

Vorsorgekonzept mit Checkliste für landwirtschaftliche Unternehmen gemäß Öko-Verordnung (EU) 2018/848

Warum braucht ein Bio-Betrieb ein Vorsorgekonzept?

Laut Art. 28 (1) der EU-Öko-Verordnung 2018/848 müssen Öko-Betriebe ein **Vorsorgekonzept** erstellen und dokumentieren, welches bei der jährlichen Betriebs-Kontrolle überprüft wird. Mit Hilfe des Vorsorgekonzepts sollen Landwirtinnen und Landwirte Kontaminations- und Vermischungsrisiken durch nicht zugelassene Erzeugnisse und Stoffe finden und möglichst vermeiden. Das ist wichtig, um bei Fällen von Rückständen/ Kontaminationen nachzuweisen, dass der Betrieb ein Vorsorgekonzept hat und Vorsorgemaßnahmen umsetzt und somit die Anforderungen der Öko-Verordnung einhält. So können die Aberkennung von Bio-Produkten wegen fehlender Vorsorgemaßnahmen und mögliche Regressforderungen vermieden werden.

Was enthält das Vorsorgekonzept?

Das Vorsorgekonzept beschreibt **Vorsorgemaßnahmen**, durch die der Eintrag von nicht zugelassenen Erzeugnissen und Stoffen in den Betrieb vermieden werden soll, für Bereiche, in denen Risiken der Verunreinigung oder der Vermischung bestehen. Das ist besonders dort wichtig, wo es Berührungspunkte mit konventionellen Waren und Betriebsmitteln oder konventionell genutzten Maschinen oder Einrichtungen gibt. Vorsorgemaßnahmen müssen **angemessen und verhältnismäßig** sein und sie betreffen ausschließlich Risiken, die **im Verantwortungsbereich des Landwirts oder der Landwirtin** liegen. „Nicht zugelassene Stoffe“ im Sinne der Öko-Verordnung sind nicht zugelassene Betriebsmittel (Pflanzenschutzmittel, Düngemittel oder Bodenhilfsstoffe, Reinigungs- und Desinfektionsmittel) oder nicht zugelassene Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe für Lebens- und Futtermittel.

Was enthält das Vorsorgekonzept nicht?

Verunreinigungen durch andere **Kontaminanten** wie z.B. Schwermetalle, Mykotoxine, Alkaloide bestimmter Pflanzen oder **Verunreinigungen**, die nicht im Verantwortungsbereich des Landwirts oder der Landwirtin liegen z.B. durch (Fern-)Abdrift oder Belastungen aus Boden, Wasser, Luft, sind nicht durch das EU-Bio-Recht geregelt und müssen deshalb auch nicht in die Vorsorgemaßnahmen gemäß Art. 28 der Öko-Verordnung einbezogen werden. Weitere **produktionstechnische Vorgaben** der Öko-Verordnung, wie z.B. zum Zukauf und der Verwendung von Saatgut, Düngemitteln oder Tieren oder die richtige Warenbestellung und Wareneingangskontrolle oder Auflagen der Lebensmittelhygiene gelten auch weiterhin und sind unverändert wichtig. Sie sind **nicht in der folgenden Checkliste enthalten**, da sie keine Maßnahme zur Vorsorge gegen Kontaminationen im Sinne des Art. 28 sind¹. Die Problematik der Rückstände von Tierarzneimitteln ist über die Einhaltung der doppelten Wartezeit geregelt. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind, da sie als kritisch angesehen werden, als gesonderter Punkt in der Liste enthalten.

Wie erstelle ich das Vorsorgekonzept?

Das sorgfältige Ausfüllen der folgenden Checkliste und die Umsetzung der Maßnahmen in Ihrem Betrieb sind das geforderte Vorsorgekonzept.

Jeder Betrieb muss in der Checkliste seine eigenen kritischen Punkte, an denen Kontaminationen entstehen könnten, benennen und Maßnahmen ergänzen. Für jeden kritischen Punkt, bei dem es mehrere Möglichkeiten geben kann, ist ein Beispiel genannt, wie die Checkliste ausgefüllt werden soll. Falls es nur einen kritischen Punkt gibt, wie z.B. bei der mobilen Mahl- und Mischanlage, muss nur angekreuzt werden.

¹ Der Einsatz unzulässiger, auch versehentlich falsch gewählter oder gelieferter Betriebsmittel wie Saatgut/Düngemittel, Pflanzenschutzmittel etc. hat zwar i.d.R. die Aberkennung der betroffenen Partien zur Folge. Die Aberkennung erfolgt in diesen Fällen aber nicht aufgrund von Kontaminationen, sondern aufgrund der **Verwendung** der unzulässigen Stoffe und Erzeugnisse selbst und dies auch in allen Fällen, in denen das unzulässige Erzeugnis keine Kontamination verursacht, z.B. beim Einsatz von ungebeiztem konventionellem Saatgut, obwohl Öko-Saatgut verfügbar war, oder bei Verwendung unzulässiger Dünger.

Die Checkliste wurde von allen im Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) vertretenen Anbauverbänden in Zusammenarbeit mit Öko-Kontrollstellen entwickelt. Grundlage waren die Projektergebnisse des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL). Die Checkliste unterstützt landwirtschaftliche Betriebe dabei, die Vorsorgemaßnahmen gut umzusetzen und zu dokumentieren. Die Vorsorgemaßnahmen liegen im alleinigen Verantwortungsbereich des Landwirts.

Die Dokumentation der Vorsorgemaßnahmen sieht aus wie folgt (Spalte 3 der Tabelle):

- 1. Maßnahme wird durchgeführt, Dokumentation nicht erforderlich**
= die Dokumentation ist mit der Checkliste erledigt, wenn die Maßnahme ohnehin im Rahmen der allgemeinen Sorgfaltspflichten durchgeführt wird und ein sehr geringes Risiko besteht (z.B. Anhänger vor Nutzung prüfen - einzelne Körner von ungebeiztem Getreide sind unkritisch).
- 2. Maßnahme wird durchgeführt und dokumentiert**
= Dokumentation durch Vermerk auf Rechnung oder Liste mit Datum und Namenskürzel („Toilettenliste“), im Arbeitskalender oder in anderer nachvollziehbarer Form (z.B. elektronische Liste, Handyfoto), wenn konkrete Kontaminationsrisiken bestehen, denen mit einfachen Maßnahmen begegnet werden kann (z.B. durch Entfernung von gebeiztem Saatgut aus der Sämaschine).
- 3. Maßnahme wird durchgeführt und protokolliert**
= ein definiertes Dokument („Protokoll“), das die Vorsorgemaßnahmen detailliert beschreibt, wird bezogen auf jeden einzelnen Einsatz ausgefüllt und abgelegt, wenn erhebliche Kontaminationsrisiken bestehen (z.B. Pestizide, GVO) und spezifische Vorsorgemaßnahmen erforderlich sind (z.B. Reinigung von Pflanzenschutzgeräten oder mobilen Mahl- und Mischanlagen, die auch im konventionellen Bereich genutzt werden).

Checkliste Vorsorgemaßnahmen für landwirtschaftliche Betriebe

Beim Ausfüllen bitte beachten:

- In der Tabelle stehen Beispiele für kritische Punkte, dazu passende Vorsorgemaßnahmen und deren Dokumentation (kursive Schrift und hellgrau unterlegt). Die eigenen kritischen Punkte muss jeder Betrieb in den Zeilen darunter für sich benennen und dafür Vorsorgemaßnahmen und eine geeignete Dokumentation festlegen.
- Dokumentiert werden kann entweder per Liste mit Datum und Namen (elektronisch oder handschriftlich), in einem Kalender, per Foto und vergleichbaren Maßnahmen oder bei größeren Kontaminationsrisiken in einem gesonderten Protokoll (Spalte 3).
- Die Spalte „zuständig“ muss nur dann ausgefüllt werden, wenn jemand anderes als der Betriebsleiter oder die Betriebsleiterin für die Maßnahme zuständig ist.

Vorsorge-Konzept			
Name Betrieb und Betriebsleiter/in		Anschrift	
1. Allgemeine Vorsorgemaßnahmen (dieser Punkt ist von allen Betrieben auszufüllen!)			
1.1 Regelmäßige Umsetzung und Aktualisierung des Vorsorgekonzeptes			
Risiko: kein Vorsorgekonzept vorhanden oder kritische Punkte nicht oder nicht vollständig erfasst			
Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	Zuständig
<input type="checkbox"/> Umsetzung und Aktualisierung des Vorsorgekonzeptes	<input type="checkbox"/> Eine kritische Überprüfung der Risiken und Vorsorgemaßnahmen findet regelmäßig statt (z.B. vor der jährlichen Kontrolle). <input type="checkbox"/> Änderungen in der Produktion oder neue Betriebszweige oder Hinweise auf Kontaminationen sind im Vorsorgekonzept berücksichtigt.	<input type="checkbox"/> Ein aktuelles Vorsorgekonzept liegt vor.	
1.2 Mitarbeiterschulung			
Risiko: Die Risiken und die Vorsorgemaßnahmen zu deren Vermeidung sind nicht allgemein bekannt.			
<input type="checkbox"/> Mitarbeiterschulung	<input type="checkbox"/> Alle Mitarbeitenden und alle Fremdarbeitskräfte werden angemessen informiert. <input type="checkbox"/> Mitarbeitende erhalten bei Bedarf (bei komplexeren Strukturen, vielen Fremd-Mitarbeitern, hoher Verantwortung der Mitarbeitenden) eine Schulung bezüglich der betriebsindividuellen Maßnahmen.	<input type="checkbox"/> Das Vorsorgekonzept wurde mit Mitarbeitenden besprochen. <input type="checkbox"/> Die Teilnahme an einer Schulung wird dokumentiert.	

2. Transport-Technik, überbetrieblich und innerbetrieblich

Risiko: Kontamination durch Reste kritischer Ladungen / Rückstände an Fahrzeugen, Containern, Anhängern, Bigbags, Kisten etc. (nicht zulässige Dünger, Pflanzenmaterial mit GVO, konventionelle Behandlungsmittel wie Keimhemmer, Beizmittel)

Hinweis: Im Auftrag des Bio-Unternehmens durchgeführte externe Transporte liegen im Verantwortungsbereich des Bio-Unternehmens.

kein Risiko, da ausschließlich bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe, die keine Kontaminationen erwarten lassen, transportiert werden. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 2 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Transporttechnik wird nicht ausschließlich eingesetzt für bio-konforme Erzeugnisse, Betriebsmittel oder Stoffe, die keine Kontaminationen erwarten lassen:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	Zuständig
<i>Beispiel: Anhänger / Kipper des konventionellen Nachbarn</i>	<ul style="list-style-type: none"> - nachfragen, was vorher transportiert wurde und ob vorher kritische Güter wie mit konventionellen Lagerschutzmitteln behandeltes Getreide oder GVO-Futter transportiert wurden. - Wenn vorher konventionelles GVO-Sojaschrot transportiert wurden, muss der Anhänger / Kipper mit Hochdruckreiniger gereinigt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> - Keine, wenn keine kritischen Güter transportiert wurden. - Eintrag im Arbeitskalender 	

3. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und Einsatz der Reinigungstechnik

Risiko: vermeidbare Kontaminationen durch Reinigungs- oder Desinfektionsmittel

kein Risiko, da keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel angewendet werden. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 3 nicht weiter bearbeitet werden.

kein Risiko, da ausschließlich bio-konforme Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, die nach Gebrauchsanweisung des Herstellers und nach Gebrauchsanweisung (z.B. regelmäßige Wartung) für die Technik eingesetzt werden. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 3 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende kritische Punkte (z.B. Stallreinigung durch Lohnunternehmer, Reinigen von Bewässerungsanlagen) sind vorhanden:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	Zuständig
<i>Beispiel: Reinigung und Desinfektion von Tränkeeinrichtungen im Geflügelstall</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Sachgemäßer Einsatz zulässiger Mittel nach Gebrauchsanleitung - Gründliche Spülung mit Trinkwasser 	<ul style="list-style-type: none"> - Vermerk im Stallbuch unter Angabe von Mittel und Datum 	

4. Pflanzenbau-Technik

Risiko: Sä-, Ernte-, Dünge-, Pflanzenschutz-, Trocknungs-, Reinigungstechnik, die beim unmittelbar vorhergehenden Einsatz mit konventionellen Betriebsmitteln in Kontakt war, welche ein Kontaminations- oder Vermischungsrisiko darstellen.

kein Risiko, da die gesamte Technik ausschließlich in Bio-Betrieben oder für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe, die keine Kontaminationen erwarten lassen, genutzt wird. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 4 nicht weiter bearbeitet werden.

4.1 Sä- und Pflanztechnik

Risiko: Kontamination der Bio-Produktion durch nicht zulässige Stoffe (z.B. Sämaschine mit gebeiztem Saatgut) aufgrund unzureichender Entleerung/ Reinigung der Anlagen/ Maschinen.

Die Technik des Biounternehmens ist bei konventionellen Betrieben im Einsatz bzw. umgekehrt.

kein Risiko, da keine Sä- und Pflanztechnik vorhanden oder da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe eingesetzt, die keine Kontaminationen erwarten lassen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 4.1 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Sä- und Pflanzmaschinen werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Einzelkorn-Sämaschine vom Maschinenring</i>	- Entfernung von Resten von gebeiztem Saatgut aus Säkasten, Zellenrädern und Säschläuchen	- per Handyfoto	

4.2 Düngetechnik

Risiko: Kontamination durch Reste nicht zugelassener Düngemittel

kein Risiko, da nicht vorhanden oder da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe eingesetzt, die keine Kontaminationen erwarten lassen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 4.2 nicht weiter bearbeitet werden.

Hinweis: Kompost, Festmist und Gülletechnik sind hinsichtlich Kontaminationen unkritisch.

Folgende Düngetechnik wird nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Scheibenstreuer des konventionellen Nachbarn</i>	- sicherstellen, dass der Tank vor Befüllen mit im Ökolandbau zulässigen Düngern vollständig entleert ist.	- in einer Liste	

4.3 Pflanzenschutztechnik

Risiko: Kontamination durch Verschleppung nicht zulässiger Pflanzenschutzmittel.

Hinweis: Die Nutzung einer nur auf Bio-Betrieben eingesetzten Pflanzenschutzspritze wird empfohlen.

kein Risiko, da nicht vorhanden oder da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe eingesetzt, die keine Kontaminationen erwarten lassen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 4.3 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Pflanzenschutzgeräte werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Pflanzenschutzspritze vom konventionellen Nachbarn</i>	- <i>Sachgerechte Reinigung der Pflanzenschutzspritze nach Anleitung im Reinigungsprotokoll</i>	- <i>Reinigungsprotokoll</i>	

4.4 Erntetechnik

Risiko: Kontamination der Bio-Produktion durch nicht zulässige Stoffe wie GVO, Sikkationsmittel oder Pestizide aufgrund unzureichender Entleerung / Reinigung der Anlagen / Maschinen (insbesondere Mähdrescher).

Bei Erntemaschinen, vor allem bei Mähdreschern, kann es zu Kontaminationen des Erntegutes kommen, wenn diese nicht ausreichend entleert werden.

Das Bio-Unternehmen ist als Lohnunternehmen für konventionelle Kolleginnen und Kollegen im Einsatz bzw. umgekehrt.

kein Risiko, da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel eingesetzt. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 4.4 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Erntemaschinen werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Mähdrescher vom Lohnunternehmer</i>	- <i>fragen, ob der Mähdrescher unmittelbar zuvor mit nicht zugelassenen kritischen Betriebsmitteln (GVO, Sikkation) in Kontakt gekommen ist.</i> - <i>Wenn kein Kontakt mit kritischen Erntegütern, geregeltes Leerlaufenlassen des Mähdreschers mit voller Drehzahl und vollem Wind.</i> - <i>Wenn vorher Kontakt mit Erntegut mit Sikkationsmitteln, müssen die Sumpfe durch die Öffnungen per Hand gereinigt werden oder 10 m gedroschen und leerlaufen gelassen werden.</i> - <i>Wenn vorher Kontakt mit Erntegut mit GVO, Reinigung nach Anleitung im Protokoll</i>	- <i>Keine</i> - <i>Keine</i> - <i>Handschriftliche Bestätigung der Reinigung auf der Rechnung</i> - <i>Reinigungsprotokoll</i>	- <i>Lohnunternehmer</i> - <i>Lohnunternehmer</i>

4.5 Anlagen zur Trocknung, Reinigung und Aufbereitung von Erntegut, die beim Gebrauch unmittelbar vorher mit konventionellen Betriebsmitteln in Kontakt waren (stationäre und mobile Anlagen)

Risiko: Kontamination der Bio-Produktion durch nicht zulässige Stoffe wie Lagerschutz- und Sikkationsmittel aufgrund unzureichender Entleerung / Reinigung der Anlagen / Maschinen

kein Risiko, da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe eingesetzt, die keine Kontaminationen erwarten lassen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 4.5 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Anlagen werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Getreidetrocknung beim lokalen Landhandel</i>	- Resteentleerung der Anlage	- Bestätigung auf der Rechnung	- Landhändler

5. Tierhaltungs-Technik

Risiko: mobile Mahl- und Mischanlagen und Fütterungstechnik, die beim Gebrauch unmittelbar vorher mit konventionellen Betriebsmitteln in Kontakt waren (nur wenn Kontaminations- oder Vermischungsrisiko besteht)

kein Risiko, da nicht eingesetzt. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 5 nicht weiter bearbeitet werden.

5.1 Mobile Mahl- und Mischanlagen, in denen unmittelbar vorher konventionelle Produkte aufbereitet wurden

Risiko: Kontamination durch Eintrag unzulässiger Stoffe wie GVO (z.B. Sojaextraktionsschrot), Medikamente, synthetische Aminosäuren, Arzneimittel.

kein Risiko, da nicht eingesetzt. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 5.1 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Anlagen werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<input type="checkbox"/> Mobile Mahl- und Mischanlage vom Lohnunternehmer	<input type="checkbox"/> Reinigung gemäß Abfragepunkten im Reinigungsprotokoll	<input type="checkbox"/> Reinigungsprotokoll	Lohnunternehmer

5.2 Fütterungstechnik

Risiko: Kontamination durch Eintrag unzulässiger Stoffe wie GVO (z.B. Sojaextraktionsschrot), Medikamente, synthetische Aminosäuren, Arzneimittel bei Fütterungstechnik, die unmittelbar vorher für im Bio-Bereich nicht zulässige Produkte genutzt wurde

kein Risiko, da nicht eingesetzt oder da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe eingesetzt, die keine Kontaminationen erwarten lassen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 5.2 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Fütterungstechnik wird nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Futtermischwagen vom konventionellen Nachbarn</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Nachfragen, ob vorher Einsatz des Futtermischwagens auf Betrieben mit GVO-Futter - wenn nicht für GVO-Futter eingesetzt, sachgerechte Reinigung und Resteentleerung des Futtermischwagens - wenn vorher auch für GVO-Futter eingesetzt, Reinigung gemäß den Abfragepunkten im Reinigungsprotokoll (z.B. mit Dampfdruckreiniger oder Spülcharge), - wenn GVO-Futter nicht ausgeschlossen werden kann, alternativ keine Nutzung des Futtermischwagens 	<ul style="list-style-type: none"> - keine - keine - Reinigungsprotokoll - keine 	

6. Lagerung

Risiko: Kontaminationen, wenn in konventionellen Unternehmen fremdgelagert oder konventionelle Waren im Öko Betrieb gelagert werden und Vermischung der Bio-Erzeugnisse mit konventionellen oder Umstellungserzeugnissen

kein Risiko, da nicht genutzt. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 6 nicht weiter bearbeitet werden.

6.1 Lagerstätten oder Lagertechnik

Risiko: Kontamination durch unzulässige Lagerschutzmittel, Keimhemmer, Beizmittel, GVO-Pflanzenmaterial und damit kontaminierte Stäube, wenn die Lagerstätten oder Lagertechnik vorher oder gemeinsam für nicht bio-konforme Erzeugnisse oder Betriebsmittel genutzt wurden / werden.

Vermischung von Bio-Erzeugnissen mit konventionellen Erzeugnissen bzw. Umstellungserzeugnissen

Hinweis: in der Regel geringes Risiko bei Grundfutterlagern.

kein Risiko, da Lager oder Lagertechnik von konventionellen Unternehmen nicht genutzt werden. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 6.1 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Lagerstätten und Lagertechnik werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse genutzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Erstnutzung eines vorher konventionell genutzten Lagers mit Betonboden und Holztrennwänden in Pacht</i>	<ul style="list-style-type: none"> - sachgerechte Beprobung und Analyse auf kritische Mittel (z.B. angewandte Lagerschutzmittel, Keimhemmer, Beizmittel, Material des Lagers) - wenn keine relevanten Rückstände laut Analyse nachgewiesen, sachgerechte Reinigung des Lagers - Bei nachgewiesenen relevanten Rückständen laut Analyse geeignete Maßnahmen nach Anleitung im Protokoll - Die Lagerstätte wird angemessen gekennzeichnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ablage der Analyseergebnisse - Handyfoto - Protokoll - - Kennzeichnung des Lagers 	

6.2 Lagerbehälter

Risiko: Kontamination durch unzulässige Lagerschutzmittel, Keimhemmer, Beizmittel, GVO-Pflanzenmaterial und damit kontaminierte Stäube, wenn die Behälter (z.B. Kisten, Big Bags, Säcke) vorher für nicht bio-konforme Erzeugnisse oder Betriebsmittel genutzt wurden.

Vermischung von Bio-Erzeugnissen mit konventionellen Erzeugnissen bzw. Umstellungserzeugnissen

kein Risiko, da nicht genutzt oder da ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse und Betriebsmittel oder Stoffe eingesetzt, die keine Kontaminationen erwarten lassen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 6.2 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende Lagerbehälter werden nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse genutzt:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Kartoffelkisten</i>	<ul style="list-style-type: none"> - nur Verwendung von neuen oder auf Bio-Betrieben genutzten Kisten 	<ul style="list-style-type: none"> - Zukaufbeleg 	

<p>7. Subunternehmer- oder Lohntätigkeit durch nicht Bio-zertifizierte Unternehmer</p> <p>Risiko: Einsatz nicht bio-konformer Betriebsmittel (z.B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel), GVO oder Zutaten und Zusatzstoffe unzureichende Reinigung (Restentleerung) der Maschinen/Anlagen/Gerätschaften oder Verarbeitungs-/Lagerstätten und infolgedessen Kontamination der Bio-Erzeugnisse</p> <p>Vermischung von Bio-Erzeugnissen mit konventionellen Erzeugnissen</p> <p><input type="checkbox"/> kein Risiko, da Lohntätigkeit nicht vergeben. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 7 nicht weiter bearbeitet werden.</p> <p><input type="checkbox"/> Folgende Lohntätigkeiten werden vergeben:</p>			
Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<i>Beispiel: Dinkelgerben (Entspelzen) im Lohn</i>	- Restentleerung aller Einrichtungen	- Bestätigung auf der Rechnung	- Müller
<p>8. Bio-Betriebe mit ökologischer und konventioneller Produktionseinheit und Bio-Betriebe, die mit konventionellen Betrieben personell und / oder organisatorisch eng verbunden sind</p> <p>Risiko: Höhere Risiken durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermischung von Waren • Verunreinigung mit nicht zugelassenen Stoffen <p>Unkenntnis des Personals über die Zuordnung betrieblicher Einrichtungen und Geräte, die Abläufe sowie die Vorsorgeanforderungen und Richtlinien der ökologischen Erzeugung</p> <p>Beispiel: Lohnunternehmen / Mitarbeitender bewirtschaftet den falschen Schlag und es kommt zu einer Kontamination oder Anwendung unzulässiger Betriebsmittel (unzulässige Betriebsmittel, mit konventionellen Stoffen verunreinigte Technik).</p> <p>Mitarbeitende führen keine Reinigung von Geräten durch zwischen einer konventionellen Nutzung und einer ökologischen Nutzung (z.B. Ernte-, Sämaschinen, Fütterungstechnik).</p> <p><input type="checkbox"/> kein Risiko, da der Betrieb keine konventionelle Einheit hat (das gilt für alle Verbandsbetriebe außer bei Sonderfällen wie Forschungseinrichtungen, schrittweiser Umstellung etc.) und / oder auch nicht mit konventionellen Betrieben eng verbunden ist. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 8 nicht weiter bearbeitet werden.</p> <p><input type="checkbox"/> Folgende Betriebskonstellationen liegen vor (bitte ankreuzen und danach Vorsorgemaßnahmen festlegen):</p>			
Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig
<input type="checkbox"/> Betrieb mit paralleler Produktion oder <input type="checkbox"/> Bio-Betrieb und rechtlich getrennter konventioneller Betrieb unter gleicher Betriebsführung	<input type="checkbox"/> Es werden klare Auftragsbeschreibungen hinsichtlich Feldarbeiten für Fremdunternehmen bereitgestellt (Schlagbezeichnung, ggf. Geodaten, Kultur, Maßnahmen etc.). <input type="checkbox"/> Ökologisch bewirtschaftete Flurstücke müssen für Mitarbeitende und Lohnunternehmen durch geeignete Maßnahmen (z.B. Kenntlichmachung, für alle Arbeiter zugängliche Flurpläne oder Informationen, durch individuelle Einweisungen o.ä.) bekannt gemacht werden. <input type="checkbox"/> Lagerstätten, Lagerbehältnisse (auch für Betriebsmittel) und Stallungen müssen so gekennzeichnet sein, dass sie	<input type="checkbox"/> Auftragsbeschreibungen für Fremdunternehmen werden dokumentiert. <input type="checkbox"/> Die Art der Kenntlichmachung wird dokumentiert. <input type="checkbox"/> Die Kennzeichnung von Lagerstätten und Lagerbehältnissen (auch für Betriebsmittel und Einrichtungen) wird dokumentiert.	

	<p>dem Produktionsverfahren eindeutig zugeordnet werden können.</p> <p><input type="checkbox"/> Klare Trennung aller sonstigen Einrichtungen und Betriebsmittel</p> <p><input type="checkbox"/> Reinigung von Gerätschaften und Maschinen nach Verwendung im konventionellen Betrieb(steil).</p> <p><input type="checkbox"/> Alle Mitarbeitenden müssen hinsichtlich der Vorsorgemaßnahmen und betrieblichen Abläufe angemessen informiert werden.</p> <p><input type="checkbox"/> Fremdarbeitskräfte müssen hinsichtlich der Vorsorgemaßnahmen und betrieblichen Abläufe angemessen geschult werden.</p>	<p><input type="checkbox"/> Eine angemessene Reinigung wird durchgeführt und protokolliert.</p> <p><input type="checkbox"/> Die angemessene Information aller Mitarbeitenden wird dokumentiert.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Teilnahme der Fremdarbeitskräfte an den Schulungen wird dokumentiert.</p>	

9. Betriebsindividuelle Risiken für alle bisher noch nicht erfassten Risikopunkte im Betrieb

Risiko: Weitere mögliche Risiken aufgrund von Berührungspunkten mit nicht zulässigen Betriebsmitteln oder konventionellen Einrichtungen oder Maschinen oder besonderen Betriebsmitteln

kein Risiko, da keine weiteren Risikopunkte im Betrieb vorliegen. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 9 nicht weiter bearbeitet werden.

Folgende betriebsindividuelle Risikopunkte liegen vor:

Risikopunkte	Vorsorgemaßnahmen	Dokumentation	zuständig

Hiermit wird bestätigt, dass die Checkliste nach bestem Wissen und Gewissen ausgefüllt wurde und alle angegebenen Maßnahmen sachgemäß durchgeführt werden.

Datum, Unterschrift:

Stand: 21.12.2022