

Unterlagen

QS-GAP

2017

Version 4.0

Stand: 03.01.2017

Nummer	Titel
FO-01	Maßnahmenplan
FO-02	Betriebsübersicht
FO-03	Liste der Subunternehmer und Beschäftigten
FO-04	Funktionsübersicht
FO-05	Nachbildung Fortbildung und Fachzeitschrift
FO-06	Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer
FO-07	Wartung
FO-08	Risikoanalyse für Flächen
FO-09	Maßnahmenplan Umwelt
FO-10	Ackerschlagkartei 2017
FO-11	Risikoanalyse organische Düngung
FO-12	Mineraldüngerliste
FO-13	Wiederbetreten von Flächen
FO-14	Maßnahmenplan integrierter Pflanzenschutz
FO-15	Gefahrstoffverzeichnis
FO-16	Risikoanalyse Wasser allgemein
FO-17	Risikoanalyse Wassernutzung
FO-18	Temperaturkontrolle Lager
FO-19	Kalibrierung Messvorrichtung
FO-20	Köderplan
FO-21	Monitoring
FO-22	Lieferanten- und Kundenliste
FO-23	Risikotabelle Betrieb
FO-24	Hygiene-Checkliste
FO-25	Hygiene-Richtlinie

FO-26	Teilnehmerliste Schulung
FO-27	Schulungsplan
FO-28	Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
FO-29	Alarmplan
FO-30	Beschwerdeformular
FO-31	Anhang Gefahrstoffverzeichnis
FO-32	Liste der Abfallstoffe
FO-33	Rückrufverfahren
FO-34	Test Rückrufverfahren
FO-35	Risikoanalyse Rückstandshöchstmengen
FO-36	Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen
FO-37	Reinigungsplan
FO-38	Besucher bitte beim Betriebsleiter melden
FO-39	Lager leere PSM-Kanister

Stand: 22.06.2016

Maßnahmenplan

Gefährdung/Abweichung	Maßnahme	verantwortlich	bis wann erledigt	erledigt	Mögliche Vorbeugemaßnahmen

Datum Unterschrift

Betriebsübersicht

Betriebsskizze (mit Gebäuden Anlagenteilen, Dieseltank, PSM-Lager, usw.)	<input type="checkbox"/> liegt vor
Lagepläne	<input type="checkbox"/> liegt vor
Flächen- und Anbauverzeichnis	<input type="checkbox"/> liegt vor
Lager und Lagerkapazitäten	<input type="checkbox"/> liegt vor
Übersicht Brunnen / Wasserentnahmestellen	<input type="checkbox"/> liegt vor

Betriebsdaten

Adresse: _____

Firmenname: _____

QS-ID: _____

OGK-Nr.: _____

GGN: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Email: _____

Gesetzlicher Vertreter: _____

Ansprechpartner: _____

Lagerkapazität für Kartoffeln: _____ t

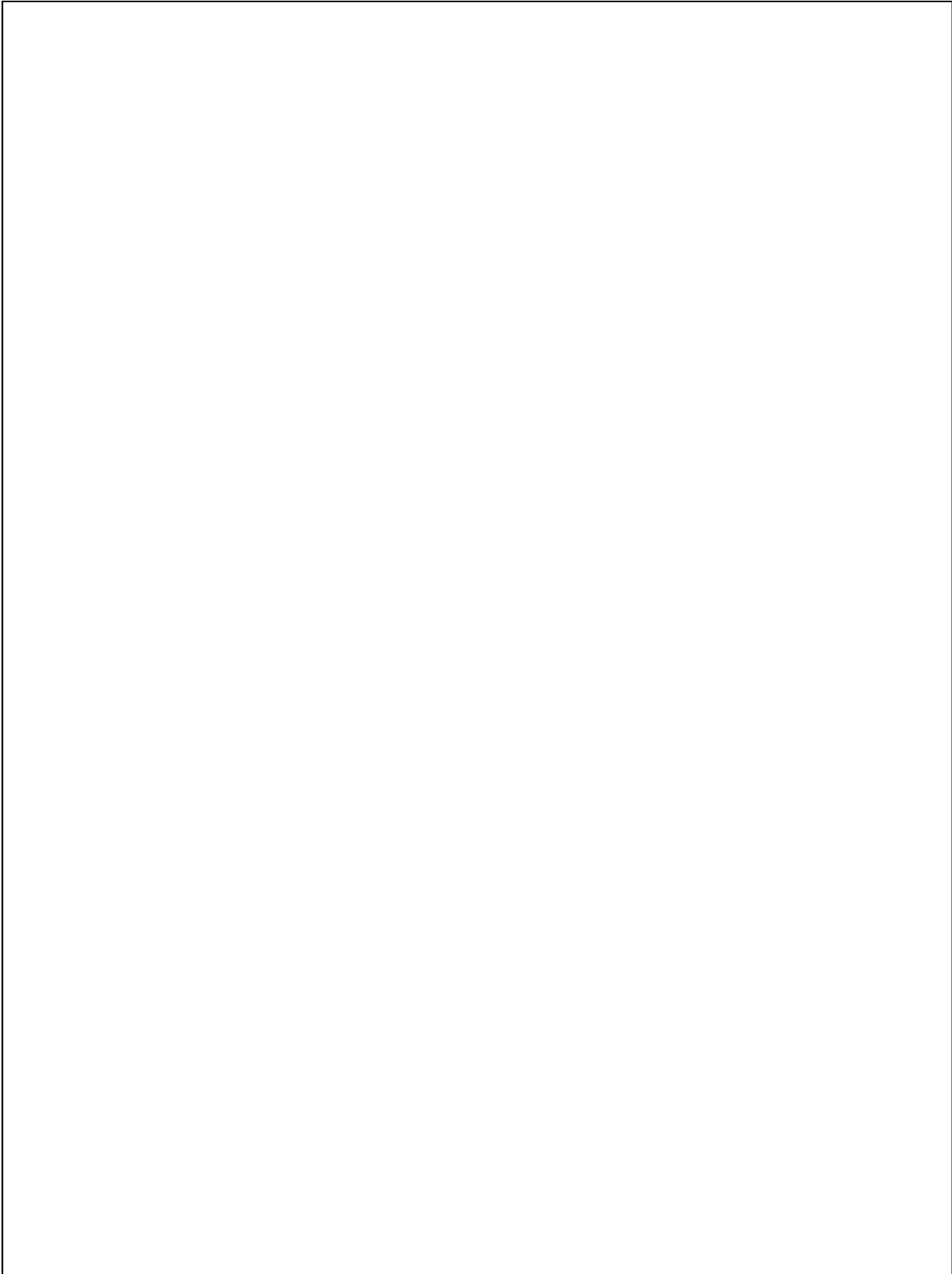
Lagerkapazität für Gülle: _____ m³ Jauche: _____ m³ Festmist: _____ m³

Anbaufläche Pflanzenproduktion:

Kultur	Anbaufläche (ha)

Skizze des Betriebes

Darstellung von Gebäuden, Lagern, Stallungen, Scheune, Maschinenhalle, PSM-Lagerung, Dieseltank.



Liste der Sub-/Lohnunternehmer/Beschäftigten



Sub-/Lohnunternehmer (2.1.1)

Name	Strasse	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweis Eigenkontrolle/ Zertifizierung

Beschäftigte (2.1.1)

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs- dauer	Sprache

Datum: _____

Unterschrift: _____

Funktionsübersicht

Funktion	Name, Vorname	Telefon
Betriebsleiter		
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Pflanzenschutzmittel		
Verantwortlicher Ereignis- und Krisenmanagement (2.1.4)		
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Düngemittel		
Verantwortlicher für Sicherheit und Gesundheit/Soziale Belange		
Verantwortlicher für Erste Hilfe		
Techn. Verantwortliche Person für die Anwendung von Nacherntebehandlung		
Verantwortlicher für Lebensmittelsicherheit und Umsetzung von Hygieneverfahren im Betrieb		
Verantwortlicher Warenrückruf		

Stand:

Nachweis regelmäßig durchgeführter Fortbildungen und Bezug von Fachzeitschriften

An nachfolgenden Fortbildungsveranstaltungen habe ich teilgenommen:

Datum	Thema	Referent

Ich beziehe folgende Fachzeitschriften:

Mitgliedschaft Arbeitskreis: _____

Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Betrieb:	Sub-/Lohnunternehmer
Name	Name
Strasse:	Strasse:
PLZ Ort:	PLZ Ort:

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

- Pflanzen Häufeln Ausbringung von Gülle, Mist Keimhemmung im Lager
 Pflanzenschutz Roden Ausbringung von Gärsubstrat Sonstiges _____
 Transport Lagerung Ausbringung von Bodenhilfsstoffen

Der Sub-/Lohnunternehmer wurde durch den Betriebsleiter über die GLOBALGAP bzw. QS-GAP Anforderungen, die bei der Durchführung oben genannter Arbeiten einzuhalten sind informiert.

Der Sub-/Lohnunternehmer verpflichtet sich, die Anforderungen einzuhalten und die notwendigen Dokumentationen vorzunehmen. Die Einhaltung der Punkte prüft er selber anhand einer Eigenkontroll-Checkliste, wenn er nicht bereits zertifiziert ist. Die Dokumentationen sind mindestens 3 Jahre lang aufzubewahren. Sind gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen festgelegt, so sind diese einzuhalten. Die Eigenkontrollen-Checkliste auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Der Sub-/Lohnunternehmer stellt sicher, dass die Einhaltung der QS-GAP und GLOBALGAP-Anforderungen und die Dokumentationen jederzeit durch den Betriebsleiter oder eine von ihm beauftragte Person und durch externe Auditoren von GLOBALGAP bzw. QS-GAP-Kontrollen in Begleitung des Betriebsleiters oder einer von ihm beauftragten Person eingesehen und kontrolliert werden können. Diese Regelung gilt unabhängig von der Laufzeit des Vertrages.

Der Sub-/Lohnunternehmer willigt ein, dass der Betriebsleiter und die Auditoren im Rahmen von Kontrollen (intern und extern) die relevanten Bereiche der Räumlichkeiten des Sub-/Lohnunternehmer zur Durchführung von Kontrollen betreten dürfen. Dieser Punkt gilt über das Ende der Vertragslaufzeit hinweg, soweit dies im Rahmen der GLOBALGAP- oder QS-GAP Zertifizierung erforderlich ist.

Folgende Nachweise liegen vor:

Nachweise	Nummer (z.B. Zert.-Nr., Karten-Nr.)
<input type="checkbox"/> Bestätigung QSGAP-LU	
<input type="checkbox"/> QS-GAP Zertifikat	
<input type="checkbox"/> Sachkunde-Nachweis Pflanzenschutz	

Datum

Unterschrift Betriebsleiter

Unterschrift Sub-/Lohnunternehmer/Stempel

Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

Pflanzenschutzspritze: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Behälter ohne Risse und Ablagerungen	
Auslitern	
Pumpe leckfrei	
Schläuche leckfrei	
Rührwerk funktionstüchtig	
Düsen verdrehsicher befestigt	
Düsen ohne Nachtropfen	
Saug- und Druckfilter sauber	
Absperrhähne und Ventile funktionstüchtig	

Düngerstreuer: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Abdrehprobe	
Grenzstreuteller vorhanden	
Lager und Gelenke geschmiert	
Dosiergestänge geölt	

Benebelungsgerät Nacherntebehandlung: _____

Maschinenteile	Datum/Unterschrift
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

Bewässerungssystem: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Pumpe leckfrei	
Schläuche leckfrei	
Dieselaggregat einwandfrei	

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____,
Flächen gemäß Flächenverzeichnis

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Flächen (Pacht, Tausch, Kauf)

Bezeichnung	Mögliche Risiken	Kategorie *	Wahrscheinlichkeit des Auftretens	Maßnahme	Maßnahme umgesetzt	Maßnahme wirksam
Frühere Nutzung der Flächen	<input type="checkbox"/> Belastung durch Schwermetalle (z.B. frühere Klärschlammasbringung, industrielle Nutzung, militärische Nutzung)	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Belastung durch Schwermetalle (natürliche Belastung)	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle _____		
	<input type="checkbox"/> Belastung durch Abfälle (frühere Mülldeponie)	C, P, M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> Verlesepersonal erhöhen <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> PSM-Rückstände (vorherige unsachgemäße Anwendung von PSM)	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Rückstände <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> mikrobielle Belastung (organ. Düngung)	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> mikrobielle Belastung (durch verunreinigtes Bewässerungswasser)	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Anbau gentechnisch veränderter Sorten	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Anbaupausen einhalten		
Bodeneignung	<input type="checkbox"/> Gefährdung durch Wind- oder Wassererosion <input type="checkbox"/> Gefährdung durch Hanglagen	C, P	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Maßnahmen zum Erosionsschutz (Mulchsaat, usw.) <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Überflutung, Staunässe, Grundwasserspiegel	P	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> geeignete Kulturen wählen <input type="checkbox"/> _____		

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____,
Flächen gemäß Flächenverzeichnis

	<input type="checkbox"/> Bodentyp ungeeignet	C, P	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> geeignete Kulturen wählen <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Nematoden <input type="checkbox"/> Unkräuter <input type="checkbox"/> Schädlinge (z.B. Drahtwurm)	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Untersuchung, resistente Sorten <input type="checkbox"/> _____		
Belastung durch angrenzende Flächen	<input type="checkbox"/> durch Schädlingen, Krankheiten oder Unkräutern	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> geeignete Maßnahmen durchführen <input type="checkbox"/> geeignete Kulturen auswählen <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Müllhalden, Autobahnen, Flugplätze, Golfplatz, Bergbau, Spazierwege	C, P, M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Kontrolle <input type="checkbox"/> belastete Flächen nicht ernten <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> angrenzende Tierhaltung	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Kontrolle <input type="checkbox"/> belastete Flächen nicht ernten <input type="checkbox"/> _____		
Grundwasserqualität	<input type="checkbox"/> mikrobielle oder chemische Verunreinigung	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Wasseranalysen ggf. auf Beregnung verzichten <input type="checkbox"/> _____		
Pflanzenschutzmittel Einsatz	<input type="checkbox"/> Abdrift <input type="checkbox"/> Verschleppungen <input type="checkbox"/> unsachgemäße Anwendung	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Rückstandsanalysen		

Ergebnis:

der Standort ist aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse uneingeschränkt für die geplante Kultur zu nutzen
 folgende Flächen sind aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse nicht uneingeschränkt für die geplante Kultur zu nutzen. Weitere Maßnahmen sind notwendig,
Dies betrifft folgende Flächen: _____

Datum, Unterschrift: _____

Maßnahmenplan Umwelt 2017

Folgende Maßnahmen werden in meinem Betrieb durchgeführt (zutreffendes bitte ankreuzen):

Abfallreduzierung:

- Mülltrennung
- Kompostierung
- Recycling
- _____

Reduzierung von Luftverschmutzung

- Verwendung von Rußfiltern bei Dieselfahrzeugen
- Verwendung von Gas- und/oder Elektrogabelstaplern
- _____

Reduzierung von Bodenverschmutzung

- _____

Reduzierung von Wasserverschmutzung

- _____

Reduzierung/Optimierung des Energieverbrauchs

- Einsatz erneuerbarer Energie
- _____

Verbesserung der Standortqualität:

- Anpflanzung von Hecken
- Ausgleichsanpflanzung im Rahmen einer Baumaßnahme
- _____

Vermeidung von Bodenverdichtungen

- Einsatz bodenschonender Landmaschinen
- Abwarten der feuchteabhängigen Tragfähigkeit des Bodens zur Bearbeitung
- Kombination von Arbeitsgängen (z. All-in-one-System)
- _____

Vermeidung von Bodenerosion (Wind, Wasser, Hanglagen)

- Zwischenfruchtanbau
- Mulchsaat
- geeignete Fruchtfolge
- Zufuhr organische Substanz
- Erosionsmindernder Anbau (Querpflügen, Schlageinteilung, usw.)

