

# Checkliste - Vorsorgemaßnahmen in Bio-Verarbeitung / Handel / Gastronomie

Biologisch wirtschaftende Betriebe müssen ab 01.01.2022 laut EU-Bio-Verordnung 2018/848 dokumentierte Vorsorgemaßnahmen treffen, um eine Kontamination durch nicht zugelassene Erzeugnisse und Stoffe zu vermeiden. Diese Checkliste dient dazu, um zu überprüfen, welche Gefahrenstellen am Betrieb auftreten können, die Risiken zu dokumentieren sowie die verpflichtenden Maßnahmen aufzuzeigen. Die Vorsorgemaßnahmen werden bei der Bio-Kontrolle überprüft, dazu kann diese Checkliste vorgelegt werden.

## Betriebsdaten

Betriebsverantwortliche/r	Anschrift	Bio-Nummer

## Inhaltsverzeichnis

### 1. Allgemeine Vorsorgemaßnahmen trifft zu

Dieses Kapitel ist von allen Betrieben auszufüllen.

### 2. Lagerung

Dieses Kapitel ist auszufüllen, wenn auf oder von Ihrem Betrieb Bio-Waren in Lagern oder Behältern gelagert werden, in denen auch konventionelle Waren oder Betriebsmittel gelagert wurden.

### 3. Verarbeitung von Waren durch Lohn­tätigkeit

Dieses Kapitel ist auszufüllen, wenn auf Ihrem Betrieb Lohn­tätigkeit durchgeführt oder vergeben wird.

### 4. Produktion und Verarbeitung von konventionellen Produkten

Dieses Kapitel ist auszufüllen, wenn von Ihrem Betrieb konventionelle Produkte erzeugt oder verarbeitet werden oder ein konventioneller Betriebsteil vorliegt.

## Bestätigung

Hiermit wird bestätigt, dass die Checkliste nach bestem Wissen und Gewissen ausgefüllt wurde und diese bei Änderungen stetig aktualisiert wird sowie, dass alle angegebenen Maßnahmen sachgemäß durchgeführt werden.

Datum, Ort	Unterschrift
Aufgrund neuer Risikostellen wurde die Liste zuletzt aktualisiert am:	
Datum:	
Anmerkungen:	

# 1. Allgemeine Vorsorgemaßnahmen

## 1.1 Mögliche Kontamination durch Restmengen belasteter konventioneller Waren oder Betriebsmittel

**Risiko 1:** Werden Maschinen oder Geräte durch Lohnunternehmer eingesetzt, welche auch für belastete konventionelle Waren oder Betriebsmittel eingesetzt werden?  
*Häufige Risikostellen: Transportmittel (Anhänger), Obstpressen, Trocknungsanlagen, etc.*

**Nein:** Es werden keine Maschinen oder Geräte durch Lohnunternehmer eingesetzt. Das Risiko der Kontamination durch Restmengen konventioneller Waren oder Betriebsmittel durch Lohnunternehmer besteht nicht. Weiter mit Risiko 2.

**Ja:** Folgende Maßnahme muss durchgeführt werden:

**Maßnahme:** Die Lohnunternehmer müssen darüber informiert werden, dass es sich um Bio-Ware handelt.

**Risiko 2:** Werden Maschinen oder Geräte überbetrieblich oder gemeinschaftlich mit konventionellen Betrieben verwendet?  
*Häufige Risikostellen: Obstpressen, Abfüllanlagen, Reinigungsanlagen, etc.*

**Nein:** Risiko der Kontamination durch Restmengen überbetrieblicher Maschinen oder Geräte besteht nicht. Weiter mit Punkt 1.2

**Ja:** Eine der folgenden Maßnahmen muss durchgeführt werden:

**Maßnahme 1:** Die Geräte oder Maschinen müssen vor der Verwendung für Bio-Waren sachgemäß gereinigt und effektiv entleert werden.

**Maßnahme 2:** Bei nicht reinigbaren Anlagen muss eine Spülcharge durchgeführt werden.

## 1.2 Mögliche Kontamination durch den falschen Einsatz von Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel in der Urproduktion

**Risiko:** Werden am Betrieb Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel eingesetzt?  
*Häufige Risikostellen: Desinfektion in der Produktion, Schädlingsbekämpfung in Lagern, Reinigung von Maschinen und Geräten, etc.*

**Nein:** Risiko der Kontamination durch Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel besteht nicht. Weiter mit Punkt 1.3

**Ja:** Folgende Maßnahme muss durchgeführt werden.

**Maßnahme:** Der Einsatz von Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel muss dokumentiert werden. Die Mittel dürfen nur für den vorgesehen Zweck verwendet werden. Die Spülung und Reinigung erfolgen sachgemäß, sodass es zu keinen Rückständen im Produkt kommt.

