

Ablauf einer B- H Kontrolle **Bereich Verarbeitung und Handel von Bio-Lebensmitteln**

Kontrollpflicht

getreideverarbeitende Betriebe – z.B. Bäckereien, Brauereien, Mühlen

milchverarbeitende Betriebe – z.B. Molkereien, kleine Käsereien

fleischverarbeitende Betriebe – z.B. Wurst- und Fleischwarenhersteller, Metzgereien

obst- und gemüseverarbeitende Betriebe – z.B. Hersteller von Fruchtaufstrichen,
Obstkonserven

AußerHausVerpflegung mit Produkten aus ökologischem Landbau – z.B. Kantinen, Cafe´s

weitere Betriebe, die pflanzliche oder tierische Erzeugnisse aus ökologischem Landbau aufbereiten (verarbeiten, lagern, verpacken etc.) und diese als solche vermarkten möchten, unterliegen dem EG-Kontrollverfahren der Öko-Verordnung.

Der Kontrollbereich D betrifft die Erzeugung, Einfuhr, Verarbeitung, Transporte und Verpackung durch Dritte. Das Produkt wird dennoch unter den Namen des eigenen Betriebes vermarktet.

Die Kontrollkennzeichnung H, betrifft Händler. Ausnahme von der Kontrollpflicht haben Händler die an den Endverbraucher ökologische Produkte verkaufen und am Ort Lagern. Internethändler an Endverbraucher sind somit kontrollpflichtig.

Vorbereitung für die Erstkontrolle:

Nach Auswahl der Kontrollstelle und Kenntnissetzung dieser werden dem Interessenten die entsprechenden Anmeldeformulare zu gesendet:

- Allgemeines Meldeformular für die zuständige Behörde des jeweiligen Bundeslandes
Einstufung in den Kontrollbereich und Angabe der zu zertifizierenden Produktgruppe
- Kontrollvertrag mit den entsprechenden Verpflichtungen seitens der Kontrollstelle und des Unternehmens.
- Zusicherungserklärung der Gentechnik-Freiheit der verarbeiteten Produkte (entsprechende Gentechnik-Freiheit-Erklärungen sind von den jeweiligen Vorlieferanten abzufragen)
- Formular zur näheren Beschreibung des Betriebes
 - Angaben zur Personalorgansiation, bspw. in Form eines Organigramm
 - Angaben zur Buchführung: Art und Unternehmen (extern/intern)
 - Kopie des Gebäudeplans mit Kennzeichnung der Lager- und Betriebsstätten
 - kurze Beschreibung oder Skizzierung des Verarbeitungsverfahrens bzw. des Warenflusses
 - Durchführung der Dokumentation von Warenein- und -ausgang sowie der Warenverarbeitung und -lagerung
 - Angabe der Verarbeitungsprozesse, -orte und Zeiten
 - Angaben zur Reinigung: Art, Häufigkeit, Mittel
 - Angaben zur Lagerung, Transport, Vermarktung und Handel von ökologischen und konventionellen Produkten
 - kurze Aufstellung der aktuellen konventionellen Produkte, falls vorhanden
 - kurze Aufstellung der geplanten ökologischen Produkte
 - wenn bereits vorhanden, Zusendung erster Entwürfe von Rezepturen, Etiketten

- oder Begleitpapieren (z.B. Lieferschein)
- Angabe bereits bestehender QS-Systeme

Nach dem Zurücksenden der ausgefüllten Ersterhebungsunterlagen an die Kontrollstelle erfolgt nach maximal vier Wochen die erste Inspektion. Mit dem Kontrolleur werden die Ersterhebungsunterlagen, falls notwendig, vervollständigt.

In Kombination mit der Öko-Kontrolle können wir Ihren Betrieb mit dem Ziel eines geringeren Zeitaufwandes gleichzeitig auf die Richtlinien eines Öko-Verbandes, zum Beispiel die des Biopark Verbandes, prüfen.

Ablauf der jährlichen Hauptkontrolle:

1. Besichtigung aller Verarbeitungs- und Lagerstätten des Betriebes und sonstiger Bereiche mit denen das Öko-Erzeugnis in Kontakt tritt.

2. Überprüfung der Dokumente:

GVO-Freiheit-Erklärungen für die nach Anhang 6 Teil A,B und C der EG-Öko-Verordnung erlaubten konventionellen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (GVO – gentechnisch veränderte Organismen)

Diese dürfen nur zu 5% im Gesamtprodukt enthalten sein. Voraussetzung ist, dass sie nicht in Öko-Qualität verfügbar sind.

Öko-Zertifikate der Lieferanten, die dem Betrieb Öko-Rohstoffe und weitere Zutaten zu kommen lassen. Auf den Gültigkeitszeitraum der Zertifikate ist zu achten.

Überprüfung der Rezepturen der Bio-Produkte und Spezifikationen der eingesetzten Zutaten nach den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung. Diese Unterlagen werden vertraut behandelt.

Wareneingangsbelege wie Lieferscheine, Rechnungen und Warenbegleitpapiere werden auf das Vorhandensein folgender drei Elemente überprüft:

Angabe des Produktes mit der Bezeichnung Bio oder Öko

Anschrift des Herstellers/ Lieferanten

Angabe der Kontrollstellennummer: z.B. DE-034-Öko-Kontrollstelle

Bei Vorhandensein dieser Elemente ist das Dokument bspw. mit dem Zusatz „Öko in Ordnung“ von dem Mitarbeiter abzuzeichnen, der die Ware annimmt.

Warenbegleitpapiere wie Etiketten, Rechnungen oder Lieferscheine, die vom Betrieb selbst ausgestellt werden, müssen ebenfalls diese drei Elemente enthalten. Die Angabe der eigenen Anschrift, die Auslobung der Code-Nr. der Kontrollstelle und die Verwendung der Bio-Bezeichnung, wenn eine Vermarktung des Produktes als Bio-Erzeugnis erfolgt, sind grundlegend für eine ordnungsgemäße Kennzeichnung.

Laut EG-Öko-Verordnung ist immer die Angabe des Betriebes erforderlich, welcher die letzte Aufbereitungshandlung vorgenommen hat.

Alle Lieferanten sowie Händler und Verarbeiter, an die der Betrieb die erzeugten Produkte vermarktet, werden erfasst. Von großer Bedeutung für die Transparenz in der Öko-Lebensmittelwirtschaftskette ist die genaue Erfassung der Einkaufs- und Absatzmengen.

3. Warendurchflusskontrolle zur Überprüfung der Rückverfolgbarkeit

Die Ein- und Ausgangsmengen der Rohstoffe, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe konventioneller oder ökologischer Herkunft sind mindestens monatlich zu erfassen. Stichprobenartig stellen wir für ein Bio-Produkt den Anfangsbestand dem Endbestand gegenüber, wobei ein besonderes Augenmerk auf die Zukaufsmenge und Verarbeitungsmenge gelegt wird. Anhand dieser Stichprobe beurteilen wir die Plausibilität des Bio-Warenflusses.

4. Überprüfung der Trennung von ökologischen und konventionellen Erzeugnissen in der Lagerung und bei der Verarbeitung.

Neben einer räumlichen Trennung ist eine zeitliche Trennung mittels einer angemessenen dokumentierten Reinigung möglich. Weiterhin werden Ort und Zeit des Verarbeitungsprozesses und der Lagerung von konventionellen und ökologischen Erzeugnissen erfasst.

Neben der jährlichen Hauptkontrolle behalten wir uns vor Stichprobenkontrollen durchzuführen.

Zusätzliche kontrollrelevante Aspekte in der AußerHausVerpflegung (AHV)

Werden für ein Bio-Menü nicht nur Bio-Komponenten eingesetzt, ist eine Einzelkomponentenauslobung der Zutaten aus ökologischem Landbau möglich. z.B. Kassler mit Bio-Kartoffeln.

Die Zutaten, die aus dem ökologischen Landbau sind, müssen auf der Speisekarte oder der Angebotstafel als solche gekennzeichnet werden. Zusätzlich ist die Code-Nr. der Kontrollstelle vor Ort und gut ersichtlich für den Gast aufzuführen (Aushang des Zertifikats, Angabe in der Speisekarte, etc.).

Auch für den AHV-Bereich ist die Dokumentation der Rezepturen und die Erfassung der eingesetzten Produktmengen notwendig.

Eine ordnungsgemäße räumliche Trennung bei der Lagerung durch eine entsprechende Bio-Kennzeichnung ist auch hier von großer Bedeutung (z.B. separates Regal für Bio-Gewürze).

Zu beachten ist, dass bereits die Aufbereitung von Kaffee und Tee durch eine Servicekraft bereits der B-Kontrolle unterliegt.