

Vorbereitung Bio-Kontrolle Lohnverarbeitung für Landwirte

Relevant	Nicht relevant	Kontrollpunkt
<input type="checkbox"/>		<p>Sortimentsliste:</p> <p>Die Liste steht unter www.easy-cert.ch zur Verfügung. Produktliste ausdrucken, auf Vollständigkeit prüfen, handschriftlich ergänzen, korrigieren, unterzeichnen.</p> <p><i>Anmerkung:</i> <i>Nicht-verarbeitetes Fleisch pauschal aufführen, z.B. „alle Fleischstücke vom Rind“</i></p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Rezepturen:</p> <p>Aktuelle Rezepturen inkl. verwendete Verarbeitungshilfsstoffe, Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme zur Einsicht bereit halten (in schriftlicher Form)</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Bio-Zertifikate der Lieferanten, von denen Rohstoffe eingekauft werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bezüge von Landwirten (evtl. Kräutерlieferant oder Schweinelieferant für Speck): Zertifizierungen prüfen • Bezüge von Verarbeitern/Händlern (z.B. Gewürzlieferanten): Zertifizierungen prüfen. • Der Betrieb muss nachweisen, dass er die Zertifizierung der Lieferanten <u>und der Produkte</u> die von ihnen bezogen werden, geprüft hat. Die Prüfung der Zertifizierung kann auf zwei Arten erfolgen: <ol style="list-style-type: none"> 1) Via Internet auf www.easy-cert.ch. Die Prüfung kann auf einer selber gemachten Kontrollliste handschriftlich bestätigt werden. Diese Angaben werden auf der Kontrolle verifiziert. 2) Via Kopie eines <u>gültigen</u> Bio-Zertifikates auf Papier. • Bei Kleinbezügen aus dem Detailhandel ist die Etikette mit der korrekten Deklaration aufzubewahren <p>➔ <i>Die Zertifikate und Dokumente müssen nur zur Einsicht vorgelegt werden.</i></p>

<input type="checkbox"/>		<p>Warenflussprüfung:</p> <p>Vorzubereiten sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechnungen bzw. Lieferscheine ihrer Lieferanten zur Einsicht • Ausgefüllte Verarbeitungsprotokolle (oder gleichwertige schriftliche Verarbeitungs-Nachweise) des laufenden und des vergangenen Jahres, chronologisch abgelegt (auch in elektronischer Form möglich). <p>→ <i>Wenn aus den Abrechnungen mit den Auftraggebern klar hervorgeht, was, wann und wieviel hergestellt wurde, so ist das Führen eines separaten Verarbeitungsprotokolls nicht notwendig.</i></p> <p>→ Der Auftraggeber muss die Angaben auf den Abrechnungen <u>oder</u> den Verarbeitungsprotokollen mittels Unterschrift bestätigen.</p> <p>→ Gewürze und andere zugekaufte Zutaten (Milch, Wein etc.): Inventar am Kontrolltag (oder per Ende Jahr) auf Papier.</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wareneingangskontrolle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die Überprüfung der Wareneingänge organisiert? • Existiert ein Meldesystem bei nicht konformer Ware? <p>→ <i>Mündliche Angaben</i></p> <p>→ <i>Dokumentation der Wareneingänge (z.B. bio.inspecta-Vorlage „Wareneingangsjournal“)</i></p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Verarbeitungsbeschriebe:</p> <p><i>Die schriftlichen Verarbeitungsbeschriebe auf Aktualität prüfen. Besprechung mit dem/der InspektorIn.</i></p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Bestätigungen:</p> <p>Schriftliche Bestätigungen für „GVO-Freiheit“ von risikobehafteten Zusatzstoffen, (z.B. Kulturen von Mikroorganismen). Zwei mögliche Varianten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Produkt ist auf der Datenbank www.infoxgen.com gelistet → es ist kein Papier notwendig. 2. Das Produkt ist nicht gelistet: unbedingt das Formular „Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes“, siehe www.infoxgen.com → Zusicherungserklärung, vom Hersteller der entsprechenden Produkte ausfüllen lassen!

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Schaderregerkontrolle</p> <p>In Gebäuden, in denen Bio-Produkte gelagert und/oder verarbeitet werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Wie wird vorgegangen?</i> • <i>Wer macht das Monitoring?</i> • Dokumentation der durchgeführten Massnahmen vorlegen. <p>Wenn die Schaderregerkontrolle durch externe Stelle durchgeführt wird:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertrag mit der Schädlingsbekämpfungsfirma • Berichte der letzten Behandlungen • Jahresbericht über die grossräumigen Schädlingsbekämpfungen im Betrieb <p><u>Zu beachten, wenn Sie Bio Knospe-Produkte für Ihren Auftraggeber verarbeiten:</u></p> <p>Wenn Sie die Schädlingskontrolle selber durchführen und nicht über eine Food-Safety-Zertifizierung (IFS, FSSC, etc.) verfügen, brauchen Sie dafür zwingend eine Ausnahmegewilligung von Bio Suisse.</p> <p><i>Der Lizenznehmer hat den Lohnunternehmer und allfällige Schädlingsbekämpfungsfirmen über die Weisung zu informieren und dafür zu sorgen, dass diese in den Betrieben eingehalten werden.</i></p> <p>Für Fragen zur Schädlingskontrolle gemäss Bio Suisse (Knospe) steht Ihnen bei Bio Suisse Claudia Lambelet zur Verfügung: 061 204 66 32 oder claudia.lambelet@bio-suisse.ch</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Separierung Lagerung:</p> <p>Getroffene Separierungsmassnahmen bei der Lagerung</p> <p>→ <i>Bio-Produkte müssen eindeutig als solche erkennbar sein.</i></p> <p><i>Beispiele:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Etiketten mit „Bio“ bezeichnen</i> • <i>Bio-Produkte-Etiketten mit einem farbigen Punkt versehen</i> • <i>Andersfarbige Plastikkisten verwenden</i> <p>→ <i>Augenschein vor Ort, mündliche Angaben</i></p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Separierung Verarbeitung:</p> <p>Getroffene Separierungsmassnahmen bei der Verarbeitung</p> <p>→ <i>Angaben in Verarbeitungsbeschreibung, Augenschein vor Ort, Erklärungen der zuständigen Mitarbeitenden</i></p>