

Unterlagen

QS-GAP

2025

Version 5.0

gültig ab 01.04.2025

Arbeitshilfen QS-GAP 2025 gültig ab 01.04.2025

Nummer	Titel
FO-01	Dokumentenlenkung
FO-02	Betriebsübersicht
FO-03	Liste der Subunternehmer und Beschäftigten
FO-04	Maßnahmenplan
FO-05	Prozessoptimierung
FO-06	Lebensmittelsicherheitserklärung
FO-07	Nachweis Fortbildung und Fachzeitschrift
FO-08	Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer
FO-09	Wartung
FO-10	Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug
FO-11	Risikoanalyse für Flächen
FO-12	Risikoanalyse Rückstandshöchstmengen
FO-13	Maßnahmenplan Umwelt
FO-14	Qualitätssicherung / Nachbau
FO-15	Risikoanalyse organische Düngung
FO-16	Mineraldüngerliste
FO-17	Düngemittellagerung
FO-18	Wiederbetreten von Flächen
FO-19	Maßnahmenplan integrierter Pflanzenschutz
FO-20	Gefahrstoffverzeichnis
FO-21	Kalibrierung Messvorrichtung
FO-22	Risikoanalyse Wasser allgemein
FO-23	Temperaturkontrolle Lager
FO-24	Monitoring Schadnager
FO-25	Umgang nicht-konforme Produkte

FO-26	Maßnahmenplan Rückverfolgbarkeit
FO-27	Lieferanten- und Kundenliste
FO-28	Risikotabelle Betrieb
FO-29	Hygiene-Richtlinie
FO-30	Reinigungsplan
FO-31	Schulungsplan (nur bei Fremdarbeitskräften)
FO-32	Teilnehmerliste Schulung
FO-33	Risikoanalyse Wassernutzung
FO-34	Ackerschlagkartei 2025
FO-36	Liste der Abfallstoffe
FO-37	Funktionsübersicht
FO-38	Beschwerdemanagement Mitarbeiter
FO-39	Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
FO-40	Alarmplan
FO-41	Beschwerdeformular
FO-42	Biodiversitätsplan
FO-43	Bindemittel
FO-44	Gesperrt
FO-45	Besucher bitte beim Betriebsleiter melden
FO-46	Lager leere PSM-Kanister
FO-47	Rückrufverfahren/Retouren
FO-48	Test Rückrufverfahren/Retouren
FO-49	Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen
FO-50	QS Hygiene Checkliste

Stand: 05.03.2025

Anweisung „Dokumentenlenkung“

Zuständigkeiten:

zuständig für

Erstellung, Überprüfung, Freigabe und Ausgabe
von Dokumenten
Versionsaktualisierungen
Anforderungen neuer Dokumente und ggf. Austausch
Dokumente Mitarbeitern zugänglich machen
Erstellung betriebsspezifischer Vorgaben
Archivierung der Dokumente

ist:

- Bündler, Vermarkter

- Bündler, Vermarkter
- Betriebsleiter
- Betriebsleiter
- Betriebsleiter
- Betriebsleiter

Verfahrensweise

In der Regel stellt der Vermarkter, Berater oder Bündler den Betriebsleitern die aktuellste Version der GLOBALGAP/QS-GAP-Unterlagen zur Verfügung. Er ist somit für die Erstellung, Änderung, Überprüfung usw. im Rahmen der Dokumentenlenkung zuständig.

In der Verantwortung des Betriebsleiters liegt es, die jeweils aktuelle Version der Unterlagen zu verwenden und zur Kontrolle vorzulegen.

Der Betriebsleiter ist dafür zuständig, dass die Aufzeichnungen gültig sind und gesichert werden, wenn Sie in elektronischer Form vorliegen.

Alle Aufzeichnungen sind sicher aufbewahrt, leicht zugänglich, vollständig und immer auf dem neuesten Stand. Die Aufzeichnungen werden für die Dauer von mindestens zwei Jahren aufbewahrt, es sei denn, ein längerer Zeitraum (gesetzliche Vorgaben) ist erforderlich. Bei einem Erstaudit müssen die Aufzeichnungen mindestens drei Monate vor dem Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle (CB) abdecken.

Bitte ankreuzen bzw. ausfüllen:

Unterlagen erhalten von REKA

Stand:

Aufzeichnungen liegen vor in

- digitaler Form
 Ordner/Papier

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
Plan Naturschutzflächen	<input type="checkbox"/> liegt vor

Betriebsdaten

Firmenname: _____

Adresse: _____

QS-ID: _____

OGK-Nr.: _____

GGN: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Email: _____

Gesetzlicher Vertreter: _____

Ansprechpartner: _____

Lagerkapazität für Kartoffeln: _____ t

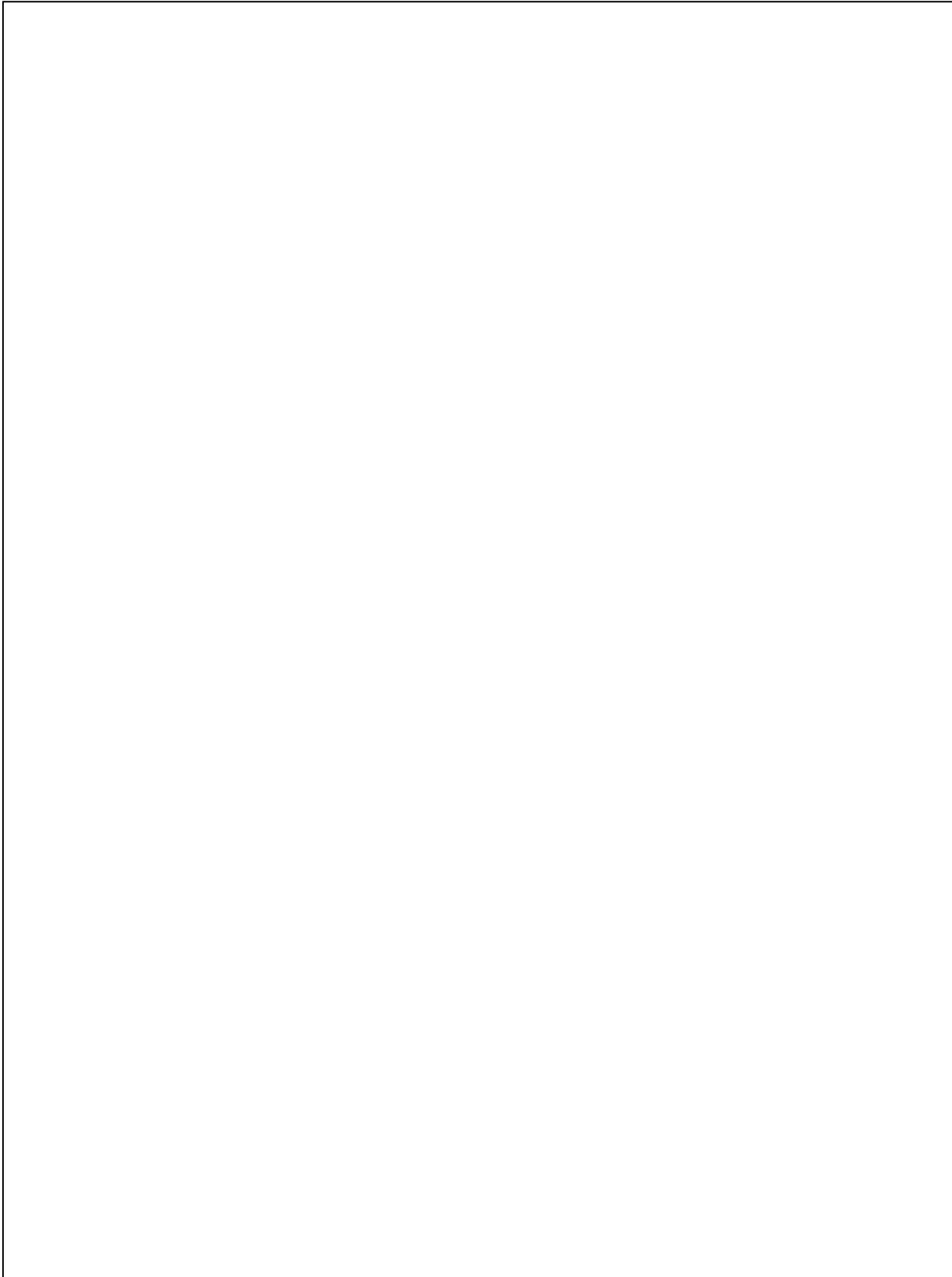
Lagerkapazität für Gülle: _____ m³ Jauche: _____ m³ Festmist: _____ m³

Anbaufläche Pflanzenproduktion:

Kultur	Anbaufläche (ha)

Skizze des Betriebes

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



Liste der Sub-/Lohnunternehmer/Beschäftigten

Sub-/Lohnunternehmer

Name	Strasse	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweis Eigenkontrolle/ Zertifizierung

Beschäftigte

Name	Vorname	Einsatzbereich/Funktion	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs- dauer	Sprache

Datum: _____

Unterschrift: _____

Maßnahmenplan

Gefährdung/Abweichung	Maßnahme	verantwortlich	bis wann erledigt	erledigt	Mögliche Vorbeugemaßnahmen

Datum Unterschrift

Prozessoptimierung (1-3 Jahre)



Ziele	geplante Aktivität	Verantwortlicher	geplanter Zeitpunkt der Erreichung	Status * Ziel erreicht ja/nein	Datum	Nachweis der Umsetzung/Be-gründung

Datum, Unterschrift Betriebsleiter

*Ergebnis kann auch Nichterfüllung sein, dann Anmerkungen zu den Gründen und Beschreibung der weiteren Vorgehensweise

Lebensmittelsicherheitserklärung für Erzeugerbetriebe



QS-GAP 2.1.7

FO-06-01

Betrieb: _____

Gesetzlicher Vertreter: _____

Ich verpflichte mich zur Umsetzung einer für meinen Betrieb angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur.

Dies wird erreicht durch:

- die Einhaltung und Anwendung relevanter gesetzlicher Vorschriften
- die Umsetzung und Einhaltung guter Agrarpraxis sowie die Zertifizierung gemäß dem aktuellen QS-GAP-Standard.

Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult (siehe Kapitel 4 des Leitfadens QS-GAP) und die Einhaltung wird kontrolliert.

Sofern nicht der gesetzliche Vertreter selbst für die unten genannten Bereiche verantwortlich ist, sind die verantwortlichen Personen nachfolgend aufgeführt:

Tabelle 1 – Verantwortlichkeiten nach Bereich

Bereich	Name/Kontakt	Funktion	Vertretung
Produktion			
Ernte			
Produkthandhabung			
Pflanzenschutz			
Düngemittel			

Ort, Datum

Gesetzlicher Vertreter d. Erzeugerbetriebs
(jährlich zu bestätigen und zu aktualisieren)

Tabelle 2 – Unterschriften für Folgejahre

Ort, Datum	Unterschrift
___. __. 20__	
___. __. 20__	
___. __. 20__	

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: _____

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.

Beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln werden die Restmengen ordnungsgemäß auf der Fläche ausgebracht.

