

Wie wird der Wareneingang dokumentiert? (Lieferscheine, Rechnungen usw.)

Details in der Beilage Nr.:

Wie wird der Warenausgang dokumentiert? (Lieferscheine, Rechnungen usw.)

Details in der Beilage Nr.:

Dokumentation Warenfluss

Bei der Kontrolle muss belegt werden können, dass Sie für die hergestellten Produkte genügend Rohwaren im Betrieb vorhanden waren. Die einzelnen Chargen sollen zurückverfolgt werden können. Aufgrund welcher Dokumente können die Warenflüsse in Ihrem Betrieb nachvollzogen werden. Je eine Kopie aller Dokumente beilegen.

(Buchhaltung, Lagerbuchhaltung, Lagerinventar, kg, Liter, Chargen Nr. usw.)

Kopie der Dokumente in der Beilage Nr.:

Wareneingangskontrolle

Wie wird sichergestellt, dass nur konforme Ware angenommen wird?

Details in der Beilage Nr.:

Verarbeitungsbeschriebe

Beschreiben Sie die Arbeits- Produktionsabläufe in Ihrem Betrieb. Vorhandene Beschriebe beilegen. Führen Sie Fabrikationsrapporte?

Details in der Beilage Nr.:

Einsatz von ionisierenden Strahlen

Setzen Sie ionisierende Strahlen zum haltbar machen von Lebensmittel ein?

Ja Nein.

Wenn Ja wie wird ausgeschlossen, dass Bioprodukte behandelt werden?

In Bioprodukte eingesetzte Verarbeitungshilfsstoffe Kulturen, Enzyme, Mikroorganismen

Liste in der Beilage Nr.:

Ausschluss von gentechnisch veränderten Organismen(GVO) und deren Folgeprodukte.

Einsatz von GVO kritischen Zutaten, (Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfs-Stoffen, Enzyme, Mikroorganismen, Konservierungsmittel und Trägerstoffe)

Bitte diese Produkte unten aufführen und eine GVO-Ausschluss-Bestätigung, vom Hersteller unterschrieben beilegen. www.InfoXgen.com

Bestätigung in der Beilage Nr.:

Vermeidung von Kontamination in der Anlage bei gemischter Verarbeitung?

Lagerschutzmassnahmen

Haben Sie in Ihrem Betrieb ein Schädlingsbekämpfungskonzept erstellt?

Konzept in der Beilage Nr.:

Für kritische Betriebe: (Getreideverarbeitung)

Arbeiten Sie mit einem knospeanerkannten Schädlingsbekämpfer zusammen?

Name Adresse: _____

Welche Schutzmassnahmen haben Sie getroffen, damit eine Kontamination mit unzulässigen Mitteln verhindert werden kann?

Haben Sie externe Lagerorte? Wo?

Wie sichern Sie die Separierung im Lager?

Separierung während der Verarbeitung

Räumliche Trennung (separate Anlage für Bioverarbeitung)

Zeitliche Trennung (Bioverarbeitung erfolgt z.B. in gereinigter Anlage)

Exakte Beschreibung der Massnahmen mit denen eine saubere Trennung erfolgt.

Details in der Beilage Nr.:

Qualitätssicherung

Was für ein Qualitätssicherungssystem wird in Ihrem Betrieb umgesetzt.

Details in der Beilage Nr.:

Erklärung des Betriebsverantwortlichen

Der Unterzeichnende bestätigt:

- Das vorliegende Dokument Aufnahme Verarbeitung wahrheitsgetreu ausgefüllt zu haben und wesentliche Änderungen der Kontrollstelle umgehend zu melden.
- Sich über die Regelungen der Schweizerischen Bioverordnung und die entsprechenden Labelrichtlinien umfassend informiert zu haben und

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift

Allgemeine Bemerkungen:

=====
Beurteilung durch BTA bezüglich der kleingewerblichen Strukturen:
(Wird durch BTA ausgefüllt)

Datum: _____

Unterschrift: _____