

Unterlagen

QS-GAP

2024

Version 4.0

Stand: 30.11.2023

Arbeitshilfen QS-GAP 2024 Version 4.0

Nummer	Titel
FO-01	Betriebsübersicht
FO-02	Maßnahmenplan
FO-03	Nachweis Fortbildung und Fachzeitschrift
FO-04	Liste der Subunternehmer und Beschäftigten
FO-05	Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer
FO-06	Funktionsübersicht
FO-07	Wartung
FO-08	Risikoanalyse für Flächen
FO-09	Maßnahmenplan Umwelt
FO-10	Ackerschlagkartei 2024
FO-11	Risikoanalyse organische Düngung
FO-12	Mineraldüngerliste
FO-13	Wiederbetreten von Flächen
FO-14	Maßnahmenplan integrierter Pflanzenschutz
FO-15	Gefahrstoffverzeichnis
FO-16	Risikoanalyse Wasser allgemein
FO-17	Gefahrenanalyse Wassernutzung
FO-18	Temperaturkontrolle Lager
FO-19	Kalibrierung Messvorrichtung
FO-20	Monitoring Schadnager
FO-21	Lenkung fehlerhafter Produkte
FO-22	Lieferanten- und Kundenliste
FO-23	Risikotabelle Betrieb
FO-25	Hygiene-Richtlinie
FO-26	Liste der Abfallstoffe

FO-27	Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
FO-28	Alarmplan
FO-29	Teilnehmerliste Schulung
FO-30	Beschwerdeformular
FO-32	Rückrufverfahren
FO-33	Test Rückrufverfahren
FO-34	Risikoanalyse Rückstandshöchstmengen
FO-35	Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen
FO-36	Reinigungsplan
FO-37	Besucher bitte beim Betriebsleiter melden
FO-38	Lager leere PSM-Kanister
FO-39	Bindemittel
FO-40	Gesperrt
FO-41	Qualitätssicherung / Nachbau

Stand: 30.11.2023

Betriebsübersicht

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

Betriebsdaten

Firmenname: _____

Adresse: _____

QS-ID: _____

OGK-Nr.: _____

GGN: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Email: _____

Gesetzlicher Vertreter: _____

Ansprechpartner: _____

Lagerkapazität für Kartoffeln: _____ t

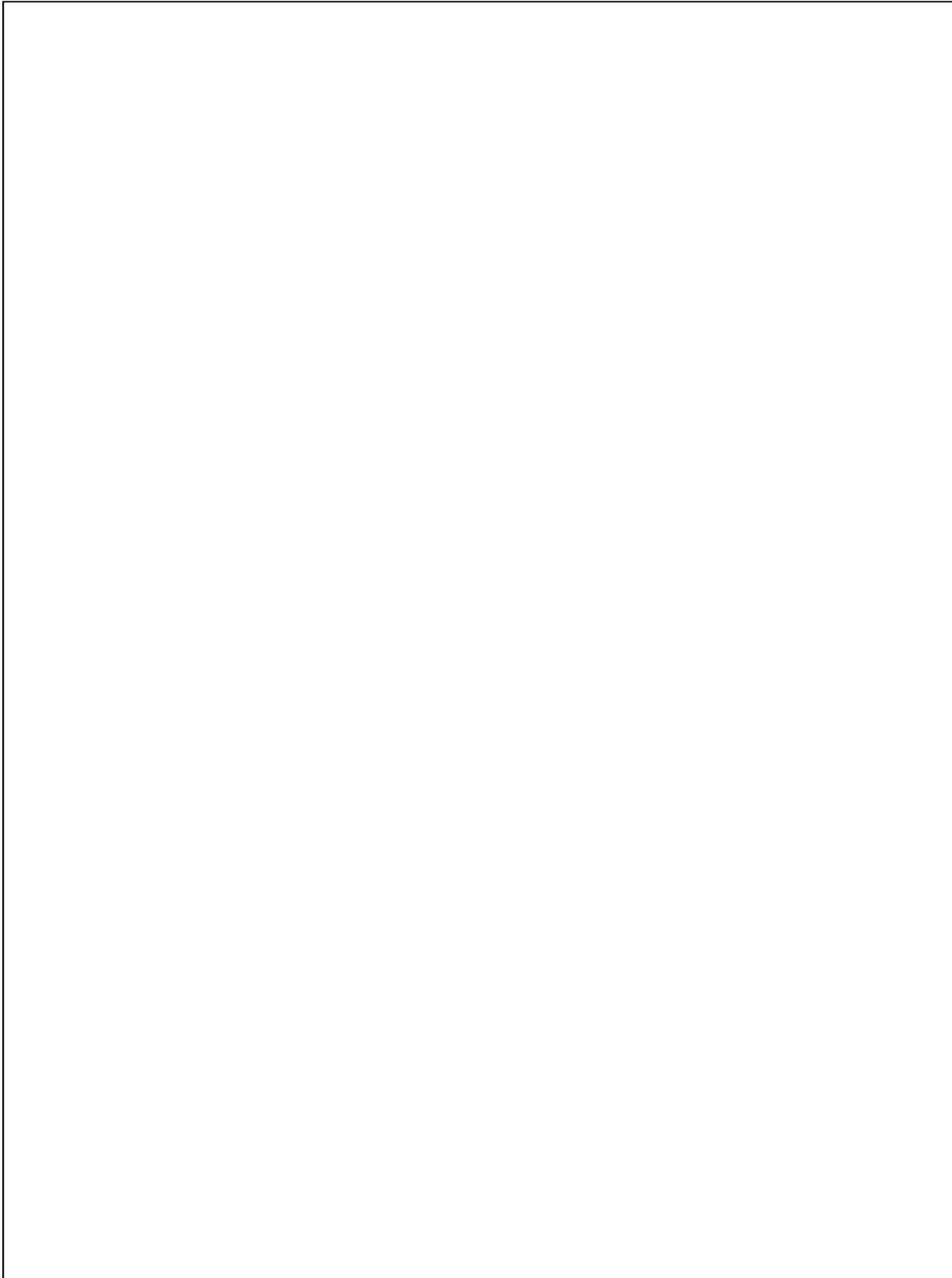
Lagerkapazität für Gülle: _____ m³ Jauche: _____ m³ Festmist: _____ m³

