Unterlagen

GLOBALGAP

2016

Version 5.0

Stand: 22.06.2016

Arbeitshilfen GLOBALGAP 2016 V 5.0

Nummer	Titel	anwendbar	GLOBALGAP
FO-01	Gefahrenbeurteilung Standorte	Jährlich auszufüllen, bei Neupacht, Tausch	AF 1.2
FO-02	Maßnahmenplan		AF 1.2, AF 2.2, AF 2.3
FO-03	Risikotabelle Betrieb		AF 3.1, CB 7.9.4, FV 4.3.1, FV 5.1.1
FO-04	Teilnehmerliste Schulung	Alle unterschreiben lassen	AF 4.1.3, AF 4.2.1, FV 5.1.4
FO-05	Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz		AF 4.1, AF 4.3.1, AF 4.5.1
FO-06	Alarmplan	Aushang	AF 4.3.1
FO-08	Funktionsübersicht		AF 4.5.1
FO-09	Liste der Dienstleister und Fremdarbeitskräfte	nur wenn Einsatz Lohnunternehmer oder Arbeitskräfte	AF 5.1
FO-10	Vereinbarung Lohnunternehmer		AF 5.1
FO-11	Liste der Abfallstoffe		AF 6.1.1, FV 5.4.8
FO-12	Maßnahmenplan Umwelt		AF 7.1.2, 7.3.2
FO-13	Beschwerdeformular		AF 8.1
FO-14	Rückrufverfahren		AF 9.1
FO-15	Test Rückrufverfahren	Jährlich anhand einer Lieferung/Sorte	AF 9.1
FO-16	Gefahrenanalyse Lebensmittelschutz		AF 10.1, AF 16
FO-17	Anweisung Rückverfolgbarkeit		CB 1
FO-18	Ackerschlagkartei	für jede Sorte und jeden Schlag	CB 4.2.1- 4.2.6, CB 7.3.2 – 7.3.7
FO-19	Mineraldüngerliste	monatlich	CB 4.3.7
FO-20	Gefahrenbeurteilung organische Dünger	Beim Einsatz von organischem	CB 4.4.2, FV 4.2.1

		Dünger	
FO-21	Gefahrenbeurteilung Wasser allgemein		CB 5.2.1, CB 5.3.2, CB 5.3.3, FV 4.1.1, FV 5.8.5
FO-22	Probenahmeplan Wasser		
FO-23	Maßnahmenplan integrierter Pflanzenschutz		CB 6.1 - CB 6.5
FO-24	Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen		CB 7.6.3
FO-25	Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen		CB 7.6.3
FO-26	Gefahrstoffverzeichnis	monatlich ausfüllen	CB 7.7.13
FO-27	Regelungen zum Wiederbetreten von Flächen		CB 7.8.2
FO-28	Wartung		CB 8.1
FO-29	Kalibrierung Messvorrichtungen	Waage, Messbecher, Temperaturfühler	CB 8.1, CB 8.2
FO-30	Hygiene-Richtlinie	Aushang	FV 5.1.2, 5.4.10
FO-31	Wassernutzung		CB 5.2.2
FO-32	Temperaturkontrolle Lager		FV 5.5.1
FO-33	Nagetierkontrollplan		FV 5.6.1, FV 5.6.3
FO-34	Reinigungsplan		AF 4.4.2, FV 5.2.4, 5.2.6
FO-35	Teilnahmebestätigung		
FO-36	Massenbilanzierung		AF 14

Stand: 22.06.2016

GLOBALG.A.P.

ERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT Ein Erzeuger kann diese oder eine andere Vorlage zur Erfüllung von AF15.1 verwenden.

BETRIEB:

BETRIEBSLEITER/EIGENTÜMEI

UNTERSCHRIFT: **DATUM:**

Wir verpflichten uns zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit durch alle Produktionsprozesse hindurch, bereits vor dem Anpflanzen bis zur Freigabe des Produkts. Dies erreichen wir durch:

1. EINHALTUNG UND ANWENDUNG DER ENTSPRECHENDEN GESETZE
2. IMPLEMENTIERUNG GUTER AGRARPRAXIS UND ZERTIFIZIERUNG NACH DEM GLOBALG.A.P. STANDARD FÜR KONTROLLIERTE LANDWIRTSCHAFTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG V5.0

Alle unsere Mitarbeiter werden in Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult (s. Kontrollpunkt AF.3) und streng kontrolliert, um die kontinuierliche Anwendung sicherzustellen.

Folgende Person(en) sind für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich

WÄHREND DER PRODUKTION:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

falls abweichend, WÄHREND DER ERNTE (BEI PFLANZENPRODUKTION) UM ZU GEWÄHRLEISTEN, DASS NUR SICHERE PRODUKTE GEERNTET WERDEN, DIE DEN STANDARD ERFÜLLEN:

NAME(N)

FUNKTION:

VERTRETUNG:

falls abweichend, WÄHREND DER PRODUKTHANDHABUNG UM SICHERZUSTELLEN, DASS DIE ENTSPRECHENDEN FREIGABEVERFAHREN DEN STANDARD ERFÜLLEN:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

24-STUNDEN KONTAKT BEI NOTFÄLLEN IN BEZUG AUF DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT:

TEL:

Die Implementierung von GLOBALG.A.P. beruht auf der Identifizierung von Risiken und Gefahren. Aktivitäten zu ihrer Eindämmung werden jährlich überprüft, um eine kontinuierliche Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit sicherzustellen.

GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln
www.globalgap.org

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____

Bitte ankreuzen:

O keine Gefahrenänderung O neue Flächen (Pacht, Tausch, Kauf)

Bezeichnung Standorte	FLIK-Nummer	Größe in ha	Pacht ab	vorheriger Bewirtschafter

Bezeichnung	*Mögliche Risiken*	*Kategorie **	*Wahrscheinlichkeit des Auftretens*	*Maßnahme*	*Maßnahme umgesetzt*	*Maßnahme wirksam*
Frühere Nutzung der Fläche	O Belastung durch Schwermetalle (z.B. frühere Klärschlammausbringung, industrielle Nutzung, militärische Nutzung)	C	O gering O mittel O hoch	O Bodenuntersuchung auf Schwermetalle O _____		
	O Belastung durch Schwermetalle (natürliche Belastung)	C	O gering O mittel O hoch	O Bodenuntersuchung auf Schwermetalle _____		
	O Belastung durch Abfälle (frühere Mülldeponie)	C, P, M	O gering O mittel O hoch	O Bodenuntersuchung auf Schwermetalle O Verlesepersonal erhöhen O _____		
	O PSM-Rückstände (vorherige unsachgemäße Anwendung von PSM)	C	O gering O mittel O hoch	O Bodenuntersuchung auf Rückstände O _____		
	O mikrobielle Belastung (organ. Düngung)	M	O gering O mittel O hoch	O Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie O _____		
	O mikrobielle Belastung (durch verunreinigtes Bewässerungswasser)	M	O gering O mittel O hoch	O Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie O _____		
Bodeneignung	O Gefährdung durch Wind- oder Wassererosion O Gefährdung durch Hanglagen	C, P	O gering O mittel O hoch	O Maßnahmen zum Erosionsschutz (Mulchsaat, usw.) O _____		
	O Überflutung, Staunässe, Grundwasserspiegel	P	O gering O mittel O hoch	O geeignete Kulturen wählen O _____		

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____

	O Bodentyp ungeeignet	C, P	O gering O mittel O hoch	O geeignete Kulturen wählen O _____		
	O Nematoden O Unkräuter O Schädlinge(z.B. Drahtwurm)	M	O gering O mittel O hoch	O Untersuchung, resistente Sorten O _____		
Belastung durch angrenzende Flächen	O durch Schädlingen, Krankheiten oder Unkräutern	M	O gering O mittel O hoch	O geeignete Maßnahmen durchführen O geeignete Kulturen auswählen O _____		
	O Müllhalden, Autobahnen, Flugplätze, Golfplatz, Bergbau, Spazierwege	C, P, M	O gering O mittel O hoch	O Kontrolle O belastete Flächen nicht ernten O _____		
	O angrenzende Tierhaltung	M	O gering O mittel O hoch	O Kontrolle O belastete Flächen nicht ernten O _____		
Grundwasser-qualität	O mikrobielle Verunreinigung	M	O gering O mittel O hoch	Wasseranalysen ggf. auf Beregnung verzichten O _____		
	O chemische Verunreinigung	C	O gering O mittel O hoch	O Wasseranalysen O ggf. auf Beregnung verzichten O _____		

- P: physikalisch, C: chemisch, M: mikrobiologisch

Sonstige mögliche Gefährdungen: _____

Ergebnis:

O der Standort ist aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse uneingeschränkt für die geplante Kultur zu nutzen

O der Standort ist aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse nicht uneingeschränkt für die geplante Kultur zu nutzen. Weitere Maßnahmen sind notwendig (s. „Maßnahmenplan")

Datum, Unterschrift: _____

Maßnahmenplan

Gefährdung/Abweichung	Maßnahme	verantwortlich	bis wann erledigt	erledigt	Mögliche Vorbeugungsmaß-nahmen

Datum Unterschrift

Risikotabelle

Betrieb: **Jahr: 2016** **Kultur:**

Zu-treffend	Prozesschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein-lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
O	**Standort**	**Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe**	**C, P**	O gering O mittel O hoch	
O	**Schwermetalle**	**Verunreinigung durch Schwermetalle**	**C**	O gering O mittel O hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
O	**Mikroorganismen**	**Verunreinigung durch Mikroorganismen**	**P**	O gering O mittel O hoch	Analysen Reinigungsmaßnahmen
O	**GVO**	**Einsatz von GVO**	**C**	O gering O mittel O hoch	Risiko ist sehr gering. Von Lieferanten liegen Bestätigungen über GVO-freies Pflanzgut vor. Es werden nur GVO-freie Sorten gehandelt.
O	**Allergene**	**Vorhandensein von Allergenen**	**C**	O gering O mittel O hoch	Risiko ist auszuschließen, bei bestimmungsgemäßen Gebrauch kein Risikopotential bekannt.
O	**Solanin**	**Vorhandensein von Solanin an grünen Stellen**	**C**	O gering O mittel O 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.
O	**Feldauswahl**	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)	P	O gering O mittel O hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen, Information an Verlesepersonal) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen)
O	**Vorernteüber-prüfung**	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremente auf dem Feld	M	O gering O mittel	

Risikotabelle

Betrieb: **Jahr: 2016** **Kultur:**

Zu-treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein-lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
		(Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)		O hoch	
O	**Vorernteüber-prüfung**	Mögliche Kontamination durch Unkräueter	P	O gering O mittel O hoch	
O	**Vorernteüber-prüfung**	Gefahr der Verunreinigung durch Klärschlamm, Schwermetalle, Öl, Pflanzenschutzmittel	P, C	O gering O mittel O hoch	Ware sperren und nicht abliefern, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen
O	**Bewässern**	Gefahr der Verunreinigung durch Bewässerungswasser (mikrobiell, chemisch, physikalisch, Nitrat)	C, P, M	O gering O mittel O 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
O	**Organische Düngung**	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch organische Düngemittel (mikrobiell)	B	O gering O mittel O hoch	Einarbeiten organischer Dünger in den Boden, FO-17 Risikoanalyse organische Düngung, Ausbringen organischer Dünger vor dem Pflanzen
O	**Pflanzenschutz**	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Spritzwasser	C, M	O gering O mittel O 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
O	**Ernte**	Fremdkörper durch Erntegeräte (Glas, Holz, Gummi)	P	O gering O mittel O hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen); Wartung verstärken, FO-25 Reinigungsplan
O	**Ernte**	Gefahr der Verunreinigung durch Öl durch Erntegeräte	C	O gering O mittel O hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, FO-25 Reinigungsplan
O	**Verlesung**	Fremdkörper durch ungenaues	P	O gering O mittel	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter, FO-04 Teilnehmerliste Schulung

Risikotabelle

Betrieb: **Jahr: 2016** **Kultur:**

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

Risikotabelle

Betrieb: **Jahr: 2016** **Kultur:**

Zu-treffend	Prozesschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein-lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
		zur Keimhemmung verwendet wird.		O hoch	keine Gefährdung, FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
O	**Lagerung**	Scherben durch Glasbruch	P	O gering O mittel O hoch	Scherben entfernen, Hygienerichtlinie
O	**Lagerung**	Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremente	P, C, M	O gering O mittel O hoch	
O	**Lagerung**	Gefährdung durch Vornutzung (Düngerlagerung, Getreidelagerung, usw.)	P, C	O gering O mittel O hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, FO-25 Reinigungsplan
O	**Lagerung**	Verunreinigte Ladeschaufeln (Frontlader, Radlader)	P, C	O gering O mittel O hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufeln, FO-25 Reinigungsplan
O	**Verladung**	Verunreinigte Ladefläche (Vorladung, defekte Ladefläche usw.)	P, C, M	O gering O mittel O hoch	Ladefläche reinigen
O	**Verladung**	Verunreinigungen der Ware durch Vögel, usw.	P, C	O gering O mittel O hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant.
O	**Abpacken**	Gefährdung durch verunreinigtes Verpackungsmittel	P, C, M	O gering O mittel O hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial, Lagerung Verpackungsmaterial separat
O	**Personalhygien**	Übertragen von Krankheiten durch	M	O gering	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz

Risikotabelle

Betrieb: **Jahr: 2016** **Kultur:**

Zu-treffend	Prozesschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein-lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	e	Mitarbeiter		O mittel O hoch	
O	**Personalhygien e**	Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, mitgebrachte Lebensmittel)	P	O gering O mittel O hoch	
O	**Personalhygien e**	Rauchen	P, C	O gering O mittel O hoch	
O	**Personalhygien e**	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C		
O	**Personalhygien e**	Essen (auch Kaugummis, Bonbons), Reste, Krümel usw.	P, C	O gering O mittel O hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet.
O	**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
O	**Personalhygien e**	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	O gering O mittel O hoch	
O	**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.
O	**Personalhygien e**	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	O gering O mittel O hoch	
O	**Schutz- bzw. Arbeitskleidung**	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	O gering O mittel O hoch	

Risikotabelle

Betrieb: **Jahr: 2016** **Kultur:**

Zu-treffend	Prozesschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein-lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
O	**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.
O	**Betriebsspezifische Gefährdung**			O gering O mittel O hoch	
O	**Betriebsspezifische Gefährdung**			O gering O mittel O 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

O gering — außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig

O mittel — zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (s. FO-02 „Maßnahmenplan)

O hoch — es sind zusätzliche Maßnahmen durchzuführen, ggf. ist abzuwägen, ob Anbau abzulehnen ist

Datum:	Unterschrift:

Teilnehmerliste Schulung

Themen:
(bitte ankreuzen)

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

Datum: _____Uhrzeit: von _____bis_____Uhr Referent:_____

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

Datum: Unterschrift:

Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz

Betrieb: _____

O Tierhaltung: Tierarten_____ Anzahl:_____

O Kraftstofflager: Diesel _____ O Pflanzenschutzmittellager

O Düngemittellager: Düngerart:_____ Menge:_____t

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

Bitte ankreuzen:

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

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

Folgende Anweisungen gelten bei:

O PSM-Lagerung Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz
O Düngemittellagerung Betriebsanweisung Düngemittel
O Kraftstofflagerung Betriebsanweisung Diesel
O Staplerverkehr Betriebsanweisung Staplerverkehr
O 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

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

Inhalt der Meldung
Ruhig und deutlich sprechen!

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

Funktionsübersicht

Funktion	Name, Vorname	Telefon
Betriebsleiter		
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Pflanzenschutzmittel (CB 7.2.1)		
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Düngemittel (CB 4.1.1)		
Verantwortlicher für Sicherheit und Gesundheit/Soziale Belange (AF 4.5.1)		
Verantwortlicher für Erste Hilfe (AF 3.4.5)		
Techn. Verantwortliche Person für die Anwendung von Nacherntebehandlung (FV 5.8.4)		
Verantwortlicher für Lebensmittelsicherheit und Umsetzung von Hygieneverfahren im Betrieb		
Verantwortlicher Warenrückruf (AF 9.1/CB 7.6.7)		

Stand:

Liste der Dienstleister/Fremdarbeitskräfte

Dienstleister (AF 5.1)

Name	Strasse	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweise/ Zertifizierung

Fremdarbeitskräfte

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs-dauer	Sprache

Datum: _____ Unterschrift: _____

Vereinbarung Lohnunternehmer/Dienstleister (AF 5.1)

Betrieb (Auftraggeber)	Lohnunternehmer/Dienstleister (Auftragnehmer)
Name	Name
Strasse:	Strasse:
PLZ Ort:	PLZ Ort:

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

O Pflanzen O Häufeln O Ausbringung von Gülle, Mist O Keimhemmung im Lager

O Pflanzenschutz O Roden O Ausbringung von Gärsubstrat O Sonstiges _____

O Transport O Lagerung O Ausbringung von Bodenhilfsstoffen

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

Der Lohnunternehmer/Dienstleister verpflichtet sich, die Anforderungen einzuhalten und die notwendigen Dokumentationen vorzunehmen. Die Dokumentationen sind mindestens 2 Jahre lang aufzubewahren. Sind gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen festgelegt, so sind diese einzuhalten.

Der Lohnunternehmer/Dienstleister 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 Lohnunternehmer/DL willigt ein, dass der Betriebsleiter und die Auditoren im Rahmen von Kontrollen (intern und extern) die relevanten Bereiche der Räumlichkeiten des Lohnunternehmers/DL 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. ACG-Nr., Karten-Nr.)
O Bestätigung GLOBALGAP-LU	
O Sachkunde-Nachweis Pflanzenschutz	

_____ _____ _____

Datum Unterschrift Betriebsleiter Unterschrift Lohnunternehmer/DL

Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen (AF 6.1.1, FV 5.4.8)

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

Maßnahmenplan Umwelt 2016 (AF 7.1.1, 7.3.2)

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

Abfallreduzierung:

O Mülltrennung
O Kompostierung
O Recycling
O _____

Reduzierung von Luftverschmutzung

O Verwendung von Rußfiltern bei Dieselfahrzeugen

O Verwendung von Gas- und/oder Elektrogabelstaplern

O _____

Reduzierung von Bodenverschmutzung

O _____

Reduzierung von Wasserverschmutzung

O _____

Reduzierung/Optimierung des Energieverbrauchs
O Einsatz erneuerbarer Energie
O _____

Verbesserung der Standortqualität:

O Anpflanzung von Hecken

O Ausgleichsanpflanzung im Rahmen einer Baumaßnahme

O _____

Vermeidung von Bodenverdichtungen

O Einsatz bodenschonender Landmaschinen

O Abwarten der feuchteabhängigen Tragfähigkeit des Bodens zur Bearbeitung

O Kombination von Arbeitsgängen (z. All-in-one-System)

O _____

Vermeidung von Bodenerosion (Wind, Wasser, Hanglagen)

O Zwischenfruchtanbau

O Mulchsaat

O _____

Maßnahmenplan Umwelt 2016 (AF 7.1.1, 7.3.2)

Verbesserung der Humusbilanz

O Zwischenfruchtanbau

O _____

Verminderung der Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel

O Prognoseprogramme

O integrierter Anbau

O mechanische Unkrautbekämpfung

O Anwendung des Schadschwellenprinzips

O abdriftmindernde Technik

Verbesserung der Artenvielfalt auf dem Betrieb

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

Betriebsspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

O Wasserschutzgebiet (Mitgleid Wasserkooperation)

O FFH-Gebietszone

O _____

Nachhaltigkeit

O Eigenstromproduktion

O Überwachung des Energieverbrauchs (Strom, Diesel, Gas)

_____ _____

Datum Unterschrift

Beschwerdeformular (AF 8.1)

1. Beschwerdeeingang		
Datum:		
O per Fax O per Post	O telefonisch O per mail	O anonyme Abgabe
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:* _____

Rückrufverfahren (AF 9.1)

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 (Verfahrensanweisung)

- 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	
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

O Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden

O Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen worden

Datum: Unterschrift Durchführender

Gefahrenanalyse Lebensmittelschutz (AF 10.1, AF 16)

Fragestellung	ja	nein	mögliches Risiko	Korrekturmaßnahmen
Ist auf dem Betrieb ein Verantwortlicher für die Lebensmittelsicherheit benannt?				
Sind alle Gefahrenanalysen (Wasser, organischer Dünger, usw.) ausgefüllt und aktuell?				
Sind die Mitarbeiter angehalten besondere Vorkommnisse zu melden?				
Ist die Identität von allen Mitarbeitern bekannt?				
Ist die Identität von allen Dienstleistern bekannt?				
Sind wenn möglich, alle Betriebsgebäude abgeschlossen?				
Werden alle Besucher, usw. verpflichtet sich vor Betreten des Betriebes beim Betriebsleiter zu melden?				
Werden Ernteprodukte nachts innerhalb von abgeschlossenen Gebäuden aufbewahrt?				
Werden verladene Ernteprodukte nachts innerhalb von abgeschlossenen Gebäuden zwischengelagert?				
Sind alle Ernteprodukte und Verpackungen rückverfolgbar?				
Werden Verpackungen vor dem Gebrauch auf Sauberkeit kontrolliert?				
Werden alle Pflanzenschutzmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher verwahrt?				
Wird die Möglichkeit der Sabotage berücksichtigt?				
Werden Möglichkeiten zur Sabotage verhindert?				
Sind alle Brunnen gesichert?				
Sind Beregnungssystem in einem internen Kontrollsystem integriert?				
Werden alle externen Transportfahrzeuge vor Beladung optisch auf Sauberkeit überprüft?				
Werden alle Transporte mit Abdeckplanen durchgeführt?				

Datum, Unterschrift: _____

Verfahren Krisenmanagement

- Informationseingang z.B. durch
  - Feststellung gesundheitsgefährdender Ereignisse
  - Umwelthavarie
  - Pressemitteilungen über branchenbezogene Gefährdungen
  - Unfall, Brand ...
- Information des Betriebsleiter (Verantwortlich für externe Kommunikation mit Behörden, Medien usw.)
- Sofortmaßnahmen in Form von Lieferstopp, Sperren vorhandener Ware
- Klärung und Bewertung der Sachlage
- Datenanalyse (Wareneingang, Rückverfolgbarkeit, Lagerung usw.)
- Krisenbewältigung
  - Einschalten geeigneter Experten (Rechtsanwalt, Labor, Verband usw.)
  - Information der Kontrollstelle
  - Information der Kunden
  - Information von Behörden
  - Information der Versicherung
  - Information der Öffentlichkeit
- Auswertung der Krise
- Planung von Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen

Wichtige Telefonnummern

Name	Telefonnummer

Maßnahmen Rückverfolgbarkeit (CB 1.1)

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln wird auf dem Betrieb über alle Stufen bis zum Abnehmer gewährleistet.

Die Rückverfolgbarkeit wird auf unserem Betrieb durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

Maßnahme	Verantwortlicher	Dokumentation

Datum, Unterschrift

Ackerschlagkartei Jahr: 2016

CB 4.2.1.- 4.2.6, 7.3.2-7.3.7

Betrieb		Schlag-bezeichnung		Größe (ha):		Boden-art:	

Hauptfrucht:	Vorfrucht:	Zwischenfrucht:	Vor-Vorfrucht Weizen

Auspflanzung

Datum	Sorte	dt/ha	Anerkennungs-Nr.	Saatgutbehandlung Mittel	Dosierung kg;l/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;l/ha	Wartezeit	Methode	Anwender	Witterung	Begründung

Bewässerung O ja 1. mm 2. mm, 3. mm O nein

Bonitur zur Erntevorbereitung

Rodebedingungen O optimal O gut O schlecht Witterung O optimal O gut O schlecht

Knollenzustand O optimal O gut O schlecht Knolleninnenmängel O ja O nein Knollenaußenmängel O ja O nein

Ernte

Datum	ha	Bemerkungen

Persönlicher Code

Code	Anwender
BL	Betriebsleiter
LU	Lohnuntemehmer

Persönlicher Code

Code	Methode
DS	Düngerstreuer
HN	Heißnebeln Keimhemmung
SP	Spritzen Keimhemmung
ST	Stäuben Keimhemmung
SP	Pflanzenschutzspritze

Persönlicher Code

Code	Begründung
U	Unkräuter
L	Läuse
K	Käfer
P	Phytophtora
A	Abtöten von Kartoffellaub

Persönlicher Code

Code	Witterung
SO	Sonne
SW	schwach windig
STW	stark windig
W	windstill
B	bewölkt

Datum, Unterschrift BL		Name technisch verantwortliche Person PSM	

* TF = Teilfläche

FO-18

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

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/m²)	begangen, nicht gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

* TF = Teilfläche

Lagerung Mineraldünger (CB 4.3.7)

(Aktualisierung: monatlich

Düngertyp	Nährstoffgehalte	Menge				Einsatzbereiche
		Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	Bestand am:	

Datum	Unterschrift

Gefahrenbeurteilung für organische Dünger Jahr _____ (CB 4.4.2, FV 4.2.1)

Art des organischen Düngers	
Herkunft des Düngers	**O betriebseigen** **O Zukauf** **O Analyse liegt vor** **O Analyse liegt nicht vor**
bei Kompostierung:	**Kompostierungsmethode:** **O RAL Gütezeichen**

Mögliche Gefahren	**Risiko vorhanden**		**Grund?**	**Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos**
	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 (mind. 6 Monate vor der Ernte bei Kartoffeln bei unbehandeltem Wirtschaftsdünger), mind. 3 Monate vor der Ernte von Kulturen, bei denen der essbare Teil niemals in Berührung mit dem Boden kommt				
Platzierung der organ. Düngemittel				
Erntbarer Teil kommt mit dem Boden in Berührung				

O von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus

O von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzusehen

Datum, Unterschrift

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr _____ Kulturen: _____

Verwendung des Wassers	O Reinigung O Beregnung O Pflanzenschutzmaßnahmen O Keimhemmung O Waschen O sonstiges: _____
Herkunft des Wasser	O Brunnen ➔ geringes Risiko O Oberflächengewässer (See, Bach, Fluss) ➔ mögliches Risiko O öffentliche Trinkwasserversorgung ➔ kein Risiko O Sonstige
Mögliche Verunreinigungsquellen in der Nähe	O Tierhaltung O Sonstige _____ O keine
Bewässerungsmethode	O Großflächerregner O Tröpfchenbewässerung O _____
Zeitpunkte der Bewässerung (Entwicklungsstadium der Pflanze)	
Kulturen	O Kulturen, die roh verzehrt wird O Kulturen, die vor dem Verzehr immer gekocht werden (Kartoffeln)
Ort der Anwendung	O beerntbarer Teil der Pflanze O anderer Teil der Pflanze O 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.)			O Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering. O Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse O Behandlung des Wassers vor der Anwendung O Verminderung der Gefährdung des Wassers

CB 5.2.1, CB 5.3.2, CB 5.3.3, FV 4.1.1, FV 5.8.5

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr _____ Kulturen: _____

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

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

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

Ergebnis der Wasseranalyse: O Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet

O Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck bedingt geeignet, Durchführung von Maßnahmen notwendig, durchgeführt und dokumentiert

O Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck nicht geeignet

_____

Datum, Unterschrift

Probenahmeplan Wasser 2016

Probenahmeintervall:

O halbjährlich

O jährlich

O alle 2 Jahre

O alle 3 Jahre

Probenahmeort/Entnahmestelle:

Name/Standort:

Untersuchungsparameter:

O Mikrobiologie

O Nitrat

O chemische Analyseparameter

Probenehmer:

Name, Vorname:

Akkreditiertes Labor :

Name, Ort

Ergebnis Analysen:

Datum	Entnahmestelle	Probenahmedatum	Ergebnis in Ordnung (ja/nein)

Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 2016
CB 6.2-CB 6.5

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

Kategorie	Maßnahme
Vorbeugung	1. 2.
Beobachtung/Überwachung	1. 2.
Intervention/Anwendung	
Vermeidung von Resistenzbildung	
Einhaltung der Rückstandshöchstmengen	

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)
- 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)

Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen (CB 7.6.3)

Kulturen: _____

Einsatz von Pflanzenschutzmitteln O ja O nein O sehr gering

Restmengen werden ordnungsgemäß auf der Fläche ausgebracht	O ja	O nein
Höchstmengen werden dabei berücksichtigt	O ja	O nein
Einhaltung der Wartezeiten	O ja	O nein
In den letzten 4 Jahren keine positiven Analyseergebnisse	O ja	O nein
Beachtung guter fachlicher Praxis	O ja	O nein
Pflanzenschutztechnik ist in einem guten Zustand	O ja	O nein
Das Risiko einer Abdrift von angrenzenden Flächen ist als gering anzusehen	O ja	O nein

Teilnahme am Rückstandsmonitoring O REKA O Weuthen O Sonstige

eigene Analysen	O ja	O nein

Bewertung

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

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

Geplante Maßnahmen (s. FO-25)

Datum, Unterschrift

FO-24

Maßnahmenplan bei Überschreitung gesetzlicher Höchstmengen von Pflanzenschutzmitteln in Ernteprodukten

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: _____

Gefahrstoffverzeichnis PSM

(monatlich)

CB 7.713

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

Datum	Unterschrift

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

** Außenbreich, Gewächshaus

Gefahrenstoffverzeichnis

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

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

Maßnahmenplan zum Umgang zur Verwendung und Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln und deren Verpackungen

Allgemein:

- Pflanzenschutzmittel in Originalverpackung lagern
- Spritzbrühe, wenn möglich auf dem Feld ansetzen
- Nichts verschütten
- Verhindern des Überlaufens des Tanks
- Wasserquelle sauber halten; intaktes Rückschlagventil usw.
- Bei Arbeiten an der Spritze auf befestigtem Boden; Reste auffangen und wiederverwenden, wenn nicht möglich, ableiten in Gülle- oder Jauchegrube
- Exakte Berechnung des Bedarfs an Brühe

Spritzenreinigung:

- Brühreste stark verdünnen (mind. 1:10) und auf dem behandelten Feld ausbringen
- Innen- und Außenreinigung auf dem Feld mit Klarwasser durchführen (Zusatztank)
- Geräte nicht an Oberflächengewässern (Seen, Bächen oder Flüssen) reinigen
- Ungereinigte Spritzen sind unter Dach (Schutz vor Regenwasser ? abspülen von Pflanzenschutzmittel-Resten) oder auf bewachsenen Flächen abzustellen

Pflanzenschutzkanister:

- Zur Entsorgung; Kanister auf dem Feld säubern, dreimal spülen
- Spülwasser zur Spritzbrühe geben
- Kanister bis zur Abgabe sauber, offen und trocken aufbewahren
- Über PAMIRA entsorgen
- Behälter mit Produktresten sind Sondermüll

PAMIRA Rücknahme:

- Pflanzenschutz-Verpackungen mit PAMIRA-Zeichen
- Flüssigdünger-Verpackung
- Anlieferung sortiert nach Kunststoffen, Metall und Beuteln
- Verschlüsse getrennt abgeben
- Behälter über 60 Liter durchtrennen

Verfahren zur Regelung des Wiederbetretens nach PSM-Einsätzen CB 7.8.2

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

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

O 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

O 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 Zutrittverbots 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/m²)	begangen, nicht gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Beispiele für Wiederbetretungs-Auflagen (kein Anspruch auf Vollständigkeit!):

EO005-1 SPo5: Wiederbetreten der behandelten Fläche erst nach Abtrocknung des Spritzbelages.

EO005-2 SPo 5: Vor dem Wiederbetreten ist das Gewächshaus gründlich zu lüften.

SF149 Gewächshäuser/geschlossene Räume sind vor dem Wiederbetreten gründlich zu lüften.

SF178 Beim Wiederbetreten der behandelten Raumkulturen sind am Tage der Applikation der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

SF179 Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb von 48 Stunden sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

SF180 Das Wiederbetreten der behandelten Flächen/Kulturen ist am Tage der Applikation nur mit der persönlichen Schutzausrüstung möglich, die für das Ausbringen des Mittels vorgegeben ist. Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden sind dabei der Standardschutzanzug (Pflanzenschutz) und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

SF1801 Das Wiederbetreten der behandelten Flächen/Kulturen ist am Tage der Applikation nur mit der persönlichen Schutzausrüstung möglich, die für das Ausbringen des Mittels vorgegeben ist. Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

SF190 Bei Nachfolgearbeiten in frisch behandelten Pflanzen sind Arbeitskleidung (mindestens langärmliges Hemd und lange Hose) und Handschuhe zu tragen.

SF192 Nachfolgearbeiten in behandelten Kulturen dürfen grundsätzlich erst 48 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden.

SF193 Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden danach sind dabei der Standardschutzanzug (Pflanzenschutz) und Universal-Schutzhandschuhe Pflanzenschutz) zu tragen.

SF1931 Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden danach sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

SF194 Beim Wiederbetreten der behandelten Raumkulturen sind am Tage der Applikation der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen. Nachfolgearbeiten auf/in den oben genannten Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb von einer Woche sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

SF245-01 Behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten.

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	

Kalibrierung Messvorrichtungen

CB 8.1, CB 8.2

Messmittel	**Messbereich**	**Prüfung am**	**Prüfergebnis**	**Unterschrift**	**Prüfung am**	**Prüfergebnis**	**Unterschrift**
Muster: Waage	*bis 10 kg*	*20.12.11*	*in Ordnung*				
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

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.

Datum: Unterschrift:

- alle Bereiche des Betriebs und/oder des Lagers in angemessener Weise aufgeräumt und sauber halten,
- 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 Förderbänder keine losen Teile (Handschuhe, Werkzeug, Handys usw.) herumliegen lassen
- Beim Verlesen Aussortieren von Fremdkörpern (Steine, Glas, Metall, usw)
- Falls betriebseigen 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

Datum: Unterschrift:

Wasserquellen (Brunnen, Fliessgewässer, usw.)	Name der Entnahmestelle	Ort	Genehmigung liegt vor ja/nein	Verwendung des Wasssers zur (Bewässerung, Pflanzenschutzmaßnahmen, usw.)	Beregnunsgmethode (Großflächenregner, Tröpfechenbewässerung)	Analyse vom

Weitere Maßnahmen, Bemerkungen: _____

_____

Datum, Unterschrift: _____

Temperaturkontrolle Lagerung FV 5.5.1

mindestens 1x-wöchentlich zu dokumentieren

Lager	Datum	°C	Luftfeuchte	Bemerkung

Nagetierkontrolle
(Monitoring und ggf. ergriffene Maßnahme)

		Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:
Köder-nummer	Auslegeort	Mittel	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

Ergriffene Maßnahme bei festgestelltem Befall :

_____

_____

_____

Datum Unterschrift: _____

Maßnahme erfolgreich: Datum, Unterschrift

_____

Lager

Reinigungsplan

AF 4.4.2, FV 5.2.4, 5.2.6

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: _____

FUTTERKARTOFFELN

Lager für leere Pflanzenschutz-mittelkanister

Teilnahmebestätigung Schulung

Hiermit wird Herrn/Frau die Teilnahme an folgender Schulung bestätigt:

Datum	
Ort	
Thema	
Referent	

Datum

Unterschrift

FO-35

Massenbilanz **AF 14.1, AF 14.2, AF 14.3**

Bestandsaufnahme am:

Sorte	Schlag	Menge geerntet	Menge geliefert	Menge eingelagert	Menge ausgelagert	Bemerkungen

FO-36

Zugelassene Pflanzenschutzmittel in Kartoffeln – Stand 07.01.2016 - Unterlagen für QS-GAP/Global-Gap Audit aufbewahren!

Handelsprodukt	Firma	Zulassungs-nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An-wendungen	Zulassung bis	Gefahren-symbole	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen-schutz	Wartezeit in Tagen
Herbizide										
Agil S	MAC	4107-00	Propaquinzafop	1,0	1	31.05.2016	N, Xn		B4	F
Aramo – **Aufbrauchfrist bis 30.11.16**		4662-00	Tepraloxydim	2,0	1	31.12.2015	N; Xn	SF245-01	B4	F
Artist	BAY	4559-00	Metribuzin + Flufenacet	2,0 - 2,5	1	31.12.2016	N; Xn		B4	F
Bandur	BAY	34145-00	Aclonifen	4,0	1	31.12.2024	N; Xn	SF245-01	B4	F
Boxer	SYD	33838-00	Prosulfocarb	5	1	29.02.2016	N, Xi		B4	F
Cato	DPB	4078-00	Rimsulfuron	0,03 + 0,02	2	30.04.2016	N		B4	F
Centium 36 CS	FMC	4798-00	Clomazone	0,25	1	31.01.2016	Xi	SF245-01	B3	F
ESCEP	DPB	4078-60	Rimsulfuron	0,03 + 0,02	2	30.04.2016	N		B4	F
Focus Ultra	BAS	33964-00	Cycoloxydim	2,5 (Quecke 5,0)	1	31.12.2025	Xn	SF245-01	B4	56
Fusilade MAX	SYD	24847-00	Fluazifop-P	1,0 (Quecke 2,0)	1	31.12.2022	N, Xn	SF245-01	B4	90
Metric	BEL	6588-00	Clomazone + Metribuzin	1,5	1	31.12.2024	N	SF1891	B4	F
Mistral	ADA	4504-00	Metribuzin	0,75 (NA 0,5)	1	31.12.2022	N	SF1891	B4	42
Novitron	**FMC**	**7366-00**	**Aclonifen + Clomazone**	**2,4**	**1**	**31.12.2026**	**N, Xn**	**SF245-01**	**B4**	**F**
Panarex	SPU	5190-00	Quizalofop-P	1,25 (Quecke 2,25)	1	31.12.2018	N, T		B4	60
Quickdown	FMC	5693-00	Pyraflufen (Ethylester)	0,4 - 0,8 l/ha	3 (4 - 7 Tage)	31.12.2017	N, Xn	SF245-01	B4	14
Reglone	SYD	0287-00	Deiquat	2,5	1	31.12.2016	N; T+		B4	10
Sencor Liquid	BAY	7191-00	Metribuzin	VA 0,9 (NA 0,6)	1	31.12.2022	N	SF245-01	B4	42
Sencor WG	BAY	2004-00	Metribuzin	VA 0,75 (NA 0,5)	1	31.12.2016	N, Xn	SF1891	B4	42
Shark	FMC	5268-00	Carfentrazone	1,0	1	31.03.2016	N; Xi	SF245-01	B4	14
Tacco	SPU	4129-00	100g/l Metosulam	0,3 l/ha	1	31.12.2017	N, Xn	SF245-01	B4	F
Targa Super	BAY	4060-00	Quizalofop-P	2,0	1	31.12.2016	N, Xi	SF245-01	B4	45
Fungizide										
ACROBAT PLUS WG	BAS	24521-00	Mancozeb + DMM	2,0	5 (10-14 Tage)	31.12.2019	N, Xn	SF245-01	B4	14
Areva MZ	ADA	7162-00	Mancozeb + DMM	2,0	5 (10-14 Tage)	31.12.2023	N, Xn	SF245-01	B4	7
Bravo 500	SYD	3138-00	Chlorthalonil	2,0	2 (7-10 Tage)	30.0$.2016	N, Xn		B4	7
BANJO	ADA	6899-00	Fluazinam	0,4	8 (5-10 Tage)	31.12.2022	N, Xn	SF1891	B4	7
BANJO Forte	ADA	7012-00	Dimethomorph + Fluazinam	1,0	4 (7-10 Tage)	31.12.2022	N, Xn	SF1891	B4	7
Canvas	NUF	6282-00	Amisulbrom	0,5	6 (7-10 Tage)	31.01.2016	N		B4	7
Carial Flex	SYD	7646-00	Cymoxanil + Mandipropamid	0,6	6 (7 Tage)	31.08.2020	N; Xn	SF245-01	B4	7
Carneol	ADA	6899-60	Fluazinam	0,4	8 (5-10 Tage)	31.12.2022	N; Xn	SF1891	B4	7
Contans WG	FMC	4346-00	Coniothyrium minitans	4,0 - 8,0	1 (Pflanzgut)	31.12.2018			B3	F
Cuprozin progress	SPU	6895-00	Kupferhydroxid	2,0	6 (7-10 Tage)	31.12.2021	N; T	SF194	B4	14
Curzate M WG	DPB	4573-00	Cymoxanil + Mancozeb	2,5	3 (7 Tage)	31.05.2016	N; Xn		B4	7
Dithane Neo Tec	DOW	3924-00	Mancozeb	1,8	6	31.03.2016	N; Xn	SF1891	B4	7

Handelsprodukt	Firma	Zulassungs-nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An-wendungen	Zulassung bis	Gefahren-symbole	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen-schutz	Wartezeit in Tagen
Electis	DOW	4957-00	Mancozeb + Zoxamide	1,8	3 (7-12 Tage)	31.12.2016	Xn		B4	7
EPOK	ISK	4523-00	Fluazinam + Metalaxyl-M	0,5	4 (10-14 Tage)	31.12.2017	N; Xn	SF245-01	B4	7
Fantic M	STA	5872-00	Benalaxyl-M + Mancozeb	2,5	3 (10-14 Tage)	31.12.2019	N, Xn	SF1891	B4	14
Fungazil 100 SL	Certis	5584-00	Imazalil	150 ml/t	1	**31.05.2015**	N, Xi		B3	3
Funguran progress	SPU	6896-00	Kupferhydroxid	2,0	4 (7-10 Tage)	31.12.2021	N, Xi		B4	14
Infinito	BAY	25876-00	Propamocarb + Fluopicolide	1,6 / 1,2	4 (7-10 Tage)	31.12.2020	N, Xi	SF245-01	B4	14
Lotus-Nando 500 SC	NUF	7032-00	Fluazinam	0,4	10 (7-10 Tage)	31.12.2022	N, Xn	SF1891	B4	7
Monceren G	BAY	5960-00	Pencycuron + Imidacloprid	60 ml/dt	1	31.12.2017	N		B3	F
Monceren Pro	BAY	6850-00	Pencycuron + Prothioconazol	1,5 l/ha (Mafex 2,0 l)	1	31.12.2022	N		B3	F
Moncut	ADA	6414-00	Flutolanil	20 ml/dt	1 (Lager/Legen)	31.12.2019	N		B3	F
OHAYO	ISK	34092-60	Fluazinam	0,4	10 (7-10 Tage)	31.12.2021	N, Xn	SF1891	B4	7
Ortiva	SYD	24560-00	Azoxistrobin	0,5	3 (14-28 Tage)	31.12.2020	N	SF245-01	B4	7
Ortiva	SYD	24560-00	Azoxistrobin	3,0 beim Legen	1 (3x in der Kultur)	31.12.2020	N	SF245-01	B4	F
Orvego	BAS	26833-00	Dimethomorph+Ametoctradin	0,4	10 (7-10 Tage)	31.12.2024	N; Xn	SF245-01	B4	7
Penncozeb DG	CER	3588-00	Mancozeb	1,8 kg/ha	4	31.12.2017	N, Xn	SF1891	B4	7
Polyram WG	BAS	33986-00	Metiram	1,8	5	31.12.2016	N, Xi	SF1891	B4	14
Proxanil	BEL	6481-00	Cymoxanil + Propamocarb	2,5	4 (7-12 Tage)	31.12.2020		SF245-01	B4	14
Ranman	ISK	4923-00	Cyazofamid	0,2 + 0,15	6 (7-10 Tage)	**31.12.2015**	Xi	SF245-01	B4	7
Ranman Top	ISK	6860-00	Cyazofamid	0,5	6 (5-10 Tage)	31.12.2021	N; Xi	SF245-01	B4	7
Revus	SYD	26221-00	Mandipropamid	0,6	4 (7-12 Tage)	31.12.2024		SF245-01	B4	7
Revus MZ	SYD	26690-00	Mandipropamid + Mancozeb	2,5	4 (7-12 Tage)	31.12.2023	N, Xn	SF1891	B4	7
Revus Top	SYD	27522-00	Mandipropamid+Difenoconazol	0,6	3 (7-10 Tage)	31.12.2019	N	SF245-01	B4	3
Ridomil Gold MZ	SYD	24412-00	Mancozeb + Metalaxyl-M	2,0	4 (10-14 Tage)	31.12.2021	N: Xn	SF1891	B4	14
Risolex	SCD	3282-00	Tolclofos-methyl	200 g/dt	1	30.04.2016	N		B3	F
Risolex flüssig	SCD	3845-00	Tolclofos-methyl	60 ml/dt	1	30.04.2016	N		B3	F
Shaktis	NUF	26417-00	Mancozeb + Amisulbron	2,0	6 (7-10 Tage)	31.12.2025	N, Xn	SF245-01	B4	7
Shirlan	ISK	34092-00	Fluazinam	0,4	10 (7-10 Tage)	31.12.2021	N, Xi	SF1891	B4	7
Signum	BAS	25483-00	Pyraclostrobin + Boscalid	0,25	4 (10-21 Tage)	31.12.2019	N, Xn	SF245-01	B4	3
TANOS	DPB	24647-00	Cymoxanil + Famoxadone	0,7	8 (7-14 Tage)	30.06.2016	N; Xn		B4	14
Tattoo	BAY	4106-00	Mancozeb + Propamocarb	4,0	6 (7-12 Tage)	31.12.2016	Xi		B4	14
Tattoo C	BAY	5805-00	Chlorthalonil + Propamocarb	1,5-2,7	3-2 (7-12 Tage)	31.12.2016	N, Xn		B4	14
Terminus	FMC	6897-00	Fluazinam	0,4	8 (7-10 Tage)	31.12.2022	N, Xn	SF245-01	B4	7
Trimagnol	Cerex	2851-00	Maneb	1,8	5 (10-14 Tage)	31.12.2016	N, Xn		B4	7
Valbon	SPU	25307-00	Mancozeb + Benthiavalicarb	1,6	6 (7-10 Tage)	31.12.2019	N, Xn	SF245-01	B4	7
VONDAC DG	ELF	24245-00	Maneb	2,0	6 (7-10 Tage)	31.12.2020	Xi	SF1891	B4	7

Handelsprodukt	Firma	Zulassungs-nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An-wendungen	Zulassung bis	Gefahren-symbole	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen-schutz	Wartezeit in Tagen
Valis M	BEL	6814-00	Mancozeb + Valifenalate	2,5	3 (7-10 Tage)	05.02.2016	N, Xn	SF245-01	B4	7
Winby	ISK	34092-62	Fluazinam	0,4	10 (7-10 Tage)	31.12.2021	N; Xn	SF1891	B4	7
Zetanil M	OXO	6407-00	Cymoxanil + Mancozeb	3,0	4 (7-14 Tage)	31.12.2019	N, Xn	SF1891	B4	7
Insektizide										
Actara	SYD	6212-00	Thiametoxam	80 g/ha	4 (2 x 2)	31.12.2018	N, Xn		B1	7
Alverde	BAS	6102-00	Metaflumizone	250 ml/ha	2 (7 Tage)	**30.04.2015**	N, Xn	Spo5	B4	F
Biscaya	BAY	5918-00	Thiacloprid	0,3	2(10-14 Tage)	31.12.2016	N, Xn	SF245-01	B4	14
Bulldock	MAC	3977-00	Beta-Cyfluthrin	0,3	1	28.02.2016	N; Xn	SF245-01	B2	28
Coragen	DPB	26336-00	Chlorantraniliprole	60 ml/ha	2 (14 Tage)	31.05.2025	N	SF245-01	B4	14
Dantop	SPU	25583-00	Clothianidin	300 g/ha (Pflanzgut)	1 x beim Legen	31.12.2019	N, Xn		B1	F
Dantop	SPU	25583-00	Clothianidin	150 g/ha (Pflanzgut)	2 x (7-14 Tage)	31.12.2019	N, Xn		B1	F
Decis forte	BAY	7418-00	Deltamethrin	0,05	1	31.12.2024	N; Xn	SF245-01	B2	7
Fastac SC Super Contact	BAS	4018-00	alpha-Cypermethrin	65 ml/ha	1 (Kartoffelkäfer)	**31.12.2015**	N, Xn		B4	7
Fastac ME	BAS	7473-00	alpha-Cypermethrin	0,2	2 (7 Tage)	31.12.2024	N; Xn	SF1891	B4	F
Hunter	SPU	6387-60	Lambda-Cyhalothrin	0,15	1	31.12.2023	N	SF245-01	B4	14
Karate Zeon	SYD	24675-00	Lambda-Cyhalothrin	75 ml/ha	2	31.12.2022	N, Xn	SF245-01	B4	14
Lambda WG	SYD	34178-60	Lambda-Cyhalothrin	0,15	2	31.12.2022	N, Xn	SF1891	B4	14
Mospilan SG	FMC	5655-00	Acetamiprid	250 g/ha	1	31.12.2016		SF245-01	B4	14
Pirimor Granulat	SYD	52470-00	Pirimicarb	0,3	2	31.03.2016	N; **T**	SF1891	B4	7
Plenum 50 WG	SYD	5223-00	Pymetrozin	0,2	2	30.06.2016	Xn	SF1891	B1	7
SpinTor	DOW	5314-00	Spinosad	50 ml/ha	2	31.12.2017	N	SF245-01	B1	14
Spruzit Neu	NEU	4780-60	Pyrethrine + Rapsöl	8,0	2 (7 Tage)	30.04.2016	N; Xi		B4	3
Sumicidin Alpha EC	BAS	4068-00	Esfenvalerat	0,3	1	31.12.2016	N; Xn		B2	14
Teppeki	BEL	5691-00	Flonicamid	160 g/ha	2 (14-21 Tage)	31.12.2022		SF245-01	B2	14
Trafo WG	SYD	4178-00	Lambda - Cyhalothrin	0,15	2	31.12.2022	N, Xn	SF1891	B4	14
Rodentizide (Vorratsschutz in Räumen)										
Giftweizen GB	FRU	5388-61	Zinkphosphid (-> Hausmaus)	100 g/Köderstelle	1	30.04.2016	N		B3	F
Etisso Mäusefrei P.-Sticks	FRU	5388-60	Zinkphosphid (-> Hausmaus)	Granulatköder	bei Bedarf	30.04.2016	N		B3	F
Ratron Giftlinsen	FRU	5388-00	Zinkphosphid (-> Hausmaus)	100 g/Köderstelle	1	30.04.2016	N		B3	F
Keimhemmer (Wachstumsregler)										
CIPC 300 EC	Certis	24314-60	Chlorpropham	60 ml/t	1	31.03.2016	N, Xn		B3	F
CIPC 300 HN	Certis	24255-60	Chlorpropham	20 ml/t	3 (42-56 Tage)	31.03.2016	N, Xn		B3	F
Fazor	SPU	6865-00	Maleinsäurehydrazid	1 x 5 kg/ha	3-5 Wo vor Ernte	31.10.2017	N	SF245-01	B4	21
Gro-Stop Innovator	SPU	5864-00	Chlorpropham	25-12,5 ml/t	7 (4 Wochen)	31.12.2016	N, Xn		B3	F

Handelsprodukt	Firma	Zulassungs-nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An-wendungen	Zulassung bis	Gefahren-symbole	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen-schutz	Wartezeit in Tagen
GRO-STOP BASIS	SPU	4314-00	Chlorpropham	60 ml/t	1	31.03.2016	N; Xn		B3	F
GRO-STOP Fog	SPU	4255-00	Chlorpropham	1x25+6x12,5 ml/t	7 (4 Wochen)	31.03.2016	N, Xn		B3	F
GRO-STOP Ready	SPU	6097-00	Chlorpropham	150 ml/t	1	31.12.2018	N, Xn		B3	F
GRO-STOP 1 % DP	SPU	4509-00	Chlorpropham	2,0 kg/t	1	31.03.2016	N		B3	F
Himalaya	BEL	7380-00	Maleinsäurehydrazid	1 x 5 kg/ha	3-4 Wo vor Ernte	31.10.2017	N	SF245-01	B4	21
ITCAN	Kregl.	6526-00	Maleinsäurehydrazid	1 x 5 kg/ha	3-4 Wo vor Ernte	31.10.2017		SF245-01	B4	21
Kartoffelschutz Tixit Neu	Certis	24509-60	Chlorpropham	2,0 kg/t	1	31.03.2016			B3	F
MitoFOG	FRO	0394-00	Chlorpropham	20 ml/t	3 (2-3 Monate)	31.12.2014	N; Xn		B3	F
MitoFOG HN	**FRO**	**6910-00**	**Chlorpropham**	**1x25+6x12,5+1x20 ml/t**	**8 (4-6 Wochen)**	**01.10.2018**	**N, C**	SF1472	**B3**	**1**
Neonet Dust	BEL	4531-60	Chlorpropham	1,0 kg/t	1	30.04.2016			B3	F
Neonet Start	BEL	4995-60	Chlorpropham	60 ml/t	1	30.04.2016	N, Xn		B3	F
NeoNet 300 HN	BEL	7443-60	Chlorpropham	1x40 + 3x26,7 ml/t	4 (2-3 Monate)	29.05.2019	N, Xn	SF1472/SF138	B3	F
Neonet 500 HN	BEL	4764-60	Chlorpropham	1x24 + 3x16 ml/t	4 (2-3 Monate)	31.03.2016	N, Xn		B3	F
Neo-Stop L300	CAG	7443-00	Chlorpropham	1x40 + 3x26,7 ml/t	4 (2-3 Monate)	29.05.2019	N, Xn	SF1472/SF138	B3	F
Neo-Stop L500	CAG	4764-00	Chlorpropham	12 ml/t	3 (2-3 Monate)	31.03.2016	N; Xn		B3	F
Neo-Stop	CAG	4531-00	Chlorpropham	1 kg/t	1	30.04.2016	N		B3	F
Neo Stop Starter	CAG	4995-00	Chlorpropham	60 ml/t	1	30.04.2016	N ; Xi		B3	F
Polder BASIC	UPO	6913-00	Chlorpropham	60 ml/t	1	31.01.2019	N, Xn	SF153/SF199	B3	1
Polder DUST	UPO	6916-00	Chlorpropham	1,5 kg/t	1	31.10.2018	N, **T**	SF153/SF199	B3	1
Polder HOT FOG	UPO	6910-00	Chlorpropham	1x25+6x12,5+1x20 ml/t	8 (4-6 Wochen)	31.10.2018	N, C	SF1472	B3	1
Totalherbizide (Auswahl – aktuell 71 glyphosathaltige Produkte zugelassen – aber viele Produkte dürfen nicht nach der Pflanzung eingesetzt werden!)										
DOMINATOR 480 TF	DOW	6923-00	480 g/l Glyphosat	3,75 - bis 5 Tage n. S.	1	31.12.2022	N	SF245-01	B4	F
Glyphos Dakar	STA	5937-00	680 g/kg Glyphosat	1,6 - bis 5 Tage n. S.	1	31.12.2020	Xi	SF245-01	B4	F
Kyleo	NUF	7200-00	2,4 D + Glyphosat	5	1	31.12.2023	N ; Xi	SF1891	B4	F
Roundup REKORD	**MOT**	**7525-66**	**720 g/kg Glyphosat**	**2,5 (v. d. Auflaufen)**	**1**	**31.12.2024**	**N**	**SF245-01**	**B4**	**F**
Roundup PowerFlex	MOT	6149-00	480 g/l Glyphosat	3,75 -bis 5 Tage n. S.	1	31.12.2022	N	SF245-01	B4	F
Sonstige										
Ferramol-Schneckenkorn	NEU	4496-00	Eisen-III-phosphat	25,0	4	31.12.2017			B3	F
Sluxx	BEL	6683-00	Eisen-III-phosphat	7,0	4	31.12.2016			B3	F
MENNO Florades	MEN	4407-00	Benzoesäure	2%	1	31.10.2016	Xi		B3	F
NEMATHORIN 10G	ISK	5005-00	Fosthiazate	30,0	1 (in 4 Jahren)	31.10.2016	N: Xn		B3	F

Zulassungsablauf und Aufbrauchfristen

Ablauf der Zulassung: Bei Ablauf der Zulassung gilt eine **Abverkaufsfrist** von 6 Monaten sowie anschließend noch eine 12-monatige **Aufbrauchfrist**. Damit dürfen Pflanzenschutzmittel noch **bis 18-Monate nach Zulassungsablauf aufgebraucht** werden.

Gefahrensymbole

T+ = sehr giftig **T** = giftig **Xn** = gesundheitsgefährlich **Xi** = reizend **N** = umweltgefährlich **C** = ätzend

Bienenschutz

B1 = Das Mittel wird als bienengefährlich eingestuft. Es darf nicht auf blühende oder von Bienen beflogene Pflanzen ausgebracht werden; dies gilt auch für Unkräuter.
B2 = Das Mittel wird als bienengefährlich, außer bei Anwendung nach dem Ende des täglichen Bienenfluges in dem zu behandelnden Bestand bis 23.00 Uhr, eingestuft (B2). Es darf außerhalb dieses Zeitraums nicht auf blühende oder von Bienen beflogene Pflanzen ausgebracht werden; dies gilt auch für Unkräuter.
B3 = Aufgrund der durch die Zulassung festgelegten Anwendungen des Mittels werden Bienen nicht gefährdet
B4 = Das Mittel wird bis zu der höchsten durch die Zulassung festgelegten Aufwandmenge oder Anwendungskonzentration als nicht bienengefährlich eingestuft

Einschränkungen der Betretung der Fläche bzw. des Kartoffellagers nach der Ausbringung des Pflanzenschutzmittels

SF1891 Das Wiederbetreten der behandelten Flächen/Kulturen ist am Tage der Applikation nur mit der persönlichen Schutzausrüstung möglich, die für das Ausbringen des Mittels vorgegeben ist. Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.
SF245-01 Behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten.
SPo5 Wiederbetreten der behandelten Fläche erst nach Abtrocknung des Spritzbelages

SF1472 Räume während der Einwirkungszeit des Mittels nur mit Körper- und Atemschutz betreten. Nach der Einwirkungszeit/vor dem Aufenthalt von Personen in den Räumen diese gründlich lüften.
SF138 Ein Begehen behandelter Lager ohne Körper- und Atemschutz ist erst 24 Std. nach Abschluss der Behandlung erlaubt.
SF153 Nach der Einwirkzeit/vor dem Aufenthalt von Personen in den behandelten Räumen sind diese gründlich zu lüften.
SF199 Anwender dürfen pro Arbeitstag nicht mit mehr als insgesamt maximal 2,7 kg Chlorpropham umgehen.

Eigenkontroll-Checkliste GLOBALGAP Basismodul Gesamtbetrieb Version 5.0

Anmerkungen zu den Kontrollen

Name Erzeuger: Datum Eigenkontrolle: Unterschrift:

Name Durchführender Eigenkontrolle: Datum Eigenkontrolle: Unterschrift:

Zur Erfüllung der GLOBALGAP-Anforderungen **muss** bei allen Kritischen Musskriterien (egal ob anwendbar oder nicht) und bei allen nicht anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien ein **kurzer Kommentar/Begründung** durch den Betriebsleiter notiert werden.

Sollten mehr als 3 Abweichungen bei anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien oder eine Nichterfüllung bei einem kritischen Musskriterium gefunden werden, so schreibt GLOBALGAP vor , dass eine Korrekturmaßnahme durchgeführt und in der Eigenkontrolle (oder Maßnahmenplan FO 28) notiert werden muss.
*NKMK: NKMK; KMK: KMK; E: Empfehlung

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad*	Ja	Nein	N/A	Begründung
AF. 1	**STANDORTGESCHICHTE UND -BEWIRTSCHAFTUNG**						
AF. 1.1	**Standortgeschichte**						
AF. 1.1.1 EU 852/2004 CC	Gibt es ein Dokumentationssystem zur Identifikation aller in der Produktion genutzten Felder, Obstanlagen, Gewächshäuser, Hofstellen, Flurstücke, Stallgebäude/Stallabteile und/oder andere Flächen/Standorte?	In den Flächenanträgen sind alle Flächen eindeutig identifiziert (z.B. über Flic-Nummen) **Flächennachweis, Flächenplan mit Schlagnamen oder Nummern, Hof, Ställe, Brunnen usw. eingezeichnet**	KMK				z.B. Flächenanträge
AF. 1.1.2 EU 852/2004	Gibt es ein Dokumentationssystem für jede Produktionseinheit oder andere Flächen/Standorte, zur laufenden Aufzeichnung der Tier- bzw. Aquakulturproduktion und/oder für gartenbauliche bzw. landwirtschaftliche Tätigkeiten, die auf diesen Standorten stattfinden?	Vornutzungen der Anbauflächen sind verfügbar. Produktionsmaßnahmen werden aufgezeichnet (Bodenbearbeitung, Düngung, Pflanzenschutz, Bewässerung ...) ***Ackerschlagkartei***	KMK				z.B. Ackerschlagkartei FO-18
AF. 1.2	**Standortmanagement**						
AF. 1.2.1 EU 852/2004	Ist eine Gefahrenbeurteilung für alle im Rahmen der Zertifizierung registrierten Standorte verfügbar (einschließlich Pachtland, Anlagen/Gebäude und Gerätschaften) und zeigt die Gefahrenbeurteilung die Eignung der betreffenden Standorte für die Produktion im	Eine schriftliche Gefahrenbeurteilung, die festlegt, ob die Standorte für die Produktion geeignet sind, muss für alle Standorte verfügbar sein. Die Beurteilung muss zur Erstkontrolle vorliegen sowie überprüft und aktualisiert werden, wenn neue Standorte in die Produktion aufgenommen werden und wenn sich die Gefahren für die	KMK				O "Risikoanalyse Standorte"FO-01 O keine Gefahrenänderung bei Altflächen bzw.

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
	Hinblick auf Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Tierwohl im Rahmen der Zertifizierung von landwirtschaftlichen Nutztieren und Aquakulturen, insofern dies anwendbar ist?	bestehenden Standorte geändert haben, mindestens jedoch jährlich überprüft werden, je nachdem, welcher Zeitraum kürzer ist. Die Gefahrenbeurteilung kann allgemein formuliert sein, muss aber auf den Betrieb angepasst sein. Gefahrenbeurteilungen müssen berücksichtigen: - mögliche physikalische, chemische -(einschließlich Allergene) und biologische Gefahren - die Standortgeschichte (für Standorte, welche neu in die Produktion genommen werden, werden fünf Jahre empfohlen, für mindestens ein Jahr muss sie bekannt sein). - Auswirkungen von beabsichtigten Vorhaben auf benachbarte Bestände/Kulturen/ Umgebung und die Gesundheit und Sicherheit von Tieren im Rahmen der Zertifizierung von landwirtschaftlichen Nutztieren und Aquakulturen (siehe AF Anhang 1 und Anhang 2 für eine Anleitung zur Gefahrenbeurteilung. Anhang 1 im Modul Obst und Gemüse beinhaltet eine Anleitung bezüglich Überschwemmungen). ***FO 01 "Risikoanalyse neue Standorte"***					Folgekontrollen
AF.1.2.2 EU 852/2004	Wurde ein Maßnahmenplan erstellt, der Strategien enthält, um die in der Gefahrenbeurteilung (AF.1.2.1) identifizierten Gefahren zu minimieren?	Ein Maßnahmenplan, welcher sich auf die in AF 1.2.1 identifizierten Gefahren bezieht, beschreibt die Maßnahmen zur Gefahrenlenkung, welche rechtfertigen, dass der in Frage kommende Standort für die Produktion geeignet ist. Dieser Plan muss den betrieblichen Aktivitäten angepasst sein und es müssen Nachweise für seine Umsetzung und Wirksamkeit vorliegen. **.FO-02 „Maßnahmenplan"**	KMK				**FO-02 „Maßnahmenplan**
AF. 2	**AUFZEICHNUNGEN UND EIGENKONTROLLE/INTERNE KONTROLLE**						
AF. 2.1 EU 852/2004	Sind alle für die externe Kontrolle erforderlichen Aufzeichnungen zugänglich und werden diese mindestens zwei Jahre aufbewahrt, insoweit nicht bestimmte Kontrollpunkte eine längere Aufbewahrungsfrist verlangen?	Der Erzeuger muss aktuelle Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre aufbewahren. Neue Antragsteller müssen über vollständige Aufzeichnungen von mindestens drei Monaten vor dem Datum der externen Kontrolle oder beginnend mit dem Zeitpunkt der Registrierung verfügen.	KMK				
AF. 2.2	Wird unter der Verantwortung des Erzeugers mindestens einmal jährlich eine Eigenkontrolle entsprechend den Anforderungen des GLOBALG.A.P. Standards durchgeführt?	Ausgefüllte Eigenkontroll-Checkliste mit Datum und Unterschrift liegt vor. Kommentare sind notwendig für alle nicht anwendbaren (N/A) sowie mit Nein beantworteten Kriterien (ausgenommen sind Empfehlungen)	KMK				O Checkliste Eigenkontrolle mit Unterschrift

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF. 2.3	Wurden aufgrund festgestellter Regelverstöße im Rahmen der Eigenkontrolle oder der internen Kontrollen bei Erzeugergruppen wirksame Korrekturmaßnahmen durchgeführt?	Notwendige Korrekturmaßnahmen werden dokumentiert und umgesetzt. **Dokumentation auf FO-02 „Maßnahmenplan"**	KMK				O Maßnahmenplan
AF. 3	**HYGIENE**						
AF. 3.1	Verfügt der Betrieb über eine schriftliche **Gefahrenbeurteilung zur Hygiene?**	Die schriftliche Gefahrenbeurteilung zur Hygiene umfasst die Produktionsumgebung. Die Gefahren hängen von den hergestellten und/ oder bezogenen Produkten ab. Die Gefahrenbeurteilung kann allgemein formuliert sein, muss aber an die speziellen Bedingungen des Betriebes angepasst sein. Sie muss jährlich überprüft werden und bei Änderungen (z.B. bei geänderten Tätigkeiten) aktualisiert werden. Kein N/A zulässig.	NKMK				FO-03 Risikotabelle Betrieb
AF 3.2	Verfügt der Betrieb über schriftliche Hygieneverfahren und sichtbar angebrachte Hygieneanweisungen für alle Arbeitskräfte und Besucher des Standortes, deren Aktivitäten eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen können?	Der Betrieb muss über ein Hygieneverfahren verfügen, welches die in der Gefahrenbeurteilung AF 3.1 identifizierten Gefahren abdeckt. Der Betrieb verfügt außerdem über Hygieneanweisungen, die für Arbeitskräfte (einschließlich Dienstleister) und Besucher sichtbar ausgehängt sind durch klare Schilder (Bilder) und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte. Außerdem müssen die Anweisungen entsprechend den Ergebnissen der Gefahrenbeurteilung zur Hygiene in AF 3.1 mindestens enthalten: - Die Notwendigkeit des Händewaschen - Die Notwendigkeit der Abdeckung von Schnittverletzungen; - Einschränkungen des Rauchens, Essens und Trinkens auf vorgesehene Bereiche - Meldung von relevanten Infektionen oder Erkrankungen, dies schließt Krankheitsanzeichen (z.B. Erbrechen; Gelbsucht; Durchfall) ein. Diese Arbeitskräfte dürfen keinen unmittelbaren Kontakt mit Produkten und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, haben. - Meldung von Produktverunreinigungen durch Körperflüssigkeiten - Die Verwendung von geeigneter Schutzkleidung, wenn die Aktivitäten einzelner Personen eine Gefahr der Produktverunreinigungen mit sich bringen können.	NKMK				Hygiene-Richtlinie FO-30
AF 3.3	Haben alle Arbeitskräfte auf dem Betrieb eine jährliche Hygieneschulung entsprechend ihrer Tätigkeiten und in Übereinstimmung mit den Hygieneanweisungen in AF 3.2 erhalten?	Arbeitskräfte, die mit Aufgaben im Rahmen des Hygieneverfahrens beauftragt werden, müssen ihre Kompetenz während der Kontrolle demonstrieren können. Es gibt sichtbare Nachweise dafür, dass die Hygieneverfahren umgesetzt wurden. Kein N/A zulässig.	KMK				Teilnehmerliste Schulung FO-04

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF 3.4	Wurden die Hygieneverfahren des Betriebes umgesetzt?	Arbeitskräfte, die mit Aufgaben im Rahmen des Hygieneverfahrens beauftragt werden, müssen ihre Kompetenz während der Kontrolle demonstrieren können. Es gibt sichtbare Nachweise dafür, dass die Hygieneverfahren umgesetzt wurden. Kein N/A zulässig.	KMK				
AF. 4	**ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ SOWIE SOZIALE BELANGE**						
AF. 4.1	**Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**						
AF. 4.1.1 ArbSchG GefStoffV VSG 1.1	Verfügt der Erzeuger über eine schriftliche Gefahrenbeurteilung für Gefahren in den Bereichen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz?	Die schriftliche Gefahrenbeurteilung kann allgemein formuliert sein, muss sich aber auf die speziellen Belange des Betriebes, einschließlich des gesamten Produktionsprozesses im Geltungsbereich der Zertifizierung, beziehen. Die Gefährdungsbeurteilung muss jährlich überprüft und aktualisiert werden und bei Änderungen, welche die Gesundheit und Sicherheit der Arbeitskräfte betreffen (z.B. neue Maschinen, neue Gebäude, neue Pflanzenschutzmittel, geänderte Anbauverfahren etc.). Beispiele für Gefahren schließen ein, sind aber nicht beschränkt auf: bewegliche Maschinenteile, Zapfwellen, Elektrizität, Maschinen und Fahrzeugverkehr, Feuer in Betriebsgebäuden, Anwendung von organischen Düngemitteln, Lärmbelastung, Staub, Vibrationen, extreme Temperaturen, Leitern, Kraftstofflager, Gülletehälter etc. Kein N/A zulässig.**FO 05 "Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz"**	NKMK				Gefahrenanalyse FO-05 betriebsspezifisch und aktuell?
AF. 4.1.2, EU 852/2004 ArbSchG GefStoffV VSG 1.1	Verfügt der Betrieb über ein schriftliches Verfahren zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und schließt dieses die festgestellten Belange der Gefahrenbeurteilung in AF 4.1.1 ein?	Die Verfahren zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz müssen sich auf die in der Gefahrenbeurteilung (AF 4.1.1) festgestellten Punkte beziehen und den betrieblichen Tätigkeiten angepasst sein. Diese müssen auch Verfahren bei Unfällen, Notfällen und Notfallpläne enthalten, die sich auf alle erkannten Gefahren im Arbeitsumfeld etc. beziehen. Die Verfahren müssen jährlich überprüft und jeweils aktualisiert werden, wenn sich die Gefahrenbeurteilung ändert. Die betriebliche Infrastruktur, Einrichtungen und Ausrüstungen müssen so gebaut sein und gewartet werden, dass Gesundheits- und Sicherheitsgefahren für die Mitarbeiter minimiert werden, soweit dies praktisch und technisch möglich ist. ***FO-06„Alarmplan", Betriebsanweisungen***	NKMK				O Alarmplan (FO-06), O Betriebsanweisungen
AF. 4.1.3 ArbSchG GefStoffV VSG 1.1	Sind alle Personen, die auf dem Betrieb arbeiten, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz gemäß Gefahrenbeurteilung in AF 4.1.1 geschult worden?	Nachweise über Anweisungen und Schulungsaufzeichnungen müssen vorhanden sein. Der Erzeuger darf die Schulungen zu Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutz durchführen (d.h. die Schulung muss nicht von einem externen Trainer durchgeführt werden), Schulungsnachweise und/oder Schulungsmaterial sind	NKMK				O FO-04 Teilnehmerliste O Schulungsnachweise

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
		verfügbar. Kein N/A zulässig. **FO 04 "Teilnehmerliste Schulung"**					
AF. 4.2	**Schulungen**						
AF4.2.1 EU 852/2004	Gibt es Aufzeichnungen über durchgeführte Schulungen einschließlich Teilnehmerlisten?	. Ein Teilnahmenachweis ist erforderlich. **FO 04 "Teilnehmerliste Schulung"**	NKMK				
AF. 4.2.2 GefStoffV VSG 1.1	Haben alle Arbeitskräfte, die Tierarzneimittel, Chemikalien, Desinfektionsmittel, Pflanzenschutzmittel, Biozide und/oder andere gefährliche Substanzen handhaben und/oder verabreichen, sowie diejenigen, die gefährliche oder komplexe Maschinen und Geräte bedienen, wie sie in der Gefahrenanlayse in AF.3.1.1 formuliert werden, schriftliche Nachweise, die ihre Kompetenz belegen.	In den Aufzeichnungen werden die Mitarbeiter benannt, welche die aufgeführten Aufgaben ausführen. Zusätzlich enthalten die Aufzeichnungen Nachweise zur Befähigung, Schulungszertifikate und/oder Teilnahmebestätigungen.	KMK				O Zertifikat O Ausbildungsnachweis, Welcher: _____ _____
AF. 4.3	**GEFAHREN UND ERSTE HILFE**						
AF 4.3.1 VSG 3.1	Existieren Unfall- und Notfallpläne? Sind sie sichtbar ausgehängt und allen Personen, die landwirtschaftliche Tätigkeiten ausführen, einschließlich Dienstleistern und Besuchern bekannt?	Unfallpläne müssen klar und dauerhaft an einem für Arbeitskräfte, Besucher und Dienstleister zugänglichen und sichtbaren Ort/en ausgehängt sein. Diese Anweisungen müssen in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte und/oder in Form von Piktogrammen vorhanden sein. Die Verfahren müssen Nachfolgendes enthalten: - Verweise zur Betriebsadresse oder Betriebskoordinaten - den/die Ansprechpartner - eine aktuelle Liste relevanter Telefonnummern (Polizei, Rettungsdienst, Krankenhaus, Feuerwehr, Zugang zur medizinischen Notversorgung vor Ort oder mittels Transport, Strom-, Gas-und Wasseranbieter) Weitere Beispiele für Verfahren, die enthalten sein können: - den Ort der nächsten Kommunikationseinrichtung (Telefon, Funkgeräte). - wie und wo der örtliche Arzt, Krankenhaus und andere Notfalleinrichtungen kontaktiert werden (WO ist es passiert?, WAS ist passiert?, WIE VIELE Personen sind verletzt?, WELCHE Arten von Verletzungen liegen vor? WER ruft an?) - Standort/e von Feuerlöscher/n, - Notausgänge, - Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüssen, - wie Unfälle und gefährliche Ereignisse gemeldet werden.	NKMK				O Alarmplan FO-06 O Betriebsanweisungen O Telefonliste

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
		- Für Aquakulturen Querverweis zum Aquakultur Modul AB 3.1.4. **FO-06 „Alarmplan"**					
AF. 4.3.2 GefStoffV VSG 1.1	Sind potenzielle Gefahrenquellen klar durch Warnschilder kenntlich gemacht?	Beständige und lesbare Schilder müssen potentielle Gefahren (z.B. Düngemittel- u. Pflanzenschutzmittellager) anzeigen. Warnschilder müssen in der/den vorherrschenden Sprache/n der Belegschaft und/oder Piktogrammen vorhanden sein. Kein N/A zulässig.	NKMK				Schilder
AF. 4.3.3 GefStoffV VSG 4.5	Sind Sicherheitshinweise für Produkte, die die Gesundheit der Arbeitskräfte gefährden können, verfügbar/ zugänglich?	Insoweit für angemessene Maßnahmen erforderlich, sind Informationen verfügbar und zugänglich (z.B. Webseiten, Telefonnummern, **Sicherheitsdatenblätter** usw.).	NKMK				Sicherheitsdatenblätter
AF. 4.3.4 VSG 1.3	Sind Erste-Hilfe-Kästen an allen festen Standorten und in der näheren Umgebung von Feldarbeiten verfügbar?	Vorgaben der BG sind einzuhalten. Bis 10 Beschäftigte: 1 Kasten nach DIN 13157. Ab 11 bis 50 Beschäftigte: 1 Kasten nach DIN 13169 oder 2 nach DIN 13157. Auch auf Schleppern und Fahrzeugen (Motorradkits für Schlepper ausreichend).	NKMK				
AF. 3.4.5 VSG 1.3	Ist immer, wenn landwirtschaftliche Tätigkeiten ausgeführt werden, eine angemessene Anzahl Personen (mind. eine Person) mit einer Erste-Hilfe-Schulung auf jedem Betrieb **anwesend**?	Umfang der Schulung = Sofortmaßnahmen am Unfallort (dt. Führerschein), alle 5 Jahre. Belege erforderlich. Gilt auch für Einmannbetriebe. Vorgaben der BG sind einzuhalten.	NKMK				
AF. 4.4	**Schutzkleidung und -ausrüstung**						
AF. 4.4.1 EU 89/659 ArbSchG GefStoffV VSG 1.1	Sind die Arbeitskräfte, Besucher und Lohnunternehmer mit angemessener Schutzkleidung ausgestattet entsprechend den gesetzlichen Anforderungen und/ oder Gebrauchsanweisungen und/oder anerkannt durch eine zuständige Behörde?	Vollständige Schutzausrüstungen, welche auf dem Betrieb verfügbar sind und verwendet werden, sind in einem guten Erhaltungszustand. Sie entsprechen den Anforderungen der Gebrauchsanweisungen und/oder den gesetzlichen Anforderungen.. Um den Gebrauchsanweisungen oder Tätigkeiten auf dem Betrieb zu entsprechen, kann Nachfolgendes gefordert sein: Gummistiefel oder anderes, geeignetes Schuhwerk, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmasken, angemessene Atemschutzausrüstungen (einschließlich Austauschfilter), Gehör- und Augenschutz, usw.	KMK				O Einwegschutzanzug O Atemschutzmaske O Handschuhe O _____
AF. 4.4.2 GefStoffV	Wird die Schutzkleidung nach ihrem Gebrauch gereinigt und so gelagert, dass eine Verschmutzung von persönlicher Kleidung verhindert wird?	Bei Schutzkleidung, die mehrfach verwendet werden kann, muss ein Reinigungsplan oder Reinigungsnachweis vorliegen. Für die aktuell vorrätigen bzw. verwendeten PSM muss die erforderliche Schutzkleidung und Schutzausrüstung vorhanden sein. Die gesamte Ausrüstung muss außerhalb des PSM-Lagers und getrennt von allen anderen Chemikalien gelagert warden.	KMK				z.B. N/A bei Einwegschutzanzug, sonst Reinigungsanweisung liegt vor O Einwegschutzanzug O Reinigungsplan vorhanden

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
		FO-07 "Reinigungsanweisung Schutzanzug"					
AF. 4.5	**Soziale Belange**						
AF 4.5.1 ArbSchG GefStoffV	Ist ein Mitglied der Geschäftsführung als Verantwortlicher für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz sowie für die sozialen Belange benannt?	**FO 08 „Funktionsübersicht"**	KMK				O Funktionsübersicht O _____
AF 4.5.2	Gibt es einen wechselseitigen Austausch zwischen der Geschäftsführung und den Arbeitskräften bzgl. der Gesundheit, Sicherheit und den sozialen Belangen der Arbeitskräfte? Gibt es Nachweise, dass aufgrund solcher Austausche Maßnahmen getroffen wurden?		NKMK				
AF 4.5.3 ArbStättV	Haben Arbeitskräfte Zugang zu sauberen Plätzen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, ausgewiesenen Pausenzonen, Handwaschgelegenheiten und Trinkwasser?	Ein Platz zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und ein Platz zum Essen muss den Arbeitskräften zur Verfügung gestellt werden, falls sie auf dem Betrieb essen. Handwaschgelegenheiten und Trinkwasser müssen immer zur Verfügung stehen.	KMK				
AF 4.5.4 ArbStättV	Sind die Unterkünfte auf dem Betriebsgelände bewohnbar und verfügen sie über grundlegende Einrichtungen?	Die Unterkünfte für die Arbeitskräfte auf dem Betrieb sind bewohnbar und verfügen über ein festes Dach, Fenster und Türen. Sie verfügen über die grundlegenden Einrichtungen wie fließendes Wasser, Toiletten und Abflüsse.	KMK				O keine Arbeitskräfte O Arbeitskräfte wohnen zu Hause
AF 4.5.5	Ist der durch den Erzeuger bereitgestellte Transport von Arbeitskräften (auf dem Betriebsgelände, zu und von den Feldern/Anlagen) sicher und entspricht dieser nationalen Bestimmungen, wenn Arbeitskräfte auf öffentlichen Straßen transportiert werden?	Fahrzeuge oder Wasserfahrzeuge/Schiffe müssen für die Arbeitskräfte sicher sein. Wenn sie zum Transport der Arbeitskräfte auf öffentlichen Straßen verwendet werden, müssen sie den nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.	NKMK				
AF. 5	**DIENSTLEISTER**						

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF. 5.1 CC für PSM	Wenn der Erzeuger Dienstleister in Anspruch nimmt, überwacht er/sie deren Aktivitäten, um sicherzustellen, dass diese alle relevanten GLOBALG.A.P. Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien (CPCC) gemäß der entsprechenden Anforderungen erfüllen?	Der Erzeuger ist dafür verantwortlich, die vom GLOBALG.A.P. Standard abgedeckten Tätigkeiten, welche von einem Dienstleister ausgeführt werden, zu überwachen. Der Erzeuger kontrolliert und unterschreibt die Beurteilung des Dienstleisters für jede vereinbarte Aufgabe und jede unter Vertrag genommene Saison. Nachweise über die Einhaltung der anwendbaren Kontrollpunkte müssen während der externen Kontrolle auf dem Betrieb verfügbar sein. i) Der Erzeuger kann die Beurteilung durchführen und muss Nachweise über die Erfüllung der Kontrollpunkte aufbewahren. Der Dienstleister muss zustimmen, dass GLOBALG.A.P. anerkannte Zertifizierer diese Beurteilung mittels einer Vor-Ort Kontrolle überprüfen; oder ii) Eine von GLOBALG.A.P. anerkannte Zertifizierungsstelle kann den Dienstleister kontrollieren. Die CB muss dem Dienstleister einen Konformitätsbescheinigung mit nachfolgender Information zusenden: 1) Datum der Beurteilung, 2) Name der Zertifizierungsstelle, 3) Name des Kontrolleurs, 4) Detaillierte Informationen über den Dienstleister und 5) Liste der überprüften Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien. Zertifikate anderer Standards, die der Dienstleister vorlegt und die nicht durch GLOBALG.A.P. anerkannt sind, sind kein gültiger Nachweis für die Erfüllung des GLOBALG.A.P. Standards.. ***FO-09 Liste der Dienstleister***	KMK				O FO-09 Liste der Dienstleister O FO-10 Vereinbarung Lohnunternehmer
AF. 6	ABFALL- UND UMWELTMANAGEMENT, RECYCLING UND WIEDERVERWENDUNG						
AF. 6.1	**Identifikation von Abfällen und Schadstoffen**						
AF. 6.1.1	Sind in allen Bereichen des Betriebes mögliche Abfallprodukte und Ursachen von Umweltverschmutzungen ermittelt worden?	Im Betrieb anfallende Abfallprodukte (z.B. Papier, Pappe, Plastik, Öl usw.) und Verschmutzungsquellen (z.B. Überschüsse von Düngemitteln, Abgase, Rauch, Öl, Kraftstoffe, Lärm, Abwässer, Chemikalien, Tauchbädern, Futterabfällen, Algenanfall, der durch Reinigung der Netzte entsteht usw.) wurden aufgeführt. **FO- 11 „Liste der Abfallstoffe"**	NKMK				O FO-11 Liste der Abfallstoffe
AF. 6.2	**Aktionsplan für Abfälle und Schadstoffe**						
AF. 6.2.1 EU 852/2004	Gibt es einen dokumentierten, betrieblichen Abfallmanagementplan, um Abfälle und Verschmutzungen zu vermeiden und/oder auf die kleinstmögliche Menge zu minimieren und schließt der Abfallmanagementplan angemessene Maßnahmen zur Abfallentsorgung ein?	Ein umfangreicher, aktueller, dokumentierter Plan, welcher Abfallreduzierung, Umweltverschmutzung und Abfallrecycling behandelt, liegt vor. Luft-, Boden- und Wasserverschmutzungen müssen, sofern relevant, bezogen auf alle im Plan identifizierten Quellen und Produkte berücksichtigt werden. Für Aquakulturen mit Querverweis zum Aquakultur Modul AB 9.1.1.	NKMK				
AF. 6.2.2 EU	Ist der Standort sauber und in einem ordentlichen Zustand?	Visuelle Prüfung, dass es keine Anzeichen für Abfall/Müll in der unmittelbaren Nähe der Produktions- oder Lagergebäude gibt. Anfallender Müll und Abfälle in kleinen Mengen in	KMK				O . Betrieb frei von Müll

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
852/2004		gekennzeichneten Bereichen werden akzeptiert, ebenso wie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag. Aller sonstiger Müll und Abfälle wurden beseitigt, inklusive Resten von Kraftstofflachen.					
AF 6.2.3	Sind Auffangvorrichtungen für Diesel und andere Kraftstoff-/Öltanks sicher für die Umwelt?	Alle Kraftstofftanks müssen den lokalen Anforderungen entsprechen. Wenn lokale Anforderungen zum Auffangen verschütteter Mengen fehlen, müssen undurchlässige Auffangeinrichtungen vorhanden sein, die mindestens 110% des größten Tanks aufnehmen können. In ökologisch sensiblen Gebieten muss diese Kapazität mindestens 165% des größten Tanks betragen. Rauchen-Verboten-Schilder müssen sichtbar angebracht sein und angemessene Notfallvorkehrungen zum Brandschutz sind in der Nähe vorhanden.	NKMK				
AF. 6.2.4	Organischer Abfall wird auf dem Betrieb kompostiert oder wiederverwertet, sofern sichergestellt ist, dass keine Gefahr der Übertragung von Schädlingen, Krankheiten oder Beikräutern besteht?	Organische Abfälle werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet. Die Kompostierungsmethode stellt sicher, dass keine Gefahr der Übertragung von Schädlingen, Krankheiten oder Beikräutern besteht. Für Aquakulturen mit Querverweis zum Aquakultur Modul AB 10.2.2.	E				
AF 6.2.5	Wird das Wasser welches für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, auf eine Weise entsorgt, welche die Auswirkungen hinsichtlich Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert?	Abwasser vom Waschen kontaminierter Maschinen, z.B. Pflanzenschutztechnik, persönlichen Schutzausrüstungen, Kühlautomaten oder Ställen sollte gesammelt und so entsorgt werden, dass die Umwelt und die Gesundheit und die Sicherheit der Mitarbeiter, Besucher sowie naher Siedlungsgebiete geringstmöglich beeinflusst werden. Gesetzliche Anforderungen müssen erfüllt werden. Für Tankreinigungen siehe CB 7.5.1	E				
AF. 7	**NATURSCHUTZ**						
AF. 7.1	**Auswirkungen der Landwirtschaft auf Umwelt und Artenvielfalt**						
AF. 7.1.1	Hat jeder Erzeuger einen Plan zur Erhaltung und zum Schutz wildlebender Tiere und der Natur, der die Auswirkungen der betrieblichen Aktivitäten auf die Umwelt berücksichtigt?	Es muss ein schriftlicher Aktionsplan vorhanden sein, der das Ziel hat, Lebensräume zu verbessern und die Artenvielfalt auf dem Betrieb zu erhalten. Dies kann entweder ein individueller Plan oder eine regionale Maßnahme sein, an der der Betrieb beteiligt ist oder eingebunden ist. Ein besonderes Augenmerk ist auf den Schutz von unter Umweltschutzgesichtspunkten interessanten Flächen umweltmäßig zu schützende Bereiche zu legen und wo anwendbar ist ein Bezug zu gesetzlichen Anforderungen herzustellen. Die Maßnahme schließt Wissen zu integrierten Pflanzenschutzverfahren, Nährstoffbedarf von Kulturen, Erhaltung der Landschaftselemente, Wasserversorgung und die	NKMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
		Auswirkungen auf andere Nutzer etc. ein.**FO-12 „Maßnahmenplan Umwelt"**					
AF. 7.1.2	Hat der Erzeuger erwogen, wie die Umwelt zum Nutzen der örtlichen Gemeinde und der Flora und Fauna verbessert werden kann und steht dieser Plan mit der nachhaltigen landwirtschaftlichen Erzeugung im Einklang und wird versucht, den Einfluß der Produktion auf die Umwelt zu minimieren?	Es sollten konkrete Aktionen und Initiativen nachgewiesen werden. Die Pläne berücksichtigen Standortqualität und Standortelemente..	E				FO-12 Maßnahmenplan Umwelt
AF. 7.2	**Ökologische Aufwertung unproduktiver Standorte**						
AF. 7.2.1	Wurden Überlegungen angestellt, um unproduktive Standorte (z.B. tief liegende, nasse Gebiete, Gehölze, Vorgewende oder nährstoffarme Böden etc.) in naturnahe Flächen (z.B. Schutzgebiete) umzuwandeln und so Flora und Fauna zu fördern?	Wo machbar, sollte ein Plan vorhanden sein, um unproduktive Standorte in naturnahe Flächen (z.B. Schutzgebiete) umzuwandeln.	E				
AF. 7.3	**Effiziente Nutzung von Energie**						
AF. 7.3.1	Kann der Erzeuger eine Überwachung des Energieverbrauchs auf dem Betrieb nachweisen?	Es gibt Aufzeichnungen zum Energieverbrauch (z.B. Rechnungen mit detaillierten Verbrauchswerten). Dem Erzeuger (der Erzeugergruppe) ist bewusst, wo und wie Energie auf dem Betrieb und durch betriebliche Praktiken verbraucht wird. Ausrüstungsgegenstände des Betriebes müssen so ausgewählt und gewartet werden, dass ein optimaler Energieverbrauch gewährleistet ist.	NKMK				Rechnungen
AF 7.3.2	Ist auf dem Betrieb ein Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz verfügbar, welcher auf dem Ergebnis der Überwachung basiert?	Ein schriftlicher Plan, der Möglichkeiten zur Verbesserung der Energieeffizienz auf dem Betrieb identifiziert, ist vorhanden.	E				FO-12 Maßnahmenplan Umwelt
AF 7.3.3	Wird die Minimierung des Gebrauchs nicht erneuerbarer Energien im Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz betrachtet?	Erzeuger erwägen, den Verbrauch nicht erneuerbarer Energien soweit wie möglich zu reduzieren und erneuerbare Energien zu verwenden.	E				
AF 7.4	**Sammeln und Wiederverwendung von Wasser**						

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF 7.4.1	Sind, wo praktikabel, Maßnahmen umgesetzt worden, um Wasser zu sammeln und wo angemessen wiederzuverwenden unter der Berücksichtigung aller Aspekte der Lebensmittelsicherheit?	Das Sammeln von Wasser wird empfohlen, wenn es wirtschaftlich und praktisch durchführbar ist, z.B. bei Dachflächen, Glashäusern etc. Das Sammeln aus Wasserläufen, welche das Gelände des Betriebes durchfließen, benötigt ggf. eine Entnahmegenehmigung seitens der Behörden.	E				
AF 8	**BESCHWERDEN**						
AF. 8.1	Ist ein Beschwerdeverfahren vorhanden, welches sich auf Themen des GLOBALG.A.P Standards bezieht und stellt das Beschwerdeverfahren sicher, dass Beschwerden angemessen aufgezeichnet, geprüft und nachverfolgt sowie eingeleitete Maßnahmen dokumentiert werden?	Das Beschwerdeverfahren stellt sicher, das Beschwerden angemessen aufgezeichnet, geprüft und nachverfolgt sowie eingeleitete Maßnahmen dokumentiert werden. **FO 13 "Beschwerdeformular"**	KMK				O Beschwerdeformular liegt vor O 2016 keine Beschwerden eingegangen
AF. 9	**RÜCKNAHME/WARENRÜCKRUF**						
AF. 9.1 EU 852/2004 CC	Verfügt der Erzeuger über ein dokumentiertes Verfahren, welches die Vorgehensweise einer Rücknahme bzw. eines Warenrückrufes zertifizierter Produkte vom Markt beschreibt, wie es ausgeführt bzw. eingeleitet wird und werden diese Verfahren **jährlich getestet?**	Der Erzeuger muss ein dokumentiertes Verfahren haben, in dem die Vorfälle festgelegt sind, die eine Warenrücknahme/einen Warenrückruf auslösen können, die Personen, die verantwortlich entscheiden, ob eine Warenrücknahme/ein Warenrückruf von Produkten durchgeführt wird, die Abläufe, um die nächste Stufe in der Lieferkette und die GLOBALG.A.P. anerkannten Zertifizierungsstelle zu benachrichtigen, sowie Methoden, um den Lagerbestand abzugleichen. Diese Verfahren müssen jährlich überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie wirksam sind. Dieser Test muss protokolliert werden (z.B. durch Auswahl einer kürzlich verkauften Charge, Identifizierung der Menge und dessen Verbleib sowie Überprüfung, ob die nächste in diese Charge involvierte Stufe einbezogen wurde und die CB kontaktiert wird. Eine aktuelle Kommunikation des internen Probelaufes des Rückrufes an die Kunden ist nicht erforderlich. Eine Liste von Telefonnummern und Mailadressen ist ausreichend). Kein n/a zulässig..FO-14 **Verfahren Warenrückruf,** **FO-15 „Test Rückrufaktion „**	KMK				z.B. Verfahren Rückruf und jährlicher Test Warenrückruf O Test FO-15 liegt vor: Datum:_____ Sorte:_____
AF. 10	**LEBENSMITTELSCHUTZ**						
AF. 10.1	Gibt es eine Gefahrenbeurteilung zum Lebensmittelschutz vor vorsätzlichen Bedrohungen und sind Verfahren vorhanden, die identifizierte Lebensmittelgefährdungen benennen?	Mögliche vorsätzliche, von außen herbeigeführte Gefahren für die Lebensmittelsicherheit müssen in allen Phasen der Erzeugung identifiziert und bewertet werden. Die Identifizierung von Gefahren für den Lebensmittelschutz muss sicherstellen, dass jegicher Input aus sicheren und abgesicherten Quellen stammt. Informationen zu	KMK				z.B. Risikoanalyse Lebensmittelschutz FO-16

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
		allen Mitarbeitern und Dienstleistern müssen verfügbar sein. Verfahren zu Korrekturmaßnahmen müssen für den Fall von vorsätzlichen Bedrohungen verfügbar sein.					
AF. 11	**GLOBALG.A.P STATUS**						
AF. 11.1	Enthalten alle den Verkauf betreffende Dokumente einen Verweis auf den GLOBALG.A.P. Status und die GGN?	Den Verkauf betreffende Dokumente (z.B. Rechnungen/Lieferscheine) und, wo angemessen, andere den Verkauf zertifizierter Materialien/Produkte betreffende Dokumente müssen die GGN des **Zertifikatinhabers UND einen Verweis zum GLOBALG.A.P.** Zertifizierungsstatus des Produktes enthalten. Dies ist nicht zwingend für die interne Dokumentation. Wo Erzeuger über eine eigene GLN verfügen, muss diese die von GLOBALG.A.P. während des Registrierungsprozesses vergebene GGN ersetzen. Eine positive Kennzeichnung des Zertifizierungsstatus ist für die Verkaufsdokumente ausreichend (z.B. "GLOBALG.A.P. zertifizierte <Produktname>") Nicht zertifizierte Produkte müssen nicht als solche ausgewiesen werden. Ein Hinweis auf den Zertifizierungsstatus ist verpflichtend, ungeachtet, ob das zertifizierte Produkt als solches verkauft wurde oder nicht. Dies kann bei einer erstmalig durchgeführten (allerersten) Kontrolle nicht überprüft werden, weil der Erzeuger noch nicht zertifiziert ist und vor der ersten positiven Zertifizierungsentscheidung noch nicht auf den GLOBALG.A.P. Zertifizierungsstatus verweisen kann. N/A ist nur möglich, wenn ein schriftliche Vereinbarung zwischen Erzeuger und Kunden verfügbar ist, dass der GLOBALG.A.P. Zertifizierungsstatus der Produkte und/oder die GGN auf den Verkaufsdokumenten nicht erforderlich ist.	KMK				O Kennzeichnung GLOBALGAP zertifiziert auf Wiegeschein O Bestätigung des Kunden, das **GG-Status nicht ausgewiesen werden muss** O Vertagsware O freie Ware
AF. 12	**LOGONUTZUNG**						
AF. 12.1	Werden das GLOBALG.A.P. Wort, die Marke, der GLOBALG.A.P. QR Code oder das Logo und die GGN (GLOBALG.A.P. Nummer) gemäß des Allgemeinen Regelwerkes und des Unterlizenz- und Zertifizierungsvertrages verwendet?	Der Erzeuger/die Erzeugergruppe muss das GLOBALG.A.P. Wort, die Marke, den GLOBALG.A.P. QR Code oder das Logo und die GGN (GLOBALG.A.P. Nummer), GLN oder Sub-GLN gemäß dem Allgemeinen Regelwerk Anlage 1 sowie dem Unterlizenz- und Zertifizierungsvertrag nutzen. Das GLOBALG.A.P. Wort, die Marke oder das Logo darf niemals auf dem Endprodukt, auf der Verkaufsverpackung oder am Ort des Verkaufs erscheinen. Es kann jedoch vom Zertifikatsinhaber in beliebiger und/oder der gesamten geschäftlichen (Business-to-Business) Kommunikation verwendet werden. Das GLOBALG.A.P. Wort, die Marke oder das Logo können nicht während einer erstmalig durchgeführten Kontrolle verwendet werden,	KMK				z.B. N/A, O da nur lose Ware

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
		da der Erzeuger noch nicht zertifiziert ist und vor der ersten Zertifizierungsentscheidung noch nicht auf den GLOBALG.A.P. Zertifizierungsstatus verweisen kann. N/A für CFM (Mischfutter), PPM (Vermehrungsmaterial), GLOBALG.A.P. Aquakultur Fischeier oder Setzlinge und landwirtschaftliche Nutztiere, wenn die zertifizierten Produkte als Vorprodukte dienen und nicht als Produkte für den Verkauf an Endverbraucher vorgesehen sind und definitiv nicht am Ort des Verkaufs erscheinen.					
AF. 13	**RÜCKVERFOLGBARKEIT UND TRENNUNG VON PRODUKTEN** verbindlich vorgeschrieben, wenn der Erzeuger für Parallelproduktion/Paralleleigentum registriert ist.						
AF. 13.1	Gibt es ein effektives System, um alle GLOBALG.A.P. zertifizierten und nicht zertifizierten Produkte zu identifizieren und zu trennen?	Ein System muss vorhanden sein, um das Vermischen von zertifizierten und nicht zertifizierten Produkten zu vermeiden. Dies kann durch physische Identifizierung oder Verfahren der Produkthandhabung einschließlich der relevanten Aufzeichnungen geschehen.	KMK				**z.B. N/A wenn keine Parallelproduktion, d.h. nur GLOBALGAP-zertifizierte Kartoffeln**
AF. 13.2	Gibt es für den Fall, dass Erzeuger für Parallelproduktion/Paralleleigentum registriert sind (wo zertifizierte und nicht zertifizierte Produkte erzeugt und/oder im Eigentum einer juristischen Einheit sind) ein System, um sicherzustellen, dass alle Endprodukte, die aus einem zertifizierten Produktionsprozess stammen, korrekt identifiziert werden können?	Es werden, falls der Erzeuger für Parallelproduktion /-Eigentum registriert ist (wo zertifizierte und nicht zertifizierte Produkte erzeugt und/oder im Besitz einer juristischen Einheit sind), alle Produkte in der Endverpackung, die aus einem zertifizierten Prozess stammen mit einer GGN-Nummer gekennzeichnet. Es können die GGN der Gruppe (Option 2), die GGN des Gruppenmitgliedes oder beide GGNs sein oder die GGN des einzelnen (Option 1) Erzeugers. Die GGN darf nicht zur Kennzeichnung nicht zertifizierter Produkte verwendet werden. N/A ist nur möglich, wenn der Erzeuger ausschließlich GLOBALG.A.P. zertifizierte Produkte besitzt (keine PP/PO) oder wenn eine schriftliche Vereinbarung zwischen Erzeuger und Kunde vorliegt, die GGN, GLN oder Sub-GLN nicht auf dem verkaufsfertigen Produkt zu verwenden. Dies können auch die kundeneigenen Spezifikationen für Etiketten sein, in denen die GGN nicht enthalten ist.	KMK				**z.B. N/A wenn keine Parallelproduktion, d.h. nur GLOBALGAP-zertifizierte Kartoffeln**
AF. 13.3	Gibt es eine abschließende Prüfung, um sicherzustellen, dass eine korrekte Auslieferung von zertifizierten und nichtzertifizierten Produkten erfolgt?	Die Überprüfung muss dokumentiert sein, um zu zeigen, dass zertifizierte und nicht zertifizierte Produkte korrekt ausgeliefert worden sind. Kein N/A zulässig.	KMK				
AF. 13.4	Sind für alle registrierten Produkte geeignete Verfahren zur Identifizierung verfügbar und werden Aufzeichnungen	An die Größe des Unternehmens angepasste Verfahren zur Identifizierung von zertifizierten und, wenn anwendbar, nicht	KMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
	geführt, um Produkte aus verschiedenen Quellen zu identifizieren?	zertifizierten Mengen, die von unterschiedlichen Quellen erworben wurden (d. h von anderen Erzeugern oder Händlern), müssen für alle registrierten Produkte festgelegt, dokumentiert und aufrechterhalten werden. Aufzeichnungen müssen enthalten: - Beschreibung der Produkte, - Zertifizierungsstatus bezüglich GLOBALG.A.P. - Menge der zugekauften Produkte - Informationen zu Lieferanten - Kopie der GLOBALG.A.P. Zertifikate, sofern anwendbar - Daten/Codes zur Rückverfolgbarkeit der zugekauften Produkte - Bestellnachweise/Rechnungen, die die Organisation, die kontrolliert wird, erhalten hat - Liste anerkannter Lieferanten					
AF. 14	**MASSENBILANZ**						
AF. 14.1	Sind Aufzeichnungen von allen verkauften Mengen und allen registrierten Produkten verfügbar?	Verkaufsdetails der zertifizierten und wenn anwendbar nicht zertifizierten Mengen müssen für alle registrierten Produkte aufgezeichnet sein, mit besonderer Aufmerksamkeit auf die verkauften Mengen und mitgelieferten Beschreibungen. Die Dokumente müssen ausgeglichene Mengen der zertifizierten und nicht zertifizierten Wareneln- und ausgänge zeigen. Kein N/A zulässig.	KMK				
AF 14.2	Werden alle Mengen (Erzeugt, gelagert und/ oder gekauft) aufgezeichnet und für alle Produkte zusdammengefasst.	Ein- und Ausgangslisten müssen vorliegen. Jährlicher Abgleich der Mengen.	KMK				
AF 14.3	Werden alle Umwandlungsfaktoren (Produktionsverluste) und/oder Verluste (Eingangs- Ausgangskalkulation für einen gegebenen Produktionsprozess) während der Handhabung berechnet und kontrolliert?	Umwandlungsfaktoren (Produktionsverluste) müssen für jeden relevanten Handhabungsprozess berechnet werden und verfügbar sein. Alle angefallenen Abfallmengen des Produktes müssen geschätzt und/oder aufgezeichnet werden. Kein N/A zulässig.	KMK				
AF 15	ERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT						
AF 15.1	Hat der Erzeuger die in die IFA-Checkliste integrierte Erklärung zur Lebensmittelsichert ausgefüllt und unterschrieben?	Das Ausfüllen und die Unterschrift der Erklärung zur Lebensmittelsicherheit ist eine Verpflichtung, welche jährlich für jeden neuen Zertifizierungszyklus erneuert werden muss.	KMK				
AF 16	**VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELBETRUG**						

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF. 16.1	Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung bezüglich der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug durchgeführt?	Ein dokumentiertes Bewertungsverfahren zur Identifizierung möglicher Anfälligkeiten für Lebensmittelbetrug (z.B. gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterial, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien) ist verfügbar und umgesetzt. Dieses Verfahren kann auf einem allgemeinen Verfahren basieren, muss aber an den Umfang der Produktion angepasst sein. FO-16 Risikoanalyse Lebensmittelschutz	E				
AF. 16.2	Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug und ist dieser umgesetzt worden?	Eine dokumentierte Gefahrenbeurteilung um mögliche Anfälligkeiten für Lebensmittelbetrug zu identifizieren (z.B. gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterialien, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien), ist verfügbar, aktuell und umgesetzt. Dieses Verfahren kann auf einem allgemeinen Verfahren basieren, muss aber an den Umfang der Produktion angepasst sein.	E				

Eigenkontroll-Checkliste GLOBALGAP Basismodul Pflanzen Version 5.0

Name Erzeuger: Datum Eigenkontrolle: Unterschrift:

Name Durchführender Eigenkontrolle: Datum Eigenkontrolle: Unterschrift:

Zur Erfüllung der GLOBALGAP-Anforderungen **muss** bei allen Kritischen Musskriterien (egal ob anwendbar oder nicht) und bei allen nicht anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien ein **kurzer Kommentar/Begründung** durch den Betriebsleiter notiert werden.

Sollten mehr als 3 Abweichungen bei anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien (NKMK) oder eine Nichterfüllung bei einem kritischen Musskriterium (KMK) gefunden werden, so schreibt GLOBALGAP vor , dass eine Korrekturmaßnahme durchgeführt und in der Eigenkontrolle (oder Maßnahmenplan FO 28) notiert werden muss. * E: Empfehlung

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad*	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB	**BASISMODUL PFLANZEN**						
CB.1	**RÜCKVERFOLGBARKEIT**						
CB. 1.1 EU 178/2002 EU 852/2004	Ist das GLOBALG.A.P. registrierte Produkt bis zum registrierten Betrieb (und zu anderen relevanten registrierten Flächen/ Einheiten), wo es erzeugt und falls anwendbar, gehandhabt wurde, rückverfolgbar?	Es gibt ein dokumentiertes Identifikations-und Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Rückverfolgbarkeit GLOBALG.A.P. registrierter Produkte zum registrierten Betrieb oder, bei einer Erzeugergruppe, zu den registrierten Betrieben der Gruppe und bis zum nächsten Kunden (einen Schritt aufwärts, einen Schritt abwärts) ermöglicht. Ernteinformationen müssen den Chargen oder den Betrieben bestimmter Erzeuger zuordbar sein. (Siehe auch Allgemeines Regelwerk Teil III mit Informationen zur Trennung von Produkten in Option 2). Die Handhabung der Produkte muss, falls anwendbar, ebenfalls abgedeckt werden. Kein N/A zulässig. Fo-17 ***Anweisung Rückverfolgbarkeit***	KMK				O Anweisung Rückverfolgbarkeit
CB. 2	**VERMEHRUNGSMATERIAL**						
CB. 2.1	**Qualität und Gesundheit**						
CB. 2.1.1	Wenn Saatgut oder Vermehrungsmaterial in den vergangenen 24 Monaten erworben wurde, gibt es Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Gesetze zur Sortenzulassung (sofern in dem betreffenden Land eine Sortenzulassung zwingend vorgeschrieben ist)?	Ein Dokument muss vorhanden sein (z.B. leere Saatgutverpackung oder Pflanzenpass oder Versandliste oder Rechnung) das mindestens folgende Angaben enthält: Sortenname, Chargen-Nummer, Verkäufer des Vermehrungsmaterials und soweit vorhanden weitere Informationen zur Saatgutqualität (z.B. Keimfähigkeit, Sortenreinheit, technische Reinheit, Saatgutgesundheit, etc.).	NKMK				Rechnung, Lieferschein, Sackanhänger

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 2.1.2	Wurde das verwendete Vermehrungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden Urheberrechten erworben?	Wenn Erzeuger registrierte Sorten oder Unterlagen verwenden, sind auf Verlangen schriftliche Dokumente verfügbar, die zeigen, dass das verwendete Vermehrungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden regionalen Urheberrechten erworben wurde. Diese Dokumente können sein: - Der Lizenzvertrag (für Ausgangsmaterialien, welche nicht vom Saatgut sondern von vegetativem Ausgangsmaterial stammen) - Der Pflanzenpass, insofern anwendbar, oder wenn ein Pflanzenpass nicht gefordert wird ein Dokument oder leere Saatgutverpackungen, die mindestens den Sortennamen, Chargennummer, den Verkäufer des Vermehrungsmaterials enthalten und eine Packliste/ ein Lieferschein oder eine Rechnung, um die Menge und Identität aller in den letzten 24 Monaten verwendeten Vermehrungsmaterialien nachzuweisen. Kein N/A zulässig.	NKMK				O Sackanhänger O Anerkennungsnummer O Z-Saatgut
CB. 2.1.3	Gibt es ein Verfahren, das die Gesundheit von Pflanzen aus Eigenvermehrung sichert?	Ein System zur Qualitätskontrolle, das ein System zur Überwachung von sichtbaren Zeichen von Schadorganismen und Krankheiten enthält, ist etabliert. Aktuelle Aufzeichnungen der Überwachung müssen vorliegen. Anzucht findet überall da statt, wo Vermehrungsmaterial produziert wird (inklusive Auswahl von eigenem Veredlungsmaterial). Das Überwachungssystem muss Aufzeichnungen enthalten, die es ermöglichen, die Mutterpflanzen oder das Feld der Ursprungskultur, soweit zutreffend, zu identifizieren. Die Aufzeichnungen finden in geeigneten und festgelegten Zeitabständen statt. Falls die angebauten Bäume oder Pflanzen nur dem eigenen Gebrauch dienen (d.h. nicht verkauft werden), ist dies ausreichend. Wenn Unterlagen verwendet werden, muss der Herkunft besondere Aufmerksamkeit zukommen und diese dokumentiert werden.	NKMK				O keine Eigenvermehrung (NA)
CB. 2.2	**Chemische Behandlungen und Beizungen**						
CB. 2.2.1	Sind bei zugekauften Vermehrungsmaterialien (Saatgut, Wurzelstöcke, Setzlinge, Jungpflanzen, Stecklinge) begleitende Informationen zu durchgeführten chemischen Behandlungen seitens des Lieferanten verfügbar?	**Eigenbehandlung:** Es liegen Aufzeichnungen mit Name/n der/des verwendeten Produkte/es (z.B. geführte Aufzeichnungen/ Saatgutverpackungen usw.) und dem Ziel der Anwendung (Schadorganismen und/oder Krankheiten) vor. **Zukauf:** Dokument mit angewendeten Chemikalien aufbewahren ***Aufzeichnung auf Ackerschlagkartei***	NKMK				z.B. Behandlung mit Monceren

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 2.2.2	Wurde die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln während der Anzucht von Vermehrungsmaterialien für die Eigenvermehrung aufgezeichnet?	Aufzeichnungen zu allen Behandlungen : Ort, Datum, Handelsname und aktive Wirkstoffe, Anwender, technisch Verantwortlichen, Begründung, Menge und verwendete Maschine ein.	NKMK				O keine Eigenvermehrung (NA)
CB. 2.3	**Gentechnisch veränderte Organismen (GVOs) (N/A, wenn keine gentechnisch veränderten Organismen genutzt werden)**						
CB. 2.3.1	Erfüllen der Anbau von bzw. Feldversuche mit GVOs alle anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen im Produktionsland?	Der registrierte Betrieb oder die Gruppe der registrierten Betriebe verfügt/verfügen über eine Kopie der anwendbaren Gesetze des Anbaulandes und erfüllen deren Anforderungen. Aufzeichnungen zu den spezifischen Veränderungen und/oder der eindeutigen Identifizierbarkeit müssen aufbewahrt werden. Ratschläge zur besonderen Kulturführung und Handhabung müssen eingeholt werden.	KMK				O kein Anbau von GVO-Kartoffeln
CB. 2.3.2 GEnTPflEV	Ist für den Fall, dass der Erzeuger gentechnisch veränderte Organismen anbaut, eine Dokumentation verfügbar?	Aufzeichnungen über die Aussaat/Pflanzung, die Nutzung oder die Produktion der GVO-Sorten und/oder der gentechnisch veränderten Produkte werden geführt.	NKMK				O kein Anbau von GVO-Kartoffeln
CB. 2.3.3 GEnTPflEV	Sind die direkten Kunden des Erzeugers über den GVO-Status des Produktes informiert worden?	Aufzeichnungen über Kommunikation liegen als Nachweis vor.	KMK				O kein Anbau von GVO-Kartoffeln
CB. 2.3.4 GEnTPflEV EU 852/2004	Gibt es ein Verfahren für die Handhabung von GVO-Materialien (d.h. Kulturen und Feldversuche), der Strategien zur Minimierung von Gefahren von Verunreinigungen identifiziert (wie z.B. unbeabsichtigte Beeinflussung angrenzender nicht-GVO-Kulturen) und Erhaltung der Produktintegrität?	Ein schriftlich formuliertes Verfahren erklärt, wie GVO-Materialien (z.B. Kulturen und Feldversuche) gehandhabt und gelagert werden, um die Gefahr der Kontamination mit konventionellen Produkten zu minimieren.	NKMK				O kein Anbau von GVO-Kartoffeln
CB. 2.3.5 GEnTPflEV	Wird GVO-Ware getrennt von anderer Ware gelagert, um eine zufällige Vermischung zu vermeiden?	Eine visuelle Beurteilung bei der Lagerung von GVO-Kulturen.	KMK				O kein Anbau von GVO-Kartoffeln

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 3	**BODENBEWIRTSCHAFTUNG UND -ERHALTUNG**						
CB. 3.1	Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Bodenbewirtschaftung?	Der Erzeuger muss zeigen, dass er Überlegungen zum Nährstoffbedarf der Kultur und zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit berücksichtigt hat. Aufzeichnungen von Analysen und/ oder kulturspezifische Literatur müssen als Nachweis vorliegen. Erzeuger von Blumen und Zierpflanzen müssen Berechnungen mindestens für jede einzelne geerntete/ produzierte Kultur und auf einer begründeteten, regelmäßigen Basis (z.B. alle zwei Wochen in geschlossenen Systemen) für kontinuierlich geerntete/ produzierte Kulturen durchführen (Die Analysen können mit auf den Betrieben verfügbaren Ausrüstungen oder mobilen Kits durchgeführt werden). Kein N/A zulässig.	NKMK				O Nährstoffbilanzen O Bodenanalysen
CB 3.2	Wurden für den Betrieb Bodenkarten erstellt.	Für jeden Standort werden die Bodentypen festgestellt, basierend auf einem Bodenprofil, einer Bodenanalyse oder einer lokalen (regionalen) Karte der Bodentypen.	E				
CB. 3.3 BBodenSchG PflSchG	Gibt es - insofern möglich - eine Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen?	Sofern die Fruchtfolge einjähriger Kulturen zur Verbesserung der Bodenstruktur und zur Minimierung von bodenbürtigen Krankheiten eingesetzt wird, kann dies durch Pflanztermine und/oder Aufzeichnungen zu Pflanzenschutzmittelanwendungen überprüft werden. Aufzeichnungen müssen für die Rotationen der letzten 2 Jahre vorliegen.	NKMK				
CB. 3.4 BBodenSchG	Wurden Bodenbearbeitungstechniken eingesetzt, um die Bodenstruktur zu verbessern oder zu erhalten und die Verdichtung des Bodens zu vermeiden?	Verwendete Bodenbearbeitungstechniken sind geeignet. Es dürfen keine Anzeichen von Bodenverdichtungen sichtbar sein.	NKMK				
CB. 3.5 CC BBodenSchG PflSchG	Trifft der Erzeuger Maßnahmen (Bodenbearbeitungstechniken) zur Vermeidung möglicher Bodenerosion?	Es gibt Nachweise von Praktiken zur Überwachung und Gegenmaßnahmen (z.B. Mulchen, Querbearbeitung an Hängen, Entwässerung, Grasaussaat oder Gründüngung, Bäume und Büsche an Feldgrenzen usw.), um Bodenerosion (z.B. Wind, Wasser) zu minimieren.	NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 3.6	Berücksichtigt der Erzeuger die Nährstoffzufuhr durch organische Düngemittel?	Eine Analyse der Nährstoffzufuhr wurde durchgeführt oder anerkannte Standardwerte wurden verwendet, welche die Nährstoffgehalte N, P, K (Stickstoff (N), Phosphor (P), Kalium (K) der angewendeten organischen Düngemittel berücksichtigen, um eine Verunreinigung des Bodens zu vermeiden.	NKMK				
CB 3.7	Verfügt der Erzeuger über Unterlagen zu Aussaat-/Pflanzgutmengen und Aussaat-/Pflanzterminen?	Aufzeichnungen sind verfügbar. ***Ackerschlagkartei***	NKMK				
CB. 4	**Anwendung von Düngemitteln**						
CB. 4.1	**Empfehlungen über Menge und Art der Düngung**						
CB. 4.1.1	Werden E für die Anwendung von Düngemitteln (organisch und anorganisch) von kompetenten, qualifizierten Personen erteilt?	**Externer Berater**: Kompetenznachweis oder von offizieller Beratungsstelle **Produzent:** lw. Ausbildung (Geselle/Meister/Techniker usw.) erfüllen u.a. diese Anforderungen. Der techn. Verantwortliche ist auch zu benennen, wenn er gleichzeitig der Anwender ist.	NKMK				O Arbeitskreis Kartoffeln O Arbeitskreis Ackerbau O Beratung Handel
CB. 4.2	**Aufzeichnungen über die Ausbringung von Düngemitteln**						
	4.2.1 to 4.2.6: **Enthalten Aufzeichnungen aller Anwendungen von organischen und anorganischen Boden- und Blattdüngemitteln die folgenden Kriterien:**						
CB. 4.2.1 EU 852/2004 DüV	Bezug zu Feld, Obstanlage oder Gewächshaus und Kulturen?	***Ackerschlagkartei***	NKMK				
CB. 4.2.2 EU 852/2004 DüV	Ausbringungsdatum?	Ausbringungstermin (Tag/Monat/Jahr).	NKMK				
CB. 4.2.3 EU 852/2004 DüV	ausgebrachte Düngerarten?	Handelsnamen, den Düngertyp (z.B. N, P, K) und die Konzentration (z.B. 17-17-17). Kein N/A zulässig.	NKMK				
CB. 4.2.4 EU 852/2004 DüV	ausgebrachte Mengen?	die Menge der ausgebrachten Düngemittel in Gewicht oder Volumen	NKMK				
CB. 4.2.5	Ausbringungsmethode?	z.B. durch Bewässerung oder mechanische Ausbringung und verwendete Maschine, falls anwendbar	NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 4.2.6	Angaben zum Anwender?	Namen der ausbringenden Person. Falls die gesamte Ausbringung nur durch einen Anwender erfolgt, ist es ausreichend, die anwenderspezifischen Details nur einmal zu notieren.	NKMK				
CB. 4.3	**Düngemittellagerung**						
	Werden alle Düngemittel wie folgt gelagert:						
CB. 4.3.1	Getrennt von Pflanzenschutzmitteln?	Die Mindestanforderung: Verwendung einer physischen Barriere (Mauer, Folie etc.). Wenn Düngemittel, die zusammen mit Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden (dies sind Mikronährstoffe oder Blattdünger) in einem geschlossenen Behälter verpackt sind, können sie zusammen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden.	NKMK				O keine Düngemittellagerung
CB. 4.3.2 VSG 4.5	An einer überdachten Stelle?	Schutz vor Witterungseinflüssen (z.B. Sonnenlicht, Frost und Regen). Nach Gefahrenanalyse können Kunststoffabdeckungen akzeptiert werden. Keine direkte Lagerung auf dem Boden; Es kann erlaubt sein, Calciumoxide und –sulfate (z.B. Kalkdünger) auf dem Feld zu lagern. Großbehälter für Flüssigdüngemittel können im Freiland gelagert werden, insofern die Lagerung gemäß den Anforderungen des Sicherheitsdatenblattes erfolgt.	NKMK				O keine Düngemittellagerung
CB. 4.3.3	An einer sauberen Stelle gelagert?	frei von Abfall ist und keine Brutstätte für Nagetiere. Verschüttete oder ausgelaufene Düngemittel können entfernt werden.	NKMK				O keine Düngemittellagerung
CB. 4.3.4 VSG 4.5	An einer trockenen Stelle?	Das Lager ist vor Regenwasser oder starker Kondenswasserbildung geschützt. Eine direkte Lagerung auf dem Erdboden ist nicht zulässig. Solange die Lagerung gemäß den Anforderungen des Sicherheitsdatenblattes durchgeführt wird, können Großbehälter für Flüssigdüngemittel im Freiland gelagert werden.	NKMK				O keine Düngemittellagerung
CB. 4.3.5 EU 852/2004	In einer geeigneten Weise, welche die Gefahr der Verunreinigung von Gewässern (einschließlich Quellen) verringert?	Alle Düngemittel werden in einer Weise gelagert, die die Gefahr einer Gewässerverunreinigung auf ein Minimum reduziert. Lagerstätten/Behälter von Flüssigdüngern müssen, falls es hierzu keine anwendbare gesetzliche Vorgabe gibt, über eine undurchlässige Barriere mit einer Kapazität von 110% des Volumens des größten Behälters verfügen.	NKMK				O keine Düngemittellagerung
CB. 4.3.6 CC	Nicht zusammen mit geernteten Produkten?	Düngemittel dürfen nicht zusammen mit geernteten Produkten gelagert werden.	KMK				O keine Düngemittellagerung

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 4.3.7	Sind ein aktuelles Bestandsverzeichnis oder eine Aufzeichnung des Verbrauchs der Düngemittel verfügbar?	Alle 3 Monate aktualisiert. Das Lagerverzeichnis kann auch durch Lieferscheine (Eingänge) und Ackerschlagkarteien (Ausgänge) nachgewiesen werden. ***FO-19 Verzeichnis Mineraldünger***	NKMK				O keine Lagerung von Mineraldünger
CB. 4.4	**Organische Düngemittel**						
CB. 4.4.1 AbfKlärV	Wird kein Klärschlamm aus Siedlungsabwässern auf dem Betrieb verwendet?	Ausbringung von Klärschlämmen aus nicht kommunalen Abwässern (Betriebskläranlagen) erlaubt. Die eindeutige Identifikation der Schlämme ist notwendig. Für Feldgemüse gelten die Bestimmungen der Klärschlamm-Verordnung (§4 Abs. 2). Dies gilt auch für Kartoffeln. Wurde in der Vergangenheit Klärschlamm eingesetzt, muss eine Risikoanalyse durchgeführt werden. Dies gilt auch für Tauschflächen.	KMK				kein Klärschlamm auf dem Betrieb FO-20 Risikobeurteilung organischer Dünger
CB. 4.4.2	Wurde vor der Ausbringung eine Gefahrenanalyse für organische Düngemittel durchgeführt, welche die Herkunft, Eigenschaften und den beabsichtigten Verwendung einschließen?	Aufzeichnungen belegen, dass eine Gefahrenbeurteilung zum Lebensmittelschutz und der Umwelt für den Gebrauch organischer Düngemittel durchgeführt worden ist und dass mindestens Nachfolgendes berücksichtigt wurde: • Art des organischen Düngemittels, • Methode zur Herstellung des organischen Düngers • mikrobiologische Verunreinigungen (Krankheitserreger pflanzlichen und menschlichen Ursprungs), • unerwünschte Pflanzen ('Unkräuter')/ Saaten (Samen), • Schwermetallgehalte, • Zeitpunkt der Ausbringung und Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.). Dies betrifft auch Substrate von Biogasanlagen. ***FO-20 „Risikobeurteilung organischer Dünger"***	NKMK				Organischer Dünger: O Stallmist O Gülle O Kompost O Gärsubstrat O _____ FO-20
CB. 4.4.3 EU 852/2004 DüV CC	Werden organische Düngemittel in einer geeigneten Weise gelagert, welche die Gefahr einer Umweltbelastung vermeidet?	Angemessene Maßnahmen (z.B. durch Betonfundamente und Wände oder speziell erstellte auslaufsichere Container) sind getroffen worden, um die Kontamination von Oberflächengewässern zu verhindern. Im Einzelfall müssen die Düngemittel mindestens 25 m von Oberflächengewässern entfernt gelagert werden.	NKMK				O keine Lagerung von organischen Düngern
CB. 4.5	**Nährstoffgehalte von anorganischen Düngemitteln**						
CB. 4.5.1 DüV CC	Sind die Hauptnährstoffe (N, P, K) der ausgebrachten Düngemittel bekannt?	Nachweise über N,P,K oder anerkannte Standardwerte	NKMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 4.5.2 DüV CC	Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über einen Nachweis hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung einschließlich Schwermetalle?	Unterlagen über den Gehalt von chemischen Inhaltsstoffen - einschließlich Schwermetallen - stehen für alle anorganischen Düngemittel zur Verfügung, die in Kulturen eingesetzt wurden, welche in den letzten 12 Monaten nach GLOBALG.A.P. angebaut worden sind.	E				
CB. 5	**WASSERMANAGEMENT**						
CB. 5.1	**Vorhersage des Bewässerungsbedarfs**						
CB. 5.1.1	Wurden routinemäßig Hilfsmittel/ Werkzeuge zur Ermittlung und Optimierung des Wasserbedarfs der Kulturpflanzen für die Bewässerung verwendet?	Der Erzeuger kann zeigen, dass die Berechnung der Bewässerungsanforderungen der Kulturen auf Daten basiert (z.B. Daten lokaler Agrarinstitute, Regenmesser, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Verdunstungsmesser, Tensiometer zur Ermittlung der Bodenfeuchte in Prozent). Sofern hierzu Hilfsmittel/Werkzeuge auf dem Betrieb verfügbar sind, müssen diese gewartet werden, um sicherzustellen, dass sie effizient arbeiten und in einem guten Erhaltungszustand sind. N/A nur zulässig für Kulturen, welche nicht bewässert werden.	NKMK				O keine Bewässerung O Regenmesser O Wetterstation
CB. 5.2	**Management der Bewässerung/Bewässerungsdüngung**						
CB. 5.2.1	Ist eine Gefahrenbeurteilung durchgeführt worden, welche die Umweltaspekte für das Wassermanagement auf dem Betrieb bewertet und ist das Verfahren seitens der Unternehmensführung innerhalb der letzten 12 Monate überprüft worden?	Eine dokumentierte Gefahrenbeurteilung identifiziert die Umweltauswirkungen der Wasserentnahme, des Bewässerungssystems, sowie der Verwendung für die Bewässerung und des Waschens von Kulturen. Zusätzlich muss die Gefahrenbeurteilung die Auswirkungen der betriebseigenen Aktivitäten auf die außerbetriebliche Umwelt betrachten. Wo diese Information bekannt ist, muss sie verfügbar sein. Die Gefahrenbeurteilung muss abgeschlossen, vollständig umgesetzt, sowie jährlich überprüft und durch die Unternehmensführung genehmigt sein. Siehe auch Anlage AF 1 (Leitlinie für Gefahrenbeurteilungen) und Anlage CB 1 (Leitlinie für das betriebliche Wassermanagement) für weitere Unterstützung. Kein N/A zulässig.	NKMK				z.B. Großflächenregner FO-21 Risikoanalyse Wassser allegemein

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 5.2.2	Ist ein Wassernutzungskonzept verfügbar, welches die Herkunft des Wassers und Maßnahmen festlegt, um die Wassernutzung zu optimieren? Wurde dieses durch die Unternehmensführung in den letzten 12 Monaten genehmigt?	Es gibt einen schriftlichen und umgesetzten Aktionsplan, welcher durch die Unternehmensführung innerhalb der letzten 12 Monate genehmigt wurde und Gewässer (einschließlich Wasserquellen) und Maßnahmen zur effizienten Wassernutzung festlegt. Dieser Plan muss einen oder mehrere der folgenden Punkte einschließen: Karten (siehe AF 1.1.1), Fotos, Zeichnungen (Handskizzen sind akzeptabel) oder andere Mittel zur Identifizierung der Lage des/der Gewässer/s, feste Vorrichtungen und des Verlaufs von Wassersystemen (einschließlich Auffangbecken, Reservoiren oder jede Art von Wassersammelbecken für die Wiederverwendung). Feste Vorrichtungen, einschließlich Brunnen, Schleusen, Reservoiren, Schieber, Rückläufe und andere, oberirdische Komponenten, Einrichtungen, welche ein vollständiges Bewässerungssystem ausmachen, müssen so dokumentiert sein, dass deren Lokalisierung im Feld möglich ist. Dieser Plan soll ebenso die Notwendigkeit der Instandhaltung des Bewässerungssystems beurteilen. Schulungen und/oder Unterweisungen des verantwortlichen Personals, welches die Aufsicht hat oder die Aufgaben durchführt, müssen durchgeführt werden. Kurz- und mittelfristige Verbesserungspläne müssen bei vorhandenen Abweichungen einschließlich Fristen enthalten sein. Dies kann entweder ein individueller Plan oder eine regionale Maßnahme sein, an der der Betrieb teilnimmt oder in die der Betrieb einbezogen ist.	NKMK				FO-31 Wassernutzung
CB. 5.2.3	Werden Aufzeichnungen über die Nutzung von Wasser zur Bewässerung/Bewässerungsdüngung (Fertigation) geführt?	Aufzeichnungen zeigen Datum und Menge für jede Wasseruhr oder jede Bewässerungseinheit auf.	NKMK				
CB. 5.3	**Wasserqualität**						
CB. 5.3.1	Erfolgt die Anwendung von behandeltem Abwasser bei Voernteaktivitäten auf der Grundlage einer Gefahrenbeurteilung?	Unbehandeltes Abwasser wird nicht zur Bewässerung/Bewässerungsdüngung (Fertigation) oder bei anderen Voernteaktivitäten verwendet. Wenn behandeltes Abwasser oder zurückgewonnenes Wasser verwendet wird, entspricht die Wasserqualität den 2006 von der WHO veröffentlichten Richtlinien für den sicheren Gebrauch von Abwässern und Exkrementen in der Agrar- und Wasserwirtschaft. Sollte es außerdem Bedenken geben, dass das Wasser durch Verschmutzungsquellen (das sind flussaufwärts gelegene Dörfer usw.) belastet sein kann, muss der Erzeuger durch Analysen nachweisen, dass das Wasser den Anforderungen der WHO-Richtlinie oder der lokalen Gesetzgebung für Bewässerungswasser entspricht. Kein N/A zulässig.	KMK				O keine Bewässerung O Brunnenwasser O Hydrant O kein unbehandeltes Abwasser

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 5.3.2 EU 852/2004	Wurde eine Gefahrenbeurteilung hinsichtlich physikalischer und chemischer Verschmutzung von Wasser für Vorernteaktivitäten (z.B. Bewässerung/Fertigation, Waschen, Wasser für Pflanzenschutzmaßnahmen) durchgeführt und durch die Unternehmensführung innerhalb der letzten 12 Monate überprüft worden?	Die durchgeführte und dokumentierte Gefahrenbeurteilung muss mindestens folgendes berücksichtigen: - die Identifizierung der Wasserquellen und die Ergebnisse früherer Untersuchungen (falls anwendbar) - die Bewässerungsmethode/n (siehe Beispiele in Anlage CB 1) - den Zeitpunkt der Wasserverwendung (während der Entwicklungsstadien der Kulturen) - den Kontakt des Wassers mit der Kultur. ---- Eigenschaften der Kultur und deren Entwicklungsstadium - Reinheit des Wassers, welches für Pflanzenschutzanwendungen verwendet wurde. Pflanzenschutzmittel müssen mit Wasser angemischt werden, dessen Qualität der Wirksamkeit der Anwendung nicht entgegenwirkt. Jegliche Form von im Boden gelösten Schwemmstoffen oder organischen Materialien oder Mineralien, können die chemischen Wirkstoffe neutralisieren. Um Informationen über die geforderte Wasserqualität zu erhalten, müssen Erzeuger das Produktetikett (PSM), die von den Herstellern der Chemikalien zur Verfügung gestellte Literatur beachten oder die Beratung eines qualifizierten Agronomen konsultieren. Die Unternehmensführung muss jährlich die Gefahrenbeurteilung überprüfen und immer dann aktualisieren, wenn eine Änderung im System oder eine Situation eintritt, die die Möglichkeit des Auftretens einer Verunreinigung beschreibt. Die Gefahrenbeurteilung benennt die potentiellen physikalischen (exzessive Sedimentfracht, Müll, Plastiktüten, Flaschen) und chemischen Gefahren und Verfahren der Gefahrenlenkung für das Wasserverteilungsystem. ***FO-21 „Risikoanalyse Bewässerung"***	NKMK				O keine Bewässerung O Risikoanalyse Bewässerung FO 21
CB 5.3.3	Ist für Vorernteaktivitäten verwendetes Wasser gemäß der Gefahrenbeurteilung (CB 5.3.2) unter Einbeziehung geläufiger sektorspezifischer Standards mit der festgelegten Häufigkeit analysiert worden?	Die Wasseruntersuchung muss Teil des Wassermanagementplans sein und auf die Wassergefahrenbeurteilung und entsprechenden sektorspezifischen Standards oder relevanten Vorschriften für die angebauten Kulturen ausgerichtet sein. Ein schriftliches Verfahren für Wasseruntersuchungen während der Produktion und Erntesaison muss vorliegen, welches die Häufigkeit der Probennahme, den Probennehmer, den Probennahmeort, die Art der Stichprobenziehung, die Art des Tests und Akzeptanzkriterien einschließt. N/A für die Produktgruppe Blumen und Zierpflanzen. FO-22 Probenahmeplan Wasser	NKMK				Risikoanalyse Bewässerung FO 21

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 5.3.4	Werden gemäß der Gefahrenbeurteilung in CB 5.3.2 und geläufiger sektorspezifischer Standards bei der Laboranalyse chemische und physikalische Verunreinigungen berücksichtigt? Ist das Labor gemäß ISO17025 akkreditiert oder durch eine zuständige, nationale Behörde zum Testen von Wasser anerkannt?	Falls gemäß der Gefahrenbeurteilung und geläufiger sektorspezifischer Standards eine Gefahr der Kontamination besteht, liefern Laboranalysen Aufzeichnungen zu erkannten, relevanten chemischen und physikalischen Belastungen. Analysenergebnisse von einem geeigneten Labor, gemäß ISO 17025 oder einem äquivalenten Standard akkeditiert oder durch eine zuständige, lokale Behörde für Wasseruntersuchungen anerkannt, sind verfügbar.	NKMK				
CB 5.3.5	Sind bei Vorliegen von ungünstigen Ergebnissen i.R. der Gefahrenbeurteilung Korrekturmaßnahmen vor dem nächsten Erntezeitraum durchgeführt worden?	Insofern gefordert sind als Teil des Managementplans und wie identifiziert in der Gefahrenbeurteilung für das Wasser und geläufiger sektorsspezifischer Standards Aufzeichnungen zu Korrekturmaßnahmen verfügbar. N/A für die Produktgruppe Blumen und Zierpflanzen.	NKMK				
CB. 5.4	**Versorgung mit Bewässerungswasser/Bewässerungsdüngungswasser**						
CB. 5.4.1	Sind, wo gesetzlich gefordert, gültige Lizenzen /Genehmigungen für die Wasserentnahme, Infrastruktur der Wasserspeicherung, betrieblichen Verwendung und wo zutreffend, jeglichen, anschließenden Wasserabfluss verfügbar?	Es gibt durch eine zuständige Behörde ausgegebene gültige Genehmigungen / Lizenzen für die Wasserentnahme, Infrastruktur der Wasserspeicherung, alle betrieblichen Verwendungen von Wasser, einschließlich aber nicht beschränkt auf: Bewässerung, Produktwäsche oder Beförderung durch Flotation und wo gesetzlich gefordert für die Einleitung in Flüsse oder andere, sensible Umweltbereiche. Diese Genehmigungen / Lizenzen müssen bei der Kontrolle verfügbar und gültig sein.	NKMK				
CB 5.4.2	Zeigen die Aufzeichnungen der Wasserverwendung und Wasserentsorgung, dass die Unternehmensführung besondere Restriktionen einhält, insofern diese in den gültigen Lizenzen /Genehmigungen enthalten sind?	Es ist nicht ungewöhnlich, dass Lizenzen /Genehmigungen besondere Anforderungen wie stündliche, tägliche, monatliche oder jährliche Entnahmemengen oder Wasserverbrauchsmengen enthalten. Aufzeichnungen müssen geführt und verfügbar sein, um zu zeigen, dass diese Anforderungen eingehalten werden.	KMK				O keine Auflagen O Aufzeichnungen gemäß Ackerschlagkartei

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 5.5	**Einrichtungen zur Wasserspeicherung**						
CB 5.5.1	Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instandgehalten, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit optimal zu nutzen?	Sofern sich der Betrieb in Gebieten mit saisonaler Verfügbarkeit von Wasser befindet, sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden, für den Gebrauch in Zeiten, wo die Wasserverfügbarkeit niedrig ist. Wo erforderlich sind diese gesetzlich genehmigt in einem guten Erhaltungszustand und angemessen eingezäunt/gesichert, um Unfällen vorzubeugen.	E				
CB. 6	**INTEGRIERTER PFLANZENSCHUTZ**						
CB. 6.1 EU 2009-128 PflSchG	Wurde eine Hilfestellung zur Umsetzung von IPM-Systemen durch Schulungsprogramme oder Beratung gegeben?	**externer Berater** belegt technische Kompetenz durch offizielle Qualifikationen, spezielle Trainingskurse außer es ist zu diesem Zweck bei einer kompetenten Organisation angestellt (z.B. offizielle Beratungsdienste). **Produzent**: durch Berufsausbildung abgedeckt (Landwirtschaft, Gartenbau)	NKMK				O Arbeitskreis Ackerbau O Arbeitskreis Kartoffeln O landwirtschaftl. Ausbildung
	CB.6.2 bis 6.5: Kann der Erzeuger den Nachweis für mindestens eine Aktivität nachweisen, welche in nachfolgende Kategorien fallen:						O FO-23 Maßnahmenplan integrierter Pflanzenschutz
CB. 6.2	"Vorbeugung"?	Der Erzeuger kann mindestens eine umgesetzte Maßnahme nachweisen, die die Anpassung der Bewirtschaftungspraxis zur Verringerung des Auftretens und der Intensität von Schädlingsbefall bewirken und dadurch die Notwendigkeit von Gegenmaßnahmen verringern. ***FO-23 „Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz"***	KMK				z.B. Dokumentation FO-23, Maßnahme: _____ _____
CB. 6.3	"Beobachtung und Überwachung"?	Der Erzeuger kann nachweisen: a) mindestens eine umgesetzte Maßnahme, welche festlegt, wann und in welchem Ausmaß, Schädlinge und ihre natürlichen Feinde anwesend sind und b) dass er diese Information nutzt, um zu planen, welche Schädlingsbekämpfungsmethoden erforderlich sind. ***Ackerschlagkartei, FO-23 „Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz"***	KMK				z.B. Feldbegehung Maßnahme: _____ _____

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 6.4	"Intervention"?	Der Erzeuger weist nach, dass für den Fall, das Schädlingsbefall den ökonomischen Wert einer Kultur nachteilig beeinflusst, eine Behandlung mit speziellen Schädlingsbekämpfungsmethoden stattfindet. Wenn möglich müssen nicht-chemische Verfahren in Betracht gezogen werden. ***Ackerschlagkartei***	KMK				z.B. siehe Ackerschlagkartei Maßnahme: _____ _____
CB. 6.5	Wurden die Hinweise auf dem Etikett oder Empfehlungen anderer Quellen zur Vermeidung von Resistenzbildung befolgt, um die Wirksamkeit verfügbarer Pflanzenschutzmittel beizubehalten?	Wenn das Aufkommen von Schädlingen, Krankheiten oder unerwünschten Kulturen wiederholte Behandlungen erforderlich macht, gibt es Aufzeichnungen, die belegen, dass die E gegen Resistenzbildung (wo verfügbar) befolgt werden.	NKMK				
CB. 7	**PFLANZENSCHUTZMITTEL**						
CB. 7.1	**Auswahl von Pflanzenschutzmitteln**						
CB.7.1.1	Liegt eine aktuelle Liste für im Erzeugerland zugelassene PSM für die angebauten Kulturen vor?	Eine Liste mit den kommerziellen Markennamen der PSM (einschließlich der aktiven Wirkstoffe, Formulierungen oder Nützlinge) ist verfügbar. Diese Liste enthält zugelassene PSM für aktuelle oder in den vorangegangenen 12 Monaten unter GLOBALG.A.P angebaute Kulturen. ***Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel PSM***	NKMK				z.B. Liste zugelassener PSM mit Stand: vom: _____
CB. 7.1.2	Verwenden die Erzeuger nur Pflanzenschutzmittel, die im Land der Anwendung für die zu behandelnde Kulturart offiziell zugelassen sind (z.B. wo solche Anerkennungsverfahren vorhanden sind)?	Alle angewendeten Pflanzenschutzmittel sind im Land der Anwendung durch die zuständige Behörde zugelassen oder genehmigt.	KMK				z.B. s. Ackerschlagkartei
CB. 7.1.3	Ist das ausgebrachte Pflanzenschutzmittel für die Bekämpfung des Zielorganismus geeignet, wie auf dem Produktetikett empfohlen?	Falls der Erzeuger PSM außerhalb der zugelassenen Anwendung verwendet, muss eine offizielle Genehmigung für den Gebrauch dieses Pflanzenschutzmittels in dieser Kultur vorliegen.	KMK				z.B. s. Ackerschlagkartei
CB. 7.1.4	Sind Rechnungen/Lieferscheine zugelassener Pflanzenschutzmittel aufbewahrt worden?		NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.2	**Empfehlung zu Menge und Art des Pflanzenschutzes**						
CB. 7.2.1	Werden die Pflanzenschutzmittel von sachkundigen Personen ausgewählt?	**Berater**: Nachweis der Kompetenz, außer Offizialberater **Produzent:** Land- u. gartenbauliche Ausbildung, aber auch Mitteilungen von offiziellen Warndiensten (Fax, email, App) erfüllen die Anforderungen	KMK				O landwirtschaftliche Ausbildung, O Faxe Arbeitskreis O Warndienst O Schulungen
CB. 7.3	**Aufzeichnungen zu Anwendungen**						
CB. 7.3.1 EU 852/2004 EU 1107-2009 PflSchG CC	Liegen Aufzeichnungen zu allen Pflanzenschutzmittelanwendungen vor und enthalten diese mindestens die nachfolgenden Kriterien: - Kulturname und/ oder Sorte - Anwendungsort - Datum und Zeitpunkt des Endes der Anwendung - Produktname und Wirkstoff - Einzuhaltende Wartezeit vor der Ernte	Alle Aufzeichnungen über Pflanzenschutz-mittelanwendungen müssen enthalten: - Die Kultur und/ oder Sorte. Kein N/A zulässig. - Die geographische Bezeichnung, den Namen oder die Koordinaten des Betriebes und des Feldes, der Obstanlage oder des Gewächshauses, wo die Kultur angebaut wird. Kein N/A zulässig. - Das genaue Datum der Anwendung (Tag/Monat/Jahr) und der Zeitpunkt des Endes der Anwendung, das aktuelle Datum muss aufzeichnet werden (ggfs. letzter Tag der Anwendung, falls die Anwendung länger als einen Tag dauert). Erzeuger müssen den Endzeitpunkt der Anwendung nicht aufzeichnen. In diesen Fällen gilt jedoch, dass die Anwendung am Ende des Tages, wie in den Aufzeichnungen notiert, erfolgte. Diese Information muss für die Überprüfung (Crosscheck) der Einhaltung der Wartezeiten verwendet werden. Kein N/A zulässig. - Den vollständigen Handelsnamen (inklusive Formulierung), Wirkstoff oder Nützling mit wiss. Namen. Der Wirkstoff muss aufgezeichnet werden oder es muss möglich sein, den Handelsnamen mit den Wirkstoffen zu verknüpfen. Kein N/A zulässig. - Die Wartezeiten vor der Ernte wurden für alle Pflanzenschutzmittelanwendungen aufgezeichnet, wo die Wartezeit auf dem Produktetikett angegeben ist oder falls nicht auf dem Etikett in anderen offiziellen Quellen vermerkt worden ist. Kein N/A zulässig, außer bei Blumen- und Zierpflanzenzertifizierungen.	KMK				O Ackerschlagkartei Sorten: _____ _____
	7.3.2 to 7.3.7: **Liegen Aufzeichnungen zu allen Pflanzenschutzmittelanwendungen vor und schließen diese die nachfolgenden Kriterien ein:**						
CB. 7.3.2 EU 852/2004 CC	Anwender?	Aus den Aufzeichnungen geht der Anwender hervor, welcher die Pflanzenschutzmittel ausgebracht hat. Falls eine einzelne Person die Anwendung ausführt ist es ausreichend, die Informationen zum Anwender einmal zu notieren. ***Ackerschlagkartei***	NKMK				O Ackerschlagkartei

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.3.3 PflSchG	Anwendungsgrund?	In Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmittelanwendungen ist der Name des/der Schadorganismusses/Krankheit/en und/ oder des/der unerwünschten Pflanzen ('Unkräuter'), wogegen behandelt wurde, dokumentiert. Falls gebräuchliche Namen verwendet werden, müssen den auf den Etiketten ausgewiesenen Namen zugeordnet werden können. ***Ackerschlagkartei***	NKMK				O Ackerschlagkartei
CB. 7.3.4 EU 852/2004 CC	Verantwortlicher für die Anwendung?	Wenn Entscheider und Anwender dieselbe Person sind, kann dies einmalig notiert sein. ***Ackerschlagkartei***	NKMK				O Ackerschlagkartei
CB. 7.3.5 EU 852/2004 EU 1107-2009 PflSchG CC	Aufwandmenge?	In allen Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmittelanwendungen ist die Aufwandsmenge in Gewicht bzw. Menge oder die Gesamtwasseraufwandsmenge (oder eines anderen Trägermediums) festgehalten und die Dosierung in g/l notiert. **Ackerschlagkartei**	NKMK				O Ackerschlagkartei
CB. 7.3.6	eingesetzte Maschinen und Methode?	Anwendungstechnik (bei mehreren Geräten mit jeweils individueller Identifizierung) und die verwendete Methode (z.B. Rückenspritze, Methode mit hoher Wassermenge, ULV, per Bewässerung, Stäuben, Nebeln, aus der Luft oder einer anderen Methode) **Ackerschlagkartei**	NKMK				O Ackerschlagkartei
CB 7.3.7	Witterungsbedingungen zum Zeitpunkt der Ausbringung	Lokale Witterungsbedingungen (z.B. windig, sonnig/bedeckt und feucht) welche die Effektivität der Behandlung oder Abdrift zu Nachbarkulturen beeinflussen, müssen für alle PSM-Anwendungen aufgezeichnet werden. Dies kann mittels Piktogrammen mit Ankreuzfeldern, Textinformationen oder anderen praktikablen Systemen der Aufzeichnung erfolgen. N/A für Kulturen im geschützten Anbau.	NKMK				
CB 7.3.8	Trifft der Erzeuger aktiv Vorkehrungen zur Vermeidung von Abdrift zu Nachbarschlägen?	Der Erzeuger muss aktiv Vorkehrungen zur Vermeidung der Gefahr der Abdrift von eigenen Schlägen zu benachbarten Produktionsflächen treffen. Dies kann das Wissen darüber einschließen. z.B. was der Nachbar anbaut, die Instandhaltung der Pflanzenschutzausrüstung, ist aber nicht begrenzt darauf. FO-25 Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen	NKMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 7.3.9	Trifft der Erzeuger aktiv Vorkehrungen zur Vermeidung von Abdrift von Nachbarschlägen?	Der Erzeuger trifft aktiv Vorkehrungen um die Gefahr der Abdrift von angrenzenden Schlägen zu vermeiden z.B. durch Vereinbarungen und Kommunikation mit Erzeugern von Nachbarschlägen, um die Gefahr ungewollter Abdrift auszuschließen, Anpflanzung von Pufferzonen am Rand von Kulturflächen, Erhöhung der Probennahme auf diesen Flächen. N/A falls nicht als Gefahr identifizien. FO-25 Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen	E				
CB. 7.4	**Einhaltung der Wartezeiten (Nicht anwendbar bei Blumen und Zierpflanzen)**						
CB. 7.4.1 EU 852/2004 PflSchG CC	Wurden die vorgeschriebenen Wartezeiten eingehalten?	Eindeutig festgelegt Verfahrensweisen und Dokumentationen, z.B. Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmittelanwendungen und Erntedaten. Insbesondere bei kontinuierlicher Ernte sind Verfahrensweisen auf dem Feld, der Obstplantage oder im Gewächshaus vorhanden (z.B. Warnschilder), um die Einhaltung aller Wartezeiten zu gewährleisten. S. 8.6.2	KMK				z.B. s. Ackerschlagkartei u. Wiegescheine
CB. 7.5	**Entsorgung von Restmengen**						
CB. 7.5.1 EU 852/2004 PflSchG CC	Werden Restmengen der auszubringenden Mischung oder Wasser aus der Tankreinigung so entsorgt, dass Lebensmittelsicherheit oder Umwelt nicht beeinträchtigt werden?	Restmengen müssen lt. Guter fachlicher Praxis auf der behandelten Fläche ausgebracht werden, ohne dass Ausbringungshöchstmengen überschritten werden-schriftliche Info zur Vorgehensweise und Vermerk in Ackerschlagkartei (z.B. Kennzeichnung mit R für Restmengenausbringung)	NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB.7.6	**Rückstandsananlysen von Pflanzenschutzmitteln (N/A für Blumen und Zierpflanzen)**						
CB. 7.6.1 RHmV	Kann der Erzeuger darlegen, dass er über Informationen zu den Rückstandshöchstmengen (MRLs) des Bestimmungslandes/der Bestimmungsländer (d.h. der Markt/die Märkte, in welches das Produkt verkauft werden soll) verfügt?	Der Erzeuger oder sein Kunde besitzt eine Liste der aktuell gültigen Rückstandshöchstmengen (MRLs) für alle Märkte (sowohl für das In- und/oder für das Ausland), in welche er beabsichtigt, sein Produkt zu verkaufen. Die Rückstandshöchstmengen werden entweder festgelegt durch Kommunikation mit Kunden, welche den angestrebten Markt/die angestrebten Märkte, auf denen das Produkt verkauft werden soll, bestätigen oder bei einem spezifischen Land bzw. einer Ländergruppe, in welche/s das Produkt exportiert werden soll durch Nachweis der Erfüllung der Rückstandhöchstmengen im betreffenden Zielland/Zielländern durch ein Rückstandsmonitoring, welches das landesspezifische/die länderspezifischen Rückstandhöchstmengen berücksichtigen. Wenn das Bestimmungsziel der Ware eine Ländergruppe ist, muss gewährleistet sein, dass innerhalb dieser Gruppe die Rückstandsuntersuchung für die gegenwärtig strengsten gültigen Rückstandshöchstmengen berücksichtigt werden. Siehe Anlage CB 4 Rückstandsanalysen.	KMK				O europäische Gesetzgebung, O Info über Weuthen O Internet
CB. 7.6.2 RHmV	Wurden Maßnahmen ergriffen, um die jeweiligen Beschränkungen der Rückstandshöchstmengen (MRLs) für den Markt, in den das Produkt verkauft werden soll, einzuhalten?	Sind die Rückstandshöchstmengen im Verkaufsland strenger als im Land der Herstellung, so muss der Erzeuger oder sein Lieferant nachweisen, dass während des Produktionszyklus die strengeren Rückstandshöchstmengen berücksichtigt werden.	KMK				O Info über Abnehmer O Verträge

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.6.3 RHmV	Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung für alle registrierten Kulturen durchgeführt, um festzustellen, ob die Produkte mit den Rückstandshöchstmengen im Bestimmungsland in Übereinstimmung sein werden?	Die Gefahrenbeurteilung muss alle registrierten Kulturen und den PSM-Einsatz und mögliche Gefahren von Rückstands-höchstmengenüberschreitungen umfassen.Die Schlussfolgerungen aus Gefahrenbeurteilungen sind in der Regel die Notwendigkeit von Rückstandsunter-suchungen und der Ermittlung der Anzahl von Analysen, wann und wo die Proben genommen werden und die Art der Untersuchung gemäß der Anlage CB 5 Leitlinie zur Gefahrenbeurteilung von Rückstandhöchstmengenüberschreitungen. Eine Gefahrenbeurteilung, welche zu dem Ergebnis kommt, dass keine Notwendigkeit der Untersuchung auf Rückstände besteht muss festgestellt haben, dass: - in den letzten 4 oder mehr Jahren keine postiven Analyseergebnisse nachweisbar waren (z.B. Überschreitungen, Gebrauch nicht zugelassener PSM etc.) - kein oder minimaler Einsatz von PSM stattfindet und - keine PSM zeitnah zur Ernte angewendet werden (PS-Anwendung und zeitlicher Abstand bis zur Ernte ist viel größer als die Wartezeit dieser Maßnahme) und - eine Gefahrenbeurteilung durch einen unabhängigen Dritten (z.B. Kontrolleur der Zertifizierungsstelle, Experten etc.) oder den Abnehmer validiert wurde. Ausnahmen von diesen Bedingungen kann es bei solchen Kulturen geben, bei denen keine PSM eingesetzt werden und eine sehr kontrollierte Umgebung vorliegt und aus diesen Gründen der landwirtschaftliche Sektor gewöhnlich keine PSM-Rückstandsuntersuchungen durchführt (Pilze können dafür ein Beispiel sein). **FO-24 „Risikoanalyse Rückstandshöchstmengen“**	KMK				O Teilnahme Monitoring Weuthen O Teilnahme Monitoring REKA, O Risikoanalyse Rückstandshöchstmengen FO-24
CB. 7.6.4 EU 852/2004 CC	Gibt es den Nachweis durchgeführter Rückstandsuntersuchungen auf der Grundlage einer Gefahrenanalyse?	Auf der Grundlage der Gefahrenanalyse sind aktuelle Nachweise oder Aufzeichnungen durchgeführter Rückstandsanalysen GLOBALGAP registrierter Produkte verfügbar oder die Teilnahne an einem Rückstandsmonitoring Dritter, welches bis zum Betrieb rückverfolgbar ist, kann nachgewiesen werden. **Schreiben Teilnahme Rückstandsmonitoring**	KMK				O Schreiben Teilnahme Rückstandsmonitoring von Weuthen O Schreiben REKA
	7-6-5 bis 7.6.7 Entsprechen Rückstandsanalysen, falls sie durchgeführt werden, den nachfolgenden Vorgaben:						
CB 7.6.5	Die Probennahmen sind sachgemäß durchgeführt worden?	Dokumente belegen die sachgemäße Probennahme mittels anwendbarer Verfahren. Siehe auch Anlage CB.5 Rückstandsanalysen.	NKMK				über Teilnahme Rückstandsmonitoring gewährleistet
CB 7.6.6	Das Labor, in dem die Rückstandsuntersuchungen durchgeführt worden sind, ist von einer zuständigen Behörde nach ISO 17025 oder einem vergleichbaren Standard akkreditiert?	Briefköpfe oder Kopien der Nachweise der Akkreditierung usw. belegen eindeutig, dass die Labore akkreditiert sind.	NKMK				O über Teilnahme Rückstandsmonitoring gewährleistet

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 7.6.7 EU 852/2004 CC	Es gibt einen Maßnahmenplan für den Fall, dass Rückstandshöchstmengen überschritten werden?	Es gibt ein eindeutiges, dokumentiertes Verfahren über Abhilfemaßnahmen und Schritte (diese schließen die Kommunikation mit Kunden, Rückverfolgbarkeitstests etc. ein), wenn Rückstandsanalysen das Überschreiten von Rückstandshöchstmengen aufweisen. Dies betrifft das Erzeugungsland oder die Bestimmungsländer, in welche das geerntete Produkt geliefert werden soll. **FO-25 "Maßnahmenplan Höchstmengenüberschreitung"**	KMK				O Maßnahmenplan Höchstmengenüberschreitung FO-25
CB. 7.7	**Pflanzenschutzmittellagerung (N/A, falls kein Pflanzenschutzmittellager verfügbar ist)**						
	Das Pflanzenschutzmittellager muss bestimmte Basisanforderungen erfüllen, um sichere Lagerung und Gebrauch der PSM sicherzustellen.						
CB. 7.7.1 EU 852/2004 GefStoffV	Werden die Pflanzenschutzmittel in Übereinstimmung mit den jeweiligen örtlichen Bestimmungen an einem sicheren Platz mit ausreichenden Einrichtungen zum Messen, Mischen und in den Originalverpackungen gelagert?	Das Pflanzenschutzmittellager entspricht allen nationalen, regionalen und örtlichen Gesetzen und Verordnungen.	KMK				O Lager O Schrank
	7.7.2 bis 7.7.6: Werden PSM an einem Ort gelagert:						
CB. 7.7.2 EU 2009-128	der robust und stabil ist?	Das Lager ist strukturell solide und robust gebaut.	NKMK				
CB. 7.7.3 GefStoffV	der angemessene Lagertemperaturen sicherstellt?	Die PSM werden gemäß der Gebrauchsanweisungen gelagert.	NKMK				
CB. 7.7.4	der (insofern begehbar) gut belüftet ist?	ständig ausreichend belüftet, um die Bildung von gefährlichen Gasen zu vermeiden	NKMK				
CB. 7.7.5	der gut beleuchtet ist?	Ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, um sicherzustellen, dass alle Etiketten während die Mittel in den Regalen sind, gut lesbar sind.	NKMK				
CB. 7.7.6 EU 852/2004 GefStoffV CC	getrennt von anderen Materialien gelagert?	Mindestanforderung: Verwendung einer physischen Barriere (Mauer, Abdeckfolien etc.).	NKMK				
CB. 7.7.7	Sind alle Regale zur Aufbewahrung von Pflanzenschutzmitteln aus nicht absorbierendem Material?	Regalen aus nicht absorbierenden Materialien (z.B. aus Metall, Hartplastik oder mit einer undurchlässigen Auflage etc.).	NKMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.7.8 EU 852/2004 EU 2009-128 CC	Ist die Einrichtung zur Aufbewahrung so ausgestattet, dass verschüttetes Material zurückgehalten wird?	Rückhaltewannen sind je nach Volumen/Menge mit 110% des Volumens des größten Behälters oder Produktes der gelagerten Flüssigkeiten eingefasst.	NKMK				
CB. 7.7.9 EU 852/2004 EU 2009-128 PflSchG VSG 4.5	Gibt es Einrichtungen, um mit verschütteten Materialien umzugehen?	absorbierendes Material wie Sand/ Sägespänen, Kehrbesen und Kehrblech und Kunststoffeimer (Kunststoffsäcke), diese sind gekennzeichnet und befinden sich an einem festgelegten Ort.	NKMK				z.B. separates Kehrblech und Handfeger für PSM-Raum
CB. 7.7.10 CC VSG 4.5	Zugangsberechtigung nur für geschulte Arbeitskräfte?	Pflanzenschutzmittellager werden unter Verschluss gehalten.	NKMK				
CB. 7.7.11	Sind Pflanzenschutzmittel, welche für GLOBALG.A.P. zertifizierte Kulturen verwendet werden, separat im Lager von den Pflanzenschutzmitteln aufbewahrt, welche für andere Zwecke verwendet werden?	z.B. für die Anwendung im Garten etc.	NKMK				
CB. 7.7.12	Werden flüssige Pflanzenschutzmittel in den Regalen nicht oberhalb von Pflanzenschutzmitteln in Pulverform gelagert?	Alle flüssigen Pflanzenschutzmittel werden nicht über den Pflanzenschutzmitteln in Pulver- oder Granulatform gelagert.	NKMK				
CB. 7.7.13 GefStoffV	Aktuelle Bestandsliste gelagerter PSM oder entsprechende Aufzeichnungen	Eine Bestandsliste mit Angabe des Lagerbestandes (Art und Menge) ist verfügbar und mindestens alle drei Monate aktualisiert. **FO-26 „Gefahrstoffverzeichnis“**	NKMK				O Gefahrstoffverzeichnis FO-26
CB.7.7.14	Gibt es einen gut sichtbaren Notfallplan im Umkreis von 10 Metern vom Pflanzenschutzmittel- oder Chemikalienlager?	Ein Notfallplan und/oder „Sofortmaßnahmen am Unfallort“, der alle in Punkt AF 4.3.1 beschriebenen Informationen und eine Notfalltelefonnummer enthält, müssen gut sichtbar angebracht und für alle Personen in einem Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittellager und den Anmischplätzen zugänglich sein. Kein N/A zulässig.	NKMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 7.7.15	Gibt es Notfalleinrichtungen im Falle der Kontamination des Anwenders?	Alle Pflanzenschutzmittel-/ Chemikalienlagerplätze und alle Plätze zum Anrühren/ Mischen der Spritzbrühe haben eine Möglichkeit zum Auswaschen der Augen, eine Stelle mit sauberem Wasser in nicht mehr als 10 m Entfernung, einen Erste-Hilfe-Kasten mit relevanten Materialien (z.B. ein PSM-Erste-Hilfe-Kit kann Hilfsmaterialien für ätzende PSM oder alkalische Flüssigkeiten im Falle des Verschluckens, aber braucht keine Bandagen und Schienen zu enthalten). Alles ist permanent und klar gekennzeichnet. Kein N/A zulässig.	NKMK				
CB. 7.8	**Handhabung der Pflanzenschutzmittel**						
CB. 7.8.1 ArbMedVV	Wird allen Arbeitskräften, die Umgang mit PSM haben, vom Erzeuger angeboten, sich einmal jährlich oder mit einer Häufigkeit gemäß einer Gefahrenbeurteilung, welche den Zeitraum, wo sie mit PSM umgehen und deren Toxizität einbezieht, freiwillig einem Gesundheitscheck zu unterziehen?	Der Erzeuger bietet allen Arbeitskräften, die Umgang mit PSM haben,die Möglichkeit an, sich jährlich oder auf der Grundlage einer Gefahrenbeurteilung für Gesundheit und Sicherheit (siehe AF 4.1.1) freiwillig einem Gesundheitscheck zu unterziehen. Diese Gesundheitschecks stimmen mit nationalen, regionalen oder lokalen Richtlinien überein und die Nutzung der Ergebnisse geschieht in Einklang mit den Bestimmungen zum Datenschutz.	NKMK				
CB. 7.8.2 PflSchG CC VSG 4.5	Zeitliche Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen?	Dokumentierte Verfahren, gemäß den Etikettenanweisungen. Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss das Mittel auf den Pflanzen getrocknet sind. ***Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel, Ackerschlagkartei***	KMK				Vorgaben gemäß Liste zugelassener PSM u. Ackerschlagkartei FO-27
CB 7.8.3	Wenn PSM-Konzentrate auf dem Betriebsgelände bzw. zwischen Betriebsteilen transportiert werden, erfolgt dies auf eine sichere Weise?	Jeglicher Transport von Pflanzenschutzmitteln muss in Übereinstimmung mit anwendbarer Gesetzgebung stattfinden. Falls keine Gesetzgebung hierzu existiert, muss der Erzeuger immer sicherstellen, dass die PSM so transportiert werden, dass der Transport keine Gefahr für die Gesundheit der Arbeitskräfte, welche den Transport durchführen, darstellt.	NKMK				
CB 7.8.4 EU 2009/128 PflSchG CC	Mischen, Handhabung und Befüllen entsprechend den Anweisungen auf dem Etikett	Die Einrichtungen, einschließlich der geeigneten Messvorrichtungen, müssen für das Mischen von Pflanzenschutzmitteln geeignet sein.	NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.9	**Leere Pflanzenschutzmittelbehälter**						
CB. 7.9.1 EU 2009/128	Werden leere Pflanzenschutzmittelbehälter vor der Lagerung und Entsorgung mit einem auf der Feldspritze integrierten Druckspülsystem gereinigt oder mindestens dreimal mit Wasser gespült und wird das für die leeren Behälter verwendete Spülwasser wieder in den Tank der Sprühvorrichtung gefüllt oder in Übereinstimmung mit CB 7.5.1 entsorgt?	Das Pflanzenschutzgerät verfügt über ein integriertes Druckspülsystem für Pflanzenschutzmittelbehälter oder es gibt eindeutige schriftliche Anweisungen, jeden Behälter vor der Entsorgung dreimal auszuspülen. Entweder durch die Nutzung vorhandener Behälterspüleinrichtungen oder durch schriftliche Anweisung an die durchführende Person ist sichergestellt, dass das Spülwasser beim Mischen immer in den Tank der Ausbringungsvorrichtung zurückgeführt wird oder auf eine Weise entsorgt wird, die weder die Lebensmittelsicherheit noch die Umwelt gefährdet. Kein N/A zulässig.	KMK				
CB 7.9.2	Ist die Wiederverwendung leerer Pflanzenschutzmittelbehälter für andere Zwecke ausgeschlossen als dafür, dasselbe Pflanzenschutzmittel zu enthalten oder zu transportieren?	Es gibt Nachweise dafür, dass leere Pflanzenschutzmittelbehälter nicht oder gegenwärtig nicht für andere Zwecke genutzt werden als für die Aufbewahrung und den Transport des auf dem Etikett beschriebenen Pflanzenschutzmittels. Kein N/A zulässig.	NKMK				
CB. 7.9.3	Werden leere Pflanzenschutzmittelbehälter bis zur Entsorgung sicher gelagert?	Es gibt einen sicheren Ort zur Lagerung aller leeren Pflanzenschutzmittelbehälter, der getrennt von Erzeugnissen und Verpackungsmaterialien ist (d.h. dauerhaft gekennzeichnet und abgeschlossen und für Menschen und Tiere nicht frei zugänglich).	NKMK				
CB 7.9.4	Erfolgt die Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern auf eine Weise, die eine Gefährdung von Menschen sowie eine Belastung der Umwelt vermeiden?	Erzeuger müssen leere PSM-Behälter entsorgen mittels sicherer Lagerung, einem sicheren System zur Handhabung von Behältern vor der Entsorgung und einer Entsorgungsmethode, die gemäß anwendbarer Gesetzgebung erfolgt und die Gefährdung von Menschen und die Belastung der Umwelt (Wasserquellen und der Flora und Fauna) vermeidet. Kein N/A zulässig.	NKMK				O Vorgabe Risikotabelle Betrieb
CB 7.9.5	Werden, soweit verfügbar, offizielle Sammel- und Entsorgungssysteme genutzt und werden für diesen Fall die leeren Behälter gemäß den Regeln eines Sammelsystems angemessen gelagert, gekennzeichnet und gehandhabt?	Es sind Aufzeichnungen über die Teilnahme des Erzeugers an einem offiziellen Sammel- und Entsorgungssystem für leere Pflanzenschutzmittelbehälter vorhanden, wenn ein solches System existiert. Alle Pflanzenschutzmittelbehälter müssen, wenn sie leer sind, in geeigneter Weise gelagert, gekennzeichnet und insoweit zutreffend gemäß den Anforderungen des offiziellen Sammel- und Entsorgungssystems gehandhabt werden.	NKMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 7.9.6	Werden alle kommunalen Vorschriften zur Entsorgung oder Vernichtung von Pflanzenschutzmittelverpackungen beachtet?	Die relevanten nationalen, regionalen und lokalen (kommunalen) Gesetze und Verordnungen werden, insofern diese existieren, bezüglich der Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern beachtet.	KMK				
CB. 7.10	**Ungenutzte Pflanzenschutzmittel**						
CB. 7.10.1. EU 2009-128 PflSchG CC	Werden nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel sicher aufbewahrt und gekennzeichnet und durch autorisierte oder anerkannte Einrichtungen entsorgt?	Es liegen Aufzeichnungen vor, die zeigen, dass nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel durch offiziell autorisierte Entsorgungseinrichtungen entsorgt worden sind.	NKMK				O Agrarhandel
CB 7.11	**Anwendung von anderen Substanzen außer Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln**						
CB 7.11.1	Sind Aufzeichnungen verfügbar, falls Substanzen für Kulturen und/ oder den Boden verwendet werden und welche nicht in die Kapitel Düngemittel und Pflanzenschutzmittel gehören?	Falls selbsterstellte Anwendungen, Pflanzenstärkungsmittel, Bodenverbesserer oder jegliche andere Substanz bei den zertifizierten Kulturen eingesetzt werden, müssen hierzu Aufzeichnungen verfügbar sein. Diese Aufzeichnungen müssen den Namen der Substanz (z.B. Kultur, von denen sie stammt), den Handelsnamen (falls ein Produkt zugekauft wurde), das Feld, das Datum und die Aufwandmenge enthalten. Falls es im Herstellungsland ein registriertes Verfahren für diese Substanz(en) gibt, muss dieses anerkannt sein. **Ackerschlagkartei**	NKMK				
CB 8	**GERÄTE**						

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 8.1 EU 2009-128 DüV PflSchG	Sind alle Geräte, die für die Lebensmittelsicherheit und die Umwelt sensibel/kritisch sind (z.B.: - Pflanzenschutzspritzen - Bewässerungs-/Düngesysteme, Ausrüstungen für die Nacherntebehandlung) in einem guten Erhaltungszustand und werden diese routinemäßig überprüft und wo anwendbar mindestens jährlich kalibriert und sind Aufzeichnungen zu den innerhalb der letzten 12 Monate getroffenen Maßnahmen verfügbar?	Die Geräte sind in einem guten Erhaltungszustand mit dokumentierten Nachweisen aller durchgeführten Wartungen/ Reparaturen, Ölwechseln etc. z.B. Pflanzenschutztechnik: Siehe Anlage CB 6 als Leitfaden zur Erfüllung der Anforderungen an die visuelle Überprüfung und Funktionstests bei der Pflanzenschutztechnik. Die Pflanzenschutzausbringungstechnik (automatisch und nicht automatisch) ist innerhalb der vorangegangenen 12 Monate auf korrekte Funktion überprüft worden. Dies ist entweder durch die Teilnahme an einem offiziellen Programm (wenn vorhanden) oder zertifizierten System belegt oder wurde von einer Person durchgeführt, die ihre Kompetenz nachweisen kann. Werden kleine Messvorrichtungen, die nicht einzeln identifiziert werden können, verwendet, muss deren durchschnittliches Fassungsvermögen überprüft und dokumentiert werden; alle benutzten Gegenstände müssen aber mindestens jährlich mittels eines Standardmaßes kalibriert werden. Bewässerungs-/Düngeeinrichtungen: Mindestens jährliche Aufzeichnungen zur Instandhaltung müssen aufbewahrt werden für alle Verfahren der Bewässerung/Düngung und verwendeter Maschinen/Technik. **Aufzeichnung FO 28 "Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik"**	NKMK				
CB 8.2	Werden Ausrüstungen, die für die Umwelt sensibel sind und andere Ausrüstungen für betriebliche Aktivitäten (z.B. Pflanzenschutzspritzen, Wiegevorrichtungen und Temperaturmessgeräte) routinemäßig überprüft und wo anwendbar mindestens jährlich kalibriert?	Die Geräte sind in einem guten Erhaltungszustand mit aktualisierten dokumentierten Nachweisen aller durchgeführten Wartungen/ Reparaturen, Ölwechseln etc. Z.B.: Düngerstreuer. Hier müssen Aufzeichnungen vorliegen, die mindestens jährlich durchgeführte Kalibrierung bestätigten, durch ein darauf spezialisiertes Unternehmen, Anbieter von Düngeausrüstungen oder durch die technisch verantwortliche Person des Betriebes und dies innerhalb der vorangegangenen 12 Monate. Werden kleine Messvorrichtungen, die nicht einzeln identifiziert werden können, verwendet, muss deren durchschnittliches Fassungsvermögen überprüft und dokumentiert werden; alle benutzten Gegenstände müssen aber mindestens jährlich mittels eines Standardmaßes kalibriert werden.	NKMK				
CB. 8.3	Ist der Erzeuger, wenn verfügbar, in ein unabhängiges Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung einbezogen?	Die Einbeziehung des Erzeugers in ein Kalibrierungsprogramm wurde dokumentiert.	E				

Eigenkontroll-Checkliste GLOBALGAP Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung Obst und Gemüse, Kartoffeln
Version 5.0

Name Erzeuger: Datum Eigenkontrolle: Unterschrift:

Name Durchführender Eigenkontrolle: Datum Eigenkontrolle: Unterschrift:

Zur Erfüllung der GLOBALGAP-Anforderungen **muss** bei allen Kritischen Musskriterien (egal ob anwendbar oder nicht) und bei allen nicht anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien ein **kurzer Kommentar/Begründung** durch den Betriebsleiter notiert werden.

Sollten mehr als 3 Abweichungen bei anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien(NKMK) oder eine Nichterfüllung bei einem kritischen Musskriterium (KMK)vgefunden werden, so schreibt GLOBALGAP vor , dass eine Korrekturmaßnahme durchgeführt und in der Eigenkontrolle (oder Maßnahmenplan FO 28) notiert werden muss. * E: Empfehlung

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad*	Ja	Nein	N/A	Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
FV.	**OBST UND GEMÜSE**						
FV. 1.1	**Gefahrenbeurteilung**						
FV. 1.1.1	Enthält die für die betrieblichen Standorte in AF 1.2.1 durchgeführte Gefahrenbeurteilung einen speziellen Bezug zu mikrobiologischen Verunreinigungen?	Als Teil der Gefahrenbeurteilung für die Betriebsflächen (siehe AF 1.2.1) müssen die Erzeuger die Lage nahegelegener, gewerblicher Tierhaltung, Kompostanlagen und mögliche Ursachen für das Eindringen von Haus- und Wildtieren und andere Wege der Verunreinigung wie z.B. durch eingedringenes Überschwemmungswasser und Staub identifizieren. FO-01 Risikoanalyse Standorte	KMK				
FV. 1.1.2	Ist ein Managementplan, welcher Strategien zur Minimierung der in FV 1.1.1 identifizierten Gefahren enthält, entwickelt und umgesetzt worden?	Ein Maßnahmenplan, welcher sich auf die in FV 1.1.1 identifizierten Gefahren bezieht, beschreibt die Maßnahmen zur Gefahrenlenkung, welche rechtfertigen, dass der in Frage kommende Standort für die Produktion geeignet ist. Dieser Plan muss für die angebauten Kulturen angemessen sein und es müssen Nachweise für seine Umsetzung und Wirksamkeit vorliegen. FO-01 Risikoanalyse Standorte	KMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung ***Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen***
FV. 2	**BODENBEWIRTSCHAFTUNG**						
FV. 2.1	**Bodenbegasung (N/A, falls keine Bodenbegasung durchgeführt wird)**						
FV. 2.1.1	Liegt eine schriftliche Begründung für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln vor?	Es gibt dokumentierte Aufzeichnungen und Begründungen für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln. Dies schließt den Standort, das Datum, den Wirkstoff, die Dosierungen, die Ausbringungsmethode sowie den Namen des Anwenders ein. Der Gebrauch von Methylbromid ist nicht erlaubt.	NKMK				O keine Bodenbegasung
FV. 2.1.2 EU 852/2004 CC	Werden alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen eingehalten?	Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen müssen aufgezeichnet werden.	NKMK				O keine Bodenbegasung
FV. 3	**SUBSTRATE** (N/A, falls Substrate nicht verwendet werden)						
FV. 3.1	Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese verfügbar sind?	Die Erzeuger dokumentieren Menge und Datum des recycelten Materials. Hierfür sind Rechnungen bzw. Lieferscheine ausreichend. Die fehlende Beteiligung an einem vorhandenen Recycling-System sollte begründet werden.	E				O keine Substrate
FV. 3.2 EU 852/2004	Wenn die Substrate für die Wiederverwendung auf chemischem Wege sterilisiert wurden, gibt es Aufzeichnungen über Ort, Datum der Sterilisation, das verwendete Mittel, die Sterilisationsmethode und den Namen der Person, die die Sterilisation durchgeführt hat sowie über die Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen?	Wenn auf dem Betrieb Substrate sterilisiert werden, müssen Name oder ein Verweis zum Feld, der Obstanlage oder dem Gewächshaus aufgezeichnet werden.	KMK				O keine Substrate

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung ***Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen***
FV. 3.3	Kann, falls Substrate natürlicher Herkunft verwendet werden, nachgewiesen werden, dass sie nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen?	Es sind Aufzeichnungen, welche die natürliche Herkunft der eingesetzten Substrate belegen, vorhanden.	NKMK				O keine Substrate
FV. 4	**VORERNTE** (siehe auch Anhang CB 1. GLOBALG.A.P Leitlinie - Mikrobiologische Gefahren)						
FV.4.1	**Qualität des Wassers für Vorernteaktivitäten**						
FV. 4.1.1 EU 852/2004	Gibt es einen Nachweis, dass die Gefahrenbeurteilung die mikrobiologische Qualität des für alle Vorernteaktivitäten verwendeten Wassers einschließt?	Eine Gefahrenbeurteilung zur mikrobiologischen Qualität des Wassers wird durchgeführt und liegt in schriftlicher Form vor. Sie enthält die Herkunft des Wassers, die Nähe zu potentiellen Verunreinigungsquellen, den Zeitpunkt der Anwendung (Entwicklungsstadium der Kultur), die Methode und den Ort der Anwendung (beerntbarer Teil der Pflanze, andere Teile der Pflanze, Fläche zwischen den Pflanzen usw.). **FO-03 "Risikotabelle Betrieb", FO-21 "Gefahrenbeurteilung Wasser"**	KMK				O Stadtwasser O Brunnen O Gefahrenbeurteilung Wasser (FO-21)
FV 4.1.2	Wird Wasser, welches für Vorernteaktivitäten verwendet wird, im Rahmen der Gefahrenbeurteilung (FV 4.1.1) und gemäß der in dieser Beurteilung festgelegten Häufigkeit, aber mindestens so oft, wie in Anlage FV 1 angegeben, analysiert?	GLOBALG.A.P. Erzeuger müssen für das während der Vorernteaktivitäten verwendete Wasser alle anwendbaren regionalen Grenzwerte für mikrobiologische Verunreinigungen einhalten. Wenn solche Grenzwerte fehlen, gelten die Empfehlungen der WHO als Grundlage des Entscheidungsprozesses für vorbeugende und/oder Korrekturmaßnahmen (siehe Anlage FV 1). Die Einhaltung der anwendbaren Grenzwerte muss mittels durchgeführter Wasseruntersuchungen nachgewiesen werden, Die Häufigkeit der Wasseruntersuchungen entspricht dem Entscheidungsbaum in Anlage FV 1 (Gefahrenbeurteilung). Das Wassertestprogramm muss Art und Umfang der Wasserversorgung, wie auch die Art des Produktes widerspiegeln. Wo Wasser mit wesentlich unterschiedlicher Herkunft verwendet wird, muss dies in Hinblick auf die Probennahme getrennt betrachtet werden. Wo eine Wasserherkunft mehrere Systeme oder Betriebe versorgt, kann diese als einzige Herkunft für die Probennahme betrachtet werden.	NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV 4.1.3	Hat der Erzeuger, wenn dies in der Gefahrenbeurteilung so festgelegt ist oder Wasseruntersuchungen dies erforderlich machen, angemessene Maßnahmen zur Vermeidung von Produktverunreinigungen umgesetzt?	Wenn die Gefahrenbeurteilung auf Grundlage der durchgeführten Wasseruntersuchungen zeigt, daß die Gefahr einer Produktverunreinigung besteht, sind Maßnahmen erforderlich. Mögliche Strategien zur Verringerung der Gefahr von Produktverunreinigungen durch den Gebrauch von Wasser können einschließen, sind aber nicht beschränkt auf: - Behandlung des Wassers vor dessen Anwendung - Vermeidenung des Kontaktes von Wasser mit dem zu ernteden Teil des Produktes - Verminderung der Gefährdung (Vulnerabilität) der Wasserversorgung - Ausreichend Zeit zwischen Ausbringung und Ernte, um einen angemessenen Rückgang von pathogenen Populationen sicherzustellen. Erzeuger, welche diese Strategien umsetzen, müssen einen angemessenen und zuverlässigen Validierungsprozess haben, um zu zeigen, dass Produktverunreinigungen vermieden werden.					
FV 4.1.4	Berücksichtigen die Laboranalysen gemäß der Gefahrenbeurteilung in FV 4.1.1 und geläufiger sektorspezifischer Standards mikrobiologische Verunreinigungen und ist das Labor nach ISO 17025 akkreditiert oder durch eine zuständige nationale Behörde für Wasseruntersuchungen anerkannt?	Analysen werden durch ein geeignetes Labor, welches nach ISO 17025 akkreditiert oder einem vergleichbaren Standard anerkannt oder durch eine zuständige lokale Behörde anerkannt ist, Wasseruntersuchungen durchzuführen, bearbeitet. Das Labor ist in der Lage, mikrobiologische Analysen durchzuführen. Kein N/A zulässig.	NKMK				
FV. 4.2	**Anwendung organischer Düngemittel**	**organischen Ursprungs**					
FV. 4.2.1	Ergibt sich aus dem Zeitraum zwischen Ausbringung von organischen Düngemitteln und der Ernte des Produktes keine Gefährdung für die Lebensmittelsicherheit?	Aufzeichnungen zeigen, dass der Zeitraum zwischen der Anwendung kompostierter organischer Düngemittel und der Ernte die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet (siehe auch CB 4.4.2). Unbehandelter Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft werden vor dem Öffnen der Knospen (bei Baumkulturen) in den Boden eingearbeitet oder gemäß der Vorgaben des Entscheidungsbaumes in Anlage FV 1 (d,h. mindestens 3 Monate vor der Ernte von Kulturen, bei denen der erntbare Teil niemals in Kontakt mit dem Boden kommt - und 6 Monate vor der Ernte von allen anderen Kulturen). **Ackerschlagkartei, FO-26"Risikobeurteilung organische Düngung"**	KMK				O keine Gefährdung O Risikobeurteilung org. Düngung (FO-26)

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV. 4.3	**Vorernteüberprüfung**						
FV. 4.3.1 EU 852/2004	Gibt es keine übermäßigen Aktivitäten von Tieren in Produktionsbereichen der Kulturen, welche eine mögliche Gefährdung für die Lebensmittelsicherheit darstellen?	Angemessene Maßnahmen müssen durchgeführt werden, um mögliche Kontaminationen auf den Anbauflächen zu reduzieren. Beispielsweise betrachtet werden müssen dabei Nutztierhaltungen in der Nähe der Felder, hohe Dichte von Wildtieren auf dem Feld, Schadnager und Haustiere (eigene Tiere, Spaziergänger mit Hunden etc.). Wo angemessen, sollten Pufferzonen, physische Barrieren, Zäune eingesetzt werden. . **FO-03 "Risikotabelle Betrieb"**	NKMK				
FV.5	**ERNTE UND NACHERNTE (PRODUKTHANDHABUNGS-) AKTIVITÄTEN** Die Kontrollpunkte in FV 5.1.1 bis FV 5.8.10 können während der Ernte und/oder Handhabung bei der Ernte (im Feld) und/oder bei der Handhabung im Packhaus und/oder während der Lagerung/Kühlung anwendbar sein. Alle diese Punkte müssen immer, insofern anwendbar, beurteilt werden.						
FV. 5.1	**Allgemein (siehe auch Anlage CB.1 GLOBALG.A.P Leitlinie - Mikobiologische Gefahren)**						
FV. 5.1.1 EU 852/2004	Wurde eine Beurteilung hinsichtlich Hygienegefahren für die Ernte und deren innerbetrieblichen Transport und für Nachernteaktivitäten einschließlich Produkthandhabung durchgeführt?	Eine dokumentierte Hygienegefahrenbeurteilung physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Verunreinigungen, Austritt von Körperflüssigkeiten (z.B. Erbrochenes, Blutungen) sowie übertragbarer menschlicher Krankheiten liegt vor und ist den Produkten und Prozessen angepasst. Sie muss alle Ernte- und Produkthandhabungsaktivitäten, welche durch den Erzeuger durchgeführt werden, abdecken. Dies schließt Arbeitskräfte. Gegenstände zum persönlichen Gebrauch, Ausrüstungen, Kleidung, Verpackungsmaterialien und Produktlagerung (einschließlich kurzfristige Lagerung auf dem Betriebe) ein. Die Gefahrenbeurteilung muss auf die betrieblichen Aktivitäten, die Kulturen und die technische Ausstattung des Betriebes zugeschnitten sein. Die Gefahrenbeurteilung muss bei Änderung der Gefahren, aber mindestens jährlich überprüft werden. Kein N/A zulässig. **FO-03 "Risikotabelle Betrieb"**	KMK				O Ergebnisse Risikotabelle Betrieb (FO-03)

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung ***Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen***
FV. 5.1.2 EU 852/2004	Gibt es ein dokumentiertes Hygieneverfahren und Anweisungen für die Ernte- und Nachernteprozesse einschließlich Handhabung der Produkte (auch wenn diese direkt auf dem Feld, in der Obstanlage oder im Gewächshaus stattfinden), um Verunreinigungen von Kulturen, Produktionsbereichen von Kulturen, Oberflächen, welche mit Produkten in Berührung kommen und geernteten Produkten zu vermeiden?	Für die Ernte und für Nachernteprozesse ist ein dokumentiertes Hygieneverfahren auf Grundlage der Gefahrenbeurteilung erstellt worden. Verfahren müssen die Beurteilung einschließen, ob Arbeitskräfte nach Erkrankungen wieder arbeitsfähig an ihren Arbeitsplatz zurückkehren können. **FO-03 "Risikotabelle Betrieb"., Hygienerichtlinie**	KMK				O Risikotabelle Betrieb
FV. 5.1.3 EU 852/2004	Sind für den Erntevorgang dokumentierte Hygieneverfahren und Anweisungen eingeführt worden?	Der Betriebsleiter oder eine andere kompetente Person wird als Verantwortlicher für die Hygieneverfahren benannt welche durch alle Arbeitskräfte und Besucher umzusetzen sind. Wenn die Gefahrenbeurteilung festlegt, dass spezielle Kleidung (z.B. Kittel, Schürzen, Ärmelschutz, Handschuhe, Schuhwerk-siehe FV 1, 5.4.2) verwendet werden muss, muss diese gereinigt werden, sobald sie so stark verschmutzt ist, dass sie zu einer Gefährdung durch Verunreinigung führen kann. Sie muss entsprechend gepflegt und gelagert werden. Visuelle Nachweise zeigen, dass keine Verstöße gegen die Hygieneanweisungen und Verfahren vorkommen. Kein N/A zulässig. **FO-08 "Funktionsübersicht", Hygiene-Checkliste, Reinigung**	KMK				O Betriebsleiter
FV. 5.1.4 EU 852/2004	Haben die Arbeitskräfte eine spezifische Hygieneschulung erhalten, bevor sie mit Produkten umgehen?	Insofern es Hygieneanforderungen gibt, die AF.3.2.2 übersteigen, gibt es Nachweise, die belegen, dass die Arbeitskräfte eine spezifische Schulung in Hygiene für den Ernteprozess erhalten haben. ***FO-04 „Teilnehmerliste Schulung", Hygienerichtlinie***	KMK				O Schulung aller Mitarbeiter, Aushilfskräfte, FamilienAK, Betriebsleiter

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV. 5.1.5 EU 852/2004	Sind Hinweise, welche grundlegende Hygienevorgaben vermittelnfür Arbeitskräfte und Besucher sichtbar bereitgestellt? Enthalten diese für Arbeitskräfte mindestens die Vorgabe, die Hände vor der Rückkehr zur Arbeit zu waschen?	Hinweise mit den wichtigsten Hygieneanweisungen müssen sichtbar an den relevanten Orten angebracht sein und klare Anweisungen zum Waschen der Hände vor der Handhabung von Produkten einschließen. Arbeitskräfte, die Produkte handhaben, welche direkt verzehrt werden können, müssen ihre Hände vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen oder Essen, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände zu einer Quelle für Verunreinigungen geworden sind, durchführen.	KMK				O Prüfung vor Ort
FV. 5.1.6 EU 852/2004	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produktionsbereichen und Produkten abgegrenzten Bereichen?	Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken sind beschränkt auf ausgewiesene Bereiche und finden nicht in der Nähe von Produkten statt, deren Ernte bevorsteht und ist niemals erlaubt in Bereichen, in denen Produkte gehandhabt oder gelagert werden, außer dies ist in der Gefahrenbeurteilung anders ausgewiesen. (Ausgenommen hiervon ist Trinkwasser). **Hygieneanweisung**	KMK				• Hygieneanweisung, • Schilder
FV. 5.2	**Sanitäre Einrichtungen**						
FV. 5.2.1 EU 852/2004	Haben Erntearbeiter, welche in direktem Kontakt mit den Kulturen sind, Zugang zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen?	Einrichtungen zum Waschen müssen in einem sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand sein, um den Arbeitskräften das Reinigen und Desinfizieren ihrer Hände zu ermöglichen. Muss Trinkwasser sein oder Desinfektionsmittel (nach Essen, nach Rauchen, vor Arbeitsbeginn, usw.) Kein N/A zulässig.	KMK				O Toiletten O Waschraum
FV. 5.2.2 ArbStättV	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Toiletten sollten für Erntearbeiter in einer erreichbaren Entfernung (innerhalb 500m oder 7 Minuten) vom Arbeitsplatz zur Verfügung stehen.	NKMK				

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung ***Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen***
FV 5.2.3	Haben Arbeitskräfte, welche Produkte auf dem Feld oder in einer Einrichtung handhaben, Zugang zu sauberen Toiletten und Vorrichtungen zum Händewaschen in ihrer näheren Arbeitsumgebung?	Einrichtungen zum Händewaschen und desinfizieren, unparfümierte Seifen, Möglichkeiten zum Trocknen der Hände (so nah wie möglich und ohne die Möglichkeit der Kreuzkontamination) müssen verfügbar sein. Arbeitskräfte müssen ihre Hände waschen: vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Papier-/Stofftaschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände eine Quelle für Verunreinigungen geworden sein könnten. Wenn die Handhabung in einer Einrichtung stattfindet, müssen Toiletten in einem guten hygienischen Zustand sein. Sie dürfen nicht direkt zu den Bereichen öffnen, in denen Produkte gehandhabt werden. Es sei denn die Tür schließt automatisch.	KMK				
FV 5.2.4	Werden Erntebehälter ausschließlich für die Erzeugnisse verwendet und sind diese Behälter, sowie die Erntewerkzeuge und -ausrüstungen für die beabsichtigte Nutzung geeignet und werden sie gereinigt, instand gehalten und sind sie geeignet, das Produkt vor Verunreinigungen zu schützen?	Wiederverwendbare Erntebehälter, -Werkzeuge (z.B. Scheren, Messer, Baumscheren etc.) und die Ernteausrüstung (z.B. Maschinen) werden gereinigt und instandgehalten. Es gibt einen dokumentierten Reinigungsplan (und wenn in der Gefahrenanalyse festgelegt, einen Desinfektionsplan) zur Vermeidung von Verunreinigungen der Produkte. Behälter für Erzeugnisse werden nur zur Aufbewahrung von geernteten Produkten verwendet (d.h. keine landwirtschaftlichen Chemikalien, Schmiermittel, Öl, Reinigungschemikalien, Pflanzen- oder andere Reste, Lunchpakete, Geräte etc.)	KMK				
FV. 5.2.5	Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?	Die Einrichtungen sollten zum Wechseln der Kleidung und schützender Oberbekleidung, genutzt werden.	E				
FV 5.2.6	Werden Fahrzeuge, welche für den innerbetrieblichen Transport geernteter Erzeugnisse genutzt werden und jegliche Ausrüstung zum Verladen gereinigt und instandgehalten wo notwendig und dies in Abhängigkeit von den Gefahren?	Betriebsfahrzeuge, die für das Verladen und den innerbetrieblichen Transport von Ernteprodukten eingesetzt werden, sind sauber und instantgehalten, sodass eine Produktverunreinigung (z.B. durch Erde, Schmutz, tierischer Dünger, ausgelaufene Flüssigkeiten etc.) vermieden wird.	KMK				O Reinigungsplan (FO-34)

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV. 5.3	**Qualität des Wassers**						
FV 5.3.1	Falls Eis (oder Wasser) während Tätigkeiten, die sich auf die Ernte oder das Kühlen beziehen, eingesetzt wird, erfüllt dies die mikrobiologischen Anforderungen für Trinkwasser? Wird es unter hygienischen Bedingungen gehandhabt, um Verunreinigungen der Erzeugnisse zu vermeiden?	Jegliches Eis oder Wasser, das in Verbindung mit der Ernte oder für Kühlzwecke verwendet wird, muss die mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser erfüllen und unter hygienischen Bedingungen gehandhabt, um eine Verunreinigung von Erzeugnissen zu vermeiden. Die einzige Ausnahme gilt für Moosbeeren, welche durch Fluten mit Wasser geerntet werden, wobei die Erzeuger mindestens sicherstellen müssen, dass das Wasser keine Quelle für mikrobiologische Verunreinigungen ist.	KMK				
FV. 5.4	**Pack- und Lagerbreiche**						
FV 5.4.1	Werden geerntete Erzeugnisse vor Verunreinigungen geschützt?	Geerntete Erzeugnisse, müssen (unabhängig davon, ob sie lose oder verpackt gelagert werden) vor Verunreinigungen geschützt werden. Für den Fall, dass die Erzeugnisse direkt auf dem Feld abgepackt und gehandhabt werden, müssen sie während des Tages vom Feld entfernt werden (keine Lagerung über Nacht im Freien) in Übereinstimmung mit den Ergebnissen der Hygienegefahrenbeurteilung für die Ernte. Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit müssen eingehalten werden, falls Erzeugnisse kurzzeitig auf dem Betrieb gelagert werden.	KMK				
FV 5.4.2	Sind alle Sammel-/ Lagerplätze/ Vertriebspunkte von auf dem Feld verpackten Produkten sauber gehalten und in gutem hygienischen Zustand?	Falls verpackte Produkte auf dem Betrieb gelagert werden, müssen die Lagerbereiche gereinigt sein.	KMK				O nur lose Ware O Lagerbereiche sauber
FV 5.4.3	Sind Verpackungsmaterialien geeignet für ihre Verwendung und werden sie unter sauberen und hygienischen Bedingungen benutzt und gelagert, um zu vermeiden, dass sie zu einer Quelle von Verunreinigungen werden?	Verwendete Verpackungsmaterialien müssen geeignet sein, um die Lebensmittelsicherheit der verpackten Produkte zu gewährleisten. Um Produktverunreinigungen zu vermeiden, müssen Verpackungsmaterialien (einschließlich wiederverwendbarer Kisten) in sauberen und hygienischen Bereichen gelagert werden.	KMK				O separates Verpackungsmittellager O keine Verpackung

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV 5.4.4	Sind Teile von Verpackungsmaterialien und andere Abfälle, die nicht vom Produkt stammen, vom Feld entfernt worden?	Teile von Verpackungsmaterialien und andere, nicht vom Produkt stammende Abfälle, müssen vom Feld entfernt werden.	NKMK				O keine Verpackung
FV 5.4.5	Werden Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. so gelagert, dass chemische Verunreinigungen von Erzeugnissen vermieden werden?	Um eine chemische Verunreinigung der Erzeugnisse zu vermeiden, müssen Reinigungsmittel, Schmiermittel usw. in einem ausgewiesenen sicheren Bereich gelagert werden, der getrennt von dem Bereich ist, in dem Erzeugnisse verpackt werden.	NKMK				
FV 5.4.6	Sind die Reinigungsmittel und Schmierstoffe etc., die mit den Erzeugnissen in Kontakt kommen können, für die Anwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassen? Werden Gebrauchsanweisungen befolgt?	Es sind schriftliche Unterlagen vorhanden (d.h. ausdrückliche Erwähnung auf dem Etikett oder Sicherheitsdatenblätter), aus denen hervorgeht, dass Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. welche in Kontakt mit Erzeugnissen kommen können, für die Lebensmittelindustrie zugelassen sind.	NKMK				
FV 5.4.7	Sind alle Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrtzeuge sauber und gut gewartet und von der Bauart geeignet, Verunreinigungen durch Emissionen zu vermeiden?	Innerbetriebliche Transportmittel sollten so gewartet werden, dass eine Produktverunreinigung vermieden wird. Die Emission von Rauch / Abgasen bedarf einer besonderen Aufmerksamkeit. Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sollten elektrisch oder mit Gas betrieben werden.	E				
FV 5.4.8	Gelangen aussortierte und verunreinigte Produkte nicht in die Lieferkette und werden Abfallstoffe wirkungsvoll gelenkt, so dass sie nicht zu einer Quelle für Verunreinigungen werden?	Produkte, welche eine mikrobiologische Gefährdung für die Lebensmittelsicherheit darstellen, werden nicht geerntet oder werden ausgesondert. Ausgesonderte Produkte und Abfallstoffe werden in eindeutig ausgewiesenen Bereichen getrennt gelagert, die so gestaltet sind, dass eine Verunreinigung von Produkten vermieden wird. Diese Bereiche werden regelmäßig gemäß des Reinigungsplanes gereinigt und/oder desinfiziert. Ausschließlich tägliche Ansammlungen von aussortierten Erzeugnissen und Abfallstoffen sind akzeptabel.	KMK				FO- 11 Liste Abfallstoffe

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV 5.4.9	Werden über Sortier-, Wiege- und Lagerbereichen bruchsichere Lampen und/oder Lampen mit einer Schutzabdeckung verwendet?	Für den Fall von Glasbruch sind Glühbirnen und aufgehängte Lampen, die sich über Erzeugnissen oder über Materialien für die Handhabung von Erzeugnissen befinden, entsprechend sicher gebaut oder geschützt/beschirmt, um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu verhindern.	KMK				
FV 5.4.10	Sind schriftliche Verfahren zum Umgang mit Glas und durchsichtigem Hartplastik vorhanden?	Es gibt schriftliche Verfahren für den Umgang mit gebrochenem Glas und/oder durchsichtigen Hartplastik, welche eine Quelle für physikalische Verunreinigungen und/oder Beschädigungen der Produkte sein können (z.B. in Gewächshäusern, bei der Produkthandhabung, in Bereichen der Vorbereitung und Lagerung).	NKMK				FO-30 Hygienerichtlinie
FV. 5.5	**Temperatur- und Luftfeuchtigkeitskontrolle**						
FV 5.5.1	Werden Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls zutreffend) kontrolliert und aufgezeichnet?		NKMK				FO-32 Temperaturkontrolle Lager
FV. 5.6	**Schädlingsbekämpfung**						
FV 5.6.1	Gibt es ein Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen in den Pack- und Lagerbereichen?	Der Erzeuger muss Maßnahmen zur Überwachung von Schädlingen in den Pack- und Lagerbereichen umsetzen, welche im Hinblick auf die betrieblichen Gegebenheiten angemessen sind. Kein N/A zulässig.	KMK				FO-33 Nagetierkontrollplan
FV 5.6.2	Gibt es sichtbare Nachweise, dass das Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen wirksam ist?	Eine visuelle Beurteilung zeigt, dass das Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen wirksam ist. Kein N/A zulässig.	KMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV 5.6.3	Liegen detaillierte Aufzeichnungen zur Schädlingskontrolle und zu notwendigen Maßnahmen vor?	Es gibt planmäßige Überprüfungen und es existieren Aufzeichnungen zu Schädlingskontrollen und daraus abgeleiteten Aktionsplänen.	NKMK				FO-33
FV 5.7	**Nacherntewaschen**						
FV 5.7.1	Handelt es sich beim Wasser für den letzten Waschgang der Produkte um Trinkwasser oder wurde es von den zuständigen Behörden als geeignet erklärt?	Das verwendete Wasser ist von einer zuständigen Behörde als geeignet erklärt worden und/oder innerhalb der letzten 12 Monate ist eine Wasseranalyse am Zufluss zur Waschanlage durchgeführt worden. Die Werte der analysierten Parameter liegen innerhalb der anerkannten WHO-Grenzwerte oder werden von den zuständigen Behörden als sicher für den Lebensmittelsektor betrachtet.	KMK				O kein Waschen
FV 5.7.2	Wenn Wasser für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet (zurückgeführt) wird, wurde es gefiltert und werden pH-Werte sowie die Konzentration und Expositionswerte der Desinfektionsmittel regelmäßig überwacht?	Wenn das Wasser für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet (zurückgeführt) wird, wird es gefiltert und desinfiziert. Der pH-Wert sowie die Konzentration und Expositionswerte der Desinfektionsmittel werden routinemäßig überwacht. Aufzeichnungen werden aufbewahrt. Das Filtern muss mit einem wirksamen System für feste und gelöste Bestandteile erfolgen, wobei es einen dokumentierten, regelmäßigen Reinigungsplan in Abhängigkeit von Nutzung und Wasservolumen gibt. Wo Aufzeichnungen auf Grund automatischer Filterwäsche und Änderungen in der Dosierung durch eine automatische Einspritzung von Desinfektionsmitteln nicht möglich sind, muss ein schriftliches Verfahren den Vorgang beschreiben.	KMK				
FV 5.7.3	Wird die Wasseranalyse von einem geeigneten Labor durchgeführt?	Die Wasseranalyse für das Waschen der Produkte wird von einem Labor durchgeführt, das nach ISO 17025 oder einem entsprechenden nationalen Standard akkreditiert ist oder das durch Belege nachweisen kann, dass es sich im Akkreditierungsprozess befindet.	E				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV. 5.8	**Nacherntebehandlungen**						
FV 5.8.1	Werden alle Anweisungen auf dem Etikett befolgt?	Ausgenommen hiervon ist Trinkwasser. **Hygienerichtlinie**	KMK				
FV 5.8.2	Sind alle Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nacherntebehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, im Land der Anwendung offiziell zugelassen?	Alle Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nacherntebehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, sind im Land der Anwendung von der zuständigen staatlichen Behörde offiziell zugelassen oder genehmigt. Sie sind anerkannt für den Gebrauch im Land der Anwendung und für den Gebrauch bei der geernteten Kultur, für die sie angewendet werden, wie auf den Etiketten der Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel angegeben. Wenn keine offiziellen Registrierungssysteme vorhanden sind, wird auf die GLOBALG.A.P. Leitlinie zu diesem Thema (Anlage 4 Gebrauch von PSM in Ländern, in denen Extrapolation erlaubt ist) und auf den Internationalen FAO-Verhaltenskodex zur Verteilung und zum Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln verwiesen.	KMK				
FV 5.8.3	Wird eine aktuelle Liste über alle Nacherntebehandlungsmittel aufbewahrt, die für die angebauten Kulturen verwendet werden und für den Gebrauch zugelassen sind?	Eine aktuelle dokumentierte Liste mit den Handelsnamen (einschließlich aller Wirkstoffe) aller Nacherntebehandlungsmittel, die auf aktuellen oder in den letzten 12 Monaten angebauten GLOBALG.A.P. Kulturen eingesetzt wurden, liegt vor. Die Liste berücksichtigt alle Änderungen der lokalen und nationalen Gesetzgebung für Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel. Kein N/A zulässig.	NKMK				
FV 5.8.4	Kann die technisch verantwortliche Person für die Anwendung von Nacherntebehandlungsmitteln Kompetenz und Fachwissen hinsichtlich der Anwendung von Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln nachweisen?	Die für die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln technisch verantwortliche Person kann genügend Fachwissen durch national anerkannte Zertifikate oder die Teilnahme an Schulungen nachweisen.	KMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung ***Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen***
FV 5.8.5	Hat das Wasser, welches für Nacherntebehandlungen verwendet wird, Trinkwasserqualität oder wird es von den zuständigen Behörden als geeignet erklärt?	Das verwendete Wasser wurde von den zuständigen Behörden als geeignet erklärt und/oder innerhalb der letzten 12 Monate ist eine Wasseranalyse am Zufluss zur Waschanlage durchgeführt worden. Die Werte der analysierten Parameter liegen innerhalb der anerkannten WHO-Grenzwerte oder werden von den zuständigen Behörden als sicher für den Lebensmittelsektor betrachtet.	KMK				FO-21 Risikoanalyse Wasser allgemein
FV 5.8.6	Werden Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für Nacherntebehandlungen verwendet werden, separat von Erzeugnissen und anderen Materialien gelagert?	Um die chemische Verunreinigung von Erzeugnissen zu vermeiden, werden Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel etc. in einem ausgewiesenen, sicheren Bereich separat von den Erzeugnissen gelagert.	KMK				
FV 5.8.7	Werden alle Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen aufbewahrt und schließen sie mindestens die nachfolgend aufgelisteten Kriterien ein? - Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (d.h. Partie- oder Chargennummer des Produktes); - Ort der Anwendung - Behandlungsdatum - Art der Behandlung - Handelsname und Wirkstoff - Anwendungsmenge	Die nachfolgenden Informationen werden bei allen Nacherntebehandlungem mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet: - Die Partie- oder Chargennummer der behandelten Ernteprodukte. - Die geographische Lage, der Name des bzw. ein Bezug zum landwirtschaftlichen Betrieb oder zum Standort, wo die Behandlung erfolgte. - Das exakte Datum (Tag/Monat/Jahr) der Behandlung. - Die Behandlungsart des Produktes (z.B. sprühen, benebeln, begasen usw.). - Der vollständige Handelsname (einschließlich Formulierung) und Wirkstoff oder Nützling mit wissenschaftlichem Namen. Der Wirkstoff muss aufgezeichnet werden oder es muss möglich sein, die Information zum Handelsnamen mit dem Wirkstoff zu verbinden. - Die Aufwandmenge in Gewicht oder Volumen pro Liter Wasser bzw. anderem Trägermittel. Kein N/A zulässig.	KMK				

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung *Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen*
FV 5.8.8	Name des Anwenders?	Der Name der Person, die das Produkt angewendet hat, wird in allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln dokumentiert.	NKMK				
FV 5.8.9	Begründung der Anwendung?	Der gebräuchliche Name des zu behandelnden Schadorganismus bzw. der Krankheit wird in allen Aufzeichnungen zu Nachernte-behandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln dokumentiert.	NKMK				
FV 5.8.10	Werden alle Nachernte-behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte in CB 7.6 berücksichtigt?	Ein dokumentierter Nachweis zeigt, dass der Erzeuger alle Nachernte-behandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. des Punktes CB 7.6 berücksichtigt und dementsprechend handelt.	KMK				