Maßnahmenplan Umwelt 2017

Verbesserung der Humusbilanz

- Zwischenfruchtanbau
- _____

Verminderung der Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel

- Prognoseprogramme
- integrierter Anbau
- mechanische Unkrautbekämpfung
- Anwendung des Schadschwellenprinzips
- abdriftmindernde Technik

Verbesserung der Artenvielfalt auf dem Betrieb

- Anlegen von Hecken
- freiwillige Stilllegung
- Streuobstwiesen
- Blühstreifen
- Ackerrandstreifen
- vielfältige Fruchtfolge
- Grünpflanzenschnitt nach 24. Juni
- Nistkästen
- Begrünung der Hoffläche
- Extensivierung von Teilflächen

Betriebsspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

- Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation)
- FFH-Gebietszone
- _____

Nachhaltigkeit

- Eigenstromproduktion
- Überwachung des Energieverbrauchs (Strom, Diesel, Gas)

Datum

Unterschrift

Ackerschlagkartei Jahr: 2017

Betrieb		Schlagbezeichnung		Größe (ha):		Bodenart:			
Hauptfrucht: Kartoffeln		Vorfrucht:		Zwischenfrucht:		Vor-Vorfrucht			
Auspflanzung									
Datum	Sorte	dt/ha	Anerkennungs-Nr.	Saatgutbehandlung Mittel		Dosierung kg:/dt	Methode		
organische Düngung									
Datum	Mittel	ha TF*	N %	Menge/ha	Methode	Anwender			
mineralische Düngung									
Datum	Handelsname	ha TF*	kg N	Menge/ha	Methode	Anwender			
Pflanzenschutz/ Pflanzenstärkungsmittel/Zusatzstoffe									
Datum	Mittel	Wirkstoff	Wasser-aufwand-menge l/ha	ha TF*	kg:/ha	Wartezeit	Methode	Anwender	Begründung
Bewässerung <input type="radio"/> ja 1. _____ mm, 2. _____ mm, 3. _____ mm <input type="radio"/> nein									
Bonitur zur Erntevorbereitung									
Rodebedingungen <input type="radio"/> optimal <input type="radio"/> gut <input type="radio"/> schlecht Witterung <input type="radio"/> optimal <input type="radio"/> gut <input type="radio"/> schlecht									
Knollenzustand <input type="radio"/> optimal <input type="radio"/> gut <input type="radio"/> schlecht Knolleninnenmängel <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein Knollenaußenmängel <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein									
Visuelle Kontrolle der Fläche auf Unkrautbesatz, Wild, Nagetiere, Hunde, usw. <input type="radio"/> in Ordnung <input type="radio"/> nicht in Ordnung									
Maßnahmen/Bemerkungen: _____									
Ernte									
Datum	ha	Bemerkungen / Erntemenge							
Persönlicher Code			Persönlicher Code			Persönlicher Code			
Code	Anwender	Code	Methode/Maschinen		Code	Begründung			
BL	Betriebsleiter	DS	Düngerstreuer		U	Unkräuter			
LU	Lohnunternehmer	HN	Heißnebeln Keimhemmung		K, L	Käfer, Läuse			
		SP	Spritzen Keimhemmung		P	Phytophthora			

Ackerschlagkartei Jahr: 2017

		ST	Stäuben Keimhemmung	A	Abtöten von Kartoffellaub
		SP	Pflanzenschutzspritze	K	Keimhemmung
Datum, Unterschrift BL		Name technisch verantwortliche Person PSM			

Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss mindestens das Mittel auf den Pflanzen abgetrocknet sein, falls keine weiteren Vorschriften festgelegt sind. In der Regel werden die Fläche erst wieder bei der nächsten Behandlung bzw. Düngemaßnahme oder Kontrollmaßnahme (s.u.) betreten und damit auf der Ackerschlagkartei dokumentiert. Werden kürzere Abstände eingehalten werden diese extra auf der Ackerschlagkartei vermerkt.

Kontrolle auf Schädlinge

Datum	Schädling	Befall (Anzahl/m ²)	begangen, nicht gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Lageraufzeichnungen

Lagerung; Einsatz von Keimhemmungsmittel							
Datum	Mittel	Wirkstoff	kg;l/t	Wartezeit	Methode	Anwender	Begründung

<http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=pesticide.residue.selection&language=EN>

Risikoanalyse für organische Dünger Jahr _____

Art des organischen Düngers			
Herkunft des Düngers	<input type="checkbox"/> betriebseigen <input type="checkbox"/> Zukauf <input type="checkbox"/> Analyse liegt vor <input type="checkbox"/> Analyse liegt nicht vor		
bei Kompostierung:	Kompostierungsmethode: <input type="checkbox"/> RAL Gütezeichen		
Mögliche Gefahren	Risiko vorhanden		Grund?
	ja	nein	
Komposte			
Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)			
zu hohe Schwermetallgehalte			
zu hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen			
Mist/Gülle			
Rückstände von Medikamenten			
Übertragung von Krankheiten			
zu hohe Schwermetallgehalte			
Gärsubstrat			
nur aus Gülle und pflanzlichem Material			
unerwünschte Ausgangsmaterialien			
Sonstiges			
Zeitpunkt der Ausbringung (bei Blattgemüse keine Ausbringung ab der Pflanzung, alle anderen Kulturen: mind. 60 Tage vor der Ernte bei unbehandeltem Wirtschaftsdünger, ausgenommen von der Regelung ist der Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor Verzehr immer gekocht werden)			
Platzierung der organ. Düngemittel			
Erntbarer Teil kommt mit dem Boden in Berührung			

von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus

von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzusehen

Datum, Unterschrift

Lagerung Mineraldünger

(Aktualisierung: monatlich bei Änderungen)

Düngertyp	Nährstoffgehalte	Menge				Einsatzbereiche
		Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	
				Datum	Unterschrift	

Verfahren zur Regelung des Wiederbetretens nach PSM-Einsätzen

Überprüfung anhand der Sicherheitsdatenblätter der PSM, ob Regelungen zum Wiederbetreten getroffen wurden

in Abhängigkeit der Einstufung des verwendeten Präparates muss das Wiederbetreten der Fläche oder des Kulturraums eingeschränkt werden, oder ist nur mit geeigneter Schutzausrüstung zulässig

in jedem Fall ist der Zugang für alle Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher, mit Ausnahme des Ausbringers (dieser ist sachkundig und mit Schutzausrüstung ausgestattet) bis zum vollständigen Abtrocknen der Pflanze verboten

Hinweisschild mit Zugangsverbot („Pflanzenschutzmittel-Einsatz – Zugang verboten“) wird sichtbar vor dem Eingang eines Lagers angebracht

Freigabe der Räume durch den Ausbringer oder einen anderen Sachkundigen

Einweisung und Instruktion der Mitarbeiter (s. Schulungsnachweis)

Verantwortlich für das Aufhängen des Hinweisschildes und für die Instruktion der Mitarbeiter ist

Verantwortlich für die Kontrolle des Einhaltens des Zutrittsverbots ist

_____ Datum:

_____ Unterschrift

Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss mindestens das Mittel auf den Pflanzen abgetrocknet sein, falls keine weiteren Vorschriften festgelegt sind. In der Regel werden die Fläche erst wieder bei der nächsten Behandlung bzw. Düngemaßnahme oder Kontrollmaßnahme (s.u.) betreten und damit auf der Ackerschlagkartei dokumentiert. Werden kürzere Abstände eingehalten werden diese extra auf der Ackerschlagkartei vermerkt.

Kontrolle auf Schädlinge

Datum	Schädling	Befall (Anzahl/m ²)	begangen, nicht gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 2017

Die folgenden 5 Maßnahmen im Rahmen des integrierten Pflanzenschutzes werden in unserem Unternehmen durchgeführt:

Nr.	Maßnahme
1	
2	
3	
4	
5	

Mögliche Maßnahmen zur Vorbeugung

- Einhaltung der erforderlichen Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen
- Auswahl von für Kultur geeigneten Flächen
- Förderung von Nützlingen (Hecken, Steinhaufen, Sitzstangen, usw.)
- Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenstruktur (Gründüngung, Mulchmaterial)
- Sicherung der Feldhygiene
- Vermeidung von staunassen Böden
- Maßnahmen zur Verbesserung des Gehaltes organischer Substanz im Boden
- Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosion (z.B. Querpflügen, Mulchen, Zwischensaat)
- Sortenwahl (krankheitstolerante bzw. resistente Sorten)
- Gesundes Vermehrungsmaterial
- Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik
- Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger (Nematoden)
- Reinigung und Desinfektion von Maschinen und Ausrüstungen

Beobachtung und Überwachung

- Routinemäßige Kontrolle
- Schadschwellenkontrolle
- Einsatz von Systemen zur Entscheidungsfindung

Intervention

- Mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung
- Selektiver Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln (Dokumentation Ackerschlagkartei)
- Behandlung Vermehrungsmaterial (Dokumentation Ackerschlagkartei)
- Einsatz natürlicher Feinde
- Einsatz von mikrobiellen Erregern
- Teilflächen- oder Randbehandlung (Dokumentation Ackerschlagkartei)

Alle Pflanzenschutzmaßnahmen werden standort-, kultur- und situationsbezogen gemäß der Bekanntmachung „**Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz**“ (BMEL) durchgeführt.

Datum, Unterschrift

Gefahrstoffverzeichnis PSM

(monatlich)

Bezeichnung des Gefahrstoffes	Einstufung/Codierung d. Gefahrstoffes *	Menge					
		Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:
Datum	Unterschrift						

Hinweis: Bestände können auch rechnerisch ermittelt werden, wenn regelmäßige Bestandskontrollen diese Berechnung ergänzen

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2017

Kulturen: Kartoffeln, _____

Verwendung des Wassers	<input type="radio"/> Reinigung <input type="radio"/> Beregnung <input type="radio"/> Pflanzenschutzmaßnahmen <input type="radio"/> Keimhemmung <input type="radio"/> Waschen <input type="radio"/> sonstiges: _____		
Herkunft des Wasser	<input type="radio"/> Brunnen <input type="radio"/> Oberflächengewässer (See, Bach, Fluss) <input type="radio"/> öffentliche Trinkwasserversorgung <input type="radio"/> Sonstige _____	→ → →	geringes Risiko mögliches Risiko kein Risiko
Mögliche Verunreinigungsquellen in der Nähe	<input type="radio"/> Tierhaltung <input type="radio"/> Sonstige _____ <input type="radio"/> keine		
Bewässerungsmethode	<input type="radio"/> Großflächerregner <input type="radio"/> Tröpfchenbewässerung <input type="radio"/> _____		
Zeitpunkte der Anwendung (Entwicklungsstadium der Pflanze)			
Kulturen	<input type="radio"/> Kulturen, die roh verzehrt wird <input type="radio"/> Kulturen, die vor dem Verzehr immer gekocht werden (Kartoffeln)		
Ort der Anwendung	<input type="radio"/> beerntbarer Teil der Pflanze <input type="radio"/> anderer Teil der Pflanze <input type="radio"/> Fläche zwischen den Pflanzen		
Mögliche Gefahren	Risiko vorhanden		Maßnahmen zur Beherrschung eines möglichen Risikos
	ja	nein	
mikrobielle Verunreinigung (z.B. bei Oberflächengewässern und Entnahme unterhalb von Dörfern, Viehweiden, Lagerung von organischem Dünger usw.)			<input type="radio"/> Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering. <input type="radio"/> Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse <input type="radio"/> Behandlung des Wassers vor der Anwendung <input type="radio"/> Verminderung der Gefährdung des Wassers

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2017 Kulturen: Kartoffeln, _____

			<input type="checkbox"/> Ausreichende Zeit zwischen Ausbringung und Ernte (Rückgang der pathogenen Populationen)
Chemische Verunreinigung (Nitrat, usw.)			<input type="checkbox"/> Analyse des Wassers
Physikalische Verunreinigung (hohe Sedimentfracht, Müll, Plastikflaschen)			<input type="checkbox"/> Filtern, Reinigen des Wassers
Wasser kommt in direkten Kontakt mit dem Produkt			<input type="checkbox"/> Wartezeiten einhalten, Ernteprodukt mit Trinkwasser waschen
Kulturen werden vor dem Verzehr nicht gekocht (roh verzehrt)			<input type="checkbox"/> Abspülen mit Trinkwasser

Aufgrund der Gefährdung wird folgende Häufigkeit der Analysen festgelegt: jährlich alle 2 Jahre alle 3 Jahre ___ Jahre

Probenahmeort. _____

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

- Ergebnis der Wasseranalyse:
- Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet (Grenzwert Escherichia coli unter 1000KbE/100 ml wird eingehalten)
 - Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck bedingt geeignet, Durchführung von Maßnahmen notwendig, durchgeführt und dokumentiert
 - Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck nicht geeignet

Datum, Unterschrift

Gefahrenanalyse Wassernutzung

2017

Bitte ankreuzen:

Wassernutzung : Waschen
 Reinigung

Pflanzenschutz
 Bewässerung

keine Gefahrenänderung

geänderte Nutzung

Bezeichnung	Mögliche Risiken	Kategorie *	Wahrscheinlichkeit des Auftretens	Maßnahme	Maßnahme umgesetzt	Maßnahme wirksam
Entnahme von Wasser aus Brunnen	<input type="radio"/> Verringerung der Wassermenge	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____		
Entnahme von Wasser aus Oberflächengewässer	<input type="radio"/> Verringerung der Wassermenge	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____		
Einleitung von Brauchwässern	<input type="radio"/> Verunreinigung von Oberflächengewässern	C, P, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="radio"/> Verlesepersonal erhöhen <input type="radio"/> _____		
Sonstige:			<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch			
Sonstige:			<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch			

Ergebnis:

es besteht keine Gefährdung durch die Wassernutzung

es besteht eine Gefährdung / Beeinträchtigung durch die Wassernutzung, weiterführende Maßnahmen sind notwendig

Datum, Unterschrift: _____

Kontrolle Lagerung

mindestens 1x-wöchentlich zu dokumentieren

Lager	Datum	Temperatur (°C)	Luftfeuchte	Bemerkung(z.B. Schädlingsbefall, usw.)

