



## 2.9.1 Checkliste Bio-Lebensmittel

### Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum \_\_\_\_\_  
Prüfer \_\_\_\_\_  
Unterschrift \_\_\_\_\_

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

### Kontrollpflicht

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wird eine Speise, eine Komponente oder eine Zutat mit „Bio“ oder „biologisch“, „Öko“ oder „ökologisch“ oder einem Bio-Logo an der Speisenausgabe, auf der Speisekarte oder auf einer Tafel im Speisesaal ausgewiesen, nimmt der Betrieb am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teil. Dies gilt auch für einzelne „Bio-Aktionswochen“.			
Werden verpackte Bio-Lebensmittel lediglich „durchgereicht“ (z.B. Getränkeflaschen oder Schokoriegel), also an den Kunden abgegeben, ohne dass diese ausgepackt oder weiterverarbeitet werden, besteht keine Kontrollpflicht.			
Werden Bio-Produkte eingesetzt, jedoch an keiner Stelle ausgelobt, besteht keine Kontrollpflicht.			
Ein Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle ist abgeschlossen. Die Liste der zugelassenen Kontrollstellen kann unter im Internet eingesehen werden.			
Ein gültiges Bio-Zertifikat für den Betrieb liegt vor.			
Die Kontrollstelle führt mindestens jährlich eine Inspektion durch.			
Die Protokolle sämtlicher Kontrollen sind übersichtlich abgeheftet.			
Das Personal ist im Umgang mit Bio-Ware geschult.			



## 2.9.1 Checkliste Bio-Lebensmittel

### Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

#### Voraussetzungen für die Auslobung von „Bio“

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Mit „Bio“ etc. dürfen gekennzeichnet sein: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bio-Menüs (Bio-Vorspeise, Bio-Hauptgang, Bio-Dessert)</li> <li>einzelne Gerichte (z.B. Bio-Lasagne, Bio-Schokopudding)</li> <li>einzelne Menükomponenten, wenn diese von anderen Komponenten getrennt angeboten werden (z.B. Bio-Gemüsereis)</li> <li>einzelne Zutaten bzw. Ausgangsstoffe (z.B. Bio-Gemüse, Bio-Eier, Bio-Rindfleisch).</li> </ul>			
Wird ein ganzes Menü oder ein einzelnes Gericht mit „Bio“ etc. gekennzeichnet, stammen 95% der Zutaten aus ökologischer Produktion. Konventionelle Zutaten stammen nur ausnahmsweise und nur bis zu 5% aus konventioneller Erzeugung, wenn sie in der Verordnung (EG) Nr. 889/2009 im Anhang IX aufgeführt sind, diese also in ökologischer Qualität nicht verfügbar sind. Die in der Verordnung Anhang IX genannten Zutaten spielen jedoch in den küchenüblichen Rezepten und Gerichten keine mengenmäßig große Rolle (z.B. Stachelbeeren, Brunnenkresse).			
Wird eine Menükomponente, (z.B. Petersilienkartoffeln) mit „Bio“ etc. gekennzeichnet, stammen 100% der Zutaten dieser Menükomponente (also Kartoffeln, Butter, Petersilie etc.) aus ökologischer Produktion.			
Werden einzelne Rohstoffe (z.B. Karotten oder Rindfleisch) mit „Bio“ etc. gekennzeichnet, so stammen <u>alle</u> im Betrieb vorhandenen Rohstoffe dieser Art (also alle Karotten oder das gesamte Rindfleisch) aus ökologischer Produktion.			
Die Zusatzstoffregelungen der Öko-Verordnung werden eingehalten, auch wenn nur einzelne Rohstoffe mit „Bio“ etc. gekennzeichnet sind. Z.B. werden keine Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat in der Suppe) und keine künstlichen Süßstoffe (z.B. Saccharin im Dessert) verwendet.			

#### Warenfluss

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Ein aktuell gültiges Zertifikat einer Öko-Kontrollstelle liegt für alle Lieferanten von Bio-Produkten vor.			
Auf dem Lieferschein bzw. der Rechnung sind alle Bio-Produkte klar gekennzeichnet (Rechnungen und Lieferscheine dienen der Kontrollstelle zur Überprüfung des Bio-Einsatzes).			




## 2.9.1 Checkliste Bio-Lebensmittel

### Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Das angelieferte Erzeugnis ist eindeutig gekennzeichnet mit <ul style="list-style-type: none"> <li>Name und Anschrift des Herstellers</li> <li>einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis</li> <li>der Code-Nummer der für den Hersteller zuständigen Kontrollstelle.</li> </ul>			
Bei der Lagerhaltung ist eine Verwechslung von Bio-Ware mit konventioneller Ware ausgeschlossen. Die Trennung wird durch <ul style="list-style-type: none"> <li>eine eindeutige Kennzeichnung eines Reglas oder eines Regalbereiches oder</li> <li>durch mit „Bio“ gekennzeichnete Stapelbehälter, Großbehälter etc.</li> </ul> umgesetzt.			
Für die verkauften Mengen an Bio-Lebensmittel und Zutaten sind prüffähige Aufzeichnungen vorhanden, z.B. über Rezepturen, das Warenwirtschaftssystem und/oder über das Kassensystem.			
Die Fachfirma zur Schädlingsvorsorge ist über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln informiert.			

### Kennzeichnung, Auslobung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Bio-Menüs, Bio-Gerichte, Bio-Menükomponenten und Bio-Zutaten werden ausgelobt mit „Bio“, „biologisch“, „Öko“, „ökologisch“ oder mit einem Bio-Logo. Die Auslobung erfolgt <ul style="list-style-type: none"> <li>auf der Speisekarte</li> <li>an der Speisenausgabe</li> <li>mit einem Aushang oder auf einer Tafel</li> <li>mit Broschüren und/oder Werbeplakaten etc..</li> </ul>			
Die gemachten Aussagen entsprechen der Wahrheit, z.B. „Unsere Blattsalate sind ausschließlich in Bio-Qualität“, oder „Unsere Frühstückseier stammen immer aus ökologischer Erzeugung“.			
Das nationale Bio-Siegel darf,  muss aber nicht verwendet werden.			
Die Verwendung des nationalen Bio-Siegels wurde zuvor angemeldet bei der Bio-Siegel-Informationsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung <a href="http://www.bio-siegel.de">www.bio-siegel.de</a> .			
Ab 1. Juli 2010 darf beim Angebot von nicht vorverpackter Ware das EU-Gemeinschaftslogo verwendet werden, es muss aber nicht verwendet werden. Zum jetzigen Zeitpunkt (Januar 2010) steht die Gestaltung des EU-Gemeinschaftslogos noch nicht fest.			



## 2.9.1 Checkliste Bio-Lebensmittel

### Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wird Ware in Fertigpackungen abgegeben, werden die Kennzeichnungsvorschriften der VO (EG) Nr. 834/2007 beachtet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Name und Anschrift des Herstellers</li><li>• einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis</li><li>• der Code-Nummer des Betriebes</li><li>• Vorgaben zur Anordnung dieser Kennzeichnungselemente auf der Fertigpackung.</li></ul>			