

Unterlagen

GLOBALGAP

2024

Smart V6

Stand: 26.01.2024

Arbeitshilfen GLOBALGAP 2024 Smart V6

Nummer	Titel
FO-01-01	Anweisung Dokumentenlenkung
FO-02-01	Eigenkontroll-Checkliste GG
FO-03-01	Maßnahmenplan
FO-04-01	Plan zur kontinuierlichen Verbesserung
FO-05-01	Funktionsübersicht
FO-06-01	Teilnehmerliste
FO-07-01	Vereinbarung Lohnunternehmer
FO-08-01	Liste der Dienstleister
FO-09-01	Produktspezifikation
FO-10-01	Gefahrstoffverzeichnis
FO-11-01	Mineraldüngerliste
FO-12-01	Maßnahmenplan Rückverfolgbarkeit
FO-13-01	Massenbilanz
FO-14-01	Rückrufverfahren
FO-15-01	Test Rückrufverfahren
FO-16-01	Beschwerdeformular
FO-17-01	Beschwerdeverfahren Mitarbeiter
FO-18-01	Beschwerdeformular Mitarbeiter
FO-19-01	Lenkung fehlerhafter Produkte
FO-20-01	Wartung
FO-21-01	Kalibrierung
FO-22-01	Reinigungsplan
FO-23-01	Erklärung zur Lebensmittelsicherheit
FO-24-01	Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug und Produktschutz

FO-25-01	Schulung Produktschutz
FO-26-01	Risikotabelle Betrieb
FO-27-01	Hygiene-Richtlinie
FO-28-01	Gefahrenbeurteilung Wasser
FO-29-01	Reinigungsplan
FO-30-01	Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
FO-31-01	Alarmplan
FO-32-01	Gefahrenbeurteilung Standort
FO-33-01	Biodiversitätsplan
FO-34-01	Maßnahmenplan Umwelt
FO-35-01	Liste der Abfallstoffe
FO-36-01	Qualitätssicherung Nachbau/Eigenvermehrung
FO-37-01	Risikobeurteilung Düngemittellagerung
FO-38-01	Risikobeurteilung organische Düngung
FO-39-01	Risikobeurteilung Wasser
FO-40-01	Kontrolle Waschwasser
FO-41-01	IPM Aktionsplan
FO-43-01	Ackerschlagkartei
FO-44-01	Maßnahmenplan Überschreitung Höchstmengen
FO-45-01	Regelungen Wiederbetreten
FO-46-01	Temperaturkontrolle Lagerung
FO-47-01	Nagetierkontrollplan

Stand: 26.01.2024

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-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

Weuthen

Stand:

Aufzeichnungen liegen vor in

digitaler Form

Ordner/Papier



Maßnahmenplan

Nr.	Abweichung	Maßnahme	verantwortlich	bis wann erledigt	erledigt	mögliche Vorbeugungsmaßnahmen

Datum Unterschrift _____

Plan zur kontinuierlichen Verbesserung (1-3 Jahre)



Ziele	geplante Aktivität	Verantwortlicher	geplanter Zeitpunkt der Erreichung	Status * erledigt/nicht erledigt*	Datum	Nachweis der Umsetzung/Be-gründung

Datum, Unterschrift Betriebsleiter

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



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			
Verantwortlicher Warenrückruf			

*Keine Vertretung notwendig, wenn Betriebsleiter komplett alleine arbeitet

Stand:

Vereinbarung Lohnunternehmer/Dienstleister/ausgelagerte Prozesse

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

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

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

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

Folgende Nachweise liegen vor:

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

Datum

Unterschrift Betriebsleiter

Unterschrift Lohnunternehmer/DL

Liste der Dienstleister/Fremdarbeitskräfte



Dienstleister/Subunternehmer

Name	Straße	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweise/ Zertifizierung

Fremdarbeitskräfte

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs- dauer	Sprache

Datum: _____

Unterschrift: _____

Produktspezifikation

Speise (früh) Kartoffeln



Verwendungszweck	a) für den direkten Verzehr nach Zubereitung (Kochen, Backen, usw.) b) Verwendung als Rohstoff für die Chips-, Pommes Frites-Herstellung, Nass- und Trockenproduktherstellung
Zielgruppe	Produkt ist für alle Verbraucher geeignet, ausgenommen sind krankheits- oder allergiebedingte Unverträglichkeit.
GVO/Allergene	enthält wesentlich keine GVO und Allergene
Herkunft	Deutschland
Sensorische Anforderungen:	
Aussehen/Form:	typisch, sortenspezifisch (s. Sortenbeschreibungen)
Geruch:	arteigen, gesund
Knollenfarbe	sortenabhängig gemäß Sortenbeschreibung
Sonstige Anforderungen	sortenrein
Kochtyp	festkochend, vorwiegend festkochend, mehlig kochend (sortenabhängig gemäß beschreibende Sortenliste vom Bundessortenamt)
Stärke- und Zuckergehalt	sortenabhängig gemäß Sortenbeschreibung, Qualitätsnormen
Schwermetallgehalt:	innerhalb der Grenz- bzw. Richtwerte
Pestizidgehalt:	innerhalb der EU-VO 396/2005
Mikrobiologische Anforderungen	frei von Schimmelpilzen frei von Fäulnis
Haltbarkeit	ausgereifte, trockene Knollen mindestens 5 Monate bei sachgerechter Lagerung
Lagerbedingungen	kühl, dunkel, trocken, temperaturüberwacht
Verpackung	lose
Versand	ungekühlt
Spezielle lebensmittelrechtliche/gesetzliche oder sonstige Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • EU-VO 852-2004 • EU-VO 396/2005 • EU-VO 848/2018 • EU-VO 178/2002 • Qualitätsnormen der Erzeugergemeinschaften • RUCIP • Berliner Vereinbarungen

* Speisefrühkartoffeln sind Speisekartoffeln, die unmittelbar nach ihrer Ernte in der Zeit vom 01. Januar bis 10. August erstmalig verladen werden.

Lagerung Mineraldünger

(Aktualisierung: monatlich)

Düngertyp (Nährstoffgehalt)	Bestand (kg oder t)											
	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:

Maßnahmen Rückverfolgbarkeit

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.		

Datum, Unterschrift

Massenbilanz

Bestandsaufnahme am: _____

Sorte	Schlag	Lager	Menge geerntet (t)	Menge eingelagert (t)	Verlust/Schwund (t)	Menge ausgelagert (t)	Bemerkungen

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
- Fremdkörper

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, Mengenzuweisung
- Sind alle benötigten Angaben (siehe Punkt Planung) zusammengetragen, werden die Betroffenen (Abnehmer) 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

Liste der wichtigsten Telefonnummern

Organisation	Name	Telefonnummer	Mail
Kunde	Weuthen	02163-948-8	qs@weuthen-gmbh.de
Kunde	KCB	09090 - 96 04 0	
Bündler	REKA Rheinland	02152-9909921	karin.braf@reka-rheinland.de
Zertifizierungsstelle	Agrar Control GmbH	02151 - 4111 513	info@agrar-control.de
Lebensmittelüberwachung			

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

Verantwortlicher für Rückruf auf dem Betrieb: _____

TEST Rückrufverfahren (Bitte ausfüllen)

Welche Ware ist betroffen?

Sorte:

Lieferdatum:

Chargennummer:

Schlag:

Lager:

ausgelieferte Menge:

verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld):

Grund des Rückrufs (Was ist passiert?)

Mögliche Auswirkungen auf den Verbraucher:

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

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

Kunde:

Spediteur:

Zertifizierungsstelle:

Behörde:

Sonstige:

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

Erfolg der Rückrufaktion

Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden

Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen worden

Datum:

Unterschrift Durchführender

1. Beschwerdeeingang (Dokumentation innerhalb von 2 Tagen nach Eingang)				
Datum:				
<input type="checkbox"/> per Fax	<input type="checkbox"/> telefonisch	<input type="checkbox"/> anonyme Abgabe		
<input type="checkbox"/> per Post	<input type="checkbox"/> per mail			
aufgenommen von:				
Name des Unternehmens (Adresse, Telefon, Ansprechpartner)				
2. Angabe zur Beschwerde				
Beschreibung der Beschwerde				
Bezug				
1.	Kontrolle, Mängelbericht			
2.	betroffener Mitarbeiter			
Gründe				
3. Behandlung der Beschwerde (innerhalb von 2 Monaten, je nach Dringlichkeit früher)		Frist	erledigt am	erledigt von
<input type="checkbox"/> Info an Zertifizierungsstelle(ggf. Weiterleitung an GLOBALGAP-Sekretariat) falls von einer zuständigen Behörde Information vorliegt, dass eine Ermittlung oder Sanktionierung im Gültigkeitsbereich des Zertifikates vorliegt <input type="checkbox"/> Info an Zert.-Stelle bei Beschwerden, die den Standard betreffen (z. B. Lebensmittelsicherheit, Wohlergehen von Arbeitern, Umweltschutz)				
Ergebnis				
Folgemaßnahmen				
Verantwortliche	Datum	Unterschriften		
Unterschriften aller am Beschwerdeverfahren Beteiligten				

Ausgefüllte Beschwerdeformulare werden 2 Jahre lang archiviert.

O im letzten Jahr keine Beschwerden eingegangen

Datum, Unterschrift: _____

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-18-01) 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.

Mitgeltende Unterlagen

FO-18-01 Beschwerdeformular Mitarbeiter

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:
-----------------------------	--------	---------------

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.

Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

Pflanzenschutzspritze: _____

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

Düngerstreuer: _____

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

Benebelungsgerät Nacherntebehandlung: _____

Maschinenteile	Datum/Unterschrift
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

Bewässerungssystem: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Pumpe leckfrei	
Schläuche leckfrei	
Dieselaggregat einwandfrei	

Packmaschine: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Funktion einwandfrei	

Kalibrierung Messvorrichtungen

Messmittel	Messbereich	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift
Waage							
Messbecher							
Thermometer							
Temperaturfühler							
Regenmesser							
Feuchtemesser							

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

Reinigungsplan

Was gereinigt?	Zutreffend ja/nein	Wie gereinigt? (Besen, Hochdruckreiniger)	Wann gereinigt? Datum	Durch wen gereinigt?
Anhänger				
Erntemaschinen				
Lagerhalle (Wände, Böden)				
Sortieranlage				
Verpackungslager				
Großkisten				
Förderbänder				
Werkzeuge				
Waschmaschine (Kartoffeln)				
Verladebänder				
Packanlagen				
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:

ERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT DES PRODUZENTEN

Ein Produzent kann diese oder eine andere Vorlage zur Erfüllung von FV-Smart 14.01 verwenden.

BETRIEB:

BETRIEBSLEITER/EIGENTÜMER:

UNTERSCHRIFT:

DATUM:

Wir verpflichten uns zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und zur Unterstützung einer für die Lebensmittelsicherheit förderlichen Kultur.. Dies erreichen wir durch:

1. EINHALTUNG UND ANWENDUNG DER ENTSPRECHENDEN GESETZE,
2. IMPLEMENTIERUNG GUTER AGRARPRAXIS UND ZERTIFIZIERUNG NACH DEM GLOBALG.A.P. STANDARD
3. DURCHFÜHRUNG GEEIGNETER KOMMUNIKATION
4. DURCHFÜHRUNG VON SCHULUNGEN DER MITARBEITENDEN

Alle unsere Mitarbeiter werden in Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult und streng kontrolliert, um die kontinuierliche Anwendung sicherzustellen.

Folgende Person(en) sind für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich

WÄHREND DER PRODUKTION:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

Falls abweichend: WÄHREND DER ERNTE (bei der Pflanzenproduktion), um sicherzustellen, dass sichere Produkte gemäß dem Standard geerntet werden:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

Falls abweichend: WÄHREND DER PRODUKTHANDHABUNG, um sicherzustellen, dass die entsprechenden Freigabeverfahren die Standardanforderungen erfüllen:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

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

TEL.:

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

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

Produktschutz – Was ist das?

Produktschutz (Food defense) umfasst alle Schritte, die unternommen werden, um die Gefahr einer absichtlichen Kontamination von Lebensmitteln zu minimieren.

Produktschutz ist nicht Lebensmittelsicherheit

1. Physische Sicherheit

- z.B. Überwachung des Betriebsgeländes

2. Personelle Sicherheit

- z.B. Überprüfung von Mitarbeitern auf illegale Machenschaften

3. Betriebliche Sicherheit

- z.B. Verwendung von Verpackungen, die keine Kontaminationen zulassen

Wer kommt für eine Produktkontamination in Frage?

Erpresser

- Wenn einer Forderung nach Lösegeld nicht nachgekommen wird, stellen sie eine Produktkontamination in Aussicht

Mitarbeiter

z.B. als Racheakt

Welche Substanzen könnten verwendet werden?

- Krankheitserreger wie Salmonellen oder Shigellen
sehr gefährlich, kaum erkennbar
- Chemikalien wie Zyanid, Arsen, Rattengift
evtl. als Pulver oder Flüssigkeit erkennbar, Gerüche
- Physikalische Kontaminanten
Glassplitter, Nägel, Rasierklingen, evtl. mit dem Auge erkennbar

Wo könnten die Lebensmittel kontaminiert werden?

In der gesamten Lebensmittelkette:

- Bei der Erzeugung auf dem Feld, bei der Ernte im Stall
- Während der Verarbeitung
- Beim Transport oder Verladen
- Wareneingang, Produktion, Lagerung, Warenausgang/Transport

Hier sind Sie gefragt!

Warum Produktschutz?

- Es besteht **keine** akute Gefährdung, aber jedes Unternehmen im Lebensmittelbereich ist potentiell gefährdet
- Man möchte für den Ernstfall vorbereitet sein und sich hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit auf den neuesten Stand bringen
- **Was kann ich als Mitarbeiter tun?**
- Als Mitarbeiter erfüllen Sie die wichtigste Funktion.

Sie arbeiten nah am Produkt und können Auffälligkeiten am ehesten wahrnehmen!

- Achten Sie bei Kunden, Besuchern und Dienstleistern auf ungewöhnliches Verhalten wie langes Verweilen im Betrieb an einer Stelle und das Berühren von Waren
- Personen dürfen sich nicht unbeobachtet im Betrieb bewegen und müssen während ihres gesamten Aufenthaltes begleitet werden!
- Defekte Verpackungen und auffällige Substanzen oder Gerüche können Hinweise auf eine Produktkontamination sein
- Als Fahrer müssen Sie darauf achten, dass die Frachträume der Fahrzeuge immer verschlossen sind, die Ladeflächen sind vor jedem Beladen und nach jedem Entladen auf Sauberkeit, Gerüche oder ungewöhnliche Substanzen hin zu prüfen
- Sie müssen Auffälligkeiten sofort melden!
- Bitte melden Sie alle Verdachtsfälle umgehend an den Betriebsleiter, auch wenn Sie sich nicht ganz sicher sind!
- Nur so kann der Vorfall überprüft und ggf. eingegriffen werden
- Seien Sie sich Ihrer Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit und die Gesundheit der Konsumenten bewusst!

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2024

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)
<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: 2024

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: 2024

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-28-01 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 (Kiste oder Fläche)	Gefährdung durch Vornutzung (z.B. Dünger- o. Getreidelagerung,)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, FO-29-01 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-29-01 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: 2024

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 (z.B. Austritt von Körperflüssigkeiten)	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	C, B	<input type="radio"/> kein-gering	

Risikotabelle

Betrieb:

Jahr: 2024

Kultur: Kartoffeln, _____

Zu-treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
		-desinfektion		<input type="radio"/> mittel <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"/>	Betriebsspezifische 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.) z.B. über Körperflüssigkeiten

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-03-01 „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 und bei Bedarf müssen Handschuhe getragen werden.
- 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
- 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 und sauber halten,
- ausgetretenes Öl sofort mit Ölbindemittel aufnehmen und ordnungsgemäß entsorgen,
- kein Einsatz von Maschinen, bei denen Öl ausläuft/lebensmitteltaugliches Öl verwenden
- Zugang von Vögeln, Nagetieren, Haustieren oder Schädlingen in Sortier-, Verpackungs- und Lagerbereiche verhindern,
- Transportmittel müssen stets abgedeckt sein
- Transportmittel müssen frei von Ladungsrückständen (Dünger, etc.) sein,
- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Schmierstoffe, Öle, Fette etc. um eine ungewollte Kontamination zu verhindern,
- Im Bereich der Verlesung und Förderbänder keine losen Teile (Handschuhe, Werkzeug, Handys usw.) herumliegen lassen
- Beim Verlesen Aussortieren von Fremdkörpern (Steine, Glas, Metall, usw)
- Falls 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

Datum:

Unterschrift:

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024

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 _____	<input type="checkbox"/> → <input type="checkbox"/> → <input type="checkbox"/> →	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"/> Großflächenregner <input type="checkbox"/> Tröpfchenbewässerung <input type="checkbox"/> _____		
Zeitpunkte der Bewässerung (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 <input type="checkbox"/> Ausreichende Zeit zwischen Ausbringung und Ernte (Rückgang der

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024 Kulturen: Kartoffeln, _____

			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
Einleitung von Brauchwässern			<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> Verlesepersonal erhöhen <input type="checkbox"/> _____
Sonstige:			
Sonstige:			

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

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

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

Reinigungsplan

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

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

Datum:

Unterschrift:

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		

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!

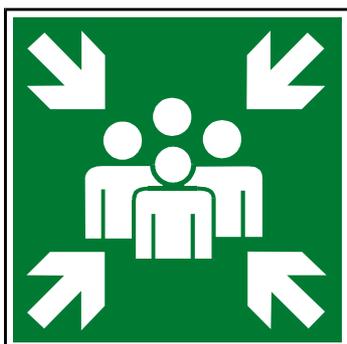


Feuerwehr:	112	1. Wer meldet?
Rettungsdienst:	112	2. Was ist passiert?
Arzt/Krankenhaus:		3. Wo ist es passiert?
Polizei:	110	4. Wie viele Verletzte?
Stromversorger:		5. Welche Art von Verletzungen?
Gasversorger:		Warten auf Rückfragen!
Wasserversorger:		

Interne Information im Gefahrfall an:

	Name	Telefon	Handy
Ersthelfer			
Betriebsleiter			

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



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

Alarmplan

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

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Flächen (Pacht, Tausch, Kauf)

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

Bezeichnung	Mögliche Risiken	Kategorie *	Wahrscheinlichkeit des Auftretens	Maßnahme	Maßnahme umgesetzt	Maßnahme wirksam
Frühere Nutzung der Fläche (letzten 5 Jahre)	<input type="checkbox"/> Belastung durch Schwermetalle (z.B. frühere Klärschlammasbringung, industrielle Nutzung, militärische Nutzung)	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Belastung durch Schwermetalle (natürliche Belastung)	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle _____		
	<input type="checkbox"/> Belastung durch Abfälle (frühere Mülldeponie)	C, P, M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> Verlesepersonele erhöhen <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> PSM-Rückstände (vorherige unsachgemäße Anwendung von PSM)	C	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Rückstände <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> mikrobielle Belastung (organ. Düngung)	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> mikrobielle Belastung (durch verunreinigtes Bewässerungswasser)	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie <input type="checkbox"/> _____		
Allergene	<input type="checkbox"/> Gefährdung der Entstehung von Lebensmittelallergien	M	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> _____		
Bodeneignung	<input type="checkbox"/> Gefährdung durch Wind- oder Wassererosion <input type="checkbox"/> Gefährdung durch Hanglagen	C, P	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Maßnahmen zum Erosionsschutz (Mulchsaat, usw.) <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Überflutung, Staunässe, Grundwasserspiegel	P	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> geeignete Kulturen wählen <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Bodentyp ungeeignet	C, P	<input type="checkbox"/> gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> geeignete Kulturen wählen <input type="checkbox"/> _____		

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: _____

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

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

Sonstige mögliche Gefährdungen: _____

Ergebnis:

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

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

Datum, Unterschrift: _____

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 <input type="checkbox"/> Turmfalken <input type="checkbox"/> Singvögel <input type="checkbox"/> Schleiereulen			
Fledermauskasten			Anzahl: _____
Insektenhotels			Anzahl: _____
Naturnahes Gewässer (Uferrandstreifen)			
Ufergehölze			
Feldgehölze			
Bienenfreundliches Staudenbeet			
Fördern der Bodengesundheit und der Biodiversität des Bodens durch <input type="checkbox"/> Fruchtfolgen <input type="checkbox"/> reduzierte oder pfluglose Bodenbearbeitung			
Teilnahme an Vertragsnaturschutzprogrammen			
Sonstige _____			

Datum, Unterschrift:

Maßnahmenplan Umwelt 2024

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

Abfallreduzierung:

Mülltrennung Kompostierung Recycling

Reduzierung von Luftverschmutzung

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

Reduzierung von Bodenverschmutzung

Reduzierung von Wasserverschmutzung

Reduzierung/Optimierung des Energieverbrauchs

Einsatz erneuerbarer Energie Überwachung des Energieverbrauchs (Strom, Diesel, Gas)

eingesetzte Energiearten: Strom Gas Heizöl Erdwärme

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 2024

Verbesserung der Humusbilanz

- Zwischenfruchtanbau
- Einsatz organischer Dünger (_____)
- _____

Reduzierung von Treibhausgasen:

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

Vermeidung von Abdrift

- Instandhaltung Pflanzenschutztausrüstung
- 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 2024

Unterschlupf für Fledermäuse Nisthilfen für Grabwespen

Betriebsspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation) FFH-Gebietszone

Datum

Unterschrift

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				
Steine/Erde (nach Sortierung)				
Vliese, Folien, Kunststoffe				
Metalle, Schrott				

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 Düngemittellagerung

<input type="checkbox"/> Lagerung anorganischer Dünger	Düngerart: <input type="checkbox"/> lose <input type="checkbox"/> fest		
Lagerart	<input type="checkbox"/> lose Lagerung	<input type="checkbox"/> gesackt	<input type="checkbox"/> Big Bag
	<input type="checkbox"/> Box	<input type="checkbox"/> Halle	<input type="checkbox"/> _____
	<input type="checkbox"/> überdacht	<input type="checkbox"/> Lagerung im Freien entspricht Vorgaben	
	<input type="checkbox"/> Boden befestigt		
	<input type="checkbox"/> mehr als 25m zum nächsten Gewässer		
	<input type="checkbox"/> mit Plane abgedeckt		
	<input type="checkbox"/> Sicherheitsdatenblätter vorhanden		

<input type="checkbox"/> Lagerung organischer Dünger	Düngerart:	
Lagerart	<input type="checkbox"/> Güllesilo	<input type="checkbox"/> Güllekeller
	<input type="checkbox"/> Mistplatte	

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			
Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)			
zu hohe Schwermetallgehalte			
zu hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen			
mikrobielle Kontamination			
Mist/Gülle			
unverarbeitet (Mist)			
Rückstände von Medikamenten			
Übertragung von Krankheiten			
zu hohe Schwermetallgehalte			
mikrobielle Kontamination			
Gärsubstrat			
nur aus Gülle und pflanzlichem Material			
unerwünschte Ausgangsmaterialien			
zu hohe Schwermetallgehalte			
mikrobielle Kontamination			

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

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024 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: _____
Lage der Wasserquelle	<input type="checkbox"/> Skizze <input type="checkbox"/> Plan
Herkunft des Wasser	<input type="checkbox"/> Brunnen ➔ geringes Risiko <input type="checkbox"/> Oberflächengewässer (See, Bach, Fluss) ➔ mögliches Risiko <input type="checkbox"/> öffentliche Trinkwasserversorgung ➔ kein Risiko <input type="checkbox"/> Sonstige
Mögliche Verunreinigungsquellen in der Nähe	<input type="checkbox"/> Tierhaltung <input type="checkbox"/> Sonstige _____ <input type="checkbox"/> keine
Bewässerungsmethode	<input type="checkbox"/> Großflächenregner <input type="checkbox"/> Tröpfchenbewässerung <input type="checkbox"/> _____
Zeitpunkte der Bewässerung (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	Verantwortlicher	Maßnahme durchgeführt / Unterschrift
	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 <input type="checkbox"/> Ausreichende Zeit zwischen Ausbringung		

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024 Kulturen: Kartoffeln, _____

			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		
Einleitung von Brauchwässern			<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> _____		
Sonstige:					
Sonstige:					
Bewässerungsanlage ist ausreichend gewartet			<input type="checkbox"/> Wartung durchführen <input type="checkbox"/> Schulung Mitarbeiter		

Es liegt eine behördliche Genehmigung für den/die Brunnen vor. ja nein

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

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

Der Wasserbedarf wird mit Hilfe folgender Daten bestimmt: Pflanzenbestand Wettervorhersage Niederschlagsmessung Bodenfeuchtemessung

Ergebnis der Wasseranalyse und Risikobeurteilung: Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet
 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

Kontrolle Washwasser

Anforderung:

Wenn Wasser, das während der Produktions-, Ernte- und Nachernteaktivitäten genutzt wird, zurückgeführt wird, muss auf Grundlage relevanter Parameter (z.B. pH-Wert, Wirksamkeit antimikrobieller Wasserzusätze, Trübung, visuelle Beurteilung) ein angemessenes Intervall für den Wassertausch festgelegt worden sein.

„N/A“, wenn kein rezirkulierendes Wasser genutzt wird.

Kontrollintervall: täglich wöchentlich

Kontrolle Datum	Parameter			Wasserwechsel notwendig?	
	Trübung	visuelle Beobachtung	Wirksamkeit antimikrobieller Wasserzusätze	ja	nein

Aufgrund der Ergebnisse ist ein Wasserwechsel zu folgendem Intervall und bei Bedarf ausreichend

täglich

wöchentlich

monatlich

Datum, Unterschrift

IPM Aktionsplan

Betrieb:

Jahr: **2024** Kultur: **Kartoffeln**

1. Bodenbürtige Schädlinge und Krankheiten:

• Gibt es Probleme mit bodenbürtigen Schädlingen oder Krankheiten? ja nein
wenn ja, welche? _____

Gibt es eine Bodenanalyse die dieses bestätigt? ja nein

• Welche vorbeugenden, sonstigen nicht-chemischen und umweltfreundlichen Maßnahmen wenden Sie gegen die genannten Schädlinge und Krankheiten an?

Maßnahme/Mittel
Fruchtwechsel
Zwischenfruchtanbau
tolerante Sorten

• Welche chemischen Pflanzenschutzmittel werden gegen bodenbürtige Schädlinge und Krankheiten eingesetzt?

Schädling, Krankheiten	Maßnahme/Mittel
keine	keine

• Verwenden Sie punktgenaue Applikationsmethoden? ja nein

2. **Nicht-bodenbürtige Schädlinge und Krankheiten**

- Was sind die vorherrschenden Krankheiten und Schädlinge?

Schädling, Krankheit
Phytophthora
Alternaria
Blattläuse
Kartoffelkäfer

- Welche vorbeugenden, sonstigen nicht-chemischen und umweltfreundlichen Maßnahmen wenden Sie gegen die genannten Schädlinge und Krankheiten an?

Maßnahme/Mittel
Bodenbearbeitung

- Welche chemischen Pflanzenschutzmittel werden gegen diese Schädlinge und Krankheiten eingesetzt?

Schädling, Krankheiten	Maßnahme/Mittel
s. Ackerschlagkartei	

- Verwenden Sie punktgenaue Applikationsmethoden? ja nein

3. Monitoring- und Entscheidungsfindungssystem

Welches System nutzen Sie zu welchem Zweck?

Monitoring- und Entscheidungsfindungssystem	Zweck
<input type="radio"/> Warnfaxe Industrie	Entscheidungshilfe
<input type="radio"/> Bestandsbeobachtung	Entscheidungshilfe
<input type="radio"/> Infos Arbeitskreis	Entscheidungshilfe

Welchen Befall überwachen und scouten Sie und welche Schadensschwellen setzen Sie ein?

Kartoffelkäfer, Bekämpfungsschwelle 15 Junglarven pro Pflanze
Blattläuse Schadschwelle bei max. 500 Läusen pro 100 Fiederblätter
Phytophthora-(nach Warnaufruf LWK, Industrie vorbeugend)

4. Unkraut Management

- Was sind die vorherrschenden Unkräuter?

- Welche vorbeugenden und nicht-chemischen Mittel nutzen Sie?

abdriftreduzierende Düsen
 Konkurrenzkraft der Kartoffeln gegenüber den Unkräutern steigern (z.B. schneller Reihenschluss)
 Feldbeobachtung
 mechanische Unkrautbekämpfung

- Welche chemischen Pflanzenschutzmittel werden gegen Unkräuter eingesetzt? (

**Anwendung von Herbiziden gemäß Spritzplan/Ackerschlagkartei
rein mechanische Unkrautbekämpfung stark eingeschränkt.**

- Verwenden Sie Reihen- oder Punktapplikation?

- ja nein

5. Emissionsarme Maßnahmen und Techniken

- Welche außergesetzlichen Maßnahmen setzen Sie ein, um die Emissionen zu minimieren?

abdriftreduzierende Düsen (%)

Datum

Unterschrift

Ackerschlagkartei Jahr: 2024

Betrieb		Schlag- bezeichnung		Größe (ha):		Bodenart:					
Hauptfrucht:		Vorfrucht:		Zwischenfrucht:		Vor-Vorfrucht					
Auspflanzung											
Datum	Sorte	dt/ha	Anerkennungs- Nr.	Saatgutbehandlung Mittel		Dosierung kg;l/dt	Methode				
organische Düngung											
Datum	Mittel	ha TF*	N %	Menge/ha	Methode	Anwender					
mineralische Düngung											
Datum	Handelsname	ha TF*	kg N	Menge/ha	Methode	Anwender					
Pflanzenschutz/ Pflanzenstärkungsmittel/Zusatzstoffe											
Datum	Mittel	Wirk- stoff	Wasser- aufwand- menge l/ha	ha TF*	kg;l/ha	Warte- zeit	Methode	Anwen- der	Begrün- dung	Witterung	
		Siehe Liste									
Bewässerung <input type="checkbox"/> ja 1. mm 2. mm, 3. 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									
Einsatz von Keimhemmungsmittel											
Datum	Mittel	Wirkstoff	kg;l/t	Warte zeit	Methode	Anwender	Begründung				

Ackerschlagkartei Jahr: 2024

Persönlicher Code		Persönlicher Code		Persönlicher Code		Persönlicher Code	
Code	Anwender	Code	Methode/Maschinen	Code	Begründung	Code	Witterung
BL		DS	Düngerstreuer	U	Unkräuter	b	bewölkt
LU	Lohnunternehmer	N	Nebelgerät	L	Läuse	w	windstill
MA		SP	Pflanzenschutzspritze	K	Käfer	s	sonnig
				P	Phytophthora		
				S	Schadschwelle erreicht		
				A	Sikkation		
				K	Keimhemmung		
Datum, Unterschrift BL				Name technisch verantwortliche Person PSM			

* TF = Teilfläche

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/Begründung für Insektizid

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



Wird festgestellt, dass es bei dem Produkt zu einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen gekommen ist oder dass ein nicht für die Kultur zugelassenes Produkt verwendet wurde, 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 Zertifizierungsstelle
- 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: _____

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

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

* Beobachtung: 0 = kein Befall
1 = Befall

Lager

Checkliste GLOBALGAP FV-Smart V6 2023

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV 01 INTERNE DOKUMENTATION							
FV-Smart 01.01	Es ist ein Verfahren für die Verwaltung und Kontrolle von Dokumenten und Aufzeichnungen vorhanden.	Dokumente und Aufzeichnungen müssen verwaltet und kontrolliert werden.	NKM				FO-01-01 Anweisung "Dokumentenlenkung"
FV-Smart 01.02	Die Aufzeichnungen für Auditzwecke sind auf dem neuesten Stand. Die Aufzeichnungen werden für die Dauer von mindestens zwei Jahren aufbewahrt, es sei denn, ein längerer Zeitraum ist erforderlich.	Alle Aufzeichnungen müssen mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden und mindestens die drei Monate vor dem Erstaudit abdecken	NKM				
FV-Smart 01.03	Der Produzent führt jährlich mindestens eine Eigenbewertung durch.	Eine dokumentierte Eigenbewertung muss mindestens jährlich und vor dem Audit durch die Zertifizierungsstelle durchgeführt werden.	KM				FO-02-01 Checkliste Eigenkontrolle GLOBALGAP
FV-Smart 01.04	Wirksame Korrekturmaßnahmen werden ergriffen, um während der Eigenbewertungen bzw. internen Audits erkannte Regelverstöße zu beheben.	Korrekturmaßnahmen müssen dokumentiert werden. Alle erforderlichen Änderungen müssen umgesetzt werden. Es müssen alle anwendbaren kritischen Musskriterien sowie mindestens 95 % der anwendbaren nicht kritischen Musskriterien erfüllt werden.	KM				FO-03-01 Maßnahmenplan
FV 02 PLAN ZUR KONTINUIERLICHEN VERBESSERUNG							
FV-Smart 02.01	Ein Plan zur kontinuierlichen Verbesserung ist dokumentiert.	Der Produzent muss den landwirtschaftlichen Betrieb beurteilen und zu ergreifende Verbesserungen identifizieren. Diese Verbesserungen müssen in einen langfristigeren Plan aufgenommen werden, der sich über bis zu drei Jahre erstreckt.	KM				FO-04-01 Plan zur kontinuierlichen Verbesserung
FV-Smart 02.02	Es sind Nachweise über die Umsetzung eines Plans zur kontinuierlichen Verbesserung vorhanden.	Die Umsetzung der im Plan zur kontinuierlichen Verbesserung identifizierten Punkte muss durch Nachweise belegt werden.	NKM				FO-04-01 Plan zur kontinuierlichen Verbesserung
FV 03 RESSOURCENMANAGEMENT UND SCHULUNGEN							
FV-Smart 03.01	Die Funktionen und Verantwortlichkeiten der Arbeiter, deren Tätigkeiten sich auf die Umsetzung des Standards auswirken, sind	Funktion, Verantwortlichkeiten, Kontaktinformationen, Vertretung bei Abwesenheit	NKM				FO-05-01 Funktionsübersicht
FV-Smart 03.02	Einzelpersonen, die für fachliche Entscheidungen zu Materialeinsatz verantwortlich sind, können ihre Kompetenz nachweisen.	Verantwortliche für fachliche Entscheidungen zu Behandlungen (z. B. Düngemitteln, Pflanzenschutzmitteln), müssen ihre Kompetenz nachweisen.	KM				O Ausbildung:
FV-Smart 03.03	Die Schulung von Arbeitern umfasst die erforderlichen Fähigkeiten und Kompetenzen und wird durch Aufzeichnungen gestützt.	Die Arbeiter müssen in der Lage sein, ihre Kompetenz für die ihnen zugewiesenen Aufgaben nachzuweisen.	KM				FO-06-01 Teilnehmerlisten
FV-Smart 03.04	Es werden zu allen Schulungsmaßnahmen Aufzeichnungen aufbewahrt.	Schulungen müssen aufgezeichnet werden (z.B. Teilnehmerliste).	KM				FO-06-01 Teilnehmerlisten
FV 04 AUSGELAGERTE AKTIVITÄTEN (SUBUNTERNEHMER)							
FV-Smart 04.01	Der Produzent stellt sicher, dass ausgelagerte Aktivitäten die Grundsätze und Kriterien des Standards erfüllen, die für die bereitgestellten Leistungen relevant sind.	Der Einsatz von Subunternehmern wird kontrolliert. Der Produzent muss die von Subunternehmern ausgeführten Aktivitäten überwachen, um sicherzustellen, dass die relevanten Kriterien des Standards erfüllt werden.	KM				O kein Lohnunternehmer FO-07-01 Vereinbarung Lohnunternehmer FO-08-01 Liste Lohnunternehmer
FV 05 SPEZIFIKATIONEN, LIEFERANTEN UND BESTANDSVERWALTUNG							
FV-Smart 05.01	Für Materialien und Dienstleistungen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, sind Spezifikationen vorhanden.	Es müssen Spezifikationen vorhanden sein, die die Umsetzung des Standards sowie die Erfüllung der Kundenanforderungen unterstützen.	NKM				O Konformitätserklärung Verpackungsmaterial, Produktspezifikationen (FO-09-01) O Lieferantenerklärungen Kunden O Zertifikate Schädlingsbekämpfer, Labor
FV-Smart 05.02	Es ist eine Bestandsliste für die Verwaltung des Bestands vor Ort vorhanden.	Die Bestandslisten müssen gekaufte/gelagerte Materialien auflisten	NKM				O FO-10-01 Gefahrstoffverzeichnis O FO-11-01 Düngemittelliste
FV 06 RÜCKVERFOLGBARKEIT							

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 06.01	Alle registrierten Produkte sind rückverfolgbar zum und vom registrierten Betrieb, auf dem sie produziert und, sofern relevant, gehandhabt wurden.	Ein dokumentiertes Rückverfolgbarkeitssystem muss die Rückverfolgung registrierter Produkte zum registrierten Betrieb sowie eine Verfolgung zum nächsten Kunden ermöglichen (ein Schritt vorwärts und einer zurück).	KM				FO-12-01 Anweisung Rückverfolgbarkeit
FV 07 PARALLELEIGENTUM, RÜCKVERFOLGBARKEIT UND TRENNUNG			nicht relevant				kein Paralleleigentum
FV 08 MENGENBILANZ							
FV-Smart 08.01	Es sind für alle registrierten Produkte Verkaufsaufzeichnungen über alle verkauften Mengen vorhanden.	Für alle registrierten Produkte müssen Verkaufsdaten zu den Mengen an Produkten aufgezeichnet werden. Die Dokumente müssen belegen, dass die eingehenden und ausgehenden Mengen stets ausgeglichen sind.	KM				
FV-Smart 08.02	Es werden für alle Produkte die (produzierten, gelagerten und/oder gekauften) Mengen aufgezeichnet und zusammengefasst.	Es müssen die Mengen der eingehenden ausgehenden und gelagerten Produkte aus zertifizierten Produkte geführt werden, um eine Verifizierung der Mengenzuflussbilanz zu ermöglichen	KM				FO-13-01 Mengenzuflussbilanz
FV 09 RÜCKRUF UND RÜCKNAHME							
FV-Smart 09.01	Es sind dokumentierte Verfahren für den Rückruf oder die Rücknahme von Produkten vom Markt vorhanden. Diese Rückruf- und Rücknahmeverfahren werden jährlich getestet.	Der Produzent muss über ein dokumentiertes Rückrufverfahren verfügen.	KM				FO-14-01 Rückrufverfahren FO-15-01 Test Rückrufverfahren
FV 10 BESCHWERDEN							
FV-Smart 10.01	Es ist ein Beschwerdeverfahren, das sich sowohl auf interne als auch auf externe Angelegenheiten bezieht, die vom Standard abgedeckt werden, vorhanden und wird umgesetzt.	Es muss ein dokumentiertes Beschwerdeverfahren vorhanden sein, das die Aufzeichnung und die Nachverfolgung aller eingegangenen Beschwerden ermöglicht, und getroffenen Maßnahmen aufzeichnet.	KM				FO-16-01 Beschwerdeformular
FV-Smart 10.02	Die Arbeiter werden über ihre Rechte im Zusammenhang mit dem Standard informiert und es ist ein Beschwerdemechanismus vorhanden und umgesetzt, durch den die Arbeiter ihre Beschwerden auf vertrauliche Weise und ohne Angst vor negativen Konsequenzen melden können.	Die Arbeiter müssen über die allgemeinen vom Standard abgedeckten Themen, die Rechtsansprüche aus den geltenden Vorschriften und ihre Berechtigung, ihrem Arbeitgeber gegenüber Beschwerden zu äußern, informiert werden.	KM				O keine Mitarbeiter FO-17-01 Beschwerdeverfahren Mitarbeiter FO-18-01 Beschwerdeformular Mitarbeiter
FV 11 NICHT KONFORME PRODUKTE							
FV-Smart 11.01	Es sind Verfahren für den Umgang und die Handhabung von nicht konformen Produkten vorhanden.	Es müssen dokumentierte Verfahren vorhanden sein, die die unbeabsichtigte Verwendung nicht konformer Produkte verhindern. Dazu muss auch ein Prozess für die Zurückhaltung und Freigabe solcher Produkte gehören.	KM				FO-19-01 Verfahren "Lenkung fehlerhafter Produkte"
FV 12 LABORTESTS							
FV-Smart 12.01	Labortests werden gemäß den Branchenanforderungen durchgeführt.	Es müssen dokumentierte Nachweise darüber vorhanden sein, dass die Labore, gemäß den Anforderungen der ISO/IEC 17025 arbeiten.	NKM				O Teilnahme Rückstandsmonitoring O Wasseranalysen
FV 13 AUSTRÜSTUNG UND GERÄTE							
FV-Smart 13.01	Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte sind zweckmäßig und werden instand gehalten.	Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte, die in Kontakt mit Produkten kommen, müssen aus einem für den Kontakt mit Produkten sicheren Material gefertigt und von ihrer Beschaffenheit her leicht zu reinigen, zu desinfizieren und instand zu halten sein, um eine Kontamination zu vermeiden. Sie müssen instand gehalten, ...und, sofern relevant, mindestens einmal jährlich geeicht werden.	KM				FO-20-01 Wartungsplan FO-21-01 Kalibrierung
FV-Smart 13.02	Die Ausrüstung wird so gelagert, dass eine Produktkontamination verhindert wird.	Ausrüstung muss so gelagert werden, dass eine mögliche Kontamination von Produkten oder anderen Materialien, die in Kontakt mit dem essbaren Teil der geernteten Produkte kommen können, verhindert wird.	KM				

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 13.03	Fahrzeuge und Ausrüstung, die für das Verladen, den Transport oder die Lagerung von geernteten Produkten verwendet werden, werden gereinigt, instand gehalten und sind für den jeweiligen Zweck geeignet.	Fahrzeuge und Ausrüstung, die für das Verladen, den Transport oder die Lagerung von geernteten Produkten verwendet werden, müssen gereinigt und instand gehalten werden und so gelagert werden, dass eine Produktkontamination verhindert wird	KM				FO-22-01 Reinigungsplan
FV 14 ERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT							
FV-Smart 14.01	Der Produzent hat die Erklärung zur Lebensmittelsicherheit ausgefüllt und unterzeichnet.		KM				FO-23-01-Erklärung zur Lebensmittelsicherheit
FV 15 PRODUKTSCHUTZ (FOOD DEFENSE)							
FV-Smart 15.01	Es ist ein Produktschutzsystem vorhanden, mit dem den Risiken im Zusammenhang mit böswilligen Attacken oder Kontamination begegnet wird.	Risikobeurteilung zur Identifizierung potenzieller Gefährdungen, Verfahren zur Minderung der identifizierten Gefährdungen, Sensibilisierung der Arbeiter, Besucher und Subunternehmer	NKM				FO-24 Gefahrenanalyse Produktschutz/Lebensmittelbetrug O Schulung O Aushänge
FV 16 LEBENSMITTELBETRUG							
FV-Smart 16.01	Es ist ein System vorhanden, mit dem den Risiken im Zusammenhang mit Lebensmittelbetrug begegnet wird.	Eine Risikobeurteilung zur Identifizierung von Möglichkeiten, wie ein Produzent unbeabsichtigt gefälschte Produkte oder Materialien kaufen könnte.	NKM				FO-24 Risikobeurteilung Produktschutz/Lebensmittelbetrug, FO-25-01 Schulung Produktschutz
FV 17 VERWENDUNG DES LOGOS							
FV-Smart 17.01	Das Wort GLOBALG.A.P., die GLOBALG.A.P. Handelsmarke und der GLOBALG.A.P. QR-Code oder das GLOBALG.A.P. Logo sowie die GLOBALG.A.P. Nummer (GGN) werden gemäß dem Dokument „Verwendung der GLOBALG.A.P. Handelsmarken: Bestimmungen und Richtlinien“ verwendet.	Der Produzent muss das Wort GLOBALG.A.P., die GLOBALG.A.P. Handelsmarke und den GLOBALG.A.P. QR-Code oder das GLOBALG.A.P. Logo sowie die GGN, die Global Location Number (GLN) oder die Unter-GLN gemäß dem Dokument „Verwendung der GLOBALG.A.P.“	KM				
FV 18 GLOBALG.A.P. STATUS							
FV-Smart 18.01	Die Transaktionsdokumentation enthält einen Verweis auf den GLOBALG.A.P. Status und die GLOBALG.A.P. Nummer (GGN).	Lieferscheine, Rechnungen und gegebenenfalls weitere Belege für den Verkauf müssen die GGN des Zertifikatsinhabers sowie einen Verweis auf den GLOBALG.A.P. Zertifizierungsstatus enthalten. „N/A“ ist nur zulässig, wenn zwischen dem Zertifikatsinhaber und dem Direktkäufer eine aktuelle, dokumentierte, bilaterale Vereinbarung darüber besteht, dass alle Lieferungen nur Produkte enthalten, die aus zertifizierten Produktionsprozessen stammen.	KM				O Schreiben Weuthen O GGN auf Lieferschein
FV 19 HYGIENE							
FV-Smart 19.01	Der Betrieb verfügt über eine dokumentierte Hygiene-Risikobeurteilung.	Eine dokumentierte Hygiene-Risikobeurteilung, die Produktion, Ernte und Handhabung (sofern relevant) abdeckt liegt vor	KM				FO-26-01 Riskikobeurteilung Hygiene
FV-Smart 19.02	Es sind dokumentierte Hygieneverfahren vorhanden, die die Risiken für die Lebensmittelsicherheit minimieren.	Hygieneverfahren müssen an der Risikobeurteilung ausgerichtet sein und relevante Ernte- und Nachernteaktivitäten einschließen. Piktogramme bzw. Schilder in der unter den Arbeitern am stärksten verbreiteten Sprache müssen die erforderlichen Hygienemaßnahmen für Arbeiter, Besucher und Subunternehmer beschreiben.	KM				FO-27-01 Hygiene-Richtlinie, Schilder
FV-Smart 19.03	Alle Personen, die auf dem Betrieb arbeiten, sind im Bereich Hygiene geschult worden.	Alle Arbeiter einschließlich der Eigentümer und Führungskräfte, die auf dem Betrieb arbeiten, müssen jährlich an Hygiene-Grundlagenschulung teilnehmen.	KM				FO-06-01 Teilnehmerliste Hygieneschulung

Checkliste GLOBALGAP FV-Smart V6 2023

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 19.04	Rauchen, Essen, Kauen und Trinken sind auf ausgewiesene Bereiche beschränkt.	Um eine Produktkontamination zu verhindern, müssen das Rauchen, Essen, Kauen und Trinken auf ausgewiesene Bereiche beschränkt und in Produkthandhabungs- und Lagerbereichen verboten werden, es sei denn, die Hygiene-Risikobeurteilung gibt Anderweitiges vor. Das Trinken von Wasser ist davon ausgenommen.	KM				FO-27-01 Hygiene-Richtlinie
FV-Smart 19.05	Für Arbeiter, Besucher und Subunternehmer werden in der Nähe ihrer Arbeitsplätze saubere Toiletten bereitgestellt.	Toiletten befinden sich in angemessener Nähe zum Arbeitsplatz, d. h., sie sind fußläufig oder mittels eines direkt verfügbaren Transportmittels zu erreichen.	KM				
FV-Smart 19.06	Handwascheinrichtungen stehen für alle Arbeiter, Besucher und Subunternehmer zur Verfügung, die direkt mit Produkten in Berührung kommen.	Handwascheinrichtungen müssen zugänglich sein und in sauberem und hygienischem Zustand gehalten werden. Die Einrichtungen müssen sich in so geringer Entfernung wie möglich zu den Toiletten befinden, ohne dass das Risiko einer Kreuzkontamination entsteht. Wenn das Handwaschwasser nicht die mikrobiellen Anforderungen für Trinkwasser erfüllt, muss nach dem Händewaschen ein Desinfektionsmittel verwendet werden. Es ist nicht zulässig, zum Säubern der Hände vor dem Kontakt mit Produkten ausschließlich ein Händedesinfektionsmittel zu verwenden.	KM				Wasseranalyse FO-28-01 Risikoanalyse Wasser
FV-Smart 19.07	Tieraktivitäten, die zu einer Produktkontamination führen können, werden durch geeignete Maßnahmen verhindert.	Es müssen geeignete Maßnahmen ergriffen werden, um die Wahrscheinlichkeit einer Produktkontamination durch Tiere auf der Produktionsfläche zu verringern.	NKM				FO-26-01 Risikobeurteilung Hygiene
FV-Smart 19.08	Die für die Produktion und die Ernte verwendeten Behälter werden gereinigt und instand gehalten und sind für ihren jeweiligen Zweck geeignet.	kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen, und durch ihre Bauart die Reinigung und Wartung erleichtern.	KM				FO-29-01 Reinigungsplan
FV 20 GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND WOHLBEFINDEN VON ARBEITERN							
FV 20.01 Risikobeurteilung und Schulungen							
FV-Smart 20.01.01	Es liegt eine dokumentierte Risikobeurteilung für die Gesundheit und Sicherheit von Arbeitern vor.	Die dokumentierte Risikobeurteilung muss die Gegebenheiten auf dem Betrieb widerspiegeln.	KM				FO-30-01 Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
FV-Smart 20.01.02	Der Betrieb verfügt über Gesundheits- und Sicherheitsverfahren.	Die Gesundheits- und Sicherheitsverfahren müssen die in der Risikobeurteilung identifizierten Punkte aufgreifen und für die betrieblichen Tätigkeiten geeignet sein.	KM				FO-31-01 Alarmplan
FV-Smart 20.01.03	Die gesamte Belegschaft wurde gemäß der Risikobeurteilung in den Themen Gesundheit und Sicherheit geschult.	Die gesamte Belegschaft einschließlich der Eigentümer und Führungskräfte müssen jährlich an Grundlagenschulung zur Gesundheit und Sicherheit teilnehmen.	KM				FO-06-01 Teilnehmerliste, Schulungsunterlagen
FV 20.02 Gefährdungen und Erste Hilfe							
FV-Smart 20.02.01	Unfall- und Notfallverfahren sind ausgehängt und werden kommuniziert.	Anweisungen, die auf den Unfall- und Notfallverfahren beruhen, müssen gut sichtbar an für Arbeiter, Besucher und Subunternehmer zugänglichen und sichtbaren Orten ausgehängt sein.	KM				FO-31-01 Alarmplan
FV-Smart 20.02.02	Sicherheitshinweise für Substanzen, die die Gesundheit und Sicherheit von Arbeitern gefährden können, sind vorhanden und unmittelbar zugänglich.	Für jede gefährliche Substanz müssen Informationen zur sicheren Handhabung zugänglich sein (z. B. Internetadressen, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter).	NKM				Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen
FV-Smart 20.02.03	An allen dauerhaften Standorten und Feldern sind Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe der durchgeführten Arbeiten zugänglich.	Vollständige und einsatzfähige Erste-Hilfe-Kästen (d. h. gemäß den geltenden Vorschriften und den durchgeführten Tätigkeiten angemessen) müssen an allen dauerhaften Standorten vorhanden und zugänglich sein und in ausgewählten Transportmitteln (Traktor, PKW usw.) vorhanden sein, wo dies gemäß Risikobeurteilung erforderlich ist.	NKM				FO-30-01 Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
FV-Smart 20.02.04	Es ist stets mindestens eine in Erster Hilfe geschulte Person anwesend, wenn auf dem Betrieb landwirtschaftliche Tätigkeiten ausgeführt werden.	Es muss stets mindestens eine (innerhalb der letzten fünf Jahre) in Erster Hilfe geschulte Person anwesend sein	NKM				Nachweis Erste Hilfe Schulung

Checkliste GLOBALGAP FV-Smart V6 2023

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV 20.03 Persönliche Schutzausrüstung							
FV-Smart 20.03.01	Arbeiter, Besucher und Subunternehmer sind mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA) ausgestattet.	Die PSA muss vorhanden sein, ordnungsgemäß benutzt werden und in gutem Erhaltungszustand sein. (geeignetes Schuhwerk, wasserdichte Kleidung, Schutanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmasken, Atemschutzausrüstungen (einschließlich Austauschfilter), Gehör- und Augenschutz usw.)	KM				O Maske O Handschuhe O Brille O Anzug
FV-Smart 20.03.02	Die persönliche Schutzausrüstung (PSA) wird im sauberen Zustand gehalten und so gelagert, dass kein Kontaminationsrisiko für persönliche Sachen besteht.	Die PSA muss entsprechend ihrem Verwendungszweck sauber gehalten werden. Die PSA muss so gelagert werden, dass eine Kreuzkontamination mit Chemikalien verhindert wird.	KM				
FV-Smart 20.03.03	Es sind Nachweise darüber vorhanden, dass die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung (PSA) von den Arbeitern benutzt wird.	Es müssen Nachweise darüber vorhanden sein, dass die zur Verfügung gestellte PSA benutzt wird.	NKM				
FV-Smart 20.03.04	Angemessene Umkleieräume sind vorhanden, sofern erforderlich.	Die Umkleieräume müssen (im Einklang mit den Gegebenheiten vor Ort) bei Bedarf zum Wechseln von (schützender Ober-)Kleidung benutzt werden. Falls die persönliche Schutzausrüstung (PSA) über der persönlichen Kleidung getragen wird, sind gegebenenfalls keine Umkleieräume erforderlich.	NKM				
FV 20.04 Wohlbefinden von Arbeitern							
FV-Smart 20.04.01	Es findet ein Austausch zwischen der Betriebsleitung und den Arbeitern über Themen zu Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden von Arbeitern statt.	Es muss ein Austausch zwischen der Betriebsleitung und den Arbeitern über Themen zu Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden offen stattfinden können.	NKM				O keine Mitarbeiter
FV-Smart 20.04.02	Arbeiter haben Zugang zu sauberem Trinkwasser, Plätzen zum Aufbewahren von Lebensmitteln sowie Ess- und Ruhebereichen.	Falls die Arbeiter auf dem Betrieb essen, muss ihnen ein sauberer Platz zum Aufbewahren von Lebensmitteln und ein sauberer Essbereich zur Verfügung gestellt werden. Es müssen ausgewiesene Ruhe- und Pausenbereiche vorhanden sein.	KM				O keine Mitarbeiter
FV-Smart 20.04.03	Die Unterkünfte auf dem Betrieb entsprechen den lokalen Vorschriften, sind bewohnbar und verfügen über eine	Die Arbeiterunterkünfte auf dem Betrieb müssen bewohnbar sein.	KM				O keine Mitarbeiter O keine Unterkünfte
FV-Smart 20.04.04	Die Transportmöglichkeiten für Arbeiter sind sicher.	Die Transportmöglichkeiten müssen für die Arbeiter sicher sein und den geltenden Sicherheitsanforderungen und -vorschriften entsprechen.	NKM				
FV 21 STANDORTMANAGEMENT							
FV-Smart 21.01	Es wird eine dokumentierte Risikobeurteilung für alle registrierten Standorte durchgeführt.	Die Risikobeurteilung muss: Mindestens jährlich oder bei Änderungen (wenn neue Risiken auftreten, neue Standorte die Produktion aufnehmen oder neue Kulturen produziert werden) überprüft werden	KM				FO-32-01 Risikoanalyse neue Standorte
FV-Smart 21.02	Es wurde ein Managementplan entwickelt und umgesetzt, der Strategien zur Minimierung von Risiken festlegt, die bei der Risikobeurteilung der betrieblichen Eignung identifiziert wurden. Dieser Plan wird regelmäßig überprüft.	Der Managementplan muss zusammen mit der Risikobeurteilung überprüft werden (jährlich oder bei Änderungen) und alle bei der Risikobeurteilung identifizierten Risiken berücksichtigen Die für die identifizierten Risiken umgesetzten Kontrollmaßnahmen beschreiben.	KM				FO-32-01 Risikoanalyse neue Standorte
FV-Smart 21.03	Der Produzent verfügt über ein System zur Identifizierung der für die Produktion genutzten Standorte und Anlagen.	Der Produzent muss über ein System verfügen zur Identifizierung von: \\- Allen Feldern, Obstanlagen, Weinbergen, Gewächshäusern und allen sonstigen Produktionsflächen \\- Allen Wasserquellen, Lager- und Handhabungsanlagen, Lagern von Agrochemikalien, Höfen und alles, von dem ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Arbeitern oder die Lebensmittelsicherheit oder die Umwelt ausgehen könnte	KM				Plan Betrieb

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 21.04	Der Standort wird sauber und in einem ordentlichen Zustand gehalten.	Der Standort muss in einem solchen Zustand gehalten werden, dass eine Produktkontamination verhindert wird. Es darf kein Abfall oder Müll in der unmittelbaren Nähe der Produktionsstandorte oder Lagergebäude vorhanden sein.	KM				
FV-Smart 21.05	Der Produzent betrachtet den Betrieb als landwirtschaftliches Ökosystem, das mit seiner landschaftlichen Umgebung in Beziehung steht (ungeachtet dessen, dass sein rechtlicher Handlungsbereich auf den Betrieb beschränkt ist).		E				
FV-Smart 21.06	Wenn auf dem Betrieb Allergene gehandhabt oder gelagert werden, liegt ein dokumentierter Allergenmanagementplan vor.	Im Rahmen des Allergenmanagementprogramms müssen die am Standort verwendeten, gelagerten bzw. von Arbeitern gehandhabten Allergene gemäß den geltenden Vorschriften aufgelistet werden. Sofern relevant, müssen Verfahren angewendet werden, um Allergene während der Lagerung, Handhabung, Verladung und dem Versand zu identifizieren und zu trennen; diese Verfahren müssen auf der vom Betrieb durchgeführten Risikobeurteilung basieren.	KM				FO-26-01 Risikobeurteilung Hygiene O kein Umgang mit Allergenen
FV 22 BIODIVERSITÄT UND LEBENSÄRÄUME							
FV 22.01 Biodiversitäts- und Lebensraummanagement							
FV-Smart 22.01.01	Es findet ein Biodiversitätsmanagement statt, das den Schutz und die Förderung der Biodiversität ermöglicht.	Es muss ein dokumentierter Biodiversitätsplan für den Betrieb vorhanden sein.	NKM				FO-33-01 Biodiversitätsplan
FV-Smart 22.01.02	Die Biodiversität wird geschützt.	Der Biodiversitätsplan muss zum Schutz der Biodiversität umgesetzt werden.	NKM				FO-27-01 Biodiversitätsplan
FV-Smart 22.01.03	Die Biodiversität wird gefördert.	Vorhandene Nachweise wie beispielsweise Karten, Luftaufnahmen, visuelle Nachweise auf dem Betrieb sollten belegen, dass der Biodiversitätsplan umgesetzt wird, um die Biodiversität zu fördern	E				FO-27-01 Biodiversitätsplan
FV 22.02 Ökologische Aufwertung unproduktiver Flächen							
FV-Smart 22.02.01	Unproduktive Flächen werden als ökologische Vorrangflächen (ÖVF) genutzt, um die Biodiversität zu schützen und zu fördern.	Vorhandene Nachweise sollten belegen, dass unproduktive Flächen berücksichtigt werden.	E				
FV 22.03 Keine Umwandlung von natürlichen Ökosystemen und Lebensräumen in landwirtschaftliche Nutzflächen							
FV-Smart 22.03.01	Auf dem Betrieb (innerhalb der Betriebsgrenzen) wurden seit 1. Januar 2014 keine Gebiete mit gesetzlich anerkanntem Schutzwert (oder auf andere Weise wirksam geschützte Räume) in landwirtschaftliche Nutzflächen oder andere Nutzungsweisen umgewandelt.	Vorhandene Nachweise wie beispielsweise Karten, Luftaufnahmen oder durch von lokalen oder nationalen Behörden oder autorisierten Dienstleistern ausgestellte Dokumente müssen belegen, dass seit dem 1. Januar 2014 keine Umwandlung in landwirtschaftliche Nutzflächen oder in andere Nutzungsweisen in den Teilen des Betriebs stattgefunden hat, die folgendes Merkmal erfüllen: V- Bereiche, in denen ein gesetzlicher Schutz eine solche Umwandlung verhindert oder Bereiche, die auf andere wirksame Weise geschützt sind.	KM				Nachweis Flächennutzung 2014

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 22.03.02	Auf dem Betrieb (innerhalb der Betriebsgrenzen) ist für die zwischen 1. Januar 2008 und 1. Januar 2014 in landwirtschaftliche Nutzflächen oder andere Nutzungsweisen umgewandelten Gebiete mit gesetzlich anerkanntem Schutzwert (oder auf andere Weise wirksam geschützte Räume) die Wiederherstellung bereits abgeschlossen, wird durchgeführt oder ist verbindlich geplant.	Vorhandene Nachweise wie beispielsweise Karten, Luftaufnahmen oder durch von lokalen oder nationalen Behörden oder autorisierten Dienstleistern ausgestellte Dokumente müssen belegen, dass die Wiederherstellung aller entsprechenden Teile des Betriebs, die das unten aufgeführte Merkmal aufweisen, abgeschlossen ist, durchgeführt wird oder verbindlich geplant ist, sofern die entsprechende Teile des Betriebs zwischen 1. Januar 2008 und 1. Januar 2014 in landwirtschaftliche Nutzflächen oder in andere Nutzungsweisen umgewandelt wurden:	KM				Nachweis Flächennutzung 2008
FV-Smart 22.03.03	Das Biodiversitätsmanagement wird durch Kennzahlen gestützt.		E				Biodiversitätsplan
FV 23 ENERGIEEFFIZIENZ							
-	-						
FV-Smart 23.01	Der Energieverbrauch auf dem Betrieb wird überwacht.	Es müssen Aufzeichnungen über den betrieblichen Energieverbrauch vorhanden sein	KM				Rechnungen
FV-Smart 23.02	Es ist ein Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz auf dem Betrieb vorhanden, der auf den Überwachungsergebnissen basiert.	Es muss ein dokumentierter Plan vorhanden sein, der Möglichkeiten zur Verbesserung der Energieeffizienz auf dem Betrieb aufzeigt.	NKM				FO-34-01 Maßnahmenplan Umwelt
FV-Smart 23.03	Der Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz sieht vor, die Nutzung nicht erneuerbarer Energien so weit wie möglich zu minimieren.	Der Produzent muss vorsehen, die Nutzung nicht erneuerbarer Energien so weit wie möglich zu verringern und stattdessen erneuerbare Energien zu verwenden.	NKM				FO-34-01 Maßnahmenplan Umwelt
FV-Smart 23.04	Das Energiemanagement wird durch Kennzahlen gestützt.	Zulässige Kennzahlen ermöglichen mindestens die Berechnung von Folgendem: - Gesamtenergieverbrauch auf dem Betrieb je Energiequelle/Monat - Anteil erneuerbarer gegenüber nicht erneuerbaren Energien bezogen auf die Energiequelle	E				
FV 24 TREIBHAUSGASE UND KLIMAWANDEL							
-	-						
FV-Smart 24.01	Der Betrieb trägt dazu bei, Treibhausgasemissionen zu verringern und Treibhausgase* aus der Atmosphäre zu entfernen.	Vorhandene Nachweise sollten belegen, dass der Produzent Kenntnisse darüber hat, wie die Praktiken auf dem Betrieb dazu beitragen können, Treibhausgasemissionen zu verringern und Treibhausgase aus der Atmosphäre zu entfernen	E				
FV-Smart 24.02	Der Betrieb ermöglicht eine Anreicherung von organischem Kohlenstoff in den Böden und in der Biomasse.		E				
FV-Smart 24.03	Der Beitrag des Betriebs zur Verringerung und Entfernung von Treibhausgasen aus der Atmosphäre wird durch Kennzahlen gestützt.	Zulässige Kennzahlen ermöglichen die Berechnung der folgenden Parameter: Mindestens das Treibhausgas-Äquivalent des gesamten Energieverbrauchs auf dem Betrieb (in CO ₂ e/ha/Monat und CO ₂ e/kg/Monat)	E				
FV 25 ABFALLMANAGEMENT							
-	-						
FV-Smart 25.01	Es wird ein Abfallmanagementsystem umgesetzt.	Produkten oder der Umwelt muss vorliegen	KM				FO-35-01 Abfallplan
FV-Smart 25.02	Abfallprodukte und Verschmutzungsquellen wurden in allen Bereichen des Betriebs identifiziert.	Es müssen mögliche Abfallprodukte (z. B. Papier, Pappe, Kunststoff, Öl) und Verschmutzungsquellen identifiziert werden, die im Zusammenhang mit den Betriebsprozessen entstehen können.	NKM				FO-35-01 Abfallplan

Checkliste GLOBALGAP FV-Smart V6 2023

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 25.03	Alle Gabelstapler und anderen motorisierten Transportfahrzeuge sind in sauberem Zustand, sorgfältig instand gehalten und von ihrer Bauart her dazu geeignet, eine Kontamination durch Emissionen zu vermeiden.	Innerbetriebliche Transportmittel sollten so instand gehalten werden, dass eine Produktkontamination vermieden wird.	E				
FV-Smart 25.04	Die Auffangvorrichtungen für Diesel- und andere Kraftstoff-/Öltanks sind sicher für die Umwelt.	Auffangvorrichtungen müssen so gewartet werden, dass die Risiken für die Umwelt gemindert werden. Die Mindestanforderung ist ein eingefasster, undurchlässiger Bereich, der mindestens 110 % des Fassungsvermögens des größten Tanks aufnehmen kann, der darin gelagert wird. In ökologisch sensiblen Bereichen muss die Auffangkapazität 165 % des Fassungsvermögens des größten Tanks betragen.	NKM				
FV-Smart 25.05	Organische Abfälle werden in geeigneter Weise entsorgt, um so das Risiko einer Umweltkontamination zu verringern.	Organische Abfallstoffe sollten kompostiert und für die Bodenverbesserung genutzt werden.	E				
FV-Smart 25.06	Abwasser, das durch Spül- und Reinigungsvorgänge anfällt, wird so entsorgt, dass die Auswirkungen auf die Umwelt, Gesundheit und Sicherheit minimiert werden.	Abwasser, das durch das Spülen von kontaminierten Gerätschaften anfällt (z. B. Spritzvorrichtungen, persönliche Schutzausrüstung (PSA) , muss auf eine für die Umwelt und die menschliche Gesundheit risikofreie Weise entsorgt werden. Die Entwässerung darf kein Risiko für Wasserquellen darstellen oder die Versorgungssysteme kontaminieren.	NKM				
FV-Smart 25.07	Fragmente und kleine Teile des Verpackungsmaterials sowie andere produktunabhängige Abfälle werden vom Feld entfernt.	Fragmente und kleine Teile des Verpackungsmaterials sowie andere produktunabhängige Abfälle müssen vom Produktionsstandort entfernt werden, wenn der jeweilige Prozess auf dem Feld abgeschlossen ist.	NKM				
FV-Smart 25.08	Es findet ein verantwortungsvoller Umgang mit Kunststoffen statt.	Für langlebige Kunststoffprodukte sowie Einwegkunststoffprodukte (saisonale Kunststoffprodukte), die in der landwirtschaftlichen Produktion verwendet werden, müssen sichtbare Nachweise über die Erfüllung folgender Anforderungen vorhanden sein. Die Personen, die Tätigkeiten ausführen, wurden in den für ihre Tätigkeiten relevanten Verfahren und Abläufen geschult, die die Freisetzung von Kunststoffen in die Umwelt minimieren.	NKM				O keine Verwendung O Teilnahme an Rücknahmesystemen
FV-Smart 25.09	Lebensmittelabfälle* werden vermieden und es findet ein geeigneter Umgang mit ihnen statt.		E				
FV 26 VERMEHRUNGSMATERIAL							
FV-Smart 26.01	Vermehrungsmaterial wird unter Einhaltung der geltenden Gesetze zur Sortenregistrierung, sofern vorhanden, bezogen.	Es muss eine Dokumentation vorhanden sein (z. B. leere Saatgutverpackung, Pflanzenpass, Packliste oder Rechnung), die mindestens den Sortennamen, die Chargennummer, den Verkäufer des Vermehrungsmaterials und gegebenenfalls zusätzliche Informationen zur Saatgutqualität (Keimfähigkeit, Sortenreinheit, technische Reinheit, Saatgutgesundheit usw.) enthält.	KM				Sackanhänger, Anerkennungsnummer, Rechnung
FV-Smart 26.02	Vermehrungsmaterial wird unter Einhaltung der Gesetze zum Schutz des geistigen Eigentums bezogen.	Wenn der Produzent registrierte Sorten verwendet, müssen auf Anfrage Dokumente vorgelegt werden, die nachweisen, dass das Vermehrungsmaterial unter Beachtung der geltenden Vorschriften zum Schutz des geistigen Eigentums gekauft oder anderweitig bezogen wurde.	KM				Sackanhänger, Anerkennungsnummer, Rechnung
FV-Smart 26.03	Für das betriebsinterne Vermehrungsmaterial werden Qualitätssicherungssysteme für die Pflanzengesundheit umgesetzt und Aufzeichnungen darüber geführt.	Es muss ein Qualitätssicherungssystem vorhanden sein, das ein Überwachungssystem für sichtbare Anzeichen von Schädlingen und Krankheiten beinhaltet. Zudem müssen aktuelle Aufzeichnungen des Überwachungssystems vorhanden sein.	NKM				FO-36-01 Formular Vermehrung

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 26.04	Es sind aktuelle Aufzeichnungen zu allen chemischen Behandlungen von betriebsinternem Vermehrungsmaterial vorhanden.	Es müssen Aufzeichnungen über alle Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln während der Vermehrungsphase in der betriebsinternen Anzuchtanlage vorhanden sein und Folgendes enthalten: -Standort -Datum -Handelsname, Wirkstoff und Wartezeit jedes Produkts -Name des Anwenders -Begründung der Anwendung -Menge	KM				Ackerschlagkartei Vermehrung
FV-Smart 26.05	Für gekauftes Vermehrungsmaterial liegen Informationen zu chemischen Behandlungen vor.	Aufzeichnungen mit den Namen der chemischen Produkte, die vom Lieferanten beim Vermehrungsmaterial angewendet wurden, müssen auf Anfrage vorhanden sein. Dies kann in folgender Form sein: - Durch den Lieferanten geführte Aufzeichnungen über die Anwendungen - Informationen auf Saatgutverpackungen - Listen der Namen angewendeter Pflanzenschutzmittel	KM				
FV 27 GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN							
FV-Smart 27.01	Es ist ein Verfahren für die Verwendung und die Handhabung von gentechnisch veränderten Materialien vorhanden.	Es muss ein dokumentiertes Verfahren vorhanden sein, in dem erläutert wird, wie gentechnisch veränderte Materialien (z. B. Kulturen und Versuche) angebaut und gehandhabt werden.	NKM				O keine GVO
FV-Smart 27.02	Der (Versuchs-)Anbau von gentechnisch veränderten Kulturen unterliegt den im Herstellungsland geltenden Vorschriften.	Der Produzent muss über ein Exemplar der im Herstellungsland geltenden Vorschriften verfügen und diese einhalten. Es müssen Aufzeichnungen zu den spezifischen Veränderungen und/oder der spezifische Erkennungsmarker aufbewahrt werden.	KM				O keine GVO
FV-Smart 27.03	Die direkten Kunden des Produzenten wurden über den Status des Produkts als gentechnisch veränderter Organismus (GVO) informiert.	Es müssen dokumentierte Nachweise über diese Kommunikation aufbewahrt werden und eine Verifizierung darüber ermöglichen, dass alle an direkte Kunden gelieferten Produkte den vereinbarten Anforderungen entsprechen.	KM				O keine GVO
FV-Smart 27.04	Ein zufälliges Vermischen von gentechnisch veränderten Kulturen mit konventionellen Kulturen wird vermieden.	Die Identifizierbarkeit von gentechnisch veränderten Kulturen sowie die ordnungsgemäße Lagerung müssen visuell bewertet werden.	KM				O keine GVO
FV 28 BODENBEWIRTSCHAFTUNG UND SUBSTRATMANAGEMENT							
FV 28.01 Bodenbewirtschaftung und -erhaltung							
FV-Smart 28.01.01	Der Produzent befolgt einen Bodenbewirtschaftungsplan, um die Bodengesundheit zu verbessern und zu optimieren.	Der Produzent muss nachweisen, dass er Überlegungen zum Nährstoffbedarf der Kulturen und zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit berücksichtigt hat. Es müssen Aufzeichnungen über Bodenanalysen und kulturspezifische Daten als Nachweis vorhanden sein.	KM				FO-34-01 Maßnahmenplan Umwelt
FV-Smart 28.01.02	Es wurden Bodenkarten für den Betrieb erstellt.	Für jeden Standort sollten auf Grundlage eines Bodenprofils, einer Bodenanalyse oder einer lokalen (regionalen) kartografischen Bodentypenkarte die Bodentypen identifiziert werden.	E				
FV-Smart 28.01.03	Soweit möglich, wird für einjährige Kulturpflanzen der Anbau in Fruchtfolgen praktiziert.	Werden einjährige Kulturpflanzen zur Verbesserung der Bodenstruktur und zur Minimierung von bodenbürtigen Schädlingen und Krankheiten in Fruchtfolgen kultiviert, muss dies anhand der Pflanzdaten oder der Kultur- bzw. Feldaufzeichnungen nachweisbar sein.	NKM				Fruchtfolge:
FV-Smart 28.01.04	Es wurden Methoden angewendet, um die Bodenstruktur zu verbessern oder zu erhalten und eine Bodenverdichtung zu vermeiden.	Es müssen Nachweise darüber vorhanden sein, dass Bodenbearbeitungsmethoden angewendet werden, die bestmöglich der Minimierung, Begrenzung oder Behebung von Bodenverdichtung dienen	NKM				FO-34-01 Maßnahmenplan Umwelt

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 28.01.05	Der Produzent wendet Methoden an, die die Möglichkeit einer Bodenerosion verringern.	Es müssen Nachweise darüber vorhanden sein, dass Überwachungspraktiken und Gegenmaßnahmen ergriffen werden, um Bodenerosion zu minimieren.	NKM				FO-34-01 Maßnahmenplan Umwelt
FV 28.02 Bodenbegasung							
FV-Smart 28.02.01	Es liegt eine dokumentierte Begründung für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln vor.	Es müssen dokumentierte Nachweise und Begründungen für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln vorhanden sein.	NKM				O keine Bodenbegasung
FV-Smart 28.02.02	Die Sicherheitswartezeiten bis zur Aussaat oder Pflanzung werden eingehalten.	Die Sicherheitswartezeiten bis zur Aussaat oder Pflanzung müssen aufgezeichnet werden.	NKM				O keine Bodenbegasung
FV 28.03 Substrate							
FV-Smart 28.03.01	Der Produzent beteiligt sich am Substratrecycling.	Der Produzent sollte Aufzeichnungen über das jeweilige Datum und die jeweilige Menge an recyceltem Substrat aufbewahren.	E				O keine Substrate
FV-Smart 28.03.02	Es werden Aufzeichnungen über alle Chemikalien aufbewahrt, die zum Sterilisieren von Substraten für die Wiederverwendung eingesetzt werden.	Falls die Substrate auf dem Betrieb sterilisiert werden, muss der Name oder die Bezeichnung des Feldes, der Obstanlage oder des Gewächshauses aufgezeichnet werden.	NKM				O keine Substrate
FV-Smart 28.03.03	Substrate natürlichen Ursprungs stammen nicht aus ausgewiesenen Schutzgebieten.	Es müssen Aufzeichnungen vorhanden sein, die die Herkunft der eingesetzten Substrate natürlichen Ursprungs belegen.	NKM				O keine Substrate
FV 29 DÜNGEMITTEL UND BIOSTIMULATOREN							
FV 29.01 Aufzeichnungen über die Anwendungen							
FV-Smart 29.01.01	Es werden aktuelle Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln und Biostimulatoren aufbewahrt.	Zu jeder Anwendung von Düngemitteln (organisch und anorganisch) und Biostimulatoren müssen Aufzeichnungen aufbewahrt werden.	KM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 29.01.02	Die Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln müssen Folgendes enthalten:	Geografisches Gebiet und Name bzw. Bezeichnung des Feldes, der Obstanlage oder des Gewächshauses	NKM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 29.01.03	Die Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln müssen Folgendes enthalten:	Datum/Daten	NKM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 29.01.04	Die Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln müssen Folgendes enthalten:	Name und Art	NKM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 29.01.05	Die Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln müssen Folgendes enthalten:	Menge (Verhältnis bzw. Konzentration wie zutreffend)	NKM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 29.01.06	Die Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln müssen Folgendes enthalten:	Name des Anwenders, um die Einzelperson oder das Team von Arbeitern, die die Düngung ausführen, eindeutig zu identifizieren	NKM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 29.01.07	Das Düngemittelmanagement wird durch Kennzahlen gestützt.	Zulässige Kennzahlen ermöglichen die Berechnung der folgenden Parameter: Die Gesamtmengen von auf dem Betrieb angewendetem Kalium, Stickstoff und Phosphat (in kg/Kultur, kg/Monat und kg/ha/Monat)	E				
FV 29.02 Lagerung							
FV-Smart 29.02.01	Düngemittel und Biostimulatoren werden so gelagert, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird.	Düngemittel und Biostimulatoren müssen in einem ausgewiesenen Bereich getrennt von Pflanzenschutzmitteln (PSM) und geernteten und verpackten Produkten gelagert werden.	KM				

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 29.02.02	Düngemittel und Biostimulatoren werden so gelagert, dass das Risiko einer Umweltkontamination verringert wird.	Düngemittel (organisch und anorganisch) und Biostimulatoren müssen in einem ausgewiesenen Bereich gelagert werden. Geeignete Maßnahmen müssen ergriffen worden sein, um die Verschmutzung von Wasserquellen zu verhindern (z. B. Betonfundamente, Wände, auslaufsichere Behälter). Andernfalls müssen Düngemittel mit einem Mindestabstand von 25 Metern zu Wasserquellen gelagert werden. Sofern erforderlich, müssen anorganische Düngemittel vor Witterungseinflüssen (z. B. Sonnenlicht, Frost, Regen oder hohe Temperaturen) geschützt werden. Auf Grundlage einer Risikobeurteilung (Düngemittelart, Witterungsbedingungen, Lagerdauer und -ort) dürfen Kunststoffabdeckungen akzeptiert werden. Flüssigdünger können im Freien in Behältern gelagert werden, sofern die im Sicherheitsdatenblatt aufgeführten Anforderungen an die Lagerung erfüllt werden. Der Lagerbereich muss gut belüftet und frei von Regenwasser und starker Kondenswasserbildung sein.	NKM				FO-37-01 Risikobeurteilung Düngelagerung
FV 29.03 Organische Düngemittel							
FV-Smart 29.03.01	Für organische Düngemittel wird eine Risikobeurteilung gemäß ihrem jeweiligen Verwendungszweck durchgeführt.	Vor dem Einsatz des organischen Düngemittels muss eine dokumentierte Risikobeurteilung für organisches Düngemittel durchgeführt werden	KM				FO-37-01 Risikobeurteilung Düngelagerung
FV-Smart 29.03.02	Der Zeitabstand zwischen der Anwendung organischen Düngemittels und der Ernte stellt keine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit dar.	Aufzeichnungen müssen belegen, dass der Zeitabstand zwischen der Anwendung kompostierter organischer Düngemittel und der Ernte die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet. Wenn unverarbeitete tierische Düngemittel (Mist) angewendet werden, müssen diese in den Boden eingearbeitet werden. Beim Festlegen der Wartezeit müssen die Risiken, die mit der Art des angewendeten unverarbeiteten tierischen Düngemittels in Verbindung stehen, sowie der Verwendungszweck beurteilt werden. Bei anderen Kulturpflanzen: Unverarbeitete tierische Düngemittel müssen mindestens 60 Tage vor der Ernte angewendet werden.	KM				FO-38-01 Risikobeurteilung organische Düngemittel
FV-Smart 29.03.03	Der Einsatz von Klärschlamm ist auf dem Betrieb verboten.	Klärschlamm darf niemals bei der Produktion registrierter Kulturen eingesetzt werden.	KM				O kein Einsatz von Klärschlamm
FV 29.04 Nährstoffgehalt							
FV-Smart 29.04.01	Der Gehalt der wichtigsten Nährstoffe (Stickstoff, Phosphor und Kalium) in den angewendeten Düngemitteln ist bekannt.	Für alle (organischen und anorganischen) Düngemittel, die in den letzten 24 Monaten bei registrierten Kulturen angewendet wurden, müssen dokumentierte Nachweise/Etiketten mit Angaben zu den wichtigsten Nährstoffgehalten (oder anerkannten Standardwerten) vorhanden sein.	NKM				
FV-Smart 29.04.02	Für gekaufte anorganische Düngemittel sind dokumentierte Nachweise über ihre chemische Zusammensetzung, einschließlich Schwermetallgehalt, vorhanden.	Für alle anorganischen Düngemittel, die in den letzten 12 Monaten bei registrierten Kulturen angewendet wurden, sollten dokumentierte Nachweise über die chemische Zusammensetzung, einschließlich Schwermetallgehalt, vorhanden sein.	E				
FV 30 WASSERMANAGEMENT							
FV 30.01 Risikobeurteilungen und Managementplan für die Wassernutzung							
FV-Smart 30.01.01	Es gibt eine Risikobeurteilung, um die Risiken für die Lebensmittelsicherheit durch das vor und nach der Ernte genutzte Wasser zu beurteilen.	Es muss eine dokumentierte Risikobeurteilung für Wasser vorliegen.	KM				FO-39-01 Risikobeurteilung Wasser

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 30.01.02	Es wurde eine Risikobeurteilung durchgeführt, um die Umweltaspekte des Wassermanagements auf dem Betrieb (vor und nach der Ernte) zu beurteilen.	genutzt wird. Die Beurteilung muss mindestens die Umweltauswirkungen identifizieren von und auf:	KM				
FV-Smart 30.01.03	Es ist ein Wassermanagementplan vorhanden.	Ein dokumentierter Wassermanagementplan	KM				FO-39-01 Risikobeurteilung Wasser
FV-Smart 30.01.04	Es werden Maßnahmen ergriffen, um das Wassermanagement auf dem Betrieb durch Aktivitäten außerhalb des Betriebs zu ergänzen		E				
FV 30.02 Wasserquellen							
FV-Smart 30.02.01	Für die Wassernutzung auf Betriebsebene liegen gültige Genehmigungen/Lizenzen vor, sofern dies gesetzlich vorgeschrieben ist.	Für die Wassernutzung müssen gültige, von der zuständigen Behörde ausgestellte Genehmigungen/Lizenzen vorliegen:	KM				
FV-Smart 30.02.02	Die in den Wassergenehmigungen/-lizenzen angegebenen Beschränkungen werden eingehalten.	Es müssen Aufzeichnungen geführt werden und vorhanden sein, um die Erfüllung dieser Vorgaben nachzuweisen.	KM				
FV 30.03 Effiziente Wassernutzung auf dem Betrieb							
FV-Smart 30.03.01	Nach Möglichkeit wurden Maßnahmen zum Sammeln und gegebenenfalls zum Wiederverwenden von Wasser umgesetzt.	Lösungen zum Sammeln und/oder Wiederverwenden von Wasser müssen umgesetzt werden, sofern dies wirtschaftlich sinnvoll und praktisch möglich ist, z. B. durch das Errichten von Dächern oder Gewächshäusern.	NKM				O keine Notwendigkeit O keine Möglichkeit
FV 30.04 Wasserspeicherung							
FV-Smart 30.04.01	Wasserspeicheranlagen sind vorhanden und in einem guten Instandhaltungszustand, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit bestmöglich auszunutzen.	Sofern sich der Betrieb in einem Gebiet mit saisonabhängiger Wasserverfügbarkeit befindet, sollten Wasserspeicheranlagen vorhanden sein, damit auch in Zeiten mit niedriger Wasserverfügbarkeit Wasser genutzt werden kann.	E				
FV-Smart 30.04.02	Die Wasserspeicherung birgt keinerlei Risiken für die Lebensmittelsicherheit.	Der Behälter darf keine Kontaminationsquelle für das Wasser sein und die Qualität des darin enthaltenen Wassers muss für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein.	KM				
FV 30.05 Wasserqualität							
FV-Smart 30.05.01	Das Wasser wird entsprechend der Risikobeurteilung im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit untersucht.	Die Häufigkeit der Wasseranalysen muss der Risikobeurteilung sowie den geltenden branchenspezifischen Standards bzw. relevanten Vorschriften entsprechen. .	KM				
FV-Smart 30.05.02	Gemäß den Ergebnissen der Risikobeurteilung und der Wasseranalyse werden Korrekturmaßnahmen ergriffen.	Es muss eine Dokumentation der Korrekturmaßnahmen vorliegen, die in der Risikobeurteilung für das Wasser identifiziert und gefordert wurden und die gemäß den geltenden branchenspezifischen Standards bzw. einschlägigen Vorschriften erforderlich sind.	KM				FO-39-01 Risikobeurteilung Wasser
FV-Smart 30.05.03	Die Nutzung aufbereiteten Abwassers stellt kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit dar.	Aufbereitetes Abwasser darf nur genutzt werden, wenn die Risiken identifiziert und erfolgreich gemindert wurden.	KM				
FV-Smart 30.05.04	Wasser, das während der Ernte und nach der Ernte mit Produkten in Kontakt kommt, erfüllt den Standard für Mikroben in Trinkwasser.	Wasser (einschließlich Eis), das während der Ernte- und Nachernteaktivitäten (z. B. Kühlung, Transport und Wäsche) genutzt wird, muss die Standards für Mikroben in Trinkwasser erfüllen.	KM				O kein Waschen O Analyse liegt vor
FV-Smart 30.05.05	Rezirkulierendes Wasser, das während der Produktion, der Ernte und nach der Ernte genutzt wird, wird in angemessenen Intervallen ausgetauscht bzw. nachgefüllt.	Wenn Wasser, das während der Produktions-, Ernte- und Nachernteaktivitäten genutzt wird, zurückgeführt wird, muss auf Grundlage relevanter Parameter ein angemessenes Intervall für den Wassertausch festgelegt worden sein.	KM				O kein Waschen O FO-40-01 Kontrolle Waschwasser O kein wiederverwendetes Wasser
FV-Smart 30.05.06	Aufbereitetes Wasser, das während der Ernte oder nach der Ernte genutzt wird, wird angemessen überwacht.	Wenn aufbereitetes Wasser während der Ernte- und Nachernteaktivitäten genutzt wird, muss dabei ein dokumentiertes Überwachungssystem für den Aufbereitungsprozess eingehalten werden.	KM				FO-40-01 Kontrolle Waschwasser
FV 30.06 Bewässerungsvorhersage und -aufzeichnungen							

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 30.06.01	Es werden routinemäßig Hilfsmittel genutzt, um die Bewässerung von Kulturen zu berechnen und zu optimieren.	Der Produzent muss in der Lage sein, nachzuweisen, dass der Bewässerungsbedarf der Kulturen auf Grundlage von Daten berechnet wurde	NKM				O keine Bewässerung O Bewässerung (FO-26)
FV-Smart 30.06.02	Es werden Maßnahmen ergriffen, um die Menge des genutzten Wassers nachvollziehen zu können. Außerdem werden Maßnahmen identifiziert, um die Effizienz der Wassernutzung zu erhöhen.	Es müssen Aufzeichnungen über die Nutzung von Wasser für die Bewässerung/Fertigation der Kulturen aufbewahrt werden, die Schätzungen über die für die Produktion erforderliche Wassermenge enthalten.	KM				
FV-Smart 30.06.03	Das Wassermanagement wird durch Kennzahlen gestützt.	Zulässige Kennzahlen werden erhoben	E				O keine Bewässerung Aufzeichnungen Bewässerung auf Ackerschlagkartei
FV 31 INTEGRIERTER PFLANZENSCHUTZ							
FV-Smart 31.01	Die Umsetzung des integrierten Pflanzenschutzes (IPS) wird durch Schulungen oder Beratung unterstützt.	Falls es sich bei der fachlich verantwortlichen Person um den Produzenten handelt, muss dessen Erfahrung durch Fachwissen (z. B. Zugang zu Literatur über integrierten Pflanzenschutz, Teilnahme an spezifischen Schulungen usw.) und/oder Verwendung von entsprechenden Hilfsmitteln (Software, betriebliche Beobachtungsmethoden usw.) ergänzt werden.	NKM				
FV-Smart 31.02	Der Produzent kennt die relevanten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter, die seine registrierten Kulturen befallen bzw. beeinträchtigen können.	Der Produzent muss seine Kenntnisse über den Befall und die potenziellen Schäden der relevanten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter, die die registrierten Kulturen befallen bzw. beeinträchtigen, mündlich nachweisen.	KM				
FV-Smart 31.03	Es liegt ein Plan für den integrierten Pflanzenschutz (IPS) vor, in dem die Maßnahmen beschrieben werden, die auf Betriebsebene zur Bekämpfung der relevanten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter ergriffen werden, die die registrierte(n) Kultur(en) befallen	Im IPS-Plan müssen die Maßnahmen beschrieben werden, die der Produzent zur Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern in Bezug auf die registrierte(n) Kultur(en) ergreift bzw. zu ergreifen beabsichtigt.	NKM				FO-41-01 IPM-Plan
FV-Smart 31.04	Der Produzent ergreift vorbeugende Maßnahmen.	Der Produzent muss Nachweise darüber vorlegen, dass er für die registrierten Kulturen mindestens zwei Maßnahmen ergreift.	KM				FO-41-01 IPM-Plan FO-34-01 Maßnahmenplan Umwelt
FV-Smart 31.05	Der Produzent überwacht seine registrierten Kulturen, um das Bekämpfen von Schädlingen und Krankheiten zu planen.	Der Produzent muss Nachweise darüber vorlegen, dass er für die registrierten Kulturen mindestens zwei Maßnahmen ergreift, um festzustellen, wann und in welchem Umfang Schädlinge und ihre natürlichen Feinde vorhanden sind, und dass er anhand dieser Informationen plant, welche Schädlingsbekämpfungsmethoden erforderlich sind.	KM				FO-43-01 Ackerschlagkartei
FV-Smart 31.06	Der Produzent ergreift Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung.	Der Produzent muss Nachweise vorlegen, dass er besondere Maßnahmen zur Bekämpfung von Schädlingen getroffen hat, die den wirtschaftlichen Wert einer Kultur beeinträchtigen.	KM				FO-43-01 Ackerschlagkartei
FV-Smart 31.07	Es wurden Eeen gegen Resistenzbildung befolgt, um die Wirksamkeit der verfügbaren Pflanzenschutzmittel (PSM) aufrechtzuerhalten.	Falls das Ausmaß des Auftretens von Schädlingen, Krankheiten oder Unkräutern wiederholte Behandlungen der Kulturen erfordert, müssen Nachweise darüber vorhanden sein, denen zufolge die auf dem Etikett oder anderswo genannten Eeen gegen Resistenzbildung (sofern verfügbar) befolgt werden.	NKM				O Empfehlungen Arbeitskreis O Ackerschlagkartei
FV-Smart 31.08	Der Produzent lernt aus den Ergebnissen des integrierten Pflanzenschutzes (IPS) und verbessert den IPS-Plan entsprechend.	Es müssen Nachweise darüber vorhanden sein, dass der Produzent den IPM-Plan jährlich beurteilt Verbesserungen vornimmt, wenn es sich als notwendig erweist.	NKM				FO-41-01 IPM-Plan
FV 32 PFLANZENSCHUTZMITTEL							
FV 32.01 Pflanzenschutzmittelmanagement							
FV-Smart 32.01.01	Es werden nur Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln (PSM) durchgeführt, die für das Herstellungsland zugelassen sind.	Es muss ein System vorhanden sein, das sicherstellt, dass PSM gemäß ihrer Zulassung für das Herstellungsland verwendet werden.	KM				Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel, Stand:

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 32.01.02	Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln (PSM) und andere Behandlungen werden in geeigneter Weise und gemäß den EEN auf dem Produktetikett durchgeführt.	Es muss ein System vorhanden sein, das sicherstellt, dass PSM gemäß den Zulassungen für die spezifische Kulturpflanze und den vorgesehenen Zweck verwendet werden.	KM				
FV-Smart 32.01.03	Der Produzent trifft aktive Vorkehrungen, um eine Abdrift von Pflanzenschutzmitteln (PSM) zu angrenzenden Parzellen zu verhindern.	Der Produzent muss aktive Vorkehrungen treffen, um das Risiko einer PSM-Abdrift von eigenen Parzellen zu angrenzenden Produktionsflächen zu verringern.	KM				O Wartung O abdriftmindernde Düsen
FV-Smart 32.01.04	Der Produzent trifft aktive Vorkehrungen, um eine Abdrift von Pflanzenschutzmitteln (PSM) von angrenzenden Parzellen zu verhindern.		E				
FV 32.02 Aufzeichnungen über die Anwendungen							
FV-Smart 32.02.01	Es werden Aufzeichnungen über die Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln (PSM) aufbewahrt.	Es müssen für alle Anwendungen von PSM, biologischen Mitteln zur Schädlingsbekämpfung und Nacherntebehandlungen Aufzeichnungen aufbewahrt werden	KM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 32.02.02	Es werden die Witterungsbedingungen zum Anwendungszeitpunkt aufgezeichnet.	Für alle Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln (PSM) müssen die örtlichen Witterungsbedingungen (z. B. windig, sonnig/bedeckt oder feucht) aufgezeichnet werden, die sich auf die Wirksamkeit der Behandlung oder eine Abdrift zu angrenzenden Kulturen auswirken.	KM				Ackerschlagkartei
FV-Smart 32.02.03	Das Management von Pflanzenschutzmitteln (PSM) wird durch Kennzahlen gestützt.	Kennzahlen werden ermittelt, dokumentiert.	E				
FV 32.03 Wartezeiten für Pflanzenschutzmittel							
FV-Smart 32.03.01	Es sind Nachweise darüber vorhanden, dass die vorgeschriebenen Wartezeiten eingehalten wurden.	Der Produzent muss in der Lage sein, anhand von Aufzeichnungen über z. B. Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln (PSM) und Erntedaten, nachzuweisen, dass die Wartezeiten für die PSM-Anwendungen auf Kulturen eingehalten wurden.	KM				FO-43-01 Ackerschlagkartei
FV 32.04 Leere Behälter							
FV-Smart 32.04.01	Leere Behälter von Pflanzenschutzmitteln (PSM) werden vor dem Lagern bzw. Entsorgen dreimal mit Wasser ausgespült. Das Spülwasser wird so entsorgt, dass das Risiko für die Umwelt	Das Gerät für die PSM-Anwendung muss über ein Druckspülsystem für PSM-Behälter verfügen. Alternativ muss es dokumentierte Anweisungen geben, jeden Behälter vor dem Entsorgen dreimal auszuspülen.	KM				
FV-Smart 32.04.02	Das Wiederverwenden leerer Behälter von Pflanzenschutzmitteln (PSM) für andere Zwecke als das Aufbewahren und den Transport von identischen Produkten wird vermieden.	Es müssen Nachweise darüber vorhanden sein, dass leere PSM-Behälter nicht für andere Zwecke wiederverwendet werden/worden sind als für das Aufbewahren und Transportieren der auf dem Originaletikett angegebenen Produkte.	KM				Kontrolle Betrieb
FV-Smart 32.04.03	Leere Behälter werden sicher gelagert, bis ihre Entsorgung möglich ist.	Es muss einen ausgewiesenen sicheren Lagerbereich geben, in dem alle leeren Behälter von Pflanzenschutzmitteln (PSM) vor der Entsorgung aufbewahrt werden. Dieser ist vom Erntegut und Verpackungsmaterial getrennt und für Menschen und Tiere nicht frei zugänglich.	NKM				
FV-Smart 32.04.04	Leere Behälter von Pflanzenschutzmitteln (PSM) werden so entsorgt, dass das Risiko für Mensch und Umwelt gemindert wird.	Zum Entsorgen von entleerten PSM-Behältern muss der Produzent vor dem Entsorgen sichere Vorkehrungen für die Handhabung treffen. Er muss eine Entsorgungsmethode verwenden, die vermeidet, dass Menschen in Berührung mit den Behälterinhalten kommen und dass die Umwelt (Wasserläufe, Flora und Fauna) kontaminiert wird.	NKM				O Pamira
FV-Smart 32.04.05	Soweit verfügbar, werden offizielle Sammel- und Entsorgungssysteme genutzt und die leeren Behälter werden hierfür gemäß den Regeln des jeweiligen Sammel- und Entsorgungssystems gelagert, gekennzeichnet und gehandhabt.	Es müssen Aufzeichnungen über die Beteiligung des Produzenten an einem offiziellen Sammel- und Entsorgungssystem vorhanden sein, wenn ein solches System existiert.	NKM				O Pamira

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 32.04.06	Alle lokalen Vorschriften zum Entsorgen oder Vernichten von Behältern von Pflanzenschutzmitteln (PSM) werden eingehalten.	Beim Entsorgen der leeren PSM-Behälter müssen alle relevanten nationalen, regionalen und lokalen Vorschriften und Gesetze, sofern vorhanden, eingehalten worden sein.	KM				
FV 32.05 Nicht verwendete Pflanzenschutzmittel							
FV-Smart 32.05.01	Nicht verwendete Pflanzenschutzmittel (PSM) werden sicher aufbewahrt, identifiziert und über zugelassene und anerkannte Stellen entsorgt.	Es müssen Aufzeichnungen darüber vorhanden sein, dass nicht verwendete PSM über amtlich zugelassene Stellen entsorgt worden sind. Falls dies nicht möglich ist, müssen nicht verwendete PSM entsprechend sicher aufbewahrt werden und identifizierbar sein.	NKM				Entsorgungsnachweis
FV 32.06 Entsorgung von Restmengen der Spritzbrühe							
FV-Smart 32.06.01	Restmengen der Spritzbrühe oder der Tankspülungen werden auf verantwortungsvolle Weise entsorgt.	Das Ausbringen von Restmengen der Spritzbrühe oder der Tankspülungen auf den Kulturen muss die Methode erster Wahl sein, vorausgesetzt, dass die auf dem Etikett angegebene Höchstmenge nicht überschritten wird. Restmengen und Spülwasserrückstände aus Feldspritzen müssen so entsorgt werden, dass kein Risiko für die Umwelt besteht.	NKM				
FV 32.07 Rückstandsanalyse							
FV-Smart 32.07.01	Es sind Informationen hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen (RHm) für die Bestimmungsmärkte verfügbar, auf denen die Produkte später gehandelt werden.	Der Produzent oder sein Kunde muss über eine Liste der aktuell gültigen RHm für alle Märkte verfügen, auf denen die Produkte gehandelt werden sollen (im Inland und/oder im Ausland).	KM				Länder in EU RHM unter https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls , über Abnehmer/Weuthen
FV-Smart 32.07.02	Für alle registrierten Produkte wurde eine Risikobeurteilung durchgeführt und die Anforderungen des betreffenden Markts bzw. der betreffenden Märkte im Hinblick auf die	Die Risikobeurteilung muss alle registrierten Kulturen und das potenzielle Risiko einer RHM-Überschreitung aufgrund der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM) erfassen.	KM				O Teilnahme Rückstandsmonitoring
FV-Smart 32.07.03	Es werden die korrekten Verfahren für die Probenahme und die Testung der Rückstandshöchstmengen (RHm) befolgt.	Es müssen dokumentierte Nachweise über die Einhaltung relevanter Probenahmeverfahren vorhanden sein.	KM				O Teilnahme Rückstandsmonitoring
FV-Smart 32.07.04	Es ist ein dokumentierter Maßnahmenplan vorhanden, in dem die Schritte beschrieben sind, die ausgeführt werden müssen, wenn ein nicht zugelassenes Pflanzenschutzmittel (PSM) bei der Probenahme für die Rückstandshöchstmenge (RHm) festgestellt wird.	Es muss ein dokumentierter Maßnahmenplan vorhanden sein, in dem die Schritte beschrieben sind, die ausgeführt werden müssen, wenn bei der RHM-Analyse ein PSM festgestellt wird, das nicht für den Einsatz auf dem Produkt (z. B. nicht im Herstellungsland registriert, nicht für den Einsatz auf dem Produkt gekennzeichnet) zugelassen ist.	KM				FO-44-01 Maßnahmenplan Überschreitung Rückstandshöchstmengen
FV-Smart 32.07.05	Es ist ein dokumentierter Maßnahmenplan vorhanden, in dem die Schritte beschrieben sind, die ausgeführt werden müssen, wenn eine Rückstandshöchstmenge (RHm) überschritten wird.	Es muss ein dokumentierter Maßnahmenplan vorhanden sein, in dem die Schritte und Maßnahmen beschrieben sind, die ausgeführt werden müssen, wenn bei der Pflanzenschutzmittel-Rückstandsanalyse festgestellt wird, dass eine RHm überschritten wurde.	KM				FO-44-01 Maßnahmenplan Überschreitung Rückstandshöchstmengen
FV 32.08 Anwendung sonstiger Substanzen							
FV-Smart 32.08.01	Es werden aktuelle Aufzeichnungen über Anwendungen jeglicher sonstigen Substanzen aufbewahrt, die unter keinen der Abschnitte fallen.	Es müssen Aufzeichnungen über Anwendungen von sonstigen Substanzen aufbewahrt werden, die dem Wasser oder den Böden zugeführt werden	NKM				FO-43-01 Ackerschlagkartei
FV 32.09 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln und Nacherntebehandlungsmitteln							
FV-Smart 32.09.01	Pflanzenschutzmittel (PSM), biologische Mittel zur Schädlingsbekämpfung und jegliche sonstige Behandlungsmittel werden so gelagert, dass mit ihnen verbundene Risiken gemindert	Das PSM-Lager muss alle geltenden nationalen, regionalen und lokalen Gesetze und Vorschriften einhalten	KM				O Schrank O Lager
FV-Smart 32.09.02	Das Lager für Pflanzenschutzmittel (PSM) ist baulich stabil und robust.	Die Lagerkapazität muss für sämtliche PSM in der Hauptanwendungszeit ausreichen. Das Lager muss stabil sein.	NKM				

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 32.09.03	Das Lagern von Pflanzenschutzmitteln (PSM) darf kein Risiko für die Arbeiter darstellen und keine Kreuzkontamination begünstigen.	PSM und Nacherntebehandlungsmittel müssen so gelagert werden, dass die Risiken für die Gesundheit und Sicherheit der Arbeiter sowie das Risiko einer Kreuzkontamination gemindert werden.	NKM				
FV-Smart 32.09.04	Pflanzenschutzmittel (PSM) werden bei geeigneten Temperaturen gelagert.	Die Lagertemperaturen müssen den Anweisungen auf dem Etikett entsprechen.	NKM				
FV-Smart 32.09.05	Das Lager für Pflanzenschutzmittel (PSM) ist beleuchtet.	Das Lager muss durch Tageslicht oder künstliche Beleuchtung ausreichend beleuchtet sein.	NKM				
FV-Smart 32.09.06	Das Lager für Pflanzenschutzmittel (PSM) ist so ausgestattet, dass verschüttete bzw. ausgelaufene Mittel aufgefangen werden.	Regale müssen für den Fall, dass Mittel auslaufen/verschüttet werden, aus nicht saugfähigem Material gefertigt sein. Das PSM-Lager muss mit Rückhaltewannen ausgestattet oder so eingefasst sein.	NKM				
FV 32.10 Mischen und Handhabung							
FV-Smart 32.10.01	Arbeiter, die den Pflanzenschutzmitteln (PSM) ausgesetzt sind, haben Zugang zu Gesundheitschecks gemäß der Risikobeurteilung oder der Exposition und der Toxizität der Mittel.	Der Produzent muss den Arbeitern, die PSM ausgesetzt sind, ermöglichen, Gesundheitschecks jährlich oder gemäß der Risikobeurteilung für die Gesundheit und Sicherheit von Arbeitern wahrzunehmen.	NKM				
FV-Smart 32.10.02	Pflanzenschutzmittel (PSM) werden gemäß den Anweisungen auf dem Etikett gemischt und gehandhabt.	Zum Mischen von PSM müssen geeignete Messgeräte vorhanden sein. Die korrekten Handhabungs- und Abfüllverfahren müssen befolgt werden.	KM				
FV-Smart 32.10.03	Ein Verfahren zum Vorgehen bei Unfällen ist in der Nähe des Lagers für Pflanzenschutzmittel (PSM) bzw. Chemikalien vorhanden.	Es muss ein Verfahren zum Vorgehen bei Unfällen vorhanden sein, das alle relevanten Informationen und Notfallkontakt-Telefonnummern umfasst und die grundlegenden Schritte der Erstversorgung bei Unfällen aufzeigt. Das Verfahren muss für alle Personen zugänglich sein, die in der Nähe des PSM-/Chemikalienlagers und der vorgesehenen Mischbereiche arbeiten.	NKM				FO-31-01 Alarmplan
FV-Smart 32.10.04	Es sind Einrichtungen für den Fall einer Kontamination des Anwenders vorhanden.	Alle auf dem Betrieb befindlichen Lager für Pflanzenschutzmittel (PSM) bzw. Chemikalien und alle Abfüll-/Mischbereiche müssen über eine Möglichkeit zum Spülen der Augen, eine saubere Wasserquelle in der Nähe des Arbeitsbereichs und einen entsprechend ausgestatteten Erste-Hilfe-Kasten verfügen.	NKM				O Augenspülflasche O Wasseranschluss O Erste Hilfe Kasten
FV-Smart 32.10.05	Pflanzenschutzmittel (PSM) werden auf sichere Weise zwischen Produktionsstandorten transportiert.	Der Produzent muss sicherstellen, dass die PSM auf eine Weise transportiert werden, die das Risiko für die Umwelt oder die Gesundheit der Arbeiter mindert. Zudem muss er bewährte Branchenpraktiken befolgen.	NKM				
FV-Smart 32.10.06	Der Betrieb verfügt über dokumentierte Verfahren für die Fristen für das Wiederbetreten nach dem Anwenden von Pflanzenschutzmitteln (PSM).	Es müssen eindeutige dokumentierte Verfahren vorhanden sein, die das Wiederbetreten nach dem Anwenden von PSM auf Kulturen regeln (Wiederbetretungsfrist). Falls keine Wiederbetretungsfrist angegeben ist, ist ein Wiederbetreten erst zulässig, wenn die Chemikalien auf den Kulturen getrocknet sind.	KM				FO-45-01 Wiederbetretungsfristen
FV 32.11 Rechnungen und Beschaffungsdokumentation							
FV-Smart 32.11.01	Es werden Rechnungen und/oder die Beschaffungsdokumentation für alle Pflanzenschutzmittel (PSM) und Nacherntebehandlungen aufbewahrt.	Es müssen Anstrengungen unternommen werden, um illegale und gefälschte PSM zu vermeiden. Rechnungen, Beschaffungsdokumentation oder Packzettel aller eingesetzten und/oder gelagerten PSM müssen aufbewahrt werden.	KM				
FV 33 HANDHABUNG NACH DER ERNTE							
FV 33.01 Bereiche für das Verpacken (auf dem Feld oder in der Anlage) und Lagern							
FV-Smart 33.01.01	Geerntete und verpackte Produkte werden so gelagert, dass die Risiken für die Lebensmittelsicherheit minimiert werden.	Alle geernteten Produkte (verpackte wie lose Produkte) werden auf geeignete Weise gelagert und gemäß der Hygiene-Risikobeurteilung vor Kontamination geschützt.	KM				

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 33.01.02	Alle Bereiche, in denen verpackte Produkte gesammelt, gelagert oder verteilt werden, werden gereinigt und instand gehalten.	Alle Anlagen und Ausrüstungsgegenstände für die Produkthandhabung und -lagerung (z. B. Wände, Böden, Transportlinien, Maschinen) müssen gemäß einem in einem dokumentierten Reinigungs- und Instandhaltungsplan festgelegten Intervall gereinigt und instand gehalten werden. Es müssen Aufzeichnungen über die Reinigung und Instandhaltung aufbewahrt werden.	KM				FO-22-01 Reinigungsplan
FV-Smart 33.01.03	Die Verpackungsmaterialien sind für den vorgesehenen Zweck geeignet und werden unter Bedingungen gelagert, unter denen sie vor Kontamination geschützt sind.	Die Verpackungsmaterialien (einschließlich wiederverwendbarer Kisten) müssen für den vorgesehenen Zweck geeignet sein und unter Bedingungen gelagert werden, unter denen sie vor Kontamination und Beschädigung geschützt sind.	NKM				
FV-Smart 33.01.04	Reinigungsgeräte, Reinigungsmittel, Schmiermittel usw. werden so gelagert und verwendet, dass eine chemische Produktkontamination verhindert wird, und sind für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie zugelassen.	Um eine chemische Produktkontamination zu vermeiden, müssen Reinigungsgeräte, Reinigungsmittel, Schmiermittel usw. in einem ausgewiesenen, sicheren Bereich getrennt von Produkten aufbewahrt werden.	KM				
FV 33.02 Fremdkörper							
FV-Smart 33.02.01	Es sind Systeme vorhanden, die sicherstellen, dass Produkte nicht durch Fremdstoffe kontaminiert werden.	Es müssen Systeme vorhanden sein, die sicherstellen, dass Produkte nicht durch Fremdstoffe kontaminiert werden, wie Insekten, Steine, Schutt, Glas und Hartplastik.	KM				
FV-Smart 33.02.02	Es ist ein System zum Umgang mit Kontaminationen durch Fremdstoffe vorhanden.	Es muss ein System zum Umgang mit Kontaminationen durch Fremdstoffe vorhanden sein, wie zum Beispiel durch abgebrochene Glas- oder Kunststoffteile (z. B. in Gewächshäusern oder in Bereichen für die Produkthandhabung, -vorbereitung und -lagerung).	KM				FO-27-01 Hygiene-Regeln
FV 33.03 Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung							
FV-Smart 33.03.01	Kontrollierte Lagerbedingungen werden aufrechterhalten.	Lagerbereiche mit Temperatur-, Feuchtigkeits- (sofern relevant) und Atmosphärenregelung müssen überwacht und instand gehalten werden. Es müssen Aufzeichnungen zur Überwachung aufbewahrt werden.	NKM				O Temperaturaufzeichnungen digital O FO-46-01 Temperaturkontrolle
FV 33.06 Schädlingsbekämpfung							
FV-Smart 33.04.01	Ein Schädlingsmanagementplan ist vorhanden und wird umgesetzt.	Es muss ein Schädlingsmanagementplan zur Überwachung und Bekämpfung von Schädlingen in den Verpackungs- und Lagerbereichen vorhanden sein. Es müssen sichtbare Nachweise über die Wirksamkeit der Verfahren zur Schädlingsüberwachung vorhanden sein.	KM				O kein Produkt auf dem Betrieb O FO-47-01 Nagetiermonitoring
FV-Smart 33.04.02	Es werden Aufzeichnungen über die Kontrollen und Korrekturmaßnahmen der Schädlingsbekämpfung aufbewahrt.	Es muss eine Überwachung stattfinden und es müssen Aufzeichnungen über die Kontrollen der Schädlingsbekämpfung sowie ein Folgemaßnahmenplan bzw. Folgemaßnahmenpläne aufbewahrt werden.	KM				
FV 33.05 Produktkennzeichnung							
FV-Smart 33.05.01	Die Kennzeichnung der Endprodukte ist korrekt.	Wenn das Verpacken der Endprodukte auch Teil des Zertifizierungsumfangs ist, muss das Kennzeichnen der Produkte gemäß den im vorgesehenen Verkaufsland geltenden Anforderungen sowie jeglichen Kundenspezifikationen erfolgen.	NKM				
FV 33.06 Programm zur Umweltüberwachung							

Checkliste GLOBALGAP FV-Smart V6 2023

Abschnitt	Beschreibung/Grundsatz	Kriterien	Erfüllungsgrad	Ja	Nein	NA	Begründung
FV-Smart 33.06.01	Ein risikobasiertes Programm zur mikrobiellen Umweltüberwachung ist für die Bereiche der Produkthandhabung vorhanden.	Wenn Nachernteaktivitäten auf einem Betrieb ausgeführt werden, muss ein risikobasiertes Programm zur mikrobiellen Umweltüberwachung für die Bereiche der Produkthandhabung vorhanden sein. Das Programm muss die Bewertung der Wirksamkeit von Reinigungsverfahren zur Minderung der Risiken für die Lebensmittelsicherheit ermöglichen und außerdem die Quellen einer möglichen Kontamination identifizieren (z. B. im Wasser, auf Oberflächen). Durch die Risikobeurteilung müssen die Bereiche einer möglichen Kontamination ermittelt werden (z. B. hohes Verkehrsaufkommen oder schwer zu reinigende Stellen).	NKM				O keine Produkthandhabung O FO-26-01 Risikotabelle Hygiene/Betrieb