Kalibrierung Messvorrichtungen

Messmittel	Messbereich	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift
<i>Muster: Waage</i>	<i>bis 10 kg</i>	<i>20.12.11</i>	<i>in Ordnung</i>				
Waage							
Messbecher							
Thermometer							
Temperaturfühler							
Regenmesser							

Kalibriervorschrift Waage: Waage entweder geeicht oder Abgleich mit geeichten Gewichten oder anderer Waage.

Kalibriervorschrift Messbecher: Vergleichsmessung mit anderen Messbechern oder anderen Vergleichsgrößen

Kalibriervorschrift Thermometer/Temperaturfühler: Vergleichsmessung mit anderen Thermometern oder Temperaturfühlern

Kalibriervorschrift Regenmesser: Vergleichsmessung mit Messbechern

Köderplan

		Köder	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:
Köder- nummer	Auslegeort		Befall/NKZ	Befall/NKZ	Befall/NKZ	Befall/NKZ	Befall/NKZ

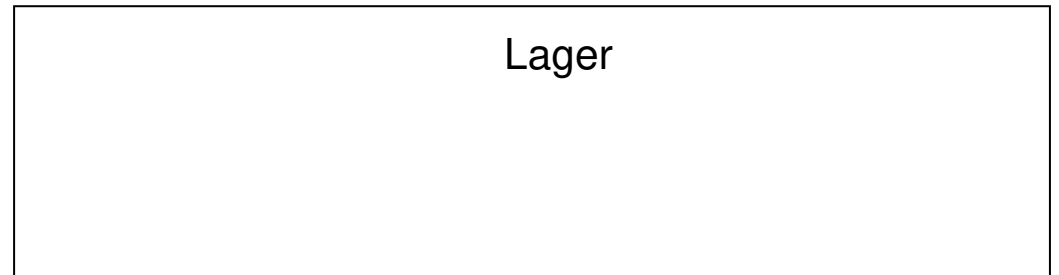
NKZ: Namenskurzzeichen

Befall: 0 = kein Befall

1 = geringer Befall

2 = mittlerer Befall

3 = starker Befall



Schädlingsmonitoring

(monatlich, zur Kontrolle auf Befall)

	Datum Kontrolle	Befall festgestellt	Weitere Maßnahme	Datum Kontrolle	Befall festgestellt	Weitere Maßnahme	Datum Kontrolle	Befall festgestellt	Weitere Maßnahme
Kontrollstelle		ja / nein			ja / nein			ja / nein	

NKZ: Namenskurzzeichen

Befall: 0 = kein Befall

1 = geringer Befall

2 = mittlerer Befall

3 = starker Befall

Skizze Betrieb

Lieferantenliste

Lieferant	Ort	Ware

Kundenliste

Kunde	Ort	Ware	QS- Ware gefordert?

Risikotabelle

Betrieb: _____ Jahr: 2017 Kultur: Kartoffeln, _____

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Standort	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	C, P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Schwermetalle	Verunreinigung durch Schwermetalle	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
<input type="radio"/>	Mikroorganismen	Verunreinigung durch Mikroorganismen	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Analysen Reinigungsmaßnahmen
<input type="radio"/>	GVO	Einsatz von GVO	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Risiko ist sehr gering. Von Lieferanten liegen Bestätigungen über GVO-freies Pflanzgut vor. Es werden nur GVO-freie Sorten gehandelt.
<input type="radio"/>	Allergene	Vorhandensein von Allergenen	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Risiko ist auszuschließen, bei bestimmungsgemäßen Gebrauch kein Risikopotential bekannt.
<input type="radio"/>	Solanin	Vorhandensein von Solanin an grünen Stellen	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Solanin ist wasserlöslich und geht zu 50% ins Kochwasser über. Da grüne Stellen in der Regel herausgeschnitten werden, besteht keine Gefahr. Grüne Kartoffeln werden vom Verlesepersonal aussortiert.
<input type="radio"/>	Feldauswahl	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen, Information an Verlesepersonal) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen)
<input type="radio"/>	Vorernteüberprüfung	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremente auf dem Feld (Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)	M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2017

Kultur: Kartoffeln, _____

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Vorernteüber- prüfung	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Vorernteüber- prüfung	Gefahr der Verunreinigung durch Klärschlamm, Schwermetalle, Öl, Pflanzenschutzmittel	P, C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Ware sperren und nicht abliefern, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen
<input type="radio"/>	Bewässern	Gefahr der Verunreinigung durch Bewässerungswasser (mikrobiell, chemisch, physikalisch, Nitrat)	C, P, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse (s. Risikoanalyse Bewässerungswasser) Es besteht keine Gefährdung, da keine zu erntenden Teile der Pflanze benetzt werden, FO-18 Risikoanalyse Bewässerungswasser
<input type="radio"/>	Organische Düngung	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch organische Düngemittel (mikrobiell)	B	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Einarbeiten organischer Dünger in den Boden, FO-17 Risikoanalyse organische Düngung, Ausbringen organischer Dünger vor dem Pflanzen
<input type="radio"/>	Pflanzenschutz	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Spritzwasser	C, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Es besteht keine Gefährdung, da keine zu erntenden Teile der Pflanze benetzt werden. In der Regel Verwendung von Stadtwasser oder Brunnenwasser mit Analyse. FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	Ernte	Fremdkörper durch Erntegeräte (Glas, Holz, Gummi)	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen); Wartung verstärken, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Ernte	Gefahr der Verunreinigung durch Öl durch Erntegeräte	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Verlesung	Fremdkörper durch ungenaues Verlesen	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter, FO-04 Teilnehmerliste Schulung

Risikotabelle

Betrieb: _____ **Jahr: 2017** **Kultur: Kartoffeln,** _____

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Verlesung	Verunreinigung durch Verlesepersonal	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter
<input type="radio"/>	Zwischenlagerung	Gefahr der Verunreinigung	C, P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Produkt abdecken, Bereich vorher säubern, intensiver verlesen
<input type="radio"/>	Verladen	Fremdkörper in der Ladung (Holz, Glas, Öl)	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen)
<input type="radio"/>	Verladen	Verunreinigte Transportfahrzeuge (Vorfracht, Geruch, usw.)	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Reinigung der Fahrzeuge, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Verladen	Verunreinigungen der Ware durch Vögel, usw.	P, C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant.
<input type="radio"/>	Waschen	verunreinigtes Waschwassers	C, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Kartoffeln, die mit verunreinigtem Wasser gewaschen wurden, sind zu sperren über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Betriebsleiter FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	Lagerung	Rückstände von Keimhemmungsmittel (Überdosierung)	C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, Ackerschlagkartei, Lagerdokumentation
<input type="radio"/>	Lagerung	Gefährdung durch Wasser welches zur Keimhemmung verwendet wird.	M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verwendung von Trinkwasser, Kartoffeln werden vor Verwendung geschält und gekocht, in der Regel keine Gefährdung, FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2017

Kultur: Kartoffeln, _____

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Lagerung	Scherben durch Glasbruch	P	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Scherben entfernen, Hygienerichtlinie
<input type="radio"/>	Lagerung	Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremente	P, C, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Lagerung	Gefährdung durch Vornutzung (Düngerlagerung, Getreidelagerung, usw.)	P, C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Lagerung	Verunreinigte Ladeschaufeln (Frontlader, Radlader)	P, C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufeln, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigte Ladefläche (Vorladung, defekte Ladefläche usw.)	P, C, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Ladefläche reinigen
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigungen der Ware durch Vögel, usw.	P, C	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant.
<input type="radio"/>	Abpacken	Gefährdung durch verunreinigtes Verpackungsmittel	P, C, M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial, Lagerung Verpackungsmaterial separat
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Übertragen von Krankheiten durch Mitarbeiter	M	<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2017

Kultur: Kartoffeln, _____

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
				O hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, mitgebrachte Lebensmittel)	P	O gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Rauchen	P, C	O gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	O gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Essen (auch Kaugummis, Bonbons), Reste, Krümel usw.	P, C	O gering O mittel O hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet.
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Verunreinigung der Ware durch mitgebrachte Medikamente, Verlust	C	O gering O mittel O hoch	Medikamente sind in der Anlage verboten, Einnahme nur in Aufenthaltsräumen
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	O gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Tragen von Schmuck	P	O gering O mittel O hoch	In der Regel werden Handschuhe getragen. Schmuck darf nur verdeckt getragen werden. Keine Gefährdung der Verbraucher.
<input type="radio"/>	Personalhygien e	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	O gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	O gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch verunreinigte Handschuhe	B, C	O gering O mittel O hoch	Das Risiko einer Verschmutzung der Ware durch die Handschuhe der Mitarbeiter ist gering. Es gibt Regelungen bezüglich Wechseln der Handschuhe. Das Verlesen mit Handschuhen, die bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten verwendet wurden ist verboten.

Risikotabelle

Betrieb: _____ **Jahr: 2017** **Kultur: Kartoffeln,** _____

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Betriebsspezifische Gefährdung			<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Betriebsspezifische Gefährdung			<input type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	

Physikalisch (P)	Chemisch (C)	Mikrobiologisch (M)
Fremdkörper (Steine, Eisen, Glas, Werkzeug, Golfbälle, Handschuhe, Coladosen, Handys, hartes Plastik, Holz)	Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Vorratsschutzmitteln, Schwermetalle	Schimmelpilze
Beschädigungen	Öle	Mycotoxine, Salmonellen
Verunreinigungen (mineralischer oder organischer Dünger, andere Ladungsrückstände)	Kühlflüssigkeit	Nagetiere (Kot)
	Quecksilber (Thermometer)	Vögel (Kot, Federn)
	Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände	übertragbare menschliche Krankheiten (EHEC, usw.)

Aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse werden die Risiken für die Lebensmittelsicherheit bzw. Hygiene eingeschätzt als

- gering außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig
- mittel zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (s. FO-02 „Maßnahmenplan“)
- hoch es sind zusätzliche Maßnahmen durchzuführen, ggf. ist abzuwägen, ob Anbau abzulehnen ist

Datum:	Unterschrift:
--------	---------------

Hygiene-Checkliste

Kriterium/Anforderung	Verant- wortlicher	erfüllt		Maßnahme bei Abweichung
		ja	nein	
Erntemaschinen und wieder verwendbare Behälter mindestens jährlich gesäubert, Reinigungsplan vorhanden				
Anhänger, die für den Transport verwendet werden sind sauber und instand gehalten, so dass eine Produktverunreinigung (z. B. durch Erde, Schmutz, tierischen Dünger, ausgelaufene Flüssigkeiten etc.) vermieden wird.				
Erntebehälter sind sauber und werden ausschließlich für Ernteprodukte genutzt.				
Von Ernteabfällen darf keine Kontaminationsgefahr ausgehen (Anhäufung Ernteabfälle).				
Die Erntearbeiter haben Zugang zu einer ständigen oder mobilen Einrichtung zum Händewaschen.				
Betrieb frei von Müll				

Datum, Unterschrift

Hygienerichtlinie

Persönliche Hygiene

- Schmuck und Uhren dürfen nur verdeckt getragen werden.
- Schnitt- und Schürfwunden auf der unbedeckten Haut müssen durch ein geeignetes Pflaster (siehe Verbandskasten) geschützt sein.
- Rauchen, Trinken, Essen und Kaugummi kauen nur in speziell dafür zugewiesenen Bereichen gestattet.
- Die Hände müssen, vor Arbeitsbeginn, nach Toilettengang, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach Essen, Trinken und Rauchen, nach Gebrauch eines Taschentuchs gewaschen werden.
- Die Erntemitarbeiter haben Zugang zu einer ständigen oder mobilen Einrichtung zum Händewaschen
- Alle Mitarbeiter verpflichten sich zur Meldung relevanter Infektionskrankheiten oder gesundheitlicher Beeinträchtigungen (z.B. Blutungen, Erbrechen, usw.)
- Bei Vorliegen ansteckender Krankheiten ist ein Einsatz im Betrieb nicht möglich. Eine Rückkehr an den Arbeitsplatz ist erst möglich, wenn eine Ansteckung nicht mehr möglich ist. (ggf. Attest des behandelnden Arztes)
- regelmäßig Arbeitskleidung wechseln, auf Sauberkeit der Arbeitskleidung achten ggf. Arbeitskleidung wechseln bzw. säubern
- Glasbruch ist unverzüglich dem Betriebsleiter zu melden
- Bei der Anwendung von Gefahrstoffen ist die notwendige Schutzkleidung zu tragen

Umgang mit Glas oder durchsichtigem Hartplastik

- Die Lampen über dem Produktstrom müssen aus bruchsicherem Glas sein.
- Glasflaschen und Gläser sind im Betrieb verboten.
- Glassplitter und Zerbrochenes gefährden Lebensmittel direkt und sind zu vermeiden. Kommt es dennoch zum Glasbruch, ist die Anlage unverzüglich zu stoppen. Die Glassplitter sind vollständig zu entfernen und es ist zu prüfen, ob es zu einer Verunreinigung des Produktes gekommen ist.
- Die gleiche Vorgehensweise gilt für den Umgang mit harten, durchsichtigen Plastiksplittern, abgebrochenen Metall- und Messerteilen oder Holzsplittern.

Hygienerichtlinie

- alle Bereiche des Betriebs und/oder des Lagers in angemessener Weise aufgeräumt, instandgehalten und sauber halten (Reinigungsplan liegt vor)
- ausgetretenes Öl sofort mit Ölbindemittel aufnehmen und ordnungsgemäß entsorgen,
- kein Einsatz von Maschinen, bei denen Öl ausläuft/lebensmitteltaugliches Öl verwenden
- Zugang von Vögeln, Nagetieren, Haustieren oder Schädlingen in Sortier-, Verpackungs- und Lagerbereiche verhindern,
- Transportmittel müssen stets abgedeckt sein
- Transportmittel müssen frei von Ladungsrückständen (Dünger, etc.) sein,
- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Schmierstoffe, Öle, Fette etc. um eine ungewollte Kontamination zu verhindern,
- Im Bereich der Verlesung und Förderbändern keine losen Teile (Handschuhe, Werkzeug, Handys usw.) herumliegen lassen
- Beim Verlesen Aussortieren von Fremdkörpern (Steine, Glas, Metall, usw)
- Falls betriebseigenen Transportmittel auch für andere Zwecke als den Transport von Erzeugnissen eingesetzt werden, sind diese vor dem Einsatz zu säubern
- Erntemaschinen und wiederverwendbare Behälter werden regelmäßig vor Gebrauch jährlich gesäubert. Die Reinigung wird auf dem Reinigungsplan dokumentiert
- Toiletten und Einrichtungen zum Händewaschen müssen leicht zu erreichen sein. Die Toiletten im Arbeitsbereich sind in einem guten hygienischen Zustand zu halten.
- Für Handwaschbecken muss eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Wasser hat Trinkwasserqualität.
- Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden.

Datum:

Unterschrift:

Teilnehmerliste Schulung

Themen:

(bitte ankreuzen)

- Hygienerichtlinie, Infektionsschutz
- Sicherheit und Unfallverhütung am Arbeitsplatz (Umgang mit gefährlichen Maschinen, usw.)
- Vorgehensweise bei Unfällen und Notfällen
- Anwenderschutz beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln
- Anwenderschutz beim Umgang mit Keimhemmungsmitteln
- Rückverfolgbarkeit
- Angebotsuntersuchungen
- weitere betriebsspezifische Themen: _____

Datum: _____ Uhrzeit: von _____ bis _____ Uhr Referent: _____

Sprache: _____

Vor- und Nachname	Aufgabenbereich (Betriebsleiter, Mitarbeiter, Aushilfe, Azubi)	Unterschrift

Datum:

Unterschrift:

Schulungsplan für das Jahr 2017

Schulungsbezeichnung	Schulungsdatum	Schulungs-ort	Teilnehmer	Referent	Sprache	Schulung durchgeführt ja/ nein
Hygieneschulung						
Arbeitssicherheit						
QS-Anforderungen						

Datum Unterschrift

Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz

Betrieb: _____

Tierhaltung: Tierarten _____ Anzahl: _____

Kraftstofflager: Diesel _____ Pflanzenschutzmittellager

Düngemittellager: Düngerart: _____ Menge: _____ t

Gefährdungsmöglichkeit	Gefährdung	Schutzmaßnahmen
Bauliche Einrichtung	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	
Umgang mit Gefahrstoffen (PSM-Lager, Düngemittellager, Kraftstofflager, Kalkstickstofflager, Befüllen der Spritze)	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Verzeichnis der verwendeten Gefahrstoffe Kenntnis der Bedeutung von Gefahrensymbolen
	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Hautkontakt vermeiden
	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Aerosole, Stäube und Dämpfe nicht einatmen
	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Persönliche Schutzausrüstung benutzen
	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Betriebsanweisung gemäß §20 GefStoffV
Gefahr von Allergien (z.B. Tierhaltung, PSM-Lager, Pflanzensäfte)	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Hautkontakt vermeiden Verwendung persönlicher Schutzausrüstung
Exogen verursachte Hauterkrankungen (mechanische, chemische oder thermische Fehlbelastung der Haut)	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Hautschutz, Hautpflege Aggressive Materialien nicht mit ungeschützten Händen verarbeiten
Allergische Erkrankungen der Atemwege (Einatmen von Aerosolen oder Stäuben)	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung
Umgang mit gefährlichen Maschinen, Geräten Quetschgefahr	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Unterweisung der Mitarbeiter im Umgang mit den Maschinen
Absturzgefahr	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	
Gefahr durch Einzug	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	
Staplerverkehr	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Anweisungen und Warnhinweise bezüglich Staplerverkehr
Betriebsspezifische Gefährdungen eintragen	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Notwendige Maßnahmen:
1. _____		zu 1. _____
2. _____		zu 2. _____

Bitte ankreuzen:

Gesamt-Gefährdung im Betrieb wird aufgrund der Analyse als **mittel** eingeschätzt

Gesamt-Gefährdung im Betrieb wird aufgrund der Analyse als **gering** eingeschätzt

Folgende Anweisungen gelten bei:

PSM-Lagerung Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz

Düngemittellagerung Betriebsanweisung Düngemittel

Kraftstofflagerung Betriebsanweisung Diesel

Staplerverkehr Betriebsanweisung Staplerverkehr

betriebsspezifische Anweisungen der Berufsgenossenschaften

Datum:

Unterschrift

Alarmplan

Mitarbeiter erkennen und melden an :

Brand/ Explosion	Unfall/ Erkrankung	Austritt gefährlicher Stoffe	Meldung über Umweltbeeinträchtigungen Gefährdende Ereignisse im Umfeld Bedrohungen
------------------	--------------------	------------------------------	---

Wichtige Rufnummern

Inhalt der Meldung

Ruhig und deutlich sprechen!



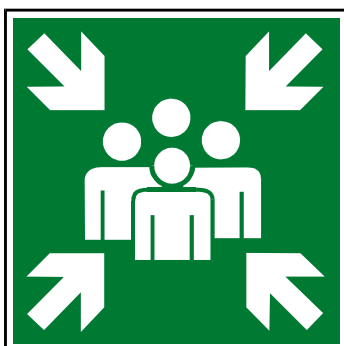
Feuerwehr:	112
Rettungsdienst:	112
Arzt/Krankenhaus:	
Polizei:	110
Stromversorger:	
Gasversorger:	
Wasserversorger:	

1. Wer meldet?
2. Was ist passiert?
3. Wo ist es passiert?
4. Wie viele Verletzte?
5. Welche Art von Verletzungen?
Warten auf Rückfragen!

Interne Information im Gefahrfall an:

	Name	Telefon	Handy
Ersthelfer			
Betriebsleiter			

Standort	
----------	--



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

Alarmplan

Allgemeine Verhaltensregeln

1. Feuer im Betrieb

- Feuerwehr alarmieren
- Gefährdete Bereiche von Personen räumen, festgelegten Sammelplatz aufsuchen und Anwesenheitskontrolle durchführen
- Entstehungsbrand bekämpfen, soweit gefahrlos möglich
- Zufahrts- und Angriffswege für die Feuerwehr freihalten
- Feuerwehr einweisen
- Anordnungen der Einsatzleitung befolgen
- Keine Aufzüge benutzen
- Betroffene Nachbarschaft warnen

2. Unfall mit Verletzten

- Krankenwagen anfordern, Zahl der Verletzten angeben
- Verletzte bergen, erste Hilfe leisten
- Krankenwagen einweisen
- Vorgesetzte informieren
- Im Bedarfsfall technische Hilfe bei der Feuerwehr anfordern

Beschwerdeformular

1. Beschwerdeeingang

Datum:

per Fax telefonisch anonyme Abgabe
 per Post per mail

aufgenommen von:

Vorlage am:

Name des Unternehmens (Adresse, Telefon, Ansprechpartner)

2. Angabe zur Beschwerde

Beschreibung der Beanstandung

Bezug

1. Kontrolle, Mängelbericht
2. betroffener Mitarbeiter

Gründe

3. Behandlung der Beschwerde

	Frist	erledigt am	erledigt von
--	-------	-------------	--------------

Abhilfemaßnahmen			
Ergebnis			
Folgemaßnahmen			




Verantwortliche	Datum	Unterschriften
Unterschriften aller am Beschwerdeverfahren Beteiligten		

O im letzten Jahr keine Beschwerden eingegangen

Datum, Unterschrift: _____

Gefahrenstoffverzeichnis

Unten aufgeführt sehen Sie die Piktogramme nach GHS (Globally Harmonised Systems). Nähere Informationen finden Sie auch auf der Homepage der **BGHW** (Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution).

Piktogramm	Kodierung	Bezeichnung/Symbol
	GHS01	Explosierende Bombe
	GHS02	Flamme
	GHS03	Flamme über einem Kreis
	GHS04	Gasflasche
	GHS05	Ätzwirkung
	GHS06	Totenkopf mit gekreuzten Knochen
	GHS07	Dickes Ausrufezeichensymbol
	GHS08	Gesundheitsgefahr
	GHS09	Umwelt

Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen

Abfallart	fällt an		Menge	Entsorgung über
	ja	nein		
Verpackungsmüll				
Restmüll (Hausmüll)				
Glas				
Papier, Pappe				
Holz (z.B. Paletten, Kisten)				
leere Pflanzenschutzmittelkanister				
Altöl				
unbrauchbare Pflanzenschutzmittel				
Produktreste (z.B. Abfallkartoffeln)				
Futterreste				
Reste von Düngemitteln				
Abwasser/Waschwasser				
PSM-Tankreinigungen				
Steine/Erde (nach Sortierung)				
Vliese, Folien, Kunststoffe				
Metalle, Schrott				

Datum

Unterschrift

Rückrufverfahren

Die EU-Verordnung 178/2002 fordert die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Futtermitteln, der Lebensmittelgewinnung dienender Tiere, sonstiger Stoffe
In allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen ist die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

1. Gründe für ein Rückrufverfahren:

Verunreinigung der Produkte durch

- Öl (Ölschaden an Motor, Fahrzeug etc.),
- Verunreinigte Transportfahrzeuge,
- Werkzeuge oder andere Fremdkörper (z.B. Glas),
- Brand, oder Unfall
- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Rückstände von Keimhemmungsmitteln

2. Planung des Rückrufs

- An wen wurde geliefert?
- Sind noch Restbestände der Ware im Feld oder im Lager?
- Ist eine Verbrauchergefährdung auszuschließen (Lebensmittelsicherheit)?
- Wer ist davon in Kenntnis zu setzen (Behörden (Lebensmittelüberwachung), Abnehmer, Mitarbeiter, Spediteur, Bündler, Zertifizierungsstelle usw.)?
- Welche Gegenmaßnahmen können von uns sofort eingeleitet werden?

3. Durchführung des Rückrufs (Verfahrensweisung)

- Alle im eigenen Lager oder auf dem Feld verbleibenden von der Rückrufaktion betroffenen Partien werden gesperrt und nicht mehr ausgeliefert
- Sind alle benötigten Angaben (siehe Punkt Planung) zusammengetragen, werden die Betroffenen durch den Betriebsleiter informiert
- Information an Zertifizierungsstelle
- Ggf. Organisation der Rückholung von den einzelnen Abnehmern
- Kontrolle aller eingehenden Partien
- Entscheidung über die Verwertung/Entsorgung der fehlerhaften Partien
- Dokumentation der Rückrufaktion

Jährlich ist ein theoretischer Probelauf dieser Rückrufaktion durchzuführen. (Formular Test Rückrufverfahren)

Liste der wichtigsten Telefonnummern

Firma	Name	Telefonnummer
Bündler		
Zertifizierungsstelle	Agrar Control GmbH	
QS		
Lebensmittelüberwachung		

Verantwortlicher für Rückruf auf dem Betrieb: _____

TEST Rückrufverfahren (Bitte ausfüllen)

Welche Ware ist betroffen?

Sorte:

Lieferdatum:

Chargennummer:

Schlag:

Lager:

ausgelieferte Menge:

verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld):

Grund des Rückrufs (Was ist passiert?)

Mögliche Auswirkungen auf den Verbraucher:

Wer ist zu informieren? (z.B. Kunden, Behörden, Spediteure, Zertifizierungsstelle usw.)

Name

Ansprechpartner

Telefon-Nr.

Kunde:

Spediteur:

Zertifizierungsstelle:

Behörde:

Sonstige:

Getroffene Korrekturmaßnahmen (z.B. Sperren verbleibender Ware, Beauftragung weitere Analyse)

Erfolg der Rückrufaktion

Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden

Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen worden

Datum:

Unterschrift Durchführender

Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen

Kulturen: _____

- | | | | |
|--|----------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Einsatz von Pflanzenschutzmitteln | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> sehr gering |
| Restmengen werden ordnungsgemäß auf der Fläche ausgebracht | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| Höchstmengen werden dabei berücksichtigt | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| Einhaltung der Wartezeiten | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| In den letzten 4 Jahren keine positiven Analyseergebnisse | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| Beachtung guter fachlicher Praxis | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| Pflanzenschutztechnik ist in einem guten Zustand | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| Das Risiko einer Abdrift von angrenzenden Flächen ist als gering anzusehen | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |
| Teilnahme am Rückstandsmonitoring | <input type="radio"/> REKA | <input type="radio"/> Weuthen | <input type="radio"/> Sonstige |
| eigene Analysen | | <input type="radio"/> ja | <input type="radio"/> nein |

Bewertung

Die Gefahr einer Überschreitung der Höchstmengen ist aufgrund der Bewertung als sehr gering zu bewerten, Monitoring ausreichend

Die Gefahr einer Überschreitung der Höchstmengen ist aufgrund der Bewertung gegeben, weitere Maßnahmen werden getroffen:

Geplante Maßnahmen (s. FO-25)

Datum, Unterschrift



Wird festgestellt, dass es bei dem Produkt zu einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen gekommen ist, sind folgende Maßnahmen unverzüglich einzuleiten

- Feststellen um welche Partien es sich handelt
- Vorläufiges Sperren verbleibender Ware im Feld oder im Lager (keine weitere Vermarktung)
- Anhand der Unterlagen (Lieferscheine usw.) feststellen, welcher Abnehmer mit der Ware beliefert wurde
- Information der Abnehmer, sofortiger Rückruf der Partien (s. Rückrufverfahren)
- Information an Zert.-Stelle
- Feststellen der möglichen Ursache (Kontrolle der Schlagaufzeichnungen, Nachbarflächen, vorherige Kulturen, usw.)
- Wenn möglich, Einschicken einer zweiten Vergleichsprobe an das Labor zur Kontrolle der Ergebnisse
- ggf. Hinzuziehen weiterer Experten
- Bei Bedarf Entsorgung

Verantwortlicher auf dem Betrieb: _____

Reinigungsplan

Was gereinigt?	Zutreffend ja/nein	Wie gereinigt? (Besen, Hochdruckreiniger)	Wann gereinigt? Datum	Durch wen gereinigt?
Anhänger				
Erntemaschinen				
Lagerhalle				
Sortieranlage				
Verpackungslager				
Großkisten				
Förderbänder				
Werkzeuge				
Waschmaschine (Kartoffeln)				
Verladebänder				
PSM-Schutzanzug ¹				

¹ Reinigungsanweisung: Der PSM-Schutzanzug wird in einem separaten Waschgang alleine in der Waschmaschine gewaschen. Dabei wird sich an die Reinigungs- und Pflegeanweisungen in dem Schutzanzug gehalten. Vor der folgenden Benutzung der Waschmaschine wird ein Reinigungswaschgang ohne Wäsche durchgeführt.

