



# Kontrollbericht

## Hygiene in der pflanzlichen Primärproduktion

<b>Name</b>	<b>Vorname</b>
<b>Adresse</b>	<b>PLZ / Ort</b>
<b>Tel. Nr.</b>	<b>Betr. Nr.</b>
<b>Natel Nr.</b>	<b>TVD-Nr.</b>
<b>Direktvermarktung</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Zwischenhandel</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Verarbeitete Produkte</b> <input type="checkbox"/>	

Status:  erfüllt  nicht erfüllt  nicht kontrolliert  nicht anwendbar

Kontrollkriterien		Bemerkungen	
<b>A. Allgemeine Bestimmungen</b>		<input type="checkbox"/>	
<b>1. Selbstkontrolle / Aufzeichnungen</b>			
1.01	<b>Rückverfolgbarkeit der Verkäufe / Abgaben von Primärprodukten</b> (Aufbewahrungsfrist 3 Jahre) Dokumentation der Empfänger von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft vorhanden <i>Ausnahmen: Bei direkter Lieferung an Konsumenten, Landwirte (Futtermittel) oder lokale Einzelhandelsgeschäfte</i>	<input type="checkbox"/>	
1.02	<b>Untersuchungsergebnisse</b> (Aufbewahrungsfrist 3 Jahre) Ergebnisse von Analysen / Untersuchungen von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft, welche für die Gesundheit von Mensch und Tier von Belang sind, stehen zur Verfügung	<input type="checkbox"/>	
1.03	<b>Rückruffpflicht und erforderliche Massnahmen bei Risikofällen</b> Kenntnis von Pflichten und Massnahmen, falls Primärprodukte pflanzlicher Herkunft abgegeben wurden, welche die menschliche Gesundheit gefährden können	<input type="checkbox"/>	
1.04	<b>Massnahmen gegen Pflanzenkrankheiten und Pflanzen, die nachteilige Auswirkungen auf die Gesundheit haben</b> Kenntnis von Pflichten und Massnahmen, falls solche Pflanzenkrankheiten oder Pflanzen vorhanden wären	<input type="checkbox"/>	

2. Hygienische Produktion, Lagerung, Behandlung und Beförderung		
2.01	<b>Kein Kontaminationsrisiko wegen mangelnder Sauberkeit oder unerwünschter Stoffe bei Anbau, Ernte und Transport</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Keine Kontamination durch Schmiermittel oder andere unerwünschte Stoffe, die für die Wartung der Erntemaschinen verwendet werden, oder auf Anlagen und Einrichtungen für die Produktion und Handhabung wie bspw. auf Gebinden und Transportmitteln</li> <li>▪ Einhaltung der Regeln der guten Praxis zur Vermeidung von Kontaminationen (z. B. von Obst und Gemüse durch organische Dünger oder Bewässerungswasser, oder durch allergene Produkte: glutenhaltiges Getreide, Soja, Sellerie usw.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
2.02	<b>Waschen von Frischgemüse und frischen Früchten mit Trinkwasser</b>	<input type="checkbox"/>
2.03	<b>Personalhygiene und Vorsichtsmassnahmen bei Krankheiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einhaltung der Anforderungen betreffend Personalhygiene (z. B. Sauberkeit der Hände)</li> <li>▪ Kenntnis von Pflichten und Massnahmen, falls Mitarbeitende an einer über die Primärprodukte bzw. Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
2.04	<b>Getrennte Lagerung von Primärprodukten und Abfällen / gefährlichen Stoffen</b>	<input type="checkbox"/>

B. Pflanzenschutzmittel und Biozide		<input type="checkbox"/>
	<b>Aufzeichnungen und korrekte Anwendung Pflanzenschutzmittel / Biozide</b> Aufzeichnungen vorhanden und plausibel, Rubriken vollständig (inkl. Einzelstockbehandlungen); zulässige Produkte, Anwendungsvorschriften eingehalten (z.B. Behandlungszeitpunkt, Dosierung und Wartefristen)	
01	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Vor der Ernte:</b> Für ÖLN-Betriebe gemäss Aufzeichnungspflicht (Feldkalender), für Nicht-ÖLN-Betriebe siehe Kontrollhandbuch</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
02	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Während der Lagerung von Primärprodukten</b> (z.B. Kartoffelkeimhemmer)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>

<b>Alle Kriterien erfüllt</b>  <b>A.</b> <input type="checkbox"/> <b>B.</b> <input type="checkbox"/>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Datum und Unterschrift Kontrolleur</b>	
<b>Datum und Unterschrift Bewirtschafter</b>	