**Checkliste Vorsorgemaßnahmen für landwirtschaftliche Betriebe**

**Beim Ausfüllen bitte beachten:**

* In der Tabelle stehen Beispiele für kritische Punkte, dazu passende Vorsorgemaßnahmen und deren Dokumentation (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** | | **“InVeKos-Nummer“ oder Öko-Kontrollstellen-Nummer** | |
|  | |  | |  | |
| **1. Allgemeine Vorsorgemaßnahmen (dieser Punkt ist von allen Betrieben auszufüllen!)** | | | | | |
| * 1. **Regelmäßige Umsetzung und Aktualisierung des Vorsorgekonzeptes**   Risiko: kein Vorsorgekonzept vorhanden oder kritische Punkte nicht oder nicht vollständig erfasst | | | | | |
| **Risikopunkte** | **Vorsorgemaßnahmen** | | **Dokumentation** | | **Zuständig** |
| ☐ Umsetzung und Aktualisierung des Vorsorgekonzeptes | ☐ Eine kritische Überprüfung der Risiken und Vorsorgemaßnahmen findet regelmäßig statt (z.B. vor der jährlichen Kontrolle).  ☐ Änderungen in der Produktion oder neue Betriebszweige oder Hinweise auf Kontaminationen sind im Vorsorgekonzept berücksichtigt. | | ☐ Ein aktuelles Vorsorgekonzept liegt vor. | |  |
| * 1. **Mitarbeiterschulung**   Risiko: Die Risiken und die Vorsorgemaßnahmen zu deren Vermeidung sind nicht allgemein bekannt. | | | | | |
| ☐ Mitarbeiterschulung | ☐ Alle Mitarbeitenden und alle Fremdarbeitskräfte werden angemessen informiert.  ☐ Mitarbeitende erhalten bei Bedarf (bei komplexeren Strukturen, vielen Fremd-Mitarbeitern, hoher Verantwortung der Mitarbeitenden) eine Schulung bezüglich der betriebsindividuellen Maßnahmen. | | ☐ Das Vorsorgekonzept wurde mit Mitarbeitenden besprochen.  ☐ 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** |
| *Beispiel: Anhänger / Kipper des konventionellen Nachbarn* | * *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.* | * *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** |
| *Beispiel: Reinigung und Desinfektion von Tränkeeinrichtungen im Geflügelstall* | * *Sachgemäßer Einsatz zulässiger Mittel nach Gebrauchsanleitung* * *Gründliche Spülung mit Trinkwasser* | * *Keine* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 GVO-Pflanzen oder nicht zulässige Stoffe (z.B. Sämaschine mit konventionell 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** |
| *Beispiel: Einzelkorn-Sämaschine vom Maschinenring* | * *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 von Kontaminationen unkritisch.*  ☐ Folgende Düngetechnik wird nicht ausschließlich für bio-konforme Erzeugnisse eingesetzt: | | | |
| **Risikopunkte** | **Vorsorgemaßnahmen** | **Dokumentation** | **zuständig** |
| *Beispiel: Scheiben-streuer des konventionellen Nachbarn* | * *sicherstellen, dass der Tank vor Befüllen mit im Ökolandbau zulässigen Düngern vollständig entleert ist.* | * *in einer Liste* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4.3 Pflanzenschutzgeräte**  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** |
| *Beispiel: Pflanzenschutzspritze vom konventionellen Nachbarn* | * *Sachgerechte Reinigung der Pflanzenschutzspritze nach Arbeitsanweisung* | * *im Reinigungsprotokoll* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **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** |
| *Beispiel: Mähdrescher vom Lohnunternehmer* | * *fragen, ob der Mähdrescher unmittelbar zuvor mit nicht zugelassenen kritischen Betriebsmitteln (GVO, Sikkation) in Kontakt gekommen ist.* * *Wenn kein Kontakt mit kritischen Erntegütern, geregeltes Leerlaufenlassen des Mähdreschers mit voller Drehzahl und vollem Wind.* * *Wenn vorher Kontakt mit Erntegut mit Sikkationsmitteln, müssen die Sümpfe durch die Öffnungen per Hand gereinigt werden oder 10 m gedroschen und leerlaufen gelassen werden.* * *Wenn vorher Kontakt mit Erntegut mit GVO, Reinigung nach Arbeitsanweisung* | * *Keine* * *Keine* * *Handschriftliche Bestätigung der Reinigung auf der Rechnung* * *Reinigungsprotokoll* | * *Lohnunternehmer* * *Lohnunternehmer* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| *Beispiel: Getreidetrocknung beim lokalen Landhandel* | * *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, auf 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** |
| ☐ Mobile Mahl- und Mischanlage vom Lohnunternehmer | ☐ Reinigung gemäß Arbeitsanweisung | ☐ 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** |
| *Beispiel: Futtermischwagen vom konventionellen Nachbarn* | * *Nachfragen, ob vorher Einsatz des Futtermischwagens auf Betrieben mit GVO-Futter* * *sachgerechte Reinigung und Resteentleerung des Futtermischwagens, falls nicht für GVO-Futter eingesetzt* * *gründliche Reinigung z.B. mit Dampfdruckreiniger oder Spülcharge, falls vorher auch für GVO-Futter eingesetzt* * *alternativ keine Nutzung des Futtermischwagens, falls GVO-Futter nicht ausgeschlossen werden kann* | * *keine* * *keine* * *Bestätigung der Reinigung auf einer Liste oder per Handyfoto* * *keine* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **6. Lagerung**  Risiko: Kontaminationen, wenn auf konventionellen Betrieben fremdgelagert oder konventionelle Waren im Öko Betrieb gelagert werden, oder 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 nicht bio-konforme 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 Betrieben nicht genutzt. 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** |
