

Betriebsbeschreibungsbogen

Nach den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2018/848 ist die unterzeichnete Betriebsbeschreibung sowie die Beschreibung der Maßnahmen zur Einhaltung der Verordnung für jeden Betrieb bzw. für jedes Unternehmen verpflichtend.

Weiters ist das Unternehmen verpflichtet, der Zertifizierungsstelle fristgerecht jede Änderung der Beschreibung oder der konkreten Maßnahmen, die auf der Ebene der Einheit und/oder der Anlagen und/oder der Tätigkeit zu treffen sind, um die Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung zu gewährleisten, mitzuteilen.

Erstellungsdatum:

Aktualisierung am:

Bitte die Unternehmensdaten eintragen	
Name und Anschrift des Unternehmens	

Betriebsbeschreibende Unterlagen ALLGEMEIN

Geben Sie bitte eine **Kurzbeschreibung des Tätigkeitsfeldes** Ihres Unternehmens an (z.B. Import und Handel von/mit biologischen Produkten; Herstellung von Brot, Gebäck, Feinbackwaren; Herstellen, Verpacken, Etikettieren von...) inkl. der **Angaben zur Stellung in der Wertschöpfungskette** (Produktion/Handel B2B, B2C, etc.)

Vorhandene Dokumente (ggf. Verweis auf Firmenpräsentation, etc.)

Bitte geben Sie die Anschriften von **weiteren Betriebsstätten, Standorten** des Unternehmens, etc. unter Angabe der dort vorgenommenen Tätigkeiten wie folgt an

Bezeichnung/Ort/Straße	Tätigkeitsfeld

Betriebsbeschreibungsbogen

Welche **Einheiten** (Räumlichkeiten, auch von Betriebsstätten, Eingangslagerhalle, Produktionshalle, Kühllagerhalle,...) **durchlaufen Ihre Bio-Rohstoffe bzw. Bio-Produkte** und welche **Anlagen** (Waschanlage, Trockner, Kneiter, Gare, Backofen, Presse, Pasteur, Zentrifuge, Kühlraum bzw. Kühlschrank, nicht Transportmittel, Kisten,...) kommen bei der Produktion zum Einsatz (alle Anlagen anführen) und welche **Tätigkeit** (Rohstoffeingangslagerung, Nassreinigung von Kartoffeln,...) erfüllt diese Anlage?

Die Beschreibung soll nach dem Fluss der Ware strukturiert werden, in der Reihenfolge Annahme, Lagerung, Verarbeitung bzw. Bearbeitung, Verpackung, Etikettierung, Lagerung = Detailbeschreibung des Warenflusses samt Anlagenbezeichnung)

ALTERNATIV kann auf bestehende Warenflussdiagramme verwiesen werden !

Einheit	Anlage	Tätigkeit/Verwendungszweck (nur falls durch die Anlagenbezeichnung nicht selbst erklärt)

Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Betriebsbeschreibungsbogen

Beschreibung der konkreten Maßnahmen zur Umsetzung der Bio-Verordnung

Falls zutreffend: Drittlandimporte

Beschreibung des Verfahrens zur Unterrichtung der Zertifizierungsstelle vor Ankunft einer jeden Sendung
Wie erfolgt die Überprüfung der BIO Konformität der importierten Ware?

Falls zutreffend: Sammlung von Rohstoffen

Wie trennen Sie bei der Sammlung biologische (BIO- u. UM-Ware) und konventionelle Ware? (z.B. Milch, Eier)			
<input type="checkbox"/> Getrennte Sammlung <input type="checkbox"/> Gleichzeitige Sammlung <input type="checkbox"/> zeitlich getrennt von konventioneller Ware <input type="checkbox"/> räumlich getrennt von konventioneller Ware			
Beschreibung der Sammlungstätigkeit			
Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen			
Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Trennung bzw. Vermischung oder Verunreinigung und wie werden diese überwacht?			
Rohstoffsammlung			
RISIKO		Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw. Erklärung, warum kein Risiko besteht	Dokumentation / Verweis auf Anlage
Ja	Nein		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Maßnahme/Erklärung:			

Betriebsbeschreibungsbogen

Wareneingang

Wie trennen Sie bei der Warenübernahme biologische (BIO- u. UM-Ware) und konventionelle Ware?		
<input type="checkbox"/>	es wird <u>ausschließlich verpackte</u> Ware übernommen	
<input type="checkbox"/>	Ware wird lose/unverpackt übernommen, Trennung erfolgt	
	<input type="checkbox"/> zeitlich getrennt von konventioneller Ware	
	<input type="checkbox"/> räumlich getrennt von konventioneller Ware	
Bei zeitlicher Trennung: Wie erfolgt die Reinigung der Anlage zwischen Übernahme von konventioneller und biologischer Ware?		
Wie kontrollieren Sie die Ware beim Wareneingang?		
Wer führt die Kontrolle durch?		
Was wird kontrolliert?		
Wird die Durchführung und das Ergebnis der Kontrolle schriftlich festgehalten, z.B. am Lieferschein?		
Vergeben Sie bei der Warenübernahme eine Chargennummer (Codierung) zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit?		
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Wenn ja: wie vergeben Sie die Chargennummer? Erklären Sie bitte das (Nummern)System		
Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen		
Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Trennung bzw. Vermischung oder Verunreinigung und wie werden diese überwacht?		
<i>Rohstoffübernahme</i>		
<i>RISIKO</i>	<i>Risiko JA: Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw.</i>	<i>Dokumentation/ Verweis auf Anlage</i>
<i>Ja</i>	<i>Nein</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>Risiko NEIN: Erklärung, warum kein Risiko besteht</i>		
<i>Maßnahme/Erklärung:</i>		

Lagerung Komponenten

Betriebsbeschreibungsbogen

Wie unterscheiden Sie/Ihre Mitarbeiter bei der Lagerung die biologische Ware von konventioneller Ware?

Wie erfassen Sie die Zu- und Abgänge im Lager?

Warenwirtschaftssystem auf EDV

Listen auf EDV

handschriftliche Listen

Wann führen Sie Inventuren durch?

Wird jeder Lagerstätte ein Code/eindeutige Bezeichnung zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit zugeordnet?

Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Trennung bzw. Vermischung oder Verunreinigung und wie werden diese überwacht?

Rohstofflagerung

<i>RISIKO</i>		<i>Risiko JA: Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw.</i>	<i>Dokumentation / Verweis auf Anlage</i>
<i>Ja</i>	<i>Nein</i>	<i>Risiko NEIN: Erklärung, warum kein Risiko besteht</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Maßnahme/Erklärung:

Produktion

Wann produzieren Sie?

Produktionszeiten allgemein (von-bis)

Produktionszeiten für Biowaren (von-bis)

Selten vorkommende Arbeitsgänge (rechtzeitige Information der Zertifizierungsstelle erforderlich!)

Beschreiben Sie Ihr Produktionsverfahren oder verweisen Sie auf einen dokumentierten Produktionsablauf

Welche Ausbeuten sind beim jeweiligen Produktionsverfahren zu erwarten?

Durchschnittliche betriebspezifische und rohstoffspezifische Schwundzahlen?

Bei Rohstoffen mit hohem Abfallanteil (Sortier-, Putzverluste etc) ist dieser im Mengenfluss zu berücksichtigen.

Wird jeder Produktionslinie ein Code/eindeutige Bezeichnung zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit zugeordnet?

Produzieren Sie biologische und konventionelle Ware mit den gleichen Produktionseinrichtungen?

 ja

 nein

Betriebsbeschreibungsbogen

Wenn ja: wie erfolgt die zeitliche Versetzung und die Reinigung der Anlage zwischen der Produktion von konventioneller und biologischer Ware?

Wo wird die Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen dokumentiert?

Wie unterscheiden Sie/Ihre Mitarbeiter während der Produktion die biologische Ware von konventioneller Ware?

Wie unterscheiden Sie/Ihre Mitarbeiter nach der Verarbeitung die biologische Ware von konventioneller Ware?

Erhält jede Produktcharge eine eindeutige Codierung (Chargennummer) zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit?

ja nein

Wenn ja: wie vergeben Sie die Chargennummern? Erklären Sie bitte das (Nummern)System

Vorhandene Dokumente (Produktionsaufzeichnungen etc.)

Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Trennung bzw. Vermischung oder Verunreinigung und wie werden diese überwacht?

Produktionsvorbereitung und Produktion

<i>RISIKO</i>		<i>Wenn JA: Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw.</i>	<i>Dokumentation / Verweis auf Anlage</i>
<i>Ja</i>	<i>Nein</i>	<i>Wenn NEIN: Erklärung, warum kein Risiko besteht</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<i>Maßnahme/Erklärung:</i>			

Lagerung Erzeugnisse (Halbfabrikate bzw. hergestellte Fertigprodukte)

Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Trennung bzw. Vermischung oder Verunreinigung und wie werden diese überwacht?

Lagerung Erzeugnisse

<i>RISIKO</i>		<i>Wenn JA: Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw.</i>	<i>Dokumentation / Verweis auf Anlage</i>
<i>Ja</i>	<i>Nein</i>	<i>Wenn NEIN: Erklärung, warum kein Risiko besteht</i>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<i>Maßnahme/Erklärung:</i>			

Betriebsbeschreibungsbogen

Wie erfassen Sie die produzierten Mengen und Produkte im Lager?
 Mengenaufzeichnungen

<input type="checkbox"/>	Warenwirtschaftssystem auf EDV
<input type="checkbox"/>	Listen auf EDV
<input type="checkbox"/>	handschriftliche Listen

Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Versand/Transport

Wie trennen Sie beim Versand/Transport biologische (BIO- u. UM-Ware) und konventionelle Ware?

<input type="checkbox"/>	es wird ausschließlich verpackte entsprechend etikettierte Ware transportiert
<input type="checkbox"/>	Ware wird lose/unverpackt transportiert, Trennung erfolgt <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> räumlich getrennt von konventioneller Ware <input type="checkbox"/> in plombierten/versiegelten Behältnissen/Transportmitteln <input type="checkbox"/> erforderliche Angaben erfolgen auf Begleitpapier mit Angaben des Lieferanten und/oder Transportunternehmens

Durch welche Maßnahmen und Überprüfungen wird die Reinheit des Transportmittels vor der Beladung sichergestellt?

Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Trennung bzw. Vermischung oder Verunreinigung und wie werden diese überwacht?

Versand/ Transport von Fertigprodukten

<i>RISIKO</i>		<i>Wenn JA: Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw. Wenn NEIN: Erklärung, warum kein Risiko besteht</i>	<i>Dokumentation / Verweis auf Anlage</i>
<i>Ja</i>	<i>Nein</i>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Maßnahme/Erklärung:

Betriebsbeschreibungsbogen

Einhaltung Gentechnikverbot

Verwenden Sie Erzeugnisse, die gentechnisch verändert sein könnten (z.B. Soja, Mais etc.) im konventionellen Bereich?
<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Wenn ja: welche Erzeugnisse?
Wo könnte eine Kontamination/Verunreinigung der Bioware mit diesen Erzeugnissen theoretisch erfolgen?
Wie verhindern Sie eine Kontamination/Verunreinigung?
Wie erfolgt die Zwischenreinigung bei Anlagen, Geräten etc?
Welche Aufzeichnungen führen Sie, um Ihre Sorgfaltspflicht diesbezüglich nachzuweisen?

Eigenkontrollen und Probenahmeprogramme

Eigenkontrollen hergestellte Erzeugnisse: Existiert ein Probenahmeplan und werden Analysen durchgeführt, um zu bestätigen, dass die gesetzten Vorsorgemaßnahmen .) auch gegriffen haben? Beschreibung hinsichtlich Frequenz der Probenahmen, Aufbewahrungsfristen von Rückstellmustern und Analyseumfängen:
Probenahmeprogramme im Rahmen der Eingangskontrolle (Pestizidmonitoring) Beschreibung hinsichtlich Frequenz der Probenahmen, Aufbewahrungsfristen von Rückstellmustern und Analyseumfängen
Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Dokumentation/Buchhaltung

Wie ist die biologische Ware in der Buchführung gekennzeichnet?
Art der Buchführung
<input type="checkbox"/> intern <input type="checkbox"/> extern (Dienstleister anführ)
Welches EDV-System wird verwendet? (z.B. MAP, SAP, ORACLE.....)
Welche Verfahren sind ausgearbeitet, um zu überprüfen und zu belegen, dass die Bilanzsalden der Erzeugnisse stimmig sind? - Einkauf, Bestände Ausgangsmaterialien, Aufbereitung (Produktion), Verkauf, Lagerbestände Enderzeugnisse, Darstellung des Mengenflusses, Listen von Aufwandkonten, Listen von Erlöskonten
Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Betriebsbeschreibungsbogen

Wo bestehen kritische Kontroll-Punkte im Warenfluss hinsichtlich Verwechslung und wie werden diese überwacht?

Buchhaltung, Dokumentation

RISIKO		Wenn JA: Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos bzw. Wenn NEIN: Erklärung, warum kein Risiko besteht	Dokumentation / Verweis auf Anlage
Ja	Nein		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Maßnahme/Erklärung:

Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement

Haben Sie in Ihrem Unternehmen ein zertifiziertes Managementsystem? Wenn ja, nach welchem Standard?

<input type="checkbox"/> ISO 9001	<input type="checkbox"/> IFS
<input type="checkbox"/> GMP	<input type="checkbox"/> HACCP
<input type="checkbox"/> Kein Managementsystem	<input type="checkbox"/> anderes, welches

Lagerschutz und Schädlingsbekämpfung

Welche Maßnahmen zum Lagerschutz und zur Schädlingsbekämpfung führen Sie durch?

Vorhandene Dokumente und Aufzeichnungen

Bitte beschreiben Sie, wie Sie die Reinigung der Räumlichkeiten und Anlagen durchführen. Welche Reinigungsmittel verwenden Sie?

Die vorliegenden Angaben stellen die Beschreibung der biologischen Produktionseinheit und der auszuführenden Tätigkeiten und praktischen Maßnahmen, die zu ergreifen sind, um die Einhaltung der Verordnung (EU) 2018/848 sicherzustellen, dar.

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift der/des Verantwortlichen

Anmerkung des Evaluierers:

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift des Evaluierers