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	

Datum

Unterschrift Betriebsleiter

Unterschrift Sub-/Lohnunternehmer/Stempel

Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

Pflanzenschutzspritze: _____

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

Benebelungsgerät Nacherntebehandlung: _____

Maschinenteile	Datum/Unterschrift qualifizierte Person
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

Bewässerungssystem: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift qualifizierte Person
Pumpe, Schläuche leckfrei	
Dieselaggregat einwandfrei	

Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug und Produktschutz

Lebensmittelbetrug

Prozessschritt	Mögliche Gefährdung	Einstufung der Gefährdung	Begründung	Maßnahme	Verantwortlicher
Ernte	Kontamination des Erntegutes durch fremde Personen	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Während Ernte nur bekannte Mitarbeiter, fremde Personen im Feld würden auffallen	O keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig O _____	Betriebsleiter _____
Transport	Kontamination des Erntegutes durch fremde Personen	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Transport durch eigene Mitarbeiter oder Speditionen, Anhänger in der Regel mit Plane	O keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig O _____	Betriebsleiter _____
Lagerung	Kontamination des Erntegutes durch fremde Personen	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Lagerprodukte verschlossen, kein Zugang für Betriebsfremde	O keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig O _____	Betriebsleiter _____
Besucher	Kontamination des Erntegutes durch Besucher	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Besucher müssen sich vor Betreten des Betriebs beim Betriebsleiter melden	O keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig O _____	Betriebsleiter _____
Mitarbeiter	Vorsätzliche Kontamination des Erntegutes durch eigene Mitarbeiter	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Familienmitglieder, geringe Fluktuation bei den Mitarbeitern Keine Mitarbeiter	O keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig O _____	Betriebsleiter _____

Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug und Produktschutz

Produktschutz (Betriebsmittel)

Pflanzenschutz	Verwendung nicht zugelassener Mittel	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Kauf zugelassener Mittel mit richtiger Kennzeichnung	<input type="radio"/> keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig <input type="radio"/> _____	Betriebsleiter _____
Pflanzgut	Einsatz falscher Sorte/Verwechslung	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Kauf anerkanntes Pflanzgut mit Sackanhänger Eigenvermehrung	<input type="radio"/> keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig <input type="radio"/> _____	Betriebsleiter _____
Verpackungsmaterial	falsche Verpackung/Kennzeichnung	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch <input type="radio"/> nicht anwendbar	Überprüfung Verpackung und Kennzeichnung vor Abgabe	<input type="radio"/> keine zusätzlichen Maßnahmen notwendig <input type="radio"/> _____	Betriebsleiter _____

Bitte ankreuzen:

Aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse werden die Gefahren für Lebensmittelbetrug / Produktschutz eingeschätzt als

kein-gering es sind keine weiteren Maßnahmen notwendig

mittel/hoch zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (s. FO-03-01 „Maßnahmenplan“)

Datum, Unterschrift

Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen

Kulturen: _____

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

Bewertung

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

Datum, Unterschrift

FO-12-01

Maßnahmenplan Umwelt 2025

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

Wärmedämmung Bewegungsmelder

Wärmetauscher Energiesparlampen

Gesamtenergieverbrauch: _____ Anteil erneuerbare Energie: _____ %

Verbesserung der Standortqualität:

Anpflanzung von Hecken
 Ausgleichsanpflanzung im Rahmen einer Baumaßnahme

Vermeidung von Bodenverdichtungen

Einsatz bodenschonender Landmaschinen Verwendung von Niederdruckreifen

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

Abwarten der feuchteabhängigen Tragfähigkeit des Bodens zur Bearbeitung

Untergrundlockerung

Vermeidung von Bodenerosion (Wind, Wasser, Hanglagen)

Zwischenfruchtanbau Mulchsaat Bepflanzung von Steilhängen

Bodenbearbeitung entlang der Höhenlinien Sträucher, Hecken als Windschutz

Minimalbodenbearbeitung _____

Maßnahmenplan Umwelt 2025

Verbesserung der Humusbilanz

- Zwischenfruchtanbau
- Einsatz organischer Dünger (_____)
- _____

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

Maßnahmenplan Umwelt 2025

Unterschlupf für Fledermäuse Nisthilfen für Grabwespen

Betriebsspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation) FFH-Gebietszone

Datum

Unterschrift

Qualitätssicherung Nachbau und Eigenvermehrung

Kulturart: _____ Sorte: _____

Standort der Fläche bzw. Flächenbezeichnung: _____

Kontrollplan

Nr.	Datum oder Stadium der Kartoffelpflanze	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: _____

Risikobeurteilung 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:	Behandlungsmethode: <input type="checkbox"/> RAL Gütezeichen		
Mögliche Gefahren	Risiko vorhanden		Grund?
	ja	nein	
Komposte			z.B. Zertifikat, Analyse
Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)			
zu hohe Schwermetallgehalte			
zu hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen (Kunststoffe, Glas)			
mikrobielle Kontamination			
Mist/Gülle			z.B. Analyse
unverarbeitet (Mist)			wird in den Boden eingearbeitet
Rückstände von Medikamenten			
Übertragung von Krankheiten			
zu hohe Schwermetallgehalte			
mikrobielle Kontamination			
Anteil an Fremdstoffen (Kunststoffe, Glas)			
Gärsubstrat			z.B. Analyse
nur aus Gülle und pflanzlichem Material			
unerwünschte Ausgangsmaterialien			
zu hohe Schwermetallgehalte			
mikrobielle Kontamination			
Anteil an Fremdstoffen (Kunststoffe, Glas)			

Risikobeurteilung für organische Dünger Jahr _____

Sonstiges				
bei Kartoffeln: mind. 60 Tage vor der Ernte bei unbehandeltem Wirtschaftsdünger Bei Blattgemüse: Unverarbeitete tierische Düngemittel dürfen unabhängig vom Ernteintervall niemals nach der Aussaat oder Pflanzung angewendet werden.				
Platzierung der organ. Düngemittel				
Essbarer Teil kommt mit Boden in Berührung				

von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus

von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzusehen

Datum, Unterschrift

Lagerung Mineraldünger

(Aktualisierung: monatlich bei Änderungen)

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

Datum	Unterschrift

Verfahren zur Regelung des Wiederbetretens nach PSM-Einsätzen

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

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

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

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

Freigabe der Räume durch den Ausbringer oder einen anderen Sachkundigen

Einweisung und Instruktion der Mitarbeiter (s. Schulungsnachweis)

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

Verantwortlich für die Kontrolle des Einhaltens des Zutrittsverbots ist

_____ Datum:

_____ Unterschrift

Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

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

Kontrolle auf Schädlinge

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

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 2025

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, Quelle: <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/pflanzenbau/pflanzenschutz/gute-fachliche-praxis.html>) durchgeführt.

Datum, Unterschrift

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

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2025

Kulturen: Kartoffeln, _____

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

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2025

Kulturen: Kartoffeln, _____

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

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

Probenahmeort. _____

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

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

Nagetiermonitoring

Datum Kontrolle	Auslegeort/Köder-stelle/Nummer	Beobachtung/Fest-stellung *	Monitoring (M)/ Bekämpfung (B)*	Schädling Ratte (R) Maus (M)	Köder/Mittel/Maßnahme* <i>(z.B. ungiftige Fraßköder, Giftköder, Schlagfalle)</i>	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, Laboranalysenergebnisse 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-25-01

Maßnahmen Rückverfolgbarkeit / Retouren

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

Die Rückverfolgbarkeit wird auf unserem Betrieb durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

Maßnahme	Verantwortlicher	Dokumentation
z.B. Ackerschlagkartei, Aufzeichnungen auf Wiegeschein, Verladeformulare, usw.		

Retourenmanagement

Retouren von QS-Ware sind als solche zu kennzeichnen und separat zu lagern. Eine Vermischung Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss dabei berücksichtigt werden.

Alle Retouren müssen erfasst und bewertet werden.

Es werden entsprechende Maßnahmen eingeleitet um Retouren zu verhindern.

Jährlich wird ein Test Retourenmanagement durchgeführt.

Datum, Unterschrift

Lieferantenliste

Lieferant	Ware

Kundenliste

Kunde	Ware	QS- Ware gefordert?

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2025

Kultur: Kartoffeln

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	Standort	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	C, P	<input type="radio"/> 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 Vorfrucht (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"/>	Vorernteüberprüfung	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"/>	Vorernteüberprüfung	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2025

Kultur: Kartoffeln

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 (Vorfracht, 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

Betrieb:

Jahr: 2025

Kultur: Kartoffeln

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 Exkremente	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 Ladeschaufeln (Frontlader, Radlader)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufeln, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigte Ladefläche (Vorladung, defekte Ladefläche usw.)	P, C, M	<input type="radio"/> 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

Betrieb:

Jahr: 2025

Kultur: Kartoffeln

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 Kaugummis, 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

Betrieb:

Jahr: 2025

Kultur: Kartoffeln

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
				<input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Haustiere	Verschmutzung der Ware durch Haustiere	C, B	<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)	Kühlflüssigkeit	Nagetiere (Kot)
	Quecksilber (Thermometer)	Vögel (Kot, Federn)
	Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände	übertragbare menschliche Krankheiten (EHEC, usw.)

Aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse werden die Risiken für die Lebensmittelsicherheit, 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

- 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:

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				
Sanitäranlagen				
Umkleiden				
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:

Schulungsplan für das Jahr 2025

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

Datum Unterschrift

Schulungsnachweis

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

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

Schulungstitel:

Schulungsintervall: _____

Datum: _____

Referent/in: _____

Sprache: _____

Schulungsinhalte: _____

Gefahrenanalyse Wassernutzung

2025

Bitte ankreuzen:

Wassernutzung: Waschen
 Reinigung

Pflanzenschutz
 Bewässerung

keine Gefahrenänderung

geänderte Nutzung

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

Ergebnis:

es besteht keine Gefährdung durch die Wassernutzung

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

Datum, Unterschrift: _____

Ackerschlagkartei Jahr: 2025

Hauptfrucht:		Vorfrucht (2024):		Zwischenfrucht:			Vor-Vorfrucht (2023):				
Betrieb		Schlagbezeichnung					Größe (ha):				
GPS-Koordinaten/Flicknummer				Bodenart			pH-Wert				
Auspflanzung											
Datum	Sorte		dt/ha	Anerkennungsg-Nr.	Saatgutbehandlung Mittel		Dosierung kg;l/dt	Methode			
organische Düngung											
Datum	Mittel			ha TF*	N %	Menge/ha		Methode	Anwender		
mineralische Düngung											
Datum	Handelsname			ha TF*	kg N	Menge/ha		Methode	Anwender		
Pflanzenschutz/Pflanzenstärkungsmittel/Zusatzstoffe											
Datum	Mittel		Wirkstoff	Wasseraufwandmenge l/ha	ha TF*	kg;l/ha	Wartezeit	Methode	Anwender	Begründung	Witterung
			Siehe Liste								
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	Wartezeit	Methode	Anwender	Begründung	

* TF = Teilfläche

Ackerschlagkartei Jahr: 2025

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			

Maschineneinsatz

Dokumentation Einsatz von Pflug, Grubber, Tiefenmeißel, Egge, Krautschläger, Stiegel, usw.

Datum	Gerät/Maschine

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.

Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen

Abfallart	fällt an		Menge	Entsorgung über
	ja	nein		
Verpackungsmaterial				
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				
Reste von PSM				
Steine/Erde (nach Sortierung)				
Vliese, Folien, Kunststoffe				
Metalle, Schrott				

Datum

Unterschrift

Funktionsübersicht

Funktion	Name, Vorname	Vertretung*	Telefon
Betriebsleiter			
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Pflanzenschutzmittel/Keimhemmungsmitteln			
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Düngemittel			
Verantwortlicher für Sicherheit, Gesundheit und Wohlbefinde Soziale Belange			
Verantwortlicher für Erste Hilfe			
Verantwortlicher Beschwerdeverfahren Mitarbeiter			
Verantwortlicher für Lebensmittelsicherheit und Umsetzung von Hygieneverfahren im Betrieb			
qualifizierte Person Wartung (Iw. Ausbildung erfüllt Anforderung)			
Verantwortlicher Warenrückruf			

*Keine Vertretung notwendig, wenn Betriebsleiter komplett alleine arbeitet

Stand:

„Beschwerdeverfahren Mitarbeiter“

Zuständigkeiten

zuständig für:

Verfassen von Beschwerden
Annahme und Bearbeitung von Beschwerden

ist:

alle Mitarbeiter
Betriebsleiter oder Verantwortlicher laut
Funktionsübersicht

Verfahrensweise/Beschreibung

Beschwerden können von allen Mitarbeitern schriftlich (per Beschwerdeformular FO-38) oder auch mündlich an den Verantwortlichen für Beschwerden weitergegeben werden. Die Beschwerdeformulare sind für alle Mitarbeiter zugänglich. Der Verantwortliche muss alle Beschwerden aufnehmen, und innerhalb von 2 Wochen bearbeiten und zu einer Problemlösung führen. Die Ergebnisse und die Unterlagen sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.

Beschwerdeformular Mitarbeitende

Grund der Beschwerde (vom Mitarbeitenden auszufüllen)

--

.....
(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift des Mitarbeitenden (freiwillig))

Maßnahme zur Lösung

--

Verantwortlicher für Maßnahme	Name:	
	Datum:	Unterschrift:

Frist bis zur Erledigung der Maßnahme	Datum:
---------------------------------------	--------

Maßnahme wurde durchgeführt	Datum:	Unterschrift:
-----------------------------	--------	---------------

Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz

Betrieb: _____

Tierhaltung: Tierarten _____ Anzahl: _____

Kraftstofflager: Diesel _____ Pflanzenschutzmittellager

Düngemittellager: Düngerart: _____ Menge: _____ t

Unterkünfte auf dem Betrieb

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 1. _____ 2. _____	<input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Notwendige Maßnahmen: zu 1. _____ zu 2. _____
Erste-Hilfe Kästen notwendig	<input type="checkbox"/> Betrieb	<input type="checkbox"/> Schlepper <input type="checkbox"/> _____
Unfälle im letzten Jahr?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

Bitte ankreuzen:

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

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

Folgende Anweisungen gelten bei:

PSM-Lagerung Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz

Düngemittellagerung Betriebsanweisung Düngemittel

Kraftstofflagerung Betriebsanweisung Diesel

Staplerverkehr Betriebsanweisung Staplerverkehr

Anweisungen der Berufsgenossenschaften

Datum:

Unterschrift

Alarmplan

Mitarbeiter erkennen und melden an :

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

Wichtige Rufnummern

Inhalt der Meldung Ruhig und deutlich sprechen!



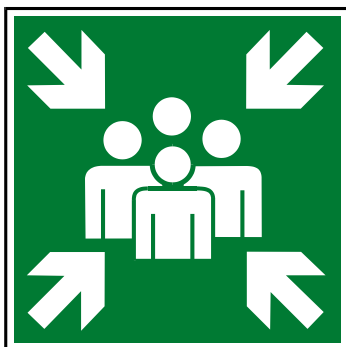
Feuerwehr:	112
Rettungsdienst:	112
Arzt/Krankenhaus:	
Polizei:	110
Stromversorger:	
Gasversorger:	
Wasserversorger:	

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

Interne Information im Gefahrfall an:

	Name	Telefon	Handy
Ersthelfer			
Betriebsleiter			

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



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

Alarmplan

Allgemeine Verhaltensregeln

1. Feuer im Betrieb

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

2. Unfall mit Verletzten

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

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: _____

Biodiversitätsplan Betrieb:**Jahr:**

Gesamtbetriebsfläche: ha

Fläche für Biodiversitätsmaßnahmen: ha

O in der Betriebsübersicht/Plan sind Landschaftselemente/Hecken/ usw. eingezeichnet

Mögliche Maßnahme	durchgeführt	geplant	Bemerkung
gemäß Maßnahmenplan Umwelt			
Integrierter Pflanzenschutz (IPS)			
Brache mit Selbstbegrünung			Fläche: _____ ha
Blühstreifen mit heimischen Kräutern bzw. Blumen			Länge _____ m, Breite _____ m
Ackerrandstreifen			
blühende artenreiche Zwischenfrüchte			
vielfältige Fruchtfolge			Fruchtfolge:
Stoppelbrachen			Fläche: _____ ha
Lesesteinhaufen			
Totholzhaufen			
Natursteinmauern			
Obstbäume (heimische Arten)			
Hecken			Länge _____ m, Breite _____ m

Biodiversitätsplan Betrieb:**Jahr:**

Sitzpfosten für Greifvögel			Anzahl: _____
Nistkästen O Turmfalken O Singvögel O Schleiereulen			
Fledermauskasten			Anzahl: _____
Insektenhotels			Anzahl: _____
Naturnahes Gewässer (Uferrandstreifen)			
Ufergehölze			
Feldgehölze			
Bienenfreundliches Staudenbeet			
Fördern der Bodengesundheit und der Biodiversität des Bodens durch O Fruchtfolgen O reduzierte oder pfluglose Bodenbearbeitung			
Teilnahme an Vertragsnaturschutzprogrammen			
Sonstige _____			

Datum, Unterschrift:

Bindemittel

Kehrblech

Eimer

(für Pflanzenschutzmittel)

GESPERRT

Produkt/Ware: _____

Grund der Sperrung: _____

Sperrung durch: _____ Datum: _____
(Mitarbeiter)

Freigabe durch : _____ Datum: _____
(Mitarbeiter)

**Besucher bitte beim
Betriebsleiter melden**

Handy: _____

Lager für leere Pflanzenschutz- mittelkanister

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
Kartoffel-Centrum Bayern GmbH		09090/9604-0
Bündler	z.B REKA	02152-9909921
Zertifizierungsstelle		
Lebensmittelüberwachung		

Verantwortlicher für Rückruf auf dem Betrieb: _____

TEST Rückruf/Retoure (Bitte ausfüllen)

Welche Ware ist betroffen? (**Test Rückruf**)

Sorte:

Lieferdatum:

Chargennummer:

Schlag:

Lager:

ausgelieferte Menge:

verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld):

Grund des Rückrufs (Was ist passiert?)

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

Test Retoure

Welche Ware ist betroffen? (Retoure)

Kunde:

Sorte:

Lieferdatum:

Lieferschein-/Disponummer:

Menge:

t

Grund der Retoure

Was wurde mit Retoure gemacht? (z.B. separat gelagert, kontrolliert, ..)

Datum:

Unterschrift Durchführender

FO-48-01

Seite 1 von 1

Maßnahmenplan bei Überschreitung gesetzlicher Höchstmengen von Pflanzenschutzmitteln in Ernteprodukten



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

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

Verantwortlicher auf dem Betrieb: _____



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"> ■ Sauberkeit ■ Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut ■ 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.**



Anlage 9.1/11.1

Mögliche Einsatzstoffe für Biogasanlagen

zu den Leitfäden

- Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (9.1)
- QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (11.1)

1. Corn-Cob-Mix (CCM)

Gemisch aus Maiskörnern und variierenden Spindelanteilen. Die Maisspindel ist der Teil des Maiskolbens, auf dem die Maiskörner in Reihe angeordnet sind.

2. Futterrübe

Speicherorgan, bestehend aus Kopf, Hals und Rübenschwanz von *Beta vulgaris ssp. Crassa*.

3. Futterrübenblatt

Blattapparat der Futterrübe als Nebenernteprodukt, kann auch den Rübenkopf enthalten.

4. Getreide

Halm samt Blätter und Fruchtstand von Getreide. Zum Getreide zählen u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Triticale, Hafer, Mais, Reis und Hirse.

5. Getreidekorn

Frucht des Getreides

6. Gras einschließlich Ackergras

Aufwuchs, der bezogen auf die Masse überwiegend aus heimischen, einkeimblättrigen Pflanzen der Familie der Poaceae besteht; von Acker- oder Grünland.

7. Grünroggen

Halm samt Blätter und Fruchtstand von Winterroggensorten (*Secale cereale*), die sich besonders für den Winterzwischenfruchtanbau eignen und deutlich vor der Druschreife geerntet werden.

8. Hülsenfrüchte

Stängel samt Blätter und Blüten- bzw. Fruchtstand von Leguminosenarten einer oder mehrerer Gattungen.

9. Kartoffel

Speicherorgan sowie Spross und Blätter der Kartoffelpflanze als Nebenernteprodukt.

10. Obst und Gemüse

Ganze Frucht oder Teile, einschließlich Abputz und Nebenprodukte

11. Körnermais

Körner von *Zea mays*.

12. Lieschkolbenschrot

Schrot aus Körner, der gesamte Spindel, den Lieschblätter und einem kleinen Anteil an Blättern und Stängeln.

13. Mais

Stängel samt Blätter und Blüten- bzw. Fruchtstand von *Zea mays*.

14. Sonnenblume

Stängel samt Blätter und Blüten- bzw. Fruchtstand von *Helianthus annuus*.

15. Sorghum

Halm samt Blätter und Fruchtstand von Arten der Gattung Sorghum.

16. Sudangras

Aufwuchs von Sorghum sudanese.

17. Weidelgras

Aufwuchs von Lolium perenne und Lolium multiflorum.

18. Zuckerrüben

Speicherorgan, bestehend aus Kopf, Hals und Rübenschwanz von Beta vulgaris ssp. vulgaris var. Altsima.

19. Zuckerrübenblatt mit Anteilen Zuckerrübe

Nebenernteprodukt der Zuckerrübenernte, bestehend aus dem Blattapparat und variierenden Anteilen des Rübenkopfes.

20. Blühstreifen, Blühflächen, Schonstreifen, Ackerrandstreifen, Wildblumenaufwuchs

Aufwuchs von (Teil-) Flächen (eines Schlages) mit besonderer ökologischen Bedeutung.

21. Durchwachsene Silphie

Aufwuchs von Silphium perfoliatum.

22. Geflügelmist, Geflügeltrockenkot

23. Klee gras (als Zwischenfrucht von Ackerstandorten)

Aufwuchs von Mischungen verschiedener Arten der Gattungen Süßgräser (Poaceae) und Klee (Trifolium), Schneckenklee (Medicago), Steinklee (Melilotus) oder Sauerklee (Oxalis) (...mit jeweils wesentlichen Ertragsanteilen), wenn auf derselben Ackerfläche im selben Jahr auch eine Hauptfrucht geerntet wird.

24. Landschaftspflegematerial einschließlich Landschaftspflegegras

25. Leguminosen-Gemenge

Aufwuchs von Mischungen verschiedener Leguminosenarten einer oder mehrerer Gattungen mit jeweils nicht geringen Ertragsanteilen.

26. Lupine

Aufwuchs von Arten der Gattung Lupinus.

27. Luzernegras (als Zwischenfrucht von Ackerstandorten)

Aufwuchs von Mischungen verschiedener Arten der Gattungen Süßgräser (Poaceae) und Luzerne (Medicago), (mit jeweils wesentlichen Ertragsanteilen), wenn auf derselben Ackerfläche im selben Jahr auch eine Hauptfrucht geerntet wird.

28 Pferdemit

29. Phacelia

Aufwuchs von Phacelia tanacetifolia.

30 Rinderfestmist

31. Rindergülle

Wirtschaftsdünger aus Kot und Harn von Rindern, auch mit geringen Mengen Einstreu oder Futterresten oder Zugabe von Wasser, dessen Trockenmassegehalt 15 vom Hundert nicht übersteigt.

32 Schafmist, Ziegenmist

33 Schweinefestmist

34. Schweinegülle

Wirtschaftsdünger aus Kot und Harn von Schweinen, auch mit geringen Mengen Einstreu oder Futterresten oder Zugabe von Wasser, dessen Trockenmassegehalt 15 vom Hundert nicht übersteigt.

35. Stroh

Als Stroh gilt das halmgutartige Nebenernteprodukt von Getreide, Ölsaaten oder Körnerleguminosen, wenn das Hauptprodukt (Korn) nicht energetisch genutzt wird und das halmgutartige Nebenernteprodukt vom Korn separiert vorliegt. Nebenprodukt der Körnergewinnung, bestehend aus ausgedroschenen, weitgehend trockenen Halmen/ Stängeln und Blättern von Getreide, Ölsaaten, und Körnerleguminosen.

36. Winterrübsen

Aufwuchs einer winterharten Art der Rübsen (*Brassica rapa*).

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.

Meldebogen für den Ereignisfall (Ereignisfallblatt)

Obst, Gemüse, Kartoffeln

mit Hinweisen zum richtigen Umgang mit Ereignis- und Krisensituationen

Was müssen Sie im Ereignis- und Krisenfall veranlassen?

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

Sämtliche Informationen aus der Meldung behandeln wir vertraulich.

So erreichen Sie QS:

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

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

E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

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

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

3. **Informieren** Sie gegebenenfalls Ihre **Mitarbeiter** über die Geschehnisse. Weisen Sie diese an, gegenüber Dritten (z. B. 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.

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:

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. Rückstandshöchstmengeüberschreitung, 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, Überschwemmung 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 • Lager reinigen/desinfizieren 	

Arbeitshilfe

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

zum Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 5.0)

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

In der Eigenkontrollcheckliste sind alle QS-Anforderungen systematisch erfasst. Im Aufbau entspricht sie dem Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 5.0), so dass Sie die Anforderungen dort ausführlich nachlesen können.

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

Hinweis: Infolge des Benchmarkings mit GLOBALG.A.P. enthält die neue QS-GAP Version Neuerungen, die in diesem Dokument gelb markiert sind. Damit erhalten Sie mit QS-GAP weiterhin die Lieferberechtigung auch für das GLOBALG.A.P.-System.



[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 Produktionsart(en)

Ansprechpartner, gesetzlicher Vertreter

Datum Eigenkontrolle

Unterschrift

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

1 Grundlegendes

1.1 Geltungsbereich

<ul style="list-style-type: none"> Der Betrieb ist entsprechend der gewünschten Zertifizierung für eine oder mehrere Produktionsarten bei QS angemeldet Alle Prozessschritte werden berücksichtigt 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 <p>Hinweis: QS-GAP ist ein GLOBALG.A.P. gebenchmarkter Standard. Nicht unter den Geltungsbereich des GLOBALG.A.P.-Benchmarkings fallen Sprossen/Keimlinge sowie Anforderungen an Bearbeitungsprozesse (Anlage 11.2).</p>		
--	--	--

1.2 Verantwortlichkeiten

<ul style="list-style-type: none"> Der Erzeuger ist verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
--	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<h3>1.3 Dokumentation</h3>		
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumente und Aufzeichnungen aus der Eigenkontrolle werden mindestens drei Jahre aufbewahrt • Bei relevanten Überarbeitungen erhalten Dokumente ein aktuelles Datum oder eine neue Versionsnummer. Die Dokumente sind so aufzubewahren, dass eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist • Digitale Daten werden durch Sicherheitskopien gesichert <p>Hinweis: Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können so-wohl durch elektronische Datenerfassung als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden</p>		FO-01-01 Anweisung Dokumentenlenkung
<h3>1.4 Risikoanalysen, betriebliche Regelungen/Verfahren</h3>		
<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 		FO-04 Maßnahmenplan
<h2>2 Allgemeine Anforderungen</h2>		
<h3>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</h3>		
<h4>2.1.1 Betriebsdaten</h4>		
<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsdaten (Adressen, Ansprechpartner, Kontaktdaten und Registriernummern (z. B. QS-ID, OGK-Nr.)) liegen vor • Änderungen der Betriebsdaten werden dem Bündler mitgeteilt • Eine Betriebsübersicht mit Betriebsskizze und Lagepläne, Flächen- Anbauverzeichnis, Lagern und Lagerkapazitäten, Anlagen und Bewässerungssystemen inklusive Wasserentnahmestellen und Naturschutzgebieten samt Gesamtfläche liegt vor • Eine Übersicht (Liste) über die regelmäßigen Beschäftigten inkl. Funktionsbeschreibungen und 		FO-02 Betriebsübersicht (mit Naturschutzflächen) FO-03 Liste der Subunternehmer und Beschäftigten

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>betrieblichen Kontaktdaten und Sub-/Lohnunternehmer liegt vor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine aktuelle Teilnahme- und Vollmachtserklärung liegt vor 		
<p>2.1.2 Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Eigenkontrolle wird mindestens einmal je Kalenderjahr durchgeführt • Für Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt • Abweichungen und nicht anwendbare Anforderungen werden kommentiert 		FO-04 Maßnahmenplan
<p>2.1.3 [K.O.] Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Abweichungen werden so schnell wie möglich behoben 		FO-04 Maßnahmenplan
<p>2.1.4 [K.O.] Prozessoptimierung</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung des Betriebs hinsichtlich Verbesserungsmöglichkeiten. Diese sind in einem Plan aufzunehmen, der sich über bis zu drei Jahre erstrecken kann • Die selbst festgelegten Ziele können sich z. B. auf Hygienemanagement, Schulungen, Düngung, Mitarbeiterakquise beziehen • Plan enthält die Ziele und wie die Zielerreichung erfolgt und überprüft wird <p>s. Musterformular/Arbeitshilfe „Prozessoptimierung“ unter www.q-s.de</p>		FO-05 Plan zur Prozessoptimierung
<p>2.1.5 Ereignis- und Krisenmanagement</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Ereignisfallblatt liegt vor oder ist online abrufbar • Verantwortlicher für Ereignis- und Krisenmanagement ist benannt • Kritische Ereignisse (Gefahr für Mensch, Umwelt, Vermögenswerte oder das QS-System) wurden gemeldet 		Ereignisfallblatt Stand: 01.04.2023
<p>2.1.6 Teilnahme „Ausgegliederte Vermarktung“</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Bei Teilnahme an der Produktionsart „Ausgegliederten Vermarktung“ liegt das vom Bündler gegengezeichnete Anmeldeformular vor • Bei beiden Unternehmensteilen handelt es sich um eine organisatorische Einheit (gleiche Eigentümerstruktur, gleiche Betriebsstätte), bei der die jeweiligen Unternehmensteile jedoch rechtlich eigenständig firmieren • Es werden keine zugekauften Produkte, die in den QS-Geltungsbereich der Stufe Erzeugung 		O keine ausgegliederte Vermarktung

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
fallen, über die Ausgliederte Vermarktung verkauft		
2.1.7 Erklärung zur Lebensmittelsicherheit		
<ul style="list-style-type: none"> • Eine unterschriebene Erklärung zur Lebensmittelsicherheit liegt vor • Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten für alle lebensmittelsicherheitsrelevanten Prozesse sind klar geregelt <p>s. Musterformular/Arbeitshilfe „Lebensmittelsicherheitserklärung“ unter www.q-s.de</p>		FO-06 QS Erklärung zur Lebensmittelsicherheit
2.2 Betriebsführung		
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 (digital oder im Papierformat) • Zusätzlich stehen für den Bereich Pflanzenschutz Informationen zur Verfügung • Bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring werden die Beratungspflichten erfüllt 		FO-07 Nachweise Fortbildung und Fachzeitschriften
2.2.2 [K.O.] 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 		FO-03 Liste der Subunternehmer und Beschäftigten FO- 08 Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

2.2.3 **Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik**

<ul style="list-style-type: none"> • Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> – sind im guten Zustand – sind jährlich gewartet – die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) • Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten • Düngerstreuer und andere Ausbringungsmaschinen sind jährlich kalibriert 		FO-09 Wartung
---	--	---------------

2.2.4 **[K.O.] Gebrauch von Anlagen, Bewässerungssystem und der Gerätetechnik**

<ul style="list-style-type: none"> • Ggf. nicht oder schlecht gewarteten Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme stellen keine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit oder die Umwelt dar 		
--	--	--

2.2.5 **[K.O.] Getrennte Lagerung**

<ul style="list-style-type: none"> • Folgendes ist getrennt voneinander gelagert: <ul style="list-style-type: none"> – Düngemittel und -geräte, sowie Pflanzenhilfsstoffe – Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel und -geräte, verpackte Spurennährstoffdünger – und flüssige Blattdünger sowie Pflanzenhilfsstoffe – Saat- und Pflanzgut – Futtermittel – Lebensmittel – Arzneimittel – leicht entzündliche Stoffe • Reinigungsmittel und -geräte, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert. • Eine Kontamination von Produkten wird vermieden 		
--	--	--

2.2.6 **Risikoanalyse Betriebsmittel**

<ul style="list-style-type: none"> • Eine Risikoanalyse im Hinblick auf mögliche Manipulationen durch Dritte von Betriebsmitteln liegt vor • Die Risikoanalyse umfasst <ul style="list-style-type: none"> – gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterial – nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien 		FO-10 Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug und Produktschutz (Betriebsmittel)
---	--	---

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> - Missbrauch und Diebstahl von Verpackungsmaterial 		

3 Anforderungen Pflanzenproduktion

3.1 Anforderungen an den Standort

3.1.1 Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen und Substrate

<ul style="list-style-type: none"> • Eine Risikoanalyse (Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Gesundheit der beteiligten Personen) für Flächen und organische Substrate liegt vor • Die Risikoanalyse umfasst <ul style="list-style-type: none"> - Vorhergehende Nutzung von neuen landw. genutzten Flächen - Ggf. vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen - Ausbringung von Klärschlamm (letzte 2 Jahre) - Bodenzustand (Bodenanalyse) - Erosion - Einfluss auf und von angrenzenden Flächen - Umwelteinflüsse aus der Umgebung - Rückstände oder Altlasten - Pflanzenschutzmitteleinsatz (z. B. Abdrift, Verschleppungen, Gerätetechnik, unsachgemäße Anwendung) <p>Hinweis: Risikoanalyse bei Veränderungen anpassen, mindestens aber jährlich überprüfen!</p>		<p>FO-11 Risikoanalyse für Flächen</p> <p>FO-12 Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen</p>
---	--	--

3.1.2 [K.O.] Naturschutzgebiete

<p>Hinweis: Diese Anforderung ist für Betriebe in Deutschland nicht anwendbar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturschutzgebiete, die zwischen dem 01.01.2008 und dem 01.01.2014 in Nutzflächen umgewandelt wurden, sind in vollem Umfang wiederhergestellt oder die zukünftige Wiederherstellung ist schriftlich versichert. • Nach dem 01.01.2014 sind keine Naturschutzgebiete in Nutzflächen umgewandelt worden. • Die Wiederherstellung oder der Erhalt der Schutzgebiete ist durch Nachweise wie Karten, Luftbildaufnahmen oder Dokumente von Behörden, Dienstleistern o. Ä. belegt. 		<p>O nicht anwendbar</p>
--	--	--------------------------

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz

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 dies dokumentiert 		<p>FO-13 Maßnahmenplan Umwelt</p> <p>Fruchtfolge:</p>
---	--	--

3.2.2 Sterilisation von Substraten und Bodenentseuchung

<ul style="list-style-type: none"> Auch bei einer Sterilisation des Substrats durch ein externes Unternehmen außerhalb des Betriebs sind folgende Angaben dokumentiert: <ul style="list-style-type: none"> Datum der Sterilisation Name und verwendeter Wirkstoff Verwendete Vorrichtungen (z. B. 1.000 L Tank, etc.) Angewandtes Verfahren (z. B. Einweichen, Vernebeln, etc.) Name des Anwenders bzw. des externen Dienstleisters Wartezeit bis zur Aussaat oder Pflanzung Thermische Verfahren werden bevorzugt. Die Anwendung von Bodenentseuchung ist begründet. Wartezeiten vor dem Aussäen/Auspflanzen wurden eingehalten. Kein Einsatz von Methylbromid. 		<p>O nicht anwendbar</p>
--	--	--------------------------

3.3 Aussaat/Pflanzung

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 		<p>FO-34 Ackerschlagkartei</p>
---	--	--------------------------------

3.3.2 Pflanzengesundheit, Pflanz- und Saatguteignung

<ul style="list-style-type: none"> Bei zugekauften Pflanzgut ist das Pflanzgut für den angedachten Zweck geeignet (Qualitätszertifikate o. ä.) 		<p>O Z-Pflanzgut</p> <p>O Eigenvermehrung</p>
---	--	---

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> - sind die bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzten Pflanzenschutzmittel dokumentiert (ausgenommen Dauerkulturen) - werden keine Sortenrechte Dritter verletzt - liegt bei passpflichtigem Pflanzgut der EU-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 		FO-14 Qualitätssicherung Nachbau und Eigenvermehrung.doc
3.3.4 Kartoffeln: 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 		<input type="checkbox"/> Sackanhänger <input type="checkbox"/> Anerkennungsnummer
3.3.5 Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Anforderungen des Leitfadens „Be- und Verarbeitung“ werden auch eingehalten (Ausnahme: siehe Leitfaden z. B. Kresse) • Untersuchungen zur mikrobiologischen Unbedenklichkeit des Saatgutes 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 MHD/ Verbrauchsdatum der produzierten Sprossen und Keimlinge abgelaufen ist 		<input type="checkbox"/> keine Sprossen und Keimlinge
3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		
3.4.1 Nationale GVO-Gesetzgebung (GVO=Gentechnisch veränderte Organismen)		
<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Bestimmungen werden eingehalten • Nationale Bestimmungen sind bei GVO-Anbau verfügbar 		<input type="checkbox"/> keine GVO
3.4.2 Einsatz von GVO-Sorten und -Produkten		
<ul style="list-style-type: none"> • GVO-Produktion ist dokumentiert 		<input type="checkbox"/> keine GVO

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.4.3 [K.O.] Information der Kunden über den GVO-Status der Produkte		
<ul style="list-style-type: none"> Wenn es sich um GVO-Produkte handelt, werden die direkten Kunden über den GVO-Status der Produkte informiert 		O keine GVO
3.4.4 Minimierung der Kontaminierung von nicht-GVO-Produkten		
<ul style="list-style-type: none"> Ein Verfahren zur Handhabung und Lagerung liegt vor Das Verfahren ist geeignet, die Gefahr der Kontamination zu minimieren 		O keine GVO
3.4.5 [K.O.] Getrennte Lagerung von GVO- und nicht-GVO-Ware		
<ul style="list-style-type: none"> GVO-Ware wird getrennt von anderer Ware gelagert Die Lager sind zu identifizieren und intakt 		O keine GVO
3.5 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 Richtlinie 2001/81/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2001 über nationale Emissionshöchstmengen für bestimmte Luftschadstoffe Bei Anforderungen aus diesem Kapitel, die sich auf die Düngeverordnung beziehen, ist die Einhaltung der jeweiligen Landesdüngerverordnungen zur Erfüllung der QS-Anforderungen ausreichend. 		Ackerschlagkartei Aufzeichnungen Dünge VO
3.5.1 Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen		
<p>Aufzeichnungen liegen spätestens 2 Tage, nachdem die Maßnahme durchgeführt wurde, vor. Dokumentation hin-sichtlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ausbringungsdatum Feld/Schlag/Gewächshaus Handelsname, Düngertyp (z. B. N, P, K) Menge in Gewicht oder Volumen/ha Ausbringungsmethode Name des Anwenders 		Ackerschlagkartei

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
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 		
3.5.3 Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen		
<p>Stickstoff: Vor der Aufbringung wesentlicher Stickstoffmengen wurde verfügbarer Stickstoff für den Zeitpunkt der Düngung, mind. aber jährlich ermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Untersuchung repräsentativer Proben oder Übernahme der Ergebnisse vergleichbarer Standorte oder Anwendung von Berechnungs- und Schätzverfahren In Gemüsekulturen, die nach einer Gemüsevorkultur im selben Jahr angebaut werden, ist die im Boden verfügbare N-Mengen durch repräsentative Proben ermittelt worden. 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nmin-Analysen <input type="checkbox"/> Richtwerte
<p>Phosphat: Vor der Aufbringung wesentlicher Phosphatmengen wurde das verfügbare Phosphat ermittelt</p> <ul style="list-style-type: none"> auf Grundlage repräsentativer Bodenproben schlagbezogene Bodenproben mind. alle 6 Jahre (> 1 ha) <p>Hinweis: Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p>		Bodenproben
3.5.4 Düngebedarfsermittlung		
<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 Düngebedarf gemäß Düngeverordnung ermittelt Der gesamtbetriebliche Düngebedarf des abgelaufenen Düngejahres wurde bis zum 31.März des Folgejahres ermittelt <p>Hinweis: Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p>		
3.5.5 Bedarfsgerechte Düngung		
<p>Die Düngung erfolgt bedarfsgerecht entsprechend der Düngebedarfsermittlung und der unten aufgeführten Vorgaben. Rote Gebiete sind bekannt und die dafür nach DüV gelten-den Maßnahmen werden umgesetzt.</p> <p>Ein höherer Düngebedarf aufgrund nachträglich eingetretener Umstände ist durch eine Düngebedarfsermittlung inkl. Bodenprobe (z. B.</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
Schnelltest (Nitratcheck) mit Eigenprotokoll) belegt worden. Es dürfen jedoch max. 10 % des ursprünglich ermittelten Düngedarfs nachgedüngt werden.		
Stickstoff <ul style="list-style-type: none"> Die Gesamtmenge des aufgebrauchten Gesamtstickstoffs aus organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln. liegt bei max. 170 kg/ha/Jahr (landwirtschaftlich genutzte Fläche) im Durchschnitt des Betriebs Die Gesamtmenge des aus Kompost aufgebrauchten Gesamtstickstoff liegt in einem Zeitraum von drei Jahren unter 510 kg/ha/Jahr 		
Beerenobstanbau <ul style="list-style-type: none"> für Stickstoffdüngung bei Strauchbeeren über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse vor die Düngung ist dann begründet 		O kein Beerenobst
Baumobstanbau <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 vor die Düngung ist dann begründet 		O kein Baumobst
Freilandgemüse- und Erdbeeranbau <ul style="list-style-type: none"> Stickstoffbedarfswerte entsprechend Anlage 4, Tabelle 4 der Düngerverordnung liegen vor die Bestimmung des Nmin-Vorrats erfolgte zeitnah vor der Aussaat/Pflanzung oder vor einer N-Düngung 		O kein Freilandgemüse
Obst- und Gemüseanbau (Unterglas) <ul style="list-style-type: none"> die Stickstoffdüngestrategie kann anhand von Aufzeichnungen dargelegt werden 		O kein Unterglasanbau

3.5.6 Gegenüberstellung von Düngedarf und Nährstoffeinsatz

<ul style="list-style-type: none"> Die Gegenüberstellung der betrieblichen Gesamtsumme des Düngedarfs (s. 3.5.4) und des gesamtbetrieblichen Nährstoffeinsatzes (N und P) liegt jeweils bis zum 31.3. des Folgejahres vor. Als Vorlage kann Anlage 5 der Düngerverordnung verwendet werden. <p>Hinweis: Ausnahmen gemäß Düngerverordnung</p>		
--	--	--

3.5.7 Ausbringung von Düngemitteln

<ul style="list-style-type: none"> Beim Ausbringen von stickstoff- oder phosphathaltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln wird folgendes beachtet: 		
---	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> Nährstoffmengen stehen zeitgerecht zur Verfügung Keine Aufbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen oder mit Schnee bedeckten Böden Kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Gewässer Sperrfristen bei der Stickstoff- und Phosphordüngung laut Düngeverordnung <p>Hinweis: Ausnahmen siehe Leitfaden</p>		
<p>3.5.8 Risikoanalyse für organische Dünger</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Vor der Ausbringung wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, bei der z. B. folgende Punkte berücksichtigt wurden: die Übertragung von Pflanzenkrankheiten und den Eintrag von Unkrautsamen, die Art und Herkunft des organischen Düngers, die Methode der Kompostierung, die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen, den Zeitpunkt der Anwendung, die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen. die Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination. die Gefahr des Eintrags von Fremdbestandteilen (z. B. Kunststoffe, Glas) <p>Die Ausbringung der organischen Dünger erfolgte unter Berücksichtigung der Risikoanalyse</p>		<p>FO-15 Risikoanalyse organische Düngung</p>
<p>3.5.9 [K.O.] Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs</p>		
<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 sind Kartoffeln</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 		<p>O kein Baum- oder Beerenobst</p>

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.5.10 [K.O.] 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 		O kein Klärschlamm
3.5.11 Verwendung von Gärsubstraten		
<ul style="list-style-type: none"> Nach der Aussaat/Pflanzung werden keine Gärsubstrate ausgebracht (Ausnahme Dauerkulturen) 		O kein Gärsubstrat
<ul style="list-style-type: none"> Bei <u>Feldgemüse und Erdbeeren</u>: im Jahr der Ausbringung von Gärsubstraten und im darauffolgenden Jahr erfolgt kein Anbau Bei <u>Kartoffeln</u>: 12 Monate vor Anbau werden keine Gärsubstrate ausgebracht Ausnahmen möglich, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die Gärsubstrate aus Anlagen stammen, deren Einsatzstoffe nachweislich (zusammenfassende Jahresbilanz) nur aus Gülle und pflanzlichem Material nach Anlage 11.1 bestehen <u>Gemüse- und Erdbeerenanbau</u>: die Grenzwerte zu Salmonellen und Schwermetallen nachweislich eingehalten werden 		O kein Gärsubstrat
<p><u>In Dauerkulturen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> die Gärsubstrate stammen aus Anlagen, deren Einsatzstoffe nachweislich (zusammenfassende Jahresbilanz) nur aus Gülle und pflanzlichem Material nach Anlage 11.1 bestehen Ausbringung erfolgt mindestens 3 Monate vor der Ernte und keine essbaren Pflanzenteile sind vorhanden Grenzwerte zu Salmonellen und Schwermetallen sind eingehalten 		O kein Gärsubstrat
3.5.12 Nährstoffgehalte und Bestandsliste Düngemittel		
<ul style="list-style-type: none"> für die zugekauften Dünger sind Unterlagen über den Nährstoffgehalt bzw. anerkannte Standardwerte (bei org. Dünger) vorhanden Der Düngemittelbestand ist dokumentiert Eine Bestandsliste (Typ und Menge) liegt vor (monatliche Aktualisierung bei Änderungen), oder <ul style="list-style-type: none"> – Dokumentation über Saldierung der Eingangslieferscheine und 		FO-16 Mineraldüngerliste O kein Mineraldüngerlagerung

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
Verbrauchsmengen möglich (nicht bei gemeinschaftlich genutzten Lagern möglich)		

3.5.13 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>O keine Lagerung von Mineraldünger</p> <p>FO-17 Düngemittellagerung</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>O Betriebsanweisungen O Schilder</p>

3.5.14 Lagerung von organischen Düngemitteln

<ul style="list-style-type: none"> Kontamination der Umwelt, insbesondere 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>O keine Lagerung von organischem Dünger</p> <p>FO-17 Düngemittellagerung</p>
--	--	---

Hinweis zum Rückstandsmonitoring: Eine Probenahme durch den Erzeuger selbst, einen Mitarbeiter des Betriebes oder eine durch den Erzeuger beauftragte dritte Person/Organisation ist nicht erlaubt. Der Bündler organisiert die Probenahme.

3.6 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung

3.6.1 [K.O.] Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen

<p>Zeitnahe Dokumentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> Anwendungsdatum 		Ackerschlagkartei
--	--	-------------------

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> 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, bei Raumkulturen pro Hektar und Meter Kronenhöhe Anwendungsgebiet Name des Anwenders Wartezeit gemäß Herstellerangaben Bei Nacherntebehandlung: Behandlungsart 		
3.6.2 Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz		
<p>Folgende weitere Aufzeichnungen sind vorhanden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maschine/Gerät Anwendungsgebiet (Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde) Verantwortliche Person, falls nicht der Anwender Wetterbedingungen, falls diese einen negativen Einfluss auf die Wirksamkeit oder auf Abdrift haben (ggf. über Internet) 		Ackerschlagkartei
3.6.3 [K.O.] Einhaltung der Wartezeit		
<ul style="list-style-type: none"> Die vorgegebene Wartezeit wird eingehalten Flächen mit einzuhaltender Wartezeit werden für Mitarbeiter kenntlich gemacht (insbesondere während der Ernte) 		
3.6.4 [K.O.] Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet). Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten, <ul style="list-style-type: none"> z. B. maximale Aufwandmenge je Anwendung bzw. je Jahr 		<p>Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel in Kartoffeln,</p> <p>Stand: 06.01.2025</p> <p>Oder Online: Internetseite BVL</p>

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<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>3.6.5 [K.O.] 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>3.6.6 [K.O.] Einhaltung der Wiederbetretungsfristen</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Ein dokumentiertes Verfahren zur Regelung der Wiederbetretungsfristen liegt vor (falls anwendungsbedingt notwendig) • Die behandelten Flächen werden erst nach Abtrocknen des Mittels betreten 		<p>FO-18 Wiederbetreten von Flächen</p>
<p>3.6.7 [K.O.] Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Prinzipien der guten fachlichen Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes werden eingehalten • Das Dokument „Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz“ (BMEL)“ liegt vor oder ist online abrufbar und den Pflanzenschutzverantwortlichen Mitarbeitern bekannt • 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>FO-19 Maßnahmenplan integrierter Anbau</p> <p>Online: BMEL</p>
<p>3.6.8 Vermeidung von Abdrift</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt • Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt • Witterungsbedingungen werden beachtet 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> • Sofern ein erhöhtes Risiko einer Abdrift von oder auf Nachbarflächen besteht, sind Maßnahmen z.B. eine Abstimmung mit dem Nachbarn oder eine Vorernteprobe zu prüfen 		
3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten		
<ul style="list-style-type: none"> • Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt • Restmengen werden nachweislich 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>Hinweis: s. Arbeitshilfe „Schlagbezogene Aufzeichnungen“</p>		Ackerschlagkartei
3.6.10 Information zur Zulassung von Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> • Eine Liste aller in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel liegt vor. Alternativ kann der Zulassungsstatus auf den behördlichen Internetseiten (z.B. BVL) abgerufen werden. 		PSM-Liste Stand: 06.01.2025
3.6.11 [K.O.] 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 		O Schrank O Raum
3.6.12 Kennzeichnung Pflanzenschutzmittel		
<ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutzmittel, auf die mind. eines der folgenden Kriterien zutrifft, sind im Lager gekennzeichnet: <ul style="list-style-type: none"> – ausschließliche Zulassung für Haus- und Kleingärten – keine Zulassung oder Genehmigung für die in der aktuellen Saison im Anbau befindlichen Kulturen – Anwendungsverbot oder eine Beseitigungspflicht gemäß der Anforderung „Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln“, das 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
Mittel konnte jedoch noch nicht entsorgt werden		

3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis Pflanzenschutzmittel

<ul style="list-style-type: none"> • Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt (<u>Mustervorlage</u>) • 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) 		FO-20 Gefahrstoffverzeichnis
---	--	---------------------------------

3.6.14 Pflanzenschutzmittellager

<ul style="list-style-type: none"> • Das Pflanzenschutzmittellager bzw. -schrank ist gekennzeichnet und • ausreichend beleuchtet • robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut • trocken, kühl, frostfrei • keine extremen Temperaturschwankungen möglich • Lagerplatz ist ausreichend belüftet 		
--	--	--

3.6.15 [K.O.] Zugang zum Pflanzenschutzmittellager

<ul style="list-style-type: none"> • Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) • Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen) • Eine stabile Tür, ggf. stabile Fenster sind vorhanden 		
--	--	--

3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen

<ul style="list-style-type: none"> • Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaufel sowie Plastiktüten sind vorhanden und werden ausschließlich für diesen Zweck verwendet • 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 		
---	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> 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. Ebenso dürfen sie nicht gemeinsam in einer Auffangwanne gelagert werden Beim Transport werden Beschädigungen von Behältern und Kontaminationen ausgeschlossen Die Behälter sind während des Transportes verschlossen 		
3.6.17 [K.O.] 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 		FO-21 Kalibrierung
3.6.18 [K.O.] Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern		
<ul style="list-style-type: none"> Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen Die Rückgabe der Behälter inkl. Deckel erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem Es muss ein Entsorgungsbeleg vorhanden sein. 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 		O PAMIRA
3.6.19 [K.O.] Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern		
<ul style="list-style-type: none"> Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden: <ul style="list-style-type: none"> die Verpackung wird dreimal von Hand gespült das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.6.20 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 		
3.7 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte		
3.7.1 [K.O.] Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität		
<ul style="list-style-type: none"> • Eine Risikoanalyse, die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt (z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: <ul style="list-style-type: none"> – die Anwendungsmethode – die Kultur – die Herkunft des Wassers – der Zeitpunkt der Anwendung – Mögliche Verunreinigungen der Wasserquellen, Speicher, Verteilersysteme – Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können • Mindestens eine Wasseranalyse jährlich ist erforderlich • In der Risikoanalyse wird ermittelt, wo und wann die Proben entnommen werden • Die Probenahmen erfolgen am repräsentativen Austrittspunkt oder an der nächsten praktikablen Entnahmestelle • Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt <p>Hinweis: Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Grenzwert Escherichia coli unter 1000 KbE/100 ml wird eingehalten • Wird der Grenzwert nicht eingehalten oder ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, dürfen die zum Rohverzehr geeigneten Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und Korrekturmaßnahmen mit Fristen sind festzulegen 		FO-22 Risikoanalyse Wasser O keine Bewässerung

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

3.7.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität

<ul style="list-style-type: none"> • Eine Risikoanalyse, die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt (z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: <ul style="list-style-type: none"> – die Anwendungsmethode – die Kultur – die Herkunft des Wassers – der Zeitpunkt der Anwendung – Mögliche Verunreinigungen der Wasserquellen, Speicher, Verteilsysteme – 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>		FO-22 Risikoanalyse Wasseranalyse
--	--	-----------------------------------

3.7.3 [K.O.] Unbehandeltes und behandeltes Abwasser

<ul style="list-style-type: none"> • Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet • Behandeltes, aufbereitetes Abwasser, welches die Mindestanforderungen gemäß VO (EU) 2020/741 (Abschnitt 2) erfüllt, darf für die landwirtschaftliche Bewässerung verwendet werden 		O keine Verwendung von aufbereitetem Abwasser
--	--	---

3.8 Wassermanagement

3.8.1 Nachhaltige Nutzung von Wasser		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Bewässerungsmethoden und Fertigation sind hinsichtlich der nachhaltigen Wassernutzung gerechtfertigt (ökonomisch, ökologisch sinnvoll) • Behördliche Beschränkungen des Wasserverbrauchs werden eingehalten 		FO-33 Risikoanalyse Wassernutzung

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> Die Wasserentnahme aus sich erneuernden Quellen wird bevorzugt; das Auffangen von Regenwasser soll erfolgen, wenn es wirtschaftlich und praktikabel durchführbar ist Der Wasserbedarf wird auf Grundlage verfügbarer Informationen (z. B. Daten lokaler Agrarinstitute, Regenmesser, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Tensiometer, Spatenprobe) ermittelt Vorhandene Hilfsmittel/Werkzeuge sind gewartet Bei Mangel an natürlichen Wasserressourcen (z. B. Regionen in Südeuropa) liegt ein Plan zur effizienten Wassernutzung vor 		
3.8.2 [K.O.] Wasserentnahme und Ableitung		
<ul style="list-style-type: none"> Sofern gesetzlich gefordert, liegt eine behördliche Genehmigung vor Behördliche Auflagen (z. B. Wasserentnahmemenge oder Nutzungsraten) sind anhand geeigneter Methoden dokumentiert 		
3.8.3 Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen		
<ul style="list-style-type: none"> Die Auswirkungen der Wassernutzung und Ableitung von Brauchwasser auf die Umwelt werden in einer Risikoanalyse betrachtet Der Verwendungszweck des Wassers ist dokumentiert 		FO-33 Risikoanalyse Wassernutzung
3.9 Ernte und Transport		
3.9.1 Erntevorbereitung		
<ul style="list-style-type: none"> Vor Beginn der Ernte werden die Erntebedingungen eingeschätzt (Reifezustand, Bodenzustand, Witterung) 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) 		Ackerschlagkartei
3.9.2 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 zu Erntemengen 		Ackerschlagkartei

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

3.10 Lagerung und Handhabung von Produkten

3.10.1 Warenidentifikation im Lager		
<ul style="list-style-type: none"> Die Herkunft ist für jede Partie, auch bei zugekaufter Ware, dokumentiert und nachvollziehbar Die Identität der Ernteprodukte (ggf. Partienummer) ist auf allen Schriftstücken vermerkt, die die Partie im Betrieb begleiten 		
3.10.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen		
<ul style="list-style-type: none"> Bei der Einlagerung ist sichergestellt, dass keine Vermischung oder Kontamination erfolgt Das Erntegut wird regelmäßig hinsichtlich qualitätsbestimmender 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 		FO-23 Temperaturkontrolle Lager
3.10.3 Überprüfung der Messgeräte		
<ul style="list-style-type: none"> Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft 		FO-21 Kalibrierung
3.10.4 [K.O.] Schädlingsmonitoring/-bekämpfung		
<ul style="list-style-type: none"> An kritischen Stellen wird regelmäßig und systematisch auf Schädlingsbefall geprüft und dokumentiert, ob Schädlingsbefall vorliegt; dafür werden zusätzlich zur visuellen Kontrolle ergänzende Maßnahmen wie bspw. das Aufstellen von Monitoring-, Köderstellen oder Fallen durchgeführt Bei Schädlingsbefall erfolgt eine planmäßige, dokumentierte Bekämpfung Die Anwendungsbestimmungen und Auflagen der eingesetzten Mittel werden eingehalten Diese sowie die Qualifikation des Anwenders entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen Ein Köderplan wird erstellt Fallen und Köder sind keine Gefahr für andere Tiere 		FO-24 Schädlingsmonitoring

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> Fallenkontrolle / eingeleitete Maßnahmen werden dokumentiert Monitoring- und Köderstellen/Fallen werden mindestens einmal pro Monat kontrolliert, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden 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) <p>Hinweis: s. Musterformular/Arbeitshilfe „Schädlingsmonitoring/-bekämpfung“ unter www.q-s.de</p>		
<p>3.10.5 Umgang mit nicht konformen Produkten</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Es existiert eine Regelung zum Umgang mit nicht-konformen/fehlerhaften Produkten und diese wird umgesetzt Betroffene Produkte müssen eindeutig identifiziert und isoliert werden können (z.B. separater Lagerort, Etikett) und werden entsprechend gehandhabt oder entsorgt <p>Hinweis: Ein nicht-konformes Produkt ist ein Produkt, das die Lebensmittelsicherheit, gesetzlichen Anforderungen, eine bestimmte Qualität oder die Kundenanforderungen nicht erfüllt.</p> <p>s. Musterformular „Umgang mit nicht konformen Produkten“ unter www.q-s.de.</p>		<p>FO-25 Fehlerhafte Produkte QS-Musterformular „Umgang mit nicht konformen Produkten“</p>
<p>3.11 Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung</p>		
<p>3.11.1 Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Dokumentation (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen, Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate) der gekauften Betriebsmittel und von Dienstleistungen liegt vor <p>Hinweis: Die Dokumentationspflicht bezieht sich auf das Produkt und alle Betriebsmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>3.11.2 [K.O.] Rückverfolgbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem wird geführt und stellt sicher, dass • die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der produzierten (wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit) und wenn anwendbar der zugekauften Ware und des Verpackungsmaterials gegeben ist <ul style="list-style-type: none"> – 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 • 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 		<p>FO-26 Anweisung Rückverfolgbarkeit</p> <p>FO-27 Lieferanten- und Kundenliste</p>
<p>3.11.3 [K.O.] Kennzeichnung von QS-Ware</p> <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 • Die Kennzeichnung erfolgt entweder produktbezogen (z. B. „QS-Äpfel“) oder durch einen Hinweis in den Warenbegleitpapieren (z. B. „sämtliche Ware ist QS-Ware“). • Mitglieder einer Erzeugerorganisation mit vertraglicher Andienungspflicht oder Erzeuger mit organisatorisch und gesellschaftsrechtlich 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>enger Verbindung zum Abnehmer können pauschale Regelungen vereinbaren, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - QS-lieferberechtigte Kulturen ausnahmslos als QS-Ware vermarktet werden - das Verfahren dokumentiert und den betreffenden Mitarbeitern bekannt ist - das Verfahren im Audit nachvollziehbar ist <p>Hinweis: Kennzeichnung ist die Deklaration der Ware in den Dokumenten, z. B. Lieferschein, siehe Arbeitshilfe Kennzeichnung QS-Ware (www.q-s.de)</p>		
<h3>3.11.4 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer</h3>		
<ul style="list-style-type: none"> • QS-Ware ist mit der QS-Standortnummer (OGK-Nummer) oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Betriebs (z.B. GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN) oder Globalen Lokationsnummer (GLN)) im Lieferschein/in den Warenbegleitpapieren oder auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) gekennzeichnet. • Sofern für einen Erzeuger mehrere Standorte (OGK-Nummern) in der QS-Datenbank hinterlegt sind oder zugekaufte Ware vermarktet wird, ist die Standortnummer von dem Standort zu verwenden, von dem die Ware produziert wurde. Für den Fall, dass der Erzeuger nur mit einem Standort (einer OGK-Nummer) registriert ist, kann auch die QS-ID genutzt werden. • Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse (z.B. Sortieranlagen) Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, wird alternativ die QS-ID, die GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer (z.B. die GLN, GGN) des Abpackstandortes verwendet 		GGN
<h3>3.11.5 Zeichennutzung</h3>		
<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 		O keine Zeichennutzung

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> Bei der Verwendung ohne direkten Produktbezug (auf Werbemitteln, Briefpapier oder ähnlichen Werbeträgern) ist die klare Zuordnung zum Absender gegeben Bei Nutzung der GLOBALG.A.P. Handelsmarken sind die entsprechenden Bestimmungen und Richtlinien einzuhalten 		
3.11.6 Produktkennzeichnung		
<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 		Kennzeichnung korrekt
3.11.7 [K.O.] Warenausgangskontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> Stichproben zur Einhaltung der Qualität der einschlägigen Vermarktungsnormen oder deklarierten Klassen sind durchgeführt. QS-Ware ist eindeutig identifiziert, und Verwechslungen sind ausgeschlossen. Die Warenausgangskontrolle bestätigt, dass alle selbst getätigten Angaben auf dem Etikett, insbesondere zum Zertifizierungsstatus (z. B. QS-ID, GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN)) und zur Herkunft (national oder regional), korrekt sind. 		
3.11.8 Umgang mit Retouren		
<ul style="list-style-type: none"> Eine Regelung zur Bearbeitung von Retouren ist vorhanden und wurde anhand eines Beispiels im letzten Jahr geprüft. Alle Warenrücksendungen sind erfasst und bewertet. Die Regelungen zur Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware sind eingehalten. Maßnahmen zur Vermeidung von Retouren sind umgesetzt. Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet. 		FO-48 Test Rückfahren/Retouren O im letzten Jahr keine Retouren FO-47 Rückrufverfahren/Retouren
3.11.9 Bezug von Pilzsubstrat		
<ul style="list-style-type: none"> Pilzsubstrat mit gewachsenen oder mit im Stadium der Fruchtkörperbildung befindlichen Pilzen ist von QS-zertifizierten Betrieben zu beziehen, um die Pilze als QS-Ware vermarkten zu können. Die Substratherstellung und Inokulation erfordern keine Teilnahme am QS-System. 		O kein Pilzsubstrat

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.12 Verpacken von Ernteprodukten		
3.12.1 [K.O.] Lagerung des Verpackungsmaterials		
<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 		O keine Verpackung
3.12.2 Konformität des Verpackungsmaterials		
<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 Kundenspezifikationen werden berücksichtigt 		O keine Verpackung
4 Hygieneanforderungen		
4.1 Hygienemanagement		
4.1.1 Risikoanalyse Hygiene		
<ul style="list-style-type: none"> Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung nach der Ernte sowie den Transport. Mögliche Kontaminationen sind in der Risikoanalyse erfasst. <p>Hinweis: Mögliche Verunreinigungsquellen siehe Leitfaden</p>		FO-28 Risikotabelle Betrieb
4.1.2 [K.O.] 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 Abweichungen sind festgelegt <p>Hinweis: Mindestanforderungen für die betrieblichen Hygiene-verfahren siehe Leitfaden</p>		QS- Hygienecheckliste

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
4.1.3 [K.O.] Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen		
<ul style="list-style-type: none"> Auf Grundlage der Risikoanalyse werden Hygieneanforderungen sowie ein Reinigungsplan erstellt Die Hygieneanforderungen werden eingehalten <p>Hinweis: Die Punkte, die mind. von den Hygieneanforderungen abgedeckt sind, können dem Leitfaden entnommen werden</p>		FO- 29 Hygiene-Richtlinie FO-30 Reinigungsplan
4.1.4 [K.O.] Hygieneanweisungen		
<ul style="list-style-type: none"> Auf Basis der Risikoanalyse liegen Hygieneanweisungen in den Arbeitsbereichen 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>		FO- 29 Hygiene-Richtlinie
4.1.5 [K.O.] 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, -intervalle Teilnehmer Referent, Sprache <p>Hinweis: s. Musterformulare Schulungsnachweis (deutsch, bulgarisch, polnisch, rumänisch)</p>		FO-31 Schulungsplan FO-32 Teilnehmerliste
4.1.6 [K.O.] Anforderungen an Wasser und Eis		
<ul style="list-style-type: none"> Für Prozess-/Waschwasser/Eis muss eine Risikoanalyse durchgeführt werden. Auf Basis der Risikoanalyse muss <ul style="list-style-type: none"> das Wasser regelmäßig ausgetauscht und/oder aufbereitet werden. mit Zusätzen versetztes Wasser (z. B. antimikrobielle Zusätze, Ozon) analytisch überwacht werden, sodass für die Zusätze geltenden Höchstgehalte (sofern gesetzlich festgelegt) eingehalten werden 		FO-33 Risikoanalyse Wasser

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<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 <p>Hinweis: Die Durchführung von Wasseranalysen ist nur erforderlich, wenn Produkte gehandhabt werden, die zum Rohverzehr geeignet sind</p>		
<p>4.1.7 [K.O.] Toiletten für Erntearbeiter</p>		
<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, geeigneten Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (unter Ausschluss von mehrfach zu nutzenden Handtüchern) sowie ggf. für den Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsmitteln stehen in der Nähe der Toiletten bereit • Die Toiletten sind mit Toilettenpapier ausgestattet 		
<p>4.1.8 Betriebsmittel</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet und halten Kundenspezifikationen oder eigene Spezifikationen, mindestens jedoch gesetzliche Bestimmungen ein • Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden • Alternative Lieferanten sind bekannt, um kurzfristigen Lieferausfällen vorzubeugen 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
4.1.9 [K.O.] Glasbruch bei Lampen		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ul style="list-style-type: none"> Schriftliche Anweisungen für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen sind vorhanden 		FO-29 Hygienerichtlinie
4.1.11 Zugang von Haustieren		
<ul style="list-style-type: none"> Wo Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren geregelt 		

5 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware (Bei Zukauf oder Handhabung nicht selbst erzeugter Ware; Erläuterung s. Leitfaden)

5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware

<p>Dieses Kapitel ist für Erzeuger verpflichtend, die neben den selbst erzeugten Produkten auch Produkte im eigenen Betrieb handhaben oder lagern, die sie nicht selbst erzeugt haben (z. B. durch Zukauf oder Dienstleistungen beim Produkthandling wie z. B. sortieren oder verpacken).</p> <p>Die Anforderungen dieses Kapitels sind anzuwenden und werden geprüft, wenn die nicht selbst erzeugte Ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> QS-Ware ist, oder zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QS angemeldet ist. <p>Bei der Produktionsart werden für Obst- und Gemüseanbau „Freiland“ und „Geschützter Anbau“ zusammengefasst.</p> <p>Weiterhin sind die Anforderungen für Erzeuger mit mehreren Standorten verpflichtend, bei denen nicht alle Standorte für QS-GAP registriert sind</p>		O keine nicht selbst erzeugte Ware
5.1.1 Wareneingangskontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> Folgt einem geregelten Ablauf Die Kontrollen werden anhand interner Vorgaben durchgeführt, dokumentiert und umfassen alle relevanten Produkte 		O keine nicht selbst erzeugte Ware

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> Die angelieferte Ware wird auf Schädlingsbetall überprüft, ggf. werden Maßnahmen eingeleitet Alle Lieferanten von QS-Ware sind über die öffentliche Systempartnersuche als lieferberechtigte Standorte samt Kultur/Produktionsart in der Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt 		
5.1.2 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 mind. jährlich getestet, dies ist dokumentiert 		O keine nicht selbst erzeugte Ware
5.1.3 [K.O.] Warentrennung		
<ul style="list-style-type: none"> Es liegt eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vor Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden, kann die Vorgehensweise der Warentrennung dargelegt werden QS-Ware ist im Betrieb eindeutig zu identifizieren Es ist sichergestellt, dass es nicht zu Verwechslungen zwischen QS-Ware und Nicht-QS-Ware kommt Die Trennung und Identifizierung von Ware mit anderen spezifischen Warenkennzeichnungen (z. B. regionale Kennzeichnungen, Bio) oder Ware aus QS-GAP Betrieben und Ware aus Betrieben mit QS Erzeugung und/oder anerkannten Standards (z. B. QS Erzeugung, GLOBALG.A.P., Vegaplan, AMAG.A.P.) ist gewährleistet 		O keine nicht selbst erzeugte Ware
5.1.4 [K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang		
<ul style="list-style-type: none"> Ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften und produzierten Ware und der Menge der vermarkteten Ware ist gegeben Darüber hinaus muss mindestens einmal jährlich eine detaillierte Massenbilanz anhand eines Beispiels erstellt werden, die alle produzierten, gekauften und vermarkteten Waren umfasst 		O keine nicht selbst erzeugte Ware
5.1.5 Zeichennutzung bei zugekaufter Ware		
<ul style="list-style-type: none"> Wird zugekaufte Ware von Erzeugern mit einem GLO-BALG.A.P. Option 2 – Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS 		O keine nicht selbst erzeugte Ware

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> - 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 Umweltschutz		
6.1.1 Lagerung von Kraftstoffen und Betriebsmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Umwelt wird nicht beeinträchtigt • Die Lagerung erfolgt gemäß gesetzlichen Vorgaben, örtlichen Vorschriften sowie den Herstellerinformationen • Kraftstofftanks <ul style="list-style-type: none"> - Dauerhafte und lesbare Schilder weisen auf mögliche Gefahren hin - Schilder mit „Rauchen verboten“ sind vorhanden und entsprechende Vorsorge für einen Brandfall ist getroffen - Die Tankumwallung muss undurchlässig sein und mindestens 110 % des größten Tanks auffangen können 		
6.1.2 Umwelt- und Naturschutzplan zur Erhaltung der biologischen Vielfalt		
<ul style="list-style-type: none"> • Ein Umwelt- und Naturschutzplan liegt vor <ul style="list-style-type: none"> - Dieser beschreibt die aktuelle Situation im Betrieb und enthält weitere mögliche Maßnahmen (siehe bspw. FIN Praxistipps Nachhaltigkeit (Biodiversität)) • Die Umsetzung des Plans erfolgt eigenständig oder im Rahmen einer „Gemeinschaftsinitiative Biodiversität“ (siehe Leitfaden FIN/ Modul Biodiversität) 		FO-13 Maßnahmenplan Umwelt FO-42 Biodiversitätsplan
6.1.3 Energiequellen und -verbrauch		
<ul style="list-style-type: none"> • Aufzeichnungen zum Energieverbrauch, z. B. Lieferscheine über Kraftstoffe liegen vor und werden zur Identifikation von möglichen Verbesserungspotenzialen hinsichtlich der betrieblichen Energieeffizienz genutzt • Maschinen und Geräte wurden hinsichtlich ihrer Energieeffizienz gewartet • Bei Anschaffungen wurde der Energieverbrauch berücksichtigt 		FO-13 Maßnahmenplan Umwelt O Lieferscheine/Rechnungen FO- 09 Wartungsplan

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> Der Einsatz von erneuerbaren Energien wurde geprüft und wird, sofern möglich, bevorzugt eingesetzt 		
6.1.4 Substrate		
<ul style="list-style-type: none"> Substrate stammen nachweislich nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten 		O keine Substrate
6.2 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung		
6.2.1 Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen		
<ul style="list-style-type: none"> Eine Liste der Abfallstoffe (z. B. Papier, Pappe, Plastik, Öl) und potentiellen Quellen von Umweltverschmutzungen (z.B. Ab-gas von Heizeinheiten, Tankreinigungen) liegt vor 		FO – 36 Abfallplan
6.2.2 [K.O.] Abfalllagerung		
<ul style="list-style-type: none"> Die Abfälle werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert und regelmäßig entsorgt Die Bereiche werden regelmäßig gesäubert und ggf. desinfiziert Vom Abfall geht kein Kontaminationsrisiko aus 		
6.2.3 [K.O.] Abfallmanagement		
<ul style="list-style-type: none"> Ein Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt Betriebliche Abfälle werden auf ein notwendiges Maß reduziert und Kontaminationen der Umwelt verhindert Der Verbleib von Kunststoffen in der Umwelt und auf Betriebsflächen wird vermieden und die Verwendung von ökologisch abbaubaren Alternativen zu Kunststoffen wird in Betracht gezogen 		FO – 36 Abfallplan
7 Arbeitsbedingungen		
<p>Hinweis: Betriebe mit Fremdarbeitskräften können sich zusätzlich nach dem Leitfaden „Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS)“ prüfen lassen. Betriebe ohne Fremdarbeitskräfte können sich von ihrem Bündler als „Familienbetrieb“ anmelden lassen. Zu „familienzugehörigen Mitarbeitern“ zählen in direkter Linie mit der Betriebsleitung Verwandte (d. h. Eltern, Ehepartner, Geschwister, Kinder; nicht jedoch Onkel, Cousin oder andere Verwandte).</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange

7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange

<ul style="list-style-type: none"> Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt 		FO-37 Funktionsübersicht
--	--	--------------------------

7.1.2 Sozialmanagement

<ul style="list-style-type: none"> Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt Mit Ausnahme von reinen Familienbetrieben sind alle Mitarbeiter über das Beschwerdemanagement informiert, in dessen Rahmen Meinungsverschiedenheiten und Probleme zwischen Beschäftigten sowie Beschäftigten und Unternehmensleitung gelöst werden 		O Familienbetrieb FO-38 Beschwerdemanagement Mitarbeiter
---	--	---

7.1.3 Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen

<p>Eine Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen wurde auf folgender Grundlage durchgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> nationale, regionale und kommunale Gesetzgebung Branchenvereinbarungen <p>Hinweis: Beispiele siehe Leitfaden</p>		FO-39 Risikoanalyse Arbeitssicherheit
--	--	---------------------------------------

7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen

<ul style="list-style-type: none"> Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt Ein Notfallplan ist vorhanden Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. Abfalldeponien) hin Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Arbeitnehmer werden mindestens jährlich für den jeweiligen Arbeitsplatz zu Unfall- und Notfallsituationen, sowie zu relevanten Gesundheitsthemen geschult. Die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent) 		FO-40 Alarmplan O Familienbetrieb s. Schulungsplan
--	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

7.1.5 [K.O.] Mitarbeitereinweisung und -qualifikation

<ul style="list-style-type: none"> • Eine Einweisung in den Umgang mit gefährlichen Maschinen oder Geräten ist gewährleistet (Dokumentation) • Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert 		FO-32 Teilnehmerliste
---	--	-----------------------

7.1.6 [K.O.] 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 • Falls Anwendungsbestimmungen für vorhandene Pflanzenschutzmittel den Gebrauch von Atemschutzfiltern oder Masken vorsehen, müssen diese in ausreichender Anzahl vorrätig sein • 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 		
---	--	--

7.1.7 Erste-Hilfe-Ausstattung

<ul style="list-style-type: none"> • Vollständige, einsatzfähige Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe und in selbstfahrenden Arbeitsgeräten (Schlepper, Erntemaschinen, etc.) vorhanden • Die Ausstattung erfolgt je nach Art und Größe des Betriebes und auf Grundlage der Risikoanalyse nach 7.1.4 • An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche und sauberes Wasser in der Nähe des Arbeitsbereichs vorhanden 		O Erste Hilfe Kästen vorhanden im Betrieb und Schleppern
---	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>7.1.8 Unfall- und Notfallplan</p> <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) 		<p>FO- 40 Alarmplan</p> <p>O Betriebsanweisungen O Sicherheitsdatenblätter</p>
<p>7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ab zwei Arbeitskräften ist mind. eine Person anwesend, die in den letzten 5 Jahren an einer Erste-Hilfe-Schulung teilgenommen hat • Die Anzahl der Personen mit einer Erste-Hilfe-Schulung richtet sich nach den Empfehlungen der Berufsgenossenschaften <p><i>Hinweis: Wenden Sie sich bzgl. einer eventuellen Kostenübernahme an die Berufsgenossenschaft; die Schulung muss als Präsenzveranstaltung durchgeführt werden</i></p>		
<p>7.1.10 Gesundheitscheck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen 		<p>s. Teilnehmerliste</p>
<p>7.1.11 [K.O.] Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Ein Sozialraum für Arbeitskräfte ist vorhanden • Die Unterkünfte sind für die Unterbringung geeignet und verfügen über grundlegende Sanitäreinrichtungen sowie Trinkwasser 		<p>O keine Mitarbeiter</p>

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> • Es geht für die Unterkünfte keine Gefährdung für die Sicherheit und Gesundheit für die Beschäftigten aus, und sie können sauber gehalten werden • Sofern die Mitarbeiter sich auf dem Betrieb selbst verpflegen, gibt es eine Möglichkeit zur Aufbewahrung der Lebensmittel • Für Mitarbeiter, die ihre Arbeitskleidung und /oder ihre persönliche Schutzausrüstung im Betrieb an- und ablegen, müssen ausreichende Umkleide- und Ablagemöglichkeiten vorhanden sein 		
<h2>8 Beschwerdemanagement</h2>		
<h3>8.1 Beschwerdeverfahren</h3>		
<ul style="list-style-type: none"> • Ein dokumentiertes Beschwerdeverfahren ist vorhanden • Beschwerden (z.B. von Abnehmern, Behörden) im Zusammenhang mit QS Anforderungen werden aufgenommen und verfolgt • Aufzeichnungen der eingeleiteten Maßnahmen liegen vor 		FO-41 Beschwerdeformular
<h2>9 Empfehlungen</h2>		
<h3>9.1 Anforderungen an den Standort</h3>		
<h4>9.1.1 Daten zur Pflanzenschutzpraxis</h4>		
<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Daten zum Pflanzenschutzmitteleinsatz liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor: <ul style="list-style-type: none"> – Auflistung der eingesetzten Wirkstoffe – Gesamtmenge der eingesetzten Wirkstoffe (in kg/Kultur, kg/Monat und kg/ha/Monat) • Die Daten liefern maßgebliche Informationen, wie z. B. Wirkstoffmengen pro Kilogramm Produkt und Hektar innerhalb der jeweiligen Wachstumszyklen. 		
<h4>9.1.2 Daten zur Wassernutzung</h4>		
<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Daten zum Wasserverbrauch liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor: <ul style="list-style-type: none"> – Gesamtwassermenge, die für die landwirtschaftliche Produktion genutzt wird 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>(m³ Wasser/Gesamtbetrieb/Monat bzw. m³/Standort/Monat)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zusätzlich wurde der Wasserverbrauch für die Bewässerung je Monat (m³/ha) berechnet. • Die Daten liefern maßgebliche Informationen, wie z. B. Wasserverbrauch je Quelle, je Zeitraum (z. B. Anbauperiode), je Kilogramm Produkt und je Produktionshektar. 		
9.1.3 Daten zum Energiehaushalt		
<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Daten zum Energieverbrauch liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor: <ul style="list-style-type: none"> – Gesamtverbrauch auf dem Betrieb je Energiequelle/Monat – Anteil des Verbrauchs erneuerbarer gegenüber nicht erneuerbaren Energien sowie eine Aufschlüsselung des Energieverbrauchs nach Quelle • Zusätzlich wurden weitere maßgebliche Informationen berechnet, wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> – In den Betrieb importierte und aus dem Betrieb exportierte Energiemenge (z. B. aus dem/in das öffentliche Stromnetz) – Menge der im Betrieb produzierten Energie (z. B. durch Solaranlagen, mit Brennstoffen) • Die berechneten Daten beziehen sich auf: • Energiequellen (unterteilt in erneuerbare und nicht erneuerbare) <ul style="list-style-type: none"> – Jeweilige Standorte – Anbaufläche (ha) – Verschiedene Zeitspannen (z. B. Anbauperiode) – Verbrauchte Energiemenge je kg Produkt 		
9.1.4 Daten zur Düngung		
<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Daten zum Düngemanagement liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor: <ul style="list-style-type: none"> – Ausgebrachte Gesamtmenge von N, P, K-Düngern (in kg/Kultur, kg/Monat und kg/ha/Monat) • Die Daten beziehen sich auf anorganische und organische Düngemittel, Zeiteinheiten (z. B. Wachstumsperiode) und Düngemengen pro Kilogramm Produkt sowie Hektar Produktion 		
9.1.5 Umwandlung geschützter Gebiete		
<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Daten zur Umwandlung von Flächen aus Naturschutzgebieten in 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>landwirtschaftliche Nutzflächen liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesamtfläche (in ha oder m²), die zwischen dem 1. Januar 2008 und dem 1. Januar 2014 in landwirtschaftliche Nutzfläche oder in eine andere Nutzungsart umgewandelt wurde - Gesamtfläche (in ha oder m²), die bereits wiederhergestellt wurde, derzeit wiederhergestellt wird oder für die eine Wiederherstellung geplant ist <ul style="list-style-type: none"> • Weitere relevante Kennzahlen zur Biodiversität wurden berechnet 		
<p>9.1.6 Klimarelevante Daten</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Daten zu den CO₂-Äquivalenten (CO₂e) liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor: <ul style="list-style-type: none"> - Das CO₂e-Äquivalent des Energieverbrauchs (in CO₂e/ha/Monat und CO₂e/kg/Monat) • Weitere für den Betrieb maßgebliche Informationen wurden berechnet, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> - CO₂-Äquivalent anderer Energiemengen, die für den Betrieb berechnet wurden - CO₂-Äquivalent in Bezug auf Boden und Biomasse, Carbon Farming oder ökologischen Fußabdruck - CO₂-Bindung (Immissionen) des Betriebs • Die verfügbaren Daten beziehen sich auf den Gesamtbetrieb, Zeiteinheiten (z. B. Anbauperioden) sowie die Treibhausgasmengen pro Kilogramm Produkt und Hektar Produktion. 		
<p>9.2 Böden und Substrate</p>		
<p>9.2.1 Erstellung von Bodenkarten</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Für Flächen wird der Bodentyp anhand von Bodenprofilen, Bodenproben oder lokalen (regionalen) Bodenkarten festgestellt 		
<p>9.2.2 Teilnahme an Recyclingprogrammen für Substrate</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Art, Datum und Menge des recycelten Materials werden z. B. über Rechnungen oder Ladepapiere dokumentiert. Die fehlende Beteiligung an einem vorhandenen Recycling-System muss begründet werden 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

9.3 Düngung

9.3.1 Schwermetallgehalt in anorganischen Düngemitteln

<ul style="list-style-type: none"> Der Schwermetallgehalt steht für alle anorganischen Dünger zur Verfügung, die in Kulturen eingesetzt wurden, die in den letzten 12 Monaten nach QS-GAP angebaut worden sind 		
---	--	--

9.4 Hygienemanagement

9.4.1 Reduktion mikrobiologischer Risiken der Produkte

<ul style="list-style-type: none"> Mögliche Kontaminationsquellen (z. B. Tierhaltung, Düngung, Bewässerungssysteme, Hochwasser) werden identifiziert, je nach betrieblicher Situation risikoorientiert bewertet und ggf. Maßnahmen zur Beherrschung mikrobiologischer Risiken durchgeführt (s. <u>„Arbeitshilfe zur Beurteilung und Reduktion mikrobiologischer Risiken bei Obst und Gemüse“</u>). 		
---	--	--

9.5 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung

9.5.1 Überschüssige Erzeugnisse

<ul style="list-style-type: none"> Ernteüberschüsse sowie Sortier- und Lagerausschüsse werden, sofern für den Verwendungszweck geeignet, einem der folgenden Zwecke zugeführt (in absteigender Priorität): <ul style="list-style-type: none"> – Menschlicher Verzehr (für die Weiterverarbeitung, Weitergabe an soziale Einrichtungen usw.) – Futtermittel – Biobasierte Materialien Darüber hinaus ist eine (Flächen-) Kompostierung und energetische Nutzung möglich. 		
---	--	--

9.5.2 Kompostierung und Verwendung organischer Betriebsabfälle

<ul style="list-style-type: none"> Organische Abfälle (wie z. B. Ernteabfälle) werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet. Die Kompostierungsmethode gewährleistet, dass keine Gefahr der Übertragung von Krankheiten besteht 		
--	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

9.5.3 Maßnahmen des Umweltschutzes und Initiativen in der Gemeinde

<ul style="list-style-type: none"> • Es werden auf dem Betrieb oder durch Beteiligung in einer Gruppe Maßnahmen zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Nutzung von Wasser umgesetzt oder es bestehen Kenntnisse von entsprechenden Aktivitäten in räumlicher Nähe zum Betrieb • Im Rahmen der Erstellung eines Umweltschutzkonzeptes wurde eine Erhebung zum Zustand der Fauna und Flora auf dem Betrieb durchgeführt • Mögliche Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt und des nachhaltigen Wassermanagements sind bekannt und geeignete Maßnahmen wurden umgesetzt • Im Falle von Fließgewässern, die Betriebsflächen passieren, sind Quelle und Mündung bekannt • Im Umweltschutzkonzept wurden, wo realisierbar, Prioritäten und Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensräume für Flora und Fauna sowie zur Erhöhung der biologischen Vielfalt auf dem Betrieb definiert • Der Flächenplan weist Flächen für Biodiversitätsmaßnahmen und Naturschutzgebiete aus 		
---	--	--

9.5.4 Umstellung unproduktiver Standorte

<ul style="list-style-type: none"> • Wo möglich, sind Pläne zur Konvertierung von unproduktiven Standorten auf dem Betrieb in Naturschutz-gebiete für die Flora und Fauna vorhanden und werden umgesetzt 		
---	--	--

9.5.5 Reduktion von Treibhausgasemissionen

<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über die Praktiken auf dem Betrieb zur Verringerung von Treibhausgasemissionen und zur Bindung von Treibhausgasen (CO₂, CH₄, N₂O, fluorierte Gase) aus der Atmosphäre liegen vor • Es wird insbesondere auf Energieverbrauch, Bodengesundheit, Düngemittel und organische Abfälle geachtet • Vorhandene Nachweise beinhalten mindestens das CO₂-Äquivalent des gesamten Energieverbrauchs (CO₂/ha/Monat und CO₂/kg/Monat) auf dem Betrieb 		
--	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

9.6 Vermeidung von Lebensmittelbetrug

9.6.1 Gefahrenbeurteilung Lebensmittelbetrug		
<ul style="list-style-type: none"> Eine dokumentierte Gefahrenbeurteilung zur Identifizierung möglicher Anfälligkeiten für Lebensmittelbetrug (z. B. gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterial, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien) ist verfügbar, aktuell und umgesetzt. Dieses Verfahren kann auf einem allgemeinen Verfahren basieren, muss aber an den Umfang der Produktion angepasst sein 		
9.6.2 Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug		
<ul style="list-style-type: none"> Regelungen zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug, in denen die Maßnahmen beschrieben sind, die der Erzeuger eingeführt hat, um identifizierte Bedrohungen für einen Lebensmittelbetrug anzugehen, sind verfügbar und werden umgesetzt 		

Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur