















Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel



















Checkliste Betrieb



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
1. Lebens- und Futtermittelsicherheit				Merkblatt			
			1. 1. Rückverfolgbarkeit Lieferanten und Abnehmer nachweislich (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege) bekannt bei				
			➤ Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ weiteren Betriebsmitteln (z.B. Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen, Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungsmittel, Dünge-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer, Tiertransporteur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Belege (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege, Sackanhänger) enthalten Angaben zu				
			➤ Datum bzw. Zeitraum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ unmittelbare Lieferanten bzw. Abnehmer (Name und Anschrift)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis: QS _{AGF/OGK/GAP} / QZBW _{AB/OGK} fordert zusätzlich die Dokumentation des Bestimmungsortes, Anschrift, Telefonnummer, QS-ID bzw. Standortnummer, Chargen- bzw. Partie-Nr., falls im Produktionsprozess gebildet und bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung (letzter Punkt nur für QS _{OGK/GAP}))				
			➤ Erzeugnis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Menge, Stückzahl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			interne Rückverfolgbarkeit				
			➤ Produkte bei Ernte, Lagerung und Transport jederzeit identifizierbar (z.B. über Lagepläne, Beschilderung von Lagerstätten, Silos, Behältern)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : Rückverfolgbarkeit der produzierten Ware, wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit möglich)				
			➤ Herkunft der Produkte im Lager für jede Partie (auch zugekaufter Ware) dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Ware erhält bei der Einlagerung eine Partienummer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Partienummer auf allen Schriftstücken, die die Ware betreffen bzw. begleiten, vermerkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ QZBW-Kennzeichnung auf allen Schriftstücken, die die Ware betreffen bzw. begleiten, vermerkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Erzeugnisse eindeutig als QS- / QZBW-Ware gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis für QS _{OGK} / QZBW _{OGK} : bei loser Ware muss die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung vorhanden sein)				
			➤ eindeutige Chargentrennung von QZBW-Ware und Nicht-QZBW-Ware vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			1. 2. Personalhygiene Hygieneanweisungen und -schulungen				
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygieneanweisungen auf Basis der Risikoanalyse für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder (Bilder) und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygieneanweisungen umfassen Mindestanforderungen zur <ul style="list-style-type: none"> - persönlichen Sauberkeit - Handhygiene (z. B. Hände waschen vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen oder Essen, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit) - Tragen von Schutzkleidung einschließlich der Reinigung und Aufbewahrung - Produktverunreinigungen durch Körperflüssigkeiten - Meldung von ansteckenden Krankheiten - Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit - sorgsamem Umgang mit den Produkten - ausgewiesene abgegrenzte Bereiche für Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und trinken - Vermeidung von Fremdkörpern und anderen Verunreinigungen im Erntegut - Umgang mit Glas und Hartplastikbruchteilen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitarbeiter nachweislich zu den grundlegenden Hygieneanforderungen im Betrieb jährlich und beim Arbeitsbeginn neuer Mitarbeiter geschult (Datum, Unterschrift) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygiene-Schulungsplan mit Inhalten, Intervallen, Teilnehmern, Referenten, Sprache und Verhaltensregeln liegt vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbeitskräfte verstehen die Anweisungen und setzen sie um 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			1. 3. Lagerung, Behandlung und Transport von Lebens- und Futtermitteln				
			getrennt von				
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reinigungs-, Desinfektionsmitteln 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nacherntebehandlungsmitteln 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsgeräten 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mineraldüngern 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ anderen Düngemitteln (z.B. Wirtschaftsdünger, verarbeitete tierische Proteine oder flüssige Blattdünger) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geräten zum Ausbringen von Düngemitteln 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ verpackten Spurennährstoffdüngern 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ gebeiztem Saat- und Pflanzgut 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arzneimitteln 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ leicht entzündlichen Stoffen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abfällen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			geschützt vor				
			➤ Verkotung durch Haus- und Wildtiere (z.B. keine Vogelnistplätze, Türen und Tore geschlossen, Lagergut abgedeckt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Schädlingen und Schadnagern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Glasbruch (auch über Verpackungsmaterialien) (z.B. Lampen, Glühbirnen bruchsicher oder mit Schutzschirm, Fenstergitter)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Verunreinigungen durch Lager- und Transportbehälter (z.B. unbedenkliche Schutzanstriche in Silos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Verunreinigungen durch Verpackungsmaterial (z.B. unbedenklicher Kunststoff)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Verschmutzungen (z.B. Be- und Entladebereich sauber, Abdeckung beim Transport)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Haustieren (Hunde, Katzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Umgang mit nicht selbst erzeugten Waren (Zukauf, Verkauf, Produktbehandlung) (Hinweis für QS _{OGK} : hierbei handelt es sich um QS-Ware oder Ware, die zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QS angemeldet ist) (Hinweis für QZBW _{OGK} : hierbei handelt es sich um QZBW-Ware oder Ware, die zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QZBW angemeldet ist)				
			➤ Wareneingang nachweislich dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweise für QS / QZBW _{OGK} : Wareneingangskontrollen - erfolgen nach geregelter Ablauf und sind anhand interner Vorgaben durchzuführen - sind an Herstellungs-, Lager- und Transportbedingungen anzupassen)				
			➤ auf Schädlingsbefall kontrolliert und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen eingeleitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ alle Lieferanten sind lieferberechtigte Systempartner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Retourenmanagement				
			➤ Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Maßnahmen ergriffen um erneute Mängel abzustellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Regelung zur Bearbeitung von Retouren dokumentiert und jährlich geprüft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Ausnahme für QS / QZBW _{OGK} : wenn Retoure ausgeschlossen werden kann)				
			Warenfluss				
			➤ Verhältnis Menge der produzierten und ggf. eingekauften Ware und Menge der vermarkteten Ware ist plausibel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : Lagerungs- und Handhabungsverluste sind berücksichtigt)				
			➤ mind. einmal jährlich eine detaillierte Massenbilanz (inkl. aller produzierten, gekauften und vermarkteten Waren) anhand eines Beispiels erstellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			1. 4. Reinigung und Desinfektion im Lebens- und Futtermittelbereich allgemeine Anforderungen  ➤ Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Kisten und Fahrzeuge sauber oder  ➤ vor Gebrauch gereinigt und bei Bedarf desinfiziert  ➤ Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden  ➤ Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. nachweislich für den Lebensmittelbereich zugelassen (z.B. Aufdruck auf dem Etikett) und Dosierung eingehalten  ➤ keine direkte oder indirekte Kontamination von Produkten durch Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. Lagerstätten  ➤ Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. nur in ausgewiesenen Bereichen gelagert Transportfahrzeuge und -behälter  ➤ wieder verwendbare Behälter mind. 1x jährlich gesäubert  ➤ betriebseigene Transportmittel vor Einsatz gesäubert, wenn auch für andere Zwecke als den Transport von Erzeugnissen eingesetzt (z.B. Düngemittel) Aufzeichnungen  ➤ über alle durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen vorhanden und aktuell geführt				
			1. 5. Ein- und Auslagerung, Kontrollen allgemeine Anforderungen  ➤ Erntegut lagerfähig (z.B. durch Trocknung, Belüftung)  ➤ Vermischung oder Kontamination der Produkte ausgeschlossen  ➤ Lagerstätte und Lagergut regelmäßig kontrolliert (z.B. auf Feuchtigkeit, Temperatur, Schädlingsbefall, Verschmutzung)  ➤ qualitätserhaltende Maßnahmen bei Bedarf durchgeführt (z.B. Trocknung, Belüftung, Umlagerung, Kühlung) technische Einrichtungen (z.B. Kühlung, Belüftung, Trocknung, Messgeräte)  ➤ nach Herstellerangaben gewartet				
			1. 6. Schädner- und Schädlingsbekämpfung Überwachung und Kontrolle  ➤ Lager und Ställe systematisch auf Schädner- und Vorratsschädlingsbefall überprüft  ➤ Schädner- und Vorratsschädlingsbekämpfung durchgeführt  ➤ Schädlingsbekämpfung nachweisbar durch vorhandene Köderboxen oder Lieferscheine Schädner- und Vorratsschädlingsbekämpfungsmittel  ➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet				

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			Rodentizide ➤ Verbot der befallsunabhängigen Dauerbeköderung von Nagetieren eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Auslage von Schadnagerbekämpfungsmitteln ➤ unzugänglich für andere Tiere (z.B. in Köderstationen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Aufzeichnungen ➤ Köder- bzw. Fallenplan vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Schädlingsbekämpfungsplan vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			1. 7. Aufzeichnungen und Mitteilungen zur Lebens- und Futtermittelsicherheit				
			➤ Aufzeichnungen über qualitätserhaltende Maßnahmen hinsichtlich Lagerbedingungen (ggf. Luftfeuchtigkeit, ggf. Temperaturführung, Schädlingsbefall, Verschmutzungen des Erntegutes (bei der Einlagerung soweit möglich zu vermeiden))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ schriftliches Verfahren für fehlerhafte Produkte (Identifizierung, Isolierung, Handhabung und Entsorgung) vorhanden und umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

2. Schutz des Grundwassers gegen Verschmutzung und Lagerung von Gefahrstoffen

			2. 1. Lagerung von Pflanzenschutzmitteln einschließlich Beiz-, Vorratsschädlingsbekämpfungs-, Schadnagerbekämpfungs- und Desinfektionsmitteln (alle Lager)				
			allgemeine Anforderungen ➤ in Originalverpackung (beständig, bruchsicher, dicht)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Schild „Pflanzenschutzmittel - Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von Gefahrstoffen in das Grundwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			getrennt von ➤ Arzneimitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Lager ➤ Boden des Lagers mit einem geeigneten Belag gegen Säuren, Laugen und organische Lösungsmittel beschichtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Türschwelle vorhanden (Rückhaltevolumen gewährleistet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ zugelassene Auffangwanne vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ zugelassener Pflanzenschutzmittelschrank mit Auffangwanne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Auffangvolumen ➤ mind. 10 % der gesamten Lagermenge, wenigstens aber 110 % des größten Einzelgebindes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ im Wasserschutzgebiet (Zone III) mind. 100 % der Lagermenge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Lagerschrank bzw. -regal ➤ stabil und standsicher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			2. 2. Zusätzlich bei Lagermengen von mehr als 50 kg sehr giftigen (T+) oder 200 kg giftigen (T) / brandfördernden Stoffen sowie bei QS_{OGK}, QS_{AGF}, QS_{GAP}, QZBW unabhängig von der gelagerten Menge				
			allgemeine Anforderungen				
			➤ trocken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ kühl und vor extremen Temperaturschwankungen geschützt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ frostsicher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ nur berechtigte Personen entnehmen Pflanzenschutzmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			getrennt von				
			➤ Saat- und Pflanzgut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Düngemitteln und -geräten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ verpackten Spurennährstoffdüngern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsgeräten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Futtermitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Reinigungsmitteln, Schmierölen u.ä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			geschlossene Lagerräume				
			➤ robustes, stabiles und aus feuersicheren Materialien (d.h. feuerhemmend bis zu 30 Minuten) gebautes Lager	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ begehbare Raum belüftbar/belüftet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ ausreichend beleuchtbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Regale aus nicht absorbierendem Material (z.B. Metall, Hartplastik) oder mit einer undurchlässigen Auflage etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Regale aus schwer entflammablem Material (z.B. Metall)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Zutritt				
			➤ Lagerraum abgeschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Fenster einbruchssicher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Lagerschrank abgeschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Arbeitssicherheit				
			➤ Behälter mit absorbierendem Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaufel sowie Plastiktüten zur Aufnahme von verschüttetem Material vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Notfallplan (Sofortmaßnahmen, Erste Hilfe, Notfalltelefonnummer) vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Alarmplan (Telefonliste mit Notfall-Nr. und Giftnotruf) vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
		 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Notfallausrüstung (z.B. Augendusche, fließendes Wasser, Erste-Hilfe-Kasten, Notfall-Nr.) vorhanden ➤ flüssige Pflanzenschutzmittel nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert <p>Bestandsliste und Gefahrstoffverzeichnis außerhalb des Lagers vorhanden und</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aktuell geführt ➤ Bestandsliste umfasst Gefahrstoffkennzeichnung und Menge (Anzahl Gebinde, Beutel, Flaschen oder Kilogramm bzw. Liter) ➤ bei Änderungen Bestandsliste innerhalb von einem Monat aktualisiert 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	KO		
		 	<p>2. 3. Lagerung von Mineraldünger (einschließlich Flüssigdünger)</p> <p>allgemeine Anforderungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sauber und leicht zu reinigen ➤ belüftet und vor Regenwasser und starker Kondenswasserbildung geschützt ➤ trocken und Boden undurchlässig <p>getrennt von</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saat- und Pflanzgut ➤ Futter- und Lebensmitteln ➤ Arzneimitteln ➤ leicht entzündlichen Stoffen ➤ Pflanzenschutzmitteln, -geräten und -ausrüstung 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	KO KO KO KO		
		 	<p>2. 4. Zusätzlich für ammoniumnitrathaltige Düngemittel ab einer bestimmten Lagermenge (z.B. mehr als 1 t Kalkammonsalpeter) sowie bei QS, QZBW unabhängig von der gelagerten Menge</p> <p>getrennt von</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hitzequellen (z.B. Verbrennungsmotoren, Heizungen) <p>geschützt vor</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Feuer oder offenem Licht <p>Kennzeichnung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schild „Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden ➤ Schild „Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten“ vorhanden 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
		 	<p>2. 5. Zusätzlich für Flüssigdünger (z.B. AHL) über 1.000 l Lagerraum</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auffangraum ohne Abfluss bzw. Auffangwanne vorhanden ➤ Auffangvolumen mind. 10 % der Lagermenge bzw. mind. Inhalt des größten Gebindes bzw. abhängig vom Volumen der Anlage 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			


















Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ im Wasserschutzgebiet (Zone III) Auffangvolumen mind. 100 % der Lagermenge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Auffangvolumen bei Risiko einer Gewässerverunreinigung 110 % des Volumens des größten Einzelbehälters	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	







3. Lagerung von Gülle, Jauche, Silagesickersäften, Festmist, Gärrückständen und Silagen

			3. 1. Allgemeine Anforderungen für alle Lager ➤ Eintrag von Gülle und Jauche durch Ab- oder Überlaufen in Grund- und Oberflächengewässer (z.B. Bäche) und in die Kanalisation zuverlässig verhindert ➤ Eintrag von Sickersäften durch Ab- oder Überlaufen in Grund- und Oberflächengewässer (z.B. Bäche) und in die Kanalisation zuverlässig verhindert ➤ Eintrag von Sickersäften durch Abfließen aus Feldmieten für Silage und nicht ortsfesten Festmistzwischenlagern in Grund- und Oberflächengewässer und Kanalisation zuverlässig verhindert ➤ Lagerkapazität und -orte für Gülle, Jauche und Festmist dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3. 2. Ortsfeste Lager für Festmist / Silage inkl. feste Gärreste ➤ Bodenplatte flüssigkeitsundurchlässig, standsicher und gegen die zu erwartenden mechanischen, thermischen und chemischen Einflüsse widerstandsfähig ➤ seitliche Einfassung vorhanden und flüssigkeitsundurchlässig ➤ Jauchebehälter vorhanden und flüssigkeitsundurchlässig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3. 3. Lagerung außerhalb ortsfester Anlagen (Festmist, Silagen) allgemeine Anforderungen ➤ Stallmist- oder Kompostlager bei Lagerzeit über 3 Monate abgedeckt ➤ Sickerwasser auffangen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Entsorgung

			4. 1. Abfälle Lagerung und Entsorgung von Abfällen ➤ in ausgewiesenen Bereichen ➤ Bereiche regelmäßig nachweislich gesäubert und ggf. desinfiziert ➤ ordnungsgemäße Abfallentsorgung durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Entsorgung von Gefahrstoffen ➤ Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot oder deren Ablaufdatum abgelaufen ist oder die unbrauchbar sind (bzw. die gemäß Pflanzenschutzgesetz (§15) oder anderen nationalen Gesetzen der Beseitigungspflicht unterliegen), unverzüglich und sachgerecht entsorgt (z.B. Annahme über PRE® System (Pflanzenschutzmittel Rücknahme und Entsorgung) oder Schadstoffsammelstelle des Landkreises)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			4. 2. Leere Pflanzenschutzmittelbehälter allgemeine Anforderungen  ➤ dreimal von Hand gespült oder  ➤ mit Druckspülsystem der Feldspritze gereinigt  ➤ nicht wieder verwendet Spülwasser  ➤ in die Feldspritze gefüllt und ausgebracht Lagerung der gespülten Behälter  ➤ sicher (ausgewiesener, gekennzeichnet und abgeschlossener Lagerplatz)  ➤ für Unbefugte unzugänglich  ➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser  ➤ trocken (geöffnet, Verschlüsse von Behältern getrennt) Entsorgung  ➤ über ein qualifiziertes Entsorgungssystem (z.B. PAMIRA (PACkMittel RÜcknahme Agrar)), das eine Gefährdung von Mensch und Umwelt vermeidet  ➤ Entsorgungsbeleg vorhanden  ➤ nationale, regionale und lokale Gesetze und Verordnungen werden eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			4. 3. Abfallvermeidung und Emissionsminderung  ➤ anfallende Abfallprodukte (z.B. Folien, Altöl) und mögliche Umweltverschmutzungsquellen (z.B. Ammoniak, Abgase) aufgelistet  ➤ Aktions- und Abfallmanagementplan zur Vermeidung und Verminderung des Abfallaufkommens und der festgestellten Emissionsrisiken vorhanden  ➤ Mülltrennung und Recycling werden durchgeführt (z.B. duales System) und dokumentiert (anfallende Abfälle, Entsorgungswege, Verbleib)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Eigenkontrolle, Dokumentation und Management							
			5. 1. Eigenkontrolle  ➤ jährlich durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)  ➤ Geräte (Düngerstreuer, Pflanzenschutzspritze, Beregnungsanlage etc.) - funktionsfähig - nachweislich in gutem Zustand (Eigenkontrolle (Auslitern, jährliche Kalibrierung)) - durch sachkundige Person jährlich gewartet und dokumentiert (Datum, Art der Wartung, Rechnung)  ➤ Lohnunternehmer nachweislich über die ihn betreffenden Anforderungen informiert und deren Einhaltung nachweislich bei der Eigenkontrolle berücksichtigt (z.B. vom Landwirt bestätigte Eigenkontrolle des Lohnunternehmers)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>Notfallplan vorhanden mit Angaben zu (Hinweise für QS / QZBW_{OGK}):</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Notfallplan ist frei zugänglich und steht in der/den vorherrschenden Sprachen der Arbeitskräfte und/ oder in Form von Piktogrammen zur Verfügung - im Umkreis von 10 m um Pflanzenschutzmittellagern und Anmischplätzen angebracht) <p>➤  Anweisungen für das Verhalten bei Unfällen / Notfällen</p> <p>➤  Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Feuerlöscher, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse)</p> <p>➤  Ort des nächsten Telefons und Notfallnummern (Feuerwehr, Polizei, Rettungswagen)</p> <p>➤  Adresse des Betriebs</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>5. 3. Standortmanagement</p> <p>➤ Risikoanalyse für Flächen und Substrate (z.B. Champignon- oder Topfkräuterproduktion) durchgeführt und dokumentiert (Hinweis für QS / QZBW_{AB} / OGK: gilt bei einer Erstkontrolle für alle zu zertifizierenden Flächen,</p> <ul style="list-style-type: none"> - bei Flächenneuzugängen sowie - beim Auftreten neuer Gefahrenpotenziale auf den bereits vorhandenen Flächen) <p>(Hinweis für QS / QZBW_{AB} / OGK: Risikoanalyse muss folgende Punkte abdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bei neu für die landwirtschaftliche Produktion genutzten Flächen: Vornutzungen aus dem Vorjahr (wenn möglich aus den letzten 5 Jahren) - ggf. vorheriger Anbau von gentechnisch veränderter Organismen - Klärschlammasubstrat in den letzten 2 Jahren - Bodenzustand (Bodenanalyse) - Erosion - Höhe des Grundwasserspiegels und Grundwasserqualität - Einfluss auf und von angrenzenden Flächen - Umwelteinflüsse aus der Umgebung des Betriebs (z.B. kommerzielle Tierhaltung, Kompostanlagen, Haus- und Wildtiere, Staubentwicklung, Hochwasser) - Rückstände oder Altlasten (z.B. von Pflanzenschutzmitteln) im Boden oder Kultursubstrat - Pflanzenschutzmitteleinsatz) <p>(Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: die Risikoanalyse ist mind. jährlich zu prüfen oder bei wesentlichen Änderungen zu überarbeiten)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>5. 4. Soziale Belange, Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit</p> <p>Schutzkleidung</p> <p>➤ geeignete und intakte Schutzkleidung und -ausrüstung im Betrieb vorhanden (z.B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Gehörschutz, Schutzbrille, Atemschutz, Schutzanzug, auch für Dienstleister und Besucher)</p> <p>(Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: nicht intakte Schutzkleidung wird entsorgt)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schutzkleidung und -ausrüstung gemäß gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben genutzt (Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: neue Atemschutzfilter können originalverpackt bis zur angegebenen Lagerdauer genutzt werden; gebrauchte müssen mindestens 1 x jährlich erneuert werden) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schutzkleidung nach Gebrauch separat gereinigt, sauber und getrennt von persönlicher Kleidung und Pflanzenschutzmitteln an einem belüfteten Ort aufbewahrt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ für die Schutzkleidung liegt ein nutzungsangepasster, betrieblicher Reinigungsplan vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung liegen vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Notfallplan				
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erste-Hilfe-Kästen bei der Ernte und auf dem Betrieb vorhanden, leicht verfügbar für den Transport und gut sichtbar angebracht 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ bei allen Arbeiten mind. 1 Mitarbeiter mit Erste-Hilfe-Kenntnissen <u>immer</u> auf dem Betrieb anwesend, der innerhalb der letzten 5 Jahre geschult wurde (Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: als Richtwert für die Anzahl der Personen mit einer Erste-Hilfe-Schulung in Bezug auf die Anzahl der Arbeitskräfte gelten die Empfehlungen der Berufsgenossenschaften) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Fortbildung				
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Betriebsleiter oder unbefristet (bzw. fest) angestellter Mitarbeiter hat nachweislich an mind. 2 Fortbildungsveranstaltung je Kalenderjahr mit Bezug zu ausgewählten Betriebszweigen teilgenommen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ nachweislich kontinuierlich Fachinformationen bezogen (z.B. Fachzeitschrift, Newsletter) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mitarbeiterschulung und -fortbildung				
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitarbeiter im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Bioziden, Chemikalien, Tierarzneimitteln und gefährlichen Maschinen geschult und Schulung (inkl. Inhalt, Schulendem, Datum und Teilnehmerliste) dokumentiert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitarbeiter zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz geschult 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitarbeiter, die Chemikalien, Desinfektionsmittel, Pflanzenschutzmittel und / oder andere gefährliche Substanzen handhaben und / oder gefährliche oder komplexe Maschinen oder Geräte bedienen, entsprechend qualifiziert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Checkliste Pflanzenbau

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	

1. Saat- und Pflanzgut

			1. 1. Qualität und Gesundheit nachgebautes Saat- und Pflanzgut				
			<ul style="list-style-type: none"> systematisch auf sichtbare Schädlinge und Krankheiten geprüft und Ergebnisse der Prüfung dokumentiert (Hinweis für QS_{OGK} / QZBW_{OGK}: bei vegetativer Vermehrung ist der Standort der Mutterpflanze nachvollziehbar) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> stammt ausschließlich aus dem erstmaligen Nachbau von zertifiziertem Pflanzgut (Hinweis für QS_{GAP} / QZBW_{OGK}: gilt nur für Kartoffeln) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> zum Erstaudit liegt Nachweis zur Untersuchung auf Quarantäneschadorganismen vor (mind. 1 Probe je 50 t je Partie) (Hinweise für QS / QZBW_{OGK}: - Untersuchung mittels PCR auf Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit - Probenahme erfolgt durch unabhängigen Dritten) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> nach Folgeaudit auf Quarantäneschadorganismen untersucht, wenn weniger als 40 % Z-Pflanzgut eingesetzt wird (mind. 1 Probe je 50 t und je Partie) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> bei Pflanzgut von Erhaltungssorten entspricht der Untersuchungsumfang dem Untersuchungsumfang von Z-Pflanzgut 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			zugekauft Pflanzgut				
			<ul style="list-style-type: none"> Bescheinigungen über Zweckeignung liegen vor (z.B. Qualitätszertifikate, Lieferbedingungen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> keine Sortenrechte Dritter verletzt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> für passpflichtige Arten liegt der EU-Pflanzenpass vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Sprossen, Keimlinge und Jungpflanzen				
			<ul style="list-style-type: none"> Saatgut und angekeimte Ware nachweislich mikrobiologisch unbedenklich (Hinweise für QS / QZBW_{OGK}: - Nachweis erfolgt durch eigene Analysen oder Lieferantenzertifikate - Probenahme erfolgt risikoorientiert und im Laufe eines Monats soll jede Sprossenart miterfasst werden - Grenzwerte eingehalten (EHEC (VTEC, STEC)) nicht nachweisbar in 25 g, Salmonellen nicht nachweisbar in 100 g, E. coli <10³ KbE/g, Bacillus cereus <10³ KbE/g, Listeria monocytogenes <10² KbE/g - Untersuchungen auf Enterobakterien und aerobe mesophile Keimzahl wird empfohlen - mikrobiologische Konformität der Samen/des Saatgutes ist gemäß VO (EU) Nr. 209/2013 durchzuführen und zu dokumentieren) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> Rückstellprobe (200g je Samen-/Saatgutpartie) mind. aufbewahrt bis Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum abgelaufen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<ul style="list-style-type: none"> bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzte Pflanzenschutzmittel in den Begleitpapieren angegeben (Ausnahme für QS / QZBW_{OGK}: Dauerkulturen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			1. 2. Aufzeichnungen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Probenahmeprotokoll für Untersuchungen auf Quarantänekrankheiten erstellt und dokumentiert ➤ Untersuchungsergebnisse auf Quarantänekrankheiten dokumentiert ➤ Nachweis bei selbst durchgeführten Beizungen über Datum, Mittel, Aufwandmenge, Applikationsart, Applikationsort, Zielorganismus (Krankheit oder Schädling), Name des Anwenders 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

2. Bodenschutz

			2. 1. Erosionsschutz <ul style="list-style-type: none"> ➤ erosionsmindernde Verfahren standortabhängig durchgeführt und dokumentiert (z.B. bodenschonende Bearbeitungstechniken, Mulchsaatverfahren, Zwischenfruchtanbau, Strohmulch, Anbau quer zum Hang, Anpflanzung von Hecken bzw. Windschutzstreifen) <p>(Hinweis für QS_{OGK} / GAP / QZBW_{OGK}: wenn möglich, ist eine geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen einzuhalten)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	--	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

3. Pflanzenschutz




			3. 1. Sachkunde <ul style="list-style-type: none"> ➤ jeder Anwender nachweislich sachkundig <p>(Hinweis für § / K / QS_{OGK} / QZBW_{OGK}: gilt auch für Nacherntebehandlungen)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			3. 2. Pflanzenschutzmittel einschließlich Beizmittel Zulassung <ul style="list-style-type: none"> ➤ für die im Betrieb angebauten Kulturen in Deutschland zugelassen (Zulassungsnummer und -zeichen auf dem Gebinde vorhanden) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			3. 3. Spritz- und Sprühgeräte <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geräteprüfung von einer amtlich anerkannten Kontrollstelle (z.B. Fachwerkstatt) alle 3 Jahre durchgeführt (Kontrollplakette bzw. Prüfprotokoll vorhanden) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3. 4. Umgang mit Pflanzenschutzmitteln <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anwendungshinweise des Herstellers zur Handhabung (einschließlich Bienenschutz) eingehalten ➤ Dosiereinrichtungen (z.B. Messbecher, Waage) zum sicheren Anmischen und Abmessen von Pflanzenschutzmitteln vorhanden und jährlich überprüft bzw. kalibriert ➤ Überprüfung der Dosiereinrichtungen dokumentiert ➤ Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz der Umwelt und von Dritten beachtet ➤ Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmittelwirkstoffen vermieden 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Anwenderschutz <ul style="list-style-type: none"> ➤ geeignete Schutzkleidung und -ausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln entsprechend der Gebrauchsanweisung vorhanden 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anwender trägt Schutzkleidung nach Herstellervorgaben 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			(Hinweis für QS _{OGK} / QZBW _{OGK} : - bei Atemschutzfiltern richtet sich die zu verwendende Klasse nach den Gebrauchsanweisungen und Herstellerangaben der Pflanzenschutzmittel - die Gebrauchsdauer der Atemschutzfilter ist abhängig von den äußeren Anwendungsbedingungen)				
			➤ Schutzkleidung in gutem Zustand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ getrennt von Pflanzenschutzmitteln an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Empfehlungen zum Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ vollständiger Erste-Hilfe-Kasten am Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Einrichtungen zum Auswaschen der Augen (Augendusche) oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3. 5. Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln ➤ bei Anwendung im Splitting-Verfahren max. Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten ➤ erforderliche Abstände zu Nachbarkulturen eingehalten ➤ zur Vermeidung von Abdrift optimierte Pflanzenschutztechniken eingesetzt und Witterungsbedingungen beachtet Restmengen ➤ Spritzbrühereste mind. 1 : 10 verdünnt und auf der behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht ➤ das bei der inneren Gerätereinigung anfallende Wasser auf der behandelten Fläche ausgebracht Wartezeiten ➤ eingehalten (Hinweise für QS / QZBW _{AB} / OGK: - Flächen mit Wartezeit müssen den Mitarbeitern ggf. während durchgehenden Ernteperioden kenntlich gemacht werden, z.B. Lageplan mit den entsprechenden Verweisen - in Ländern, in denen die Wartezeit keine gesetzliche Anforderung ist, darf diese im begründeten Bedarfsfall unterschritten werden, wenn die Rückstandsuntersuchung einer von unabhängigen Dritten gezogenen Probe belegt, dass die gesetzliche Rückstandshöchstgehalte eingehalten werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			3. 6. Überbetriebliche Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln ➤ Auftragnehmer (z.B. Lohnunternehmer) nachweislich sachkundig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3. 7. Integrierter Pflanzenschutz allgemeine Anforderungen ➤ aktuelle Mittelliste, die alle in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel umfasst, vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ aktuelle Informationen zum Pflanzenschutz nachweislich verfügbar (z.B. Pflanzenschutzwarndienst, Internet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern erfolgt nachweislich durch eine Kombination von Verfahren, bei denen unter vorrangiger Berücksichtigung biologischer, biotechnischer, pflanzenzüchterischer sowie anbau- und kulturtechnischer Maßnahmen die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel auf das notwendige Maß beschränkt wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ nachweislich mind. 5 Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis für QS / QZBW _{AB} / OGK: dies können zum Beispiel sein:				
			- Verwendung krankheitstoleranter bzw. resistenter Sorten				
			- Förderung von Nützlingen (Hecken, Sitzstangen, Steinhäufen, Nistkästen, u.a.)				
			- Eintrag/ Einsatz von Nützlingen (Raubmilben, Schlupfwespen u.a.)				
			- Einsatz von Überwachungsgeräten (Leimringe, Leimtafeln, Lupe, Pheromonfallen, RIMPRO, Schorfwarngeräte u.a.)				
			- Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik				
			- Wechsel der Pflanzenschutzwirkstoffe zur Vermeidung von Resistenzen				
			- mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung				
			- Einsatz von Mulchmaterial (Folien, Stroh, Rinde)				
			- Einsatz von Kulturschutznetzen oder Vlies				
			- Sicherung der Feldhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen)				
			- Sicherung der Raumhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen, Materialien usw., Desinfektion)				
			- Vegetationsheizung				
			- Einsatz von Klimacomputern				
			- Verjüngen mehrjähriger starker Bestände				
			- Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger vor Neuanpflanzung (z.B. auf Nematoden, Verticillium)				
			- standortgerechte Sortenwahl				
			- Teilflächen- und Randbehandlungen				
			- Wechsel der Anbauflächen / Einhaltung erforderlicher Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen				
			- Einsatz von Gründüngung				
			- Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosion (z.B. durch Querpflügen, Mulchen, Zwischenfruchtsaat, usw.)				
			- Vermeiden von staunassen Standorten				
			- Optimierung der Bewässerung (z.B. Tropfbewässerung)				
			- bedarfsgerechte Bewässerung (z.B. Messung der Bodenfeuchte, klimatische Wasserbilanz)				
			- Bodendämpfung				
			- Behandlung des Drainagewassers (Langsam-Sand-Filter, thermische oder UV-Desinfektion)				
			- Anwendung bodenschonender Maßnahmen durch entsprechende bodenschonende Bearbeitungstechniken/-geräte)				

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			3. 8. Transport von Pflanzenschutzmitteln für den Eigenbedarf Ladung <ul style="list-style-type: none"> ➤ gegen Beschädigung und Kreuzkontamination gesichert ➤ Behälter während Transport verschlossen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		 	4. 1. Grundbodenuntersuchung auf Phosphat <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bodenuntersuchungen für jeden Schlag ab 1 ha liegen vor und sind nicht älter als 6 Jahre (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		 	4. 2. N-Bodenuntersuchung (N_{min}, EUF) (Hinweis für § / K / QS / QZBW _{OGK} : vor dem Aufbringen wesentlicher Nährstoffmengen von mehr als 50 kg N/ha und Jahr) <ul style="list-style-type: none"> ➤ für jeden Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mind. 1x jährlich durchgeführt und dokumentiert oder <ul style="list-style-type: none"> ➤ NID-Vergleichswerte bzw. einschlägige Beratungsempfehlungen vorhanden (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern/unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) (Hinweis für § / K / QS _{OGK} / QZBW _{OGK} : bei Anbau von Gemüsekultur nach Gemüsevorkultur im selben Jahr ist eine repräsentative N _{min} -Probe erforderlich)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 3. Düngebedarfsermittlung (Hinweis für § / K / QS / QM / QZBW _{OGK} : verpflichtend vor der Aufbringung wesentlicher Nährstoffmengen in Höhe von mehr als 50 kg/ha und Jahr Stickstoff (Gesamtstickstoff)) (Hinweis für § / QS / QZBW _{OGK} : verpflichtend vor der Aufbringung wesentlicher Nährstoffmengen in Höhe von mehr als 30 kg/ha und Jahr Phosphat (P ₂ O ₅)) (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) (Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : Pflanzenhilfsmittel für Kartoffeln, Erdbeeren und Gemüsekulturen)				

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ N-Düngebedarf vor Aufbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jeden Schlag, jede Bewirtschaftungseinheit sowie zusammengefasste Flächen bis 2 ha von Gemüse- und Erdbeerkulturen ermittelt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Merkblatt www.duengung-bw.de
			➤ P-Düngebedarf vor Aufbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jeden Schlag, jede Bewirtschaftungseinheit sowie zusammengefasste Flächen bis 2 ha von Gemüse- und Erdbeerkulturen ermittelt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	www.duengung-bw.de
			➤ aufgezeichneter Düngebedarf bis zum Ablauf des 31.03. des der Düngebedarfsermittlung folgenden Kalenderjahres zu einer jährlichen betrieblichen Gesamtsumme des Düngebedarfs zusammengefasst und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Merkblatt
			➤ ermittelter Düngebedarf beim Aufbringen nicht überschritten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ bei nachträglich eintretenden Umständen (z.B. ergiebigen Niederschlägen) erneute Düngebedarfsermittlung einschließlich einer Begründung erstellt und dokumentiert (ggf. situationsangepasste Düngung in Absprache mit der zuständigen Behörde)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Hinweis für § / K / QS / QZBW _{AB} / OGK: die nachträgliche Ermittlung darf den ursprünglichen Düngebedarf um max. 10 % überschreiten)				
			➤ bei erneuter Düngebedarfsermittlung zusätzlich weitere Bodenuntersuchungsergebnisse vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 4. Aufzeichnungen zum Nährstoffeinsatz (Ausnahmen für QS / QM / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)				
			➤ aufgebrauchte Nährstoffmengen bis zum Ablauf des 31.03. des der Aufbringung folgenden Kalenderjahres zu einer jährlichen betrieblichen Gesamtsumme des Nährstoffeinsatzes zusammengefasst und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Merkblatt
			(Hinweise für QS / QZBW _{AB} / OGK: - es muss erkennbar sein aus, welcher Quelle der Nährstoff stammt - für Stickstoff muss für die Summenbildung nur pflanzenverfügbarer N herangezogen werden)				
			➤ Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			(Ausnahmen für QS _{OGK/GAP} / QZBW _{OGK} : nicht erforderlich für - Zierpflanzen-, Baumschul-, Rebschul-, Strauchbeeren- und Baumobstflächen sowie nicht im Ertrag stehende Dauerkulturflächen des Wein- und Obstbaus - Flächen mit ausschließlicher Weidehaltung bei einem jährlichen Stickstoffanfall (Stickstoffausscheidung) aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von max. 100 kg N/ha ohne zusätzliche N-Düngung - Betriebe, die auf keinem Schlag mehr als 50 kg Gesamtstickstoff/ha oder 30 kg Phosphat/ha pro Jahr ausbringen - Betriebe, die abzgl. der Flächen unter 1 und 2 weniger als 15 ha landwirtschaftliche Fläche bewirtschaften und die höchstens 2 ha Gemüse, Hopfen, Wein oder Erdbeeren anbauen und in denen max. 750 kg Stickstoff aus tierischen Wirtschaftsdüngern anfällt)				
			4. 5. zusätzliche Anforderungen für Nitratgebiete/eutrophierte Gebiete Anforderungen, die nur für Nitratgebiete („rote Gebiete“) gelten  <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aufbringverbot vom 01.11. bis einschließl. 31.01. für Festmist von Huf- oder Klautentieren oder Komposten eingehalten 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 6. Besondere Vorgaben für die Anwendung von N- und P- haltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten, Pflanzenhilfsmitteln Aufbringverbot eingehalten, wenn Boden  <ul style="list-style-type: none"> ➤ wassergesättigt ➤ überschwemmt ➤ gefroren oder schneebedeckt (Hinweis für § / QS / QZBW _{OGK} : Aufbringung von Kalkdünger mit weniger als 2 % P ₂ O ₅ auf gefrorenen Böden möglich, wenn keine Gefahr durch Abschwemmung in oberirdische Gewässer und auf benachbarte Flächen besteht) (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern/unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 7. Sperrzeit für Düngemittel mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff (mehr als 1,5 % Gesamt-N/kg TM) Sperrzeit (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)  <ul style="list-style-type: none"> ➤ nach der Ernte der letzten Hauptfrucht bis einschließlich 31.01. auf Ackerland eingehalten ➤ vom 01.12. bis einschließlich 31.01. auf Gemüse, Beerenobst und Erdbeeren eingehalten ➤ vom 01.12. bis Ablauf 15.01. für Festmist von Huf- und Klautentieren sowie für Kompost eingehalten 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			4. 8. Sperrzeit für Düngemittel mit wesentlichem Gehalt an Phosphat (mehr als 0,5 % P ₂ O ₅ /kg TM) ➤ vom 01.12. bis Ablauf 15.01. eingehalten (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 9. Zusätzliche Vorgaben für die Anwendung von organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln einschließlich Wirtschaftsdünger N-Obergrenze 170 kg Gesamtstickstoff pro Hektar und Jahr ➤ im Durchschnitt des Betriebes eingehalten (Ausnahme für § / K / QS / QZBW _{AB} / _{OGK} : für Kompost innerhalb von 3 Jahren max. 510 kg Gesamt-N/ha)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Anbauhygiene ➤ Verbot der Ausbringung von flüssigem Wirtschaftsdünger auf Erdbeeren und zur Kopfdüngung im Gemüsebau eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ im Gemüsebau flüssiger Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft nur eingesetzt, wenn der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte der Gemüsekulturen nicht weniger als zwölf Wochen beträgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			4. 10. Aufbringung von N- und P-haltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln in der Nähe von Gewässern allgemeine Anforderungen ➤ kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Oberflächengewässer ➤ zu Oberflächengewässern mind. 4 m Abstand eingehalten (Vorgabe aus der Düngeverordnung) (Hinweis für § / K / QS / QZBW _{OGK} : bei Einsatz von genauer Aufbringtechnik (z.B. Schleppschräuche, Pneumatikstreuer mit Grenzstreueinrichtung, Miststreuer mit Leitblechen) kann der Abstand auf 1 m reduziert werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 11. Klärschlammeinsatz Aufbringverbot eingehalten ➤ für Klärschlamm, klärschlammhaltige Düngemittel und häusliche Abwässer im gesamten Betrieb ➤ auf Gemüseflächen ➤ auf stehenden Kulturen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Klärschlammaufbringung und -lagerung ➤ vor dem Anbau von Feldgemüse mindestens 2 Jahre lang kein Klärschlamm, Klärschlammgemisch oder Klärschlammkompost aufgebracht ➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>4. 12. Einsatz von Gärresten aus Biogasanlagen (Ausnahme für QS / QZBW_{AB} / OGK: Gärsubstrate, deren Einsatzstoffe nachgewiesen werden und nur aus Gülle und pflanzlichem Material bestehen (siehe Merkblatt), können auch innerhalb der Sperrfristen und nach der Pflanzung von Dauerkulturen ausgebracht werden)</p> <p> ➤ keine Ausbringung nach Aussaat oder Pflanzung</p> <p> ➤ im Ausbringungsjahr und im Folgejahr kein Feldgemüse (auch keine Erdbeeren) angebaut (Ausnahme für QS_{OG} / GAP / QZBW_{OGK}: Gärrückstände sind nachweislich hygienisch unbedenklich für die Erzeugung von Frischeprodukten)</p> <p> ➤ nach Aufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut</p> <p> ➤ Ausbringung bei Dauerkulturen erfolgt bis max. 3 Monate vor der Ernte</p> <p>(Hinweise für QS_{OG} / GAP / QZBW_{OGK}: - es dürfen keine essbaren Pflanzenteile vorhanden sein - Grenzwerte zu Salmonellen und Schwermetallen müssen eingehalten werden)</p> <p>Aufzeichnungen</p> <p> ➤ Analysergebnisse zur hygienischen Unbedenklichkeit liegen vor</p> <p>(Hinweis für QS_{OG} / QZBW_{OGK}: folgende Grenzwerte je Charge müssen eingehalten werden: - Salmonellen, nicht nachweisbar in 50 g der entnommenen Sammelproben - Blei 150 mg/kg TM - Cadmium 1,5 mg/kg TM - Chrom 100 mg/kg TM - Kupfer 100 mg/kg TM - Nickel 50 mg/kg TM - Quecksilber 1 mg/kg TM - Zink 400 mg/kg TM)</p> <p>(Hinweis für QS_{OG} / QZBW_{OGK}: bei gleichbleibendem Ausgangsmaterial und gleichbleibender Herkunft ist es ausreichend, wenn eine entsprechende Untersuchung vorhanden ist, die nicht älter ist als max. 2 Monate vor dem Zeitpunkt der Ausbringung der Gärsubstrate)</p> <p>(Hinweis für QS_{OG} / QZBW_{OGK}: auf Salmonellenuntersuchung kann verzichtet werden, wenn - die Gärsubstrate aus einer thermophilen Anlagenfahrweise stammen oder - die Ausbringung mindestens 3 Monate vor der Ernte erfolgt)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>5. Bewässerung</p>				

			<p>5. 1. Wasserentnahme</p> <p> ➤ nachweislich erlaubt</p> <p>(Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: gilt auch für die Wasserableitung)</p> <p> ➤ Aufzeichnungen sind vorhanden bezüglich den Anforderungen der Genehmigung, wie z.B. stündliche, tägliche, monatliche oder jährliche Entnahmemengen oder Wasserverbrauchsmengen</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			5. 2. chemische und physikalische Wasserqualität (Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : Risikoanalyse schließt mindestens folgende Punkte ein: - Anzahl der erforderlichen Wasseranalysen - Anwendungsmethode - Kultur - Herkunft des Wassers - Zeitpunkt der Anwendung (Kulturstand, Zeit bis zur Ernte) - Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen der Wasserquellen - Entnahmestellen, die z.B. durch Zufluss von Abwässern aus Kläranlagen beeinträchtigt sein können - Probenahmezeitpunkt)				
			➤ Bewässerungswasser in den aufgrund der Gefahren- bzw. Risikoanalyse festgelegten Abständen untersucht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Hinweis zu QS / QZBW _{OGK} : es können auch vorliegende Analyseergebnisse der Trink-, Bade- oder Oberflächenwasserüberwachung genutzt werden)				
			➤ die Wasserprobe wird an repräsentativem Austrittspunkt des Bewässerungssystems entnommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach DIN ISO 17025)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ risikobehaftetes Wasser nicht genutzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ kein unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ bei risikobehaftetem Wasser Aufzeichnungen zu Korrekturmaßnahmen und/oder getroffenen Entscheidungen vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6. Nacherntebehandlungen (z.B. Keimhemmung bei Kartoffeln)

			6. 1. Sachkunde ➤ jeder Anwender von Nacherntebehandlungsmitteln nachweislich sachkundig (Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : gilt für Nacherntebehandlungen, die nicht gemäß Pflanzenschutzmittelbestimmungen geregelt sind)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			6. 2. Behandlungsmittel ➤ in Deutschland zugelassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			6. 3. Anwendung ➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			6. 4. Aufzeichnungen zur Nacherntebehandlung vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu				
			➤ Anwendungsgebiet (z.B. Name des Schädlings, der Krankheit, des Unkrauts)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Ort der Behandlung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Charge (z.B. Losnummer der behandelten Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Behandlungsmittel (Handelsname und Wirkstoff)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Aufwandmenge oder Konzentration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ Anwendungstechnik (z.B. Sprühen, Nebeln, Begasen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Name des Anwenders	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Wartezeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO











7. Rückstandskontrolle

			7. 1. Rückstandshöchstmengen ➤ Informationen über die zulässigen Rückstandshöchstmengen in Deutschland und in den Bestimmungsländern, in denen die Erzeugnisse verkauft werden sollen, vorhanden und aktuell ➤ zulässige Rückstandshöchstwerte des jeweiligen Bestimmungslandes bei der Anwendung von chemischen Pflanzenschutzmitteln berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			7. 2. Rückstandskontrolle Probenahme ➤ Betriebsstätten für unangekündigte Beprobungen durch autorisierte Probenehmer jederzeit zugänglich Rückstandsuntersuchungen ➤ Betrieb nimmt am QS- Rückstandskontrollmonitoring teil (Hinweis für QZBW _{OGK} : Organisation durch den Lizenznehmer) ➤ bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring innerhalb von 4 Wochen Beratung durchgeführt (Hinweise für QS / QZBW _{OGK} : - kann innerhalb von 4 Wochen keine Beratung erfolgen, muss nachgewiesen werden, dass innerhalb von 2 Wochen ein Beratungstermin vereinbart und Informationen über die Beanstandung beantragt wurden - Überprüfung erfolgt im Rahmen des nächsten Systemaudits)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

8. Schlagbezogene Aufzeichnungen

			8. 1. Schlagkartei, Formblatt oder Kulturkarten vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu Betrieb und Schlägen ➤ Name, Anschrift, Betriebsnummer ➤ Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mit Bezeichnung (z.B. Gemarkungsnummer, Flurnummer, Flurstücksnummer) ➤ Flächengröße ➤ Erntejahr bzw. Anbaujahr ➤ Kultur, Fruchtart ➤ Kulturverfahren bei geschütztem Anbau ➤ Fruchtfolge einschl. Zwischenfrüchte Aussaat und Pflege ➤ Kultur, ggf. Sorte ➤ Fläche, ggf. Satz-Nummer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	--	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ Aussaat- bzw. Pflanztermin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Aussaatmenge (z.B. Kö/m ² , Einheit/ha) bzw. Pflanzgutmenge (z.B. Anzahl/m ²)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Düngung inklusive Bodenverbesserungsmittel (Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : Aufzeichnungen sind für jeden Schlag, jede Bewirtschaftungseinheit oder für zusammengefasste Flächen von unter 0,5 ha mit Erdbeeren oder Gemüse bis zu einer Größe von 2 ha zu erstellen)				
			➤ Feld/Schlag oder Bewirtschaftungseinheit, Gewächshaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Ergebnisse Grundbodenuntersuchung (Datum, Versorgungsstufe) (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Ergebnisse N-Bodenuntersuchung (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ N-Düngebedarfsermittlung (Ausnahmen für QS / QZBW _{OGK} : - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Düngemittel (Bezeichnung, Düngertyp, Nährstoffgehalt, Anbieter bzw. Inverkehrbringer) einschließlich Blattdünger und organische Dünger (z.B. Gülle, Jauche, Silagesickersaft)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Kultur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Anwender	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Ausbringmenge m ³ /ha bzw. dt/ha oder Nährstoffmenge kg/ha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Ausbringungsmethode (Gerät, Bewässerung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Pflanzenschutz (Hinweis für QS _{OGK} / QZBW _{OGK} : auch bei der Anwendung von Grundstoffen, Pflanzenstärkungsmitteln, Zusatzstoffen, Bodenentseuchungsmitteln und der chemischen Sterilisation von Substraten sowie bei Nacherntebehandlungsmaßnahmen und Beizungen)				
			➤ Kulturname/Sorte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Schlagbezeichnung laut FIONA oder FLIK-Nummer (alternative Bestimmungsmethode wie z.B. GPS-Punkt oder GPS- Punkt und Gewächshausbezeichnung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO









Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ Begründung für die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel (z.B. Schädlings-, Krankheits-erreger, Unkraut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Pflanzenschutzmittelbezeichnung inkl. Wirkstoff oder wissenschaftlicher Name des eingesetzten Nützlings	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Aufwandmenge je Flächeneinheit oder Konzentration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Wartezeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : gilt auch für die Eigenvermehrung von Saat- / Pflanzgut)				
			➤ Name des Anwenders	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			(Hinweis für QS _{OGK} / QZBW _{OGK} : fordert sachgerechte Ausbringung und Dokumentation , wenn mehr als technisch bedingte Restmengen anfallen.)				
			Bewässerung				
			➤ Datum mit Entwicklungsstadium der Kultur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Ernte				
			➤ Erntetermin bzw. Zeitspanne der Ernte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Erntemenge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Feldabfuhr der Nebenprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Checkliste Obst-, Gemüse- und Kartoffelbau

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
1. Boden und Substrate							
			1. 1. Einsatz von Substraten Aufzeichnungen vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu <ul style="list-style-type: none"> ➤ Substratsterilisation (Ort, Datum, Substratmenge, Verfahren, Wirkstoff, Wirkstoffmenge, Dauer, Anwender, Anwendungsgebiet, Wartezeit) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Vorernte							
			2. 1. Mikrobiologische Wasserqualität <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risikoanalyse zur mikrobiologischen Wasserqualität durchgeführt, jährlich überprüft bzw. bei Änderungen aktualisiert <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">(Hinweis für QS / QZBW: von Mindestanzahl kann abgewichen werden, wenn Kalkulation der Analysenanzahl auf Basis des Entscheidungsbaums der QS Arbeitshilfe „Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität“ durchgeführt wird)</div> (Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: Risikoanalyse schließt mindestens folgende Punkte ein: <ul style="list-style-type: none"> - Anwendungsmethode - Kultur - Herkunft des Wassers - Zeitpunkt der Anwendung (Kulturstand, Zeit bis zur Ernte) - mögliche Verunreinigungen der Wasserquellen, Speicher, Verteilersysteme - Entnahmestellen, die z.B. durch Zufluss von Abwässern aus Kläranlagen beeinträchtigt sein können) 				

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	



















3. Düngung

			3. 1. N-Bodenuntersuchung im Freiland <ul style="list-style-type: none">  ➤ bei Beerenobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N_{min}, EUF) oder Blattanalyse (Hinweise für QS / QZBW_{OGK}: - gilt für Strauchbeeren, die mit mehr als 80 kg N/ha und Jahr, gedüngt werden - Düngegaben sind dann vom Betriebsleiter zu begründen)  ➤ bei Baumobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N_{min}, EUF) oder Blattanalyse (Hinweise für QS / QZBW_{OGK}: - gilt für Kernobst, das mit mehr als 60 kg N/ha und Jahr, und Steinobst, das mit mehr als 80 kg N/ha und Jahr, gedüngt wird - Düngegaben sind dann vom Betriebsleiter zu begründen)  ➤ bei Freilandgemüse und Erdbeeranbau N_{min}-Vorrat auf allen Schlägen (Bewirtschaftungseinheiten) zeitnah vor der Aussat oder Pflanzung oder vor der N-Düngung bestimmt 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			3. 2. Aufzeichnungen zur N-Düngung <ul style="list-style-type: none">  ➤ Stickstoffbedarfswerte (entsprechend DüV Anlage 4 Tab. 4) für angebaute Freilandgemüsebau-Kulturen vorhanden  ➤ Aufzeichnungen zur Stickstoffdüngestrategie bei geschütztem Anbau (z.B. Gewächshaus) vorhanden und aktuell geführt (Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: mögliche Stickstoffstrategien sind - N_{min}-System unter Berücksichtigung der stärkeren Mineralisierung in Gewächshausböden - Anerkannte Nährlösungszusammensetzung - Nährlösungsaustausch bei Überschreiten des Natriumgehaltes von 5 mmol/l im Drainwasser) 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			3. 3. Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger <ul style="list-style-type: none">  ➤ vor der Ausbringung von organischen Düngern Risikoanalyse durchgeführt (Hinweis für QS QZBW_{OGK}: diese beinhaltet z.B.: - die Gefahr der Übertragung von Pflanzenkrankheiten und des Eintrags von Unkrautsamen - die Art und Herkunft des organischen Düngers - die Methode der Kompostierung - die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen - den Zeitpunkt der Anwendung - die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen der Kulturen - die Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination) (Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: auf die Risikoanalyse kann verzichtet werden, wenn als organischer Dünger ausschließlich Gärsubstrat entsprechend der Richtlinie ausgebracht wird)  ➤ Ausbringung von organischen Düngern erfolgt unter Berücksichtigung der Risikoanalyse  ➤ auf Baumkulturen und Strauchbeerenobst ausschließlich nach der Ernte aufgebracht und 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	KO



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ vor dem Knospenaufbruch eingearbeitet <p>(Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: auf die Einarbeitung kann verzichtet werden, wenn im späteren Vegetationsverlauf durch genügend Abstand zu den Früchten eine Kontamination (z.B. durch Spritzwasser bei Starkregen) ausgeschlossen werden kann)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ auf Blattgemüse ab der Pflanzung nicht mehr ausgebracht 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ auf alle anderen Kulturen mind. 60 Tage vor der Ernte aufgebracht und eingearbeitet <p>(Ausnahme für QS / QZBW_{OGK}: Kartoffeln)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maßnahmen aufgezeichnet 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

4. Lebensmittelhygiene

			<p>4. 1. Allgemeine Hygieneanforderungen für die Ernte</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntemaschinen, Werkzeuge und Behälter planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungs- und Desinfektionsplan) <p>(Hinweise für QS / QZBW_{OGK}:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erntemaschinen und wieder verwendbare Behälter mind. 1x jährlich - Erntewerkzeuge je nach Bedarf desinfiziert) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Betriebsfahrzeuge, die für das Verladen und den Transport von Ernteprodukten eingesetzt werden, planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungsplan) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ernte- und Transportbehälter ausschließlich für Lebensmittel genutzt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Handwaschgelegenheit innerhalb oder in der Nähe der Toilettenanlagen vorhanden (mit Wasser in Trinkwasserqualität, mit geeigneten Mittel zum Reinigen und mit geeigneten Mitteln zum Trocknen der Hände und ggf. Desinfektionsmittelspender ausgestattet) <p>(Hinweise für QS / QZBW_{OGK}:</p> <ul style="list-style-type: none"> - es dürfen keine mehrfach zu nutzenden Handtücher verwendet werden - es reicht aus, wenn Trinkwasser möglichst frisch in saubere Behälter abgefüllt wird - alternativ kann sauberes Wasser in Bewässerungsqualität genutzt werden) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Toiletten vorhanden, sauber, in angemessener Entfernung zum Ernteort und in hygienisch gutem Zustand (feste Toiletten bzw. Mobiltoiletten) <p>(Hinweise für QS / QZBW_{OGK}:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zu Fuß oder mit zur Verfügung gestellten Verkehrsmitteln - Richtwert: 7 Minuten vom Feldrand entfernt - Toilettenpapier ist bereit zu stellen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ die Toilettenanzahl richtet sich nach der Anzahl der Erntearbeiter: <ul style="list-style-type: none"> - unter 20 Mitarbeiter: 1-2 - 21 bis 40 Mitarbeiter: 2-4 - 41 bis 60 Mitarbeiter: 4-6 - ab 60 je weitere 30: +1 <p>(Hinweis für QS / QZBW_{OGK}: bei Erntearbeiten unter 90 Minuten kann von der Anzahl abgewichen werden)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			4. 2. Behandlung, Verpackung und Lagerung von Erzeugnissen auf dem Feld  ➤ abgepackte Erzeugnisse während der Zeit bis zum Abtransport und während des Transports abgedeckt (z.B. durch Planen, geschlossener Anhänger) (Hinweis für QS / QZBW _{OGK} : keine Lagerung über Nacht im Freien)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Verpackungsmaterial  ➤ Mehrwegkisten sauber  ➤ sachgemäß, trocken und hygienisch einwandfrei gelagert  ➤ über Nacht und bei längerer Arbeitsunterbrechung nicht auf dem Feld gelagert  ➤ Packmittelreste vom Feld entfernt  ➤ Konformitätsbescheinigung für Verpackungsmaterial, das direkten Kontakt mit dem Lebensmittel hat, vorhanden und aktuell  ➤ Unbedenklichkeitserklärung für Verpackungsmaterial, das direkten Kontakt mit dem Lebensmittel hat und keine Konformitätserklärung laut VO (EG) Nr. 1935/2004 braucht, vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			4. 3. Behandlung, Verpackung und Lagerung auf dem Betrieb Toiletten  ➤ leicht zu erreichen  ➤ in der Nähe des Arbeitsbereiches vorhanden, mit Handwaschbecken ausgestattet, sauber, in gutem hygienischen Zustand und getrennt von Räumen, in denen Erzeugnisse behandelt und verpackt werden  ➤ mit Toilettenpapier und Wasserspülung ausgestattet  ➤ kein direkter Zugang vorhanden zu Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden (Ausnahme für QS / QZBW _{OGK} : selbstschließende Tür)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Handwaschgelegenheit  ➤ in der Nähe des Arbeitsbereiches leicht zu erreichen  ➤ Warm- und Kaltwasseranschluss  ➤ Wasser hat Trinkwasserqualität  ➤ Papier- bzw. Einmalhandtücher vorhanden  ➤ Handwaschmittel vorhanden  ➤ Anweisung zum Händewaschen (z.B. nach der Toilettenbenutzung) vorhanden und gut sichtbar angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Arbeits- und Lagerräume  ➤ Betriebsstätten und Einrichtungen (z.B. Prozesslinien und Maschinen, Fußböden, Lagerstätten) werden sauber und instand gehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			➤ Reinigungsplan liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken nur in ausgewiesenen Bereichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Hygieneanweisungen für Betriebsangehörige, Besucher und Dienstleister gut sichtbar angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Nacherntewaschen				
			➤ nachweislich nur Trinkwasser oder sauberes Wasser vergleichbarer Qualität verwendet (Hinweise für QS / QZBW _{OGK} : - gilt auch für Wasser, das für den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln verwendet wird - Nachweis kann über offizielle Analysen, die im Rahmen von Trinkwasserüberwachungen vorliegen, erbracht werden - alternativ ist mind. alle 12 Monate an der Entnahmestelle eine Probe zu entnehmen und zu analysieren - Abweichungen, welche in der Wasseranalyse festgestellt werden, müssen vor der nächsten Anwendung beseitigt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Eis wird nachweislich aus Trinkwasser hergestellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ der Umgang mit Eis erfolgt unter Beachtung hygienischer Aspekte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach ISO 17025)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Nacherntebehandlungsmittel im jeweiligen Anbaugebiet und für die jeweilige Kultur zugelassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4. 4. Abfälle				
			Abfall- bzw. Müllbehälter				
			➤ angemessen beschaffen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ leicht zu reinigen und zu desinfizieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Lagerbereich für Abfälle				
			➤ vorhanden und räumlich abgetrennt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ frei von Schädlingen und Ungeziefer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			4. 5. Hygienemanagement				
			Hygiene bei Ernte, Nachernteaktivitäten, Transport und Handhabung von Erzeugnissen auf dem Betrieb				
			➤ Hygiene-Risikoanalyse durchgeführt, jährlich überprüft oder bei Änderung der Gefahren aktualisiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ Hygienecheckliste für die Eigenkontrolle erstellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Verantwortlichkeiten in der Hygienecheckliste eindeutig zugewiesen und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Behandlung, Verpackung und Lagerung von Erzeugnissen auf dem Feld im Hygieneverfahren berücksichtigt (z.B. über Nacht nicht auf dem Feld oder kurzzeitig auf dem Betrieb gelagert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ keine Kontaminationsgefahr durch Ernteabfälle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
		 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygieneanweisungen werden von den Mitarbeitern nachweislich umgesetzt ➤ schriftliche Anweisung für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen beim Umgang mit Produkten in den Handhabungs- und Lagerbereichen sowie in Gewächshäusern vorhanden 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle

Eigenkontrolle durchgeführt am:

von:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Landwirtschaft, Ernährung und
Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte
und Qualitätssicherung
Telefon 07171 / 917-100
Fax 07171 / 917-101
www.bw.gqs-hofcheck.de

In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstr. 45
70176 Stuttgart
Telefon 0711 / 6667080
info@mbw-net.de

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2026. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.