



Kontrollhandbuch

Hygiene in der pflanzlichen Primärproduktion

Juni 2022, geltend ab 1. Januar 2023

Wir verwenden in diesem Dokument grundsätzlich nur die männliche Form. Gemeint ist immer sowohl die weibliche wie auch die männliche Form.

1. Einleitung

Grundlagen

Seit dem 1. Januar 2006 gilt sowohl für die EU-Mitgliedstaaten als auch für Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren wollen, das revidierte EG-Hygienerecht. Die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse, die Verantwortlichkeit der landwirtschaftlichen Betriebe für die Qualität der Erzeugnisse und die obligatorische Meldung von Problemen im Zusammenhang mit der Sicherheit von Primärprodukten an die zuständige Behörde sind in der EG-Verordnung 178/2002 vom 28. Januar verankerte Grundsätze. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nicht erschwert oder gar verhindert werden, war es nötig, die Schweizer Vorschriften anzupassen. Der Bundesrat hat daher am 23. November 2005 die Schweizer Vorschriften den Vorgaben der EU angepasst. Sowohl die Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion (VPrP, SR 916.020) als auch die Verordnung des WBF vom 23. November 2005 über die Hygiene bei der Primärproduktion (VHyPrP, SR 916.020.1) legen die Hygienevorschriften für in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellte Erzeugnisse fest, die zur Verwendung als Lebens- oder Futtermittel bestimmt sind.

Als Primärprodukte gelten Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel (z.B. Brotgetreide, Rohmilch zur Käseherstellung) oder Futtermittel (z.B. Futtergetreide, Rohmilch zur Kälberaufzucht) bestimmt sind.

Auf Ebene der Primärproduktion ist die Beförderung, Lagerung und Behandlung von Primärerzeugnissen zulässig, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird.¹

Auf Ebene der Primärproduktion werden die Primärerzeugnisse häufig Vorgängen unterzogen, die der besseren Präsentation dienen, wie:

- Waschen des Gemüses, Entfernen von Gemüseblättern, Sortieren von Obst usw.
- Trocknen von Getreide

Derartige Vorgänge sind als normale Routinearbeiten auf Ebene der Primärproduktion anzusehen und erfordern keine speziellen Anweisungen, die über die für die Primärproduktion geltenden Lebensmittelvorschriften hinausgehen.

Auf der anderen Seite können gewisse Vorgänge im landwirtschaftlichen Betrieb zu einer Änderung der Erzeugnisse und/oder Einführung neuer Risiken für Lebensmittel führen, z.B. das Schälen von Kartoffeln, das Schneiden von Karotten, das Abpacken von Salat und das Haltbarmachen mittels Ga-

¹ Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (Biological Safety > Food Hygiene > Guidance Platform > Guidance provided by the European Commission > Guidance document on the hygiene of all food)

sen. Diese Vorgänge können weder als normale Routinearbeiten auf Ebene der Primärproduktion noch als mit der Primärproduktion zusammenhängende Vorgänge betrachtet werden. Sie sind nicht Bestandteil dieser Kontrolle.

Wichtige Elemente der VPrP und der VHyPrp sind:

- die Registrierung der in der Primärproduktion tätigen Betriebe;
- die Beachtung der Grundsätze der Sorgfaltspflicht;
- die Rückverfolgbarkeit beim Bezug von Futtermitteln;
- die Rückverfolgbarkeit bei dem Verkauf / der Abgabe von Primärprodukten.

Zweck des Kontrollberichtes und des Handbuches

Der Kontrollbericht und das Handbuch dienen der Harmonisierung der Kontrollen in der pflanzlichen Primärproduktion. Das Handbuch erläutert die einzelnen Kontrollpunkte des Kontrollberichtes.

Anforderungen an den Kontrolleur

Als Kontrolleur nehmen Sie eine verantwortungsvolle Funktion wahr. Innert kurzer Zeit überprüfen Sie auf dem Betrieb, ob dieser die Anforderungen an die pflanzliche Primärproduktion erfüllt. Sie werden deshalb dazu aufgefordert, die Kontrolle objektiv und auf allen Betrieben nach demselben Massstab vorzunehmen. Weiter erwartet man von Ihnen, dass Sie gegenüber dem Betriebsleiter höflich, einfühlsam und fachlich kompetent auftreten. Die Betriebsdaten wie auch der Ausgang der Betriebskontrolle sind absolut vertraulich zu behandeln.

Für diese Aufgabe sind nur ausgebildete Kontrolleure zugelassen. Grundsätzlich dürfen nur akkreditierte Kontrollstellen, die die Primärproduktion im Geltungsbereich haben, solche Aufträge erteilen. Es handelt sich in der Regel um angemeldete Kontrollen.

Der Betriebsleiter muss Ihnen den Zugang zu den zu kontrollierenden Objekten und Dokumenten gewährleisten.

Ablauf einer Kontrolle

Der Kontrolleur überprüft die einzelnen Kriterien vor Ort und auf Papier.

Der Kontrolleur hält das Resultat gemäss den Vorgaben der Kontrollorganisation auf dem Kontrollbericht fest.

Bei Kontrollpunkten, welche als "nicht erfüllt" bewertet werden, ist der Mangel zu umschreiben.

Bei gravierenden Fällen benachrichtigt der Kontrolleur sofort die zuständige Kontrollorganisation.

2. Kontrollkriterien

Die folgenden Kriterien sind zu kontrollieren und auf dem Kontrollbericht festzuhalten:

A. Allgemeine Bestimmungen

1. Selbstkontrolle / Aufzeichnungen

Punkt Nr. 1.01	Rückverfolgbarkeit der Verkäufe / Abgaben von Primärprodukten
Anforderung	Der Bewirtschafter muss über die Art, die Menge und den Käufer / Abnehmer der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft Auskunft geben können. Dokumentation: Belege (Lieferscheine/Rechnungen) über verkaufte / abgegebene Primärprodukte pflanzlicher Herkunft. Die Aufbewahrungsfrist beträgt 3 Jahre.
Erfüllt wenn	Der Bewirtschafter ist jederzeit in der Lage, anhand von schriftlichen Dokumenten die Art, die Menge und den Käufer / Abnehmer der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft zu belegen. Zu diesem Zweck enthält die Dokumentation neben Namen und Adresse der Käufer / Abnehmer auch die Menge und eine zur Identifizierung der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft ausreichende Bezeichnung.
Nicht anwendbar wenn	Bei Direktvermarktung an Konsumenten oder Landwirte (Futtermittel) oder Lieferungen an lokale Einzelhandelsgeschäfte.
Beanstandung	Fehlende Dokumentation oder ungenügende Aufbewahrungsfrist (die Belege des aktuellen Jahres und der 3 Vorjahre sind nicht vorhanden).
Hinweis	Betrifft sowohl den Verkauf wie auch die unentgeltliche Abgabe. Die Art der Dokumentation ist nicht vorgeschrieben. Sie muss jedoch erlauben, schnell und zuverlässig Auskunft zu erteilen. Es gelten die gewöhnlichen Lieferscheine, Abrechnungen, Lieferverträge oder Quittungen mit Angabe von Datum, Produkt, Menge, Lieferant und Käufer / Abnehmer.
Rechtsgrundlage	VPrP Art. 5 Abs. 1, Abs. 2 und 3, Rückverfolgbarkeit

Punkt Nr. 1.02	Untersuchungsergebnisse
Anforderung	Ergebnisse von obligatorischen oder aus kommerziellen Gründen durchgeführten Analysen von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft, die für die Gesundheit von Mensch und Tier von Belang sind, müssen zur Verfügung stehen. Die Aufbewahrungsfrist beträgt 3 Jahre.
Erfüllt wenn	Ergebnisse von Analysen/Untersuchungen sind vorhanden und werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt.
Nicht anwendbar wenn	Es werden keine entsprechenden Untersuchungen von Primärprodukten durchgeführt.
Beanstandung	Fehlende Dokumentation oder ungenügende Aufbewahrungsfrist.
Hinweis	Beispiele aus der Pflanzenproduktion: <ul style="list-style-type: none"> • Gehalte an Mykotoxinen (Getreide) • Analyse der Pflanzenschutzmittelrückstände (Gemüse- und Obstbau) Für negative Untersuchungsergebnisse (konform), die dem Bewirtschafter nicht

	mitgeteilt werden, bestehen keine Anforderungen.
Rechtsgrundlage	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. e, Verpflichtungen der Betriebe VPrP Art. 5 Abs. 3, Rückverfolgbarkeit VHyPrP Art 5 Abs. 3, Buchführung

Punkt Nr. 1.03	Rückrufflicht und erforderliche Massnahmen bei Risikofällen
Anforderung	Wer Primärprodukte pflanzlicher Herkunft abgegeben hat, welche die menschliche Gesundheit gefährden können, muss unverzüglich die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Erzeugnisse vom Markt zu nehmen, die Vollzugsbehörden informieren und mit diesen zusammenarbeiten.
Erfüllt wenn	Der Bewirtschafter kennt seine Pflichten, falls Primärprodukte pflanzlicher Herkunft abgegeben werden, die die menschliche Gesundheit gefährden können. Er kennt die zuständigen Behörden, die er in Kenntnis setzen muss.
Nicht anwendbar wenn	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
Beanstandung	Die zu ergreifenden Massnahmen bei Abgabe von Primärprodukten, die die menschliche Gesundheit gefährden können, sind dem Bewirtschafter nicht bekannt.
Hinweis	Kontrolltipp „Was würden Sie unternehmen, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt feststellen, dass bei von Ihnen gelieferter Ernteware beispielsweise die Wartefristen nicht eingehalten wurden, oder Glasbruch oder andere Fremdkörper enthalten sind?“
Rechtsgrundlage	VPrP Art. 6, Massnahmen bei Gefährdung der menschlichen Gesundheit

Punkt Nr. 1.04	Massnahmen gegen Pflanzenkrankheiten und Pflanzen, die nachteilige Auswirkungen auf die Gesundheit haben
Anforderung	Es sind alle erforderlichen Massnahmen gegen Pflanzenkrankheiten und Pflanzen zu treffen, die nachteilige Auswirkungen auf die menschliche oder tierische Gesundheit haben können.
Erfüllt wenn	Der Bewirtschafter kennt die Massnahmen, welche ergriffen werden müssen, falls Pflanzenkrankheiten oder Pflanzen mit nachteiligen Auswirkungen auf die menschliche oder tierische Gesundheit bemerkt werden. Betrifft sowohl den Anbau als auch die Lagerung. Die spezifischen Gesundheitsrisiken sind bekannt (z.B. Mykotoxine, Mutterkorn, toxische Pflanzen). Falls kranke oder toxische Pflanzen vorhanden sind, sind die entsprechenden Massnahmen getroffen.
Nicht anwendbar wenn	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
Beanstandung	Die zu ergreifenden Massnahmen sind dem Bewirtschafter nicht bekannt oder nicht umgesetzt.
Hinweis	Kontrolltipp "Was würden Sie unternehmen, falls Sie verschimmelte Futter- oder Lagerprodukte auf Ihrem Betrieb finden?" „Was würden Sie unternehmen, falls Sie in Getreide Mutterkorn feststellen?“
Rechtsgrundlage	VHyPrP Art. 1 Abs. 5, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

2. Hygienische Produktion, Lagerung, Behandlung und Beförderung

Punkt Nr. 2.01	Kein Kontaminationsrisiko wegen mangelnder Sauberkeit oder unerwünschter Stoffe bei Anbau, Ernte und Transport
Anforderung	<p>Keine Kontamination von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft durch Erntemaschinen.</p> <p>Die Anlagen und Einrichtungen sowie die Behälter, Transportkisten und Transportmittel, welche für die Produktion von Lebens- und Futtermittel verwendet werden, müssen regelmässig gereinigt werden, d.h. es ist keine Kontamination durch unerwünschte Stoffe möglich.</p> <p>Einhaltung der guten landwirtschaftlichen Praxis und der guten Hygienepraxis zur Vermeidung von Kontaminationen, insbesondere durch organische Dünger oder Bewässerungswasser bei der Obst- und Gemüseproduktion, oder durch allergene Produkte: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Erdnüsse, Soja, Hartschalenobst (Haselnüsse, Walnüsse usw.), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen usw.</p>
Erfüllt wenn	<p>Die eingesetzten Erntemaschinen bzw. –Geräte sind sauber. Keine Kontamination von Ernteprodukten durch Schmiermittel oder andere unerwünschte Stoffe.</p> <p>Anlagen und Einrichtungen sind vor Gebrauch (Kontakt mit Primärprodukten pflanzlicher Herkunft) sauber und frei von Verunreinigungen und Fremdstoffen (z.B. verdorbene Pflanzenreste, Reinigungsmittel, tierische Ausscheidungen, Dünger, Kadaver etc.).</p> <p>Die gute landwirtschaftliche Praxis und die gute Hygienepraxis zur Vermeidung von Kontaminationen werden angewandt.</p>
Nicht anwendbar wenn	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium
Beanstandung	Die erwähnten Anforderungen wurden nicht eingehalten.
Hinweis	<p>Anforderungen gelten auch bei Arbeiten durch Dritte (Lohnunternehmer). Bei einer Kontrolle können jedoch nur die auf dem Betrieb vorhandenen Geräte, inkl. Heuerntegeräte, überprüft werden.</p> <p>Zu kontrollieren durch optische Kontrolle beim Betriebsrundgang. Kontrolle der Aufzeichnungen sowie Fragen zur Verwendung von organischen Düngern und zur Qualität des Bewässerungswassers.</p> <p>Die Liste der allergenen Produkte befindet sich in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16).</p> <p><i>Für weitere Informationen zur guten landwirtschaftlichen Praxis und zur guten Hygienepraxis in der Früchte- und Gemüseproduktion:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Anforderungen SwissGAP, insbesondere Kapitel 5.2.0 (Qualität des Bewässerungswassers) und 6.5.0 (organischer Dünger)</i> - <i>Empfehlungen des FiBL zur Verwendung von organischen Düngern (technischer Leitfaden auf Englisch «Manure for vegetables»)</i> - <i>Leitfaden der EU zur Eindämmung mikrobiologischer Risiken, insbesondere die Kapitel 7.1 (Umweltfaktoren), 7.2 (organische Düngemittel), 7.3 (landwirtschaftliches Betriebswasser), 7.5 (Hygienebedingungen während der Ernte und beim Verpacken)</i>
Rechtsgrundlage	<p>VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. c und d, Verpflichtungen der Betriebe</p> <p>VHyPrP Art. 1 Abs. 1 und 1 bis, Anforderungen an die Pflanzenproduktion</p>

Punkt Nr. 2.02	Waschen von Frischgemüse und frischen Früchten mit Trinkwasser
Anforderung	Frisches Gemüse und frische Früchte dürfen nur mit Trinkwasser gewaschen werden.
Erfüllt wenn	Das Waschwasser für die Endreinigung der Primärprodukte weist Trinkwasserqualität auf, d. h. Verwendung von Trinkwasser ab öffentlichem Netz oder, bei Wasserbezug von anderen Quellen (z. B. private Wasserfassung), Nachweis der Trinkwasserqualität mittels Wasseranalyse. Die Häufigkeit und die analysierten Parameter werden aufgrund einer Risikoanalyse definiert (Empfehlung: mindestens einmal jährlich, siehe unter «Hinweis»).
Nicht anwendbar wenn	Keine Produkte auf dem Betrieb gewaschen werden.
Beanstandung	Der Nachweis der Trinkwasserqualität ist nicht vorhanden. Bei privater Quelle ist die Häufigkeit der Analysen ungenügend im Hinblick auf die Risiken.
Hinweis	In einer Waschkette darf bei den Zwischenstufen das Waschwasser wiederverwertet werden. Bei Verwendung des Wassers aus privater Quelle wird empfohlen, die bakteriologische Qualität des Wassers mindestens einmal jährlich zu kontrollieren, unter Berücksichtigung der ungünstigsten Bedingungen (z. B. nach einem Gewitter). Die Häufigkeit der Analysen kann aufgrund des Risikos angepasst werden (bei Bedarf kann mit der kantonalen Trinkwasser-Kontrollstelle Kontakt aufgenommen werden).
Rechtsgrundlage	VHyPrP Art. 1 Abs. 2, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

Punkt Nr. 2.03	Personalhygiene und Vorsichtsmassnahmen bei Krankheiten
Anforderung	Primärprodukte pflanzlicher Herkunft werden so behandelt, dass sie in ihrer hygienischen Qualität und Sauberkeit nicht beeinträchtigt werden. Der Bewirtschafter muss dafür sorgen, dass Personal nicht akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leidet (bzw. dieses von den entsprechenden Betriebsabläufen fernhalten) und das Personal in Bezug auf die Gesundheitsmassnahmen unterrichten.
Erfüllt wenn	Die personenhygienischen Anforderungen (z.B. saubere Hände) werden berücksichtigt. Der Bewirtschafter kennt die zu ergreifenden Massnahmen, falls er selber oder ein Mitarbeiter an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leidet. Das Personal wurde in Bezug auf Gesundheitsmassnahmen unterrichtet. Allfällige betroffene Personen werden von den entsprechenden Betriebsabläufen ferngehalten. Keine Kontamination möglich.
Nicht anwendbar wenn	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
Beanstandung	Personalhygienische Anforderungen nicht erfüllt oder Voraussetzungen zur Einhaltung der personalhygienischen Anforderungen nicht vorhanden (z.B. Waschgelegenheit für Hände). Die zu ergreifenden Massnahmen in der Personalhygiene sind dem Bewirtschafter nicht bekannt. Betroffene Personen werden nicht von entsprechenden Betriebsabläufen ferngehalten. Kontamination möglich.

Hinweis	<p>Kontrolltipp „Was würden Sie unternehmen, falls Sie selber oder ein Mitarbeiter an Durchfall leidet oder eine offene Wunde hat?“</p> <p><i>Für weitere Informationen über die gute Praxis betreffend den Hygiene- und Gesundheitsstatus von landwirtschaftlichen Arbeitnehmern in der Früchte- und Gemüseproduktion: <u>Leitfaden der EU zur Eindämmung mikrobiologischer Risiken</u>, Kapitel 7.4</i></p>
Rechtsgrundlage	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. a, b und d, Verpflichtungen der Betriebe

Punkt Nr. 2.04	Getrennte Lagerung von Primärprodukten und Abfällen / gefährlichen Stoffen
Anforderung	Abfälle und gefährliche Stoffe müssen getrennt gelagert werden, sodass eine Kontamination der Lebensmittel und Futtermittel verhindert wird.
Erfüllt wenn	<p>Gefährliche Stoffe werden von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft ausreichend getrennt gelagert oder es wird durch andere Massnahmen sichergestellt (z.B. Lagerung ausschliesslich in verschlossenen Säcken und Behältern), dass gefährliche Stoffe weder durch Ausfliessen oder Wegblasen noch anderweitig in Berührung mit Primärprodukten pflanzlicher Herkunft kommen können.</p> <p>Die Abfälle werden nicht mit Primärprodukten pflanzlicher Herkunft zusammen zwischengelagert. Sie werden regelmässig entsorgt.</p>
Nicht anwendbar wenn	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
Beanstandung	Die erwähnten Anforderungen wurden nicht eingehalten.
Hinweis	<p>Als gefährliche Stoffe gelten insbesondere Pflanzenschutzmittel, Dünger (Hof- und Mineraldünger), Desinfektionsmittel (für die Stallreinigung) sowie Schmier- und Treibstoffe.</p> <p>Als Abfälle gelten insbesondere leere Pflanzenschutzmittelbehälter, Dünger-/ Futtermittelsäcke und gebrauchte Abdeckfolien.</p>
Rechtsgrundlage	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. c und d, Verpflichtungen der Betriebe VHyPrP Art. 1 Abs. 3, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

B. Pflanzenschutzmittel und Biozide

Punkt Nr. 01	Aufzeichnungen und korrekte Anwendung von Pflanzenschutzmitteln vor der Ernte
Punkt Nr. 02	Aufzeichnungen und korrekte Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden während der Lagerung von Primärprodukten
Anforderung	<p>Bei den Aufzeichnungen müssen für jede Applikation (inkl. Einzelstockbehandlungen) folgende Angaben vorhanden sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Datum der Behandlung (bzw. Periode für die Fliegen- und Nagerbekämpfung) • Name (kommerzieller Name oder Wirkstoffe) und Zulassungsnummer der angewendeten Pflanzenschutzmittel oder Biozide • Behandlungsgrund • Dosierung • Wartefristen (soweit relevant) <p>Für den Verwendungszweck zulässige Produkte, korrekter Behandlungszeitpunkt, korrekte Dosierung und Wartefrist. Aufzeichnungen sind nachvollziehbar und plausibel.</p>
Erfüllt wenn	<p>Punkt Nr. 01: Es werden nur die für den Schutz der Kulturen bzw. die Schädlingsbekämpfung bewilligten Wirkstoffe eingesetzt (gemäss BLW-Pflanzenschutzverzeichnis).</p> <p>Punkt Nr. 02: Bei der Lagerung der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft werden keine verbotenen Stoffe eingesetzt.</p> <p>Die eingetragenen Dosierungen und Wartefristen entsprechen den Vorschriften.</p> <p>Die Aufzeichnungen sind nachvollziehbar und angesichts der Feststellungen auf dem Betriebsrundgang plausibel.</p> <p>Die Etiketten sind leicht zu lesen, keine Verwirrung möglich.</p>
Nicht anwendbar wenn	Es werden keine Pflanzenschutzmittel/Biozide auf dem Betrieb eingesetzt.
Beanstandung	Die Dokumentation enthält nicht alle geforderten Angaben. Nicht zulässige Produkte, falscher Behandlungszeitpunkt, falsche Dosierung, Nichteinhalten Wartefrist, Aufzeichnungen nicht nachvollziehbar oder nicht plausibel.
Hinweis	<p>Gilt auch für die Lagerung von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft auf dem Betrieb (z.B. Keimhemmer, Bekämpfung von Vorratsschädlingen oder Regulatoren für die Pflanzenentwicklung).</p> <p>Für ÖLN-Betriebe gilt der ÖLN-Feldkalender (mit Ergänzungen für die Lagerung von Primärprodukten).</p> <p>Die erlaubten Mittel im Biolandbau (gemäss Hilfstoffliste) gelten ebenfalls als Pflanzenschutzmittel.</p> <p>Auf der Einhaltung von Wartefristen vor der Beweidung nach Pflanzenschutzbehandlungen von Weiden (Unkräuter) oder Bäumen achten, sowie bei Behandlungen in Agroforst (z.B. Baumnüsse im Rebbau).</p>
Rechtsgrundlage	<p>VHyPrP Art. 1 Abs. 4, Anforderungen an die Pflanzenproduktion</p> <p>VHyPrP Art. 5 Abs. 1 und 2, Buchführung</p> <p>PSMV Art. 61, Sorgfaltspflicht, und Art. 62 Abs. 1, Aufzeichnungen</p>