



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



Eigenkontrollcheckliste für die Erzeugung von Obst, Gemüse, Kartoffeln

zum Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

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

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

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



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

Beachten Sie, dass Sie die **Lieferberechtigung** ins QS-System **verlieren können**, wenn Sie sie nicht erfüllen!

Bei Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen mit Umsetzungsfristen **zu dokumentieren**

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

Datum Eigenkontrolle

Unterschrift

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
1. Grundlegendes		
1.1 Geltungsbereich		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Betrieb ist entsprechend der gewünschten Zertifizierung für eine oder mehrere Produktionsarten bei QS angemeldet ■ Beim Anbau der gleichen Kultur im Freiland und im Gewächshaus wurde die Anmeldung und Zertifizierung für beide Anbausysteme durchgeführt ■ Alle Kulturen, die zu einer angemeldeten Produktionsart gehören, werden zertifiziert ■ Die Produktionsart „Handhabung nicht selbst erzeugter Ware“ ist angemeldet, sofern der Betrieb auch Produkte zukaufte bzw. Produkte handhabt oder lagert, die er nicht selbst erzeugt hat <p>Hinweis: Informationen zur Kontrolle auf dem Betrieb, siehe Leitfaden</p>		
1.2 Verantwortlichkeiten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Erzeuger ist verantwortlich für <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einhaltung der Anforderungen ■ die vollständige und korrekte Dokumentation ■ die Eigenkontrolle ■ die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen ■ sowie die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte ■ Der Erzeuger erfüllt die mitgeltenden QS-Anforderungen (z.B. Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung, Leitfaden Rückstandsmonitoring) ■ Die Anforderungen im QS-System werden jederzeit eingehalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen kann jederzeit nachgewiesen werden ■ Er wird sichergestellt, dass neben den QS Anforderungen die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden <ul style="list-style-type: none"> ■ Dies gilt sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch (sofern bekannt) im Bestimmungsland 		
1.3 Dokumentation		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dokumente und Aufzeichnungen aus der Eigenkontrolle werden mindestens drei Jahre aufbewahrt ■ Digitale Daten werden durch Sicherheitskopien gesichert <p>Hinweis: Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können sowohl durch elektronische Datenerfassung als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
1.4 Risikoanalysen, betriebliche Regelungen/Verfahren		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Risikoanalysen und betriebliche Regelungen/Verfahren werden dokumentiert <ul style="list-style-type: none"> ■ bei relevanten Veränderungen werden die Risikoanalysen/Regelungen/Verfahren überarbeitet ■ mindestens aber jährlich überprüft ■ Bei festgestellten Risiken werden Maßnahmen zur Risikominimierung durchgeführt 		
2. Allgemeine Anforderungen		
[K.O.] 2.1.1 Betriebsdaten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Betriebsdaten (Adressen, Ansprechpartner, Kontaktdaten und Registriernummern (z. B. QS-ID, OGG-Nr.)) liegen vor ■ Änderungen der Betriebsdaten werden dem Bündler mitgeteilt ■ Eine Betriebsübersicht mit Betriebsskizze und Lagepläne, Flächen- Anbauverzeichnis, Lagern und Lagerkapazitäten, Anlagen und Bewässerungssystemen inklusive Wasserentnahmestellen liegt vor ■ Eine Übersicht (Liste) über die regelmäßig Beschäftigten und Sub-/Lohnunternehmer liegt vor ■ Bei Teilnahme an der Produktionsart „Ausgegliederten Vermarktung“ liegt das vom Bündler gegengezeichnete Anmeldeformular vor ■ Werden Produkte zugekauft bzw. Produkte gehandhabt oder gelagert, die nicht selbst erzeugt wurden, ist die Produktionsart „Handhabung nicht selbst erzeugter Ware“ (über den Bündler) angemeldet 		
[K.O.] 2.1.2 Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Eigenkontrolle wird mindestens einmal je Kalenderjahr durchgeführt ■ Für Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt 		
[K.O.] 2.1.3 Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle		
Abweichungen werden so schnell wie möglich behoben		
2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ereignisfallblatt liegt vor ■ Verantwortlicher für Ereignis- und Krisenmanagement ist benannt ■ Kritische Ereignisse (Gefahr für Mensch, Umwelt, Vermögenswerte oder das QS-System) wurden gemeldet 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
2.2.1 Qualifikation		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nachweise von zwei Fortbildungsmaßnahmen pro Jahr liegen vor ■ Mind. eine Fachzeitschrift, Newsletter etc. wird bezogen ■ Zusätzlich stehen für den Bereich Pflanzenschutz Informationen zur Verfügung ■ Bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring werden die Beratungspflichten erfüllt 		
[K.O.] 2.2.2 Subunternehmer		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Sub-/Lohnunternehmer wird zur Einhaltung der für ihn relevanten QS-GAP Anforderungen verpflichtet (Bescheinigung liegt vor) ■ In der Eigenkontrolle ist geprüft, ob die für den Subunternehmer relevanten QS-Anforderungen erfüllt sind. Dazu wird eine der folgenden Umsetzungsmöglichkeiten genutzt: <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Eigenkontrolle wird vom Erzeuger durchgeführt ■ Die Eigenkontrolle wird vom Sub-/Lohnunternehmer durchgeführt ■ Die Eigenkontrolle ist über eine QS-GAP Zertifizierung des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt ■ Die Eigenkontrolle ist über eine der QS-GAP Zertifizierung vergleichbare unabhängige Kontrolle des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt. Die Bestätigung hierüber beinhaltet: 1) Datum der Prüfung, 2) Name der Zertifizierungsstelle, 3) Name des Prüfers, 4) Angaben zum Subunternehmer, 5) Liste der geprüften Anforderungen 		
2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> ■ sind in gutem Zustand ■ sind jährlich gewartet ■ die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) ■ Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten ■ Düngestreuer und andere Ausbringungsmaschinen sind jährlich kalibriert 		
[K.O.] 2.2.4 Getrennte Lagerung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Folgendes ist getrennt voneinander gelagert: <ul style="list-style-type: none"> ■ Düngemittel und -geräte ■ Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel und -geräte, verpackte Spurennährstoffdünger ■ Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen ■ Saat- und Pflanzgut ■ Futtermittel ■ Lebensmittel 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ Arzneimittel ■ leicht entzündliche Stoffe ■ Reinigungsmittel, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert. ■ Eine Kontamination von Produkten wird vermieden <p>Hinweis: Verpackte Spurennährstoffdünger/Blattdünger dürfen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden</p>		
3. Anforderungen Pflanzenproduktion		
3.1.1 Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Risikoanalyse (Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Gesundheit der beteiligten Personen) für Flächen und organische Substrate liegt vor ■ Die Risikoanalyse umfasst <ul style="list-style-type: none"> ■ Vorhergehende Nutzung von neuen landw. genutzten Flächen ■ Ggf. vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen ■ Ausbringung von Klärschlamm (letzte 2 Jahre) ■ Bodenzustand (Bodenanalyse) ■ Erosion ■ Einfluss auf und von angrenzenden Flächen ■ Umwelteinflüsse aus der Umgebung ■ Rückstände oder Altlasten ■ Pflanzenschutzmitteleinsatz (z. B. Abdrift, Verschleppungen, Gerätetechnik, unsachgemäße Anwendung) 		
3.2.1 Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtiger Krankheiten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Maßnahmen zur Erosionsminderung und Bodenschutz werden je nach Standortbedingungen durchgeführt und dokumentiert <p>Hinweis: Beispiele sind im Leitfaden aufgeführt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen ist – wenn möglich – eingehalten ■ Wenn eine Feldabfuhr von Nebenprodukten erfolgt, ist dokumentiert 		
3.3.1 Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung		
<p>Folgende schlagbezogene Aufzeichnungen liegen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aussaat-/Pflanztermin ■ Kultur, ggf. Sorte ■ Fläche, ggf. Satz-Nummer ■ Aussaat-/Pflanzgutmengen 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.3.2 Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei zugekauften Pflanzgut <ul style="list-style-type: none"> ■ ist das Pflanzgut für den angedachten Zweck geeignet (Qualitätszertifikate o. ä.) ■ sind die bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzten Pflanzenschutzmittel dokumentiert (ausgenommen Dauerkulturen) ■ werden keine Sortenrechte Dritter verletzt ■ liegt bei passpflichtigem Pflanzgut der EG-Pflanzenpass vor 		
3.3.3 Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzgut aus Eigenvermehrung wird regelmäßig auf Schädlinge und Krankheiten kontrolliert ■ Bei vegetativer Vermehrung ist der Standort der Mutterpflanze nachvollziehbar 		
[K.O.] 3.3.4 <u>Kartoffeln</u>: Einsatz geprüften Pflanzengutes		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Dokumentation zum Einsatz von Z-Saatgut liegt vor ■ Bei Nachbau liegt ein Nachweis über Untersuchung von Quarantäneschadorganismen vor (Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit) ■ Der Probenumfang entspricht den Vorgaben im Leitfaden 		
3.3.5 <u>Sprossen und Keimlinge</u>: Samen- und Saatguteignung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Untersuchungen zur mikrobiologischen Unbedenklichkeit des Saatgutes wurde gemäß VO (EU) Nr. 209/2013 durchgeführt ■ Probenumfang und Untersuchungsparameter entsprechen den Vorgaben im Leitfaden ■ Von jeder Charge wird eine Rückstellprobe von 200 g aufbewahrt, bis das Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum der produzierten Sprossen und Keimlinge abgelaufen ist 		
3.4 Düngung		
<p>Außerhalb Deutschlands wurden die Düngeanforderungen auf Basis folgender gesetzlichen Vorgaben eingehalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Richtlinie 91/676/EWG des Rates vom 12. Dezember 1991 zum Schutz der Gewässer vor Verunreinigung durch Nitrat aus landwirtschaftlichen Quellen (ABl. L 375 vom 31.12.1991) ■ Richtlinie 2001/81/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2001 über nationale Emissionshöchstmengen für bestimmte Luftschadstoffe (ABl. L 309 vom 27.11.2001) 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 3.4.1 Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen		
Schlagbezogene Aufzeichnungen liegen vor <ul style="list-style-type: none"> ■ Ausbringungsdatum ■ Feld/Schlag/Gewächshaus ■ Handelsname, Düngertyp (z. B. N,P,K) ■ Menge in Gewicht oder Volumen ■ Ausbringungsmethode ■ Name des Anwenders 		
3.4.2 Nährstoffvergleich		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Wird bis zum 31. März für Stickstoff und für Phosphat für das abgelaufene Düngejahr erstellt (Düngeverordnung) ■ Die jährlichen Nährstoffvergleiche sind zu einem jährlich fortgeschriebenen Nährstoffvergleich zusammengefasst ■ Die übernommenen Wirtschaftsdünger sind berücksichtigt <p>Hinweis: Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p>		
3.4.3 Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen		
Es werden regelmäßig Bodenuntersuchungen durchgeführt		
Stickstoff: Vor der Aufbringung wesentlicher Stickstoffmengen wurde verfügbarer Stickstoff für den Zeitpunkt der Düngung, mind. aber jährlich ermittelt: <ul style="list-style-type: none"> ■ Untersuchung repräsentativer Proben oder ■ Übernahme der Ergebnisse vergleichbarer Standorte oder ■ Anwendung von Berechnungs- und Schätzverfahren Gemüsekulturen, die nach einer Gemüsevorkultur im selben Jahr angebaut werden, ist die im Boden verfügbare N-Mengen durch repräsentative Proben ermittelt worden		
Phosphat: Vor der Aufbringung wesentlicher Phosphatmengen wurde das verfügbare Phosphat ermittelt <ul style="list-style-type: none"> ■ auf Grundlage repräsentativer Bodenproben ■ schlagbezogene Bodenproben mind. alle 6 Jahre (> 1 ha) 		
3.4.4 Düngbedarfsermittlung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vor dem Ausbringen von Stickstoff (> 50 kg N je ha/Jahr) oder Phosphat (> 30 kg P₂O₅ je ha/Jahr) wurde der Düngbedarf gemäß Düngeverordnung ermittelt <p>Hinweis: Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p>		



3.4.5 Bedarfsgerechte Düngung		
<p>Die Düngung erfolgt bedarfsgerecht entsprechend der Düngedarfsermittlung und der unten aufgeführten Vorgaben.</p> <p>Der ermittelte Düngedarf wurde im Rahmen der geplanten Düngemaßnahme nicht überschritten. Ein höherer Düngedarf aufgrund nachträglich eingetretener Umstände ist durch eine Düngedarfsermittlung inkl. Bodenprobe (z. B. Schnelltest (Nitratcheck) mit Eigenprotokoll) belegt worden.</p>		
<p>Stickstoff</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ von den angegebenen Obergrenzen wird nur abgewichen, wenn die in der Düngeverordnung festgelegten Erträge im dreijährigen Mittel überschritten werden ■ der betriebliche Stickstoffüberschuss wird im Durchschnitt der letzten drei Jahre mit max. 60 kg/ha und Jahr eingehalten (Nährstoffvergleich spätestens zum 01.04.2018) ■ die Gesamtmenge des aus Wirtschaftsdüngern aufbrachten Gesamtstickstoffs liegt unter 170 kg/ha/Jahr /landwirtschaftlich genutzte Fläche im Durchschnitt des Betriebs ■ die Gesamtmenge des aus Kompost aufbrachten Gesamtstickstoff liegt in einem Zeitraum von drei Jahren unter 510 kg/ha/Jahr 		
<p>Phosphat</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ der betriebliche Phosphatüberschuss wird im Mittel der letzten drei Jahre mit max. 20 kg/ha und Jahr eingehalten (Nährstoffvergleich spätestens zum 01.04.2018) 		
<p>Beerenobstanbau</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ für Stickstoffdüngung bei Erdbeeren über 60 kg N/ha und Jahr bzw. bei Strauchbeeren über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse vor ■ die Düngung ist dann begründet 		
<p>Baumobstanbau</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ für Stickstoffdüngung bei Kernobst über 60 kg N/ha und Jahr bzw. bei Steinobst über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse ■ die Düngung ist dann begründet 		
<p>Freilandgemüseanbau</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ eine aktuelle N_{min}-Sollwerte-Tabelle liegt vor ■ die Bestimmung des N_{min}-Vorrats erfolgte zeitnah vor der Aussaat/Pflanzung oder vor einer N-Düngung 		
<p>Unterglasanbau</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Stickstoffdüngestrategie kann anhand von Aufzeichnungen dargelegt werden 		