Anbaufläche Pflanzenproduktion:

Kultur	Anbaufläche (ha)

Skizze des Betriebes

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



Maßnahmenplan

Gefährdung/Abweichung	Maßnahme	verantwortlich	bis wann erledigt	erledigt	Mögliche Vorbeugemaßnahmen

Datum Unterschrift _____

Nachweis regelmäßig durchgeführter Fortbildungen und Bezug von Fachzeitschriften

An nachfolgenden Fortbildungsveranstaltungen habe ich teilgenommen:

Datum	Thema	Referent

Ich beziehe folgende Fachzeitschriften:

Mitgliedschaft Arbeitskreis: _____

Warndienstmeldungen: _____

Pflanzenschutzberatung: _____



Liste der Sub-/Lohnunternehmer/Beschäftigten

Sub-/Lohnunternehmer (2.1.1)

Name	Strasse	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweis Eigenkontrolle/ Zertifizierung

Beschäftigte (2.1.1)

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs- dauer	Sprache

Datum: _____

Unterschrift: _____

Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

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

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

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

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

Der Sub-/Lohnunternehmer verpflichtet sich, die Anforderungen einzuhalten und die notwendigen Dokumentationen vorzunehmen. Die Einhaltung der Punkte prüft er selber anhand der beiliegenden Listen soweit zutreffend. Falls der Lohnunternehmer bereits gemäß QS-GAP oder GLOBALGAP zertifiziert ist entfällt dieser Punkt.

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

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

Folgende Nachweise liegen vor:

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

Datum

Unterschrift Betriebsleiter

Unterschrift Sub-/Lohnunternehmer/Stempel

Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Checkliste Lohnunternehmer Kartoffeln pflanzen

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> • sind im guten Zustand • sind jährlich gewartet • die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) • Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten 				
3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person <ul style="list-style-type: none"> • Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden 				
3.6.5 Sachkundenachweis <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) 				
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 				
7.1.5 Mitarbeitereinweisung 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 				
7.1.6 Schutzkleidung u. -ausrüstung, Anwenderschutz <ul style="list-style-type: none"> • Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung. Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben 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. -ausrüstung liegen vor 				

Datum

Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Checkliste Lohnunternehmer Pflanzenschutz

1 von 2

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> • sind im guten Zustand • sind jährlich gewartet • die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, • Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten 				
3.6.4 Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln. Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten. • Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet). • Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert. • Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten 				
3.6.5 Sachkundenachweis <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 Sachkundeschulung) • Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig 				
3.6.8 Vermeidung von Abdrift <ul style="list-style-type: none"> • Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt • Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt • Witterungsbedingungen werden beachtet. 				
3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten <ul style="list-style-type: none"> • Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt • Restmengen werden zehnfach verdünnt auf der zuletzt behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht • Das bei der Gerätereinigung anfallende Wasser wird auf der behandelten Fläche ausgebracht und gelangt nicht in die Kanalisation 				
3.6.11 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln <ul style="list-style-type: none"> • Ein Eintrag in das Grundwasser wird vermieden • Die gültigen Gesetze und Verordnungen (z.B. Schutzgebietsanforderungen) sowie Verpackungshinweise werden eingehalten • Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung gelagert • Bei Beschädigung der Verpackung werden alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen 				
3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis <ul style="list-style-type: none"> • Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt • Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert • Eine Bestandsliste liegt vor 				
3.6.14 Pflanzenschutzmittellager <ul style="list-style-type: none"> • Das Pflanzenschutzmittellager-schrank ist gekennzeichnet und ausreichend beleuchtet • robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut • trocken, kühl, frostfrei, ausreichend belüftet 				

<p>3.6.15 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen)</p>				
<p>3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), • Besen, Kehrschaukel sowie Plastiktüten sind vorhanden • Lagerausstattung mit nicht absorbierenden Regalen bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung 				
<p>3.6.17 Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten</p> <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 				
<p>3.6.18 Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern</p> <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 				
<p>3.6.19 Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern</p> <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: • die Verpackung wird dreimal von Hand gespült • das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben • die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt 				
<p>3.6.20 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt • Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet 				
<p>7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation 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</p>				
<p>7.1.6 Schutzkleidung u. -ausrüstung, Anwenderschutz Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung. Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben 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 gelagert. Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. -ausrüstung liegen vor</p>				

Datum

Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Checkliste Lohnunternehmer Roden

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> • sind im guten Zustand • sind jährlich gewartet • die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, • Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten 				
3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden				
4.1.5 Hygieneschulungen 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				
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 zu erreichen • Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand • Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen (Einweg-)Handtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit 				
7.1.5 Mitarbeitereinweisung 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 				

Datum

Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

Funktionsübersicht

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

Stand:

Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

Pflanzenschutzspritze: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Behälter ohne Risse und Ablagerungen	
Auslitern	
Rührwerk funktionstüchtig	
Düsen verdrehsicher befestigt	
Düsen ohne Nachtropfen	
Saug- und Druckfilter sauber	
Absperrhähne und Ventile funktionstüchtig	
1. Es gibt keine Leckage an der Pumpe, Flüssigkeitstank (wenn der Deckel geschlossen ist), Rohre, Schläuche oder Filter.	
2. Alle Messgeräte zum Messen, Ein-/Ausschalten, Einstellen des Drucks und/oder Durchfluss sind zuverlässig und laufen nicht aus.	
3. Die Düsen müssen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln geeignet sein. Alle Spritzdüsen sind identifizierbar (Typ, Größe, Material und Herkunft), haben eine gleichmäßige Freisetzung (z.B. gleichmäßige Form, homogene Verteilung) und tropfen nach dem Abschalten nicht.	
4. Alle Unterteile der Sprühgeräte (z.B. Behälter für Spritzdüsen, Filter, Gebläse etc.) sind in gutem Zustand und arbeiten zuverlässig.	

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, Schläuche leckfrei	
Dieselaggregat einwandfrei	

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____
Flächen gemäß Flächenverzeichnis

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Flächen (Pacht, Tausch, Kauf)

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

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____
Flächen gemäß Flächenverzeichnis

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

Ergebnis:

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

Datum, Unterschrift: _____

Maßnahmenplan Umwelt 2024

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

Abfallreduzierung:

- Mülltrennung Kompostierung Recycling
- _____

Reduzierung von Luftverschmutzung

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

Reduzierung von Bodenverschmutzung

- _____

Reduzierung von Wasserverschmutzung

- _____

Reduzierung/Optimierung des Energieverbrauchs

- Einsatz erneuerbarer Energie Überwachung des Energieverbrauchs (Strom, Diesel, Gas)
- eingesetzte Energiearten: Strom Gas Heizöl Erdwärme
- _____

Verbesserung der Standortqualität:

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

Vermeidung von Bodenverdichtungen

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

Vermeidung von Bodenerosion (Wind, Wasser, Hanglagen)

- Zwischenfruchtanbau Mulchsaat Bepflanzung von Steilhängen
- Bodenbearbeitung entlang der Höhenlinien Sträucher, Hecken als Windschutz
- Minimalbodenbearbeitung _____

Verbesserung der Humusbilanz

- Zwischenfruchtanbau
- Einsatz organischer Dünger (_____)
- _____

Maßnahmenplan Umwelt 2024

Reduzierung von Treibhausgasen:

- Optimierung des Einsatzes organischer Düngemittel
- Optimierung Energieverbrauch
- Optimierung Einsatz Pflanzenschutzmittel

Vermeidung von Abdrift

- Instandhaltung Pflanzenschutzrüstung
- Düsenwahl
- Beachtung von Windgeschwindigkeiten
- angepasste Fahrgeschwindigkeit
- _____

Verminderung der Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel

- Prognoseprogramme, welche _____
- mechanische Unkrautbekämpfung integrierter Anbau
- Anwendung des Schadschwellenprinzips
- nichtchem. Methoden zur Unkrautbekämpfung, welche _____
- nichtchem. Nematodentbekämpfung, welche _____
- abdriftmindernde Technik tolerante Sorten, welche _____

Beratung

- Arbeitskreis Ackerbau/ Kartoffeln Beratung Handel Beratungsfirma

Verbesserung der Artenvielfalt auf dem Betrieb

- Anlegen von Hecken freiwillige Stilllegung Streuobstwiesen Blühstreifen
- Ackerrandstreifen vielfältige Fruchtfolge Grünpflanzenschnitt nach 24. Juni
- Nistkästen Begrünung der Hoffläche Extensivierung von Teilflächen
- Steinhaufen (Amphibien, usw.) Asthaufen Insektenhotels
- Unterschlupf für Fledermäuse Nisthilfen für Grabwespen
- _____

Betriebspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

- Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation) FFH-Gebietszone
- _____

Datum

Unterschrift

Ackerschlagkartei Jahr: 2024

Hauptfrucht:		Vorfrucht:		Zwischenfrucht:			Vor-Vorfrucht					
Betrieb		Schlag- bezeichnung					Größe (ha):					
GPS-Koordinaten/Feld- blocknummer				Bodenart								
Auspflanzung												
Datum	Sorte	dt/ha	Anerkennun- gs-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	Siehe Liste	Wirk- stoff	Wasser- aufwand- menge l/ha	ha TF*	kg;l/ha	Wa- rte- zeit	Method e	Anwende r	Begrün- dung	Witterung	
Bewässerung <input type="checkbox"/> ja 1 Datum: . . mm 2.Datum: mm, 3. Datum: mm 4. Datum: mm <input type="checkbox"/> nein												
Bonitur zur Erntevorbereitung												
Rodebedingungen <input type="checkbox"/> optimal <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> schlecht				Witterung <input type="checkbox"/> optimal <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> schlecht								
Knollenzustand <input type="checkbox"/> optimal <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> schlecht				Knolleninnenmängel <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		Knollenaußenmängel <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein						
Erntedaten												
Erntebeginn	Ernteende	Bemerkungen										
Lagerung; Einsatz von Keimhemmungsmittel												
Datum	Mittel	Wirkstoff	kg;l/t	Warte zeit	Methode	Anwender	Begründung					

* TF = Teilfläche

Ackerschlagkartei Jahr: 2024

Code	Anwender	Code	Methode/Maschinen	Code	Begründung	Code	Witterung
BL	Betriebsleiter	DS	Düngerstreuer	U	Unkräuter	b	bewölkt
LU	Lohnunternehmer	HN	Heißnebeln Keimhemmung	L	Läuse	w	windstill
M	Mitarbeiter	SP	Pflanzenschutzspritze	K	Käfer		
				P	Phytophthora		
				A	Abtöten von Kartoffellaub		
				K	Keimhemmung		
Datum, Unterschrift BL				Name technisch verantwortliche Person PSM			

Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

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

Kontrolle auf Schädlinge

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

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Risikoanalyse für organische Dünger Jahr _____

Art des organischen Düngers			
Herkunft des Düngers	<input type="checkbox"/> betriebseigen <input type="checkbox"/> Zukauf <input type="checkbox"/> Analyse liegt vor <input type="checkbox"/> Analyse liegt nicht vor		
bei Kompostierung:	O RAL Gütezeichen		
Mögliche Gefahren	Kompostierungsmethode:	Risiko vorhanden	Grund?
Komposte		ja	nein
Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)			
zu hohe Schwermetallgehalte			
zu hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen			
Mist/Gülle			
Rückstände von Medikamenten			
Übertragung von Pflanzenkrankheiten			
zu hohe Schwermetallgehalte			
Gärsubstrat			
nur aus Gülle und pflanzlichem Material			
unerwünschte Ausgangsmaterialien			
Sonstiges			
Zeitpunkt der Ausbringung (bei Blattgemüse keine Ausbringung ab der Pflanzung, alle anderen Kulturen: mind. 12 Wochen vor der Ernte bei unbehandeltem Wirtschaftsdünger, ausgenommen von der Regelung ist der Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor Verzehr immer gekocht werden)			
Platzierung der organ. Düngemittel			
Erntbarer Teil kommt mit dem Boden in Berührung			
<input type="checkbox"/> von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus <input type="checkbox"/> von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzuweichen			

Datum, Unterschrift

Verfahren zur Regelung des Wiederbetretens nach PSM-Einsätzen

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

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

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

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

Freigabe der Räume durch den Ausbringer oder einen anderen Sachkundigen

Einweisung und Instruktion der Mitarbeiter (s. Schulungsnachweis)

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

Verantwortlich für die Kontrolle des Einhaltens des Zutrittsverbots ist

_____ Datum:

_____ Unterschrift

Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

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

Kontrolle auf Schädlinge

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

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 2024

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

Nr.	Maßnahme
1	
2	
3	
4	
5	

Mögliche Maßnahmen zur Vorbeugung

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

Beobachtung und Überwachung

- Routinemäßige Kontrolle
- Schadschwellenkontrolle
- Einsatz von Systemen zur Entscheidungsfindung

Intervention

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

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

Datum, Unterschrift

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024 Kulturen: Kartoffeln, _____

Verwendung des Wassers	<input type="radio"/> Reinigung <input type="radio"/> Beregnung <input type="radio"/> Pflanzenschutzmaßnahmen <input type="radio"/> Keimhemmung <input type="radio"/> Waschen <input type="radio"/> sonstiges: _____			
Herkunft des Wasser	<input type="radio"/> Brunnen <input type="radio"/> geringes Risiko <input type="radio"/> Oberflächengewässer (See, Bach, Fluss) <input type="radio"/> mögliches Risiko <input type="radio"/> öffentliche Trinkwasserversorgung <input type="radio"/> kein Risiko <input type="radio"/> Sonstige _____			
Mögliche Verunreinigungsquellen in der Nähe	<input type="radio"/> Tierhaltung _____ <input type="radio"/> Sonstige _____ <input type="radio"/> keine _____			
Bewässerungsmethode	<input type="radio"/> Großflächeregner <input type="radio"/> Tröpfchenbewässerung <input type="radio"/> _____			
Zeitpunkte der Anwendung (Entwicklungsstadium der Pflanze)				
Kulturen	<input type="radio"/> Kulturen, die roh verzehrt wird <input type="radio"/> Kulturen, die vor dem Verzehr immer gekocht werden (Kartoffeln)			
Ort der Anwendung	<input type="radio"/> beerntbarer Teil der Pflanze <input type="radio"/> anderer Teil der Pflanze <input type="radio"/> Fläche zwischen den Pflanzen			
Mögliche Gefahren	Risiko vorhanden			
	<table border="1"> <tr> <td>ja</td> <td>nein</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ja	nein	
ja	nein			
mikrobielle Verunreinigung (z.B. bei Oberflächengewässern und Entnahme unterhalb von Dörfern, Viehweiden, Lagerung von organischem Dünger usw.)	Maßnahmen zur Beherrschung eines möglichen Risikos <input type="radio"/> Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering. <input type="radio"/> Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse <input type="radio"/> Behandlung des Wassers vor der Anwendung <input type="radio"/> Verminderung der Gefährdung des Wassers			

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024 Kulturen: Kartoffeln, _____

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

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

Probenahmeort: _____

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

Genehmigung des Brunnens liegt vor.

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

 Datum, Unterschrift

Gefahrenanalyse Wassernutzung

2024

Bitte ankreuzen:

Wassernutzung: Waschen
 Reinigung

Pflanzenschutz
 Bewässerung

keine Gefahrenänderung

geänderte Nutzung

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

Ergebnis:

es besteht keine Gefährdung durch die Wassernutzung

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

Kalibrierung Messvorrichtungen

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

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

Kalibriervorschrift Messbecher: Vergleichsmessung mit anderen Messbechern oder anderen Vergleichsgrößen

Kalibriervorschrift Thermometer/Temperaturfühler: Vergleichsmessung mit anderen Thermometern oder Temperaturfühlern

Kalibriervorschrift Regenmesser: Vergleichsmessung mit Messbechern

Nagetiermonitoring

Datum Kontrolle	Auslegeort/Köder-stelle/Nummer	Beobachtung/Feststellung *	Monitoring (M)/ Bekämpfung (B) *	Schädling Ratte (R) Maus (M)	Köder/Mittel/Maßnahme* (z.B. ungiftige Fraßköder, Giftköder, Schlagfalle)	Menge	Name Anwender	Unterschrift

* Befall:0 = kein Befall

1 = geringer Befall

2 = mittlerer Befall

3 = starker Befall

Lager

Lenkung fehlerhafter Produkte

Alle Produkte, die den eigenen oder gestellten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen nicht in den Verkehr gelangen. Um auf eine solche Situation vorbereitet zu sein und ein Wiederauftreten der Problematik zukünftig zu verhindern, ist die **Einführung eines definierten Ablaufes zur Lenkung der fehlerhaften Produkte** hilfreich. Besteht die Gefahr, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gewährleistet werden kann, ist direkter Handlungsbedarf gegeben.

Die nachfolgende kurze Übersicht zeigt ein **mögliches Handlungsschema** im Fall eines Auftretens fehlerhafter Produkte:

Prozessschritt		Bemerkungen
1.	Eingang der Informationen zu einem fehlerhaften Produkt	<ul style="list-style-type: none"> Durch Kunden, Lieferanten, Laboranalysergebnisse usw.
2.	Bewertung des Risikos	<ul style="list-style-type: none"> Identifizierung der Gefahr (betroffene Produkte und Personengruppen, Art, Ursache usw.) Beurteilung nach Auftretenswahrscheinlichkeit und Schwere der Gefahr
3.	Maßnahmen festlegen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> Abhängig vom Risiko, ggf. Sperrung, Rücknahme oder Rückruf ggf. unverzüglich die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren ggf. unverzüglich die Kunden informieren Keine Verschneidung mit fehlerfreien Produkten Vermarktung bzw. Weiterverarbeitung durch Dritte verhindern
4.	Überwachung des Fortschritts	<ul style="list-style-type: none"> Abhängig von den getroffenen Maßnahmen: Zusammenarbeit mit den Behörden und Kunden, Rückläufe von Waren usw.
5.	Vorbeugemaßnahmen festlegen	<ul style="list-style-type: none"> Aus den Erfahrungen lernen und die Ursachen für den Fehler beheben. Überlegen, in wie weit eine Wiederholung möglich ist und welche Maßnahmen zur Vermeidung zukünftig getroffen werden können.

Hilfreich ist es, bereits im Vorfeld alle verantwortlichen und zu informierenden Personen und ihre Kontaktdaten zusammenzustellen. So sind diese Daten im Bedarfsfall direkt zur Hand.

FO-21

3.10.5

Lieferantenliste

Lieferant	Ware

Kundenliste

Kunde	Ware	QS- Ware gefordert?

Risikotabelle Kultur: Kartoffeln

Jahr: 2024

Betrieb:

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Standort	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	C, P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Schwermetalle	Verunreinigung durch Schwermetalle	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
<input type="radio"/>	Mikroorganismen	Verunreinigung durch Mikroorganismen	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Analysen Reinigungsmaßnahmen
<input type="radio"/>	GVO	Einsatz von GVO	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Risiko ist sehr gering. Von Lieferanten liegen Bestätigungen über GVO-freies Pflanzgut vor. Es werden nur GVO-freie Sorten gehandelt.
<input type="radio"/>	Allergene	Vorhandensein von Allergenen durch Vorrucht (glutenhaltiges Getreide, Sellerie)	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Risiko ist auszuschließen, wenn a) keine entsprechende allergene Kultur angebaut wird oder b) komplett unterschiedliche Transportmittel, Erntemaschinen und sonstige Anlagen benutzt werden oder diese nach bzw. vor Gebrauch vollständig gereinigt werden Kartoffeln werden vor Verzehr bzw. Kochen in der Regel gewaschen und/oder geschält. Dadurch wird die Möglichkeit einer Kontamination mit Allergenen stark reduziert.
<input type="radio"/>	Solanin	Vorhandensein von Solanin an grünen Stellen	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Solanin ist wasserlöslich und geht zu 50% ins Kochwasser über. Da grüne Stellen in der Regel herausgeschnitten werden, besteht keine Gefahr. Grüne Kartoffeln werden vom Verlesepersonal aussortiert.
<input type="radio"/>	Feldauswahl	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen, Information an Verlesepersonal) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen)
<input type="radio"/>	Vorernteüber- prüfung	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremente auf dem Feld (Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Vorernteüber- prüfung	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	

Risikotabelle Kultur: Kartoffeln

Jahr: 2024

Betrieb:

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

Risikotabelle Kultur: Kartoffeln

Jahr: 2024

Betrieb:

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	(inner- u. außerbetrieblich)	durch Vögel, usw.		<input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Waschen	verunreinigtes Waschwassers	C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Kartoffeln, die mit verunreinigtem Wasser gewaschen wurden, sind zu sperren über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Betriebsleiter FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	Lagerung	Rückstände von Keimhemmungsmittel (Überdosierung)	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, Ackerschlagkartei, Lagerdokumentation
<input type="radio"/>	Lagerung	Gefährdung durch Wasser welches zur Keimhemmung verwendet wird.	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verwendung von Trinkwasser, Kartoffeln werden vor Verwendung geschält und gekocht, in der Regel keine Gefährdung, FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	Lagerung	Scherben durch Glasbruch	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Scherben entfernen, Hygienerichtlinie
<input type="radio"/>	Lagerung	Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremete	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Lagerung	Gefährdung durch Vornutzung (Dünger- o. Getreidelagerung,)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Lagerung	Verunreinigte Ladeschaufein (Frontlader, Radlader)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufein, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigte Ladefläche (Vorladung, defekte Ladefläche usw.)	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Ladefläche reinigen
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigungen der Ware durch Vögel, usw.	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant.
<input type="radio"/>	Abpacken	Gefährdung durch verunreinigtes Verpackungsmittel	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial, Lagerung Verpackungsmaterial separat

Risikotabelle Kultur: Kartoffeln

Jahr: 2024

Betrieb:

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Abpacken	Verpackungsmaterial ungeeignet für Lebensmittel	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial
<input type="radio"/>	Abpacken	Kreuzkontamination mit Allergenen durch im Betrieb gehandhabte oder verpackte Produkte	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Reinigungsplan, Hygienerichtlinie, Unterweisung
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Übertragen von Krankheiten durch Mitarbeiter	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, Kleidung)	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Bei Einhaltung der Vorgaben der Hygiene-Richtlinie kein Risikopotential vorhanden
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Kreuzkontamination mit Allergene durch mitgebrachte Lebensmittel der Mitarbeiter	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet, Mitarbeiter müssen sich nach dem Essen die Hände waschen, Kartoffeln werden immer vor Verzehr geschält und gewaschen, deshalb keine Gefährdung
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Rauchen	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Essen (auch Kaugummi, Bonbons), Reste, Krümel usw.	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet.
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Verunreinigung der Ware durch mitgebrachte Medikamente, Verlust	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Medikamente sind in der Anlage verboten, Einnahme nur in Aufenthaltsräumen
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Tragen von Schmuck	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	In der Regel werden Handschuhe getragen. Schmuck darf nur verdeckt getragen werden. Keine Gefährdung der Verbraucher.
<input type="radio"/>	Personalhygiene	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel	

Risikotabelle Kultur: Kartoffeln

Jahr: 2024

Betrieb:

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Haustiere	Verschmutzung der Ware durch Haustiere	C, B	<input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Gebäude sind abgeschlossen, sodass sich keine Haustiere (Katzen/Hunde) in Lagerräumen aufhalten können.
<input type="radio"/>	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch verunreinigte Handschuhe	B, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> 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.
<input type="radio"/>	Betriebspezifische Gefährdung			<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	

Physikalisch (P)	Chemisch (C)	Mikrobiologisch (M)
Fremdkörper (Steine, Eisen, Glas, Werkzeug, Golfbälle, Handschuhe, Coladosen, Handys, hartes Plastik, Holz)	Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Vorratsschutzmitteln, Schwermetalle	Schimmelpilze
Beschädigungen	Öle	Mykotoxine, Salmonellen
Verunreinigungen (mineralischer oder organischer Dünger, andere Ladungsrückstände)	Kühlfüssigkeit	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, Hygiene, Allergene eingeschätzt als

- kein-gering außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig
- mittel zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (s. FO-02 „Maßnahmenplan, z.B. Reinigung)
- hoch es sind zusätzliche Maßnahmen durchzuführen, ggf. ist abzuwägen, ob Anbau abzulehnen ist, notwendige Kennzeichnung bei möglicher Gefährdung durch Kreuzkontamination mit Allergenen

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

Hygienerichtlinie

Persönliche Hygiene

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

Umgang mit Glas oder durchsichtigem Hartplastik 4.1.10

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

Hygienerichtlinie

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

Datum:

Unterschrift:

Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen

Abfallart	fällt an		Menge 2024	Menge 2023	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					

Reduzierung der Abfallmengen zum Vorjahr

geplante Maßnahmen zur Reduzierung des Abfalls: _____

Reduzierung nicht weiter möglich, Einsparpotential ausgeschöpft

Datum

Unterschrift



Schulungsnachweis

Dowód szkolenia

- Hygieneschulung** gemäß Anforderung 4.1.5 Leitfaden Erzeugung bzw. QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Szkolenie higiena zgodnie z 4.1.5 Wytyczną QS-GAP Produkcja owoców, warzyw, ziemniaków

- Schulung zu Unfall- und Notfallsituationen** gemäß Anforderung 7.1.4 Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Szkolenie w sytuacjach wypadkowych i awaryjnych zgodnie z 7.1.4 Wytyczną QS-GAP Produkcja owoców, warzyw, ziemniaków

Schulungstitel – tytuł szkolenia:

.....

Schulungsintervall – Interwał szkolenia:

Datum - Data:

Referent/in - Trener:

Sprache - Język:

Schulungsinhalte – treść szkolenia:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz

Betrieb: _____

Tierhaltung: Tierarten _____ Anzahl: _____

Kraftstofflager: Diesel _____ Pflanzenschutzmittellager

Düngemittellager: Düngerart: _____ Menge: _____ t

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

Bitte ankreuzen:

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

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

Folgende Anweisungen gelten bei:

PSM-Lagerung Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz

Düngemittellagerung Betriebsanweisung Düngemittel

Kraftstofflagerung Betriebsanweisung Diesel

Staplerverkehr Betriebsanweisung Staplerverkehr

betriebsspezifische Anweisungen der Berufsgenossenschaften

Datum:

Unterschrift

Alarmplan/Notfallplan

Mitarbeiter erkennen und melden an :

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

Wichtige Rufnummern

Inhalt der Meldung Ruhig und deutlich sprechen!

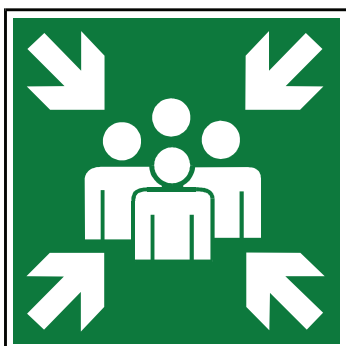


Feuerwehr:	112	1. Wer meldet?
Rettungsdienst:	112	2. Was ist passiert?
Arzt/Krankenhaus:		3. Wo ist es passiert?
Polizei:	110	4. Wie viele Verletzte?
Stromversorger:		5. Welche Art von Verletzungen?
Gasversorger:		Warten auf Rückfragen!
Wasserversorger:		

Interne Information im Gefahrfall an:

	Name	Telefon	Handy
Ersthelfer			
Betriebsleiter			

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



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

Alarmplan/Notfallplan

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

1. Beschwerdeeingang				
Datum:				
<input type="radio"/> per Fax	<input type="radio"/> telefonisch	<input type="radio"/> anonyme Abgabe		
<input type="radio"/> per Post	<input type="radio"/> per mail			
aufgenommen von:				
Vorlage am:				
Name des Unternehmens (Adresse, Telefon, Ansprechpartner)				
2. Angabe zur Beschwerde				
Beschreibung der Beanstandung				
Bezug				
1.	Kontrolle, Mängelbericht			
2.	betroffener Mitarbeiter			
Gründe				
3. Behandlung der Beschwerde		Frist	erledigt am	erledigt von
Abhilfemaßnahmen				
Ergebnis				
Folgemaßnahmen				
Verantwortliche	Datum	Unterschriften		
Unterschriften aller am Beschwerdeverfahren Beteiligten				

O im letzten Jahr keine Beschwerden eingegangen

Datum, Unterschrift: _____

Rückrufverfahren

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

1. Gründe für ein Rückrufverfahren:

Verunreinigung der Produkte durch

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

2. Planung des Rückrufs

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

3. Durchführung des Rückrufs (Verfahrensweisung)

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

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

Liste der wichtigsten Telefonnummern

Firma	Name	Telefonnummer
Weuthen		02163-948-8
Bündler	REKA	02152-9909921
Zertifizierungsstelle	Agrar Control GmbH	02151 - 4111 513
Lebensmittelüberwachung		

Verantwortlicher für Rückruf auf dem Betrieb: _____

TEST Rückrufverfahren (Bitte ausfüllen)

Welche Ware ist betroffen?

Sorte:

Lieferdatum:

Chargennummer:

Schlag:

Lager:

ausgelieferte Menge:

verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld):

Grund des Rückrufs (Was ist passiert?)

Mögliche Auswirkungen auf den Verbraucher:

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

	Name	Ansprechpartner	Telefon-Nr.
--	------	-----------------	-------------

Kunde:

Spediteur:

Zertifizierungsstelle:

Behörde:

Sonstige:

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

Erfolg der Rückrufaktion

Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden

Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen worden

Datum:

Unterschrift Durchführender

Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen

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

Bewertung

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

Datum, Unterschrift



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

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

Verantwortlicher auf dem Betrieb: _____

Reinigungsplan

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

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

Datum:

Unterschrift:

**Besucher bitte beim
Betriebsleiter melden**

Handy: _____

Lager für leere Pflanzenschutz- mittelkanister

Bindemittel

Kehrblech

Eimer

(für Pflanzenschutzmittel)

GESPERRT

Produkt/Ware: _____

Grund der Sperrung: _____

Sperrung durch: _____ Datum: _____
(Mitarbeiter)

Freigabe durch : _____ Datum: _____
(Mitarbeiter)

Qualitätssicherung Nachbau und Eigenvermehrung

Kulturart: _____ Sorte: _____

Standort der Fläche bzw. Flächenbezeichnung: _____

Kontrollplan

Nr.	Datum oder Stadium der Pflanze	Pflanzenkrankheit oder Schädling	Kontrollart	Kontrolleur
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Ergebnis der Einzelkontrollen:

Nr.	Ergebnis der Kontrolle	Ggf. erforderliche Maßnahme
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Endbeurteilung des Pflanzgutes aus Eigenvermehrung:

- Das Pflanzgut ist nach den oben aufgeführten Untersuchungen und Kontrollen als frei von sichtbaren Schädlingen und Krankheiten anzusehen und für den weiteren Anbau geeignet.
- Das Pflanzgut ist aufgrund der oben festgestellten Befunde nicht für den weiteren Anbau geeignet.

Datum: _____

Unterschrift: _____



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Hygienecheckliste

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

Kriterium	Wer ist verantwortlich ?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Allgemeine Anforderungen				
Rauchverbot				
In den Arbeitsräumen und während der Arbeit				
Deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen				
Einweisung in Hygiene beim Umgang mit Obst und Gemüse sowie Speisekartoffeln				
Mitarbeiterschulung				
Einweisung der Saisonarbeiter				
Themen: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sauberkeit <input type="checkbox"/> Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut <input type="checkbox"/> Abfallentsorgung 				
Toiletten				
Wasserspülung vorhanden				
Mit Handwaschbecken ausgestattet				
Sauberkeit gewährleistet				
Handwaschbecken				
Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden				
Geeignete Reinigungsmittel vorhanden				
Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Müllbehälter				
Geeignete, einwandfreie Behältnisse				
Abfalllager				
Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und-entsorgung				
Frei von Schädlingen und Ungeziefer				



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kriterium	Wer ist verantwortlich ?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	

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

Datum

Unterschrift

Gender Disclaimer

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.



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





Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Umgang mit nicht-konformen Produkten

Betrieb:

Art der Nicht-Konformität	Beispiele für Maßnahmen	betriebsspezifische Maßnahmen/Regelungen
<p>Produkte entsprechen nicht der Kundenanforderung (z.B. mehr Pflanzenschutzwirkstoffe als zulässig, fehlerhafte Produkteigenschaften (Farbe, Größe...))</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u> ■ Produkte an Kunden mit anderen Kundenanforderungen vermarkten ■ alternative Verwendung (z.B. Industrieverwertung, Abgabe an Tafeln) ■ ggf. Rücknahme, wenn Ware schon an den Kunden gegangen ist 	
<p>Produkte entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen und sind nicht verkehrsfähig (z.B. Rückstandshöchstmengenüberschreitung, Nichteinhaltung der gesetzlichen Vermarktungsnormen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u> ■ ggf. Rücknahme, wenn die Ware schon an den Kunden gegangen ist ■ alternative Verwendung (z.B. Industrieverwertung) ■ Produkte ggf. vernichten oder energetisch verwerten (z.B. in Biogasanlage) 	
<p>Produkte sind (anderweitig) kontaminiert und entsprechen nicht den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit (z.B. durch biologische, chemische oder physikalische Einflüsse; mangelnde Hygiene, Überschwerung oder Betriebsmittel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u> ■ Produkte ggf. vernichten oder energetisch verwerten ■ alternative Verwendung, je nach Kontamination 	

Meldebogen für den Ereignisfall (Ereignisfallblatt)

Obst, Gemüse, Kartoffeln

mit Hinweisen zum richtigen Umgang mit Ereignis- und Krisensituationen

Was müssen Sie im Ereignis- und Krisenfall veranlassen?

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

Sämtliche Informationen aus der Meldung behandeln wir vertraulich.

So erreichen Sie QS:

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

Außerhalb der Geschäftszeiten, am Wochenende und an Feiertagen:
Telefon: +49 (0) 228 35068-288

E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

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

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

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

Was passiert nach Eingang Ihrer Ereignismeldung bei QS?

In enger Abstimmung mit Ihnen unterstützt QS Sie in Ihrem Krisenmanagement. Dabei geht es um alle Maßnahmen, die helfen, einen Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom QS-System abzuwenden und die bestehenden Probleme möglichst schnell zu lösen.

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

Was sind „kritische Ereignisse“?

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

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

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

Wann müssen kritische Ereignisse gemeldet werden?

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

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

Wer kann den Meldebogen nutzen?

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

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

Meldung eines Ereignisfalls

Obst, Gemüse, Kartoffeln

An die QS Qualität und Sicherheit GmbH

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

Ansprechpartner: - Thomas May Tel. +49 (0) 228 35068-180
- Oliver Thelen Tel. +49 (0) 228 35068-130

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

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

An die zuständige Behörde

(z. B. Amt für Lebensmittelüberwachung, Pflanzenschutzamt)

Name der Behörde:.....

Name des Kreises/der kreisfreien Stadt:.....

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Telefon- und Faxnummer (mit Vorwahl):

Angaben zum Betrieb

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

Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln Logistik Bearbeitung/Verarbeitung

Name des Unternehmens (der Handelskette):

QS-Systempartnernummer (QS-ID):

Name des Betriebs (der Filiale):

QS-Standortnummer:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Krisenmanager/Ansprechpartner:

Telefon- und Faxnummer: Mobilnummer:

E-Mail.....

Bündler:.....

* Bitte zutreffende Produktionsart ankreuzen.

Version: 01.04.2023
Meldebogen Seite 2 von 3

Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS Qualität und Sicherheit GmbH: Gf Dr. Alexander Hinrichs, Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn, Tel. +49 228 350 68-0, info@q-s.de

Angaben zum Ereignis

1. Was ist passiert?

.....
.....

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

.....

3. Was haben Sie in dieser Sache unternommen?

.....
.....

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

.....
.....

5. Welche weiteren Maßnahmen planen Sie?

.....
.....

Angaben zum betroffenen Produkt/Befund

Warenbezeichnung:

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

Betroffene(s) Charge/Los:

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

.....
.....

Datum: Uhrzeit:

Stempel

Unterschrift: