

**Unterlagen**

**GLOBALGAP**

**2018**

**Version 5.1**

Musta

**Stand: 22.06.2018**

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: Heistmann

Bitte ankreuzen:  
 keine Gefahrenänderung  
 neue Flächen (Pacht, Tausch, Kauf)

Bezeichnung Standorte	FLIK-Nummer	Größe in ha	Pacht ab	vorheriger Bewirtschafter
alle Katasterflächen laut Flächenverzeichnis				

Bezeichnung	Mögliche Risiken	Kategorie *	Wahrscheinlichkeit des Auftretens	Maßnahme	Maßnahme umgesetzt	Maßnahme wirksam
Frühere Nutzung der Fläche	<input type="radio"/> Belastung durch Schwermetalle (z.B. frühere Klärschlammabfuhr, industrielle Nutzung, militärische Nutzung) <input type="radio"/> Belastung durch Schwermetalle (natürliche Belastung)	C	<input checked="" type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> Bodenuntersuchung auf Schwermetalle <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/> Belastung durch Abfälle (frühere Mülldeponie)	C, P, M	<input checked="" 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"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/> PSM-Rückstände (vorherige unsachgemäße Anwendung von PSM)	C	<input checked="" type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> Bodenuntersuchung auf Rückstände	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/> mikrobielle Belastung (organ. Düngung)	M	<input checked="" type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/> mikrobielle Belastung (durch verunreinigtes Bewässerungswasser)	M	<input checked="" type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bodenreinigung	<input type="radio"/> Gefährdung durch Wind- oder Wasseroberflächen <input type="radio"/> Gefährdung durch Hanglagen	C, P	<input checked="" type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> Maßnahmen zum Erosionsschutz (Mulchsaat, usw.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/> Überflutung, Stauwasser, Grundwasserspiegel	P	<input checked="" type="radio"/> gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	<input type="radio"/> geeignete Kulturen wählen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Gefahrenbeurteilung Standorte, Betrieb: Horstmann

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

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

Sonstige mögliche Gefährdungen:

Ergebnis:

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

Datum, Unterschrift: 25.06.18



**Risikotabelle**  
**Betrieb: Hassmann**  
**Jahr: 2018**  
**Kultur: Kartoffeln**

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr		Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
-----------------	----------------	-------------------------	--	-----------	-------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Standort	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe		C, P	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	
<input checked="" type="checkbox"/>	Schwermetalle	Verunreinigung durch Schwermetalle		C	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
<input checked="" type="checkbox"/>	Mikroorganismen	Verunreinigung durch Mikroorganismen		P	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Analysen Reinigungsmaßnahmen
<input checked="" type="checkbox"/>	GVO	Einsatz von GVO		C	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Risiko ist sehr gering. Von Lieferanten liegen Bestätigungen über GVO-freies Pflanzgut vor. Es werden nur GVO-freie Sorten gehandelt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Allergene	Vorhandensein von Allergenen		C	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Risiko ist auszuschließen, bei bestimmungsgemäßen Gebrauch kein Risikopotential bekannt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Solanin	Vorhandensein von Solanin an grünen Stellen		C	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> 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 Veresepersonal aussortiert.
<input checked="" type="checkbox"/>	Feldauswahl	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)		P	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Veresepersonals erhöhen, Information an Veresepersonal) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen)
<input checked="" type="checkbox"/>	Vorortüber- prüfung	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremente auf dem Feld		M	<input checked="" type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	

# Risikotabelle

Kultur: Kartoffeln

Jahr: 2018

Betrieb: *Husmann*

Zu treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
-------------	----------------	-------------------------	-----------	--------------------	---

		(Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)		O hoch	
<input checked="" type="checkbox"/>	Voruntersuchung	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	O kein-gering O mittel O hoch	
<input checked="" type="checkbox"/>	Voruntersuchung	Gefahr der Verunreinigung durch Klärschlamm, Schwemmetalle, Öl, Pflanzenschutzmittel	P, C	O kein-gering O mittel O hoch	Ware sperren und nicht abliefern, FO-01 Risikoanalyse neue Flächen
<input checked="" type="checkbox"/>	Bewässern	Gefahr der Verunreinigung durch Bewässerungswasser (mikrobiell, chemisch, physikalisch, Nitrat)	C, P, M	O kein-gering O mittel O 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 checked="" type="checkbox"/>	Organische Düngung	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch organische Düngemittel (mikrobiell)	B	O kein-gering O mittel O hoch	<i>Landwirtschaft</i> Einarbeiten organischer Dünger in den Boden, FO-17 Risikoanalyse organische Düngung, Ausbringen organischer Dünger vor dem Pflanzen
<input checked="" type="checkbox"/>	Pflanzenschutz	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Spritzwasser	C, M	O kein-gering O mittel O 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 checked="" type="checkbox"/>	Ernte	Fremdkörper durch Erntegeräte (Glas, Holz, Gummi)	P	O kein-gering O mittel O hoch	Verlesung intensiveren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen); Wartung verstärken, FO-25 Reinigungsplan
<input checked="" type="checkbox"/>	Ernte	Gefahr der Verunreinigung durch Öl durch Erntegeräte	C	O kein-gering O mittel O hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, FO-25 Reinigungsplan
<input checked="" type="checkbox"/>	Verlesung	Fremdkörper durch ungenaues	P	O kein-gering O mittel	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter, FO-04 Teilnehmertische Schulung

**Risikotabelle**  
**Jahr: 2018**  
**Kultur: Kartoffeln**

Betrieb: *Hosmann*

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
-----------------	----------------	-------------------------	-----------	-------------------------	---

	Verlesen			<input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Verlesung	Verunreinigung durch Veresepersonal	P	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter
<input type="radio"/>	Zwischenlagerung	Gefahr der Verunreinigung	C, P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Produkt abdecken, Bereich vorher säubern, intensiver verlesen
<input type="radio"/>	Verladen	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 Veresepersonals erhöhen)
<input type="radio"/>	Verladen	Verunreinigte Transportfahrzeuge (Vorracht, 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"/>	Verladen	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"/>	Waschen	verunreinigtes Waschwassers	C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Kartoffeln, die mit verunreinigtem Wasser gewaschen wurden, sind zu sperren über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Betriebsleiter FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	Lagerung	Rückstände von Keimhemmungsmittel (Überdosierung)	C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, Ackerschlagkartei, Lagerdokumentation
<input type="radio"/>	Lagerung	Gefährdung durch Wasser welches	M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel	Verwendung von Trinkwasser, Kartoffeln werden vor Verwendung geschält und gekocht, in der Regel

# Risikotabelle

Jahr: 2018

Kultur: Kartoffeln

Betrieb: *Horsmann*

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
-----------------	----------------	-------------------------	-----------	-------------------------	---

		zur Keimhemmung verwendet wird.		hoch	keine Gefährdung, FO-30 Risikoanalyse Wasser allgemein
<input type="radio"/>	Lagerung	Scherben durch Glasbruch	P	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Scherben entfernen, Hygienerichtlinie
<input type="radio"/>	Lagerung	Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremente	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input type="radio"/>	Lagerung	Gefährdung durch Vornutzung (Düngerlagerung, Getreidelagerung, usw.)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Lagerung	Verunreinigte Ladeschaukeln (Frontlader, Radlader)	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaukeln, FO-25 Reinigungsplan
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigte Ladefläche (Vorladung, defekte Ladefläche usw.)	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Ladefläche reinigen
<input type="radio"/>	Verladung	Verunreinigungen der Ware durch Vögel, usw.	P, C	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant.
<input type="radio"/>	Abpacken	Gefährdung durch verunreinigtes Verpackungsmittel	P, C, M	<input type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial, Lagerung Verpackungsmaterial separat
<input checked="" type="radio"/>	Personalehygiene	Übertragen von Krankheiten durch	M	<input checked="" type="radio"/> kein-gering	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz

**Risikotabelle**  
**Jahr: 2018**  
**Kultur: Kartoffeln**

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
-----------------	----------------	-------------------------	-----------	-------------------------	---

		Mitarbeiter		<input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, mitgebrachte Lebensmittel)	P	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Rauchen	P, C	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Essen (auch Kaugummi, Bonbons), Reste, Krümel usw.	P, C	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet.
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Verunreinigung der Ware durch mitgebrachte Medikamente, Verlust	C	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Medikamente sind in der Anlage verboten, Einnahme nur in Aufenthaltsräumen
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Tragen von Schmuck	P	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/>	Personalhygiene	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	
<input checked="" type="radio"/>	Schutz- bzw.	Verschmutzung der Ware durch	B, C	<input checked="" type="radio"/> kein-gering <input type="radio"/> mittel <input type="radio"/> hoch	Das Risiko einer Verschmutzung der Ware durch die Handschuhe der Mitarbeiter ist gering. Es gibt Regelungen bezüglich Wechseln der Handschuhe. Das Verlesen mit Handschuhen, die bei

**Risikotabelle**  
**Betrieb: Hasstmann** Jahr: 2018  
**Kultur: Kartoffeln**

Zu- treffend	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrschein- lichkeit	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
<input type="checkbox"/>	Arbeitskleidung	vernureinigte Handschuhe		<input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	Reparaturen oder Reinigungsarbeiten verwendet wurden ist verboten.
<input type="checkbox"/>	Betriebsspezifis	che Gefährdung		<input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	
<input type="checkbox"/>	Betriebsspezifis	che Gefährdung		<input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> hoch	

<b>Physikalisch (P)</b>	Fremdkörper (Steine, Eisen, Glas, Werkzeug, Golfbälle, Handschuhe, Coladosen, Handys, hartes Plastik, Holz), Beschädigungen	Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Vorratsschutzmitteln, Schwermetalle, Öle	<b>Chemisch (C)</b>	Mikrobiologisch (M)
	Verunreinigungen (mineralischer oder organischer Dünger, andere Ladungsrückstände)	Kühlfüssigkeit		Schimmelpilze
	Quecksilber (Thermometer)			Mykotoxine, Salmonellen
	Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände			Nagetiere (Kot)
				Vögel (Kot, Federn)
				übertragbare menschliche Krankheiten (EHEC, usw.)

Aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse werden die Risiken für die Lebensmittelsicherheit bzw. Hygiene eingeschätzt als

~~Kein-gering~~ außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig

~~mittel~~ zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (s. FO-02 „Maßnahmenplan“)

~~hoch~~ es sind zusätzliche Maßnahmen durchzuführen, ggf. ist abzuwägen, ob Abbau abzulehnen ist

Datum: 25.06.18  
 Unterschrift: 



# Gefährdungsanalyse Arbeitsplatz

Betrieb: Hasstmann  
 Tierhaltung: Amide  
 Kraftstofflager: Diesel 1000l  
 Düngemittellager: Düngerart: Pflanzenschutzmittellager (Schrank)  
 Anzahl: 50  
 Menge: \_\_\_\_\_

Gefährdungsmöglichkeit	Gefährdung	Schutzmaßnahmen
Bauliche Einrichtung	<input checked="" 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 <input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar <input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar <input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Verzeichnis der verwendeten Gefahrstoffe Kenntnis der Bedeutung von Gefahrensymbolen Hautkontakt vermeiden Aerosole, Stäube und Dämpfe nicht einatmen Persönliche Schutzausrüstung benutzen 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 <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>Betriebspezifische Gefährdungen eintragen</b>	<input type="checkbox"/> kein-gering <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> nicht anwendbar	Notwendige Maßnahmen: zu 1. _____ zu 2. _____

**Bitte ankreuzen:**

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

Folgende Anweisungen gelten bei:

- PSM-Lagerung Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz
- Düngemittellager Betriebsanweisung Düngemittel
- Kraftstofflager Betriebsanweisung Diesel
- Staplerverkehr Betriebsanweisung Staplerverkehr
- betriebsspezifische Anweisungen der Berufsgenossenschaften

Datum: 25.06.18 Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Alarmplan

Mitarbeiter erkennen und melden an :

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



## Wichtige Rufnummern

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

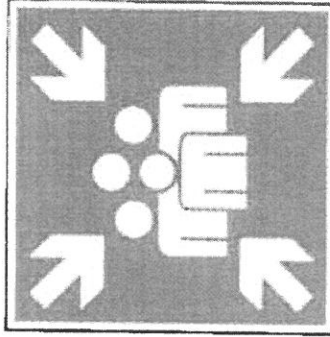
Inhalt der Meldung  
Ruhig und deutlich sprechen!

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

## Interne Information im Gefahrfall an:

Name	Telefon	Handy
Ersthelfer Horsmann bra		
Betriebsleiter Horsmann bra		

Standort	Eingangstor
----------	-------------



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

Wohnhaus Woy

# Alarmplan

## Allgemeine Verhaltensregeln

### 1. Feuer im Betrieb

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

### 2. Unfall mit Verletzten

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

## **Reinigungsanweisung PSM-Mehrwegschutzanzug**

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.

Stand: Dezember 2017

**FO-07-01**

### Funktionsübersicht

Funktion	Name, Vorname	Telefon
Betriebsleiter	Hörstmann, Lisa	
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Pflanzenschutzmittel (CB 7.2.1)	/	
Technisch verantwortliche Person Auswahl/ Ausbringung Düngemittel (CB 4.1.1)	/	
Verantwortlicher für Sicherheit und Gesundheit/Soziale Belange (AF 4.5.1)	/	
Verantwortlicher für Erste Hilfe (AF 3.4.5)	/	
Techn. Verantwortliche Person für die Anwendung von Nacherntebehandlung (FV 5.8.4)	/	
Verantwortlicher für Lebensmittelsicherheit und Umsetzung von Hygieneverfahren im Betrieb	/	
Verantwortlicher Warenrückruf (AF 9.1/CB 7.6.7)	/	

Stand:

FO-08

# Liste der Dienstleister/Fremdarbeitskräfte

Dienstleister (AF 5.1)

Name	Strasse	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweise/ Zertifizierung

# Fremdarbeitskräfte

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungs- dauer	Sprache

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

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

## Vereinbarung Lohnunternehmer/Dienstleister (AF 5.1)

Betrieb (Auftraggeber)	Lohnunternehmer/Dienstleister (Auftragnehmer)
Name	Name
Strasse:	Strasse:
PLZ Ort:	PLZ Ort:

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

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

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

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

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

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

Folgende Nachweise liegen vor:

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

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift Betriebsleiter \_\_\_\_\_ Unterschrift Lohnunternehmer/DL \_\_\_\_\_  
 FO-10

Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen (AF 6.1.1, FV 5.4.8)

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

25.06.15  
 Datum  Unterschrift

# Maßnahmenplan Umwelt 2018

(AF 7.1.1, 7.3.2)

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

## 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

\_\_\_\_\_

# Maßnahmenplan Umwelt 2018

(AF 7.1.1, 7.3.2)

## Verbesserung der Humusbilanz

Zwischenfruchtanbau

## Verminderung der Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel

Prognoseprogramme

integrierter Anbau

mechanische Unkrautbekämpfung

Anwendung des Schadschwellenprinzips

abdriftmindernde Technik

## Verbesserung der Artenvielfalt auf dem Betrieb

Anlegen von Hecken

freiwillige Stilllegung

Streuobstwiesen

Blühstreifen

Ackerrandstreifen

vielfältige Fruchtfolge

Grünplanzenschnitt nach 24. Juni

Nistkästen

Begrünung der Hoffläche

Extensivierung von Teilflächen

## Betriebspezifische Maßnahmen (Bitte ausfüllen!)

Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation)

FFH-Gebietszone

## Nachhaltigkeit

Eigenstromproduktion

Überwachung des Energieverbrauchs (Strom, Diesel, Gas)

25.06.18

Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Beschwerdeformular (AF 8.1)

### 1. Beschwerdeeingang

Datum:

per Fax       telefonisch       anonyme Abgabe  
 per Post       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

Abhilfemaßnahmen

Ergebnis

Folgemaßnahmen

	Frist	erledigt am	erledigt von

**Verantwortliche**

Unterschriften aller am  
Beschwerdeverfahren Beteiligten

Datum

Unterschriften

im letzten Jahr keine Beschwerden eingegangen

Datum, Unterschrift: 25.06.18

# Rückrufverfahren (AF 9.1)

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
KCB	H. Füller	090909609111
Bündler	REKA	02162-8190596
Zertifizierungsstelle	Agrar Control GmbH	02151-411508
Lebensmittelüberwachung		

Verantwortlicher für Rückruf auf dem Betrieb: Ira Haubmann

**TEST Rückrufverfahren (Bitte ausfüllen)****Weiche Ware ist betroffen?**Sorte: FontaneLieferdatum: 5.9.17 Chargennummer: 378517Schlag: Am Hof

Lager:

ausgelieferte Menge: 26+

verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld):

**Grund des Rückrufs (Was ist passiert?)**Ware mit blas verunreinigt (Test)

Mögliche Auswirkungen auf den Verbraucher:

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

Name \_\_\_\_\_ Ansprechpartner \_\_\_\_\_ Telefon-Nr. \_\_\_\_\_

Kunde: KCB H. Faber 09090960411Spediteur: /Zertifizierungsstelle: ACB 02151-41MS08

Behörde:

Sonstige: REKA Frau Braß 02162-8190598**Getroffene Korrekturmaßnahmen (z.B. Sperren verbleibender Ware, Beauftragung weitere Analyse)**Info an Kunden, Sperrn verbleibende Ware im Feld, Rückruf, Entsorgung**Erfolg der Rückrufaktion** Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen wordenDatum: 7.9.2018 Unterschrift Durchführender: \_\_\_\_\_

# Gefahrenanalyse Lebensmittelschutz

(AF 10.1, AF 16)

Fragestellung	ja	nein	mögliches Risiko	Korrekturmaßnahmen	Datum erledigt
Ist auf dem Betrieb ein Verantwortlicher für die Lebensmittelsicherheit benannt?	X				
Sind alle Gefahrenanalysen (Wasser, organischer Dünger, usw.) ausgefüllt und aktuell?	X				
Sind die Mitarbeiter angehalten besondere Vorkommnisse zu melden?	X				
Ist die Identität von allen Mitarbeitern bekannt?				keine M.A.	
Ist die Identität von allen Dienstleistern bekannt?					
Sind wenn möglich, alle Betriebsgebäude abgeschlossen?	X				
Werden alle Besucher, usw. verpflichtet sich vor Betreten des Betriebes beim Betriebsleiter zu melden?	X				
Werden Ernteprodukte nachts innerhalb von abgeschlossenen Gebäuden aufbewahrt?	X				
Sind alle Ernteprodukte und Verpackungen rückverfolgbar?	X				
Werden Verpackungen vor dem Gebrauch auf Sauberkeit kontrolliert?	X			keine Verpackungen	
Werden alle Pflanzenschutzmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher verwahrt?	X				
Wird die Möglichkeit der Sabotage berücksichtigt?	X				
Werden Möglichkeiten zur Sabotage verhindert?	X				
Sind alle Brunnen gesichert?	X				
Sind Beregnungssystem in einem internen Kontrollsystem integriert?	X				
Werden alle externen Transportfahrzeuge vor Beladung optisch auf Sauberkeit überprüft?	X				
Werden alle Transporte mit Abdeckplanen durchgeführt?	X				
Liegt eine Konformitätserklärung für Verpackungsmaterial vor?	X			keine Verpackung	
Liegen Lieferscheine über den Bezug der Pflanzenschutzmittel vor?	X				
Liegen Sackanhänger des Z-Pflanzgutes vor?	X				

FO-16

Seite 1 von 2

# Gefahrenanalyse Lebensmittelschutz

(AF 10.1, AF 16)

Datum, Unterschrift: 25.06.15

## Verfahren Krisenmanagement

- Informationseingang z. B. durch
  - Feststellung gesundheitsgefährdender Ereignisse
  - Umwelthavarie
  - Pressemitteilungen über branchenbezogene Gefährdungen
  - Unfall, Brand ...
- Information des Betriebsleiter (Verantwortlich für externe Kommunikation mit Behörden, Medien usw.)
- Sofortmaßnahmen in Form von Lieferstopp, Sperren vorhandener Ware
- Klärung und Bewertung der Sachlage
- Datenanalyse (Wareneingang, Rückverfolgbarkeit, Lagerung usw.)
- Krisenbewältigung
  - Einschalten geeigneter Experten (Rechtsanwalt, Labor, Verband usw.)
  - Information der Kontrollstelle
  - Information der Kunden
  - Information von Behörden
  - Information der Versicherung
  - Information der Öffentlichkeit
  - Auswertung der Krise
  - Planung von Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen

## Wichtige Telefonnummern

Name	Telefonnummer
AC 6	02151 4111 508
REKA	02162 8190596

## Maßnahmen Rückverfolgbarkeit (CB 1.1)

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

Die Rückverfolgbarkeit wird auf unserem Betrieb durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

Maßnahme	Verantwortlicher	Dokumentation
Flächenverzeichnis	J. Hostmann	
Acker Schlagheute	1	
Lieferscheine	}	

25.06.17

Datum, Unterschrift

Ackerschlagkartei Jahr: 2018

Betrieb	1. Horstmann	Schlagbezeichnung	Am Wald	Größe (ha):	3	Bodenart:	
Hauptfrucht:	Kartoffeln	Vorfrucht:	WW	Zwischenfrucht:		Vor-Vorfrucht	ZP
<b>Auspflanzung</b>							
Datum	Sorte	dt/ha	Anerkennungs-Nr.	Saatgutbehandlung	Mittel	Dosierung	kg./l/dt Methode
25.04	Fantame		38475				
<b>organische Düngung</b>							
Datum	Mittel	ha TF*	N %	Menge/ha	Methode	Anwender	
01.04	Rindergülle			1m <sup>2</sup>	GL	BC	
<b>mineralische Düngung</b>							
Datum	Handelsname	ha TF*	kg N	Menge/ha	Methode	Anwender	
	KAS			500h	DS	BC	
17.02	40% Kalz			160P	DS	BC	
<b>Pflanzenschutz/ Pflanzenstärkungsmittel/Zusatzstoffe</b>							
Datum	Mittel	Wirkstoff	Wasser-aufwand-menge l/ha	ha TF*	kg./ha	Wartezeit	Methode Anwender Begründung
15.05	Bandur	Aclompin 400			2	F	SP BC U
<b>Bewässerung</b> <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein mm 2. mm 3. mm <input type="checkbox"/> 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 Keimhemmungsmitteln</b>							
Datum	Mittel	Wirkstoff	kg./lt	Wartezeit	Methode	Anwender	Begründung
<b>Persönlicher Code</b>							
Code	Anwender	Methode/Maschinen		Persönlicher Code			
BL	Betriebsleiter	DS	Düngerstreuer	Code	Begründung		
LU	Lohnunternehmer	HN	Heißnebeln Keimhemmung	U	Unkräuter		
		SP	Spritzen Keimhemmung	L	Läuse		
		ST	Stäuben Keimhemmung	K	Käfer		
		SP	Pflanzenschutzspritze	P	Phytophthora		
				A	Abtöten von Kartoffellaub		

\* TF = Teilfläche

## Ackerschlagkartei Jahr: 2018

<b>Datum:</b>			K	Keimhemmung
<b>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



Gefahrenbeurteilung für organische Dünger Jahr 2018

(CB 4.4.2, FV 4.2.1)

Art des organischen Düngers

Rindermaße

betriebseigen

Zukauf

Analyse liegt vor

Analyse liegt nicht vor

bei Kompostierung:

Kompostierungsmethode:

RAL Gütezeichen

Mögliche Gefahren

Risiko vorhanden

ja nein

Grund?

Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos

Komposte

Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)

zu hohe Schwermetallgehalte

zu hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen

Mist/Gülle

Rückstände von Medikamenten

Übertragung von Krankheiten

zu hohe Schwermetallgehalte

Gärsubstrat

nur aus Gülle und pflanzlichem Material

unerwünschte Ausgangsmaterialien

Sonstiges

Zeitpunkt der Ausbringung (mind. 6 Monate vor der Ernte bei Kartoffeln bei unbehandeltem Wirtschaftsdünger), mind. 3 Monate vor der Ernte von Kulturen, bei denen der essbare Teil niemals in Berührung mit dem Boden kommt

Platzierung der organ. Düngemittel

Essbarer Teil kommt mit Boden in Berührung

von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus

von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzuweichen

Datum, Unterschrift

25.06.18

Gefahrenbeurteilung Wasser Jahr 2018 Kulturen: Kartoffeln,

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



Probenahmeplan Wasser 2018

Probenahmeintervall:

halbjährlich

jährlich

alle 2 Jahre

alle 3 Jahre

Probenahmeort/Entnahmestelle:

Name/Standort: *Am Wald*

Untersuchungsparameter:

Mikrobiologie

Nitrat

chemische Analyseparameter

Probenehmer:

Name, Vorname: *Ben Schmitt*

Akkreditiertes Labor:

Name, Ort: *LUFA ITC*

Ergebnis Analysen:

Datum	Entnahmestelle	Probenahmedatum	Ergebnis in Ordnung (ja/nein)
<i>1508</i>	<i>Am Wald</i>	<i>15.08.17</i>	<i>ja</i>

Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 2018  
CB 6.2-CB 6.5

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

Kategorie	Maßnahme
Vorbeugung	1. Fruchtfolge 2. Sortenwahl
Beobachtung/Überwachung	1. Routine maßige Kontrolle 2. Probenodung
Intervention/Anwendung	Behandlung Pflanzgut
Vermeidung von Resistenzbildung	
Einhaltung der Rückstandshöchstmengen	

**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)
- 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)

Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen (CB 7.6.3)

Kulturen: *Kartoffeln*

Einsatz von Pflanzenschutzmitteln  ja  nein  sehr gering

Restmengen werden ordnungsgemäß auf der Fläche ausgebracht  ja  nein

Höchstmengen werden dabei berücksichtigt  ja  nein

Einhaltung der Wartezeiten  ja  nein

In den letzten 4 Jahren keine positiven Analyseergebnisse  ja  nein

Beachtung guter fachlicher Praxis  ja  nein

Pflanzenschutztechnik ist in einem guten Zustand  ja  nein

Das Risiko einer Abdrift von angrenzenden Flächen ist als gering anzusehen  ja  nein

Teilnahme am Rückstandsmonitoring  REKA  Weuthen

ja  sonstige *REKA*

ja  nein

Bewertung

Die Gefahr einer Überschreitung der Höchstmengen ist aufgrund der Bewertung als sehr gering zu bewerten, Monitoring ausreichend  
 Die Gefahr einer Überschreitung der Höchstmengen ist aufgrund der Bewertung gegeben, weitere Maßnahmen werden getroffen:  
 Geplante Maßnahmen (s. FO-25)

Datum, Unterschrift

## **Maßnahmenplan bei Überschreitung gesetzlicher Höchstmengen von Pflanzenschutzmitteln in Ernteprodukten**

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

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










**Verantwortlicher auf dem Betrieb:**

Ira Horstmann



## Gefahrenstoffverzeichnis

Unten aufgeführt sehen Sie die Piktogramme nach GHS (Globally Harmonised Systems). Nähere Informationen finden Sie auch auf der Homepage der **BGHW** (Berufsgenossenschaft Handel und Warenvertrieb).

Piktogramm	Kodierung	Bezeichnung/Symbol
	GHS01	Explodierende Bombe
	GHS02	Flamme
	GHS03	Flamme über einem Kreis
	GHS04	Gasflasche
	GHS05	Ätzwirkung
	GHS06	Totenkopf mit gekreuzten Knochen
	GHS07	Dickes Ausrufezeichensymbol
	GHS08	Gesundheitsgefahr
	GHS09	Umwelt



Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

Pflanzenschutzspritze: Amarone

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Behälter ohne Risse und Ablagerungen	} 25.07.18
Auslitern	
Pumpe leckfrei	
Schläuche leckfrei	
Rührwerk funktionstüchtig	
Düsen verkehrsicher befestigt	
Düsen ohne Nachtropfen	
Saug- und Druckfilter sauber	
Absperrhähne und Ventile funktionstüchtig	

Düngerstreuer: Amarone ZDM

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Abdrehprobe	} 15.01.18
Grenzstreuter vorhanden	
Lager und Gelenke geschmiert	
Dosiergestänge geölt	

Benebelungsgerät Nacherntebehandlung:

Maschinenteile	Datum/Unterschrift
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

Bewässerungssystem: Kollomat

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Pumpe leckfrei	} 25.04.18
Schläuche leckfrei	
Dieselaggregat einwandfrei	

Kalibrierung Messvorrichtungen

CB 8.1, CB 8.2

Messmittel	Messbereich	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift
Muster: Waage	bis 10 kg	20.12.11	in Ordnung				
Waage	bis 3 kg						
Messbecher	verschiedene Größen	2505	in Ordg	✓			
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

# Hygienerichtlinie

FV 5.1.2, FV 5.4.10

## Persönliche Hygiene

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

## Umgang mit Glas oder durchsichtigem Hartplastik

- Die Lampen über dem Produktstrom müssen aus bruch sicherem Glas sein.
- Glasflaschen und Gläser sind im Betrieb verboten.
- Glassplitter und Zerbrochenes gefährdender 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.

Datum:

Unterschrift:

- alle Bereiche des Betriebs und/oder des Lagers in angemessener Weise aufgeräumt und sauber halten,

# Hygienerichtlinie

FV 5.1.2, FV 5.4.10

- ausgetretenes Öl sofort mit Ölbindemittel aufnehmen und ordnungsgemäß entsorgen,
- kein Einsatz von Maschinen, bei denen Öl ausläuft/lebensmitteltaugliches Öl verwenden
- Zugang von Vögeln, Nagetieren, Haustieren oder Schädlingen in Sortier-, Verpackungs- und Lagerbereiche verhindern,
- Transportmittel müssen stets abgedeckt sein
- Transportmittel müssen frei von Ladungsrückständen (Dünger, etc.) sein,
- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Schmierstoffe, Öle, Fette etc. um eine ungewollte Kontamination zu verhindern,
- Im Bereich der Verlesung und Förderbänder keine losen Teile (Handschuhe, Werkzeug, Handys usw.) herumliegen lassen
- Beim Verlesen Ausortieren von Fremdkörpern (Steine, Glas, Metall, usw)
- Falls betriebseigenen Transportmittel auch für andere Zwecke als den Transport von Erzeugnissen eingesetzt werden, sind diese vor dem Einsatz zu säubern
- Erntemaschinen und wiederverwendbare Behälter werden regelmäßig vor Gebrauch jährlich gesäubert. Die Reinigung wird auf dem Reinigungsplan dokumentiert

Datum:

Unterschrift:

**Aktionsplan Wasser**

**CB 5.2.2**

Wasserquellen (Brunnen, Fließgewässer, usw.)	Name der Entnahmestelle	Ort	Genehmigung liegt vor ja/nein	Verwendung des Wassers zur (Bewässerung, Pflanzenschutzmaßnahmen, usw.)	Beregnungsmethode (Großflächenregner, Tropfchenbewässerung)	Analyse vom
Brunnen	Am Wald	Wasser	ja	Bewässerung	Handschonung	2017

Weitere Maßnahmen, Bemerkungen:

Datum, Unterschrift:

25.06.17





# Reinigungsplan

AF 4.4.2, FV 5.2.4, 5.2.6

Was gereinigt?	Zutreffend Ja/nein	Wie gereinigt?	Wann gereinigt?	Durch wen gereinigt?
Anhänger	ja	Hochdruckreinigung	vor/nach	BC
Entensmaschinen	ja	17	Reinigung	
Lagerhalle				
Sortieranlage				
Verpackungslager				
Strohkisten				
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.

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

Datum: 25.06.15

Sorte	Schlag	Menge geerntet	Menge geliefert	Menge eingelagert	Menge ausgelagert	Bemerkungen
Fontana	am Wald	150	150	/	/	

Bestandsaufnahme am: 25.06.18

Massenbilanz

# Eigenkontroll-Checkliste GLOBALGAP Basismodul Gesamtbetrieb Version 5.1

## Anmerkungen zu den Kontrollen

Name Erzeuger:

Name Durchführender Eigenkontrolle: *J. Hasstman*

Datum Eigenkontrolle: *25.06.18*

Datum Eigenkontrolle: *25.06.18*

Unterschrift: 

Unterschrift: 

Zur Erfüllung der GLOBALGAP-Anforderungen muss bei allen Kritischen Musskriterien (egal ob anwendbar oder nicht) und bei allen nicht anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien ein **kurzer Kommentar/Begründung** durch den Betriebsleiter notiert werden.

Sollten mehr als 3 Abweichungen bei anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien oder eine Nichterfüllung bei einem kritischen Musskriterium gefunden werden, so schreibt GLOBALGAP vor, dass eine Korrekturmaßnahme durchgeführt und in der Eigenkontrolle notiert werden muss.

\*NKMK: NKMK; KMK: KMK; E: Empfehlung, N/A: nicht anwendbar

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad*	Ja	Nein	N/A	Begründung
AF.1	STANDORTGESCHICHTE UND -BEWIRTSCHAFTUNG						
AF.1.1	Standortgeschichte						
AF.1.1.1	Gibt es ein Dokumentationssystem zur Identifikation aller in der Produktion genutzten Felder, Hofstellen, Flurstücke, Stallgebäude/Stallteile und/oder andere Flächen/Standorte?	In den Flächenanträgen sind alle Flächen eindeutig identifiziert (z.B. über Flk-Nummern) Flächennachweis, Flächenplan mit Schlagnamen oder Nummern, Hof, Ställe, Brunnen usw. eingezeichnet	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>			z.B. Flächenanträge, Flurkarte
AF.1.1.2	Gibt es ein Dokumentationssystem für jede Produktions Einheit oder andere Flächen/Standorte, zur laufenden Aufzeichnung für landwirtschaftliche Tätigkeiten, die auf diesen Standorten stattfinden?	Vornutzungen der Anbauflächen sind verfügbar. Produktionsmaßnahmen werden aufgezeichnet (Bodenbearbeitung, Düngung, Pflanzenschutz, Bewässerung ...)	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>			z.B. Ackerschlagkartei FO-18
AF.1.2	Standortmanagement						
AF.1.2.1	Ist eine Gefahrenbeurteilung für alle im Rahmen der Zertifizierung registrierten Standorte verfügbar (einschließlich Pachtland, Anlagen/Gebäude und Gerätschaften) und zeigt die Gefahrenbeurteilung die Eignung der betreffenden Standorte für die Produktion im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Umwelt?	Eine schriftliche Gefahrenbeurteilung, die festlegt, ob die Standorte für die Produktion geeignet sind, muss für alle Standorte verfügbar sein. Die Beurteilung muss zur Erstkontrolle vorliegen sowie überprüft und aktualisiert werden, wenn neue Standorte in die Produktion aufgenommen werden und wenn sich die Gefahren für die bestehenden Standorte geändert haben, mindestens jedoch jährlich überprüft werden, je nachdem, welcher Zeitraum kürzer ist. Die Gefahrenbeurteilung kann allgemein formuliert sein, muss aber auf den Bereich angepasst sein. Gefahrenbeurteilungen müssen berücksichtigen:	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>			O keine Gefahrenänderung bei Flächen bzw. Folgekontrollen O <del>Gefahrenbeurteilung Standorte FO-01</del>

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF.1.2.2	Wurde ein Maßnahmenplan erstellt, der Strategien enthält, um die in der Gefahrenbeurteilung (AF.1.2.1) identifizierten Gefahren zu minimieren?	Ein Maßnahmenplan, welcher sich auf die in AF.1.2.1 identifizierte Gefahren bezieht, insbesondere Maßnahmen zur Gefahrenreduzierung, welche rechtfertigen, dass der in Frage kommende Standort für die Produktion geeignet ist. FO-02 "Maßnahmenplan"	KMK				FO-02 "Maßnahmenplan" <i>Maßnahmenplanung</i>
AF.2	AUFEICHNUNGEN UND EIGENKONTROLLE/INTERNE KONTROLLE						
AF.2.1	Sind alle für die externe Kontrolle erforderlichen Aufzeichnungen zugänglich und werden diese mindestens zwei Jahre aufbewahrt, insoweit nicht bestimmte Kontrollpunkte eine längere Aufbewahrungstzeit verlangen?	Der Erzeuger muss aktuelle Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre aufbewahren. Neue Antragsteller müssen über vollständige Aufzeichnungen von mindestens drei Monaten vor dem Datum der externen Kontrolle oder beginnend mit dem Zeitpunkt der Registrierung verfügen.	KMK				
AF.2.2	Wird unter der Verantwortung des Erzeugers mindestens einmal jährlich eine Eigenkontrolle entsprechend den Anforderungen des GLOBAL.G.A.P. Standards durchgeführt?	Ausgeführte Eigenkontrolle-Checkliste mit Datum und Unterschrift liegt vor. Sie muss vor der Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle durchgeführt werden. Kommentare sind notwendig für alle nicht anwendbaren (N/A) sowie mit Nein beantworteten Kriterien (ausgenommen sind Empfehlungen)	KMK				Eigenkontrolle mit Unterschrift
AF.2.3	Wurden aufgrund festgestellter Regelverstöße im Rahmen der Eigenkontrolle ... wirksame Korrekturmaßnahmen durchgeführt?	Notwendige Korrekturmaßnahmen werden dokumentiert und umgesetzt. Dokumentation auf FO-02 "Maßnahmenplan"	KMK				Maßnahmenplan <i>Maßnahmenplan</i>
AF.3	HYGIENE						
AF.3.1	Vertut der Betrieb über eine schriftliche Gefahrenbeurteilung zur Hygiene?	Die schriftliche Gefahrenbeurteilung zur Hygiene umfasst die Produktionsumgebung. Die Gefahrenbeurteilung kennt allgemeine Formulierungen, muss aber die konkreten Bedingungen des Betriebes ergreift sein. Die muss jährlich überprüft werden und bei Änderungen (z.B. bei geänderten Tätigkeiten) aktualisierbar sein. Kein N/A möglich.	NKKM				FO-03 Risikotabelle Betrieb



No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	--

AF. 4.1.2,	Verfügt der Betrieb über ein schriftliches Verfahren zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz ...?	Die Verfahren zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz müssen sich auf die in der Gefahrenbeurteilung (AF. 4.1.1) festgestellten Punkte beziehen und den betrieblichen Tätigkeiten anpassen. Dies müssen auch Vorkonzepte beinhalten. Notfälle und Notfallpläne enthalten, die sich auf alle erkannten Gefahren im Arbeitsumfeld etc. beziehen. Die Verfahren müssen Gefährdungen berücksichtigen und jeweils aktualisiert werden, wenn sich die Gefährdungssituation ändert. Die betriebliche Instruktion, Einweisungen und Ausweisungen müssen so gestaltet sein und gewahrt werden, dass Gesundheits- und Sicherheitsgefahren für die Mitarbeiter minimiert werden, sowohl das persönliche und soziale Wohlbefinden als auch die Arbeitsleistung.	NKMK		X		<input checked="" type="checkbox"/> Alarmplan (FO-06), <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsanweisungen
AF. 4.1.3	Sind alle Personen, die auf dem Betrieb arbeiten, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz gemäß Gefahrenbeurteilung in AF. 4.1.1 geschult worden?	Nachweise über Anweisungen und Schulungsaufzeichnungen müssen vorhanden sein. Kein N/A zulässig. FO 04 "Teilnehmerliste Schulung"	NKMK		X		<input checked="" type="checkbox"/> FO-04 Teilnehmerliste <input checked="" type="checkbox"/> Schulungsaufweise
AF. 4.2	Schulungen						
AF. 4.2.1	Gibt es Aufzeichnungen über durchgeführte Schulungen einschließlich Teilnehmerlisten?	Ein Teilnehmerverzeichnis ist erforderlich. FO 04 "Teilnehmerliste Schulung"	NKMK		X		<input checked="" type="checkbox"/> FO 04 "Teilnehmerliste Schulung"
AF. 4.2.2	Haben alle Arbeitskräfte, die..., Chemikalien, Desinfektionsmittel, Pflanzenschutzmittel, Biozide und/oder andere gefährliche Substanzen handhaben und/oder verabreichen, sowie diejenigen, die gefährliche oder komplexe Maschinen und Geräte bedienen, ..., schriftliche Nachweise, die ihre Kompetenz belegen.	In den Aufzeichnungen werden die Mitarbeiter benannt, welche die aufgeführten Aufgaben ausführen. KMK	KMK				<input type="checkbox"/> Zertifikat <input type="checkbox"/> Ausbildungsnachweis, Welcher: <i>neu behaltens Wert</i>
AF. 4.3	GEFAHREN UND ERSTE HILFE						
AF. 4.3.1	Existieren Unfall- und Notfallpläne? Sind sie sichtbar ausgesetzt und allen Personen, die landwirtschaftliche Tätigkeiten ausführen, einschließlich Dienstleistern und Besuchern bekannt?	Unfallpläne müssen klar und dauerhaft an einem für Arbeitskräfte, Besucher und Dienstleister zugänglichen und sicheren Ort/ausgehängt sein. Diese Anweisungen müssen in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte und/oder in Form von entzifferbaren Zeichnungen vorhanden sein. Die Verfahren müssen nachfolgendes enthalten: - Verweise zur Betriebsanweisung - die Ansprache der - eine aktuelle Liste relevanter Telefonnummern (z. B. Polizei, Rettungsdienst, Krankenhaus, ...) - Notfälle: Notrufnummern (WO ist es passiert?, WAS ist	NKMK		X		<input checked="" type="checkbox"/> FO-06 Alarmplan <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsanweisungen <input checked="" type="checkbox"/> Telefonliste

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	--

AF. 4.3.2	Sind potenzielle Gefahrenquellen klar durch Warnschilder kenntlich gemacht?	Beständige und lesbare Schilder müssen potentielle Gefahren (z.B. Düngemittel- u. Pflanzenschutzmittel) anzeigen. Warnschilder müssen in der vorherrschenden Sprache und/oder Piktogrammen vorhanden sein. Kein N/A zulässig.	NKMK				Schilder Betriebsanweisungen
AF. 4.3.3	Sind Sicherheitshinweise für Produkte, die die Gesundheit der Arbeitskräfte gefährden können, verfügbar/zugänglich?	Insoweit für angemessene Maßnahmen erforderlich, sind Informationen verfügbar und zugänglich (z.B. Webseiten, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter usw.).	NKMK				Sicherheitsdatenblätter
AF. 4.3.4	Sind Erste-Hilfe-Kästen an allen festen Standorten und in der näheren Umgebung von Feldarbeiten verfügbar?	Vollständige und einsatzfähige Erste-Hilfe-Kästen sind an allen dauerhaften Standorten verfügbar und zugänglich und leicht verfügbar für den Transport (Traktor, PKW).	NKMK				
AF. 4.3.5	Ist immer, wenn landwirtschaftliche Tätigkeiten ausgeführt werden, eine angemessene Anzahl Personen (mind. eine Person) mit einer Erste-Hilfe-Schulung auf jedem Betrieb anwesend?	Umfang der Schulung = Sofortmaßnahmen am Unfallort (dt. Führerschein), alle 5 Jahre, Belege erforderlich. Gilt auch für Einmannbetriebe, Vorgaben der Bg sind einzuhalten.	NKMK				Fra. Koschmann
AF. 4.4	Schutzkleidung und -ausrüstung						
AF. 4.4.1	Sind die Arbeitskräfte, Besucher und Lohnunternehmer mit angemessener Schutzkleidung ausgestattet entsprechend den gesetzlichen Anforderungen und/ oder Gebrauchsanweisungen und/oder anerkannt durch eine zuständige Behörde?	Vollständige Schutzausrüstungen, welche auf dem Betrieb verfügbar sind und verwendet werden, sind in einem guten Erhaltungszustand. Sie entsprechen den Anforderungen der Gebrauchsanweisungen und/oder den gesetzlichen Anforderungen	KMK				<input checked="" type="checkbox"/> Einwegschutzanzug <input checked="" type="checkbox"/> Atemschutzmaske <input checked="" type="checkbox"/> Handschuhe
AF. 4.4.2	Wird die Schutzkleidung nach ihrem Gebrauch gereinigt und so gelagert, dass eine Verschmutzung von persönlicher Kleidung verhindert wird?	Bei Schutzkleidung, die mehrfach verwendet werden kann, muss ein Reinigungsplan vorliegen. Für die aktuell vorliegenden bzw. verwendeten PSM muss die erforderliche Schutzkleidung und Schutzausrüstung vorhanden sein. Die gesamte Ausrüstung muss außerhalb des PSM-Lagers und getrennt von allen anderen Chemikalien gelagert werden.	KMK				Wird die Schutzkleidung nach ihrem Gebrauch gereinigt und so gelagert, dass eine Verschmutzung von persönlicher Kleidung verhindert wird? <input checked="" type="checkbox"/> Einwegschutzanzug <input checked="" type="checkbox"/> Reinigungsplan vorhanden Z.B. N/A bei Einwegschutzanzug, sonst Reinigungsanweisung liegt vor Reinigungsplan vorhanden

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF 4.5	Soziale Belange						
AF 4.5.1	ist ein Mitglied der Geschäftsführung als Verantwortlicher für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz sowie für die sozialen Belange benannt?	FO 08 „Funktionsübersicht“	KMK	X			<input checked="" type="checkbox"/> Funktionsübersicht
AF 4.5.2	Gibt es einen wechselseitigen Austausch zwischen der Geschäftsführung und den Arbeitskräften bzgl. der Gesundheit, Sicherheit und den sozialen Belangen der Arbeitskräfte?	Aufzeichnungen	NKMK	X			
AF 4.5.3	Haben Arbeitskräfte Zugang zu sauberen Plätzen zur Aufwahrung von Lebensmitteln, ausgewiesenen Pausenzonen, Handwaschgelegenheiten und Trinkwasser?	Ein Platz zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und ein Platz zum Essen muss von Arbeitskräften zur Verfügung gestellt werden, falls sie auf dem Betrieb essen. Handwaschgelegenheiten und Trinkwasser müssen immer zur Verfügung stehen.	KMK	X			
AF 4.5.4	Sind die Unterkünfte auf dem Betriebsgelände bewohnbar und verfügen sie über grundlegende Einrichtungen?	Die Unterkünfte für die Arbeitskräfte auf dem Betrieb sind bewohnbar und verfügen über ein festes Dach, Fenster und Türen. Sie verfügen über die grundlegenden Einrichtungen wie fließendes Wasser, Toiletten und Abflüsse.	KMK	X			<input checked="" type="checkbox"/> Keine Arbeitskräfte <input type="checkbox"/> Arbeitskräfte wohnen zu Hause
AF 4.5.5	Ist der durch den Erzeuger bereitgestellte Transport von Arbeitskräften (auf dem Betriebsgelände, zu und von den Feldern/Anlagen) sicher und entspricht dieser nationalen Bestimmungen, wenn Arbeitskräfte auf öffentlichen Straßen transportiert werden?	Arbeitskräfte müssen für die Arbeitskräfte sorgen sein. Wenn sie zum Transport der Arbeitskräfte auf öffentlichen Straßen verwendet werden, müssen sie den nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.	NKMK	X			nur Familien
AF 5	DIENSTLEISTER						
AF 5.1	Wenn der Erzeuger Dienstleister in Anspruch nimmt, überwacht er deren Aktivitäten, um sicherzustellen, dass diese alle relevanten GLOBALG.A.P. Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien (CPCC) gemäß der entsprechenden Anforderungen erfüllen?	Der Erzeuger ist dafür verantwortlich, die vom GLOBALG.A.P. Standard abgeleiteten Tätigkeiten, welche von einem Dienstleister ausgeführt werden, zu überwachen. Nachweise über die Einhaltung der anwendbaren Kontrollpunkte müssen während der externen Kontrolle auf dem Betrieb vorläge sein.	KMK				<input checked="" type="checkbox"/> O FO-09 Liste der Dienstleister <input type="checkbox"/> O FO-10 Vereinbarung Lohnunternehmer keine Dienstleister
AF 6	ABFALL- UND UMWELTMANAGEMENT, RECYCLING UND WIEDERVERWENDUNG						
AF 6.1	Identifikation von Abfällen und Schadstoffen						

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	NA	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	----	--

AF. 6.1.1	Sind in allen Bereichen des Betriebes mögliche Abfallprodukte und Quellen von Umwelverschmutzungen ermittelt worden?	Im Betrieb anfallende Abfallprodukte (z.B. Papier, Pappe, Plastik, Öl usw.) und Verschmutzungsquellen (z.B. Überschüsse von Düngemitteln, Abgase, Rauch, Öl, usw.) wurden aufgeführt.	NKMK				FO-11 Liste der Abfallstoffe
AF. 6.2	Aktionsplan für Abfälle und Schadstoffe						
AF. 6.2.1	Gibt es einen dokumentierten, betrieblichen Abfallmanagementplan, um Abfälle und Verschmutzungen zu vermeiden und/oder auf die kleinstmögliche Menge zu minimieren?	Ein umfangreicher, aktueller, dokumentierter Plan, welcher Abfallvermeidung, Umwelverschmutzung und Abfallrecycling beinhaltet, liegt vor.	NKMK				FO-12 Maßnahmenplan Umwelt
AF. 6.2.2	Ist der Standort sauber und in einem ordentlichen Zustand?	Visuelle Prüfung, dass es keine Anzeichen für Abfall/Müll in der unmittelbaren Nähe der Produktions- oder Lagergebäude gibt.	KMK				0. Betrieb frei von Müll
852/2004 EU		Abfälle vom aktuellen Arbeitstag.					
AF. 6.2.3	Sind Auffangvorrichtungen für Diesel und andere Kraftstoff-/Öltanks sicher für die Umwelt?	Alle Kraftstofftanks müssen den lokalen Anforderungen entsprechen. Reibchen-Verpacker-Gehäuse müssen sicher abgedichtet sein und angemessene Not-Entleerungen zum Brandschutz sind in der Nähe vorzusehen.	NKMK				
AF. 6.2.4	Organischer Abfall wird auf dem Betrieb kompostiert oder wiederverwertet, sofern sichergestellt ist, dass keine Gefahr der Übertragung von Schädlingen, Krankheiten oder Bakterien besteht?	Organische Abfälle werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet.	E				
AF. 6.2.5	Wird das Wasser welches für Wasch- und Reinigungs Zwecke verwendet wurde, auf eine Weise entsorgt, welche die Auswirkungen hinsichtlich Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert?	Auswasser vom Waschen kontaminierter Werkzeuge, z.B. mechanisch/chemisch, persönlichem Gebrauch, so entsorgt werden, dass die Umwelt und die Gesundheit nicht gefährdet werden. Gasölschlechte Abflüsse werden gesammelt und entsorgt.	E				
AF. 7	NATURSCHUTZ						
AF. 7.1	Auswirkungen der Landwirtschaft auf Umwelt und Artenvielfalt						
AF. 7.1.1	Hat jeder Erzeuger einen Plan zur Erhaltung und zum Schutz wildlebender Tiere und der Natur, der die Auswirkungen der betrieblichen Aktivitäten auf die Umwelt berücksichtigt?	Es muss ein schriftliches Aktionsplan vorhanden sein, der das Ziel hat, Lebensräume zu verbessern und die Artenvielfalt auf dem Betrieb zu erhalten. Dies kann entweder ein individueller Plan oder ein organisches Maßnahmenpaket sein, an dem der Betrieb beteiligt ist oder	NKMK				FO-12 Maßnahmenplan Umwelt

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	--

AF 7.1.2	Hat der Erzeuger erwoogen, wie die Umwelt zum Nutzen der örtlichen Gemeinde und der Flora und Fauna verbessert werden kann und steht dieser Plan mit der nachhaltigen landwirtschaftlichen Erzeugung im Einklang und wird versucht, den Einfluss der Produktion auf die Umwelt zu minimieren?	Es sollen konkrete Aktionen und Initiativen nachgewiesen werden. Die Pläne berücksichtigen Standortqualität und Standortelemente.	E		X		Umwelt
AF 7.2	Ökologische Auswertung unproduktiver Standorte						
AF 7.2.1	Wurden Überlegungen angestellt, um unproduktive Standorte in naturnahe Flächen (z.B. Schutzgebiete) umzuwandeln?	Wo machbar, sollte ein Plan vorhanden sein, um unproduktive Standorte in naturnahe Flächen (z.B. Schutzgebiete) umzuwandeln.	E		X		
AF 7.3	Effiziente Nutzung von Energie						
AF 7.3.1	Kann der Erzeuger eine Überwachung des Energieverbrauchs auf dem Betrieb nachweisen?	Es gibt Aufzeichnungen zum Energieverbrauch (z.B. Rechnungen mit detaillierten Verbrauchswerten).	NKMK		X		0 Rechnungen
AF 7.3.2	Ist auf dem Betrieb ein Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz verfügbar, welcher auf dem Ergebnis der Überwachung basiert?	Ein schriftlicher Plan, der Möglichkeiten zur Verbesserung der Energieeffizienz auf dem Betrieb darstellt, ist vorhanden.	E		X		0 FO-12 Maßnahmenplan Umwelt
AF 7.3.3	Wird die Minimierung des Gebrauchs nicht erneuerbarer Energien im Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz betrachtet?	Erzeuger erwägen, den Verbrauch nicht erneuerbarer Energien soweit wie möglich zu reduzieren und alternative Energien zu verwenden.	E		X		
AF 7.4	Sammeln und Wiederverwendung von Wasser						
AF 7.4.1	Sind, wo praktikabel, Maßnahmen umgesetzt worden, um Wasser zu sammeln und wo angemessen Wiederverwenden unter der Berücksichtigung aller Aspekte der Lebensmittelsicherheit?	Das Sammeln von Wasser wird empfohlen, wenn es Wasser sparen und praktisch nutzbar ist, z.B. bei Bewässern.	E		X		
AF 8	BESCHWERDEN						
AF 8.1	Ist ein Beschwerdeverfahren vorhanden, welches sich auf Themen des GLOBALG.A.P. Standards bezieht und stellt angemessen aufzeichnet, geprüft und nachverfolgt	Das Beschwerdeverfahren stellt sicher, dass Beschwerden angemessen aufgezeichnet, geprüft und nachverfolgt werden. eingeleitete Maßnahmen dokumentiert werden.	KMK		X		0 FO-13 Beschwerdeformular 0 2018 keine Beschwerden eingegangen

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	--

AF. 9	RÜCKNAHME/WARENRÜCKRUF						
AF. 9.1	Verfügt der Erzeuger über ein dokumentiertes Verfahren, welches die Vorgehensweise einer Rücknahme bzw. eines Warenrückrufes zertifizierter Produkte vom Markt beschreibt, wie es ausgeführt bzw. eingeleitet wird und werden diese Verfahren jährlich getestet?	Der Erzeuger muss ein dokumentiertes Verfahren haben, in dem die Vorgehensweise beschrieben ist. Diese Verfahren müssen jährlich überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie wirksam sind. Dieser Prozess protokolliert werden. Kein N/A zulässig. FO-14 Verfahren Warenrückruf, FO-15 „Test Rückrufaktion“	KMK				Z.B. Verfahren Rückruf und jährlicher Test Warenrückruf O FO-15 Test liegt vor: Datum: <u>25.06.18</u> Sorte: <u>Fentimo</u>
AF. 10	LEBENSMITTELSCHUTZ						
AF. 10.1	Gibt es eine Gefahrenbeurteilung zum Lebensmittelschutz vor vorsätzlichen Bedrohungen und sind Verfahren vorhanden, die identifizierte Lebensmittelfährungen benennen?	Mögliche vorsätzliche, von außen herbeigeführte Gefahren für die Lebensmittel- und Gewerkschaft werden identifiziert und bewertet werden. Die Identifizierung von Gefahren für den Lebensmittelschutz muss stattfinden, dass Jäger (Jäger) aus einer sicheren und dokumentierten Qualität stammen. Informationen zu allen Mängeln und Beschwerden müssen verfügbar sein.	KMK				O FO-16 Risikoanalyse Lebensmittelschutz
AF. 11	GLOBALG.A.P STATUS						
AF. 11.1	Enthalten alle den Verkauf betreffende Dokumente einen Verweis auf den GLOBALG.A.P. Status und die GGN?	Den Verkauf betreffende Dokumente (z.B. Rechnungen/Lieferscheine) und, wo angemessen, andere den Verkauf zertifizierter/erstellten/Produkte betreffende Dokumente müssen die GGN des Zertifikatinhabers (N/A) einen Verweis zum GLOBALG.A.P. Zertifizierungsstatus des Produktes enthalten. N/A ist nur möglich, wenn eine schriftliche Vereinbarung zwischen Erzeuger und Kunden verfügbar ist, dass der GLOBALG.A.P. Zertifizierungsstatus der Produkte und/oder die GGN auf den Verkaufsdokumenten nicht erforderlich ist.	KMK				O Kennzeichnung GLOBALGAP zertifiziert auf Wiegeschalen O Bestätigung des Kunden, das GG-Status nicht ausgewiesen werden muss O Vertagsware O freie Ware
AF. 12	LOGONUTZUNG						
AF. 12.1	Werden das GLOBALG.A.P. Wort, die Marke, der GLOBALG.A.P. QR Code oder das Logo und die GGN (GLOBALG.A.P. Nummer) gemäß des Allgemeinen Regelwerkes und des Untertanz- und Zertifizierungsvertrages verwendet?	Nutzung gemäß dem Allgemeinen Regelwerk Anlage 1 sowie dem Untertanz- und Zertifizierungsvertrag nutzen.	KMK				nur lose Ware
AF. 13	RÜCKVERFOLGBARKEIT UND TRENNUNG VON PRODUKTEN verbindlich vorgeschrieben, wenn der Erzeuger für Parallelproduktion/Paralleligentum registriert ist.						

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	--

AF. 13.1	Gibt es ein effektives System, um alle GLOBALG.A.P. zertifizierten und nicht zertifizierten Produkte zu identifizieren und zu trennen?	Ein System muss vorhanden sein, um das Vermischen von zertifizierten und nicht-zertifizierten Produkten zu vermeiden. Dies kann durch eine gemeinsame Identifizierung oder Variation der Produktbeschreibung einschließlich der relevanten Abzeichnungen geschehen.	KMK				keine Parallelproduktion, d.h. nur GLOBALGAP-zertifizierte Kartoffeln
AF. 13.2	Gibt es für den Fall, dass Erzeuger für Parallelproduktion/Paralleligentum registriert sind (wo zertifizierte und nicht-zertifizierte Produkte erzeugt und/oder im Besitz einer juristischen Einheit sind), alle Produkte in der Erzeugung, die aus einem zertifizierten Prozess stammen mit einer G.A.P.-Nummer gekennzeichnet?	Es werden für ein Erzeuger für Parallelproduktion/-Eigentum registriert, wo zertifizierte und nicht-zertifizierte Produkte erzeugt und/oder im Besitz einer juristischen Einheit sind, alle Produkte in der Erzeugung, die aus einem zertifizierten Prozess stammen mit einer G.A.P.-Nummer gekennzeichnet.	KMK				keine Parallelproduktion, d.h. nur GLOBALGAP-zertifizierte Kartoffeln
AF. 13.3	Gibt es eine abschließende Prüfung, um sicherzustellen, dass eine korrekte Auslieferung von zertifizierten und nicht-zertifizierten Produkten erfolgt?	Die Überprüfung muss dokumentiert sein, um zu zeigen, dass zertifizierte und nicht-zertifizierte Produkte korrekt ausgeliefert worden sind. Kein N/A zulässig.	KMK				keine Parallelproduktion
AF. 13.4	Sind für alle registrierten Produkte geeignete Verfahren zur Identifizierung verfügbar und werden Aufzeichnungen geführt, um Produkte aus verschiedenen Quellen zu identifizieren?	An die Größe des Unternehmens angepasste Verfahren zur Identifizierung von zertifizierten und, wenn erwartet, nicht-zertifizierten Mengen, die von unterschiedlichen Quellen erworben wurden (d.h. von anderen Erzeugern oder Händlern), müssen für zertifizierte Produkte festgelegt, dokumentiert und zu revidieren sein.	KMK				keine Parallelproduktion
AF. 14	MASSENBILANZ						
AF. 14.1	Sind Aufzeichnungen von allen verkauften Mengen und allen registrierten Produkten verfügbar?	Vorkontrollen der Zertifizierten und wenn erwartet nicht-zertifizierten Mengen müssen für alle registrierten Produkte verfügbar sein. Die Dokumente müssen leicht zugänglich und zugänglich sein. Die Dokumente müssen leicht verfügbar und zugänglich sein. Die Dokumente müssen leicht verfügbar und zugänglich sein. Die Dokumente müssen leicht verfügbar und zugänglich sein.	KMK				8 FO-39 Massenbilanz
AF. 14.2	Werden alle Mengen (erzeugt, gelagert und/oder gekauft) aufzeichnet und für alle Produkte zusammengefasst.	Die und Ausgabegüter müssen vorliegen, um die Abstände zwischen den Mengen.	KMK				
AF. 14.3	Werden alle Umwandlungsfaktoren (Produktionsverluste) und/oder Verluste (Eingangs-Ausgangskalkulation für einen gegebenen Produktionsprozess) während der Handhabung berechnet und kontrolliert?	Umwandlungsfaktoren (Produktionsverluste) müssen für jeden relevanten Produktionsprozess berechnet werden und verfügbar sein. Alle erzielten Abweichungen des Produktes müssen geschätzt und/oder angegeben werden. Kein N/A zulässig.	KMK				

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
AF 15	ERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT						
AF 15.1	Hat der Erzeuger die Erklärung zur Lebensmittelsicherheit ausgefüllt und unterschrieben?	Das Ausfüllen und die Unterschrift der Erklärung zur Lebensmittelsicherheit ist eine Verpflichtung, welche für den Erzeuger zu erfüllen ist. Die Erklärung muss in einem separaten Zeitraumbewertungszyklus erneuert werden.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>			s. Erklärung
AF 16	VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELBETRUG						
AF 16.1	Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung bezüglich der Anfalligkeit für Lebensmittelbetrug durchgeführt?	Ein dokumentiertes Bewusstseinsverfahren zur Identifizierung möglicher Anfalligkeiten für Lebensmittelbetrug (z.B. gefälschte Präparate, unzureichende Verpackungsmaterialien, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien) ist verfügbar und umgesetzt. Ein dokumentiertes Verfahren zur Identifizierung möglicher Anfalligkeiten für Lebensmittelbetrug ist verfügbar und umgesetzt.	NKKM	<input checked="" type="checkbox"/>			FOL-16: Risikoanalyse Lebensmittelbetrug
AF 16.2	Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug und ist dieser umgesetzt worden?	Ein dokumentierter Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug, der die Maßnahmen beschreibt, die der Erzeuger eingeführt hat, um identifizierte Bedrohungen für einen Lebensmittelbetrug anzugehen ist verfügbar und umgesetzt.	NKKM	<input checked="" type="checkbox"/>			

Name Erzeuger:

Datum Eigenkontrolle: 25.06.18

K. Kerschmann  
Datum Eigenkontrolle:

Unterschrift:

[Signature]  
Unterschrift:

Zur Erfüllung der GLOBALGAP-Anforderungen muss bei allen Kritischen Musskriterien (egal ob anwendbar oder nicht) und bei allen nicht anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien ein **kurzer Kommentar/Begründung** durch den Betriebsleiter notiert werden.

Sollten mehr als 3 Abweichungen bei anwendbaren Nichtkritischen Musskriterien (NKMk) oder eine Nichterfüllung bei einem kritischen Musskriterium (KMk) gefunden werden, so schreibt GLOBALGAP vor, dass eine Korrekturmaßnahme durchgeführt und in der Eigenkontrolle (oder Maßnahmenplan FO (28) notiert werden muss. \* E: Empfehlung

Nr.	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad*			Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
			Ja	Nein	N/A	
CB	<b>BASISMODUL PFLANZEN</b>					
CB.1	<b>RÜCKVERFOLGBARKEIT</b>					
CB.1.1	Ist das GLOBALG.A.P. registrierte Produkt bis zum registrierten Betrieb (und zu anderen relevanten registrierten Flächen/ Einheiten), wo es erzeugt und falls anwendbar, gehandhabt wurde, rückverfolgbar?	Es gibt ein computergestütztes Identifikations- und Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Rückverfolgbarkeit des registrierten Produktes zum registrierten Betrieb oder der Erzeugergruppe, zu den registrierten Betrieben der Gruppe und zum nächsten Kunden (einen Schritt weiter, einen Schritt weiter) ermöglicht. KMk/N/A/zust.ig.		X		<input checked="" type="checkbox"/> Anweisung Rückverfolgbarkeit
CB.2	<b>VERMEHRUNGSMATERIAL</b>					
CB.2.1	<b>Qualität und Gesundheit</b>					
CB.2.1.1	Wenn Saatgut oder Vermehrungsmaterial in den vergangenen 24 Monaten erworben wurde, gibt es Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Gesetze zur Sortenzulassung (sofern in dem betreffenden Land eine Sortenzulassung zwingend vorgeschrieben ist)?	Ein Dokument muss vorhanden sein (z.B. eine Saatgutpackung oder Pflanzenpass oder Versandsliste oder Rechnung) das den Prozess für genaue Angaben enthält. Sortenname, Größe, Nummer, Varietät, das Vermehrungsmaterial und sowohl vom den weiteren Informationen zur Saatgutqualität.		X		<input checked="" type="checkbox"/> Rechnung <input checked="" type="checkbox"/> Lieferschein <input checked="" type="checkbox"/> Sackanhänger

Nr	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung	Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen	

CB. 2.1.2	Wurde das verwendete Vermehrungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden Urheberrechten erworben?	Wenn Erzeuger registrierte Daten oder Urrechte verwenden, sind zur Vermeidung schriftliche Dokumente verfügbar, die zeigen, dass das verwendete Vermehrungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden Regeln von einem Urheberrechtlich anerkannten Lieferanten erworben wurde.	KM	X			<input checked="" type="checkbox"/> Sackanhänger <input checked="" type="checkbox"/> Anerkennungsnummer <input checked="" type="checkbox"/> Z-Saatgut		
CB. 2.1.3	Gibt es ein Verfahren, das die Gesundheit von Pflanzen aus Eigenvermehrung sichert?	Ein System zur Qualitätskontrolle, das die System zur Überwachung von bestimmten Zonen von Donatordgeräten und kritischen Ereignissen sicherstellt. Alle Anzeigerungen der Gütewachung müssen vorliegen. Überprüfungen auf Qualitätsschädlinge bei Kartoffeln.	NKMK				<input checked="" type="checkbox"/> keine Eigenvermehrung (NA)		
CB. 2.2	Chemische Behandlungen und Belagungen								
CB. 2.2.1	Sind bei zugekauften Vermehrungsmaterialien (Saatgut, Wurzelstöcke, Setzlinge, Jungpflanzen, Stecklinge) begleitende Informationen zu durchgeführten chemischen Behandlungen seitens des Lieferanten verfügbar?	Eigenbehandlung: Es liegen Aufzeichnungen mit Namen/der/des verwendeten Produkte(s (z.B. geführte Aufzeichnungen/Saatgutverpackungen usw.) und dem Ziel der Anwendung (Schadorganismen und/oder Krankheiten) vor. Zukunft: Dokument mit angewendeten Chemikalien aufbewahren	NKMK		X		z.B. Behandlung mit Beizmitteln		
CB. 2.2.2	Wurde die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln während der Anzucht von Vermehrungsmaterialien für die Eigenvermehrung aufgezeichnet?	Aufzeichnungen zu allen Behandlungen: Ort, Datum, Handelsname und aktive Wirkstoffe, Anwender, technisch Verantwortlichen, Begründung, Menge und verwendete Maschine ein.	NKMK				<input checked="" type="checkbox"/> keine Eigenvermehrung (NA)		
CB. 2.3	Genetisch veränderte Organismen (GVOs) (N/A, wenn keine genetisch veränderten Organismen genutzt werden)								
CB. 2.3.1	Erfüllen der Anbau von bzw. Feldversuche mit GVOs alle anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen im Produktionsland?	Das/sie/sie sind bereit, über die Kopie der erwarteten Gesetze des Anbaulandes und darüber, dass Anforderungen, Änderungen zu den gesetzlichen Vorschriften und/oder der erforderlichen Identifizierbarkeit, müssen erfüllt werden.	KMK				kein Anbau von GVO-Kartoffeln	X	
CB. 2.3.2	Ist für den Fall, dass der Erzeuger genetisch veränderte Organismen anbaut, eine Dokumentation verfügbar?	Aufzeichnungen über die Aussaat/Pflanzung, die Nutzung oder die Produktion der GVO-Sorten und/oder der genetisch veränderten Produkte werden geführt.	NKMK				kein Anbau von GVO-Kartoffeln	X	
CB. 2.3.3	Sind die direkten Kunden des Erzeugers über den GVO-Status des Produktes informiert worden?	Aufzeichnungen über Kommunikation liegen als Nachweis vor.	KMK				kein Anbau von GVO-Kartoffeln	X	



№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad			Kommentar/Begründung
			Ja	Nein	N/A	
CB 3.7	Verfügt der Erzeuger über Unterlagen zu Aussaat-/Pflanzgutmengen und Aussaat-/Pflanzterminen?	Auszeichnungen sind verfügbar. <i>Ackerschlagkartei</i>		X		
CB 4	Anwendung von Düngemitteln					
CB 4.1	Empfehlungen über Menge und Art der Düngung					
CB 4.1.1	Werden E für die Anwendung von Düngemitteln (organisch und anorganisch) von kompetenten, qualifizierten Personen erteilt?	Externer Berater: Kompetenznachweis oder von offizieller Beratungsstelle Produzent: lw. Ausbildung (Geselle/Meister/Techniker usw.) erfüllen u.a. diese Anforderungen. Der techn. Verantwortliche ist auch zu benennen, wenn er gleichzeitig der Anwender ist.		X		
CB 4.2	Aufzeichnungen über die Ausbringung von Düngemitteln					
4.2.1 to 4.2.6: Enthalten Aufzeichnungen aller Anwendungen von organischen und anorganischen Boden- und Blattdüngemitteln die folgenden Kriterien:						
CB 4.2.1	Bezug zu Feld und Kulturen?	<i>Ackerschlagkartei</i>		X		<input type="checkbox"/> Ackerschlagkartei
CB 4.2.2	Ausbringungsdatum?	Ausbringungsstermin (Tag/Monat/Jahr).		X		
CB 4.2.3	ausgebrachte Düngerarten?	Handelsnamen, den Düngertyp (z.B. N, P, K) und die Konzentration (z.B. 17-17-17). Kein N/A zulässig.		X		
CB 4.2.4	ausgebrachte Mengen?	die Menge der ausgebrachten Düngemittel in Gewicht oder Volumen		X		
CB 4.2.5	Ausbringungsmethode?	z.B. durch Bewässerung oder mechanische Ausbringung und verwendete Maschine, falls anwendbar		X		
CB 4.2.6	Angaben zum Anwender?	Namen der ausbringenden Person. Falls die gesamte Ausbringung nur durch einen Anwender erfolgt, ist es ausreichend, die anwenderspezifischen Details nur einmal zu notieren.		X		

Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung	Düngemittellagerung	
								W	U
CB. 4.3	Werden alle Düngemittel wie folgt gelagert:								
CB. 4.3.1	Getrennt von Pflanzenschutzmitteln?	Die Mindestanforderung: Verwendung einer physischen Barriere (Mauer, Folie etc.). Wenn Düngemittel, die zusammen mit Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden (dies sind Mikronährstoffe oder Blattdünger) in einem geschlossenen Behälter verpackt sind, können sie zusammen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden.						<input checked="" type="checkbox"/> keine Düngemittelagerung	
CB. 4.3.2	An einer überdachten Stelle?	Schutz vor Witterungseinflüssen (z.B. Sonnenlicht, Frost und Regen). Nach Gefahrenanalyse können Kunststoffabdeckungen akzeptiert werden. Keine direkte Lagerung auf dem Boden;						<input checked="" type="checkbox"/> keine Düngemittelagerung	
CB. 4.3.3	An einer sauberen Stelle gelagert?	frei von Abfall ist und keine Brutstätte für Nagetiere, Verschlüttete oder ausgelaufene Düngemittel können entfernt werden.						<input checked="" type="checkbox"/> keine Düngemittelagerung	
CB. 4.3.4	An einer trockenen Stelle?	Das Lager ist vor Regenwasser oder starker Kondenswasserbildung geschützt. Eine direkte Lagerung auf dem Erdboden ist nicht zulässig.						<input checked="" type="checkbox"/> keine Düngemittelagerung	
CB. 4.3.5	In einer geeigneten Weise, welche die Gefahr der Verunreinigung von Gewässern (einschließlich Quellen) verringert?	Alle Düngemittel werden in einer Weise gelagert, die die Gefahr einer Gewässerverunreinigung auf ein Minimum reduziert.						<input checked="" type="checkbox"/> keine Düngemittelagerung	
CB. 4.3.6	Nicht zusammen mit geernteten Produkten?	Düngemittel dürfen nicht zusammen mit geernteten Produkten gelagert werden.						<input checked="" type="checkbox"/> keine Düngemittelagerung	
CB. 4.3.7	Sind ein aktuelles Bestandsverzeichnis oder eine Aufzeichnung des Verbrauchs der Düngemittel verfügbar?	Alle 3 Monate aktualisiert. Das Lagerverzeichnis kann auch durch Lieferscheine (Eingänge) und Ackerschlagkarteien (Ausgänge) nachgewiesen werden.						<input checked="" type="checkbox"/> keine Lagerung von Mineraldünger	
CB. 4.4	Organische Düngemittel								
CB. 4.4.1	Wird kein Klärschlamm aus Siedlungsabwässern auf dem Betrieb verwendet?	Ausbringung von Klärschlämmen aus nicht kommunalen Abwässern (Betriebskläranlagen) erlaubt. Die eindeutige Identifikation der Schlämme ist notwendig. Für Feldgemüse gelten die Bestimmungen der Klärschlamm-Verordnung (§4 Abs. 2). Dies gilt auch für Kartoffeln. Wurde in der Vergangenheit Klärschlamm eingesetzt, muss eine Risikoanalyse durchgeführt werden. Dies gilt auch für Tauschflächen.	KMK					<input checked="" type="checkbox"/> kein Klärschlamm auf dem Betrieb <input type="checkbox"/> FO-20 Risikoüberprüfung organischer Dünger	

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 4.2	Wurde vor der Ausbringung eine Gefahreanalyse für organische Düngemittel durchgeführt, welche die Herkunft, Eigenschaften und den beabsichtigten Verwendung einschließen?	Ausbringungsgang belegen, dass eine Gefahreanalyse zum Düngemittel durchgeführt wurde. Dies enthält auch Angaben von Düngemittelherstellern, welche die Gefahreanalyse für organische Düngemittel in einer geeigneten Weise gelagert, welche die Gefahr einer Umweltbelastung vermeidet?	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organischer Dünger: <input checked="" type="checkbox"/> Stallmist <input type="checkbox"/> Gülle <input type="checkbox"/> Kompost <input type="checkbox"/> Gärsubstrat "Dünger" FO-20 "Risikobeurteilung organischer Dünger"
CB. 4.3	Werden organische Düngemittel in einer geeigneten Weise gelagert, welche die Gefahr einer Umweltbelastung vermeidet?	Angemessene Maßnahmen (z.B. durch Betonfundamente und Wände oder speziell erstellte auslaufsichere Container) sind getroffen worden, um die Kontamination von Oberflächengewässern zu verhindern. Im Einzelfall müssen die Düngemittel mindestens 25 m von Oberflächengewässern entfernt gelagert werden.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keine Lagerung von organischen Düngern
CB. 4.5	Nährstoffgehalte von anorganischen Düngemitteln						
CB. 4.5.1	Sind die Hauptnährstoffe (N, P, K) der ausbrachten Düngemittel bekannt?	Nachweise über N, P, K oder anerkannte Standardwerte	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 4.5.2	Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über einen Nachweis hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung einschließlich Schwermetalle?	Unterlegen über den Content von chemischen Inhibitoren hinsichtlich Gewerkschaften, sondern für die anorganischen Düngemittel zur Verfügung, die in Kultur eingesetzt wurden, welche in mindestens 12 Monaten nach GLÖBAC A.P. angegeben worden sind.	E	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 5	WASSERMANAGEMENT						
CB. 5.1	Vorhersage des Bewässerungsbedarfs						
CB. 5.1.1	Wurden routinemäßig Hilfsmittel/ Werkzeuge zur Ermittlung und Optimierung des Wasserbedarfs der Kulturpflanzen für die Bewässerung verwendet?	Confitzungskriterien, dass die Berechnung der Bewässerungsformeln auf Kulturart, Daten lokaler Agrometeorologie, Regenmessung, Humusgehalt, Bodenart, etc. beruhen. Mittels/Werkzeuge auf dem Gelände sind, müssen diese gegeben werden. Mit dem zulässig für Kultur, wo das nicht bewässert werden.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keine Bewässerung <input checked="" type="checkbox"/> Regenmesser <input checked="" type="checkbox"/> Wetterstation

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	----------------------

CB. 5.2	Effiziente Wassernutzung auf dem Betrieb						
CB. 5.2.1	Ist eine Gefahrenbeurteilung durchgeführt worden, welche die Umweltaspekte für das Wassermanagement auf dem Betrieb bewertet und ist das Verfahren seitens der Unternehmensführung innerhalb der letzten 12 Monate überprüft worden?	Eine dokumentierte Gefahrenermittlung identifiziert die Umweltaspekte der Wasserentnahme, des Bewässerungssystems sowie der Verwendung der Bewässerung und des Wasserschens von Kulturpflanzen. Kein N/A möglich.	KMK	X			Z.B. Großflächennegener FO-21 Risikoanalyse Wasser allgemein
CB. 5.2.2	Ist ein Wassernutzungskonzept verfügbar, welches die Herkunft des Wassers und Maßnahmen festlegt, um die Wassernutzung zu optimieren? Wurde dieses durch die Unternehmensführung in den letzten 12 Monaten genehmigt?	Es gibt einen schriftlichen und umgesetzten Aktionsplan, welcher durch die Unternehmensführung innerhalb der letzten 12 Monate genehmigt wurde und Gewässer (einschließlich Wasserquellen) und Maßnahmen zur effizienten Wassernutzung festlegt.	KMK		X		FO-31 Aktionsplan Wasser
CB. 5.2.3	Werden Aufzeichnungen über die Nutzung von Wasser zur Bewässerung/Bewässerungsdüngung (Fertigation) geführt?	Aufzeichnungen zeigen Datum und Menge für jede Wasseruhr oder jede Bewässerungseinheit auf.	NKMK	X			Achsenlag - harter
CB. 5.3	Wasserqualität						
CB. 5.3.1	Erfolgt die Anwendung von behandeltem Abwasser bei Vorreaktivitäten auf der Grundlage einer Gefahrenbeurteilung?	Unterschiedliches Abwasser wird nicht zur Bewässerung/Bewässerungsdüngung (Fertigation) oder bei anderen Vorreaktivitäten verwendet. Kein N/A möglich.	KMK	X			O keine Bewässerung O Brunnenwasser O Hydrant O kein unbehandeltes Abwasser

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 5.3.2	Wurde eine Gefahrenbeurteilung hinsichtlich physikalischer und chemischer Verschmutzung von Wasser für Vorkontrollaktivitäten (z.B. Bewässerung/Fertigation, Waschen, Wasser für Pflanzenschutzmaßnahmen) durchgeführt innerhalb der Unternehmensführung und durch die Unternehmensführung innerhalb der letzten 12 Monate überprüft worden?	Die durchgeführte und dokumentierte Gefahrenbeurteilung muss mindestens folgendes berücksichtigen: - die Identifizierung der Wasserquellen und die Ergebnisse früherer Untersuchungen (falls anwendbar) - die Bewässerungsmethoden (siehe Beispiele in Anlage C3 1) - den Zeitpunkt der Wässerungsverwendung (während der Entwicklungsstadien der Kultur) - den Kontakt des Wassers mit der Kultur - die Eigenschaften der Kultur und deren Entwicklungsstadium - Reifezeit des Wassers, welches für Pflanzenschutzanwendungen verwendet wurde; Pflanzenschutzmittel müssen mit Wasser angemischt werden, dessen Qualität der Wirksamkeit der Anwendung nicht entgegenwirkt	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O FO 21 Risikoanalyse Wasser allgemein
CB 5.3.3	Ist für Vorkontrollaktivitäten verwendetes Wasser gemäß der Gefahrenbeurteilung (CB 5.3.2) unter Einbeziehung geläufiger sektorspezifischer Standards mit der festgelegten Häufigkeit analysiert worden?	Die Wasseruntersuchung muss "bei der Wassererregereigenschaften sein und auf die Wasserqualität, -menge und entsprechende sektorspezifischen Standards oder relevanten Vorschriften für die entsprechenden Kulturen ausgelegt sein.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O keine Bewässerung O FO 21 Risikoanalyse Wasser allgemein
CB 5.3.4	Werden gemäß der Gefahrenbeurteilung in CB 5.3.2 und geläufiger sektorspezifischer Standards bei der Laboranalyse chemische und physikalische Verunreinigungen berücksichtigt? Ist das Labor gemäß ISO 17025 akkreditiert?	Falls gemäß der Gefahrenbeurteilung und geläufiger sektorspezifischer Standards eine Gefahr der Kontamination durch Lafer, Insekten, Pilze, Ausdehnungen zu erkennen, relevant, oder sonst und physikalischen Belastungen, Analyseergebnisse von einem geeigneten Labor, gemäß ISO 17025 akkreditiert.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB 5.3.5	Sind bei Vorliegen von ungünstigen Ergebnissen i.R. der Gefahrenbeurteilung Korrekturmaßnahmen vor dem nächsten Erntezeitraum durchgeführt worden?	Ist ein geeigneter als Teil des Managementplans und wie dokumentiert in der Gefahrenbeurteilung für das Wasser und geläufiger sektorspezifischer Standards Anforderungen zu dokumentieren verfügbar.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 5.4	Versorgung mit Bewässerungswasser/Bewässerungsdüngungswasser						
CB. 5.4.1	Sind, wo gesetzlich gefordert, gültige Lizenzen/Genehmigungen für die Wassereinnahme, Infrastruktur der Wasserspeicherung, betrieblichen Verwendung und wo zutreffend, jeglichen anschließenden Wasserabfluss verfügbar?	Es gibt einen eine zureichende Anzahl ausgearbeitete gültige Genehmigungen / Lizenzen für die Wassereinnahme zur Bewässerung Diese Genehmigungen / Lizenzen müssen bei der Kontrolle verfügbar und gültig sein.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 5.4.2	Zeigen die Aufzeichnungen der Wasserwendung und Wasserentsorgung, dass die Unternehmensführung besondere Restriktionen einhält, insofern diese in den gültigen Lizenzen/Genehmigungen enthalten sind?	Es ist nicht ungewöhnlich, dass Lizenzen/Genehmigungen besondere Anforderungen wie z.B. florale, tägliche, monatliche oder jährliche Anforderungen oder Wasserverbrauchsmengen enthalten. Aufzeichnungen müssen geführt und verfügbar sein, um zu zeigen, dass diese Anforderungen eingehalten werden.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Keine Auflagen <input checked="" type="checkbox"/> Aufzeichnungen gemäß <input checked="" type="checkbox"/> Ackerschlagkartei
CB 5.5	Einrichtungen zur Wasserspeicherung						
CB 5.5.1	Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instandgehalten, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit optimal zu nutzen?	Es sind die Geräte in Gebieten mit saisonaler Verfügbarkeit von Wasser bedingt, sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden, für den Gebrauch in Zeiten, wo die Wasserverfügbarkeit niedrig ist. Wo erforderlich sind diese gesondert genehmigt zu erhalten. Die Funktionszustand und angemessen abgelesen/geschätzt sein. Unterlagen vorhanden.	E	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nicht notwendig
CB 6	INTEGRIERTER PFLANZENSCHUTZ						
CB 6.1	Wurde eine Hilfestellung zur Umsetzung von IPM-Systemen durch Schulungsprogramme oder Beratung gegeben?	externer Berater belegt technische Kompetenz durch offizielle Qualifikationen, spezielle Trainingskurse außer es ist zu diesem Zweck bei einer kompetenten Organisation angestellt (z.B. offizielle Beratungsdienste). Produzent durch Berufsausbildung abgedeckt (Landwirtschaft, Gartenbau)	NKKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitskreis Ackerbau <input checked="" type="checkbox"/> Arbeitskreis Kartoffeln <input checked="" type="checkbox"/> Landwirtschaftl. Ausbildung
	CB 6.2 bis 6.5: Kann der Erzeuger den Nachweis für mindestens eine Aktivität nachweisen, welche in nachfolgende Kategorien fallen:			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O FO-23 Maßnahmenplan Integrierter Pflanzenschutz
CB 6.2	"Vorbeugung"?	Der Erzeuger kann mindestens eine umgesetzte Maßnahme nachweisen, die die Anpassung der Bewirtschaftungspraxis zur Verminderung des Auftretens und der Intensität von Schädlingsbefall bewirken und dadurch die Notwendigkeit von Gegenmaßnahmen verringern. FO-23 "Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz"	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Z.B. Dokumentation FO-23, Maßnahme: Fruchtfolge Sortenwahl

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 6.3	"Beobachtung und Überwachung?"	Der Erzeuger kann nachweisen: a) mindestens eine umgesetzte Maßnahme, welche festlegt, wann und in welchem Ausmaß, Schädlinge und ihre natürlichen Feinde anwesend sind und b) dass er diese Information nutzt, um zu planen, welche Schädlingsbekämpfungsmethoden erforderlich sind. <i>Ackerschlagkartei, FO-23 "Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz"</i>	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	z.B. Feldbegehung Maßnahme: <u>Radwaddy</u>
CB. 6.4	"Intervention?"	Der Erzeuger weist nach, dass für den Fall, das Schädlingsbefall den ökonomischen Wert einer Kultur nachteilig beeinflusst, eine Behandlung mit speziellen Schädlingsbekämpfungsmethoden stattfindet. Wenn möglich müssen nicht-chemische Verfahren in Betracht gezogen werden. <i>Ackerschlagkartei</i>	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	z.B. siehe Ackerschlagkartei Maßnahme: <u>Radwaddy vom 8</u>
CB. 6.5	Wurden die Hinweise auf dem Etikett oder Empfehlungen anderer Quellen zur Vermeidung von Resistenzbildung befolgt, um die Wirksamkeit verfügbarer Pflanzenschutzmittel beizubehalten?	Wenn das Aufkommen von Schädlingen, Krankheiten oder unerwünschten Kulturen wiederholte Behandlungen erforderlich macht, gibt es Aufzeichnungen, die belegen, dass die E gegen Resistenzbildung (wo verfügbar) befolgt werden.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7	<b>PFLANZENSCHUTZMITTEL</b>						
CB. 7.1	Auswahl von Pflanzenschutzmitteln						
CB.7.1.1	Liegt eine aktuelle Liste für im Erzeugerland zugelassene PSM für die angebauten Kulturen vor?	Eine Liste mit den kommerziellen Markennamen der PSM (einschließlich der aktiven Wirkstoffe, Formulierungen oder Nützlinge) ist verfügbar. Diese Liste enthält zugelassene PSM für aktuelle oder in den vorangegangenen 12 Monaten unter GLOBALG.A.P angebaute Kulturen. <i>Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel PSM</i>	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O Liste zugelassener PSM mit Stand: vom: <u>01/18</u>
CB.7.1.2	Verwenden die Erzeuger nur Pflanzenschutzmittel, die im Land der Anwendung für die zu behandelnde Kulturart offiziell zugelassen sind?	Alle angewendeten Pflanzenschutzmittel sind im Land der Anwendung durch die zuständige Behörde zugelassen oder genehmigt.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	z.B. s. Ackerschlagkartei
CB.7.1.3	Ist das ausgebrachte Pflanzenschutzmittel für die Bekämpfung des Zielorganismus geeignet, wie auf dem Produktetikett empfohlen?	Falls der Erzeuger PSM außerhalb der zugelassenen Anwendung verwendet, muss eine offizielle Genehmigung für den Gebrauch dieses Pflanzenschutzmittels in dieser Kultur vorliegen.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	z.B. s. Ackerschlagkartei

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung
CB. 7.1.4	Sind Rechnungen/Liefercheine zugelassener Pflanzenschutzmittel aufbewahrt worden?	NKMK					
CB. 7.2	Empfehlung zu Menge und Art des Pflanzenschutzes						
CB. 7.2.1	Werden die Pflanzenschutzmittel von sachkundigen Personen ausgewählt?	<p><b>Berater:</b> Nachweis der Kompetenz, außer Officialberater</p> <p><b>Produzent:</b> Land- u. gartenbauliche Ausbildung, aber auch Mitteilungen von offiziellen Wamdiendiensten (Fax, email, App) erfüllen die Anforderungen</p>	KMK		X		
CB. 7.3	Aufzeichnungen zu Anwendungen						
CB. 7.3.1	Liegen Aufzeichnungen zu allen Pflanzenschutzmittelanwendungen vor und enthalten diese mindestens die nachfolgenden Kriterien: - Kulturname und/ oder Sorte - Anwendungsort - Datum und Zeitpunkt des Endes der Anwendung - Produktname und Wirkstoff - Einzuhaltende Wartezeit vor der Ernte	<p>Alle Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmittelanwendungen müssen anliegen: - Die Kultur und/ oder Sorte; kein N/A zulässig. - Die geographische Bezeichnung, den Namen oder die Koordinaten des Feldes, wo die Kultur angebaut wird; kein N/A zulässig. - Das genaue Datum der Anwendung (Tag/Monat/Jahr) und der Zeitpunkt des Endes der Anwendung, was exakte Datum muss aufzeichnet werden - Den vollständigen Handelsnamen (inklusive Formulierung), Wirkstoff oder Nutzung mit wiss. Namen. Der Wirkstoff muss aufgezogen werden oder es muss möglich sein, den Handelsnamen mit den Wirkstoffen zu verknüpfen. - Die Wartezeiten vor der Ernte wurden für alle Pflanzenschutzmittelanwendungen aufgezogen. kein N/A zulässig.</p>	KMK		X		Sorten: <u>Fentama</u>
CB. 7.3.2	Anwender?	<p>Aus den Aufzeichnungen geht der Anwender hervor, welcher die Pflanzenschutzmittel ausgebracht hat. Falls eine einzelne Person die Anwendung ausführt ist es ausreichend, die Informationen zum Anwender einmal zu notieren. <b>Ackerschlagkartei</b></p>	NKMK		X		X Ackerschlagkartei
CB. 7.3.3	Anwendungsgrund?	<p>In Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmittelanwendungen ist der Name des/der Schadorganismusses/Krankheiten und/ oder des/der unerwünschten Pflanzen ('Unkräuter'), wogegen behandelt wurde, dokumentiert. <b>Ackerschlagkartei</b></p>	NKMK		X		X Ackerschlagkartei
CB. 7.3.4	Verantwortlicher für die Anwendung?	<p>Wenn Entscheider und Anwender dieselbe Person sind, kann dies einmalig notiert sein. <b>Ackerschlagkartei</b></p>	NKMK		X		X Ackerschlagkartei
<p>7.3.2 to 7.3.7: Liegen Aufzeichnungen zu allen Pflanzenschutzmittelanwendungen vor und schließen diese die nachfolgenden Kriterien ein:</p>							

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.3.5	Aufwandmenge?	In allen Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmittelanwendungen ist die Aufwandsmenge in Gewicht bzw. Menge oder die Gesamtwasseraufwandsmenge (oder eines anderen Trägermediums) festgehalten und die Dosierung in g/l notiert. <b>Ackerschlagkartei</b>	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Ackerschlagkartei
CB. 7.3.6	eingesetzte Maschinen und Methode?	Anwendungstechnik (bei mehreren Geräten mit jeweils individueller Identifizierung) und die verwendete Methode (z.B. Rückenspritze, Methode mit hoher Wassermenge, ULV, per Bewässerung, Stäuben, Nebeln, aus der Luft oder einer anderen Methode) <b>Ackerschlagkartei</b>	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Ackerschlagkartei
CB. 7.3.7	Witterungsbedingungen zum Zeitpunkt der Ausbringung	Lokale Witterungsbedingungen müssen für alle Pflanzanwendungen einzeln dokumentiert werden.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7.3.8	Trifft der Erzeuger aktiv Vorkehrungen zur Vermeidung von Abdrift zu Nachbarschlägen?	Der Erzeuger muss aktiv Vorkehrungen zur Vermeidung der Gefahr der Abdrift von eigenen Schlägen zu benachbarten Pflanzschlägen treffen. FO-25 Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> FO-25 Maßnahmenplan Rückstandshöchstmengen
CB. 7.4	Einhaltung der Wartezellen (Nicht anwendbar bei Blumen und Zierpflanzen)						
CB. 7.4.1	Wurden die vorgeschriebenen Wartezellen eingehalten?	Eindeutig festgelegt Verfahrenswesen und Dokumentationen	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	z.B. s. Ackerschlagkartei u. Wiegescheine
CB. 7.5	Entsorgung von Restmengen						
CB. 7.5.1	Werden Restmengen der auszubringenden Mischung oder Wasser aus der Tankreinigung so entsorgt, dass Lebensmittelsicherheit oder Umwelt nicht beeinträchtigt werden?	Restmengen müssen lt. Güter fachlicher Praxis auf der behandelten Fläche ausgebracht werden, ohne dass Ausbringungshöchstmengen überschritten werden.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7.6	Rückstandsanalysen von Pflanzenschutzmitteln (N/A für Blumen und Zierpflanzen)						
CB. 7.6.1	Kann der Erzeuger darlegen, dass er über Informationen zu den Rückstandshöchstmengen (MRLs) des Bestimmungslandes/der Bestimmungsländer (d.h. der Markt/die Märkte, in welches das Produkt verkauft werden soll) verfügt?	Der Erzeuger soll seine Kunden besitzt eine Liste der aktuell gültigen Rückstandshöchstmengen (MRLs) für alle Märkte (schwer für das in und/oder für das Ausland), in welche er bereits bringt, sein Produkt zu verkaufen.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Europäische Gesetzgebung <input checked="" type="checkbox"/> Info über Weuthen <input checked="" type="checkbox"/> Internet KCCB

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.6.2	Wurden Maßnahmen ergriffen, um die Rückstandshöchstmengen der jeweiligen Beschränkungen (MRLs) für den Markt, in den das Produkt verkauft werden soll, einzuhalten?	Sind die Rückstandshöchstmengen im Verkaufstand strenger als im Land der Herstellung, so muss der Erzeuger oder sein Lieferant nachweisen, dass während des Produktionszyklus die strengeren Rückstandshöchstmengen berücksichtigt werden.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Info über Abnehmer <input checked="" type="checkbox"/> Verträge
CB. 7.6.3	Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung für alle registrierten Kulturen durchgeführt, um festzustellen, ob die Produkte mit den Rückstandshöchstmengen im Bestimmungsland in Übereinstimmung sein werden?	Die Gefahrenbeurteilung muss alle registrierten Kulturen und den PSM-Einsatz und mögliche Gefahren von Rückstandshöchstmengenüberschreitungen umfassen.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Teilnahme Monitoring LKP <input checked="" type="checkbox"/> Teilnahme Monitoring REKA, <input checked="" type="checkbox"/> FO-24 Risikoanalyse Rückstandshöchstmengen
E CB. 7.6.4	Gibt es den Nachweis durchgeführter Rückstandsuntersuchungen auf der Grundlage einer Gefahrenanalyse?	Auf der Grundlage der Gefahrenanalyse sind aktuelle Nachweise oder Aufzeichnungen durchgeführter Rückstandsanalysen oder Aufzeichnungen verfügbar oder die Teilnahme an GLOBALGAP registrierter Produkte verfügbar oder die Teilnahme an einem Rückstandsmonitoring Dritte <b>Schreiben Teilnahme Rückstandsmonitoring</b>	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Schreiben Teilnahme Rückstandsmonitoring von KCB
CB. 7.6.5	Die Probenahmen sind sachgemäß durchgeführt worden?	Dokumente belegen die sachgemäße Probenahme mittels anwendbarer Verfahren.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	über Teilnahme Rückstandsmonitoring gewährleistet
CB. 7.6.6	Das Labor, in dem die Rückstandsuntersuchungen durchgeführt worden sind, ist von einer zuständigen Behörde nach ISO 17025 oder einem vergleichbaren Standard akkreditiert?	Brettköpfe oder Kopien der Nachweise der Akkreditierung usw. belegen eindeutig, dass die Labore akkreditiert sind.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	über Teilnahme Rückstandsmonitoring gewährleistet
CB. 7.6.7	Es gibt einen Maßnahmenplan für den Fall, dass Rückstandshöchstmengen überschritten werden?	Es gibt ein eindeutiges, dokumentiertes Verfahren über Abhilfemaßnahmen und Schritte. Dies betrifft das Erzeugungsland oder die Bestimmungsländer, in welche das geerntete Produkt geliefert werden soll. <b>FO-25 "Maßnahmenplan Höchstmengenüberschreitung"</b>	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> FO-25 Maßnahmenplan Höchstmengenüberschreitung
7-6-5 bis 7.6.7 Entsprechen Rückstandsanalysen, falls sie durchgeführt werden, den nachfolgenden Vorgaben:							

No	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
----	---------------	---------------------	------	----	------	-----	--

CB. 7.7	Pflanzenschutzmittelagerung (N/A, falls kein Pflanzenschutzmittelager verfügbar ist)						
	Das Pflanzenschutzmittelager muss bestimmte Basisanforderungen erfüllen, um sichere Lagerung und Gebrauch der PSM sicherzustellen.						
CB. 7.7.1	Werden die Pflanzenschutzmittel in Bestimmungen an einem sicheren Platz mit ausreichenden Einrichtungen zum Messen, Mischen und in den Originalverpackungen gelagert?	Das Pflanzenschutzmittelager entspricht allen nationalen, regionalen und örtlichen Gesetzen und Verordnungen.	KMK		X		O Lager X Schrank

CB. 7.7.2	der robust und stabil ist?	Das Lager ist strukturell solide und robust gebaut.	NKMK		X		
CB. 7.7.3	der angemessene Lagertemperaturen sicherstellt?	Die PSM werden gemäß Gebrauchsanweisungen gelagert.	NKMK		X		
CB. 7.7.4	der (insofern begehbar) gut belüftet ist?	ständig ausreichend belüftet, um die Bildung von gefährlichen Gasen zu vermeiden	NKMK		X		
CB. 7.7.5	der gut beleuchtet ist?	Ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, um sicherzustellen, dass alle Etiketten während die Mittel in den Regalen sind, gut lesbar sind.	NKMK		X		
CB. 7.7.6	getrennt von anderen Materialien gelagert?	Mindestanforderung: Verwendung einer physischen Barriere (Mauer, Abdeckfolien etc.).	NKMK		X		
CB. 7.7.7	Sind alle Regale zur Aufbewahrung von Pflanzenschutzmitteln aus nicht absorbierendem Material?	Regalen aus nicht absorbierenden Materialien (z.B. aus Metall, Hartplastik oder mit einer undurchlässigen Auflage etc.).	NKMK		X		
CB. 7.7.8	Ist die Einrichtung zur Aufbewahrung so ausgestattet, dass verschüttetes Material zurückgehalten wird?	Rückhaltewannen sind je nach Volumen/Menge mit 110% des Volumens des größten Behälters oder Produktes der gelagerten Flüssigkeiten eingefasst.	NKMK		X		
CB. 7.7.9	Gibt es Einrichtungen, um mit verschütteten Materialien umzugehen?	absorbierendes Material wie Sand/ Sägespänen, Korbsegen und Kehrléch und Kunststoffmélmer (Kunststoffsäcke), diese sind gekennzeichnet und befinden sich an einem festgelegten Ort.	NKMK		X		z.B. separates Kehrléch und Handfeger für PSM-Raum
CB. 7.7.10	Zugangsberechtigung nur für geschulte Arbeitskräfte?	Pflanzenschutzmittelager werden unter Verschluss gehalten.	NKMK		X		

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB. 7.7.11	Sind Pflanzenschutzmittel, welche für GLOBALG.A.P. zertifizierte Kulturen verwendet werden, separat im Lager von den Pflanzenschutzmitteln aufbewahrt, welche für andere Zwecke verwendet werden?	z.B. für die Anwendung im Garten etc.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7.7.12	Werden flüssige Pflanzenschutzmittel in den Regalen nicht oberhalb von Pflanzenschutzmitteln in Pulverform gelagert?	Alle flüssigen Pflanzenschutzmittel werden nicht über den Pflanzenschutzmitteln in Pulver- oder Granulatform gelagert.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7.7.13	Aktuelle Bestandsliste gelagerter PSM oder entsprechende Aufzeichnungen	Eine Bestandsliste mit Angabe des Lagerbestandes (Art und Menge) ist verfügbar und mindestens alle drei Monate aktualisiert.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O FO-26 Gefahrsstoffverzeichnis
CB. 7.7.14	Gibt es einen gut sichtbaren Notfallplan im Umkreis von 10 Metern vom Pflanzenschutzmittel- oder Chemikalienlager?	Ein Notfallplan und/oder "Sicherheitsplan" ist im Notfall, der alle in Punkt A7.4.1.2 beschriebenen Informationen und eine Notfallprozedur enthält, müssen gut sichtbar angebracht und für alle Personen in einem Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittel-Lager und dem Anweisungszugänglich sein. (Koh. n/A. zulässig.)	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7.7.15	Gibt es Notallehrungen im Falle der Kontamination des Anwenders?	Alle Pflanzenschutzmittel / Chemikalienlager sind über Plakate zum Anbringen/Waschen der Hände nach einer Wäglokation, Auswaschen der Augen, ohne Galle mit sauberem Wasser in nicht mehr als 10 min Entfernung, einm. Essig-Hilfs-kesten mit reinem Wasser, alle st. oder reinl. und der gekonzentriert. kein N/A zulässig.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB. 7.8	Handhabung der Pflanzenschutzmittel						
CB. 7.8.1	Wird allen Arbeitskräften, die Umgang mit PSM haben, vom Erzeuger angeboten, sich einmal jährlich oder mit einer Häufigkeit gemäß einer Gefahrenbeurteilung, welche den Zeitraum, wo sie mit PSM umgehen und deren Toxizität einbezieht, freiwillig einem Gesundheitscheck zu unterziehen?	Der Erzeuger bietet allen Arbeitskräften, die Umgang mit PSM haben, die Möglichkeit, sich freiwillig einem Gesundheitscheck zu unterziehen. (Gesundheitscheck zu unterziehen)	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	Kommentar/Begründung
CB. 7.8.2	Zeitliche Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen?	Dokumentierte Verfahren, gemäß den Etikettenanweisungen. Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss das Mittel auf den Pflanzen getrocknet sind.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>		Vorgaben gemäß Liste zugelassener PSM u. Ackerschlagkartel FO-27 Wiederbetreten von Flächen
CB 7.8.3	Wenn PSM-Konzentrate auf dem Betriebsgelände bzw. zwischen Betriebsstellen transportiert werden, erfolgt dies auf eine sichere Weise?	regulärer Transport von Pflanzenschutzmitteln muss in Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften, falls keine Container- oder Container-Transporteureinsatz erfolgt, gesichert werden, dass der Transport keine Gefahren darstellt. Geeignetheit der Arbeitskräfte, wo eine entsprechende Ausbildung erforderlich ist.	NKKM	<input checked="" type="checkbox"/>		
CB 7.8.4	Mischen, Handhabung und Befüllen entsprechend den Anweisungen auf dem Etikett	Die Einrichtungen, einschließlich der geeigneten Messvorrichtungen, müssen für das Mischen von Pflanzenschutzmitteln geeignet sein.	NKKM	<input checked="" type="checkbox"/>		
CB. 7.9	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter					
CB. 7.9.1	Werden leere Pflanzenschutzmittelbehälter vor der Lagerung und Entsorgung mit einem auf der Feldspritze integrierten Drucksprühsystem gereinigt oder mindestens dreimal mit Wasser gespült und wird das für die leeren Behälter verwendete Spülwasser wieder in den Tank der Sprühvorrichtung gefüllt oder in Übereinstimmung mit CB 7.5.1 entsorgt?	Des Pflanzenschutzmittels verbleibende Rückstände im Drucksprühsystem für Pflanzenschutzmittelbehälter oder das gibt ausreichende Anweisung, jeden Behälter vor der Entsorgung chemisch auszuwaschen.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>		
CB 7.9.2	Ist die Wiederverwendung leerer Pflanzenschutzmittelbehälter für andere Zwecke ausgeschlossen als dafür, dasselbe Pflanzenschutzmittel zu enthalten oder zu transportieren?	Es gibt Nachweise dafür, dass leere Pflanzenschutzmittelbehälter nicht für andere Zwecke genutzt werden, die die Aufwahrung und den Transport des ursprünglichen Pflanzenschutzmittels, kein N/A zulässig.	NKKM	<input checked="" type="checkbox"/>		
CB. 7.9.3	Werden leere Pflanzenschutzmittelbehälter bis zur Entsorgung sicher gelagert?	Es gibt einen Standort für die Lagerung dieser leeren Pflanzenschutzmittelbehälter, der getrennt von Erzeugnissen und Verpackungsmaterialien (z.B. getrocknete Getreidekörner und Sägespäne) und für Personen und Tiere (einschließlich Zugtieren).	NKKM	<input checked="" type="checkbox"/>		

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 7.9.4	Erfolgt die Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern auf eine Weise, die eine Gefährdung von Menschen sowie eine Belastung der Umwelt vermeiden?	Erzeuge mindestens eine PDM-Behälterentsorgung mittels statorischer Lagerung, einem statorischen System zur Entsorgung von Behältern vor der Entsorgung und einem Entsorgungssystem, die gemäß anwendbarer Gesetzgebung erfolgt und die Gefährdung von Menschen und die Belastung der Umwelt vermeiden. Kein N/A zulässig.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O Vorgabe Risikotabelle Betrieb
CB 7.9.5	Werden, soweit verfügbar, offizielle Sammel- und Entsorgungssysteme genutzt und werden für diesen Fall die leeren Behälter gemäß den Regeln eines Sammelsystems angemessen gelagert, gekennzeichnet und gehandhabt?	Es sind Aufzeichnungen über die Teilnahme des Betreibers an einem offiziellen Sammel- und Entsorgungssystem für leere Pflanzenschutzmittelbehälter vorhanden.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	z.B. PAMIRA
CB 7.9.6	Werden alle kommunalen Vorschriften zur Entsorgung oder Vermichtung von Pflanzenschutzmittelverpackungen beachtet?	Die relevanten nationalen, regionalen und lokalen (Kommunen) Gesetze und Vorschriften werden, insofern diese existieren, bezüglich der Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern beachtet.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CB 7.10	Ungenutzte Pflanzenschutzmittel						
CB 7.10.1	Werden nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel sicher aufbewahrt und gekennzeichnet und durch autorisierte oder anerkannte Einrichtungen entsorgt?	Es liegen Aufzeichnungen vor, die zeigen, dass nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel durch offiziell autorisierte Entsorgungseinrichtungen entsorgt worden sind.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O Agrarhandel O Schadstoffmobil
CB 7.11	Anwendung von anderen Substanzen außer Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln						
CB 7.11.1	Sind Aufzeichnungen verfügbar, falls Substanzen für Kulturen und/ oder den Boden verwendet werden und welche nicht in die Kapitel Düngemittel und Pflanzenschutzmittel gehören?	Falls selbsthergestellte Anwendungen, Pflanzestärkungsmittel, Bodenverbesserer oder jegliche andere Substanz bei den zertifizierten Kulturen eingesetzt werden, müssen hierzu Aufzeichnungen verfügbar sein.	NKMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Akerschlagkarrei
GERÄTE							

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Kommentar/Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
CB 8.1	Sind alle Geräte, die für die Lebensmittelsicherheit und die Umwelt sensibel/kritisch sind (z.B.: - Pflanzenschutzspritzen - Bewässerungs-/Düngesysteme, Ausrichtungen für die Nacherntebehandlung) in einem guten Erhaltungszustand und werden diese routinemäßig überprüft und wo anwendbar mindestens jährlich kalibriert und sind Aufzeichnungen zu den innerhalb der letzten 12 Monate getroffenen Maßnahmen verfügbar?	Die Geräte sind in einem guten Erhaltungszustand mit dokumentierten Nachweise: alle überprüfbar: Wartungserg. / Reparatur, Öl wachsch etc. <b>Aufzeichnung FO 28 "Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik"</b>	NKKM		<input checked="" type="checkbox"/>		FO 28 "Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik"
CB 8.2	Werden Ausrichtungen, die für die Umwelt sensibel sind und andere Ausrichtungen für betriebliche Aktivitäten (z.B. Pflanzenschutzspritzen, Wiegevorrichtungen und Temperaturmessgeräte) routinemäßig überprüft und wo anwendbar mindestens jährlich kalibriert?	Die Geräte sind in einem guten Erhaltungszustand mit dokumentierten Nachweise: alle überprüfbar: Wartungserg. / Reparatur, Öl wachsch etc.	NKKM		<input checked="" type="checkbox"/>		FO-29 Kalibrierung Messvorrichtung
CB. 8.3	Ist der Erzeuger, wenn verfügbar, in ein unabhängiges Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung einbezogen?	Die Einbeziehung des Erzeugers in ein Kalibrierungsprogramm wurde dokumentiert.	E		<input checked="" type="checkbox"/>		
CB 8.4	Werden Pflanzenschutzausrichtungen so gelagert, dass Produktverunreinigungen vermieden werden?	Die verwendeten Ausrichtungen für Pflanzenschutzmittelanwendungen (z.B. Brühbehälter, Rückenspritze) werden sicher gelagert, sodass die Verunreinigung von Produkten und anderen Materialien, welche in Kontakt mit essbaren Teilen von geernteten Produkten kommen können, vermieden wird.	NKKM		<input checked="" type="checkbox"/>		



№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	BODENBEWIRTSCHAFTUNG				FV. 2
			Grad	Ja	Nein	N/A	
FV. 2.1		Bodenbegasung (N/A, falls keine Bodenbegasung durchgeführt wird)					
FV. 2.1.1	Liegt eine schriftliche Begründung für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln vor?	Es gibt dokumentierte Aufzeichnungen und Begründungen für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln. Dies schließt den Standort, das Datum, den Wirkstoff, die Dosierungen, die Ausbringungsmethode sowie den Namen des Anwenders ein. Der Gebrauch von Methylbromid ist nicht erlaubt.	NKMK				<input checked="" type="checkbox"/> keine Bodenbegasung
FV. 2.1.2	Werden alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen eingehalten?	Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen müssen aufgezichnet werden.	NKMK				<input checked="" type="checkbox"/> keine Bodenbegasung
FV. 3	SUBSTRATE (N/A, falls Substrate nicht verwendet werden)						
FV. 3.1	Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese verfügbar sind?	Die Erzeuger dokumentieren Menge und Datum des recycelten Materials.	E				<input checked="" type="checkbox"/> keine Substrate
FV. 3.2	Wenn die Substrate für die Wiederverwendung auf chemischem Wege sterilisiert wurden, gibt es Aufzeichnungen über Ort, Datum der Sterilisation, das verwendete Mittel, die Sterilisationsmethode und den Namen der Person, die die Sterilisation durchgeführt hat sowie über die Wartezeit vor dem Pflanzen?	Wenn auf dem Betrieb Substrate sterilisiert werden, müssen Name oder ein Verweis zum Feld, der Obstanlage oder dem Gewächshaus aufgezichnet werden.	KMK				<input checked="" type="checkbox"/> keine Substrate
FV. 3.3	Kann, falls Substrate natürlicher Herkunft verwendet werden, nachgewiesen werden, dass sie nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen?	Es sind Aufzeichnungen, welche die natürliche Herkunft der eingesetzten Substrate belegen, vorhanden.	NKMK				<input checked="" type="checkbox"/> keine Substrate
FV. 4	VORERNT						

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV 4.1	Qualität des Wassers für Vorkreaktivitäten						
FV 4.1.1	Gibt es einen Nachweis, dass die mikrobiologische Qualität des für alle Vorkreaktivitäten verwendeten Wassers einschließt?	Eine Gefahrenermittlung zur mikrobiologischen Qualität des Wassers wird durchgeführt und liegt in schriftlicher Form vor. Die Herkunft des Wassers, die kann zu konkreten Vorkreaktivitätsmaßnahmen, den Zeitpunkt der Anwendung (Fertigstellungsdatum der Kultur), die Methode und der Ort der Anwendung (beispielsweise: Gießfläche, andere Teile der Pflanze, Fläche zwischen den Pflanzen usw.).	KMK	X			<input type="checkbox"/> Stadtwasser <input checked="" type="checkbox"/> Brunnen <input checked="" type="checkbox"/> FO-21 Gefahrenermittlung Wasser
FV 4.1.2	Wird Wasser, welches für Vorkreaktivitäten verwendet wird, im Rahmen der Gefahrenermittlung (FV 4.1.1) und gemäß der in dieser Beurteilung festgelegten Häufigkeit, aber mindestens so oft, wie in Anlage FV 1 angegeben, analysiert?	GLOBAL 3.A.P. Erzeuger müssen für das während der Vorkreaktivitäten verwendete Wasser alle anwendbaren regionalen Grenzwerte für mikrobiologische Verunreinigungen einhalten.	NKKM	X			<input checked="" type="checkbox"/> FO 22 Probenahmeplan Wasser <input checked="" type="checkbox"/> Wasseranalyse
FV 4.1.3	Hat der Erzeuger, wenn dies in der Gefahrenermittlung so festgelegt ist oder Wasseruntersuchungen dies erforderlich machen, angemessene Maßnahmen zur Vermeidung von Produktverunreinigungen umgesetzt?	Wenn die Gefahrenermittlung auf Grundlage der durchgeführten Wasseruntersuchungen zeigt, daß die Gefahr einer Produktverunreinigung besteht, sind Maßnahmen zu ergreifen.		X			<input checked="" type="checkbox"/> FO 12 Maßnahmenplan Umwelt
FV 4.1.4	Berücksichtigen die Laboranalysen gemäß der Gefahrenermittlung in FV 4.1.1 und geläufiger sektorspezifischer Standards mikrobiologische Verunreinigungen und ist das Labor nach ISO 17025 akkreditiert oder durch eine zuständige nationale Behörde für Wasseruntersuchungen anerkannt?	Analysen werden durch ein gelizientes Labor, welches nach ISO 17025 akkreditiert oder eine vergleichbare Organisation akkreditiert oder durch eine zuständige nationale Behörde anerkannt ist, Wasseruntersuchungen durchgeführt, besorgen. Das Labor ist in der Lage, mikrobiologische Analysen durchzuführen. Kein N/A zulässig.	NKKM	X			
FV 4.2	Anwendung organischer Düngemittel	organischen Ursprungs					

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
FV. 4.2.1	Ergebnis aus dem Zeitraum zwischen Düngemitteln und der Ernte des Produktes keine Gefährdung für die Lebensmittelsicherheit?	Analyseergebnis zeigt, dass der Zeitraum zwischen der Anwendung organischer Düngemittel und der Ernte die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet (Ackerstrategie, FO-20 "Risikobeurteilung organische Düngung")	KMK				keine Gefährdung FO-20 Risikobeurteilung org. Düngung
FV. 4.3	Vorenteüberprüfung						
FV. 4.3.1	Gibt es keine übermäßigen Aktivitäten von Tieren in Produktionsbereichen der Kulturen, welche eine mögliche Gefährdung für die Lebensmittelsicherheit darstellen?	Angemessene Maßnahmen müssen durchgeführt werden, um mögliche Kontaminationen durch Abweiden zu reduzieren (FO-03 "Risikotabelle Betrieb")	NKKM				FO 03 Risikotabelle Betrieb
FV.5	ERnte UND NACHERnte (PRODUKtHANDABUNGS-) AKTIVITÄTEN Die Kontrollpunkte in FV 5.1.1 bis FV 5.8.10 können während der Ernte und/oder Handhabung bei der Ernte (im Feld) und/oder bei der Handhabung im Packhaus und/oder während der Lagerung/Kühlung anwendbar sein. Alle diese Punkte müssen immer, insofern anwendbar, beurteilt werden.						
FV. 5.1	Hygienegrundsätze						
FV. 5.1.1	Wurde eine Beurteilung hinsichtlich Hygienegefahren für die Ernte und deren innerbetrieblichen Transport und Produkthandhabung durchgeführt?	Eine dokumentierte Hygienegefahrenbeurteilung physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Vorerfahrungen, Ausmaß von Körperdünge und (z.B. Erdbeeren, Kiwi, Gurke) sowie Übertragungsmechanismen (z.B. Erntehelfer, Kleidung) sowie Übertragungsmechanismen (z.B. Erntehelfer, Kleidung) und Prozess angepasst. Kriterien liegen vor und sind dem Produkt und Prozess angepasst. (FO-03 "Risikotabelle Betrieb")	KMK				Ergebnisse Risikotabelle Betrieb (FO-03)

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV. 5.1.2	Gibt es ein dokumentiertes Hygieneverfahren und Anweisungen für die Ernte- und Nachemteprozesse einschließlich Handhabung der Produkte (auch wenn diese direkt auf dem Feld, in der Obstanlage oder im Gewächshaus stattfinden), um Verunreinigungen von Kulturen, Produktionsbereichen von Produkten in Berührung kommen und gemieteten Produkten zu vermeiden?		KMK	X			O Risikotabelle Betrieb
FV. 5.1.3	Sind für den Erntevorgang dokumentierte Hygieneverfahren und Anweisungen eingeführt worden?		KMK	X			O FO-30 Hygienerichtlinie
FV. 5.1.4	Haben die Arbeitskräfte eine spezifische Hygieneerschulung erhalten, bevor sie mit Produkten umgehen?		KMK	X			O Schulung aller Mitarbeiter, Aushilfskräfte, FamilienAK, Betriebsleiter
FV. 5.1.5	Sind Hinweise, welche grundlegende Hygienevorgaben vermitteln für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar bereitgestellt? Enthalten diese für Arbeitskräfte mindestens die Vorgabe, die Hände vor der Rückkehr zur Arbeit zu waschen?		KMK	X			O Prüfung vor Ort

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV 5.1.6	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produktionsbereichen und Produkten abgegrenzten Bereichen?	Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken sind beschränkt auf ausgewiesene Bereiche und dürfen nicht in den Arbeitsbereichen erlaubt werden.	KMK	X			FC-30 Hygienerichtlinie o Schilder
<b>Sanitäre Einrichtungen</b>							
FV 5.2.1	Haben Erntearbeiter, welche in direktem Kontakt mit den Kulturen sind, Zugang zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen?	Einrichtungen zum Waschen müssen in einem sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand sein, um den Arbeitkräften das Reinigen und Desinfizieren ihrer Hände zu ermöglichen. Muss Trinkwasser sein oder Desinfektionsmittel (nach Essen, nach Rauchen, vor Arbeitsbeginn, usw.) Kein N/A zulässig.	KMK	X			o Toiletten o Waschraum nu Formulare
FV 5.2.2	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Toiletten sollten für Erntearbeiter in einer erreichbaren Entfernung (innerhalb 500m oder 7 Minuten) vom Arbeitsplatz zur Verfügung stehen.	NKKM	X			5.0.
FV 5.2.3	Haben Arbeitskräfte, welche Produkte auf dem Feld oder in einer Einrichtung handhaben, Zugang zu sauberen Toiletten und Vorrichtungen zum Händewaschen in ihrer näheren Arbeitsumgebung?	Einrichtungen zum Händewaschen und saubere Toiletten müssen vorhanden sein. Möglichkeiten zum Trinken der Hände (so weit wie möglich und ohne die Möglichkeit anderer Kontaminationen) müssen verfügbar sein.	KMK	X			5.0.
FV 5.2.4	Werden Erntebehälter ausschließlich für die Erzeugnisse verwendet und sind diese Behälter, sowie die Erntewerkzeuge und -ausrüstungen für die beabsichtigte Nutzung geeignet und werden sie gereinigt, instand gehalten und sind sie geeignet, das Produkt vor Verunreinigungen zu schützen?	Wachstumsbehälter, Erntebehälter, Werkzeuge (z.B. Schaber, Wasser, Sämaschinen etc.) und die Entzunderung (z.B. Wäscher) werden gereinigt und instandgehalten, bis sie einen geeigneten Reifezustand (und wenn in der Getreideernte geeignet einen Reifezustand) zur Vermeidung von Verunreinigungen durch Ernteprodukte.	KMK	X			
FV 5.2.5	Vertugen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleemöglichkeiten?	Die Einrichtungen sollen zum Wechseln der Kleidung und schützender Oberbekleidung, genutzt werden.	E				X

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung Bitte ausfüllen bzw. ankreuzen
FV 5.2.6	Werden Fahrzeuge, welche für den innerbetrieblichen Transport geeigneter Erzeugnisse genutzt werden und jegliche Ausrüstung zum Verladen gereinigt und instandgehalten wo notwendig und dies in Abhängigkeit von den Gefahren?	Bei Feststanzüge, die für das Verladen und dem innerbetrieblichen Transport von Erzeugnissen eingesetzt werden, sind separat festzulegen, ob diese Ausrüstung (z.B. durch Erre, Schürzen, Kapseln, Dampfer, ausgetauschte Filter etc.) verladen wird.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O FO-34 Reinigungsplan
FV 5.3	Qualität des Wassers			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV 5.3.1	Falls Eis (oder Wasser) während Tägkeiten, die sich auf die Ernte oder das Kühlen beziehen, eingesetzt wird, erfüllt dies die mikrobiologischen Anforderungen für Trinkwasser? Wird es gehandhabt, um Verunreinigungen der Erzeugnisse zu vermeiden?	Lagertes Wasser, das in Verbindung mit der Ernte oder der Kühlzwecke verwendet wird, muss die mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser erfüllen und unter hygienischen Bedingungen gehandhabt, um eine Verunreinigung von Erzeugnissen zu vermeiden.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	hu Bautzoo
FV 5.4	Pack- und Lagerbereiche			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV 5.4.1	Werden geerntete Erzeugnisse vor Verunreinigungen geschützt?	Geerntete Erzeugnisse, müssen (unabhängig davon, ob sie lose oder verpackt geerntet werden) vor Verunreinigungen geschützt werden. Für den Fall, dass die Erzeugnisse direkt auf dem Feld abgepackt und gewaschen werden, müssen die Wägen das Feld verlassen werden, bevor (keine Lagerung über Nacht im Feld) in Umlaufnahme mit dem Erzeugnis der Hygienegefahr vorbeugende Maßnahmen, Anordnungen an die Leereschiffen ergriffen werden, falls Erzeugnisse kurzzeitig auf dem Boden gelagert werden.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV 5.4.2	Sind alle Sammel-/ Lagerplätze/ Verpacken Produkte sauber gehalten und in gutem hygienischen Zustand?	Falls verpackte Produkte auf dem Betrieb gelagert werden, müssen die Lagerbereiche gereinigt sein.	KMK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O Lagerbereiche sauber O für lose Ware



№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV 5.4.9	Werden über Sortier-, Wiege- und Lagerbereichen bruchsfähige Lampen und/oder Lampen mit einer Schutzabdeckung verwendet?	Für den Fall von Glaslampen sind Glühbirnen und anhängige Lampen, die sich über Erzeugnissen oder über Weiteilen für die Herstellung von Erzeugnissen befinden, entsprechend sicher gemacht oder gesondert abgedeckt, um eine Verunreinigung der Lampenstruktur zu verhindern.	KMK				X
FV 5.4.10	Sind schriftliche Verfahren zum Umgang mit Glas und durchsichtigem Hartplastik vorhanden?	Es gibt schriftliche Verfahren für den Umgang mit gestochenen Glas- und/oder durchsichtigen Hartplastik, welche eine Quelle für physikalische Verunreinigungen und/oder Bakterienbelastungen der Produkte sein können (z.B. Verunreinigungen durch Glasbruch, zerfallene Glasstücke, in Bereichen der Verpackung und Lagerung).	NKMK	X			F
FV 5.5	Temperatur- und Luftfeuchtigkeitskontrolle						
FV 5.5.1	Werden Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls zutreffend) kontrolliert und aufgezeichnet?		NKMK				X Lager keine Tage
FV 5.6	Schadlingsbekämpfung						
FV 5.6.1	Gibt es ein Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen in den Pack- und Lagerbereichen?	Darüber hinaus Verfahren zur Überwachung von Schädlingen in den Pack- und Lagerbereichen umzusetzen, welche im Hinblick auf die unterschiedlichen Gegenstände angemessen sind. Kein N/A zulässig.	KMK				F
FV 5.6.2	Gibt es sichtbare Nachweise, dass das Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen wirksam ist?	Eine visuelle Beurteilung zeigt, dass das Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen wirksam ist. Kein N/A zulässig.	KMK				X
FV 5.6.3	Liegen detaillierte Anweisungen zur Schädlingskontrolle und zu notwendigen Maßnahmen vor?	Es gibt detaillierte Überprüfungen und es existieren Anweisungen zur Schädlingskontrolle und deren regelmäßigen Anpassungen.	NKMK				F

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV. 5.7	Nachtemwaschen						
FV 5.7.1	Handelt es sich beim Wasser für den letzten Waschgang der Produkte um Trinkwasser?	Das verwendete Wasser ist von einem ausreichenden Bodensee geigelt. Die letzten 12 Monate ist eine Wasseranalyse am Zulieferer durchgeführt worden.	KMK				kein Waschen
FV 5.7.2	Wenn Wasser für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet (zurückgeführt) wird, wurde es gefiltert und werden pH-Werte der Desinfektionsmittel regelmäßig überwacht?	Wird das Wasser für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet (zurückgeführt) wird, wird es gefiltert und desinfiziert. Desinfektionsmittel werden regelmäßig überwechselt. Anzeigen werden überwacht.	KMK				
FV 5.7.3	Wird die Wasseranalyse von einem geeigneten Labor durchgeführt?	Die Wasseranalyse für das Waschen der Produkte wird von einem Labor durchgeführt, das nach ISO 17025 oder einem entsprechenden nationalen Standard akkreditiert ist. Jeder Probe nachweisbar kann, dass es sich um Akkreditierungsprozess befindet.	NKKM				
FV. 5.8	Nachtembehandlungen						
FV 5.8.1	Werden alle Anweisungen auf dem Etikett befolgt?	Eindeutige Verfahren und Dokumentation sind verfügbar.	KMK				Ja
FV 5.8.2	Sind alle Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nachtembehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, im Land der Anwendung offiziell zugelassen.	Alle Pflanzenschutzmittel, welche für die Nachtembehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, sind im Land der Anwendung von der zuständigen Behörde offiziell zugelassen oder genehmigt. Die Anwendung der geernteten Kulturen im Land der Anwendung und der Gebrauch der geernteten Kulturen für die Anwendung werden genehmigt.	KMK				Ja
FV 5.8.3	Wird eine aktuelle Liste über alle Nachtembehandlungsmittel aufbewahrt, die für die angebauten Kulturen verwendet werden und für den Gebrauch zugelassen sind?	Eine aktuelle Dokumentierte Liste mit den Nachtemmitteln (einschließlich aller Nachtembehandlungsmittel, die auf Etiketten oder in der letzten 12 Monaten eingesetzt wurden) liegt vor. Die Liste ist aktuell.	NKKM				O Liste Stand: _____
FV 5.8.4	Kann die technisch verantwortliche Person für die Anwendung von Nachtembehandlungsmitteln Kompetenz und Fachwissen hinsichtlich der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln nachweisen?	Die für die Nachtembehandlung mit Pflanzenschutzmitteln, technischen Verfahren, Person, keine geeignete Fachwissen durch andere anerkannte Zertifikate oder die Teilnahme an Schulungen nachweisen.	KMK				Ja

№	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad	Ja	Nein	Begründung
FV 5.8.5	Hat das Wasser, welches für Nachemtebehandlungen verwendet wird, Trinkwasserqualität?	Das vorwache Wasser wird von den zuleitenden Bändern abgedreht und/oder innerhalb der letzten 12 Monate ist eine Wasseranalyse zum Nachweis der Wasserqualität durchgeführt worden.	KMK			allgemein
FV 5.8.6	Werden Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für Nachemtebehandlungen verwendet werden, separat von Erzeugnissen und anderen Materialien gelagert?	Um die chemische Verunreinigung von Erzeugnissen zu vermeiden, werden Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel abgetrennt, ausgepackt, in einem Behälter separat von den Erzeugnissen gelagert.	KMK			
FV 5.8.7	Werden alle Aufzeichnungen zu Nachemtebehandlungen aufbewahrt und schließen sie mindestens die nachfolgend aufgelisteten Kriterien ein? - Pro- oder Chargennummer des Produktes); - Ort der Anwendung - Behandlungsdatum - Art der Behandlung - Handelsname und Wirkstoff - Anwendungsmenge - Anwendungsname und Wirkstoff - Handelsname und Wirkstoff - Art der Behandlung - Ort der Anwendung - Behandlungsdatum - Art der Anwendung - Produktname und Chargennummer des Produktes); - Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (d.h. Par- oder Chargennummer des Produktes); - Die angeforderten Informationen werden bei allen Nachemtebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln aufgezollt.	Die angeforderten Informationen werden bei allen Nachemtebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln aufgezollt.	KMK			
FV 5.8.8	Name des Anwenders?	Der Name der Person, die das Produkt angewendet hat, wird in allen Aufzeichnungen zu Nachemtebehandlungen mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln dokumentiert.	NKMK			
FV 5.8.9	Begründung der Anwendung?	Der Geschäftliche Name des zu behandelnden Guts oder der/des, das/der wird in allen Aufzeichnungen zu Nachemtebehandlungen mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln dokumentiert.	NKMK			
FV 5.8.10	Werden alle Nachemtebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte in CB 7.6 berücksichtigt?	Ein dokumentiertes Nachweis zeigt, dass der Erzeuger alle Nachemtebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln durchführt, die in CB 7.6 berücksichtigt und dementsprechend handelt.	KMK			

ERZEUGERERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT - ab 15. April 2013 bei ALLEN internen Kontrollen auszufüllen und bei externen Kontrollen zu überprüfen: (gilt nicht für die Zertifizierung von Blumen und Zierpflanzen)

BETRIEB: *Mr. Horstmann*

LÄNTER/ZERTIFIZIERER: *Mr. Horstmann*

UNTERSCHRIFT: *Mr. Horstmann*

Wir verpflichten uns zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit durch alle Produktionsprozesse hindurch, von vor dem Anpflanzen bis hin zur Produktfreigabe.

- 1. ENHALTUNG UND ANWENDUNG ENTSPRECHENDER GESETZE
- 2. IMPLEMENTIERUNG EINER GUTEN AGRARPRAXIS UND ZERTIFIZIERUNG NACH DEM GLOBALG.A.P. STANDARD FÜR KONTROLLIERTE LANDWIRTSCHAFTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG V4.0

Alle unsere Mitarbeiter werden in Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult (s. Kontrollpunkt AF\_3.2.2 und 3.2.3) und streng kontrolliert, um die kontinuierliche Anwendung sicherzustellen.

Folgende Person(en) ist/sind für Lebensmittelsicherheit verantwortlich:

NAME(N): *Mr. Horstmann*

FUNKTION: *BC*

VERTRETUNG:

falls abweichend, WÄHREND DER ERNTE (BEI PFLANZENPRODUKTION) UM SICHERZUSTELLEN, DASS NUR SICHERE PRODUKTE GEERNTET WERDEN, DIE DEM STANDARD ENTSPRECHEN:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

falls abweichend, WÄHREND DER PRODUKTHANDHABUNG UM SICHERZUSTELLEN; DASS ANGEMESSENE FREIGABEVERFAHREN GEMÄSS DEM STANDARD BEFOLGT WERDEN:

NAME(N):

FUNKTION:

VERTRETUNG:

24-STUNDEN KONTAKT BEI NOTFÄLLEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT:

TEL: *05783*

Die Implementierung von GLOBALG.A.P. beruht auf der Bestimmung von Gefahren und Risiken, Aktivitäten zu deren Eindämmung werden jährlich überprüft, um eine kontinuierliche Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit sicherzustellen.