|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bestellung und Wareneingang** | **Lieferantenauswahl**Ein Rechnungsteller / Lieferant ist nicht bio-zertifiziert oder verliert während der Laufzeit sein Bio-Zertifikat Der Lieferant ist nicht berechtigt, die bestellte Bio-Ware in Bio-Qualität zu liefern.**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben  | [ ]  Zur Überprüfung der Zertifikate wird in der Datenbank [www.bioC.info](http://www.bioC.info) eine Lieferantenliste angelegt und die Warnfunktion aktiviert. Von Lieferanten, deren Zertifikate nicht in der www.bioc.info hinterlegt sind, werden diese eingesehen ([www.oeko-kontrollstellen.de](http://www.oeko-kontrollstellen.de)), abgelegt und regelmäßig auf ihre Gültigkeit überprüft. [ ]  Die Zertifikate neuer Lieferanten werden vor dem ersten Wareneingang geprüft und abgelegt.[ ]  Abgleich von Zertifikat und Rechnung: Prüfung, ob der Zertifikatsinhaber dem Rechnungssteller entspricht und die gelieferte Ware die auf dem Zertifikat genannten Erzeugnissen beinhaltet.[ ]  hier bitte Text eingeben |
|  |
| 1. **Wareneingangsprüfung**

Es wurde konventionelle oder Umstellungsware statt Bio-Ware bestellt.Es wurde etwas anderes geliefert als das, was bestellt wurde.Die Ware ist nicht korrekt gekennzeichnet.Es sind keine Warenbegleitpapiere vorhanden.**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben | [ ]  **Durchführung einer Bio-Wareneingangsprüfung:**[ ]  Die Mitarbeiter:innen werden zu möglichen Abweichungen regelmäßig geschult.[ ]  Abgleich der Angaben auf dem Lieferschein und dem Produkt.[ ]  Prüfung, ob die Kennzeichnung oder das Etikett der Bio-Produkte einen Bio-Hinweis enthält und die Code-Nummer der Bio-Kontrollstelle des Lieferanten auf dem Lieferschein angegeben ist. [ ]  Die Wareneingangskontrolle wird schriftlich dokumentiert[ ]  Ist die Wareneingangskontrolle aufgrund von fehlender oder uneindeutiger Kennzeichnung nicht möglich und der Bio-Status unklar, wird die Ware bis zur eindeutigen Klärung mit dem Lieferanten gesperrt. Retouren sind geregelt.[ ]  hier bitte Text eingeben |
| 1. **Rückstandsfall**

In Bio-Ware wurden Erzeugnisse oder Stoffe sicher bestimmt, die nach der VO (EU) Nr. 2018/848 nicht zugelassen sind**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben | [ ]  Die/der Verantwortliche:r im Unternehmen wird sofort informiert.[ ]  Die betroffene Bio-Ware wird bis zur Klärung isoliert und gesperrt.[ ]  Die betroffene Bio-Ware wird bis zur Klärung nicht als Bio- oder Umstellungsprodukt in Verkehr gebracht oder verwendet.[ ]  Es wird geprüft, ob der Verdacht begründet ist oder nicht ausgeräumt werden kann. Wenn der Verdacht begründet bleibt, wird die eigene Bio-Kontrollstelle unverzüglich informiert.[ ]  Die verantwortlichen Mitarbeiter:innen werden zur Vorgehensweise regelmäßig geschult.[ ]  hier bitte Text eingebenMitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:hier bitte Text eingeben |
| **Aufbereitung und Verarbeitung** | **Aufbereitung/ Verarbeitung**Bei der Bio-Aufbereitung oder Verarbeitung kommt es zu einer Verwechslung oder Vermischung mit konventionellen Produkten oder zu einer Kontamination mit unzulässigen Erzeugnissen oder Stoffen.**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben | [ ]  Für Bio-Produkte werden ausschließlich Bio-Zutaten aufbereitet/verarbeitet. Umstellungsware wird nicht verwendet und wird retourniert.[ ]  Alle Gebinde (Rohware und Anbrüche, Halbfertigware, Fertigware) sind mit einer Bio-Kennzeichnung versehen.[ ]  Die Abläufe für die Aufbereitung und Verarbeitung von Bio-Ware sind schriftlich definiert: hier bitte Text eingeben[ ]  Die Arbeitsgeräte und Anlagen werden vor der Bio-Aufbereitung oder Verarbeitung gereinigt. Die Reinigung wird dokumentiert. Der Erfolg der Reinigung wird kontrolliert und ebenfalls dokumentiert.[ ]  Bio-Ware wird immer morgens zuerst auf gereinigten Anlagen verarbeitet.[ ]  Es wird sichergestellt, dass die benötigten Mengen der Bio-Zutaten für die Aufbereitung/Verarbeitung bereitgestellt werden.[ ]  Bei Aufbereitung und Verarbeitung von Bio-Ware sind immer nur Zutaten für die Bio-Produktion am Arbeitsplatz.[ ]  Rezepte sind vorhanden. Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sind auf Zulässigkeit geprüft.[ ]  In der Aufbereitung oder Verarbeitung werden Produktionsprotokolle geführt, die eine Rückverfolgbarkeit möglich machen.[ ]  Es erfolgt eine Chargenkennzeichnung (z.B. über Markierung, Code, Mindesthaltbarkeitsdatum, Losnummer), um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten[ ]  hier bitte Text eingebenMitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:hier bitte Text eingeben  |
| **Lagerung und Präsentation - Warenausgang** | **Lagerung und Präsentation**Es kommt zu einer Verwechslung von Bio-Produkten mit anderen Produkten.Es kommt zu einer Vermischung oder zu einer Kontamination bei der Lagerung.**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben | [ ]  Dem Kunden ist es ohne weitere Nachfrage möglich, am Verkaufsregal oder im Online-Shop Bio-Ware von anderer Ware zu unterscheiden.[ ]  Es werden ausschließlich Bio-Produkte gelagert und verkauft.[ ]  Es wird ausschließlich vorverpackte Bio-Ware gelagert und verkauft.[ ]  Für Bio-Ware gibt es einen eindeutigen, gekennzeichneten Lagerplatz.[ ]  Im Verkaufsraum findet eine Blockplatzierung von Bio-Produkten statt. [ ]  Lose Schüttgüter (z.B. Getreide) im Unverpackt-Konzept: die Bio-Kennzeichnung am Verkaufsregal ist vollständig und eindeutig (artikelbezogener Bio-Hinweis, Angabe der Codenummer der Bio-Kontrollstelle).[ ]  Lose Stückware (z.B. Obst und Gemüse): Bio-Kennzeichnung durch Kistenetikett am Verkaufsregal ist vollständig und eindeutig (artikelbezogener Bio-Hinweis, Angabe der Codenummer der Bio-Kontrollstelle).[ ]  Das Bio-Zertifikat hängt für die Kunden gut sichtbar im Verkaufsraum aus.[ ]  Bei Verkauf über eigenen Onlineshop: Bio-Produkte sind eindeutig gekennzeichnet, die Bio-Werbung bezieht sich eindeutig auf Bio-Produkte und ist klar von konventionellen Produkten abgegrenzt. Die Code-Nummer der Bio-Kontrollstelle ist angegeben (z.B. im Impressum).[ ]  Die Schädlingsbekämpfung wird durch ein externes Unternehmen durchgeführt. Das Schädlingsbekämpfungsunternehmen ist informiert, dass Bio-Produkte gelagert und verarbeitet werden. Eine Kontamination der Bio-Produkte mit den angewendeten Mitteln wird ausgeschlossen.[ ]  Die Schädlingsbekämpfung wird intern durchgeführt und dokumentiert. Eine Kontamination der Bio-Produkte mit den angewendeten Mitteln wird ausgeschlossen.[ ]  hier bitte Text eingebenMitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:hier bitte Text eingeben |
|  | **Mengenplausibilität und Rückverfolgbarkeit**Abgleich Wareneingang zu Warenausgang nicht plausibel/Warenfluss nicht nachvollziehbar/Rückverfolg-barkeit nicht gegeben.**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben | [ ]  Bio-Artikel sind in einem Warenwirtschaftssystem mit produktbezogenem Bio-Hinweis angelegt.[ ]  Alle Wareneingangslieferscheine werden aufbewahrt.[ ]  Alle Wareneingänge werden in der Warenwirtschaft verbucht.[ ]  Die mengenmäßigen Warenausgänge sind im buchführenden Kassensystem dokumentiert.[ ]  Die Warenausgänge werden als Tagestotale dokumentiert.[ ]  Es wird mindestens einmal im Jahr eine artikelgenaue Inventur durchgeführt.[ ]  Anhand der Rezepte und Produktionsprotokolle ist der Warenfluss in der Aufbereitung oder Verarbeitung nachvollziehbar dokumentiert. Die aufbereiteten/verarbeiteten Bio-Erzeugnisse können über MHD oder Chargennummern bis zum Eingang der Rohwaren rückverfolgt werden.[ ]  hier bitte Text eingebenMitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:hier bitte Text eingeben |
| **Überprüfung des Vorsorgekonzeptes** | **Umsetzung des Vorsorgekonzeptes**Die Risiken sind unvollständig erfasst, z.B. bei Veränderungen der Prozessschritte.Eine Vorsorgemaßnahme ist nicht mehr aktuell.Eine Vorsorgemaßnahme wird nicht anforderungsgemäß umgesetzt.Die Überprüfung einer Vorsorgemaßnahme ist nicht erfolgt.**Verantwortliche/r:**hier bitte Text eingeben | [ ]  Die Mitarbeiter:innen werden für Ihren jeweiligen Tätigkeitsbereich jährlich geschult. Die Nachweise der Mitarbeiterschulungen werden aufbewahrt.[ ]  Es erfolgt eine kritische und vollständige Überprüfung der Risiken und Vorsorgemaßnahmen, z.B. vor der jährlichen Bio-Kontrolle. Erforderlichenfalls wird das Vorsorgekonzept angepasst.[ ]  Stichprobenartige Überprüfung der Umsetzung der Vorsorgemaßnamen an den Arbeitsplätzen.[ ]  hier bitte Text eingebenMitgeltende Dokumente oder Verfahrensanweisungen:hier bitte Text eingeben |

|  |
| --- |
| **Checkliste für Verdachtsfälle nach Artikel 27 und 28 (2)** |
| **Verdachtsfall einer Kontamination -** **möglicher Vermischung** |  **Was ist zu tun?** | **Wie ist es erfolgt? Wann? Durch wen?** |
| [ ]  Ware identifizieren und isolieren | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  Prüfen, ob der Verdacht begründet ist | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  Sperren der Ware, bis der Verdacht ausgeräumt ist | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  Mitteilung an Öko-Kontrollstelle, wenn der Verdacht nicht ausgeräumt werden kann | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  Verdachtsfall abgeschlossen? | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  Partie mit Bio-Kennzeichnung verkehrsfähig? | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  Partie nur konventionell verkehrsfähig? | hier bitte Text eingeben |
| [ ]  hier bitte Text eingeben | hier bitte Text eingeben  |
| Datum: hier bitte Text eingeben | Unterschrift: hier bitte Text eingeben |