3.4.6 Ausbringung von Düngemitteln		
<p>Beim Ausbringen von stickstoff- oder phosphathaltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln wird folgendes beachtet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nährstoffmengen stehen zeitgerecht zur Verfügung ■ Keine Aufbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen mit Schnee bedeckten Böden ■ Kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Gewässer ■ Sperrfristen bei der Stickstoffdüngung gemäß Düngeverordnung <p>Hinweis: Ausnahmen siehe Leitfaden</p>		
3.4.7 Risikoanalyse für organische Dünger		
<p>Vor der Ausbringung von organischem Dünger wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, bei der z. B. folgende Punkte berücksichtigt wurden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Übertragung von Pflanzenkrankheiten und den Eintrag von Unkrautsamen, ■ die Art und Herkunft des organischen Düngers, ■ die Methode der Kompostierung, ■ die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen, ■ den Zeitpunkt der Anwendung, ■ die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen. <p>Die Ausbringung der organischen Dünger erfolgte unter Berücksichtigung der Risikoanalyse</p>		
[K.O.] 3.4.8 Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs		
<p>Bei der Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger wurde folgendes beachtet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung ausschließlich nach der Ernte und Einarbeitung vor dem Knospenaufbruch (Auf die Einarbeitung kann verzichtet werden, wenn eine Kontamination der Früchte ausgeschlossen werden kann) ■ Blattgemüse: keine Ausbringung ab der Pflanzung ■ Alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor der Ernte <p>Hinweis: Ausgenommen von der Regelung ist der Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor Verzehr immer gekocht werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Flüssiger Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft wurde im Gemüsebau nicht zur Kopfdüngung eingesetzt und sofern verwendet, betrug der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte mindestens zwölf Wochen. 		



[K.O.] 3.4.9 Aufbringung von Klärschlamm		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf stehende Kulturen wird kein Klärschlamm ausgebracht ■ Bei Feldgemüseflächen wird kein Klärschlamm im Jahr des Anbaus und im vorherigen Jahr ausgebracht ■ Auf Kartoffelflächen wird 12 Monate vor dem Anbau kein Klärschlamm ausgebracht 		
3.4.10 Verwendung von Gärsubstraten		
Nach der Aussaat/Pflanzung werden keine Gärsubstrate ausgebracht (Ausnahme Dauerkulturen)		
<p>Bei <u>Feldgemüsen und Erdbeeren</u> werden im Jahr des Anbaus und im vorherigen Jahr keine Gärsubstrate ausgebracht, es sei denn:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einsatzstoffe sind in der Anlage 9.1 aufgeführt ■ die Einsatzstoffe werden (zusammenfassende Jahresbilanz) nachgewiesen ■ die Gärsubstrate sind hygienisch unbedenklich und wurden auf Salmonellen und Schwermetalle untersucht 		
<p>Auf <u>Kartoffelflächen</u> werden 12 Monate vor Anbau der Kartoffel keine Gärsubstrate ausgebracht, es sei denn:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einsatzstoffe sind in der Anlage 9.1 aufgeführt ■ die Einsatzstoffe werden (zusammenfassende Jahresbilanz) nachgewiesen 		
<p>In <u>Dauerkulturen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Einsatzstoffe sind in der Anlage 9.1 aufgeführt ■ die Einsatzstoffe werden (zusammenfassende Jahresbilanz) nachgewiesen ■ die Gärsubstrate sind hygienisch unbedenklich und wurden auf Salmonellen und Schwermetalle untersucht ■ die Ausbringung erfolgt bis höchstens 3 Monate vor der Ernte ■ es sind keine essbaren Pflanzenteile vorhanden 		
3.4.11 Lagerung von anorganischen Düngemitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Beschaffenheit des Mineraldüngerlagers gewährleistet: <ul style="list-style-type: none"> ■ trockene Räumlichkeiten ■ undurchlässige Böden ■ sauber und leicht zu reinigen ■ durchlüftet und vor starker Kondenswasserbildung geschützt ■ Das Risiko einer Gewässerbelastung ist durch die Standortwahl der Lagerstätte minimiert ■ Bei flüssigen Mineraldüngern sind ein Auffangraum ohne Abfluss bzw. eine ausreichend dimensionierte Auffangwanne (siehe Leitfaden) vorhanden <p>Hinweis: Gesackter und auf einer Palette zusätzlich abgedeckter Dünger kann kurzfristig im Freien aufbewahrt werden</p>		



<p>Bei Lagerung von Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltigen Düngemitteln werden folgenden Vorgaben eingehalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ für Unbefugte ist der Zutritt verboten (Schilder), ■ Rauchverbot, kein Feuer oder offenes Licht (Schilder) ■ von Anlagen, Einrichtungen und Betriebsmittel kann keine Wärmeübertragung stattfinden 		
<p>3.4.12 Lagerung von organischen Düngemitteln</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontamination von Oberflächengewässern wird verhindert ■ Bei Stallmist- und Kompostlagerung (über drei Monate) werden die Mieten abgedeckt oder das Sickerwasser aufgefangen ■ Lagerkapazität für Gülle, Jauche und Festmist sind dokumentiert 		
<p>[K.O.] 3.5.1 Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen</p>		
<p>Zeitnahe Dokumentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Anwendungsdatum ■ Feld, Schlag, Gewächshaus /Ort der Nacherntebehandlung /Ort der Beizung ■ behandelte Kultur/bei Nacherntebehandlung Chargen- oder Losnummer ■ Handelsname des Pflanzenschutzmittels oder Nützlings ■ Wirkstoff bzw. wissenschaftlicher Name des Nützlings (z. B. über eine Mittelliste nachvollziehbar) ■ Aufwandmenge in Gewicht und Volumen ■ Anwendungsgebiet ■ Name des Anwenders ■ Wartezeit gemäß Herstellerangaben ■ Bei Nacherntebehandlung: Behandlungsart 		
<p>[K.O.] 3.5.2 Wartezeit</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die vorgegebene Wartezeit wird eingehalten ■ Flächen mit einzuhaltender Wartezeit werden für Mitarbeiter kenntlich gemacht (insbesondere während der Ernte) 		
<p>[K.O.] 3.5.3 Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln ■ Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten ■ Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet). ■ Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert ■ Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten <ul style="list-style-type: none"> ■ z. B. maximale Aufwandmenge je Anwendung bzw. je Jahr 		

<p>Hinweis: Eine Anwendung im Splitting-Verfahren ist möglich, wenn sie der guten fachlichen Praxis entspricht und die maximale Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten wird</p>		
<p>[K.O.] 3.5.4 Sachkundenachweis</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung) ■ Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig 		
<p>[K.O.] 3.5.5 Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Prinzipien der guten fachlichen Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes werden eingehalten ■ Standort-, kultur- und situationsbezogener Pflanzenschutz ■ Pflanzenschutzmittel werden auf das notwendige Maß beschränkt (ggf. unter Beachtung des Schadschwellenprinzips) ■ Bevorzugung nützlingsschonender und selektiv wirkender Mittel ■ Die Umsetzung von mind. fünf Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes wird nachgewiesen <p>Hinweis: Beispiele für Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes sind im Leitfaden aufgeführt</p>		
<p>3.5.6 Vermeidung von Abdrift</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt ■ Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt ■ Witterungsbedingungen werden beachtet 		
<p>3.5.7 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt ■ Restmengen werden zehnfach verdünnt auf der zuletzt behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht ■ Das bei der Gerätereinigung anfallende Wasser wird auf der behandelten Fläche ausgebracht und gelangt nicht in die Kanalisation 		
<p>3.5.8 Liste Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Liste aller in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel liegt vor 		

[K.O.] 3.5.9 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Eintrag in das Grundwasser wird vermieden ■ Die gültigen Gesetze und Verordnungen (z.B. Schutzgebietsanforderungen) sowie Verpackungshinweise werden eingehalten ■ Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung gelagert ■ Bei Beschädigung der Verpackung werden alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen 		
3.5.10 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt ■ Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Bestandsliste liegt vor (montl. Aktualisierung bei Änderungen), oder ■ Dokumentation über Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen möglich (nicht bei gemeinschaftlich genutzten Lagern) 		
3.5.11 Pflanzenschutzmittellager		
<p>Das Pflanzenschutzmittellager-/schrank ist gekennzeichnet und</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ausreichend beleuchtet ■ robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut ■ trocken, kühl, frostfrei ■ keine extremen Temperaturschwankungen möglich ■ begehbarem Lagerplatz ist ausreichend belüftet 		
[K.O.] 3.5.12 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) ■ Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen) ■ Eine stabile Tür, ggf. stabile Fenster sind vorhanden 		
3.5.13 Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaukel sowie Plastiktüten sind vorhanden ■ Lagerausstattung mit Regalen aus nicht absorbierendem Material bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung ■ Regale sind stabil, standfest, aus schwer entflammbarem Material mit integrierter Auffangwanne ■ Pflanzenschutzmittelschrank ist mit integrierter oder eingeschobener Auffangwanne ausgestattet ■ Größe der Auffangwanne: mind. 10 % der gesamten Lagermenge, mind. aber 110 % vom Volumen des größten Gebindes ■ In Wasserschutzgebieten fängt die Auffangwanne die gesamte Lagermenge auf ■ Der Boden ist mit einem zugelassenen Belag/Anstrich beschichtet und der Lagerraum mit einer Schwelle versehen, wenn keine Auffangwanne vorhanden ist ■ Flüssige Pflanzenschutzmittel werden bei Regallagerung ohne Auffangwanne nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert 		

<ul style="list-style-type: none"> ■ Beim Transport werden Beschädigungen von Behältern und Kontaminationen ausgeschlossen ■ Die Behälter sind während des Transportes verschlossen 		
[K.O.] 3.5.14 Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Herstelleranweisungen für das Mischen werden eingehalten ■ Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet ■ Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft 		
[K.O.] 3.5.15 Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen ■ Die Rückgabe erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem ■ Der Entsorgungsweg kann dargelegt werden ■ Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert ■ Leere Behälter werden nicht wieder verwendet ■ Sie werden an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert, getrennt von Produkten und Verpackungsmaterialien 		
[K.O.] 3.5.16 Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt ■ Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden: <ul style="list-style-type: none"> ■ die Verpackung wird dreimal von Hand gespült ■ das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben ■ die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt 		
3.5.17 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzenschutzmittel, die der Beseitigungspflicht gemäß Pflanzenschutzgesetz (§ 15) oder anderen nationalen Gesetzen unterliegen, werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt ■ Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet 		
[K.O.] 3.6.1 Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität		
<p>Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anwendungsmethode ■ die Kultur ■ die Herkunft des Wassers ■ der Zeitpunkt der Anwendung ■ die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen ■ Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können 		



<p>In der Risikoanalyse wird ermittelt, mit welcher Häufigkeit Wasseranalysen durchgeführt und wo sowie wann die Proben entnommen werden</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Probenahmen erfolgen am repräsentativen Austrittspunkt oder an der nächsten praktikablen Entnahmestelle ■ Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt ■ Es wird mind. eine Probe jährlich genommen <p>Hinweis: Ausgenommen von der Verpflichtung zur Durchführung der Wasseranalysen sind Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind sowie Kulturen, bei denen die zu erntenden Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.</p> <p>Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Der Grenzwert <i>Escherichia coli</i> unter 1000 KbE/100 ml wird eingehalten ■ Wird der Grenzwert nicht eingehalten oder ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, <ul style="list-style-type: none"> ■ kommen die zum Rohverzehr geeignete Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt 		
<p>3.6.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anwendungsmethode ■ die Kultur ■ die Herkunft des Wassers ■ der Zeitpunkt der Anwendung ■ die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen ■ Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können ■ Auf Grundlage der Risikoanalyse werden <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anzahl erforderlicher Analysen und ■ der Probennahmezeitpunkt ■ der Probenahmeort/orte festgelegt. ■ Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt ■ Ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, <ul style="list-style-type: none"> ■ wird das Wasser nicht genutzt ■ sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt <p>Hinweis: Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden.</p>		

[K.O.] 3.6.3 Abwasser		
Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet		
[K.O.] 3.7.1 Wasserentnahme und Ableitung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sofern gesetzlich gefordert, liegt eine behördliche Genehmigung vor ■ Behördliche Auflagen (z. B. Extraktionsvolumen oder Nutzungsraten) sind dokumentiert 		
3.8.1 Erntevorbereitung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vor Beginn der Ernte werden die Erntebedingungen eingeschätzt (Reifezustand, Bodenzustand, Witterungsbedingungen) ■ Visuelle Kontrolle der Fläche auf Risiken (z. B. Unkräuter, Wild, Nagetiere, Hunde) ist erfolgt ■ Falls erforderlich, werden Maßnahmen ergriffen (z. B. Hinweisschilder, Unkraut vom Feld entfernt bzw. bei der Ernte oder dem Abpacken aussortiert, Erntetechnik) 		
3.8.2 Aufzeichnungen zur Ernte		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbezogene Aufzeichnungen <ul style="list-style-type: none"> ■ zum Erntetermin bzw. die Zeitspanne der Ernte ■ zu Erntemengen ■ Aufzeichnung der Erntemenge 		
3.9.1 Warenidentifikation im Lager		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Herkunft ist für jede Partie, auch bei zugekaufter Ware, dokumentiert und nachvollziehbar ■ Die Identität der Ernteprodukte (ggf. Partienummer) ist auf allen Schriftstücken vermerkt, die die Partie im Betrieb begleiten 		
3.9.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei der Einlagerung ist sichergestellt, dass keine Vermischung oder Kontamination erfolgt ■ Das Erntegut wird regelmäßig hinsichtlich qualitätsbestimmenden Merkmale kontrolliert ■ Die Produkte werden durch die Lagerung nicht beeinträchtigt ■ Die Lagerkontrollen werden dokumentiert, hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"> ■ ggf. Luftfeuchtigkeit ■ ggf. Temperaturführung ■ Schädlingsbefall ■ Verschmutzungen des Erntegutes ■ Bei Abweichungen zu vorgegebenen Sollwerten werden geeignete Korrekturen durchgeführt und dokumentiert 		
3.9.3 Überprüfung der Messgeräte		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft 		

[K.O.] 3.9.4 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ An kritischen Stellen wird regelmäßig und systematisch auf Schädlingsbefall geprüft und dokumentiert, ob Schädlingsbefall vorliegt ■ Bei Schädlingsbefall erfolgt eine planmäßige, dokumentierte Bekämpfung ■ Diese sowie die Qualifikation des Anwenders entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen ■ Ein Köderplan wird erstellt ■ Fallen und Köder sind keine Gefahr für andere Tiere ■ Dokumentation der Fallenkontrolle / eingeleitete Maßnahmen liegt vor ■ Besondere Situationen, wie die Nähe von Müllhalden oder gelagerter Hausmüll, werden berücksichtigt ■ Es wird keine befallsunabhängige Dauerbeköderung von Nagetieren durchgeführt (strategische, befallsunabhängige Dauerbeköderung in Ausnahmefällen möglich) 		
3.10.1 Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen		
<p>Dokumentation (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen, Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate) der gekauften Betriebsmittel und von Dienstleistungen liegt vor</p> <p>Hinweis: Die Dokumentationspflicht bezieht sich auf das Produkt und alle Betriebsmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen</p>		
[K.O.] 3.10.2 Rückverfolgbarkeit		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem wird geführt und stellt sicher, dass <ul style="list-style-type: none"> ■ die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der produzierten (wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit) und wenn anwenbar der zugekauften Ware und des Verpackungsmaterials gegeben ist ■ die Plausibilität der Warenströme gegeben ist und geprüft werden kann ■ 24 Stunden nach Kontaktaufnahme Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen ■ innerhalb von vier Stunden die relevanten Informationen intern zusammengetragen werden können ■ Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sowie Lieferungen liegen vor <ul style="list-style-type: none"> ■ Name, Anschrift und Telefonnummer ■ QS-ID bzw. Standortnummer (OGK-Nr.) ■ Art und Menge der gelieferten Produkte ■ Lieferdatum ■ Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet) ■ Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung 		

