

Name: \_\_\_\_\_

OGK-Nummer: \_\_\_\_\_

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

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entf.	Bemerkung /
					Mangel / Frist
<b>1.</b>	<b>Grundlegendes</b>				
<b>1.2.</b>	<b>Verantwortlichkeiten</b>				
	Einhaltung der Anforderungen, Dokumentation, Eigenkontrolle fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus der Auditierung und Nachweis gegenüber Bündler/Zertifizierungsstelle				
<b>1.3.</b>	<b>Dokumentation</b>				
	Dokumentation per manueller Aufzeichnungen oder elektronisch (bei elektronischer Doku Sicherheitskopie erstellen), 3 Jahre aufbewahren				
<b>1.4.</b>	<b>Risikoanalysen, betriebliche Regelungen / Verfahren</b>				
	Risikoanalysen und betriebliche Regelungen/Verfahren dokumentieren, bei Veränderungen überarbeiten. mind jährlich prüfen				
<b>2</b>	<b>Allgemeine Anforderungen</b>				
<b>2.1</b>	<b>Allgemeine Systemanforderungen</b>				
<b>2.1.1 KO!</b>	<b>Betriebsdaten:</b> • Adresse mit Registriernummer (OGK-Nr.) • Kontaktdaten • Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner • Anbauflächen/Lagerkapazitäten, Betriebsskizze, Lagepläne				
<b>2.1.2 KO!</b>	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle				
<b>2.1.3 KO!</b>	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus Eigenkontrolle				
<b>2.1.4</b>	Ereignis- und Krisenmanagement				
<b>2.2</b>	<b>Betriebsführung</b>				
<b>2.2.1</b>	Qualifikation: Fortbildung und Bezug von Fachinformationen				
<b>2.2.2 KO!</b>	Subunternehmer erfüllen QS-Anforderungen				
<b>2.2.3</b>	Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik (Dokumentation der Wartung)				
<b>2.2.4 KO!</b>	Düngemittel und -geräte, Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmittel/ Nacherntebehandlungsmittel, Reinigungsmittel, Schutzausrüstung, Futtermittel und Lebensmittel getrennt gelagert				
<b>3</b>	<b>Anforderungen Pflanzenproduktion</b>				
<b>3.1</b>	<b>Anforderungen an den Standort</b>				
<b>3.1.1 KO!</b>	Risikoanalyse/Risikomanagement für Flächen oder Substrate (z.B. im Pilzanbau) dokumentiert (z.B. Bodenanalyse, Informationen zu Vorkultur und Pflanzenschutzmitteleinsatz, Rückstände oder Altlasten im Boden oder Substrat, Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe)				
<b>3.2</b>	<b>Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz</b>				
<b>3.2.1</b>	Maßnahmen Erosionsminderung/Bodenschutz angewendet u. dokumentiert				
<b>3.2.2</b>	Chemische Bodenentseuchung (nur anwendbar in Ländern, in denen chemische Bodenentseuchung zugelassen ist)				
<b>3.3</b>	<b>Aussaat / Pflanzung</b>				
<b>3.3.1</b>	Aufzeichnung Aussaat und Pflanzung (Termin, Kultur/Sorte, Fläche, Menge)				
<b>3.3.2</b>	Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung mit Nachweis				
<b>3.3.3</b>	Kontrollsystem Pflanzgut aus Eigenvermehrung umgesetzt u. dokumentiert				
<b>3.3.4 KO!</b>	Kartoffeln: Nachweis Untersuchung Quarantäneschadorganismen				
<b>3.3.5</b>	Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatgutreinigung				
<b>3.4</b>	<b>Gentechnisch veränderte Organismen</b>				
<b>3.4.1 KO!</b>	Einhaltung nationale GVO-Gesetzgebung, Quelle: <a href="http://www.iq-agrar.de/links.html">http://www.iq-agrar.de/links.html</a>				
<b>3.4.2</b>	Pflanzung, Nutzung, Produktion von GVO-Sorten dokumentiert				
<b>3.4.3 KO!</b>	Kunden sind über GVO-Status informiert, Dokumentation				
<b>3.4.4</b>	Verfahren zur Handhabung von GVO-Produkten				
<b>3.4.5 KO!</b>	Getrennte Lagerung von GVO- und Nicht-GVO-Ware				
<b>3.5</b>	<b>Düngung</b>				
<b>3.5.1 KO!</b>	Dokumentation Düngemaßnahmen (Datum, Fläche, Düngername bzw -typ, Menge, Ausbringmethode, Name des Anwenders)				
<b>3.5.2</b>	Dokumentation der Fachkompetenz der verantwortlichen Person				

3.5.3	Nährstoffvergleich				
3.5.4	Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• P - mind. alle 6 Jahre</li> <li>• N - jährlich eigene Probe / Übernahme Ergebnisse vergleichbarer Standorte</li> </ul>				
3.5.5	Düngebedarfsermittlung				
3.5.6	Bedarfsgerechte Düngung (Schlagbezogene Aufzeichnungen)				
3.5.7	Ausbringung von Düngemitteln: Sperrfristen einhalten, kein direkter Eintrag und keine Abschwemmung von Nährstoffen in oberirdische Gewässer				
3.5.8	Risikoanalyse für organische Dünger dokumentiert				
3.5.9 KO!	Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs:				
	Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung nach Ernte und Einarbeitung vor Knospenaufbruch				
	Blattgemüse: Keine Ausbringung ab Pflanzung				
	Ernte				
3.5.10 KO!	kein Klärschlamm - Kartoffeln mind. 12 Monate				
3.5.11	Verwendung von Gärsubstraten nach Aussaat / Pflanzung verboten - Kartoffeln mind. 12 Monate				
	Gemüse/Obst mind. 2 Jahre keine Gärsubstrate				
3.5.12	Nährstoffgehalte und Bestandsliste anorganischer Düngemittel dokumentiert				
3.5.13	Lagerung von anorganischen Düngemitteln: trocken, witterungsgeschützt, Boden undurchlässig				
	<u>flüssige Düngemittel</u> :				
	• Auffangraum/-wanne ohne Abfluss für mind 10% der Lagermenge (Schutzgebiet 100%) und mind. 100% des größten Einzelgebindes				
	<u>Ammoniumnitrat und ammoniumnitratthaltige Düngemittel</u> :				
	• getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln, Lebensmitteln				
	• Schutz vor Witterungseinflüssen • Hinweisschilder mit Zutrittsverbot • kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung				
3.5.14	Lagerung organischer Dünger: kein Eintrag in Oberflächengewässer, bei Lagerung > 3 Monate Abdeckung der Miete oder Auffangen des Lagerkapazität dokumentiert				
3.6	<b>Pflanzenschutz / Nacherntebehandlung</b>				
3.6.1 KO!	Nacherntebehandlungsmaßnahmen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anwendungsdatum</li> <li>• Feld/Schlag/Gewächshaus</li> <li>• Kultur</li> <li>• Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname</li> <li>• Aufwandmenge</li> <li>• Pflanzenschutzmittelanwender</li> <li>• Anwendungsgebiet</li> <li>• Wartezeit gemäß Herstellerangaben</li> </ul>				
3.6.2	Zusätzliche Aufzeichnungen				
	Maschine, Gerät				
	verantwortliche Person				
	Wetterbedingungen				
3.6.3 KO!	Einhaltung der Wartezeiten				
3.6.4 KO!	Einsatz zugelassener Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln				
3.6.5 KO!	Sachkundenachweis des Anwenders				
3.6.6 KO!	Einhaltung der Wiederbetretungsfristen				

<b>3.6.7 KO!</b>	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes: Einhaltung der Grundsätze guter fachlicher Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes, mindestens 5 Maßnahmen dokumentiert				
<b>3.6.8</b>	Vermeidung von Abdrift				
<b>3.6.9.</b>	ordnungsgemäße Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten				
<b>3.6.10</b>	aktuelle Pflanzenschutzmittelliste vorhanden (Link zur Liste <a href="http://www.iq-agrar.de/links.html">http://www.iq-agrar.de/links.html</a> )				
<b>3.6.11 KO!</b>	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eintrag in das Grundwasser wird vermieden</li> <li>• Lagerungshinweise, Gesetze und Verordnungen beachten</li> <li>• Lagerung in Originalverpackung</li> </ul>				
<b>3.6.12</b>	für die Kulturen nicht zugelassenen PSM sind eindeutig gekennzeichnet				
<b>3.6.13</b>	aktuelle Bestandsliste/Gefahrstoffverzeichnis im Lager				
<b>3.6.14</b>	Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lager ist gekennzeichnet</li> <li>• Lager trocken, kühl, frostfrei und belüftet</li> <li>• Lager ist stabil und feuersicher</li> </ul>				
<b>3.6.15 KO!</b>	Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)				
<b>3.6.16</b>	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen Aufnahmebehälter und saugfähiges Material vorhanden				
<b>3.6.17 KO!</b>	Herstelleranweisungen für Mischen der Spritzflüssigkeit eingehalten Messeinrichtung zum Anmischen vorhanden und geprüft				
<b>3.6.18 KO!</b>	Ordnungsgemäße Entsorgung der Pflanzenschutzmittelbehälter gemäß Verpackungshinweis, z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar				
<b>3.6.19 KO!</b>	nach Entleerung ordnungsgemäße Reinigung der PSM-Behälter				
<b>3.6.20 KO!</b>	ungenutzte PSM werden zeitnah fachgerecht entsorgt				
<b>3.7</b>	<b>Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte</b>				
<b>3.7.1 KO!</b>	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität durchgeführt				
<b>3.7.2</b>	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität durchgeführt				
<b>3.7.3 KO!</b>	Unbehandeltes Abwasser wird nicht verwendet				
<b>3.8</b>	<b>Wassermanagement</b>				
<b>3.8.1</b>	Nachhaltige Nutzung von Wasser				
<b>3.8.2 KO!</b>	Wasserentnahme und Ableitung: Dokumentationspflicht behördlicher Auflagen				
<b>3.8.3 KO!</b>	Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen, wenn keine behördlichen Auflagen eigene Risikoanalyse erstellen				
<b>3.9</b>	<b>Ernte und Transport</b>				
<b>3.9.1</b>	Erntevorbereitung durchgeführt				
<b>3.9.2</b>	Schlagbezogene Aufzeichnungen zur Ernte: Dokumentation Erntetermin, Zeitspanne der Ernte und Lagerkapazität				
<b>3.10</b>	<b>Lagerung und Handhabung von Produkten</b>				
<b>3.10.1</b>	Eindeutige Identifikation des kompletten Lagergutes im Lager				
<b>3.10.2</b>	Qualitätserhaltende Maßnahmen keine Vermischung oder Kontamination des Lagergutes regelmäßige Kontrolle des Lagergutes Dokumentation Lagerkontrolle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuchtigkeit</li> <li>• Temperatur des Lagergutes</li> <li>• Schädlingsbefall</li> <li>• Verschmutzungen des Erntegutes bei der Einlagerung</li> <li>• Nachweise Anlagenwartung</li> <li>• ggf. Köderplan</li> </ul>				
<b>3.10.3</b>	Überprüfung der Messgeräte (Turnus durch Hersteller vorgegeben)				

<b>3.10.4 KO!</b>	regelmäßige und systematische Prüfung/Dokumentation auf Schädlingsbefall, ggf. Bekämpfung			
<b>3.11</b>	<b>Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung</b>			
<b>3.11.1</b>	Dokumentation Zukauf/Wareneingang, Belege (Lieferscheine/Rechnungen): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen</li> <li>• Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel</li> <li>• Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel)</li> <li>• Reinigungs- und Desinfektionsmittel</li> <li>• Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer)</li> </ul>			
<b>3.11.2 KO!</b>	Rückverfolgbarkeit - Erfassung Kunden/Lieferanteninformation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Name, Anschrift, Telefonnummer</li> <li>• QS-ID bzw. Standortnummer</li> <li>• Art und Menge der gelieferten Ware</li> <li>• Lieferdatum</li> <li>• Chargen- bzw. Partie-Nr.</li> </ul>			
<b>3.11.3 KO!</b>	Kennzeichnung von QS-Ware			
<b>3.11.4</b>	Nutzung des QS-Zeichens nach QS-Vorgaben (Bestätigung vom Bündler)			
<b>3.11.5</b>	Vorgaben gesetzliche Kennzeichnung (Vermarktungsnormen) erfüllt			
<b>3.12</b>	<b>Verpacken von Ernteprodukten</b>			
<b>3.12.1 KO!</b>	Lagerung von Verpackungsmaterialien trocken und hygienisch einwandfrei Verpackungsmaterial nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten (z.B. über Nacht) vom Feld entfernt Mehrwegverpackungen frei von Fremdbestandteilen, turnusmäßig gereinigt			
<b>3.12.2</b>	Konformitätserklärung für verwendetes Verpackungsmaterial liegt vor			
<b>4</b>	<b>Hygieneanforderungen</b>			
<b>4.1</b>	<b>Hygienemanagement</b>			
<b>4.1.1 KO!</b>	Risikoanalyse Hygiene umfasst gesamtes Produktionsumfeld, alle für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte werden erfasst			
<b>4.1.2 KO!</b>	Hygienecheckliste /-verfahren vorhanden			
<b>4.1.3 KO!</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsstätten sauber</li> <li>• ordnungsgemäße Toiletten und Wascheinrichtungen für alle Mitarbeiter/Erntehelfer</li> <li>• Hinweis ist vorhanden, dass vor Handhabung von Produkten Hände gewaschen werden müssen</li> <li>• Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Reinigen und Trocknen</li> <li>• sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und -entsorgung, Abfallbehälter sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren</li> </ul>			
<b>4.1.4 KO!</b>	Nachweisbare Hygieneanweisung umfassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• persönliche Sauberkeit</li> <li>• Tragen von Schutzbekleidung (z.B. Kopfbedeckung)</li> <li>• Meldung ansteckender Krankheiten</li> <li>• sorgsamer Umgang mit dem Erntegut</li> <li>• Vermeidung von Fremdkörpern im Erntegut</li> <li>• ordnungsgemäße Abfallentsorgung</li> </ul> Nachweis Hygieneschulung liegt vor Hinweisschilder + Belehrung Mitarbeiter über Rauchverbot dokumentiert			
<b>4.1.5 KO!</b>	Hygieneschulung wird dokumentiert			
<b>4.1.6 KO!</b>	Anforderungen an Wasser und Eis: Nacherntewasser hat Trinkwasserqualität			
<b>4.1.7 KO!</b>	Toiletten für Erntearbeiter mit Einrichtung zum Händewaschen			
<b>4.1.8</b>	Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für Lebensmittelsektor zugelassen			
<b>4.1.9 KO!</b>	glasbruchsichere Lampen oder Schutzvorrichtung			
<b>4.1.10</b>	Anweisungen zum Umgang mit Glas- oder Hartplastikteilchen			
<b>4.1.11</b>	kein Zugang von Haustieren zu Erzeugnissen			

<b>5</b>	<b>Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware</b>				
<b>5.1</b>	<b>Handhabung nicht selbst erzeugter Ware</b>				
<b>5.1.1</b>	Wareneingangskontrolle				
<b>5.1.2</b>	Umgang mit Retouren				
<b>5.1.3</b>	Prüfung Rückverfolgbarkeit				
<b>5.1.4 KO!</b>	Warentrennung				
<b>5.1.5 KO!</b>	Abgleich Warenein- mit Warenausgang				
<b>6</b>	<b>Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>				
<b>6.1</b>	<b>Umweltschutz</b>				
<b>6.1.1</b>	Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel ohne Umwelt zu beeinträchtigen				
<b>6.1.2</b>	Umwelt- und Naturschutzplan				
<b>6.1.3</b>	Aufzeichnungen zum Energieverbrauch				
<b>6.1.4</b>	Substrate stammen nicht aus Naturschutzgebieten				
<b>6.2</b>	<b>Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>				
<b>6.2.1</b>	Liste mit: Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen				
<b>6.2.2 KO!</b>	Abfalllagerung				
<b>6.2.3</b>	Abfallmanagement				
<b>7</b>	<b>Arbeitsbedingungen</b>				
<b>7.1</b>	<b>Arbeitssicherheit und Soziale Belange</b>				
<b>7.1.1 KO!</b>	Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange Verantwortlicher ist benannt und Mitarbeitern bekannt, dokumentiert				
<b>7.1.2</b>	Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen mit ständigen Mitarbeitern				
<b>7.1.3</b>	Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen				
<b>7.1.5 KO!</b>	Mitarbeitereinweisungen und -qualifikationen				
<b>7.1.6. KO!</b>	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz ist vorhanden und intakt				
<b>7.1.7</b>	Erste-Hilfe-Kästen vorhanden und zugänglich				
<b>7.1.8</b>	Notfallplan (PSM-Schrank und zusätzlich am Anmischplatz) in vorherrschender Sprache der Mitarbeiter frei zugänglich: • Anweisungen für das Verhalten bei Unfällen • Ort des nächsten Telefons • Adresse des Betriebes • Telefonnummern Rettungskräfte				
<b>7.1.9</b>	Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung				
<b>7.1.10</b>	Gesundheitscheck (als Angebot für Mitarbeiter mit PSM-Umgang)				
<b>7.1.11 KO!</b>	Sozialraum vorhanden, Unterkünfte haben Mindeststandard				
<b>8</b>	<b>Beschwerdemanagement</b>				
<b>8.1</b>	Beschwerdeverfahren				
<b>8.1.1 KO!</b>	Beschwerdeverfahren ist eingerichtet, alle Maßnahmen sind dokumentiert				
<b>9</b>	<b>Empfehlungen</b>				
<b>9.1</b>	<b>Anforderungen an den Standort</b>				
<b>9.1.1</b>	Bodenkarten sind erstellt				
<b>9.1.2</b>	Teilnahme an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte				
<b>9.2</b>	<b>Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Substratbehandlung</b>				
<b>9.2.1</b>	Teilnahme an Recyclingprogramm für Substrate, Dokumentation, Begründung bei Nichtteilnahme				
<b>9.3</b>	<b>Düngung</b>				
<b>9.3.1</b>	Informationen über Schwermetallgehalt anorg. Düngemittel vorhanden				
<b>9.4</b>	<b>Pflanzenschutz</b>				
<b>9.4.1</b>	Vermeidung von Abdrift				
<b>9.5</b>	<b>Beregnung / Bewässerung</b>				
<b>9.5.1</b>	Wasserspeicherung möglich?				