Datum:

Unterschrift:

**Besucher bitte beim
Betriebsleiter melden**

Handy: _____

Lager für leere Pflanzenschutz- mittelkanister

Bindemittel

Kehrblech

Eimer

(für Pflanzenschutzmittel)



Meldebogen für den Ereignisfall (Ereignisfallblatt)

Obst, Gemüse, Kartoffeln

mit Hinweisen zum richtigen Umgang mit Ereignis- und Krisensituationen

Was müssen Sie im Ereignis- und Krisenfall veranlassen?

1. Nehmen Sie **telefonisch** oder per **E-Mail Kontakt** zu QS auf. Informieren Sie uns mit dem **Meldebogen** so konkret wie möglich über das kritische Ereignis.

Sämtliche Informationen aus der Meldung behandeln wir vertraulich.

So erreichen Sie QS:

Montag - Freitag, 8:00 bis 17:00 Uhr
Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10

Außerhalb der Geschäftszeiten, am Wochenende und an Feiertagen:

Telefon: +49 (0) 228 35068-288

E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

2. **Informieren** Sie gegebenenfalls folgende Personen, Aufsichtsbehörden und Unternehmen telefonisch über die Geschehnisse:

- Ihr **Lebensmittelüberwachungsamt**
- Ihre **Abnehmer** (z. B. Erzeugerorganisation, Großhandel, LEH)
- Ihre **Zulieferer** (z. B. Vermehrungs-/Anzuchtbetriebe, Landwirte, Erzeugerorganisationen)
- Ihren **Anbauberater** bzw. Ihre für **Pflanzenschutz zuständige Dienststelle** (z. B. Umweltamt, Landwirtschaftskammer)

3. **Informieren** Sie gegebenenfalls Ihre **Mitarbeiter** über die Geschehnisse. Weisen Sie diese an, gegenüber Dritten (z. B. Journalisten) von jeder Äußerung abzusehen und entsprechende Anfragen direkt an die für diesen Fall autorisierte Person weiterzuleiten.

Was passiert nach Eingang Ihrer Ereignismeldung bei QS?

In enger Abstimmung mit Ihnen, den Behörden und anderen evtl. betroffenen Systempartnern koordiniert QS die notwendigen Maßnahmen, um einen nachhaltigen Schaden von Ihrem Betrieb und vom QS-System abzuwenden und die bestehenden Probleme möglichst schnell zu lösen.

Allerdings: Unterstützung gewähren und Schaden abwenden können wir nur, wenn Sie uns zeitig und konkret informieren.

Was sind „kritische Ereignisse“?

Zu einem kritischen Ereignis für den einzelnen Systempartner, die betroffene Stufe oder das gesamte QS-System kann jedes Vorkommnis werden, bei dem Gefahren für Mensch, Tier oder Umwelt oder für das Vertrauen in Lebensmittel im Ganzen drohen.

Ereignisse, von denen Sie als Erzeuger ganz konkret betroffen sein können, sind beispielsweise:

- Ein von Ihnen in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (z. B. wegen Rückstandsüberschreitungen).
- Ihr Betrieb wird behördlich gesperrt (z. B. wegen Pflanzenerkrankung).
- Die Medien berichten negativ oder reißerisch über Ihren Betrieb.
- Ein von Ihnen eingesetztes Betriebsmittel enthält Schadstoffe.
- Sie sind in eine Warenrückrufaktion eingebunden.

Wann müssen kritische Ereignisse gemeldet werden?

Neben Ihren Informationspflichten gegenüber QS sind Sie in vielen Fällen auch den Aufsichtsbehörden gegenüber meldepflichtig.

Eine Meldepflicht besteht insbesondere dann, wenn ein in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Grundsätzlich muss jeder Einzelfall ernst genommen werden.

Wer kann den Meldebogen nutzen?

Der Meldebogen soll den Systempartner, die Obst, Gemüse und Kartoffeln erzeugen, bearbeiten oder handeln, bei der Meldung an QS und der Erstinformation der zuständigen Aufsichtsbehörde helfen.

Bitte bewahren Sie ihn an gut erreichbarer Stelle zusammen mit Ihren Unterlagen zum eigenen Krisenmanagement auf.

Meldung eines Ereignisfalls

Obst, Gemüse, Kartoffeln

An die QS Qualität und Sicherheit GmbH

Telefax: **+49 (0) 228 35068-10** oder E-Mail: **Ereignisfall@q-s.de**

Ansprechpartner: - Thomas May Tel. +49 (0) 228 35068-270
- Oliver Thelen Tel. +49 (0) 228 35068-130

Notfalltelefon: Tel. +49 (0) 228 35068-288 *außerhalb der Geschäftszeiten, an Wochenenden und Feiertagen, im Notfall*

Nach Art. 20 der Verordnung (EG) 178/2002, nach § 44 a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und nach weiteren gesetzlichen Vorschriften können Sie auch zur Meldung des Ereignisses an die zuständige Behörde verpflichtet sein.

An die zuständige Behörde

(z. B. Amt für Lebensmittelüberwachung, Pflanzenschutzamt)

Name der Behörde:

Name des Kreises/der kreisfreien Stadt:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Telefon- und Faxnummer (mit Vorwahl):

Angaben zum Betrieb

Produktionsart*: Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln
 Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Name des Unternehmens (der Handelskette):

QS-Systempartnernummer (QS-ID):

Name des Betriebs (der Filiale):

QS-Standortnummer:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Krisenmanager/Ansprechpartner:

Telefon- und Faxnummer: Mobilnummer:

E-Mail:

Bündler:

* Bitte zutreffende Produktionsart ankreuzen.

Angaben zum Ereignis

1. Was ist passiert?

.....
.....

2. Wann ist es passiert bzw. wurde es festgestellt?

.....

3. Was haben Sie in dieser Sache unternommen?

.....
.....

4. Welche Personen oder Institutionen sind zurzeit in dieser Sache aktiv?

.....

5. Welche weiteren Maßnahmen planen Sie?

.....
.....

Angaben zum betroffenen Produkt/Befund

Warenbezeichnung:

Menge/Fläche: davon als QS-Ware im Verkehr:

Betroffene(s) Charge/Los:

Art des Befunds (z. B. Pflanzenschutzmittelrückstand, Hygienemängel):

.....

Datum: Uhrzeit:

Stempel:

Unterschrift:



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Eigenkontrollcheckliste für Erzeuger von Obst, Gemüse, Kartoffeln (QS-GAP)

zum Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 4.0)

Diese Checkliste können Sie für die Dokumentation Ihrer **Eigenkontrolle** verwenden. Die Eigenkontrolle ist **mindestens einmal im Jahr** durchzuführen.

In der Eigenkontrollcheckliste sind alle QS-Anforderungen systematisch erfasst. Im Aufbau entspricht sie dem Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 4.0), so dass Sie die Anforderungen dort ausführlich nachlesen können.

Den Leitfaden können Sie von Ihrem Bündler beziehen oder kostenlos aus dem Internet unter www.q-s.de herunterladen



[K.O.] Kriterien sind Anforderungen mit **besonders kritischem** Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit oder das QS-System.

Beachten Sie, dass Sie die **Lieferberechtigung** ins QS-System **verlieren können**, wenn Sie sie nicht erfüllen!
Bei Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen mit Umsetzungsfristen **zu dokumentieren**

Betriebsdaten
Name des Betriebs
Straße und Hausnummer Postleitzahl und Ort
QS-Standortnummer (OGK-Nr.) und Produktionsarten
Ansprechpartner, gesetzlicher Vertreter

Datum Eigenkontrolle

Unterschrift

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
1. Grundlegendes		
1.1 Geltungsbereich		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Betrieb ist entsprechend der gewünschten Zertifizierung für eine oder mehrere Produktionsarten bei QS angemeldet ■ Alle Kulturen, die zu einer angemeldeten Produktionsart gehören, werden zertifiziert ■ Die Produktionsart „Handhabung nicht selbst erzeugter Ware“ ist angemeldet, sofern der Betrieb auch Produkte zukaufte bzw. Produkte handhabt oder lagert, die sie nicht selbst erzeugt werden 		
1.2 Verantwortlichkeiten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Erzeuger ist verantwortlich für <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einhaltung der Anforderungen ■ die vollständige und korrekte Dokumentation ■ die Eigenkontrolle ■ die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen ■ sowie die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte ■ Er wird sichergestellt, dass neben den QS Anforderungen die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden <ul style="list-style-type: none"> ■ Dies gilt sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch (sofern bekannt) im Bestimmungsland 		
1.3 Dokumentation		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dokumente und Aufzeichnungen aus der Eigenkontrolle werden mindestens drei Jahre aufbewahrt ■ Digitale Daten werden durch Sicherheitskopien gesichert <p><i>Hinweis: Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können sowohl durch elektronische Datenerfassung als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden</i></p>		
1.4 Risikoanalysen, betriebliche Regelungen/Verfahren		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Risikoanalysen und betriebliche Regelungen/Verfahren werden dokumentiert <ul style="list-style-type: none"> ■ bei relevanten Veränderungen werden die Risikoanalysen/Regelungen/Verfahren überarbeitet ■ mindestens aber jährlich überprüft ■ Bei festgestellten Risiken werden Maßnahmen zur Risikominimierung durchgeführt 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
2. Allgemeine Anforderungen		
[K.O.] 2.1.1 Betriebsdaten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Betriebsdaten (Adressen, Ansprechpartner, Kontaktdaten und Registriernummern (z. B. QS-ID, OGK-Nr.)) liegen vor ■ Änderungen der Betriebsdaten werden dem Bündler mitgeteilt ■ Eine Betriebsübersicht mit Betriebsskizze und Lagepläne, Flächen- Anbauverzeichnis, Lagern und Lagerkapazitäten, Anlagen und Bewässerungssystemen inklusive Wasserentnahmestellen liegt vor ■ Eine Übersicht (Liste) über die regelmäßig Beschäftigten und Sub-/Lohnunternehmer liegt vor ■ Bei Teilnahme an der Produktionsart „Ausgegliederten Vermarktung“ liegt das vom Bündler gegengezeichnete Anmeldeformular vor 		
[K.O.] 2.1.2 Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Eigenkontrolle wird mindestens einmal je Kalenderjahr durchgeführt ■ Für Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt 		
[K.O.] 2.1.3 Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle		
Abweichungen werden so schnell wie möglich behoben		
2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ereignisfallblatt liegt vor ■ Verantwortlicher für Ereignis- und Krisenmanagement ist benannt ■ Kritische Ereignisse (Gefahr für Mensch, Umwelt, Vermögenswerte oder das QS-System) wurden gemeldet 		
2.2.1 Qualifikationen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nachweise von zwei Fortbildungsmaßnahmen pro Jahr liegen vor ■ Mind. eine Fachzeitschrift, Newsletter etc. wird bezogen ■ Zusätzlich stehen für den Bereich Pflanzenschutz Informationen zur Verfügung ■ Bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring werden die Beratungspflichten erfüllt 		
[K.O.] 2.2.2 Subunternehmer		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Sub-/Lohnunternehmer wird zur Einhaltung der für ihn relevanten QS-GAP Anforderungen verpflichtet (Bescheinigung liegt vor) 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ In der Eigenkontrolle ist geprüft, ob die für den Subunternehmer relevanten QS-Anforderungen erfüllt sind. Dazu wird eine der folgenden Umsetzungsmöglichkeiten genutzt: <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Eigenkontrolle wird vom Erzeuger durchgeführt ■ Die Eigenkontrolle wird vom Sub-/Lohnunternehmer durchgeführt ■ Die Eigenkontrolle ist über eine QS-GAP Zertifizierung des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt ■ Die Eigenkontrolle ist über eine der QS-GAP Zertifizierung vergleichbare unabhängige Kontrolle des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt. Die Bestätigung hierüber beinhaltet: 1) Datum der Prüfung, 2) Name der Zertifizierungsstelle, 3) Name des Prüfers, 4) Angaben zum Subunternehmer, 5) Liste der geprüften Anforderungen 		
2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> ■ sind im guten Zustand ■ sind jährlich gewartet ■ die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) ■ Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten ■ Düngerstreuer und andere Ausbringungsmaschinen sind jährlich kalibriert 		
[K.O.] 2.2.4 Getrennte Lagerung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Folgendes ist getrennt voneinander gelagert: <ul style="list-style-type: none"> ■ Düngemittel und -geräte ■ Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel und -geräte, verpackte Spurennährstoffdünger ■ Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen ■ Saat- und Pflanzgut ■ Futtermittel ■ Lebensmittel ■ Arzneimittel ■ leicht entzündliche Stoffe ■ Reinigungsmittel, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert. ■ Eine Kontamination von Produkten wird vermieden <p>Hinweis: Verpackte Spurennährstoffdünger/Blattdünger dürfen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden</p>		
3. Anforderungen Pflanzenproduktion		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 3.1.1 Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen und Substrate		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Risikoanalyse (Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Gesundheit der beteiligten Personen) für Flächen und organische Substrate liegt vor ■ Die Risikoanalyse umfasst <ul style="list-style-type: none"> ■ Vorhergehende Nutzung von neuen landw. genutzten Flächen ■ Ggf. vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen ■ Ausbringung von Klärschlamm (letzte 2 Jahre) ■ Bodenzustand (Bodenanalyse) ■ Erosion ■ Einfluss auf und von angrenzenden Flächen ■ Umwelteinflüsse aus der Umgebung ■ Rückstände oder Altlasten ■ Pflanzenschutzmitteleinsatz (z. B. Abdrift, Verschleppungen, Gerätetechnik, unsachgemäße Anwendung) 		
3.2.1 Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtiger Krankheiten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Maßnahmen zur Erosionsminderung und Bodenschutz werden je nach Standortbedingungen durchgeführt und dokumentiert <p>Hinweis: Beispiele sind im Leitfaden aufgeführt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen ist – wenn möglich – eingehalten ■ Wenn eine Feldabfuhr von Nebenprodukten erfolgt, ist dokumentiert 		
3.2.2 Chemische Bodenentseuchung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Anwendung ist begründet ■ Methylbromid wurde nicht eingesetzt ■ Wartezeiten vor dem Aussäen/Auspflanzen werden eingehalten <p>Hinweis: In Deutschland nicht anwendbar (nur in Ländern anwendbar, in denen chemische Bodenentseuchung zugelassen ist)</p>		
3.3.1 Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung		
<p>Folgende schlagbezogene Aufzeichnungen liegen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aussaat-/Pflanztermin ■ Kultur, ggf. Sorte ■ Fläche, ggf. Satz-Nummer ■ Aussaat-/Pflanzgutmengen 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.3.2 Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei zugekauften Pflanzgut <ul style="list-style-type: none"> ■ ist das Pflanzgut für den angedachten Zweck geeignet (Qualitätszertifikate o. ä.) ■ sind die bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzten Pflanzenschutzmittel dokumentiert (ausgenommen Dauerkulturen) ■ werden keine Sortenrechte Dritter verletzt ■ liegt bei passpflichtigem Pflanzgut der EG-Pflanzenpass vor 		
3.3.3 Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzgut aus Eigenvermehrung wird regelmäßig auf Schädlinge und Krankheiten kontrolliert ■ Bei vegetativer Vermehrung ist der Standort der Mutterpflanze nachvollziehbar 		
[K.O.] 3.3.4 <u>Kartoffeln</u> : Einsatz geprüften Pflanzgutes		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Dokumentation zum Einsatz von Z-Saatgut liegt vor ■ Bei Nachbau liegt ein Nachweis über Untersuchung von Quarantäneschadorganismen vor (Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit) ■ Der Probenumfang entspricht den Vorgaben im Leitfaden 		
3.3.5 <u>Sprossen und Keimlinge</u> : Samen- und Saatguteignung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Anforderungen des Leitfadens „Be- und Verarbeitung“ werden auch eingehalten (Ausnahme: siehe Leitfaden z. B. Kresse) ■ Untersuchungen zur mikrobiologischen Unbedenklichkeit des Saatgutes wurde gemäß VO (EU) Nr. 209/2013 durchgeführt ■ Probenumfang und Untersuchungsparameter entsprechen den Vorgaben im Leitfaden ■ Von jeder Charge wird eine Rückstellprobe von 200 g aufbewahrt, bis das Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum der produzierten Sprossen und Keimlinge abgelaufen ist 		
[K.O.] 3.4.1 Nationale GVO-Gesetzgebung (GVO=Gentechnisch veränderte Organismen)		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gesetzliche Bestimmungen werden eingehalten ■ Bei GVO Anbau liegen die nationalen Bestimmungen vor oder können im Internet eingesehen werden 		
3.4.2 Einsatz von GVO-Sorten und -Produkten		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
GVO-Produktion ist dokumentiert		
[K.O.] 3.4.3 Information der Kunden über den GVO-Status der Produkte		
Wenn es sich um GVO-Produkte handelt, werden die direkten Kunden über den GVO-Status der Produkte informiert		
3.4.4 Minimierung der Kontaminierung von nicht-GVO-Produkten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Verfahren zur Handhabung und Lagerung liegt vor ■ Das Verfahren ist geeignet, die Gefahr der Kontamination zu minimieren 		
[K.O.] 3.4.5 Getrennte Lagerung von GVO- und nicht-GVO-Ware		
<ul style="list-style-type: none"> ■ GVO-Ware wird getrennt von anderer Ware gelagert ■ Die Lager sind zu identifizieren und intakt 		
[K.O.] 3.5.1 Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen		
<p>Schlagbezogene Aufzeichnungen liegen vor</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ausbringungsdatum ■ Feld/Schlag/Gewächshaus ■ Handelsname, Düngertyp (z. B. N,P,K) ■ Menge in Gewicht oder Volumen ■ Ausbringungsmethode ■ Name des Anwenders 		
3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person		
Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden		
3.5.3 Jährliche Nährstoffbilanz		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Wird bis zum 31. März für Stickstoff und für Phosphat für das abgelaufene Düngjahr erstellt (Düngeverordnung) ■ Die jährlichen Nährstoffvergleiche sind zu einem jährlich fortgeschriebenen Nährstoffvergleich zusammengefasst ■ Die übernommenen Wirtschaftsdünger sind berücksichtigt <p>Hinweis: Ausnahmen siehe Leitfaden</p>		
3.5.4 Bodenuntersuchungen		
Es werden regelmäßig Bodenuntersuchungen durchgeführt		
Stickstoff: Vor der Aufbringung wesentlicher Stickstoffmengen wurde verfügbarer Stickstoff für den Zeitpunkt der Düngung, mind. aber jährlich ermittelt:		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Untersuchung repräsentativer Proben oder ■ Übernahme der Ergebnisse vergleichbarer Standorte oder ■ Anwendung von Berechnungs- und Schätzverfahren 		
<p>Phosphat: Vor der Aufbringung wesentlicher Phosphatmengen wurde das verfügbare Phosphat ermittelt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ auf Grundlage repräsentativer Bodenproben ■ schlagbezogene Bodenproben mind. alle 6 Jahre (> 1 ha) 		
<p>Obst und Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ pH-Wert und Kaligehalt sind ermittelt ■ Die Bodenuntersuchung erfolgt mind. alle vier Jahre und im geschützten Anbau mind. alle zwei Jahre ■ Bei Substratkulturen oder Nährlösungsfilmtechnik (NFT) liegen Analysen des Drainwassers vor 		
<p>Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kali und pH-Wert oder Kalkgehalt werden mindestens alle sechs Jahre ermittelt 		
3.5.5 Düngbedarfsermittlung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vor dem Ausbringen von Stickstoff (> 50 kg N je ha/Jahr) oder Phosphat (> 30 kg P₂O₅ je ha/Jahr) wurde der Düngbedarf schlagbezogen ermittelt ■ Folgendes wird berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> ■ Nährstoffbedarf für die zu erwartenden Erträge und Qualitäten ■ Verfügbare Nährstoffmengen ■ Kalk- und Humusgehalt, pH-Wert ■ Bewirtschaftungsbedingte (ohne Düngung) Nährstoffzufuhren ■ Anbaubedingungen ■ Ergebnisse aus Bodenuntersuchungen 		
3.5.6 Bedarfsgerechte Düngung		
<p>Die Düngung erfolgt bedarfsgerecht entsprechend der Düngbedarfsermittlung und der unten aufgeführten Vorgaben.</p> <p>Hinweis: Außerhalb Deutschlands sind analoge, gesetzliche Vorgaben einzuhalten. Gibt es keine entsprechenden Vorgaben, ist ein individueller Plan nach Muster dieser Anforderung zu erstellen</p>		
<p>Stickstoff</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Der betriebliche Stickstoffüberschuss wird im Drei-Jahresmittel – mit max. 60 kg/ha und Jahr eingehalten ■ Die Gesamtmenge des aus Wirtschaftsdüngern aufbrachten Gesamtstickstoffs liegt unter 170 kg/ha/Jahr 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
/landwirtschaftlich genutzte Fläche im Durchschnitt des Betriebs Phosphat ■ Der betriebliche Phosphatüberschuss wird im Mittel der letzten sechs Jahre mit max. 20 kg/ha und Jahr eingehalten		
Beerenobstanbau ■ für Stickstoffdüngung bei Erdbeeren über 60 kg N/ha und Jahr bzw. bei Strauchbeeren über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse vor ■ die Düngung ist dann begründet		
Baumobstanbau ■ für Stickstoffdüngung bei Kernobst über 60 kg N/ha und Jahr bzw. bei Steinobst über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse ■ die Düngung ist dann begründet		
Freilandgemüseanbau ■ eine aktuelle N _{min} -Sollwerte-Tabelle liegt vor ■ die Bestimmung des N _{min} -Vorrats erfolgte zeitnah vor der Aussaat/Pflanzung oder vor einer N-Düngung		
Unterglasanbau ■ Stickstoffstrategie kann anhand von Aufzeichnungen dargelegt werden		
3.5.7 Ausbringung von Düngemitteln		
Beim Ausbringen von Düngemitteln wird folgendes beachtet: ■ Nährstoffmengen stehen zeitgerecht zur Verfügung ■ Keine Aufbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen oder höher als 5 cm mit Schnee bedeckten Böden ■ Kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Gewässer ■ Sperrfristen bei der Stickstoffdüngung		
3.5.8 Risikoanalyse für organische Dünger		
■ Vor der Ausbringung von organischem Dünger wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, bei der z. B. folgende Punkte berücksichtigt wurden: ■ die Übertragung von Pflanzenkrankheiten und den Eintrag von Unkrautsamen, ■ die Art und Herkunft des organischen Düngers, ■ die Methode der Kompostierung, ■ die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen, ■ den Zeitpunkt der Anwendung, ■ die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen.		
[K.O.] 3.5.9 Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>Bei der Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger wurde folgendes beachtet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung ausschließlich nach der Ernte und Einarbeitung vor dem Knospenaufbruch <p>Hinweis: Auf die Einarbeitung kann verzichtet werden, wenn eine Kontamination der Früchte ausgeschlossen werden kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Blattgemüse: keine Ausbringung ab der Pflanzung ■ Alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor der Ernte <p>Hinweis: Ausgenommen von der Regelung ist der Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor Verzehr immer gekocht werden</p>		
[K.O.] 3.5.10 Aufbringung von Klärschlamm		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf stehende Kulturen wird kein Klärschlamm ausgebracht ■ Bei Feldgemüseflächen wird kein Klärschlamm im Jahr des Anbaus und im vorherigen Jahr ausgebracht ■ Auf Kartoffelflächen wird 12 Monate vor dem Anbau kein Klärschlamm ausgebracht 		
3.5.11 Verwendung von Gärsubstraten		
<p>Nach der Aussaat/Pflanzung werden keine Gärsubstrate ausgebracht (Ausnahme Dauerkulturen)</p>		
<p>Bei <u>Feldgemüsen</u> und <u>Erdbeeren</u> werden im Jahr des Anbaus und im vorherigen Jahr keine Gärsubstrate ausgebracht, es sei denn:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einsatzstoffe sind in der Anlage 12.1 aufgeführt ■ die Einsatzstoffe werden (zusammenfassende Jahresbilanz) nachgewiesen ■ die Gärsubstrate sind hygienisch unbedenklich und wurden auf Salmonellen und Schwermetalle untersucht 		
<p>Auf <u>Kartoffelflächen</u> werden 12 Monate vor Anbau der Kartoffel keine Gärsubstrate ausgebracht, es sei denn:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einsatzstoffe sind in der Anlage 12.1 aufgeführt ■ die Einsatzstoffe werden (zusammenfassende Jahresbilanz) nachgewiesen 		
<p>In <u>Dauerkulturen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einsatzstoffe sind in der Anlage 12.1 aufgeführt ■ die Einsatzstoffe werden (zusammenfassende Jahresbilanz) nachgewiesen ■ die Gärsubstrate sind hygienisch unbedenklich und wurden auf Salmonellen und Schwermetalle untersucht ■ die Ausbringung erfolgt bis höchstens 3 Monate vor der Ernte 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ es sind keine essbaren Pflanzenteile vorhanden 		
<p>3.5.12 Nährstoffgehalte und Bestandsliste Düngemittel</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ für die zugekauften Dünger sind Unterlagen über den Nährstoffgehalt bzw. anerkannte Standardwerte (bei org. Dünger) vorhanden ■ Der Düngemittelbestand ist dokumentiert <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Bestandsliste (Typ und Menge) liegt vor (monatliche Aktualisierung bei Änderungen), oder ■ Dokumentation über Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen möglich (nicht bei gemeinschaftlich genutzten Lagern möglich) 		
<p>3.5.13 Lagerung von anorganischen Düngemitteln</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Beschaffenheit des Mineraldüngerlagers gewährleistet: <ul style="list-style-type: none"> ■ trockene Räumlichkeiten ■ undurchlässige Böden ■ sauber und leicht zu reinigen ■ durchlüftet und vor starker Kondenswasserbildung geschützt ■ Das Risiko einer Gewässerbelastung ist durch die Standortwahl der Lagerstätte minimiert ■ Bei flüssigen Mineraldüngern sind ein Auffangraum ohne Abfluss bzw. eine ausreichend dimensionierte Auffangwanne (siehe Leitfaden) vorhanden <p>Hinweis: Gesackter und auf einer Palette zusätzlich abgedeckter Dünger kann kurzfristig im Freien aufbewahrt werden</p>		
<p>Bei Lagerung von Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltigen Düngemitteln werden folgenden Vorgaben eingehalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ für Unbefugte ist der Zutritt verboten (Schilder), ■ Rauchverbot, kein Feuer oder offenes Licht (Schilder) ■ von Anlagen, Einrichtungen und Betriebsmittel kann keine Wärmeübertragung stattfinden 		
<p>3.5.14 Lagerung von organischen Düngemitteln</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontamination von Oberflächengewässern wird verhindert ■ Bei Stallmist- und Kompostlagerung (über drei Monate) werden die Mieten abgedeckt oder das Sickerwasser aufgefangen ■ Lagerkapazität für Gülle, Jauche und Festmist sind dokumentiert 		
<p>[K.O.] 3.6.1 Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nachern- tebehandlungsmaßnahmen</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
Zeitnahe Dokumentation: <ul style="list-style-type: none"> ■ Anwendungsdatum ■ Feld, Schlag, Gewächshaus /Ort der Nacherntebehandlung /Ort der Beizung ■ behandelte Kultur/bei Nacherntebehandlung Chargen- oder Losnummer ■ Handelsname des Pflanzenschutzmittels oder Nützlings ■ Wirkstoff bzw. wissenschaftlicher Name des Nützlings (z. B. über eine Mittelliste nachvollziehbar) ■ Aufwandmenge in Gewicht und Volumen ■ Anwendungsgebiet ■ Name des Anwenders ■ Wartezeit gemäß Herstellerangaben ■ Bei Nacherntebehandlung: Behandlungsart 		
3.6.2 Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz		
Folgende weitere Aufzeichnungen sind vorhanden: <ul style="list-style-type: none"> ■ Maschine/Gerät ■ Verantwortliche Person, falls nicht der Anwender ■ Wetterbedingungen, falls diese einen negativen Einfluss auf die Wirksamkeit oder auf Abdrift haben (ggf. über Internet) 		
[K.O.] 3.6.3 Wartezeit		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die vorgegebene Wartezeit wird eingehalten ■ Flächen mit einzuhaltender Wartezeit werden für Mitarbeiter kenntlich gemacht (insbesondere während der Ernte) 		
[K.O.] 3.6.4 Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln ■ Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten ■ Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet). ■ Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert ■ Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten <ul style="list-style-type: none"> ■ z. B. maximale Aufwandmenge je Anwendung bzw. je Jahr <p>Hinweis: Eine Anwendung im Splitting-Verfahren ist möglich, wenn sie der guten fachlichen Praxis entspricht und die maximale Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten wird</p>		
[K.O.] 3.6.5 Sachkundenachweis		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung) ■ Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig 		
[K.O.] 3.6.6 Einhaltung der Wiederbetretungsfristen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein dokumentiertes Verfahren zur Regelung der Wiederbetretungsfristen liegt vor (falls anwendungsbedingt notwendig) ■ Die behandelten Flächen werden erst nach Abtrocknen des Mittels betreten 		
[K.O.] 3.6.7 Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Prinzipien der guten fachlichen Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes werden eingehalten ■ Standort-, kultur- und situationsbezogener Pflanzenschutz ■ Pflanzenschutzmittel werden auf das notwendige Maß beschränkt (ggf. unter Beachtung des Schadschwellenprinzips) ■ Bevorzugung nützlingsschonender und selektiv wirkender Mittel ■ Die Umsetzung von mind. fünf Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes wird nachgewiesen <p>Hinweis: Beispiele für Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes sind im Leitfaden aufgeführt</p>		
3.6.8 Vermeidung von Abdrift		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt ■ Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt ■ Witterungsbedingungen werden beachtet 		
3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt ■ Restmengen werden zehnfach verdünnt auf der zuletzt behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht ■ Das bei der Gerätereinigung anfallende Wasser wird auf der behandelten Fläche ausgebracht und gelangt nicht in die Kanalisation 		
3.6.10 Liste Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittelliste		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Liste aller in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel liegt vor 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 3.6.11 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Eintrag in das Grundwasser wird vermieden ■ Die gültigen Gesetze und Verordnungen (z.B. Schutzgebietsanforderungen) sowie Verpackungshinweise werden eingehalten ■ Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung gelagert ■ Bei Beschädigung der Verpackung werden alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen 		
3.6.12 Kennzeichnung Pflanzenschutzmittel		
Pflanzenschutzmittel, die ausschließlich in Haus- und Kleingärten bzw. für Kulturen, die sich in der aktuellen Saison nicht im Anbau befinden, genutzt werden, sind entsprechend gekennzeichnet		
3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt ■ Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Bestandsliste liegt vor (montl. Aktualisierung bei Änderungen), oder ■ Dokumentation über Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen möglich (nicht bei gemeinschaftlich genutzten Lagern) 		
3.6.14 Pflanzenschutzmittellager		
<p>Das Pflanzenschutzmittellager-schrank ist gekennzeichnet und</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ausreichend beleuchtet ■ robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut ■ trocken, kühl, frostfrei ■ keine extremen Temperaturschwankungen möglich ■ begehbarem Lagerplatz ist ausreichend belüftet 		
[K.O.] 3.6.15 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) ■ Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen) ■ Eine stabile Tür, ggf. stabile Fenster sind vorhanden 		
3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaufel sowie Plastiktüten sind vorhanden ■ Lagerausstattung mit nicht absorbierenden Regalen bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung ■ Regale sind stabil, standfest, aus schwer entflammbarem Material mit integrierter Auffangwanne ■ Pflanzenschutzmittelschrank ist mit integrierter oder eingeschobener Auffangwanne ausgestattet ■ Größe der Auffangwanne: mind. 10 % der gesamten Lagermenge, mind. aber 110 % vom Volumen des größten Gebindes ■ In Wasserschutzgebieten fängt die Auffangwanne die gesamte Lagermenge auf ■ Der Boden ist mit einem zugelassenen Belag/Anstrich beschichtet und der Lagerraum mit einer Schwelle versehen, wenn keine Auffangwanne vorhanden ist ■ Flüssige Pflanzenschutzmittel werden bei Regallagerung ohne Auffangwanne nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert ■ Beim Transport werden Beschädigungen von Behältern und Kontaminationen ausgeschlossen ■ Die Behälter sind während des Transportes verschlossen 		
[K.O.] 3.6.17 Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Herstelleranweisungen für das Mischen werden eingehalten ■ Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet ■ Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft 		
[K.O.] 3.6.18 Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen ■ Die Rückgabe erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem ■ Der Entsorgungsweg kann dargelegt werden ■ Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert ■ Leere Behälter werden nicht wieder verwendet ■ Sie werden an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert, getrennt von Produkten und Verpackungsmaterialien 		
[K.O.] 3.6.19 Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt ■ Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden: <ul style="list-style-type: none"> ■ die Verpackung wird dreimal von Hand gespült ■ das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben ■ die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.6.20 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt ■ Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet 		
[K.O.] 3.7.1 Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität		
<p>Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anwendungsmethode ■ die Kultur ■ die Herkunft des Wassers ■ der Zeitpunkt der Anwendung ■ die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen ■ Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können 		
<p>In der Risikoanalyse wurde ermittelt, mit welcher Häufigkeit Wasseranalysen durchgeführt und wo die Proben entnommen werden</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Probenahmen erfolgen am repräsentativen Austrittspunkt oder an der nächsten praktikablen Entnahmestelle ■ Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt ■ Es wird mind. eine Probe jährlich genommen <p>Hinweis: Ausgenommen von der Verpflichtung zur Durchführung der Wasseranalysen sind Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind sowie Kulturen, bei denen die zu erntenden Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Der Grenzwert Escherichia coli unter 1000 KbE/100 ml wird eingehalten ■ Wird der Grenzwert nicht eingehalten oder ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, <ul style="list-style-type: none"> ■ kommen die zum Rohverzehr geeignete Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt <p>Hinweis: Unterstützung bietet die Arbeitshilfe Beprobungsempfehlung für Bewässerungswasser von Obst, Gemüse, Kartoffeln (s. www.g-s.de)</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.7.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anwendungsmethode ■ die Kultur ■ die Herkunft des Wassers ■ der Zeitpunkt der Anwendung ■ die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen ■ Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können ■ Auf Grundlage der Risikoanalyse werden <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anzahl erforderlicher Analysen und ■ der Probenahmeort/orte festgelegt. ■ Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt ■ Ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, <ul style="list-style-type: none"> ■ wird das Wasser nicht genutzt ■ sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt <p>Hinweise: Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden Unterstützung bietet die Arbeitshilfe Beprobungsempfehlung für Bewässerungswasser von Obst, Gemüse, Kartoffeln (s. www.q-s.de)</p>		
[K.O.] 3.7.3 Abwasser		
Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet		
3.8.1 Nachhaltige Nutzung von Wasser		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Bewässerungsmethode ist hinsichtlich der nachhaltigen Wassernutzung gerechtfertigt (ökonomisch, ökologisch sinnvoll) ■ Örtliche Beschränkungen des Wasserverbrauchs werden eingehalten ■ Die Wasserentnahme aus sich erneuernden Quellen wird bevorzugt ■ Der Wasserbedarf wird auf Grundlage verfügbarer Informationen (z. B. Daten lokaler Agrarinstitute, Regenmesser, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Tensiometer) ermittelt ■ Vorhandene Hilfsmittel/Werkzeuge sind gewartet ■ Bei Mangel an natürlichen Wasserressourcen (z. B. Regionen in Südeuropa) liegt ein Plan zur effizienten Wassernutzung vor 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 3.8.2 Wasserentnahme und Ableitung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sofern gesetzlich gefordert, liegt eine behördliche Genehmigung vor ■ Behördliche Auflagen (z. B. Extraktionsvolumen oder Nutzungsraten) sind dokumentiert 		
[K.O.] 3.8.3 Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen		
<p>Hinweis: Nur notwendig, sofern keine behördliche Genehmigung zur Wasserentnahme und -ableitung vorliegt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Auswirkungen der Wassernutzung und Ableitung von Brauchwasser auf die Umwelt werden in einer Risikoanalyse betrachtet ■ Der Verwendungszweck des Wassers ist dokumentiert 		
3.9.1 Erntevorbereitung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vor Beginn der Ernte werden die Erntebedingungen eingeschätzt (Reifezustand, Bodenzustand, Witterungsbedingungen) ■ Visuelle Kontrolle der Fläche auf Risiken (z. B. Unkräuter, Wild, Nagetiere, Hunde) ist erfolgt ■ Falls erforderlich, werden Maßnahmen ergriffen (z. B. Hinweisschilder, Unkraut vom Feld entfernt bzw. bei der Ernte oder dem Abpacken aussortiert, Erntetechnik) 		
3.9.2 Aufzeichnungen der Erntemaßnahmen		
<p>Schlagbezogene Aufzeichnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ zum Erntetermin bzw. die Zeitspanne der Ernte ■ zu Erntemengen 		
3.10.1 Warenidentifikation im Lager		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Herkunft ist für jede Partie, auch bei zugekaufter Ware, dokumentiert und nachvollziehbar ■ Die Identität der Ernteprodukte (ggf. Partienummer) ist auf allen Schriftstücken vermerkt, die die Partie im Betrieb begleiten 		
3.10.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei der Einlagerung ist sichergestellt, dass keine Vermischung oder Kontamination erfolgt ■ Das Erntegut wird regelmäßig hinsichtlich qualitätsbestimmenden Merkmale kontrolliert ■ Die Produkte werden durch die Lagerung nicht beeinträchtigt ■ Die Lagerkontrollen werden dokumentiert, hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"> ■ ggf. Luftfeuchtigkeit ■ ggf. Temperaturführung 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Schädlingsbefall ■ Verschmutzungen des Erntegutes ■ Bei Abweichungen zu vorgegebenen Sollwerten werden geeignete Korrekturen durchgeführt und dokumentiert 		
3.10.3 Überprüfung der Messgeräte		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft 		
[K.O.] 3.10.4 Schädlingsmonitoring/- bekämpfung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Regelmäßige und systematische Prüfung auf Schädlingsbefall wird durchgeführt und dokumentiert ■ Bei Schädlingsbefall wird eine planmäßige Bekämpfung entsprechend der gesetzl. Bestimmungen vorgenommen und dokumentiert ■ Die Qualifikation des Anwenders entspricht den gesetzlichen Bestimmungen ■ Ein Köderplan wurde erstellt ■ Fallen und Köder sind keine Gefahr für andere Tiere ■ Dokumentation der Fallenkontrolle / eingeleitete Maßnahmen liegt vor ■ Besondere Situationen, wie die Nähe von Müllhalden oder gelagerter Hausmüll, werden berücksichtigt 		
3.11.1 Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen		
<p>Dokumentation (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen, Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate) der gekauften Betriebsmittel und von Dienstleistungen liegt vor</p> <p>Hinweis: Die Dokumentationspflicht bezieht sich auf das Produkt und alle Betriebsmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen</p>		
[K.O.] 3.11.2 Rückverfolgbarkeit		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem wird geführt und stellt sicher, dass <ul style="list-style-type: none"> ■ die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der produzierten (wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit) und wenn anwenbar der zugekauften Ware und des Verpackungsmaterials gegeben ist ■ die Plausibilität der Warenströme gegeben ist und geprüft werden kann ■ 24 Stunden nach Kontaktaufnahme Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ innerhalb von vier Stunden die relevanten Informationen intern zusammengetragen werden können ■ Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sowie Lieferungen liegen vor <ul style="list-style-type: none"> ■ Name, Anschrift und Telefonnummer ■ QS-ID bzw. Standortnummer (OGK-Nr.) ■ Art und Menge der gelieferten Produkte ■ Lieferdatum ■ Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet) ■ Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung ■ Lieferantenliste (Produkte, Verpackungsmaterialien) liegt vor ■ Eine Warenausgangsliste (Kundenliste) wird geführt (z. B. über Lieferscheine) <ul style="list-style-type: none"> ■ darin ist QS-Ware als solche gekennzeichnet ■ damit können belieferte Unternehmen identifiziert werden 		
[K.O.] 3.11.3 Kennzeichnung von QS-Ware		
<ul style="list-style-type: none"> ■ QS-Ware ist eindeutig auf Warenbegleitpapieren gekennzeichnet ■ Eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und den Begleitpapieren (Lieferscheinen) ist möglich <p>Hinweis: Kennzeichnung ist die Deklaration der Ware in den Dokumenten, z. B. Lieferschein, siehe Arbeitshilfe Kennzeichnung QS-Ware (www.q-s.de)</p>		
3.11.4 Zeichennutzung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Verwendung des QS-Prüfzeichens wurde vom Bündler genehmigt ■ Produkte werden nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wenn: <ul style="list-style-type: none"> ■ die QS-Kennzeichnung in den Lieferdokumenten gegeben ist ■ der Abnehmer ebenfalls QS-Systempartner ist ■ die Vorgaben des Gestaltungskatalogs eingehalten werden ■ Bei der Verwendung ohne direkten Produktbezug (auf Werbemitteln, Briefpapier oder ähnlichen Werbeträgern) ist die klare Zuordnung zum Absender gegeben 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.11.5 Gesetzliche Kennzeichnung		
<p>Die Kennzeichnungsverordnungen und -gesetze (allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnorm, UNECE-Normen) werden eingehalten, auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Packstücken ■ Verkaufsverpackungen ■ Warenbegleitpapieren/Lieferscheinen/Etiketten 		
[K.O.] 3.12.1 Verpackungsmaterial		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Lagerung erfolgt sachgemäß, trocken und hygienisch ■ Verpackungsmaterial wird nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten vom Feld entfernt oder sicher zwischengelagert ■ Verwendete Mehrwegverpackungen sind sauber und werden bei Bedarf gereinigt 		
3.12.2 Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verpackungsmaterial, welches direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, ist gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei ■ es liegt eine aktuelle Konformitätsbescheinigung vor ■ ist keine Konformitätserklärung gesetzlich notwendig, liegt eine Unbedenklichkeitserklärung vor 		
4. Hygieneanforderungen		
[K.O.] 4.1.1 Risikoanalyse Hygiene		
<p>Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung nach der Ernte sowie den innerbetrieblichen Transport. Mögliche Kontaminationen sind in der Risikoanalyse erfasst.</p> <p>Hinweis: Mögliche Verunreinigungsquellen siehe Leitfaden</p>		
[K.O.] 4.1.2 Hygienecheckliste/ -verfahren		
<p>Auf Grundlage der Risikoanalyse liegt eine Hygienecheckliste vor</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sie enthält alle für die Aufrechterhaltung der Hygiene relevanten Maßnahmen. ■ Verantwortlichkeiten und Maßnahmen bei Abschweichungen sind festgelegt <p>Hinweis: Mindestanforderungen für die betrieblichen Hygieneverfahren siehe Leitfaden</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 4.1.3 Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Grundlage der Risikoanalyse werden Hygieneanforderungen erstellt ■ Die Hygieneanforderungen werden eingehalten <p><i>Hinweis: Die Punkte, die mind. von den Hygieneanforderungen abgedeckt sind, können dem Leitfaden entnommen werden</i></p>		
[K.O.] 4.1.4 Hygieneanweisungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Basis der Risikoanalyse liegen Hygieneanweisungen vor ■ Diese sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt ■ Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt <p><i>Hinweis: Die Punkte, die die Anweisungen mind. enthalten, können dem Leitfaden entnommen werden</i></p>		
[K.O.] 4.1.5 Hygieneschulungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult ■ Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult ■ Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt ■ Schulungsplan liegt vor <ul style="list-style-type: none"> ■ Schulungsinhalte ■ Schulungsintervalle ■ Teilnehmer ■ Referent ■ Sprache 		
[K.O.] 4.1.6 Anforderungen an Wasser und Eis		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Beim letzten Waschgang beim Nacherntewaschen hat das Wasser Trinkwasserqualität ■ Wasser zum Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln hat Trinkwasserqualität ■ Eis hat Trinkwasserqualität, Hygiene wird beachtet ■ Der Nachweis der Trinkwasserqualität liegt vor <ul style="list-style-type: none"> ■ über offizielle Analysen, die im Rahmen von Trinkwasserüberwachungen vorliegen, oder ■ mindestens alle 12 Monate durch eine Probe an der Entnahmestelle 		
[K.O.] 4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Toiletten sind in angemessener Zeit zu erreichen ■ Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand ■ Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen (Einweg-)Handtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit 		
4.1.8 Eignung der Betriebsmittel		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet ■ Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden 		
[K.O.] 4.1.9 Glasbruch bei Lampen		
In Bereichen, in denen Produkte und Verpackungsmaterialien gehandhabt oder gelagert werden, sind bruch sichere bzw. Lampen mit Schutzschirm		
4.1.10 Umgang mit Glas und Hartplastik		
Schriftliche Anweisungen für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen sind vorhanden		
4.1.11 Zugang von Haustieren		
Wo Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren geregelt		
5. Handhabung nicht selbst erzeugter Ware (Nur anwendbar bei Zukauf oder Handhabung nicht selbst erzeugter Ware)		
5.1.1 Wareneingangskontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Folgen einem geregelten Ablauf ■ Die Kontrollen werden anhand interner Vorgaben durchgeführt, dokumentiert und umfassen alle relevanten Produkte ■ Die angelieferte Ware wird auf Schädlingsbefall überprüft, ggf. werden Maßnahmen eingeleitet ■ Alle Lieferanten von QS-Ware sind über die öffentliche Systempartnersuche in der Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt 		
5.1.2 Umgang mit Retouren		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es ist ein Verfahren zur Bearbeitung von Retouren vorhanden ■ Alle Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet ■ Bei Abweichungen werden Maßnahmen eingeleitet, die das Wiederauftreten verhindern 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware wird berücksichtigt ■ Das System wird jährlich geprüft 		
5.1.3 Prüfung Rückverfolgbarkeit		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit wird an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang durchgeführt ■ Dies gilt auch für die Verpackung ■ Das System wird mindestens jährlich getestet und dies ist dokumentiert 		
[K.O.] 5.1.4 Warentrennung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es liegt eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vor ■ Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet ■ Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden, kann die Vorgehensweise der Warentrennung dargelegt werden ■ QS-Ware ist im Betrieb eindeutig zu identifizieren ■ Es ist sichergestellt, dass es nicht zu Verwechslungen zwischen QS-Ware und Nicht-QS-Ware kommt ■ Die Trennung und Identifizierung von Ware mit anderen spezifischen Warenkennzeichnungen (z. B. regionale Kennzeichnungen, Bio) ist gewährleistet 		
[K.O.] 5.1.5 Abgleich Wareneingang mit Warenausgang		
Ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften und produzierten Ware und der Menge der vermarkteten Ware ist gegeben		
6. Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung		
6.1.1 Lagerung von Kraftstoffen und Betriebsmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Umwelt wird nicht beeinträchtigt ■ Die Lagerung erfolgt gemäß gesetzlichen Vorgaben, örtlichen Vorschriften sowie den Herstellerinformationen ■ Kraftstofftanks <ul style="list-style-type: none"> ■ Schilder mit „Rauchen verboten“ sind vorhanden und entsprechende Vorsorge für einen Brandfall ist getroffen ■ Die Auffangkapazität entspricht den gesetzlichen Vorgaben bzw. den Vorgaben des Leitfadens 		
6.1.2 Umwelt- und Naturschutzplan		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Umwelt- und Naturschutzplan liegt vor ■ Der Plan wird umgesetzt 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Umsetzung ist dokumentiert 		
6.1.3 Energieeffizienz		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Aufzeichnungen zum Energieverbrauch, z. B. Lieferscheine über Kraftstoffe liegen vor ■ Maschinen und Geräte wurden hinsichtlich ihrer Energieeffizienz gewartet ■ Bei Anschaffungen wurde der Energieverbrauch berücksichtigt ■ Der Einsatz von erneuerbaren Energien wurde geprüft 		
6.1.4 Substrate		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Substrate stammen nachweislich nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten 		
6.2.1 Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen		
<p>Eine Liste der Abfallstoffe (z. B. Papier, Pappe, Plastik, Öl) und potentiellen Quellen von Umweltverschmutzungen (z.B. Abgas von Heizeinheiten, Tankreinigungen) liegt vor</p>		
[K.O.] 6.2.2 Abfalllagerung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Abfälle werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert und regelmäßig entsorgt ■ Die Bereiche werden regelmäßig gesäubert und ggf. desinfiziert ■ Vom Abfall geht kein Kontaminationsrisiko aus 		
6.2.3 Abfallmanagement		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt ■ Betriebliche Abfälle werden auf ein notwendiges Maß reduziert 		
7. Arbeitsbedingungen		
[K.O.] 7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange		
<p>Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt</p>		
7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen		
<p>Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
7.1.3 Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen		
<p>Eine Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen wurde auf folgender Grundlage durchgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ nationale, regionale und kommunale Gesetzgebung ■ Branchenvereinbarungen <p>Hinweis: Beispiele siehe Leitfaden</p>		
7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt ■ Ein Notfallplan ist vorhanden ■ Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden ■ Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. Abfalldeponien, Treibstofftanks) hin ■ Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. ■ Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent) 		
[K.O.] 7.1.5 Mitarbeiterinweisung und Qualifikation		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation) ■ Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert 		
[K.O.] 7.1.6 Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung ■ Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben ■ Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten ■ Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert ■ Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. Der Reinigungsplan ist an die Art der Nutzung und den Verschmutzungsgrad angepasst ■ Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung bzw. -ausrüstung liegen vor 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gebrauchte Atemschutzfilter werden mindestens einmal jährlich ausgetauscht, die Nutzung und Nutzungsdauer richtet sich nach Anwendungsbedingungen 		
7.1.7 Erste-Hilfe		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden ■ Die Ausstattung erfolgt je nach Art und Größe des Betriebes und auf Grundlage der Risikoanalyse nach 7.1.4 ■ An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden 		
7.1.8 Unfall- und Notfallplan		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> ■ Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen ■ Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse) ■ Ort des nächsten Telefons ■ Adresse des Betriebes ■ wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen) ■ Er ist ständig frei zugänglich, und liegt in der/den vorherrschenden Sprachen und/oder in Form von Piktogrammen vor ■ Bei Pflanzenschutzmittellagern und Anmischplätzen ist er im Umkreis von 10 m angebracht ■ Ggf. sind Sicherheitshinweise für gesundheitsgefährdende Mittel vorhanden (z. B. Webseiten, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter) 		
7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei Anwesenheit mehrerer Arbeitskräfte ist mind. eine Person anwesend, die in den letzten 5 Jahren an einer Erste-Hilfe-Schulung teilgenommen hat ■ Die Anzahl der Ersthelfer richtet sich nach den Empfehlungen der Berufsgenossenschaften 		
7.1.10 Gesundheitscheck		
Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen		
[K.O.] 7.1.11 Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Sozialraum für Arbeitskräfte ist vorhanden ■ Die Unterkünfte sind für die Unterbringung geeignet und verfügen über grundlegende Sanitäreinrichtungen sowie 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
Trinkwasser		
[K.O.] 8.1.1 Beschwerdeverfahren		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein dokumentiertes Beschwerdeverfahren ist vorhanden ■ Beschwerden im Zusammenhang mit QS Anforderungen werden aufgenommen und verfolgt ■ Aufzeichnungen der eingeleiteten Maßnahmen liegen vor 		
9. Empfehlungen		
9.1.1 Wurden für den Betrieb Bodenkarten erstellt?		
Anhand von Bodenprofilen, Bodenproben oder Bodenkarten wurde der Bodentyp festgestellt		
9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?		
Die Teilnahme am Kalibrierungsprogramm ist dokumentiert		
9.2.1 Nimmt der Produzent an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese vorhanden sind?		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Art, Datum und Menge des recycelten Materials wird dokumentiert (z. B. Rechnungen/Ladepapiere) ■ Begründung, wenn es keine Beteiligung gibt 		
9.3.1 Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über die Angabe des Schwermetallgehalts?		
Angabe zum Schwermetallgehalt der anorganischen Dünger, die in den letzten 12 eingesetzt wurden, liegt vor		
9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?		
Wenn notwendig findet eine Abstimmung statt		
9.5.1 Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instand gehalten, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit optimal zu nutzen?		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Falls nötig, sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung für Zeiten in denen die Wasserversorgung niedrig ist, vorhanden ■ Diese sind in einem guten Zustand und (falls erforderlich) gesetzlich genehmigt 		
9.6.1 Wird die Wasseranalyse von einem geeigneten Labor durchgeführt?		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
Labore, die Wasseranalysen für das Waschen der Produkte durchführen, sind nach ISO 17025 oder dem entsprechenden nationalen Standard akkreditiert		
9.7.1 Sind Anforderungen an die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter erfüllt?		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Äußere der Fahrzeuge ist gereinigt ■ Rauchemissionen werden beachtet 		
9.8.1 Werden organische Abfälle auf dem Betrieb kompostiert und für die Bodenverbesserung verwendet, vorausgesetzt dass keine Gefahr der Übertragung von Krankheiten besteht?		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Organische Abfälle werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet ■ Kontaminationen werden vermieden 		
9.8.2 Hat der Produzent Überlegungen angestellt, wie er den Umweltschutz verbessern könnte, um den Bedürfnissen der örtlichen Gemeinde zu entsprechen sowie die Fauna und Flora nachhaltig zu bewahren?		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Maßnahmen und Initiativen liegen vor ■ Im Umweltschutzkonzept wird eine Erhebung zum Zustand der Fauna und Flora durchgeführt ■ Maßnahmen zur Verbesserung von Flora und Fauna und zur Erhöhung der biologischen Vielfalt sind definiert 		
9.8.3 Wurde die Umstellung von unproduktiven Standorten in Naturschutzgebiete in Erwägung gezogen?		
Wo möglich, sind Pläne zur Konvertierung von unproduktiven Standorten in Naturschutzgebiete vorhanden		
9.8.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?		
Abwasser wird so entsorgt, dass die Umwelt und die Gesundheit und Sicherheit von Personen so wenig wie möglich beeinflusst wird		
9.8.5 Wird unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit Wasser gesammelt und wiederverwendet?		
Wenn es wirtschaftlich und praktikabel und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist, wird Wasser zu Beregungszwecken gesammelt		
9.8.6 Gibt es einen Plan zur Verbesserung der betrieblichen Energieeffizienz?		