<ul style="list-style-type: none"> ■ Lieferantenliste (Produkte, Verpackungsmaterialien) liegt vor ■ Eine Warenausgangsliste (Kundenliste) wird geführt (z. B. über Lieferscheine) <ul style="list-style-type: none"> ■ darin ist QS-Ware als solche gekennzeichnet ■ damit können belieferte Unternehmen identifiziert werden 		
[K.O.] 3.10.3 Kennzeichnung von QS-Ware		
<ul style="list-style-type: none"> ■ QS-Ware ist eindeutig auf Warenbegleitpapieren gekennzeichnet, auch wenn die Ware nicht mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden soll ■ Eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und den Begleitpapieren (Lieferscheinen) ist möglich <p><i>Hinweis: Kennzeichnung ist die Deklaration der Ware in den Dokumenten, z. B. Lieferschein, siehe Arbeitshilfe Kennzeichnung QS-Ware (www.q-s.de)</i></p>		
3.10.4 Zeichennutzung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Verwendung des QS-Prüfzeichens wurde vom Bündler genehmigt ■ Produkte werden nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wenn: <ul style="list-style-type: none"> ■ die QS-Kennzeichnung in den Lieferdokumenten gegeben ist ■ der Abnehmer ebenfalls QS-Systempartner ist ■ die Vorgaben des Gestaltungskatalogs eingehalten werden ■ Bei der Verwendung ohne direkten Produktbezug (auf Werbemitteln, Briefpapier oder ähnlichen Werbeträgern) ist die klare Zuordnung zum Absender gegeben 		
3.10.5 Gesetzliche Kennzeichnung		
<p>Die Kennzeichnungsverordnungen und -gesetze (allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnorm, UNECE-Normen) werden eingehalten, auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Packstücken ■ Verkaufsverpackungen ■ Warenbegleitpapieren/Lieferscheinen/Etiketten <p>Alle Angaben auf den Etiketten sind korrekt.</p>		
[K.O.] 3.11.1 Verpackungsmaterial		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Lagerung erfolgt sachgemäß, trocken und hygienisch ■ Verpackungsmaterial wird nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten vom Feld entfernt oder sicher zwischengelagert ■ Verwendete Mehrwegverpackungen sind sauber und werden bei Bedarf gereinigt 		



3.11.2 Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verpackungsmaterial, welches direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, ist gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei ■ es liegt eine aktuelle Konformitätsbescheinigung vor ■ ist keine Konformitätserklärung gesetzlich notwendig, liegt eine Unbedenklichkeitserklärung vor 		
4. Hygieneanforderungen		
4.1.1 Risikoanalyse Hygiene		
<p>Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung nach der Ernte sowie den innerbetrieblichen Transport. Mögliche Kontaminationen sind in der Risikoanalyse erfasst.</p> <p>Hinweis: Mögliche Verunreinigungsquellen siehe Leitfaden</p>		
[K.O.] 4.1.2 Hygienecheckliste/ -verfahren		
<p>Auf Grundlage der Risikoanalyse liegt eine Hygienecheckliste vor</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sie enthält alle für die Aufrechterhaltung der Hygiene relevanten Maßnahmen. ■ Verantwortlichkeiten und Maßnahmen bei Abschweichungen sind festgelegt <p>Hinweis: Mindestanforderungen für die betrieblichen Hygieneverfahren siehe Leitfaden</p>		
[K.O.] 4.1.3 Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Grundlage der Risikoanalyse werden Hygieneanforderungen erstellt ■ Die Hygieneanforderungen werden eingehalten <p>Hinweis: Die Punkte, die mind. von den Hygieneanforderungen abgedeckt sind, können dem Leitfaden entnommen werden</p>		
[K.O.] 4.1.4 Hygieneanweisungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Basis der Risikoanalyse liegen Hygieneanweisungen vor ■ Diese sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt ■ Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt <p>Hinweis: Die Punkte, die die Anweisungen mind. enthalten, können dem Leitfaden entnommen werden</p>		

[K.O.] 4.1.5 Hygieneschulungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult ■ Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult ■ Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt ■ Schulungsplan liegt vor <ul style="list-style-type: none"> ■ Schulungsinhalte ■ Schulungsintervalle ■ Teilnehmer ■ Referent ■ Sprache 		
[K.O.] 4.1.6 Anforderungen an Wasser und Eis		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Beim letzten Waschgang beim Nacherntewaschen hat das Wasser Trinkwasserqualität ■ Wasser zum Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln hat Trinkwasserqualität ■ Eis hat Trinkwasserqualität, Hygiene wird beachtet ■ Der Nachweis der Trinkwasserqualität liegt vor <ul style="list-style-type: none"> ■ über offizielle Analysen, die im Rahmen von Trinkwasserüberwachungen vorliegen, oder ■ mindestens alle 12 Monate durch eine Probe an der Entnahmestelle durch Labore die nach ISO 17025 akkreditiert sind 		
[K.O.] 4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet ■ Die Toiletten sind in angemessener Zeit (Richtwert 7 Minuten) zu erreichen ■ Die Anzahl der Toiletten richtet sich nach den im Leitfaden definierten Vorgaben ■ Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand ■ Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen (Einweg-)Handtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit 		
4.1.8 Eignung der Betriebsmittel		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet ■ Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden 		
[K.O.] 4.1.9 Glasbruch bei Lampen		
In Bereichen, in denen Produkte und Verpackungsmaterialien gehandhabt oder gelagert werden, sind bruchsichere bzw. Lampen mit Schutzschirm		



4.1.10 Umgang mit Glas und Hartplastik		
Schriftliche Anweisungen für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen sind vorhanden		
4.1.11 Zugang von Haustieren		
Wo Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren geregelt		
5. Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware (Bei Zukauf oder Handhabung nicht selbst erzeugter Ware; Erläuterung s. Leitfaden)		
5.1.1 Wareneingangskontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Folgen einem geregelten Ablauf ■ Die Kontrollen werden anhand interner Vorgaben durchgeführt, dokumentiert und umfassen alle relevanten Produkte ■ Die angelieferte Ware wird auf Schädlingsbefall überprüft, ggf. werden Maßnahmen eingeleitet ■ Alle Lieferanten von QS-Ware sind über die öffentliche Systempartnersuche in der Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt 		
5.1.2 Umgang mit Retouren		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es ist ein Verfahren zur Bearbeitung von Retouren vorhanden ■ Alle Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet ■ Bei Abweichungen werden Maßnahmen eingeleitet, die das Wiederauftreten verhindern ■ Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware wird berücksichtigt ■ Das System wird jährlich geprüft 		
5.1.3 Prüfung Rückverfolgbarkeit		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit wird an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang durchgeführt ■ Dies gilt auch für die Verpackung ■ Das System wird mindestens jährlich getestet und dies ist dokumentiert 		
[K.O.] 5.1.4 Warentrennung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es liegt eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vor ■ Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet ■ Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden, kann die Vorgehensweise der Warentrennung dargelegt werden ■ QS-Ware ist im Betrieb eindeutig zu identifizieren ■ Es ist sichergestellt, dass es nicht zu Verwechslungen zwischen QS-Ware und Nicht-QS-Ware kommt 		



<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Trennung und Identifizierung von Ware mit anderen spezifischen Warenkennzeichnungen (z. B. regionale Kennzeichnungen, Bio) ist gewährleistet 		
[K.O.] 5.1.5 Abgleich Wareneingang mit Warenausgang		
Ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften und produzierten Ware und der Menge der vermarkteten Ware ist gegeben		
5.1.6 Zeichennutzung bei zugekaufter Ware		
Wird zugekaufte Ware von Erzeugern mit einem GLOBALG.A.P. Option 2 – Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS – Zertifikat mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wurde vorab in der öffentlichen Suche der QS-Datenbank geprüft, ob der Erzeuger dazu als berechtigt ist		
6. Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung		
6.1.1 Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen		
Eine Liste der Abfallstoffe (z. B. Papier, Pappe, Plastik, Öl) und potentiellen Quellen von Umweltverschmutzungen (z. B. Abgas von Heizeinheiten, Tankreinigungen) liegt vor		
[K.O.] 6.1.2 Abfalllagerung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Abfälle werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert und regelmäßig entsorgt ■ Die Bereiche werden regelmäßig gesäubert und ggf. desinfiziert ■ Vom Abfall geht kein Kontaminationsrisiko aus 		
6.1.3 Abfallmanagement		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt ■ Betriebliche Abfälle werden auf ein notwendiges Maß reduziert 		
7. Arbeitsbedingungen		
7.1.1 Mitarbeiterinweisung und Qualifikation		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation) ■ Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert 		



[K.O.] 7.1.2 Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung ■ Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben ■ Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten ■ Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert ■ Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. Der Reinigungsplan ist an die Art der Nutzung und den Verschmutzungsgrad angepasst ■ Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung bzw. -ausrüstung liegen vor ■ Gebrauchte Atemschutzfilter werden mindestens einmal jährlich ausgetauscht, die Nutzung und Nutzungsdauer richtet sich nach Anwendungsbedingungen 		
7.1.3 Erste-Hilfe-Ausstattung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden ■ Die Ausstattung erfolgt je nach Art und Größe des Betriebes ■ An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden 		
7.1.4 Unfall- und Notfallplan		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> ■ Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen ■ Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse) ■ Ort des nächsten Telefons ■ Adresse des Betriebes ■ wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen) ■ Er ist ständig frei zugänglich, und liegt in der/den vorherrschenden Sprachen und/oder in Form von Piktogrammen vor ■ Bei Pflanzenschutzmittellagern und Anmischplätzen ist er im Umkreis von 10 m angebracht ■ Ggf. sind Sicherheitshinweise für gesundheitsgefährdende Mittel vorhanden (z. B. Webseiten, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter) 		
7.1.5 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei Anwesenheit mehrerer Arbeitskräfte ist mind. eine Person anwesend, die in den letzten 5 Jahren an einer Erste-Hilfe-Schulung teilgenommen hat ■ Die Anzahl der Ersthelfer richtet sich nach den Empfehlungen der Berufsgenossenschaften 		



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur