

# **Unterlagen**

## **QS-GAP**

**2024**

**Version 4.0**

**Stand: 30.11.2023**

## Arbeitshilfen QS-GAP 2024 Version 4.0

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

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

Stand: 30.11.2023

## Betriebsübersicht

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

**Betriebsdaten**

Firmenname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

QS-ID: \_\_\_\_\_

OGK-Nr.: \_\_\_\_\_

GGN: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Gesetzlicher Vertreter: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Lagerkapazität für Kartoffeln: \_\_\_\_\_ t

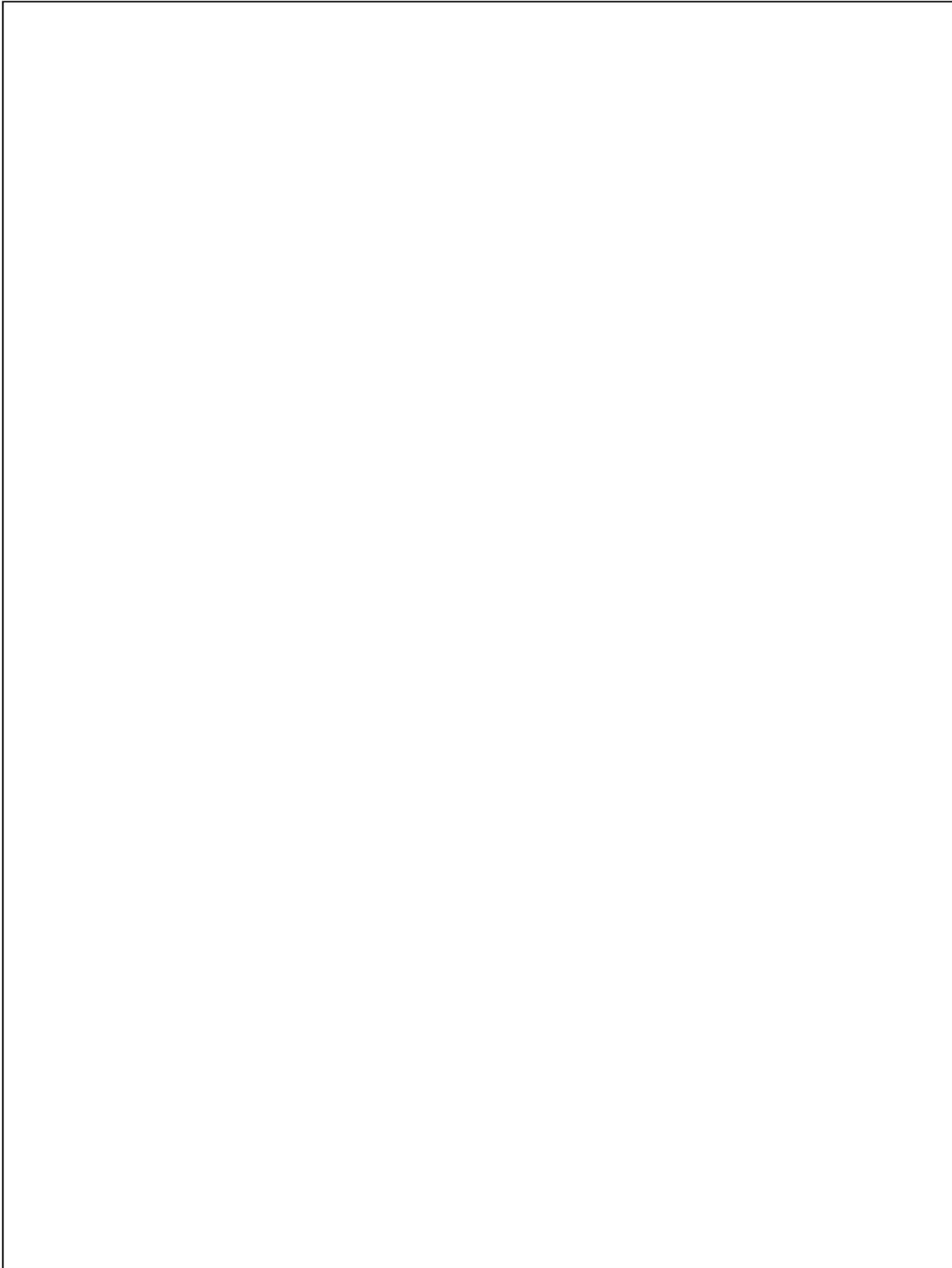
Lagerkapazität für Gülle: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup> Jauche: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup> Festmist: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

Anbaufläche Pflanzenproduktion:

Kultur	Anbaufläche (ha)

## Skizze des Betriebes

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



# Maßnahmenplan

Gefährdung/Abweichung	Maßnahme	verantwortlich	bis wann erledigt	erledigt	Mögliche Vorbeugemaßnahmen

\_\_\_\_\_  
Datum Unterschrift

**Nachweis regelmäßig durchgeführter Fortbildungen und Bezug von Fachzeitschriften**

An nachfolgenden Fortbildungsveranstaltungen habe ich teilgenommen:

Datum	Thema	Referent

Ich beziehe folgende Fachzeitschriften:


Mitgliedschaft Arbeitskreis: \_\_\_\_\_

Warndienstmeldungen: \_\_\_\_\_

Pflanzenschutzberatung: \_\_\_\_\_

# Liste der Sub-/Lohnunternehmer/Beschäftigten



## Sub-/Lohnunternehmer (2.1.1)

Name	Strasse	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweis Eigenkontrolle/ Zertifizierung

## Beschäftigte (2.1.1)

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs- dauer	Sprache

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

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

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

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

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

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

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

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

Folgende Nachweise liegen vor:

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

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Betriebsleiter

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Sub-/Lohnunternehmer/Stempel

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Kartoffeln pflanzen

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
<b>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</b>  Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind im guten Zustand</li> <li>• sind jährlich gewartet</li> <li>• die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung)</li> <li>• Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten</li> </ul>				
<b>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden</li> </ul>				
<b>3.6.5 Sachkundenachweis</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung)</li> </ul>				
<b>4.1.5 Hygieneschulungen</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult. Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult. Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt</li> </ul>				
<b>7.1.5 Mitarbeiterweisung und Qualifikation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation)</li> <li>• Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert</li> </ul>				
<b>7.1.6 Schutzkleidung u. -ausrüstung, Anwenderschutz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung. Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben und Herstellerangaben. Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten. Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert. Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. -ausrüstung liegen vor</li> </ul>				

\_\_\_\_\_

Datum

\_\_\_\_\_

Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Pflanzenschutz

1 von 2

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

<p><b>3.6.15 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager</b> Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen)</p>				
<p><b>3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.),</li> <li>• Besen, Kehrschaukel sowie Plastiktüten sind vorhanden</li> <li>• Lagerausstattung mit nicht absorbierenden Regalen bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung</li> </ul>				
<p><b>3.6.17 Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstelleranweisungen für das Mischen werden eingehalten</li> <li>• Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet</li> <li>• Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft</li> </ul>				
<p><b>3.6.18 Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen</li> <li>• Die Rückgabe erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem</li> <li>• Der Entsorgungsweg kann dargelegt werden</li> <li>• Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert</li> <li>• Leere Behälter werden nicht wieder verwendet</li> <li>• Sie werden an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert</li> </ul>				
<p><b>3.6.19 Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt</li> <li>• Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden:</li> <li>• die Verpackung wird dreimal von Hand gespült</li> <li>• das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben</li> <li>• die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt</li> </ul>				
<p><b>3.6.20 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt</li> <li>• Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet</li> </ul>				
<p><b>7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation</b> Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation) Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert</p>				
<p><b>7.1.6 Schutzkleidung u. -ausrüstung, Anwenderschutz</b> Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung. Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben und Herstellerangaben. Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten. Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen gelagert. Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. -ausrüstung liegen vor</p>				

Datum

Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Roden

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
<b>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</b> Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind im guten Zustand</li> <li>• sind jährlich gewartet</li> <li>• die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung,</li> <li>• Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten</li> </ul>				
<b>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person</b> Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden				
<b>4.1.5 Hygieneschulungen</b> Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult. Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult. Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt				
<b>4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet</li> <li>• Die Toiletten sind in angemessener Zeit zu erreichen</li> <li>• Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand</li> <li>• Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen (Einweg-)Handtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit</li> </ul>				
<b>7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation)</li> <li>• Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert</li> </ul>				

\_\_\_\_\_ Datum

\_\_\_\_\_ Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

## Funktionsübersicht

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

Stand:

# Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

**Pflanzenschutzspritze:** \_\_\_\_\_

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

**Düngerstreuer:** \_\_\_\_\_

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

**Benebelungsgerät Nacherntebehandlung:** \_\_\_\_\_

Maschinenteile	Datum/Unterschrift
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

**Bewässerungssystem:** \_\_\_\_\_

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Pumpe, Schläuche leckfrei	
Dieselaggregat einwandfrei	

**Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: \_\_\_\_\_,**  
**Flächen gemäß Flächenverzeichnis**

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Flächen (Pacht, Tausch, Kauf)

<b>Bezeichnung</b>	<b>Mögliche Risiken</b>	<b>Kategorie *</b>	<b>Wahrscheinlichkeit des Auftretens</b>	<b>Maßnahme</b>	<b>Maßnahme umgesetzt</b>	<b>Maßnahme wirksam</b>
<b>Frühere Nutzung der Flächen</b>	<input type="checkbox"/> Belastung durch Schwermetalle (z.B. frühere Klärschlammasbringung, industrielle Nutzung, militärische Nutzung)	C	<input type="checkbox"/> kein - 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"/> kein - 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"/> kein - gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="checkbox"/> Verlesepers. erhöhen <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> PSM-Rückstände (vorherige unsachgemäße Anwendung von PSM)	C	<input type="checkbox"/> kein - 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"/> kein - 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"/> kein - gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie <input type="checkbox"/> _____		
	<input type="checkbox"/> Anbau gentechnisch veränderter Sorten	M	<input type="checkbox"/> kein - gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> Anbaupausen einhalten		
<b>Bodeneignung</b>	<input type="checkbox"/> Gefährdung durch Wind- oder Wassererosion <input type="checkbox"/> Gefährdung durch Hanglagen	C, P	<input type="checkbox"/> kein - 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"/> kein - gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	<input type="checkbox"/> geeignete Kulturen wählen <input type="checkbox"/> _____		

**Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: \_\_\_\_\_,**  
**Flächen gemäß Flächenverzeichnis**

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

**Ergebnis:**

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

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Maßnahmenplan Umwelt 2024

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

## Abfallreduzierung:

- Mülltrennung                       Kompostierung                       Recycling
- \_\_\_\_\_

## Reduzierung von Luftverschmutzung

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

## Reduzierung von Bodenverschmutzung

- \_\_\_\_\_

## Reduzierung von Wasserverschmutzung

- \_\_\_\_\_

## Reduzierung/Optimierung des Energieverbrauchs

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

## Verbesserung der Standortqualität:

- Anpflanzung von Hecken
- Ausgleichsanpflanzung im Rahmen einer Baumaßnahme
- \_\_\_\_\_

## Vermeidung von Bodenverdichtungen

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

## Vermeidung von Bodenerosion (Wind, Wasser, Hanglagen)

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

## Verbesserung der Humusbilanz

- Zwischenfruchtanbau
- Einsatz organischer Dünger ( \_\_\_\_\_ )
- \_\_\_\_\_

# Maßnahmenplan Umwelt 2024

## Reduzierung von Treibhausgasen:

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

## Vermeidung von Abdrift

- Instandhaltung Pflanzenschutzrüstung
- Düsenwahl
- Beachtung von Windgeschwindigkeiten
- angepasste Fahrgeschwindigkeit
- \_\_\_\_\_

## Verminderung der Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel

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

## Beratung

- Arbeitskreis Ackerbau/ Kartoffeln                       Beratung Handel                       Beratungsfirma

## Verbesserung der Artenvielfalt auf dem Betrieb

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

## Betriebspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

- Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation)                       FFH-Gebietszone
- \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Ackerschlagkartei Jahr: 2024

<b>Hauptfrucht:</b>		<b>Vorfrucht:</b>		<b>Zwischenfrucht:</b>			<b>Vor-Vorfrucht</b>			
Betrieb		Schlag- bezeichnung					Größe (ha):			
GPS-Koordinaten/Feld- blocknummer				Bodenart						
<b>Auspflanzung</b>										
Datum		Sorte		dt/ha	Anerkennun- gs-Nr.	Saatgutbehandlung Mittel		Dosierung kg;l/dt	Methode	
<b>organische Düngung</b>										
Datum		Mittel		ha TF*	N %	Menge/ha		Methode	Anwender	
<b>mineralische Düngung</b>										
Datum		Handelsname		ha TF*	kg N	Menge/ha		Methode	Anwender	
<b>Pflanzenschutz/Pflanzenstärkungsmittel/Zusatzstoffe</b>										
Datum	Mittel	Wirk- stoff	Wasser- aufwand- menge l/ha	ha TF*	kg;l/ha	Wa- rte- zeit	Method e	Anwende r	Begrün- dung	Witterung
		Siehe Liste								
<b>Bewässerung</b> <input type="checkbox"/> ja    1 Datum: . . mm 2.Datum: mm, 3. Datum: mm 4. Datum: mm <input type="checkbox"/> nein										
<b>Bonitur zur Erntevorbereitung</b>										
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			
<b>Erntedaten</b>										
Erntebeginn		Ernteende		Bemerkungen						
<b>Lagerung; Einsatz von Keimhemmungsmittel</b>										
Datum		Mittel		Wirkstoff		kg;l/t	Warte zeit	Methode	Anwender	Begründung

\* TF = Teilfläche

## Ackerschlagkartei Jahr: 2024

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

### 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 <sup>2</sup> )	begangen, nicht gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

### Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

## Risikoanalyse für organische Dünger Jahr \_\_\_\_\_

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

von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus

von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzusehen

Datum, Unterschrift

# Lagerung Mineraldünger

(Aktualisierung: monatlich bei Änderungen)

Düngertyp	Nährstoffgehalte	Menge					
		Bestand am:					

Datum	Unterschrift

## Verfahren zur Regelung des Wiederbetretens nach PSM-Einsätzen

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

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

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

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

Freigabe der Räume durch den Ausbringer oder einen anderen Sachkundigen

Einweisung und Instruktion der Mitarbeiter (s. Schulungsnachweis)

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

\_\_\_\_\_

Verantwortlich für die Kontrolle des Einhaltens des Zutrittsverbots ist

\_\_\_\_\_ Datum:

\_\_\_\_\_ Unterschrift

### Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

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

### Kontrolle auf Schädlinge

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

### Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

## Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 2024

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

Nr.	Maßnahme
1	
2	
3	
4	
5	

### **Mögliche Maßnahmen zur Vorbeugung**

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

### Beobachtung und Überwachung

- Routinemäßige Kontrolle
- Schadschwellenkontrolle
- Einsatz von Systemen zur Entscheidungsfindung

### Intervention

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

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

---

Datum, Unterschrift



# Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024

Kulturen: Kartoffeln, \_\_\_\_\_

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

## Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2024

Kulturen: Kartoffeln, \_\_\_\_\_

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

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

Probenahmeort. \_\_\_\_\_

Wasseranalyse mit Stand \_\_\_\_\_ liegt vor.

Genehmigung des Brunnens liegt vor.

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

---

Datum, Unterschrift

# Gefahrenanalyse Wassernutzung

2024

Bitte ankreuzen:

Wassernutzung:  Waschen  
 Reinigung

Pflanzenschutz  
 Bewässerung

keine Gefahrenänderung

geänderte Nutzung

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

## Ergebnis:

es besteht keine Gefährdung durch die Wassernutzung

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

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Kontrolle Lagerung

mindestens 1x-wöchentlich zu dokumentieren

Lager	Datum	Temperatur (°C)	Luftfeuchte	Bemerkung(z.B. Schädlingsbefall, usw.)

## Kalibrierung Messvorrichtungen

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

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

**Kalibriervorschrift Messbecher:** Vergleichsmessung mit anderen Messbechern oder anderen Vergleichsgrößen

**Kalibriervorschrift Thermometer/Temperaturfühler:** Vergleichsmessung mit anderen Thermometern oder Temperaturfühlern

**Kalibriervorschrift Regenmesser:** Vergleichsmessung mit Messbechern

# Nagetiermonitoring

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

- \* Befall:0 = kein Befall  
 1 = geringer Befall  
 2 = mittlerer Befall  
 3 = starker Befall

Lager

## Lenkung fehlerhafter Produkte

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

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

Prozessschritt		Bemerkungen
1.	Eingang der Informationen zu einem fehlerhaften Produkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durch Kunden, Lieferanten, Laboranalysergebnisse usw.</li> </ul>
2.	Bewertung des Risikos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifizierung der Gefahr (betroffene Produkte und Personengruppen, Art, Ursache usw.)</li> <li>Beurteilung nach Auftretenswahrscheinlichkeit und Schwere der Gefahr</li> </ul>
3.	Maßnahmen festlegen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abhängig vom Risiko, ggf. Sperrung, Rücknahme oder Rückruf</li> <li>ggf. unverzüglich die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren</li> <li>ggf. unverzüglich die Kunden informieren</li> <li>Keine Verschneidung mit fehlerfreien Produkten</li> <li>Vermarktung bzw. Weiterverarbeitung durch Dritte verhindern</li> </ul>
4.	Überwachung des Fortschritts	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abhängig von den getroffenen Maßnahmen: Zusammenarbeit mit den Behörden und Kunden, Rückläufe von Waren usw.</li> </ul>
5.	Vorbeugemaßnahmen festlegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

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.

### Lieferantenliste

Lieferant	Ware

### Kundenliste

Kunde	Ware	QS- Ware gefordert?

**Risikotabelle**  
**Kultur: Kartoffeln**

**Betrieb:**

**Jahr: 2024**

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="radio"/>	<b>Standort</b>	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	<b>C, P</b>	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	<b>Schwermetalle</b>	Verunreinigung durch Schwermetalle	<b>C</b>	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
<input type="radio"/>	<b>Mikroorganismen</b>	Verunreinigung durch Mikroorganismen	<b>P</b>	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Analysen Reinigungsmaßnahmen
<input type="radio"/>	<b>GVO</b>	Einsatz von GVO	<b>C</b>	<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"/>	<b>Allergene</b>	Vorhandensein von Allergenen durch Vorfrucht (glutenhaltiges Getreide, Sellerie)	<b>C</b>	<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"/>	<b>Solanin</b>	Vorhandensein von Solanin an grünen Stellen	<b>C</b>	<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"/>	<b>Feldauswahl</b>	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)	<b>P</b>	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen, Information an Verlesepersonal) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen)
<input type="radio"/>	<b>Vorernteüber- prüfung</b>	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremete auf dem Feld (Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)	<b>M</b>	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	<b>Vorernteüber- prüfung</b>	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	<b>P</b>	<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"/>	<b>Vorernteüber- prüfung</b>	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"/>	<b>Bewässern</b>	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"/>	<b>Organische Düngung</b>	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"/>	<b>Pflanzenschutz</b>	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"/>	<b>Ernte</b>	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"/>	<b>Ernte</b>	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"/>	<b>Verlesung</b>	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"/>	<b>Verlesung</b>	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"/>	<b>Zwischenlagerung</b>	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"/>	<b>Transport (inner- u. außerbetrieblich)</b>	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"/>	<b>Transport (inner- u. außerbetrieblich)</b>	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"/>	<b>Transport</b>	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"/>	<b>Waschen</b>	verunreinigtes Waschwassers	C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Kartoffeln, die mit verunreinigtem Wasser gewaschen wurden, sind zu sperren über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Betriebsleiter FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	<b>Lagerung</b>	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"/>	<b>Lagerung</b>	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"/>	<b>Lagerung</b>	Scherben durch Glasbruch	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Scherben entfernen, Hygienerichtlinie
<input type="radio"/>	<b>Lagerung</b>	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"/>	<b>Lagerung</b>	Gefährdung durch Vornutzung (Dünger- o. Getreidelagerung, )	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	<b>Lagerung</b>	Verunreinigte Ladeschaufeln (Frontlader, Radlader)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufeln, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	<b>Verladung</b>	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"/>	<b>Verladung</b>	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"/>	<b>Abpacken</b>	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"/>	<b>Abpacken</b>	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"/>	<b>Abpacken</b>	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"/>	<b>Personalhygiene</b>	Übertragen von Krankheiten durch Mitarbeiter	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz
<input type="radio"/>	<b>Personalhygiene</b>	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"/>	<b>Personalhygiene</b>	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"/>	<b>Personalhygiene</b>	Rauchen	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	<b>Personalhygiene</b>	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	<b>Personalhygiene</b>	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"/>	<b>Personalhygiene</b>	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"/>	<b>Personalhygiene</b>	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	<b>Personalhygiene</b>	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"/>	<b>Personalhygiene</b>	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel	

## Risikotabelle

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

**Betrieb:**

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
				O hoch	
<input type="radio"/>	<b>Haustiere</b>	Verschmutzung der Ware durch Haustiere	C, B	O kein-gering O mittel O hoch	Gebäude sind abgeschlossen, sodass sich keine Haustiere (Katzen/Hunde) in Lagerräumen aufhalten können.
<input type="radio"/>	<b>Schutz- bzw. Arbeitskleidung</b>	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	O kein-gering O mittel O hoch	
<input type="radio"/>	<b>Schutz- bzw. Arbeitskleidung</b>	Verschmutzung der Ware durch verunreinigte Handschuhe	B, C	O kein-gering O mittel O hoch	Das Risiko einer Verschmutzung der Ware durch die Handschuhe der Mitarbeiter ist gering. Es gibt Regelungen bezüglich Wechseln der Handschuhe. Das Verlesen mit Handschuhen, die bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten verwendet wurden ist verboten.
<input type="radio"/>	<b>Betriebsspezifische Gefährdung</b>			O kein-gering O mittel O hoch	

<b>Physikalisch (P)</b>	<b>Chemisch (C)</b>	<b>Mikrobiologisch (M)</b>
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 Desinfektionsmittlrückstände	übertragbare menschliche Krankheiten (EHEC, usw.)

Aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse werden die Risiken für die Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Allergene eingeschätzt als

O kein-gering    außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig

O mittel        zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (s. FO-02 „Maßnahmenplan, z.B. Reinigung)

O hoch         es sind zusätzliche Maßnahmen durchzuführen, ggf. ist abzuwägen, ob Anbau abzulehnen ist, notwendige Kennzeichnung bei möglicher Gefährdung durch Kreuzkontamination mit Allergenen

<b>Datum:</b>	<b>Unterschrift:</b>
---------------	----------------------

# Hygienerichtlinie

## Persönliche Hygiene

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

## Umgang mit Glas oder durchsichtigem Hartplastik 4.1.10

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

# Hygienerichtlinie

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

Datum:

Unterschrift:

## Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen

Abfallart	fällt an		Menge 2024	Menge 2023	Entsorgung über
	ja	nein			
Verpackungsmüll					
Restmüll (Hausmüll)					
Glas					
Papier, Pappe					
Holz (z.B. Paletten, Kisten)					
leere Pflanzenschutzmittelkanister					
Altöl					
unbrauchbare Pflanzenschutzmittel					
Produktreste (z.B. Abfallkartoffeln)					
Futterreste					
Reste von Düngemitteln					
Abwasser/Waschwasser					
PSM-Tankreinigungen					
Steine/Erde (nach Sortierung)					
Vliese, Folien, Kunststoffe					
Metalle, Schrott					

Reduzierung der Abfallmengen zum Vorjahr

geplante Maßnahmen zur Reduzierung des Abfalls: \_\_\_\_\_

Reduzierung nicht weiter möglich, Einsparpotential ausgeschöpft

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



## Schulungsnachweis

- Hygieneschulung** gemäß Anforderung 4.1.5 Leitfaden Erzeugung bzw. QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln
  
- Schulung zu Unfall- und Notfallsituationen** gemäß Anforderung 7.1.4 Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

**Schulungstitel:** .....

**Schulungsintervall:** .....

**Datum:** .....

**Referent/in:** .....

**Sprache:** .....

**Schulungsinhalte:** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



**Teilnehmer:**

Name, Vorname	Datum	Unterschrift



## Schulungsnachweis

### Dowód szkolenia

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

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

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

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

### Schulungstitel – tytuł szkolenia:

.....

Schulungsintervall – Interwał szkolenia: .....

Datum - Data: .....

Referent/in - Trener: .....

Sprache - Język: .....

Schulungsinhalte – treść szkolenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz

**Betrieb:** \_\_\_\_\_

Tierhaltung: Tierarten \_\_\_\_\_ Anzahl: \_\_\_\_\_

Kraftstofflager: Diesel \_\_\_\_\_  Pflanzenschutzmittellager

Düngemittellager: Düngerart: \_\_\_\_\_ Menge: \_\_\_\_\_ t

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

**Bitte ankreuzen:**

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

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

Folgende Anweisungen gelten bei:

PSM-Lagerung Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz

Düngemittellagerung Betriebsanweisung Düngemittel

Kraftstofflagerung Betriebsanweisung Diesel

Staplerverkehr Betriebsanweisung Staplerverkehr

betriebsspezifische Anweisungen der Berufsgenossenschaften

Datum:

Unterschrift

# Alarmplan/Notfallplan

## Mitarbeiter erkennen und melden an :

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

### Wichtige Rufnummern

### Inhalt der Meldung

Ruhig und deutlich sprechen!

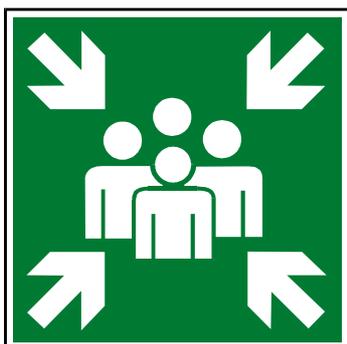


Feuerwehr:	<b>112</b>	1. Wer meldet?
Rettungsdienst:	<b>112</b>	2. Was ist passiert?
Arzt/Krankenhaus:		3. Wo ist es passiert?
Polizei:	<b>110</b>	4. Wie viele Verletzte?
Stromversorger:		5. Welche Art von Verletzungen?
Gasversorger:		<b>Warten auf Rückfragen!</b>
Wasserversorger:		

### Interne Information im Gefahrfall an:

	Name	Telefon	Handy
Ersthelfer			
Betriebsleiter			

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



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

# **Alarmplan/Notfallplan**

## **Allgemeine Verhaltensregeln**

### **1. Feuer im Betrieb**

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

### **2. Unfall mit Verletzten**

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



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

*O im letzten Jahr keine Beschwerden eingegangen*

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Rückrufverfahren

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

## 1. Gründe für ein Rückrufverfahren:

Verunreinigung der Produkte durch

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

## 2. Planung des Rückrufs

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

## 3. Durchführung des Rückrufs (Verfahrensweisung)

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

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

### Liste der wichtigsten Telefonnummern

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

Verantwortlicher für Rückruf auf dem Betrieb: \_\_\_\_\_

# TEST Rückrufverfahren (Bitte ausfüllen)

## Welche Ware ist betroffen?

Sorte:

Lieferdatum:

Chargennummer:

Schlag:

Lager:

ausgelieferte Menge:

verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld):

## Grund des Rückrufs (Was ist passiert?)

Mögliche Auswirkungen auf den Verbraucher:

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

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

Kunde:

\_\_\_\_\_

Spediteur:

\_\_\_\_\_

Zertifizierungsstelle:

\_\_\_\_\_

Behörde:

\_\_\_\_\_

Sonstige:

\_\_\_\_\_

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

## Erfolg der Rückrufaktion

Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden

Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen worden

Datum:

Unterschrift Durchführender

## Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen

Kulturen: \_\_\_\_\_

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

---

### **Bewertung**

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

Datum, Unterschrift



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

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

**Verantwortlicher auf dem Betrieb:** \_\_\_\_\_

# Reinigungsplan

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

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

Datum:

Unterschrift:

**Besucher bitte beim  
Betriebsleiter melden**

**Handy: \_\_\_\_\_**

# **Lager für leere Pflanzenschutz- mittelkanister**

**Bindemittel**

**Kehrblech**

**Eimer**

**(für Pflanzenschutzmittel)**

# GESPERRT

Produkt/Ware: \_\_\_\_\_

Grund der Sperrung: \_\_\_\_\_

---

Sperrung durch: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_  
(Mitarbeiter)

Freigabe durch : \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_  
(Mitarbeiter)

# Qualitätssicherung Nachbau und Eigenvermehrung

Kulturart: \_\_\_\_\_ Sorte: \_\_\_\_\_

Standort der Fläche bzw. Flächenbezeichnung: \_\_\_\_\_

## Kontrollplan

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

## Ergebnis der Einzelkontrollen:

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

## Endbeurteilung des Pflanzgutes aus Eigenvermehrung:

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

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_



## Hygienecheckliste

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

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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kriterium	Wer ist verantwortlich ?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	

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

Datum

Unterschrift

**Gender Disclaimer**

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



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



## Umgang mit nicht-konformen Produkten

Betrieb:

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

## Meldebogen für den Ereignisfall (Ereignisfallblatt)

### Obst, Gemüse, Kartoffeln

mit Hinweisen zum richtigen Umgang mit Ereignis- und Krisensituationen

#### Was müssen Sie im Ereignis- und Krisenfall veranlassen?

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

Sämtliche Informationen aus der Meldung behandeln wir vertraulich.

So erreichen Sie QS:

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

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

E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

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

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

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

#### Was passiert nach Eingang Ihrer Ereignismeldung bei QS?

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

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

#### Was sind „kritische Ereignisse“?

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

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

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

#### Wann müssen kritische Ereignisse gemeldet werden?

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

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

#### Wer kann den Meldebogen nutzen?

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

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

# Meldung eines Ereignisfalls

Obst, Gemüse, Kartoffeln

## An die QS Qualität und Sicherheit GmbH

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

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

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

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

## An die zuständige Behörde

(z. B. Amt für Lebensmittelüberwachung, Pflanzenschutzamt)

Name der Behörde:.....

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

Straße, Hausnummer: .....

Postleitzahl, Ort: .....

Telefon- und Faxnummer (mit Vorwahl): .....

## Angaben zum Betrieb

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

Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln  Logistik  Bearbeitung/Verarbeitung

Name des Unternehmens (der Handelskette): .....

QS-Systempartnernummer (QS-ID): .....

Name des Betriebs (der Filiale): .....

QS-Standortnummer: .....

Straße, Hausnummer: .....

Postleitzahl, Ort: .....

Krisenmanager/Ansprechpartner: .....

Telefon- und Faxnummer: ..... Mobilnummer: .....

E-Mail.....

Bündler:.....

\* Bitte zutreffende Produktionsart ankreuzen.

Version: 01.04.2023  
Meldebogen Seite 2 von 3

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

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

## Angaben zum Ereignis

---

### 1. Was ist passiert?

.....  
.....

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

.....

### 3. Was haben Sie in dieser Sache unternommen?

.....  
.....

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

.....  
.....

### 5. Welche weiteren Maßnahmen planen Sie?

.....  
.....

## Angaben zum betroffenen Produkt/Befund

---

Warenbezeichnung: .....

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

Betroffene(s) Charge/Los: .....

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

.....  
.....

Datum: ..... Uhrzeit: .....

Stempel

Unterschrift: .....

## Arbeitshilfe

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

zum Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 4.0)

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

In der Eigenkontrollcheckliste sind alle QS-Anforderungen systematisch erfasst. Im Aufbau entspricht sie dem Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 4.0), so dass Sie die Anforderungen dort ausführlich nachlesen können.

Den Leitfaden können Sie von Ihrem Bündler beziehen oder kostenlos aus dem Internet unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) herunterladen.



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

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

Bei Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen mit Umsetzungsfristen zu dokumentieren

#### Betriebsdaten

Name des Betriebs

Straße und Hausnummer  
Postleitzahl und Ort

QS-Standortnummer (OGK-Nr.) und Produktionsart(en)

Ansprechpartner, gesetzlicher Vertreter

Datum Eigenkontrolle

Unterschrift

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

# 1 Grundlegendes

## 1.1 Geltungsbereich

- Der Betrieb ist entsprechend der gewünschten Zertifizierung für eine oder mehrere Produktionsarten bei QS angemeldet
- Beim Anbau der gleichen Kultur im Freiland und im Gewächshaus wurde die Anmeldung und Zertifizierung für beide Anbausysteme durchgeführt
- Alle Kulturen, die zu einer angemeldeten Produktionsart gehören, werden zertifiziert

**Hinweis:** Informationen zur Kontrolle auf dem Betrieb, siehe Leitfaden

## 1.2 Verantwortlichkeiten

- Der Erzeuger ist verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen
  - die vollständige und korrekte Dokumentation
  - die Eigenkontrolle
  - die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
  - sowie die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte
- Der Erzeuger erfüllt die mitgeltenden QS-Anforderungen (z.B. Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung, Leitfaden Rückstandsmonitoring)
- Die Anforderungen im QS-System werden jederzeit eingehalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen kann jederzeit nachgewiesen werden
- Er wird sichergestellt, dass neben den QS-Anforderungen die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden
  - Dies gilt sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch (sofern bekannt) im Bestimmungsland
- Eine für den Betrieb angemessene Lebensmittelsicherheitskultur wird umgesetzt. Die hierfür erforderlichen Grundlagen sind bereits Bestandteil der QS-GAP-Teilnahme und -Zertifizierung.

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

### 1.3 Dokumentation

- Dokumente und Aufzeichnungen aus der Eigenkontrolle werden mindestens drei Jahre aufbewahrt
- Digitale Daten werden durch Sicherheitskopien gesichert

*Hinweis: Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können so-wohl durch elektronische Datenerfassung als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden*

### 1.4 Risikoanalysen, betriebliche Regelungen/Verfahren

- Risikoanalysen und betriebliche Regelungen/Verfahren werden dokumentiert
  - bei relevanten Veränderungen werden die Risikoanalysen/Regelungen/Verfahren überarbeitet
  - mindestens aber jährlich überprüft
- Bei festgestellten Risiken werden Maßnahmen zur Risikominimierung durchgeführt

## 2 Allgemeine Anforderungen

### 2.1 Allgemeine Systemanforderungen

#### 2.1.1 Betriebsdaten

- Betriebsdaten (Adressen, Ansprechpartner, Kontaktdaten und Registriernummern (z. B. QS-ID, OGG-Nr.)) liegen vor
- Änderungen der Betriebsdaten werden dem Bündler mitgeteilt
- Eine Betriebsübersicht mit Betriebsskizze und Lagepläne, Flächen- Anbauverzeichnis, Lagern und Lagerkapazitäten, Anlagen und Bewässerungssystemen inklusive Wasserentnahmestellen liegt vor
- Eine Übersicht (Liste) über die regelmäßig Beschäftigten und Sub-/Lohnunternehmer liegt vor
- Eine aktuelle Teilnahme- und Vollmachtserklärung liegt vor

FO-01  
Betriebsübersicht

#### 2.1.2 Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle

- Die Eigenkontrolle wird mindestens einmal je Kalenderjahr durchgeführt

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>Für Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt</li> </ul>		
<b>2.1.3 [K.O.] Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Abweichungen werden so schnell wie möglich behoben</li> </ul>		
<b>2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ereignisfallblatt liegt vor</li> <li>Verantwortlicher für Ereignis- und Krisenmanagement ist benannt</li> <li>Kritische Ereignisse (Gefahr für Mensch, Umwelt, Vermögenswerte oder das QS-System) wurden gemeldet</li> </ul>		Ereignisfallblatt Stand: 01.04.2023
<b>2.1.5 Teilnahme „Ausgegliederte Vermarktung“</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Teilnahme an der Produktionsart „Ausgegliederten Vermarktung“ liegt das vom Bündler gegengezeichnete Anmeldeformular vor</li> <li>Bei beiden Unternehmensteilen handelt es sich um eine organisatorische Einheit (gleiche Eigentümerstruktur, gleiche Betriebsstätte), bei der die jeweiligen Unternehmensteile jedoch rechtlich eigenständig firmieren</li> <li>Es werden keine zugekauften Produkte, die in den QS-Geltungsbereich der Stufe Erzeugung fallen, über die Ausgegliederte Vermarktung verkauft</li> </ul>		O keine ausgegliederte Vermarktung
<b>2.2 Betriebsführung</b>		
<b>2.2.1 Qualifikation</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweise von zwei Fortbildungsmaßnahmen pro Jahr liegen vor</li> <li>Mind. eine Fachzeitschrift, Newsletter etc. wird bezogen</li> <li>Zusätzlich stehen für den Bereich Pflanzenschutz Informationen zur Verfügung</li> <li>Bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring werden die Beratungspflichten erfüllt</li> </ul>		FO-03 Nachweise Fortbildung und Fachzeitschriften
<b>2.2.2 [K.O.] Subunternehmer</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Sub-/Lohnunternehmer wird zur Einhaltung der für ihn relevanten QS-GAP Anforderungen verpflichtet (Bescheinigung liegt vor)</li> <li>In der Eigenkontrolle ist geprüft, ob die für den Subunternehmer relevanten QS-Anforderungen erfüllt sind. Dazu wird eine der folgenden Umsetzungsmöglichkeiten genutzt:</li> </ul>		FO-04 Liste der Subunternehmer und Beschäftigten  FO- 05 Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Eigenkontrolle wird vom Erzeuger durchgeführt</li> <li>- Die Eigenkontrolle wird vom Sub-/Lohnunternehmer durchgeführt</li> <li>- Die Eigenkontrolle ist über eine QS-GAP Zertifizierung des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt</li> <li>- Die Eigenkontrolle ist über eine der QS-GAP Zertifizierung vergleichbare unabhängige Kontrolle des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt. Die Bestätigung hierüber beinhaltet: 1) Datum der Prüfung, 2) Name der Zertifizierungsstelle, 3) Name des Prüfers, 4) Angaben zum Subunternehmer, 5) Liste der geprüften Anforderungen</li> </ul>		
<p><b>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sind im guten Zustand</li> <li>- sind jährlich gewartet</li> <li>- die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung)</li> </ul> </li> <li>• Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten</li> <li>• Düngerstreuer und andere Ausbringungsmaschinen sind jährlich kalibriert</li> </ul>		FO-07 Wartung
<p><b>2.2.4 [K.O.] Getrennte Lagerung</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folgendes ist getrennt voneinander gelagert: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Düngemittel und -geräte</li> <li>- Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel und -geräte, verpackte Spurennährstoffdünger – und flüssige Blattdünger</li> <li>- Saat- und Pflanzgut</li> <li>- Futtermittel</li> <li>- Lebensmittel</li> <li>- Arzneimittel</li> <li>- leicht entzündliche Stoffe</li> </ul> </li> <li>• Reinigungsmittel, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert.</li> <li>• Eine Kontamination von Produkten wird vermieden</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Verpackte Spurennährstoffdünger/Blattdünger dürfen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden</p>		

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

### 3 Anforderungen Pflanzenproduktion

#### 3.1 Anforderungen an den Standort

##### 3.1.1 Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen und Substrate

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Risikoanalyse (Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Gesundheit der beteiligten Personen) für Flächen und organische Substrate liegt vor</li> <li>• Die Risikoanalyse umfasst             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorhergehende Nutzung von neuen landw. genutzten Flächen</li> <li>- Ggf. vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen</li> <li>- Ausbringung von Klärschlamm (letzte 2 Jahre)</li> <li>- Bodenzustand (Bodenanalyse)</li> <li>- Erosion</li> <li>- Einfluss auf und von angrenzenden Flächen</li> <li>- Umwelteinflüsse aus der Umgebung</li> <li>- Rückstände oder Altlasten</li> <li>- Pflanzenschutzmitteleinsatz (z. B. Abdrift, Verschleppungen, Gerätetechnik, unsachgemäße Anwendung)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Risikoanalyse bei Veränderungen anpassen, mindestens aber jährlich überprüfen!</p>		<p>FO-08 Risikoanalyse für Flächen</p> <p>FO-35 Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen</p>
---	--	---

#### 3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz

##### 3.2.1 Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtiger Krankheiten

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maßnahmen zur Erosionsminderung und Bodenschutz werden je nach Standortbedingungen durchgeführt und dokumentiert</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Beispiele sind im Leitfaden aufgeführt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen ist –wenn möglich – eingehalten</li> <li>• Wenn eine Feldabfuhr von Nebenprodukten erfolgt, ist dies dokumentiert</li> </ul>		<p>FO-09 Maßnahmenplan Umwelt</p>
--	--	-----------------------------------

##### 3.2.2 Chemische Bodenentseuchung

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Anwendung ist begründet</li> <li>• Methylbromid wurde nicht eingesetzt</li> <li>• Wartezeiten vor dem Aussäen/Auspflanzen werden eingehalten</li> </ul>		<p>O nicht angewendet</p>
--	--	---------------------------

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

### 3.3 Aussaat/Pflanzung

#### 3.3.1 Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung

Folgende schlagbezogene Aufzeichnungen liegen vor:

- Aussaat-/Pflanztermin
- Kultur, ggf. Sorte
- Fläche, ggf. Satz-Nummer
- Aussaat-/Pflanzgutmengen

Ackerschlagkartei

#### 3.3.2 Pflanzengesundheit, Pflanz-/Saatguteignung und Zukauf von Champignonsubstrat

- Bei zugekauften Pflanzgut
- ist das Pflanzgut für den angedachten Zweck geeignet (Qualitätszertifikate o. ä.)
  - sind die bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzten Pflanzenschutzmittel dokumentiert (ausgenommen Dauerkulturen)
  - werden keine Sortenrechte Dritter verletzt
  - liegt bei passpflichtigem Pflanzgut der EU-Pflanzenpass vor
- Champignons: Pilzsubstrat mit gewachsenen oder mit im Stadium der Fruchtkörperbildung befindlichen Pilzen ist von QS-zertifizierten Betrieben zu beziehen, um die Pilze als QS-Ware vermarkten zu können. Die Substratherstellung und Inokulation erfordern keine Teilnahme am QS-System.

Z-Pflanzgut

Eigenvermehrung

#### 3.3.3 Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung

- Pflanzgut aus Eigenvermehrung wird regelmäßig auf Schädlinge und Krankheiten kontrolliert
- Bei vegetativer Vermehrung ist der Standort der Mutterpflanze nachvollziehbar

#### 3.3.4 [K.O.] Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzengutes

- Eine Dokumentation zum Einsatz von Z-Saatgut liegt vor
- Bei Nachbau liegt ein Nachweis über Untersuchung von Quarantäneschadorganismen vor (Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit)
- Der Probenumfang entspricht den Vorgaben im Leitfaden

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

### 3.3.5 Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung

<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Anforderungen des Leitfadens „Be- und Verarbeitung“ werden auch eingehalten (Ausnahme: siehe Leitfaden z. B. Kresse)</li> <li>Untersuchungen zur mikrobiologischen Unbedenklichkeit des Saatgutes gemäß VO (EU) Nr. 209/2013 durchgeführt</li> <li>Probenumfang und Untersuchungsparameter entsprechen den Vorgaben im Leitfaden</li> <li>Von jeder Charge wird eine Rückstellprobe von 200 g aufbewahrt, bis das MHD/Verbrauchsdatum der produzierten Sprossen und Keimlinge abgelaufen ist</li> </ul>		O keine Sprossen und Keimlinge
--	--	--------------------------------

## 3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

### 3.4.1 Nationale GVO-Gesetzgebung (GVO=Gentechnisch veränderte Organismen)

<ul style="list-style-type: none"> <li>Gesetzliche Bestimmungen werden eingehalten</li> <li>Nationale Bestimmungen sind bei GVO-Anbau verfügbar</li> </ul>		O keine GVO
--	--	-------------

### 3.4.2 Einsatz von GVO-Sorten und -Produkten

<ul style="list-style-type: none"> <li>GVO-Produktion ist dokumentiert</li> </ul>		O keine GVO
---	--	-------------

### 3.4.3 [K.O.] Information der Kunden über den GVO-Status der Produkte

<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn es sich um GVO-Produkte handelt, werden die direkten Kunden über den GVO-Status der Produkte informiert</li> </ul>		O keine GVO
--	--	-------------

### 3.4.4 Minimierung der Kontaminierung von nicht-GVO-Produkten

<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Verfahren zur Handhabung und Lagerung liegt vor</li> <li>Das Verfahren ist geeignet, die Gefahr der Kontamination zu minimieren</li> </ul>		O keine GVO
---	--	-------------

### 3.4.5 [K.O.] Getrennte Lagerung von GVO- und nicht-GVO-Ware

<ul style="list-style-type: none"> <li>GVO-Ware wird getrennt von anderer Ware gelagert</li> <li>Die Lager sind zu identifizieren und intakt</li> </ul>		O keine GVO
---	--	-------------

## 3.5 Düngung

Außerhalb Deutschlands wurden die Düngeanforderungen auf Basis folgender gesetzlichen Vorgaben eingehalten:

- Richtlinie 91/676/EWG des Rates vom 12. Dezember 1991 zum Schutz der Gewässer vor

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>Verunreinigung durch Nitrat aus landwirtschaftlichen Quellen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Richtlinie 2001/81/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2001 über nationale Emissionshöchstmengen für bestimmte Luftschadstoffe</li> <li>• Bei Anforderungen aus diesem Kapitel, die sich auf die Düngeverordnung beziehen, ist die Einhaltung der jeweiligen Landesdüngerverordnungen zur Erfüllung der QS-Anforderungen ausreichend.</li> </ul>		
<p><b>3.5.1 Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen</b></p> <p>Aufzeichnungen liegen spätestens 2 Tage, nachdem die Maßnahme durchgeführt wurde, vor. Dokumentation hin-sichtlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbringungsdatum</li> <li>• Feld/Schlag/Gewächshaus</li> <li>• Handelsname, Düngertyp (z. B. N,P,K)</li> <li>• Menge in Gewicht oder Volumen/ha</li> <li>• Ausbringungsmethode</li> <li>• Name des Anwenders</li> </ul>		Ackerschlagkartei
<p><b>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen</li> </ul>		
<p><b>3.5.3 Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen</b></p>		
<p>Stickstoff: Vor der Aufbringung wesentlicher Stickstoffmengen wurde verfügbarer Stickstoff für den Zeitpunkt der Düngung, mind. aber jährlich ermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Untersuchung repräsentativer Proben oder Übernahme der Ergebnisse vergleichbarer Standorte oder</li> <li>• Anwendung von Berechnungs- und Schätzverfahren</li> <li>• In Gemüsekulturen, die nach einer Gemüsevorkultur im selben Jahr angebaut werden, ist die im Boden verfügbare N-Mengen durch repräsentative Proben ermittelt worden.</li> </ul>		<input type="checkbox"/> Nmin-Analysen <input type="checkbox"/> Richtwerte
<p>Phosphat: Vor der Aufbringung wesentlicher Phosphatmengen wurde das verfügbare Phosphat ermittelt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf Grundlage repräsentativer Bodenproben</li> <li>• schlagbezogene Bodenproben mind. alle 6 Jahre (&gt; 1 ha)</li> </ul>		Bodenproben

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p><b>Hinweis:</b> Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p> <p><b>3.5.4 Düngebedarfsermittlung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor dem Ausbringen von Stickstoff (&gt; 50 kg N je ha/Jahr) oder Phosphat (&gt; 30 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> je ha/Jahr) wurde der Düngebedarf gemäß Düngeverordnung ermittelt</li> <li>• Der gesamtbetriebliche Düngebedarf des abgelaufenen Düngejahres wurde bis zum 31.März des Folgejahres ermittelt</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p>		
<p><b>3.5.5 Bedarfsgerechte Düngung</b></p> <p>Die Düngung erfolgt bedarfsgerecht entsprechend der Düngebedarfsermittlung und der unten aufgeführten Vorgaben. Rote Gebiete sind bekannt und die dafür nach DüV gelten-den Maßnahmen werden umgesetzt.</p> <p>Ein höherer Düngebedarf aufgrund nachträglich eingetretener Umstände ist durch eine Düngebedarfsermittlung inkl. Bodenprobe (z. B. Schnelltest (Nitratcheck) mit Eigenprotokoll) belegt worden. Es dürfen jedoch max. 10 % des ursprünglich ermittelten Düngebedarfs nachgedüngt werden.</p> <p><b>Stickstoff</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Gesamtmenge des aufgebrauchten Gesamtstickstoffs aus organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln. liegt bei max. 170 kg/ha/Jahr (landwirtschaftlich genutzte Fläche) im Durchschnitt des Betriebs</li> <li>• Die Gesamtmenge des aus Kompost aufgebrauchten Gesamtstickstoff liegt in einem Zeitraum von drei Jahren unter 510 kg/ha/Jahr</li> </ul> <p><b>Beerenobstanbau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• für Stickstoffdüngung bei Strauchbeeren über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse vor</li> <li>• die Düngung ist dann begründet</li> </ul> <p><b>Baumobstanbau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• für Stickstoffdüngung bei Kernobst über 60 kg N/ha und Jahr bzw. bei Steinobst über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse vor</li> <li>• die Düngung ist dann begründet</li> </ul> <p><b>Freilandgemüse- und Erdbeeranbau</b></p>		<p>O kein Beerenobst</p> <p>O kein Baumobst</p> <p>O kein Feldgemüse</p>

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stickstoffbedarfswerte entsprechend Anlage 4, Tabelle 4 der Düngeverordnung liegen vor die Bestimmung des Nmin-Vorrats erfolgte zeitnah vor der Aussaat/Pflanzung oder vor einer N-Düngung</li> </ul>		
Obst- und Gemüseanbau (Unterglas) <ul style="list-style-type: none"> <li>die Stickstoffdüngestrategie kann anhand von Aufzeichnungen dargelegt werden</li> </ul>		O kein Unterglasanbau
<b>3.5.6 Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Gegenüberstellung der betrieblichen Gesamtsumme des Düngebedarfs (s. 3.5.4) und des gesamtbetrieblichen Nährstoffeinsatzes (N und P) liegt jeweils bis zum 31.3. des Folgejahres vor. Als Vorlage kann Anlage 5 der Düngeverordnung verwendet werden.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Ausnahmen gemäß Düngeverordnung</p>		
<b>3.5.7 Ausbringung von Düngemitteln</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beim Ausbringen von stickstoff- oder phosphathaltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln wird folgendes beachtet:</li> <li>Nährstoffmengen stehen zeitgerecht zur Verfügung</li> <li>Keine Aufbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen oder mit Schnee bedeckten Böden</li> <li>Kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Gewässer</li> <li>Sperrfristen bei der Stickstoff- und Phosphordüngung laut Düngeverordnung</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Ausnahmen siehe Leitfaden</p>		
<b>3.5.8 Risikoanalyse für organische Dünger</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vor der Ausbringung wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, bei der z. B. folgende Punkte berücksichtigt wurden:</li> <li>die Übertragung von Pflanzenkrankheiten und den Eintrag von Unkrautsamen,</li> <li>die Art und Herkunft des organischen Düngers,</li> <li>die Methode der Kompostierung,</li> <li>die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen,</li> <li>den Zeitpunkt der Anwendung,</li> <li>die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen.</li> <li>die Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination.</li> </ul>		FO-11 Risikoanalyse organische Düngung

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
Die Ausbringung der organischen Dünger erfolgte unter Berücksichtigung der Risikoanalyse		

### 3.5.9 [K.O.] Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs

- Bei der Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger wurde folgendes beachtet:
- Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung ausschließlich nach der Ernte und Einarbeitung vor dem Knospenaufbruch (auf die Einarbeitung kann verzichtet werden, wenn eine Kontamination der Früchte) ausgeschlossen werden kann.
  - Blattgemüse: keine Ausbringung ab der Pflanzung
  - Alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor der Ernte
- Hinweis:** Ausgenommen von der Regelung ist der Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor Verzehr immer gekocht werden
- Flüssiger Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft wurde im Gemüsebau nicht zur Kopfdüngung eingesetzt und sofern verwendet, betrug der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte mindestens zwölf Wochen

### 3.5.10 [K.O.] Aufbringung von Klärschlamm

- Auf stehende Kulturen wird kein Klärschlamm ausgebracht
- Bei Feldgemüseflächen wird kein Klärschlamm im Jahr des Anbaus und im vorherigen Jahr ausgebracht
- Auf Kartoffelflächen wird 12 Monate vor dem Anbau kein Klärschlamm ausgebracht

O kein Klärschlamm

### 3.5.11 Verwendung von Gärsubstraten

- Nach der Aussaat/Pflanzung werden keine Gärsubstrate ausgebracht (Ausnahme Dauerkulturen)
- Bei Feldgemüse und Erdbeeren: im Jahr der Ausbringung von Gärsubstraten und im darauffolgenden Jahr erfolgt kein Anbau  
Bei Kartoffeln: 12 Monate vor Anbau werden keine Gärsubstrate ausgebracht  
Ausnahmen möglich, wenn:
  - die Gärsubstrate aus Anlagen stammen, deren Einsatzstoffe nachweislich (zusammenfassende Jahresbilanz) nur aus Gülle und pflanzlichem Material nach **Anlage 11.1** bestehen

O kein Gärsubstrat

O kein Gärsubstrat



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rauchverbot, kein Feuer oder offenes Licht (Schilder)</li> <li>• von Anlagen, Einrichtungen und Betriebsmittel kann keine Wärmeübertragung stattfinden</li> </ul>		
<b>3.5.14 Lagerung von organischen Düngemitteln</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontamination von Oberflächengewässern wird verhindert</li> <li>• Bei Stallmist- und Kompostlagerung (über drei Monate) werden die Mieten abgedeckt oder das Sickerwasser aufgefangen</li> <li>• Lagerkapazität für Gülle, Jauche und Festmist sind dokumentiert</li> </ul>		O keine Lagerung von organischen Düngemitteln
<p><b>Hinweis zum Rückstandsmonitoring:</b> Eine Probenahme durch den Erzeuger selbst, einen Mitarbeiter des Betriebes oder eine durch den Erzeuger beauftragte dritte Person/Organisation ist nicht erlaubt. Der Bündler organisiert die Probenahme.</p>		

### 3.6 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung

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

Zeitnahe Dokumentation:

- Anwendungsdatum
- Feld, Schlag, Gewächshaus / Ort der Nacherntebehandlung / Ort der Beizung
- behandelte Kultur/ bei Nacherntebehandlung Chargen- oder Losnummer
- Handelsname des Pflanzenschutzmittels oder Nützlings
- Wirkstoff bzw. wissenschaftlicher Name des Nützlings (z. B. über eine Mittelliste nachvollziehbar)
- Aufwandmenge in Gewicht und Volumen
- Anwendungsgebiet
- Name des Anwenders
- Wartezeit gemäß Herstellerangaben
- Bei Nacherntebehandlung: Behandlungsart

Ackerschlagkartei

#### 3.6.2 Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz

Folgende weitere Aufzeichnungen sind vorhanden:

- Maschine/Gerät
- Verantwortliche Person, falls nicht der Anwender
- Wetterbedingungen, falls diese einen negativen Einfluss auf die Wirksamkeit oder auf Abdrift haben (ggf. über Internet)

Ackerschlagkartei

#### 3.6.3 [K.O.] Einhaltung der Wartezeit

- Die vorgegebene Wartezeit wird eingehalten

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flächen mit einzuhaltender Wartezeit werden für Mitarbeiter kenntlich gemacht (insbesondere während der Ernte)</li> </ul>		
<b>3.6.4 [K.O.] Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln</li> <li>• Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten</li> <li>• Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet).</li> <li>• Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert</li> <li>• Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten,             <ul style="list-style-type: none"> <li>- z. B. maximale Aufwandmenge je Anwendung bzw. je Jahr</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Hinweis: Eine Anwendung im Splitting-Verfahren ist möglich, wenn sie der guten fachlichen Praxis entspricht und die maximale Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten wird</i></p>		<p>Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel in Kartoffeln,</p> <p>Stand:</p> <p>Oder Online:  <a href="https://apps2.bvl.bund.de/psm/isp/index.jsp">https://apps2.bvl.bund.de/psm/isp/index.jsp</a></p> <p>FO-34 Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen</p> <p>FO-35 Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengenüberschreitung</p>
<b>3.6.5 [K.O.] Sachkundenachweis</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung)</li> <li>• Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig</li> </ul>		
<b>3.6.6 [K.O.] Einhaltung der Wiederbetretungsfristen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein dokumentiertes Verfahren zur Regelung der Wiederbetretungsfristen liegt vor (falls anwendungsbedingt notwendig)</li> <li>• Die behandelten Flächen werden erst nach Abtrocknen des Mittels betreten</li> </ul>		<p>FO-13 Wiederbetreten von Flächen</p>
<b>3.6.7 [K.O.] Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Prinzipien der guten fachlichen Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes werden eingehalten</li> <li>• Standort-, kultur- und situationsbezogener Pflanzenschutz</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel werden auf das notwendige Maß beschränkt (ggf. unter Beachtung des Schadschwellenprinzips)</li> <li>• Bevorzugung nützlingsschonender und selektiv wirkender Mittel</li> <li>• Die Umsetzung von mind. fünf Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes wird nachgewiesen</li> </ul> <p><i>Hinweis: Beispiele für Maßnahmen des integrierten Pflanzen-schutzes sind im Leitfaden aufgeführt</i></p>		
<p><b>3.6.8 Vermeidung von Abdrift</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt</li> <li>• Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt</li> <li>• Witterungsbedingungen werden beachtet</li> </ul>		
<p><b>3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt</li> <li>• Restmengen werden zehnfach verdünnt auf der zuletzt behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht</li> <li>• Das bei der Gerätereinigung anfallende Wasser wird auf der behandelten Fläche ausgebracht und gelangt nicht in die Kanalisation</li> </ul>		
<p><b>3.6.10 Liste Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittelliste</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Liste aller in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel liegt vor</li> </ul>		
<p><b>3.6.11 [K.O.] Lagerung von Pflanzenschutzmitteln</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Eintrag in das Grundwasser wird vermieden</li> <li>• Die gültigen Gesetze und Verordnungen (z.B. Schutzgebietsanforderungen) sowie Verpackungshinweise werden eingehalten</li> <li>• Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung gelagert</li> <li>• Bei Beschädigung der Verpackung werden alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen</li> </ul>		
<p><b>3.6.12 Kennzeichnung Pflanzenschutzmittel</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel, auf die mind. eines der folgenden Kriterien zutrifft, sind im Lager gekennzeichnet:</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ausschließliche Zulassung für Haus- und Kleingärten</li> <li>- keine Zulassung oder Genehmigung für die in der aktuellen Saison im Anbau befindlichen Kulturen</li> <li>- Beseitigungspflicht gemäß der Anforderung „Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln“, das Mittel konnte jedoch noch nicht entsorgt werden</li> </ul>		
<p><b>3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt (Mustervorlage)</li> <li>• Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eine Bestandsliste liegt vor (montl. Aktualisierung bei Änderungen), oder</li> <li>- Dokumentation über Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen möglich (nicht bei gemeinschaftlich genutzten Lagern)</li> </ul> </li> </ul>		FO-15 Gefahrstoffverzeichnis
<p><b>3.6.14 Pflanzenschutzmittellager</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Pflanzenschutzmittellager bzw. -schrank ist gekennzeichnet und</li> <li>• ausreichend beleuchtet</li> <li>• robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut</li> <li>• trocken, kühl, frostfrei</li> <li>• keine extremen Temperaturschwankungen möglich</li> <li>• begehbarem Lagerplatz ist ausreichend belüftet</li> </ul>		
<p><b>3.6.15 [K.O.] Zugang zum Pflanzenschutzmittellager</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden)</li> <li>• Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen)</li> <li>• Eine stabile Tür, ggf. stabile Fenster sind vorhanden</li> </ul>		
<p><b>3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaufel sowie Plastiktüten sind vorhanden</li> <li>• Lagerausstattung mit Regalen aus nicht absorbierendem Material bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung</li> <li>• Regale sind stabil, standfest, aus schwer entflammbarem Material mit integrierter Auffangwanne</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittelschrank ist mit integrierter oder eingeschobener Auffangwanne ausgestattet</li> <li>• Größe der Auffangwanne: mind. 10 % der gesamten Lagermenge, mind. aber 110 % vom Volumen des größten Gebindes</li> <li>• In Wasserschutzgebieten fängt die Auffangwanne die gesamte Lagermenge auf</li> <li>• Der Boden ist mit einem zugelassenen Belag/Anstrich beschichtet und der Lagerraum mit einer Schwelle versehen, wenn keine Auffangwanne vorhanden ist</li> <li>• Flüssige Pflanzenschutzmittel werden bei Regallagerung ohne Auffangwanne nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert</li> <li>• Beim Transport werden Beschädigungen von Behältern und Kontaminationen ausgeschlossen</li> <li>• Die Behälter sind während des Transportes verschlossen</li> </ul>		
<b>3.6.17 [K.O.] Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstelleranweisungen für das Mischen werden eingehalten</li> <li>• Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet</li> <li>• Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft</li> </ul>		
<b>3.6.18 [K.O.] Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen</li> <li>• Die Rückgabe der Behälter inkl. Deckel erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem</li> <li>• Es muss ein Entsorgungsbeleg vorhanden sein.</li> <li>• Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert</li> <li>• Leere Behälter werden nicht wieder verwendet</li> <li>• Sie werden an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert, getrennt von Produkten und Verpackungsmaterialien</li> </ul>		O Pamira
<b>3.6.19 [K.O.] Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt</li> <li>• Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Verpackung wird dreimal von Hand gespült</li> <li>- das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben</li> </ul> </li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt</li> </ul>		
<b>3.6.20 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel, die der Beseitigungspflicht gemäß <b>Pflanzenschutzgesetz</b> (§ 15) oder anderen nationalen Gesetzen unterliegen, werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt</li> <li>• Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet</li> </ul>		
<b>3.7 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte</b>		
<b>3.7.1 [K.O.] Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Risikoanalyse, die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt (z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Anwendungsmethode</li> <li>- die Kultur</li> <li>- die Herkunft des Wassers</li> <li>- der Zeitpunkt der Anwendung</li> <li>- die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen</li> <li>- Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können</li> </ul> </li> <li>• In der Risikoanalyse wird ermittelt, mit welcher Häufigkeit Wasseranalysen durchgeführt und wo sowie wann die Proben entnommen werden</li> <li>• Die Probenahmen erfolgen am repräsentativen Austrittspunkt oder an der nächsten praktikablen Entnahmestelle</li> <li>• Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt</li> <li>• Es wird mind. eine Probe jährlich genommen</li> </ul> <p><i>Hinweis: Ausgenommen von der Verpflichtung zur Durchführung der Wasseranalysen sind Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind, sowie Kulturen, bei denen die zu erntenden Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Grenzwert Escherichia coli unter 1000 KbE/100 ml wird eingehalten</li> </ul>		FO-16 Risikoanalyse Wasser allgemein

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird der Grenzwert nicht eingehalten oder ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit,               <ul style="list-style-type: none"> <li>- kommen die zum Rohverzehr geeignete Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung</li> <li>- sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt</li> </ul> </li> </ul>		

### 3.7.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Risikoanalyse, die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt (z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Anwendungsmethode</li> <li>- die Kultur</li> <li>- die Herkunft des Wassers</li> <li>- der Zeitpunkt der Anwendung</li> <li>- die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen</li> <li>- Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können</li> </ul> </li> <li>• Auf Grundlage der Risikoanalyse werden           <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Anzahl erforderlicher Analysen und der Probenahmezeitpunkt</li> <li>- der Probenahmeort/orte festgelegt.</li> </ul> </li> <li>• Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt</li> <li>• Ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit,           <ul style="list-style-type: none"> <li>- wird das Wasser nicht genutzt</li> <li>- sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt</li> </ul> </li> </ul>		FO-16 Risikoanalyse Wasser allgemein
--	--	--------------------------------------

**Hinweis:** Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden

### 3.7.3 [K.O.] Abwasser

- Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet

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

### 3.8 Wassermanagement

#### 3.8.1 Nachhaltige Nutzung von Wasser

- Die Bewässerungsmethode ist hinsichtlich der nachhaltigen Wassernutzung gerechtfertigt (ökonomisch, ökologisch sinnvoll)
- Örtliche Beschränkungen des Wasserverbrauchs werden eingehalten
- Die Wasserentnahme aus sich erneuernden Quellen wird bevorzugt
- Der Wasserbedarf wird auf Grundlage verfügbarer Informationen (z. B. Daten lokaler Agrarinstitute, Regenmesser, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Tensiometer) ermittelt
- Vorhandene Hilfsmittel/Werkzeuge sind gewartet
- Bei Mangel an natürlichen Wasserressourcen (z. B. Regionen in Südeuropa) liegt ein Plan zur effizienten Wassernutzung vor

#### 3.8.2 [K.O.] Wasserentnahme und Ableitung

- Sofern gesetzlich gefordert, liegt eine behördliche Genehmigung vor
- Behördliche Auflagen (z. B. Extraktionsvolumen oder Nutzungsraten) sind dokumentiert

#### 3.8.3 Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen

**Hinweis:** Nur notwendig, sofern keine behördliche Genehmigung zur Wasserentnahme und -ableitung vorliegt

- Die Auswirkungen der Wassernutzung und Ableitung von Brauchwasser auf die Umwelt werden in einer Risikoanalyse betrachtet
- Der Verwendungszweck des Wassers ist dokumentiert

### 3.9 Ernte und Transport

#### 3.9.1 Erntevorbereitung

- Vor Beginn der Ernte werden die Erntebedingungen eingeschätzt (Reifezustand, Bodenzustand, Witterung)
- Visuelle Kontrolle der Fläche auf Risiken (z. B. Unkräuter, Wild, Nagetiere, Hunde) ist erfolgt
- Falls erforderlich, werden Maßnahmen ergriffen (z. B. Hinweisschilder, Unkraut vom Feld entfernt bzw. bei der Ernte oder dem Abpacken aussortiert, Erntetechnik)

O auf Ackerschlagkartei

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<b>3.9.2 Aufzeichnungen zur Ernte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlagbezogene Aufzeichnungen               <ul style="list-style-type: none"> <li>- zum Erntetermin bzw. die Zeitspanne der Ernte</li> <li>- zu Erntemengen</li> </ul> </li> <li>• Aufzeichnung zu Erntemengen</li> </ul>		
<b>3.10 Lagerung und Handhabung von Produkten</b>		
<b>3.10.1 Warenidentifikation im Lager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Herkunft ist für jede Partie, auch bei zugekaufter Ware, dokumentiert und nachvollziehbar</li> <li>• Die Identität der Ernteprodukte (ggf. Partienummer) ist auf allen Schriftstücken vermerkt, die die Partie im Betrieb begleiten</li> </ul>		
<b>3.10.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Einlagerung ist sichergestellt, dass keine Vermischung oder Kontamination erfolgt</li> <li>• Das Erntegut wird regelmäßig hinsichtlich qualitätsbestimmender Merkmale kontrolliert</li> <li>• Die Produkte werden durch die Lagerung nicht beeinträchtigt</li> <li>• Die Lagerkontrollen werden dokumentiert, hinsichtlich               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ggf. Luftfeuchtigkeit</li> <li>- ggf. Temperaturführung</li> <li>- Schädlingsbefall</li> <li>- Verschmutzungen des Erntegutes</li> </ul> </li> <li>• Bei Abweichungen zu vorgegebenen Sollwerten werden geeignete Korrekturen durchgeführt und dokumentiert</li> </ul>		FO-18 Temperaturkontrolle Lager
<b>3.10.3 Überprüfung der Messgeräte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft</li> </ul>		FO-19 Kalibrierung Messvorrichtung
<b>3.10.4 [K.O.] Schädlingsmonitoring/-bekämpfung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• An kritischen Stellen wird regelmäßig und systematisch auf Schädlingsbefall geprüft und dokumentiert, ob Schädlingsbefall vorliegt; dafür werden zusätzlich zur visuellen Kontrolle ergänzende Maßnahmen wie bspw. das Aufstellen von Monitoring-, Köderstellen oder Fallen durchgeführt</li> </ul>		FO-20 Monitoring Schadnager

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Schädlingsbefall erfolgt eine planmäßige, dokumentierte Bekämpfung</li> <li>• Die Anwendungsbestimmungen und Auflagen der eingesetzten Mittel werden eingehalten</li> <li>• Diese sowie die Qualifikation des Anwenders entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen</li> <li>• Ein Köderplan wird erstellt</li> <li>• Fallen und Köder sind keine Gefahr für andere Tiere</li> <li>• Fallenkontrolle / eingeleitete Maßnahmen werden dokumentiert</li> <li>• Monitoring- und Köderstellen/Fallen werden mindestens einmal pro Monat kontrolliert, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden</li> <li>• Besondere Situationen, wie die Nähe von Müllhalden oder gelagerter Hausmüll, werden berücksichtigt</li> <li>• Es wird keine befallsunabhängige Dauerbeköderung von Nagetieren durchgeführt (strategische, befallsunabhängige Dauerbeköderung in Ausnahmefällen möglich)</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> s. Musterformular/Arbeitshilfe „Schädlingsmonitoring/-bekämpfung“ unter <a href="http://www.q-s.de">www.q-s.de</a></p>		
<p><b>3.10.5 Umgang mit nicht konformen Produkten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es existiert eine Regelung zum Umgang mit nicht-konformen/fehlerhaften Produkten und diese wird umgesetzt</li> <li>• Betroffene Produkte müssen eindeutig identifiziert und isoliert werden können (z.B. separater Lagerort, Etikett) und werden entsprechend gehandhabt oder entsorgt</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Ein nicht-konformes Produkt ist ein Produkt, das die Lebensmittelsicherheit, gesetzlichen Anforderungen, eine bestimmte Qualität oder die Kundenanforderungen nicht erfüllt.</p> <p>s. Musterformular „Umgang mit nicht konformen Produkten“ unter <a href="http://www.q-s.de">www.q-s.de</a>.</p>		FO-21 Lenkung fehlerhafter Produkte
<p><b>3.11 Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung</b></p>		
<p><b>3.11.1 Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen, Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate) der</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>gekauften Betriebsmittel und von Dienstleistungen liegt vor</p> <p><b>Hinweis:</b> Die Dokumentationspflicht bezieht sich auf das Produkt und alle Betriebsmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen</p> <p><b>3.11.2 [K.O.] Rückverfolgbarkeit</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem wird geführt und stellt sicher, dass</li> <li>• die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der produzierten (wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit) und wenn anwendbar der zugekauften Ware und des Verpackungsmaterials gegeben ist             <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Plausibilität der Warenströme gegeben ist und geprüft werden kann</li> <li>- 24 Stunden nach Kontaktaufnahme Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen</li> <li>- innerhalb von vier Stunden die relevanten Informationen intern zusammengetragen werden können</li> </ul> </li> <li>• Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sowie Lieferungen liegen vor             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Name, Anschrift und Telefonnummer</li> <li>- QS-ID bzw. Standortnummer (OGK-Nr.)</li> <li>- Art und Menge der gelieferten Produkte</li> <li>- Lieferdatum</li> <li>- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet)</li> <li>- Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung</li> </ul> </li> <li>• Lieferantenliste (Produkte, Verpackungsmaterialien) liegt vor</li> <li>• Eine Warenausgangsliste (Kundenliste) wird geführt (z. B. über Lieferscheine)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- darin ist QS-Ware als solche gekennzeichnet</li> <li>- damit können belieferte Unternehmen identifiziert werden</li> </ul> </li> </ul>		<p>FO-22 Lieferanten- und Kundenliste</p>
<p><b>3.11.3 [K.O.] Kennzeichnung von QS-Ware</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• QS-Ware ist eindeutig auf Warenbegleitpapieren gekennzeichnet, auch wenn die Ware nicht mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden soll</li> <li>• Eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und den Begleitpapieren (Lieferscheinen) ist möglich</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p><b>Hinweis:</b> Kennzeichnung ist die Deklaration der Ware in den Dokumenten, z. B. Lieferschein, siehe Arbeitshilfe Kennzeichnung QS-Ware (<a href="http://www.q-s.de">www.q-s.de</a>)</p>		
<p><b>3.11.4 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Betriebs (z.B. GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN) oder Globalen Lokationsnummer (GLN)) im Lieferschein/in den Warenbegleitpapieren oder auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) gekennzeichnet.</li> <li>• Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse (z.B. Sortieranlagen) Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, wird alternativ die QS-ID, die GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer (z.B. die GLN, GGN) des Abpackstandortes verwendet</li> </ul>		
<p><b>3.11.5 Zeichennutzung</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Verwendung des QS-Prüfzeichens wurde vom Bündler genehmigt</li> <li>• Produkte werden nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wenn:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- die QS-Kennzeichnung in den Lieferdokumenten gegeben ist</li> <li>- der Abnehmer ebenfalls QS-Systempartner ist</li> <li>- die Vorgaben des Gestaltungskatalogs eingehalten werden</li> </ul> </li> <li>• Bei der Verwendung ohne direkten Produktbezug (auf Werbemitteln, Briefpapier oder ähnlichen Werbeträgern) ist die klare Zuordnung zum Absender gegeben</li> </ul>		<p>O keine Zeichennutzung</p>
<p><b>3.11.6 Produktkennzeichnung</b></p>		
<p>Die Kennzeichnungsverordnungen und -gesetze (allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnorm, UNECE-Normen) werden eingehalten, auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Packstücken</li> <li>• Verkaufsverpackungen</li> <li>• Warenbegleitpapieren/Lieferscheinen/Etiketten</li> <li>• Alle Angaben auf den Etiketten sind korrekt.</li> </ul>		<p>O keine Verpackung</p>

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<b>3.12 Verpacken von Ernteprodukten</b>		
<b>3.12.1 [K.O.] Verpackungsmaterial</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lagerung erfolgt sachgemäß, trocken und hygienisch</li> <li>Verpackungsmaterial wird nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten vom Feld entfernt oder sicher zwischengelagert</li> <li>Verwendete Mehrwegverpackungen sind sauber und werden bei Bedarf gereinigt</li> </ul>		O keine Verpackung
<b>3.12.2 Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verpackungsmaterial, welches direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, ist gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei</li> <li>es liegt eine aktuelle Konformitätsbescheinigung vor</li> <li>ist keine Konformitätserklärung gesetzlich notwendig, liegt eine Unbedenklichkeitserklärung vor</li> </ul>		O keine Verpackung
<b>4 Hygieneanforderungen</b>		
<b>4.1 Hygienemanagement</b>		
<b>4.1.1 Risikoanalyse Hygiene</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung nach der Ernte sowie den Transport. Mögliche Kontaminationen sind in der Risikoanalyse erfasst.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Mögliche Verunreinigungsquellen siehe Leitfaden</p>		FO-23 Risikotabelle Betrieb
<b>4.1.2 [K.O.] Hygienecheckliste/ -verfahren</b>		
<p>Auf Grundlage der Risikoanalyse liegt eine Hygienecheckliste vor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie enthält alle für die Aufrechterhaltung der Hygiene relevanten Maßnahmen.</li> <li>Verantwortlichkeiten und Maßnahmen bei Abweichungen sind festgelegt</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Mindestanforderungen für die betrieblichen Hygiene-verfahren siehe Leitfaden</p>		FO-24 Hygiene-Checkliste

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

**4.1.3 [K.O.] Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen**

- Auf Grundlage der Risikoanalyse werden Hygieneanforderungen erstellt
- Die Hygieneanforderungen werden eingehalten

**Hinweis:** Die Punkte, die mind. von den Hygieneanforderungen abgedeckt sind, können dem Leitfaden entnommen werden

FO-25 Hygiene-Richtlinie

**4.1.4 [K.O.] Hygieneanweisungen**

- Auf Basis der Risikoanalyse liegen Hygieneanweisungen in den Arbeitsbereichen vor
- Diese sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt
- Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt

**Hinweis:** Die Punkte, die die Anweisungen mind. enthalten, können dem Leitfaden entnommen werden

**4.1.5 [K.O.] Hygieneschulungen**

- Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult
- Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult
- Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt
- Schulungsplan liegt vor
  - Schulungsinhalte, -intervalle
  - Teilnehmer
  - Referent, Sprache

**Hinweis:** s. **Musterformulare** Schulungsnachweis (deutsch, bulgarisch, polnisch, rumänisch)

FO-29 Teilnehmerliste  
Schulung

**4.1.6 [K.O.] Anforderungen an Wasser und Eis**

- Beim letzten Waschgang beim Nacherntewaschen hat das Wasser Trinkwasserqualität
- Wasser zum Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln hat Trinkwasserqualität
- Eis hat Trinkwasserqualität, Hygiene wird beachtet
- Der Nachweis der Trinkwasserqualität liegt vor
  - über offizielle Analysen, die im Rahmen von Trinkwasserüberwachungen vorliegen, oder

O kein Waschen

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mindestens alle 12 Monate durch eine Probe an der Entnahmestelle durch Labore die nach ISO 17025 akkreditiert sind</li> </ul>		
<p><b>4.1.7 [K.O.] Toiletten für Erntearbeiter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet</li> <li>• Die Toiletten sind in angemessener Zeit (Richtwert 7 Minuten) zu erreichen</li> <li>• Die Anzahl der Toiletten richtet sich nach den im Leitfaden definierten Vorgaben</li> <li>• Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand</li> <li>• Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, geeigneten Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (unter Ausschluss von mehrfach zu nutzenden Handtüchern) sowie ggf. Desinfektionsmitteln stehen in der Nähe der Toiletten bereit</li> <li>• Die Toiletten sind mit Toilettenpapier ausgestattet</li> </ul>		
<p><b>4.1.8 Eignung der Betriebsmittel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet</li> <li>• Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden</li> </ul>		
<p><b>4.1.9 [K.O.] Glasbruch bei Lampen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In Bereichen, in denen Produkte und Verpackungsmaterialien gehandhabt oder gelagert werden, sind bruchsichere bzw. Lampen mit Schutzschirm</li> </ul>		
<p><b>4.1.10 Umgang mit Glas und Hartplastik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche Anweisungen für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen sind vorhanden</li> </ul>		FO-25 Hygiene-Richtlinie
<p><b>4.1.11 Zugang von Haustieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren geregelt</li> </ul>		

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

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

### 5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware

<p>Dieses Kapitel ist für Erzeuger verpflichtend, die neben den selbst erzeugten Produkten auch Produkte im eigenen Betrieb handhaben oder lagern, die sie nicht selbst erzeugt haben (z. B. durch Zukauf oder Dienstleistungen beim Produkthandling wie z. B. sortieren oder verpacken).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Anforderungen dieses Kapitels sind anzuwenden und werden geprüft, wenn die nicht selbst erzeugte Ware:</li> <li>QS-Ware ist, oder</li> <li>zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QS angemeldet ist. Bei der Produktionsart werden für Obst- und Gemüseanbau „Freiland“ und „Geschützter Anbau“ zusammengefasst.</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware
<h4>5.1.1 Wareneingangskontrolle</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>Folgt einem geregelten Ablauf</li> <li>Die Kontrollen werden anhand interner Vorgaben durchgeführt, dokumentiert und umfassen alle relevanten Produkte</li> <li>Die angelieferte Ware wird auf Schädlingsbefall überprüft, ggf. werden Maßnahmen eingeleitet</li> <li>Alle Lieferanten von QS-Ware sind über die öffentliche Systempartnersuche in der Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware
<h4>5.1.2 Umgang mit Retouren</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es ist ein Verfahren zur Bearbeitung von Retouren vorhanden</li> <li>Alle Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet</li> <li>Bei Abweichungen werden Maßnahmen eingeleitet, die das Wiederauftreten verhindern</li> <li>Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware wird berücksichtigt</li> <li>Das System wird jährlich geprüft</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p><b>5.1.3 Prüfung Rückverfolgbarkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit wird an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang durchgeführt</li> <li>Dies gilt auch für die Verpackung</li> <li>Das System wird mind. jährlich getestet, dies ist dokumentiert</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware
<p><b>5.1.4 [K.O.] Warentrennung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es liegt eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vor</li> <li>Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet</li> <li>Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden, kann die Vorgehensweise der Warentrennung dargelegt werden</li> <li>QS-Ware ist im Betrieb eindeutig zu identifizieren</li> <li>Es ist sichergestellt, dass es nicht zu Verwechslungen zwischen QS-Ware und Nicht-QS-Ware kommt</li> <li>Die Trennung und Identifizierung von Ware mit anderen spezifischen Warenkennzeichnungen (z. B. regionale Kennzeichnungen, Bio) ist gewährleistet</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware
<p><b>5.1.5 [K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften und produzierten Ware und der Menge der vermarkteten Ware ist gegeben</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware
<p><b>5.1.6 Zeichennutzung bei zugekaufter Ware</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wird zugekaufte Ware von Erzeugern mit einem GLO-BALG.A.P. Option 2 – Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS – Zertifikat mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wurde vorab in der öffentlichen Suche der QS-Datenbank geprüft, ob der Erzeuger dazu als berechtigt ist</li> </ul>		O keine Handhabung nicht selbst erzeugter Ware

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

## 6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung

<b>6.1 Umweltschutz</b>		
<b>6.1.1 Lagerung von Kraftstoffen und Betriebsmitteln</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Umwelt wird nicht beeinträchtigt</li> <li>• Die Lagerung erfolgt gemäß gesetzlichen Vorgaben, örtlichen Vorschriften sowie den Herstellerinformationen</li> <li>• Kraftstofftanks               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dauerhafte und lesbare Schilder weisen auf mögliche Gefahren hin</li> <li>- Schilder mit „Rauchen verboten“ sind vorhanden und entsprechende Vorsorge für einen Brandfall ist getroffen</li> <li>- Die Auffangkapazität entspricht den gesetzlichen Vorgaben bzw. den Vorgaben des Leitfadens</li> </ul> </li> </ul>		
<b>6.1.2 Umwelt- und Naturschutzplan</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Umwelt- und Naturschutzplan liegt vor</li> <li>• Der Plan wird umgesetzt</li> <li>• Die Umsetzung ist dokumentiert</li> </ul>		FO-09 Maßnahmenplan Umwelt
<b>6.1.3 Energieeffizienz</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnungen zum Energieverbrauch, z. B. Lieferscheine über Kraftstoffe liegen vor</li> <li>• Maschinen und Geräte wurden hinsichtlich ihrer Energieeffizienz gewartet</li> <li>• Bei Anschaffungen wurde der Energieverbrauch berücksichtigt</li> <li>• Der Einsatz von erneuerbaren Energien wurde geprüft</li> </ul>		
<b>6.1.4 Substrate</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Substrate stammen nachweislich nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten</li> </ul>		O keine Substrate
<b>6.2 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>		
<b>6.2.1 Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Liste der Abfallstoffe (z. B. Papier, Pappe, Plastik, Öl) und potentiellen Quellen von</li> </ul>		FO-26 Liste der Abfallstoffe

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
Umweltverschmutzungen (z.B. Ab-gas von Heizeinheiten, Tankreinigungen) liegt vor		
<b>6.2.2 [K.O.] Abfalllagerung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Abfälle werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert und regelmäßig entsorgt</li> <li>• Die Bereiche werden regelmäßig gesäubert und ggf. desinfiziert</li> <li>• Vom Abfall geht kein Kontaminationsrisiko aus</li> </ul>		
<b>6.2.3 Abfallmanagement</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt</li> <li>• Betriebliche Abfälle werden auf ein notwendiges Maß reduziert</li> </ul>		
<h2>7 Arbeitsbedingungen</h2> <p><i><b>Hinweis:</b> Betriebe mit Fremdarbeitskräften können sich zusätzlich nach dem Leitfaden „Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS)“ prüfen lassen. Betriebe ohne Fremdarbeitskräfte können sich von ihrem Bündler als „Familienbetrieb“ anmelden lassen. Zu „familienzugehörigen Mitarbeitern“ zählen in direkter Linie mit der Betriebsleitung Verwandte (d. h. Eltern, Ehepartner, Geschwister, Kinder; nicht jedoch Onkel, Cousin oder andere Verwandte).</i></p>		
<h3>7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange</h3>		
<b>7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt</li> </ul>		FO-06 Funktionsübersicht
<b>7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<b>7.1.3 Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen</b>		
<p>Eine Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen wurde auf folgender Grundlage durchgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nationale, regionale und kommunale Gesetzgebung</li> <li>• Branchenvereinbarungen</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Beispiele siehe Leitfaden</p>		FO-27 Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz
<b>7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt</li> <li>• Ein Notfallplan ist vorhanden</li> <li>• Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden</li> <li>• Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. Abfalldeponien) hin</li> <li>• Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften.</li> <li>• Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent)</li> </ul>		FO-28 Alarmplan  FO-29 Teilnehmerliste Schulung
<b>7.1.5 [K.O.] Mitarbeitereinweisung und -qualifikation</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Einweisung in den Umgang mit gefährlichen Maschinen oder Geräten ist gewährleistet (Dokumentation)</li> <li>• Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert</li> </ul>		FO-29 Teilnehmerliste Schulung
<b>7.1.6 [K.O.] Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung</li> <li>• Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben</li> <li>• Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten</li> <li>• Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. Der Reinigungsplan ist an die Art der Nutzung und den Verschmutzungsgrad angepasst</li> <li>Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung bzw. -ausrüstung liegen vor</li> <li>Gebrauchte Atemschutzfilter werden mindestens einmal jährlich ausgetauscht, die Nutzung und Nutzungsdauer richtet sich nach Anwendungsbedingungen</li> </ul>		
<p><b>7.1.7 Erste-Hilfe-Ausstattung</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Erste-Hilfe-Kästen mit gültiger Haltbarkeit sind in Arbeitsplatznähe und in selbstfahrenden Arbeitsgeräten (Schlepper, Erntemaschinen, etc.) vorhanden</li> <li>Die Ausstattung erfolgt je nach Art und Größe des Betriebes und auf Grundlage der Risikoanalyse nach 7.1.4</li> <li>An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden</li> </ul>		
<p><b>7.1.8 Unfall- und Notfallplan</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet:             <ul style="list-style-type: none"> <li>Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen</li> <li>Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse)</li> <li>Ort des nächsten Telefons</li> <li>Adresse des Betriebes</li> <li>wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen)</li> </ul> </li> <li>Er ist ständig frei zugänglich, und liegt in der/den vorherrschenden Sprachen und/oder in Form von Piktogrammen vor</li> <li>Bei Pflanzenschutzmittellagern und Anmischplätzen ist er im Umkreis von 10 m angebracht</li> <li>Ggf. sind Sicherheitshinweise für gesundheitsgefährdende Mittel vorhanden (z. B. Webseiten, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter)</li> </ul>		FO-28 Alarmplan
<p><b>7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Anwesenheit mehrerer Arbeitskräfte ist mind. eine Person anwesend, die in den letzten 5</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>Jahren an einer Erste-Hilfe-Schulung teilgenommen hat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Anzahl der Personen mit einer Erste-Hilfe-Schulung richtet sich nach den Empfehlungen der Berufsgenossenschaften</li> </ul> <p><i>Hinweis: Wenden Sie sich bzgl. einer eventuellen Kostenübernahme an die Berufsgenossenschaft; die Schulung muss als Präsenzveranstaltung durchgeführt werden</i></p>		
<p><b>7.1.10 Gesundheitscheck</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen</li> </ul>		
<p><b>7.1.11 [K.O.] Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Sozialraum für Arbeitskräfte ist vorhanden</li> <li>Die Unterkünfte sind für die Unterbringung geeignet und verfügen über grundlegende Sanitäreinrichtungen sowie Trinkwasser</li> </ul>		
<p><b>8 Beschwerdemanagement</b></p>		
<p><b>8.1 Beschwerdeverfahren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ein dokumentiertes Beschwerdeverfahren ist vorhanden</li> <li>Beschwerden (z.B. von Abnehmern, Behörden) im Zusammenhang mit QS Anforderungen werden aufgenommen und verfolgt</li> <li>Aufzeichnungen der eingeleiteten Maßnahmen liegen vor</li> </ul>		<p>FO-30 Beschwerdeformular</p>
<p><b>9 Empfehlungen</b></p>		
<p><b>9.1 Anforderungen an den Standort</b></p>		
<p><b>9.1.1 Wurden für den Betrieb Bodenkarten erstellt?</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anhand von Bodenprofilen, Bodenproben oder Bodenkarten wurde der Bodentyp festgestellt</li> </ul>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p><b>9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Teilnahme am Kalibrierungsprogramm ist dokumentiert</li> </ul>		
<p><b>9.2 Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Substratbehandlung</b></p>		
<p><b>9.2.1 Nimmt der Produzent an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese vorhanden sind?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Art, Datum und Menge des recycelten Materials wird dokumentiert (z. B. Rechnungen/Ladepapiere)</li> <li>Begründung, wenn es keine Beteiligung gibt</li> </ul>		
<p><b>9.3 Düngung</b></p>		
<p><b>9.3.1 Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über die Angabe des Schwermetallgehalts?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Angabe zum Schwermetallgehalt der anorganischen Dünger, die in den letzten 12 Monaten eingesetzt wurden, liegt vor</li> </ul>		
<p><b>9.4 Pflanzenschutz</b></p>		
<p><b>9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn notwendig findet eine Abstimmung statt</li> </ul>		
<p><b>9.5 Beregnung und Bewässerung</b></p>		
<p><b>9.5.1 Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instandgehalten, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit optimal zu nutzen?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Falls nötig, sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung für Zeiten in denen die Wasserversorgung niedrig ist, vorhanden</li> <li>Diese sind in einem guten Zustand und (falls erforderlich) gesetzlich genehmigt</li> </ul>		
<p><b>9.6 Hygieneanforderungen</b></p>		
<p><b>9.6.1 Sind Anforderungen an die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter erfüllt?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Äußere der Fahrzeuge ist gereinigt</li> <li>Rauchemissionen werden beachtet</li> </ul>		

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

## 9.7 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung

### 9.7.1 Werden organische Abfälle auf dem Betrieb kompostiert und für die Bodenverbesserung verwendet?

<ul style="list-style-type: none"> <li>Organische Abfälle werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet</li> <li>Kontaminationen werden vermieden</li> </ul>		
---	--	--

### 9.7.2 Hat der Produzent Überlegungen angestellt, wie er den Umweltschutz verbessern könnte, um den Bedürfnissen der örtlichen Gemeinde zu entsprechen sowie die Fauna und Flora nachhaltig zu bewahren?

<ul style="list-style-type: none"> <li>Maßnahmen und Initiativen liegen vor</li> <li>Im Umweltschutzkonzept wird eine Erhebung zum Zustand der Fauna und Flora durchgeführt</li> <li>Maßnahmen zur Verbesserung von Flora und Fauna und zur Erhöhung der biologischen Vielfalt sind definiert</li> </ul>		
--	--	--

### 9.7.3 Wurde die Umstellung von unproduktiven Standorten in Naturschutzgebiete in Erwägung gezogen?

<ul style="list-style-type: none"> <li>Wo möglich, sind Pläne zur Konvertierung von unproduktiven Standorten in Naturschutzgebiete vorhanden</li> </ul>		
---	--	--

### 9.7.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?

<ul style="list-style-type: none"> <li>Abwasser wird so entsorgt, dass die Umwelt und die Gesundheit und Sicherheit von Personen so wenig wie möglich beeinflusst wird</li> </ul>		
---	--	--

### 9.7.5 Wird unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit Wasser gesammelt und wiederverwendet?

<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn es wirtschaftlich und praktikabel und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist, wird Wasser zu Beregnungszwecken gesammelt</li> </ul>		
---	--	--

### 9.7.6 Gibt es einen Plan zur Verbesserung der betrieblichen Energieeffizienz?

<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Plan, der die Möglichkeiten zur Verbesserung der Energieeffizienz darstellt, ist vorhanden</li> </ul>		
--	--	--

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

## 9.8 Arbeitssicherheit und soziale Belange

### 9.8.1 Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?

- Die Einrichtungen sind vorhanden und werden genutzt

--	--

--

## 9.9 Vermeidung von Lebensmittelbetrug

### 9.9.1 Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung bezüglich der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug durch-geführt?

- Eine aktuelle Gefahrenbeurteilung zur Identifizierung möglicher Anfälligkeiten für Lebensmittelbetrug (z. B. gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterial, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien) ist verfügbar und umgesetzt

--	--

--

### 9.9.2 Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug und ist dieser um-gesetzt worden?

- Regelungen und Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug sind verfügbar und werden umgesetzt

--	--

--

## Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur
------------	---------------------------------------	---------------------