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
Ein Plan, der die Möglichkeiten zur Verbesserung der der Energieeffizienz darstellt, ist vorhanden		
9.9.1 Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?		
Die Einrichtungen sind vorhanden und werden genutzt		
9.10.1 Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung bezüglich der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug durchgeführt?		
Eine aktuelle Gefahrenbeurteilung zur Identifizierung möglicher Anfälligkeiten für Lebensmittelbetrug (z. B. gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterial, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien) ist verfügbar und umgesetzt		
9.10.2 Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug und ist dieser umgesetzt worden?		
Regelungen und Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug sind verfügbar und werden umgesetzt		



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur



Hygienecheckliste

Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für Lebensmittel, einschließlich der Beförderung, der Lagerung und der Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, einschließlich der korrekten Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden. Sobald Gemüse oder Obst also behandelt (z.B. durch Waschen, Umfüllen, Kühlen, Lagern, Befördern, Schneiden, Bündeln), gelagert oder befördert wird, unterliegen die Betriebe der Lebensmittelhygieneverordnung.

Kriterium	Wer ist verantwortlich?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Allgemeine Anforderungen				
Rauchverbot				
In den Arbeitsräumen und während der Arbeit				
Deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen				
Einweisung in Hygiene beim Umgang mit Obst und Gemüse sowie Speisekartoffeln				
Mitarbeiterschulung				
Einweisung der Saisonarbeiter				
Themen: <input type="checkbox"/> Sauberkeit <input type="checkbox"/> Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut <input type="checkbox"/> Abfallentsorgung				
Toiletten				
Wasserspülung vorhanden				
Mit Handwaschbecken ausgestattet				
Sauberkeit gewährleistet				
Handwaschbecken				
Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden				
Geeignete Reinigungsmittel vorhanden				
Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Müllbehälter				
Geeignete, einwandfreie Behältnisse				
Abfalllager				
Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und-entsorgung				
Frei von Schädlingen und Ungeziefer				



Kriterium	Wer ist verantwortlich?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereiches				
Innenbereich - gut sichtbar vorhanden				
Außenbereich - gut sichtbar vorhanden				
Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen				
Sauberkeit der Räume				
Reinigungsplan vorhanden				
Sauberkeit der Transportfahrzeuge				
Sauberkeit nachgewiesen/gewährleistet; Maßnahmen zur Reinigung vorhanden				
Transport des Ernteguts				
Sauberkeit der Transportbehälter (Reinigungsplan) gewährleistet				
Waschen des Ernteguts				
Geeignete Vorrichtungen vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Qualität des Waschwassers (Trinkwasserqualität)				
Korrosionsbeständiges Material				
Tische, Schneidbrenner, Schneidwerkzeuge				
Sauberkeit gewährleistet				
Sortieranlagen				
Sauberkeit gewährleistet				
Verpackungsanlagen				
Sauberkeit gewährleistet				

Datum _____

Unterschrift _____