

Betrieb, Name		Standort- nummer		Datum	
Kritische Punkte	Aspekte	Relevanz	Vorbeugemaßnahmen im Unternehmen	zuständiger Mitarbeiter	Bemerkungen
1	Qualitäts- nachweise	Bescheinigungen der Lieferanten			
		Partiekennzeichnung			
2	Wareneingangs- prüfung	Kennzeichnung der Ware bei Wareneingang			
		Bio-Auslobung der Ware auf Lieferschein/Rechnung			
		Kontrollstellen-Code auf Lieferschein/Rechnung			
3	Rohstoffe, Zutaten und Verarbeitungs- hilfstoffe	Zulassung für den Ökolandbau			
4	Maßnahmen zur Vermeidung von Kontamination	Lagerung (lose Ware)			
		Verarbeitung			
		Reinigung / Abgrenzung			
5	Maßnahmen zur Vermeidung von Vermischung	Trennung nach Status (konventionell, in Umstellung, bio)			
		Lagerung (lose Ware)			
		Verarbeitung			
		Reinigung / Abgrenzung			

6	Verarbeitung	Trennung unzulässiger konv. Zutaten (insb. Fette und Öle, Gewürze)				
		Herstellung bei nicht gemeldeten Subunternehmern				
7	Schädlingsbekämpfung	Lagerschädlinge, Insekten, Schadnager				
8	Warenausgang	korrekte Auslobung				
		Warenbegleitformular				
		Partiekennzeichnung				
		Etikettierung				
9	sonstige betriebs-spezifische Risiken					

Erstellt	Geprüft	Freigabe	Freigabe am
TM	TM	HJB	24.02.2022