### 1.3 Mögliche Kontamination durch nicht erlaubte Zusatzstoffe und Betriebsmittel

- Risiko:** Werden konventionelle Zutaten oder Zusatzstoffe / externe Betriebsmittel wie E270 Milchsäure, E330 Zitronensäure, etc. zugekauft?  
*Häufige Risikostellen: Anwendungseinschränkungen der Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe, nicht erlaubte konventionelle Zutaten*
- Nein:** Es werden keine Betriebsmittel zugekauft oder Zusatzstoffe zugesetzt. Risiko der Kontamination besteht nicht. Weiter mit Punkt 2.
- Ja:** Eine der folgenden Maßnahmen muss durchgeführt werden:
- Maßnahme 1:** Die Biotauglichkeit der Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe und Betriebsmittel muss beim Einkauf mithilfe des Betriebsmittelkatalogs oder online unter [www.infoxgen.com](http://www.infoxgen.com) kontrolliert werden.
- Maßnahme 2:** Für Betriebsmittel, welche nicht im Betriebsmittelkatalog enthalten sind, muss ein anderer Nachweis vorgelegt werden   
(z.B. Bestätigung des Herstellers, Genehmigung etc.).

### 1.4 Umgang mit Analyseergebnissen

- Risiko:** Sind risikobasierte Analysen notwendig? Zum Beispiel: Eigenanalysen, amtliche Proben, Untersuchungsergebnisse von Lieferanten  
*Häufige Risikostellen: z.B. Samen & Saaten aus Nicht-EU-Ländern*
- Nein:** Es werden keine Analysen durchgeführt. Risiko der Kontamination durch belastete / verunreinigte Erzeugnisse besteht nicht. Weiter mit Punkt 2.
- Ja:** Eine der folgenden Maßnahmen muss durchgeführt werden:
- Maßnahme 1:** Es werden Eigenanalysen durchgeführt, sowie vor Warenannahme Untersuchungsergebnisse vom Lieferanten angefordert.
- Maßnahme 2:** Bei Erzeugnissen mit einem Rückstandsfund wird die Ursachenforschung durchgeführt laut Richtlinie "Vorgehensweise im Falle des Vorhandenseins von Rückständen" (RL 0006)

## 2. Lagerung

**Risiko:** Werden am oder vom Betrieb Bio-Waren in Lagern oder Behältnissen gelagert, in denen auch konventionelle Waren oder Betriebsmittel gelagert wurden?

**Häufige Risikostellen:** Silos, Kisten, Big-Bags, Fässer, Gemeinschaftslager

- Nein:** Das Risiko der Kontamination bei der Lagerung besteht nicht.  
Weiter mit Punkt 3.
- Ja:** Weiter mit Punkt 2.1

### 2.1 Mögliche Kontamination von Erzeugnissen im Rahmen der Lagerung

**Risiko 1:** Sind am Betrieb Lager oder Behältnisse vorhanden, welche zuvor für konventionelle Waren oder Betriebsmittel verwendet wurden?

**Häufige Risikostellen:** Silos, Behälter, Kisten, Big-Bags, Paletten oder ähnliches. Rückstände im Holz. Gemeinschaftlich genutzte Lager, Trocknungsanlagen.

- Nein:** Risiko der Kontamination durch Rückstände bei der Lagerung besteht nicht.  
Weiter mit Risiko 2
- Ja:** Folgende Maßnahme muss durchgeführt werden:

**Maßnahme:** Die Lager müssen fachgerecht gereinigt werden. Nicht reinigbare kontaminierte Lager oder Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

**Risiko 2:** Sind Reste konventioneller Waren vorhanden? Gibt es offensichtliche Verschmutzungen im Lager?

**Häufige Risikostellen:** Gemeinschaftslager, Silos, Big-Bags etc.

- Nein:** Risiko der Kontamination durch Rückstände konventioneller Waren besteht nicht.  
Weiter mit Punkt 4.
- Ja:** Folgende Maßnahme muss durchgeführt werden:

**Maßnahme:** Die Lager müssen fachgerecht gereinigt werden. Bei nicht reinigbaren Anlagen muss eine Spülcharge durchgeführt werden.

## 3. Verarbeitung von Waren durch Lohn­tätigkeit

### 3.1 Mögliche Kontamination von Erzeugnissen im Rahmen der Lohn­tätigkeit

**Risiko:** Wird am Betrieb Lohn­tätigkeit an konventionelle Betriebe vergeben oder Lohn­tätigkeit mit konventionellen Waren durchgeführt?

- Nein:** Risiko der Kontamination durch Lohn­tätigkeit besteht nicht.  
Weiter mit Punkt 5.
- Ja:** Folgende Maßnahmen müssen durchgeführt werden:

**Maßnahme 1:** Rückverfolgbare Chargenkennzeichnung.

**Maßnahme 2:** Nachvollziehbare und sachgerechte Dokumentation bei Lohnverarbeitung.

**Maßnahme 3:** Information des Lohnverarbeiters über die Bio-Ware (z.B. mithilfe der Warenbegleitpapiere).

## 4. Produktion und Verarbeitung von konventionellen Produkten

**Risiko:** Werden am Betrieb biologische **und** konventionelle Produkte erzeugt oder verarbeitet oder gibt es einen konventionellen Betriebsteil?

**Häufige Risikostellen:** konventionelle Wurst, konventionelle Brote, etc.

- Nein:** Das Risiko der Kontamination durch die Produktion oder Verarbeitung von konventionellen Produkten besteht nicht. **Die Checkliste kann hier beendet werden.**
- Ja:** Weiter mit Punkt 4.1

### 4.1 Mögliche Kontamination durch Vermischen, Vertauschen oder Verschleppung von konventionellen Produkten oder Zutaten

**Risiko 1:** Sind am Betrieb MitarbeiterInnen beschäftigt?

**Nein:** Risiko von Vermischen oder Vertauschen durch MitarbeiterInnen besteht nicht. Weiter mit Risiko 2

**Ja:** Folgende Maßnahme muss durchgeführt werden:

**Maßnahme:** Die am Betrieb beschäftigten MitarbeiterInnen werden über die Risiken des Vermischens und Vertauschens von konventionellen und biologischen Waren informiert.

**Risiko 2:** Werden am Betrieb parallel konventionelle und biologische Produkte verarbeitet?

**Nein:** Risiko der Kontamination durch Vermischen, Vertauschen oder Verschleppung besteht nicht. Weiter mit Risiko 3

**Ja:** Zumindest eine der folgenden Maßnahmen muss durchgeführt werden.

**Maßnahme 1:** Räumliche oder zeitliche Trennung der konventionellen und biologischen Verarbeitung.

**Maßnahme 2:** Dokumentation der Trennungsmaßnahmen. z.B. Abfüllprotokolle, Reinigungsprotokolle.

**Maßnahme 3:** Innerbetriebliche Abläufe auf mögliche Kontaminationspunkte überprüfen.

**Maßnahme 4:** Eindeutige Identifizierbarkeit der biologischen und konventionellen Produkte und Zutaten über den gesamten Produktionsprozess.

**Risiko 3:** Werden am Betrieb konventionelle Waren oder nicht erlaubte Betriebsmittel gelagert?

**Nein:** Risiko der Kontamination durch Vermischen, Vertauschen oder Verschleppung besteht nicht. Weiter mit Punkt 4.2

**Ja:** Folgende Maßnahmen müssen durchgeführt werden.

**Maßnahme 1:** Die Lagerräume müssen eindeutig beschriftet sein.

**Maßnahme 2:** Räumliche Trennung konventioneller und biologischer Betriebsmittel.

## 4.2 Mögliche Kontamination durch Restmengen belasteter konventioneller Waren oder Betriebsmittel

- Risiko:** Werden am Betrieb Maschinen oder Geräte parallel für biologische und konventionelle Produktion verwendet?  
*Häufige Risikostellen: Mühlen, Pressen, Abfüllanlagen*
- Nein:** Risiko der Kontamination durch Restmengen parallel verwendeter Maschinen oder Geräte besteht nicht. Weiter mit Punkt 4.3
- Ja:** Eine der folgenden Maßnahmen muss durchgeführt werden:
- Maßnahme 1:** Die Geräte oder Maschinen müssen vor der Verwendung für Bio-Waren sachgemäß gereinigt und effektiv entleert werden.
- Maßnahme 2:** Bei nicht reinigbaren Anlagen muss eine Spülcharge durchgeführt werden.

## 4.3 Mögliche Kontamination durch Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel

- Risiko:** Werden am Betrieb Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel eingesetzt, welche **nicht erlaubte** Wirkstoffe enthalten? *Als Grundlage dient der Betriebsmittelkatalog.*  
*Häufige Risikostellen: Schädlingsbekämpfung im Lager, Reinigung von Anlagen*
- Nein:** Risiko der Kontamination durch Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel besteht nicht. Die Checkliste kann hier beendet werden.
- Ja:** Folgende Maßnahme muss durchgeführt werden:
- Maßnahme:** Der Einsatzort der **nicht erlaubten** Reinigungs-, Desinfektions- oder Lagerschutzmittel muss dokumentiert werden.

Nähere Informationen zu den rechtlichen Vorschriften finden Sie unter:

EU-Bio-Verordnung Nr 2018/848:

[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/rechtsvorschriften/eu/bio\\_recht\\_eu.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/rechtsvorschriften/eu/bio_recht_eu.html)

Nationale Umsetzung: Richtlinie "Vorsorgemaßnahmen Bio" RL\_0007

[www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/qualitaetsregelungen/kontrollausschuss\\_euquadg.html](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/qualitaetsregelungen/kontrollausschuss_euquadg.html)

Autoren: Maria Maier und Georg Lienbacher, SLK GesmbH

Bei Fragen zum Ausfüllen der Checkliste steht Ihnen das Team der Bio-Verarbeiter Abteilung gerne zur Verfügung!