



## Betriebsaufnahme Verarbeitung und Handel

Firma:	Bio-Nr:
Name:	Vorname
Adresse	
PLZ / Ort	
Telefon	Natel
E-Mail	Webseite

Wegbeschreibung zum Betrieb

Kreuzen Sie in der nachstehenden Tabelle an was in Ihrem Betrieb in Bereich Bio kontrolliert werden soll. Wenn Knospeprodukte hergestellt werden muss vorgängig bei Bio Suisse ein Lizenzgesuch eingereicht werden.

- Lohnverarbeitung (Zertifiziert)       Verarbeitung/Handel und Verkauf

### Betriebskategorie

10	Produktkategorien:	Handel	Ver- arbeit- ung	Bioqualität	
				Knospe	Bio
11	<input type="checkbox"/> Milch / Milchprodukte				
12	<input type="checkbox"/> Fleisch/ Fleischerzeugnisse				
13	<input type="checkbox"/> Früchte- und Gemüseerzeugnisse				
14	<input type="checkbox"/> Getreide Getreideprodukte				
15	<input type="checkbox"/> Wein, Spirituosen				
	<input type="checkbox"/> Futtermittel...				
	<input type="checkbox"/> weitere...				
	<input type="checkbox"/> weitere...				

### Kurzinfo der Firma

Was wird hergestellt? Ist eine vollständige Umstellung auf Bioprodukte vorgesehen?  
Umsatz insgesamt ca. .... Umsatz an Bioprodukten ca. ....

---



---



---

**Wo sollen die Bioprodukte hergestellt werden (Fabrikationsstandorte)?**

---

---

---

---

---

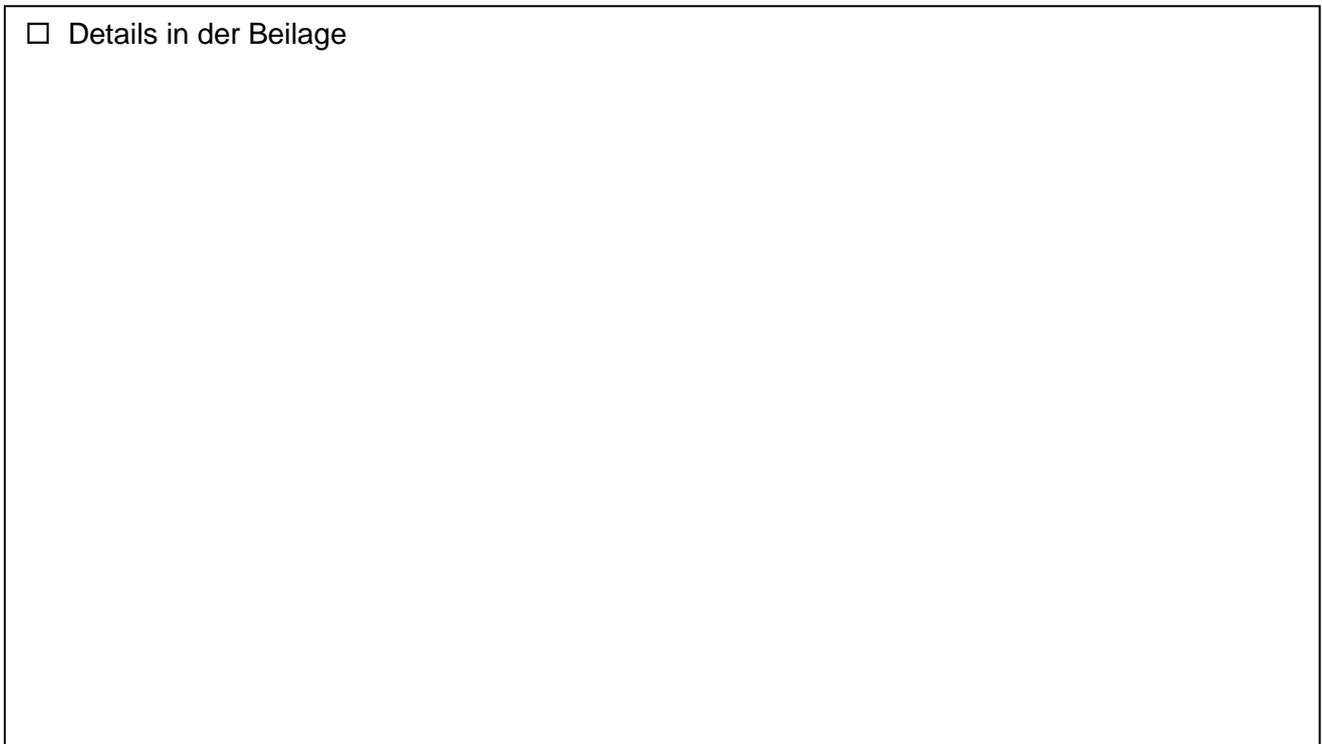
---

---

**Organigramm des Betriebes**

(Verantwortlichkeiten im Biobereich, Anzahl Beschäftigte (Stellenprozente))

Details in der Beilage



**Stärken- Schwächenanalyse in Ihrem Betrieb für die Bioverarbeitung?**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Lohnverarbeitung**

Möchten Sie Produkte extern im Lohn aufbereiten lassen? Bei welchen Verarbeitern? Ist dieser Verarbeiter Bio-Kontrolliert und Zertifiziert?

Details in der Beilage Nr.:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Möchten Sie selber Produkte für andere im Lohn verarbeiten? Welche Produkte?

Details in der Beilage Nr.:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Rezepturen**

Bitte vollständige Rezepturen angeben. Auch alle Verarbeitungshilfsstoffe, Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme. Benutzen Sie dazu das beiliegende Rezepturformular. Überprüfen Sie bitte die Biokonformität. Bei Knospeverarbeitung müssen die Rezepturen von der Bio Suisse genehmigt sein.

Details im Rezepturformular Beilage Nr.:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Halten Sie bitte für die Kontrolle die entsprechenden Biozertifikate bereit:

- **Bezüge direkt von Landwirten:** Biozertifikat (wenn vorhanden inkl. Anhang), Knospeurkunde für Knospeprodukte
- **Bezüge von Verarbeitungs- und Handelsunternehmen:** Bio-Zertifikat des Unternehmens, Knospeurkunde für Knospeprodukte, Rechnungen/Lieferscheine
- **Importe:** Kontrollbescheinigungen/Einzelimportermächtigungen wenn nicht EU Land und nicht gelistet, bei Knospeprodukten Anerkennung der Bio Suisse
- **Exporte:** Wenn Produkte in Nicht-EU Länder exportiert werden muss vor dem Exporte eine Kontrollstelle eine Kontrollbescheinigung ausgefüllt werden.

**Kennzeichnung/Etikettierung**

Knospe, M-Bio:

Setzen Sie sich mit dem Labelinhaber in Verbindung und lassen Sie die Etiketten genehmigen (wird bei der Kontrolle überprüft).

Bio:

Senden Sie die Etiketten vor dem Druck an die BIO TEST AGRO zur Prüfung.

Achten Sie auf eine korrekte Deklaration auf Ihren Rechnungen und Lieferscheinen (Status und Label)

(Bio-Knospe, Bio-Knospe in Umstellung, M-Bio, M-Bio in Umstellung etc.)

Absatz der Produkte

Welche Abnehmer übernehmen Ihre Produkte zur Weiterverarbeitung, zum abpacken und zum Verkauf.

Details im der Beilage Nr.:

---



---



---



---



---



---



---

**Warenflussprüfung**

Werden auch nicht biologische Produkte gehandelt und verarbeitet?

Ja  Nein

Betriebsbuchführung (Beginn und Ende des Geschäftsjahres)

Buchführung intern  extern durch : .....

Kontinuierliche Lagerbuchhaltung vorhanden? (System, Kurzbeschreibung)

---



---



---

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](http://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: \_\_\_\_\_