| *Beispiel: Erstnutzung eines vorher konventionell genutzten Lagers mit Betonboden und Holztrennwänden in Pacht* | * *sachgerechte Beprobung und Analyse auf kritische Mittel (z.B. angewandte Lagerschutzmittel, Keimhemmer, Beizmittel, Material des Lagers) nach Arbeitsanweisung* * *Bei nachgewiesenen relevanten Rückständen geeignete Maßnahmen nach Arbeitsanweisung* * *Die Lagerstätte wird angemessen gekennzeichnet.* | * *Analyseergebnis und daraus resultierende Maßnahmen nach Arbeitsanweisung* * *Dokumentation nach Arbeitsanweisung* * *- Kennzeichnung des Lagers* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Risikopunkte** | **Vorsorgemaßnahmen** | **Dokumentation** | **zuständig** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **6.2 Lagerbehälter**  Risiko: Kontamination durch nicht bio-konforme Lagerschutzmittel, Keimhemmer, Beizmittel, GVO-Pflanzenmaterial und damit kontaminierte Stäube, wenn die Behälter 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** |
| *Beispiel: Kartoffel- kisten* | * *nur Verwendung von neuen oder auf Bio-Betrieben genutzten Kisten* | * *Zukaufbeleg* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **7. Subunternehmer-Lohntätigkeit durch nicht Bio-zertifizierte Subunternehmer im Auftrag des Bio-Betriebs**  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  Vermischung von Bio-Erzeugnissen mit konventionellen Erzeugnissen  ☐ kein Risiko, da Lohntätigkeit nicht vergeben. Wenn angekreuzt, muss der ganze Punkt 7 nicht weiter bearbeitet werden.  ☐ Folgende Lohntätigkeiten werden vergeben: | | | |
| **Risikopunkte** | **Vorsorgemaßnahmen** | **Dokumentation** | **zuständig** |
| *Beispiel: Dinkelgerben (Entspelzen) im Lohn* | * *Resteentleerung aller Einrichtungen* | * *Bestätigung auf der Rechnung* | * *Müller* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8. Bio-Betriebe mit ökologischer und konventioneller Produktionseinheit und Bio-Betriebe, die mit konventionellen Betrieben personell und / oder organisatorisch eng verbunden sind**  Risiko: Höhere Risiken durch:   * Vermischung von Waren * Verunreinigung mit nicht zugelassenen Stoffen   Unkenntnis des Personals über die Zuordnung betrieblicher Einrichtungen und Geräte, die Abläufe sowie die Vorsorgeanforderungen und Richtlinien der ökologischen Erzeugung  Beispiel: Lohnunternehmen / Mitarbeitender bewirtschaftet den falschen Schlag und es kommt zu einer Kontamination oder Anwendung unzulässiger Betriebsmittel (unzulässige Betriebsmittel, mit konventionellen Stoffen verunreinigte Technik).  Mitarbeitende führen keine Reinigung von Geräten durch zwischen einer konventionellen Nutzung und einer ökologischen Nutzung (z.B. Ernte-, Sämaschinen, Fütterungstechnik).  ☐ 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.  ☐ Folgende Betriebskonstellationen liegen vor: | | | |
| **Risikopunkte** | **Vorsorgemaßnahmen** | **Dokumentation** | **zuständig** |
| ☐ Betrieb mit paralleler Produktion  oder  ☐ Bio-Betrieb und rechtlich getrennter konventioneller Betrieb unter gleicher Betriebsführung | ☐ Es werden klare Auftragsbeschreibungen hinsichtlich Feldarbeiten für Fremdunternehmen bereitgestellt (Schlagbezeichnung, ggf. Geodaten, Kultur, Maßnahmen etc.).  ☐ 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.  ☐ Lagerstätten, Lagerbehältnisse (auch für Betriebsmittel) und Stallungen müssen so gekennzeichnet sein, dass sie dem Produktionsverfahren eindeutig zugeordnet werden können.  ☐ Klare Trennung aller sonstigen Einrichtungen und Betriebsmittel  ☐ Reinigung von Gerätschaften und Maschinen nach Verwendung im konventionellen Betrieb(steil).  ☐ Alle Mitarbeitenden müssen hinsichtlich der Vorsorgemaßnahmen und betrieblichen Abläufe angemessen informiert werden.  ☐ Fremdarbeitskräfte müssen hinsichtlich der Vorsorgemaßnahmen und betrieblichen Abläufe angemessen geschult werden. | ☐ Auftragsbeschreibungen für Fremdunternehmen werden dokumentiert.  ☐ Die Art der Kenntlichmachung wird dokumentiert.  ☐ Die Kennzeichnung von Lagerstätten und Lagerbehältnissen (auch für Betriebsmittel und Einrichtungen) wird dokumentiert.  ☐ Eine angemessene Reinigung wird durchgeführt und protokolliert.  ☐ Die angemessene Information aller Mitarbeitenden wird dokumentiert.  ☐ Die Schulungen der Fremdarbeitskräfte werden protokolliert. |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 (z.B. mobile Förderschnecken, Sortiertechnik etc.)  ☐ 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** |
| *Beispiel: mobile Getreide-Förderschnecke vom Nachbarn* | * *Resteentleerung* | * *In einer Liste* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Hiermit wird bestätigt, dass die Checkliste nach bestem Wissen und Gewissen ausgefüllt wurde und alle angegebenen Maßnahmen sachgemäß durchgeführt werden.**  **Ort, Datum, Unterschrift:** | | | |

18.07.2022

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V., Marienstr. 19-20, 10117 Berlin

+49 30 28482-300 [info@boelw.de](mailto:info@boelw.de) www.boelw.de