

Marktordnung-Zusatzblatt

Anhang 1: Gastroanbieter

Bei einem Marktstand eines Biobauern geht der Konsument grundsätzlich davon aus, dass die im Angebot stehende Waren bio-zertifiziert sind. Dies gilt auch bei offen angebotenen Produkten sowie bei verarbeiteten Produkten.

Für Gastroanbieter ist speziell zu beachten, dass:

- alle zusätzlichen, verwendeten Produkte, wie zum Beispiel, Gewürze, Öle, Brot, Zucker usw. auch Bio-Knospe zertifiziert sind.
- Ein Knospe-Marktstand kann im Rahmen der Bio-Kontrolle oder von der Lebensmittelkontrollbehörde kontrolliert werden. Deshalb muss die Verkaufstätigkeit am Marktstand korrekt dokumentiert werden. Der Warenfluss aller Produkte muss bei einer Kontrolle überprüfbar sein.
- Das Bio-Zertifikat des Erzeugers der Produkte muss am Marktstand vorliegen. Werden am Marktstand zusätzlich gewisse Aufbereitungsschritte gemacht (z.B. Herstellung von Waffeln), so müssen auch diese Tätigkeiten überprüfbar sein. (Einkauf der Bio-Rohstoffe, Rezeptur und Fabrikationsjournal).

Die Marktleitung behält sich vor, stichprobenartige Kontrollen während dem Marktbetrieb zu machen. Werden die Vorschriften nicht eingehalten, kann ein Marktstand ausgeschlossen werden. Unabhängig von der Bio-Kontrolle macht der Kantonschemiker eigene Kontrollen an Marktständen. (z.B. Temperaturkontrolle der Kühlgeräte, Sauberkeit und Hygiene.)