



Betriebsaufnahme Verarbeitung und Handel

Firma:	
Verantwortliche Person:	
Adresse:	PLZ / Ort:
Telefon:	Natel:
E-Mail:	Webseite:
Produktions- Lagerstandort:	
Wegbeschrieb zum Betrieb:	

Anmeldung für die Kontrolle von: (Bitte gewünschte Kontrollprogramme ankreuzen)

Bio gemäss Bioverordnung (Deklaration Bio)

Migros Bio (Deklaration Bio) Bio

Bio Suisse (Deklaration mit der Knospe

Demeter

Zusätzlich für Wechsler

Wir verarbeiten/handeln bereits Bioprodukte und wurden bisher von der folgenden Firma kontrolliert und zertifiziert

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

Betriebskategorie

Produktkategorien:	Verarbeitung	Handel	Lohnverarbeitung	Bio Status		
				Bio	Knospe	Demeter
Milch / Milchprodukte						
Fleisch/ Fleischerzeugnisse						
Früchte- und Gemüseerzeugnisse						
Getreide Getreideprodukte						
Wein, Spirituosen						
Bäckereiprodukte						
Müllereiprodukte						
Futtermittel...						
weitere						
weitere						
weitere						

Kurzinfo der Firma

Umsatz insgesamt circa: _____ Umsatz Bioprodukten circa: _____

Anzahl beschäftigte Personen (Stellenprozent): _____

Anzahl Bio Produkte circa: _____

Anzahl Standorte: _____

Bemerkungen: _____

Was wird hergestellt? Ist eine vollständige Umstellung auf Bioprodukte vorgesehen?

Wo werden Bioprodukte angenommen, verarbeitet, verpackt, gekennzeichnet und gelagert?

Organigramm des Betriebes

(Verantwortlichkeiten im Biobereich, Anzahl Beschäftigte (Stellenprozente))

Details in der Beilage Nr.:

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

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. Bei Demeter müssen die Rezepturen von Demeter 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, Demeter:

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, Demeter 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.:

Zusatzangaben für den Import von Waren

Wo ist die vorgesehene Grenzkontrollstelle?

Wird die Ware an einem Ort zwischengelagert (Zollfreilager, etc.)? Falls ja, genaue Standorte angeben. Alle Dokumente beilegen.

Ja

Nein.

Ist Ihr Unternehmen der Erstempfänger der Ware? Falls nein, Zwischenhändler angeben. Alle Dokumente zu Annahme und Lagerung beilegen.

Ja

Nein.

Für komplexere Einfuhren: Beschreiben Sie Ihre Importtätigkeit genau (z.B.: Flussdiagramm für jede Produktgruppe)

Kopie der Dokumente 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 auflisten 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

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift

Allgemeine Bemerkungen:

=====

Antrag geprüft:

(Wird durch Bio- Test-Agro ausgefüllt)

Datum: _____ Unterschrift: _____