

Name: _____

OGK-Nummer: _____

Unterschrift: _____

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entf.	Bemerkung /
					Mangel / Frist
1.	Grundlegendes				
1.2.	Verantwortlichkeiten				
	Einhaltung der Anforderungen, Dokumentation, Eigenkontrolle fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus der Auditierung und Nachweis gegenüber Bündler/Zertifizierungsstelle				
1.3.	Dokumentation				
	Dokumentation per manueller Aufzeichnungen oder elektronisch (bei elektronischer Doku Sicherheitskopie erstellen), 3 Jahre aufbewahren				
1.4.	Risikoanalysen, betriebliche Regelungen / Verfahren				
	Risikoanalysen und betriebliche Regelungen/Verfahren dokumentieren, bei Veränderungen überarbeiten, mindestens jährlich prüfen				
2.	Allgemeine Anforderungen				
2.1	Allgemeine Betriebsdaten				
2.1.1 KO!	Betriebsübersicht: • Adresse mit Registriernummer (OGK-Nr.) • Kontaktdaten • Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner • Anbauflächen/Lagerkapazitäten, Betriebskizze, Lagepläne				
2.1.2 KO!	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle				
2.1.3 KO!	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus Eigenkontrolle				
2.1.4	Ereignis- und Krisenmanagement				
2.2	Betriebsführung				
2.2.1	Qualifikation: Fortbildung und Bezug von Fachinformationen				
2.2.2 KO!	Subunternehmer erfüllen QS-Anforderungen				
2.2.3	Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik (Doku der Wartung)				
2.2.4 KO!	Düngemittel, Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel, Reinigungsmittel, Futtermittel und Lebensmittel getrennt gelagert				
3.	Anforderungen Pflanzenproduktion				
3.1	Anforderungen an den Standort				
3.1.1 KO!	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)				
3.2	Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz				
3.2.1	Maßnahmen Erosionsminderung/Bodenschutz angewendet u. dokumentiert				
3.3	Aussaat/Pflanzgut				
3.3.1	Dokumentation Aussaat/Pflanzung (Termin, Kultur/Sorte, Fläche, Menge)				
3.3.2	Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung mit Nachweis				
3.3.3	Kontrollsystem Pflanzgut aus Eigenvermehrung umgesetzt u. dokumentiert				
3.3.4 KO!	Kartoffeln: Nachweis Untersuchung Quarantäneschadorganismen				
3.3.5	Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatgutreinigung				
3.4	Düngung				
3.4.1 KO!	Dokumentation Düngemaßnahmen (Datum, Fläche, Düngernamen bzw. -typ, Menge, Ausbringungsmethode, Name des Anwenders)				
3.4.2	Nährstoffvergleich				
3.4.3	Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen: • P - mind. alle 6 Jahre • N - jährlich eigene Probe oder Übernahme Ergebnisse vergleichbarer Standorte				
3.4.4	Düngebedarfsermittlung				
3.4.5	Bedarfsgerechte Düngung (Schlagbezogene Aufzeichnungen)				
3.4.6	Ausbringung von Düngemitteln: Sperrfristen einhalten, kein direkter Eintrag und keine Abschwemmung von Nährstoffen in oberirdische Gewässer)				
3.4.7	Risikoanalyse für organische Dünger dokumentiert				

3.4.8 KO!	<i>Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs:</i>				
	Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung nach Ernte und Einarbeitung vor Knospenaufbruch				
	Blattgemüse: Keine Ausbringung ab Pflanzung				
	alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor Ernte				
3.4.9 KO!	kein Klärschlamm - Kartoffeln mind. 12 Monate				
3.4.10	Verwendung von Gärsubstraten nach Aussaat / Pflanzung verboten - Kartoffeln mind. 12 Monate				
	Gemüse/Obst: mind. 2 Jahre keine Gärsubstrate				
3.4.11	Lagerung anorganischer Düngemitteln: trocken, witterungsgeschützt, Boden undurchlässig				
	<i>flüssige Düngemittel :</i>				
	<ul style="list-style-type: none"> • Auffangraum/-wanne ohne Abfluss für mind 10% der Lagermenge (Schutzgebiet 100%) und mind. 100% des größten Einzelgebindes 				
	<i>Ammoniumnitrat und ammoniumnitratthaltige Düngemittel :</i>				
	<ul style="list-style-type: none"> • getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln, Lebensmitteln • Schutz vor Witterungseinflüssen • Hinweisschilder mit Zutrittsverbot • kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung 				
3.4.12	Lagerung organischer Dünger: kein Eintrag in Oberflächengewässer, bei Lagerung > 3 Monate Abdeckung der Miete oder Auffangen des Sickerwassers				
3.5 Pflanzenschutz / Nacherntebehandlung					
3.5.1 KO!	Dokumentation schlagbezogene Aufzeichnungen Pflanzenschutzmaßnahmen:				
	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendungsdatum • Feld/Schlag/Gewächshaus • Kultur • Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname • Aufwandmenge • Pflanzenschutzmittelanwender • Anwendungsgebiet • Wartezeit gemäß Herstellerangaben 				
3.5.2 KO!	Einhaltung der Anwendungsbestimmungen (Wartezeiten)				
3.5.3 KO!	Einsatz zugelassener Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln				
3.5.4 KO!	Sachkundenachweis des Anwenders				
3.5.5 KO!	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes				
	Einhaltung der Grundsätze guter fachlicher Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes, mindestens 5 Maßnahmen dokumentiert				
3.5.6	Vermeidung von Abdrift				
3.5.7	ordnungsgemäße Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten				
3.5.8	aktuelle Pflanzenschutzmittelliste vorhanden (www.iq-agrar.de/links.html)				
3.5.9 KO!	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln				
	<ul style="list-style-type: none"> • Eintrag in das Grundwasser wird vermieden • Lagerungshinweise, Gesetze und Verordnungen beachten • Lagerung in Originalverpackung 				
3.5.10	aktuelle Bestandsliste/Gefahrstoffverzeichnis im Lager				
3.5.11	Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager:				
	<ul style="list-style-type: none"> • Lager ist gekennzeichnet • Lager trocken, kühl, frostfrei und belüftet • Lager ist stabil und feuersicher 				
3.5.12 KO!	Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)				
3.5.13	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen				
3.5.14 KO!	Herstelleranweisungen für Mischen der Spritzflüssigkeit eingehalten				
	Messeinrichtung zum Anmischen vorhanden und geprüft				
3.5.15 KO!	ordnungsgemäße Entsorgung der Pflanzenschutzmittelbehälter gemäß Verpackungshinweis, z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar				
3.5.16 KO!	nach Entleerung ordnungsgemäße Reinigung der PSM-Behälter				
3.5.17	ungenutzte PSM werden zeitnah fachgerecht entsorgt				

3.6	Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte				
3.6.1 KO!	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität durchgeführt				
3.6.2	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität durchgeführt				
3.6.3 KO!	Unbehandeltes Abwasser wird nicht verwendet				
3.7	Wassermanagement				
3.7.1 KO!	Wasserentnahme/-ableitung: Dokumentationspflicht behördlicher Auflagen				
3.8	Ernte und Transport				
3.8.1	Erntevorbereitung durchgeführt				
3.8.2	Schlagbezogene Aufzeichnungen zur Ernte: Dokumentation Erntetermin, Zeitspanne der Ernte und Lagerkapazität				
3.9.	Lagerung und Handhabung von Produkten				
3.9.1	Eindeutige Identifikation des kompletten Lagergutes im Lager				
3.9.2	Qualitätserhaltende Maßnahmen				
	keine Vermischung oder Kontamination des Lagergutes				
	regelmäßige Kontrolle des Lagergutes				
	Dokumentation Lagerkontrolle:				
	• Feuchtigkeit				
	• Temperatur des Lagergutes				
	• Schädlingsbefall				
	• Verschmutzungen des Erntegutes bei der Einlagerung				
	• Nachweise Anlagenwartung				
	• ggf. Köderplan				
3.9.3	Überprüfung der Messgeräte (Turnus durch Hersteller vorgegeben)				
3.9.4 KO!	regelmäßige und systematische Prüfung/Dokumentation auf Schädlingsbefall, ggf. Bekämpfung				
3.10	Dokumentation Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung				
3.10.1	Dokumentation Zukauf/Wareneingang, Belege (Liefersch./Rechnungen) für:				
	• Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen				
	• Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel				
	• Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel)				
	• Reinigungs- und Desinfektionsmittel				
	• Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer)				
3.10.2 KO!	Rückverfolgbarkeit - Erfassung Kunden/Lieferanteninformation:				
	• Name, Anschrift, Telefonnummer				
	• QS-ID bzw. Standortnummer				
	• Art und Menge der gelieferten Ware				
	• Lieferdatum				
	• Chargen- bzw. Partie-Nr.				
3.10.3 KO!	Kennzeichnung von QS-Ware				
3.10.4	Nutzung des QS-Zeichens nach QS-Vorgaben (Bestätigung vom Bündler)				
3.10.5	Vorgaben gesetzliche Kennzeichnung (Vermarktungsnormen) erfüllt				
3.11	Verpacken von Ernteprodukten				
3.11.1 KO!	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				
3.11.2	Konformitätserklärung für verwendetes Verpackungsmaterial liegt vor				
4	Hygieneanforderungen				
4.1	Hygienemanagement				
4.1.1	Risikoanalyse Hygiene umfasst gesamtes Produktionsumfeld, alle für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte werden erfasst				
4.1.2 KO!	Hygienecheckliste /-verfahren vorhanden				

4.1.3 KO!	<ul style="list-style-type: none"> Betriebsstätten sauber ordnungsgemäße Toiletten/Wascheinrichtungen für alle Mitarbeiter/Erntehelfer Hinweis, dass vor Handhabung von Produkten Hände gewaschen werden müssen Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Reinigen und Trocknen 				
	<ul style="list-style-type: none"> sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und -entsorgung, Abfallbehälter sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren 				
4.1.4 KO!	Nachweisbare Hygieneanweisung umfassen: <ul style="list-style-type: none"> persönliche Sauberkeit Tragen von Schutzbekleidung (z.B. Kopfbedeckung) Meldung ansteckender Krankheiten sorgsamer Umgang mit dem Erntegut Vermeidung von Fremdkörpern im Erntegut 				
	<ul style="list-style-type: none"> ordnungsgemäße Abfallentsorgung Nachweis Hygieneschulung liegt vor Hinweisschilder + Belehrung Mitarbeiter über Rauchverbot dokumentiert 				
4.1.5 KO!	Hygieneschulung wird dokumentiert				
4.1.6 KO!	Anforderungen an Wasser und Eis: Nacherntewasser hat Trinkwasserqualität				
4.1.7 KO!	Toiletten für Erntearbeiter mit Einrichtung zum Händewaschen				
4.1.8	Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für Lebensmittelsektor zugelassen				
4.1.9 KO!	glasbruchsichere Lampen oder Schutzvorrichtung				
4.1.10	Anweisungen zum Umgang mit Glas- oder Hartplastikteilchen				
4.1.11	kein Zugang von Haustieren zu Erzeugnissen				
5 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware					
5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware					
5.1.1	Wareneingangskontrolle				
5.1.2	Umgang mit Retouren				
5.1.3	Prüfung Rückverfolgbarkeit				
5.1.4 KO!	Warentrennung				
5.1.5 KO!	Abgleich Warenein- mit Warenausgang				
6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung					
6.1 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung					
6.1.1	Liste mit: Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen				
6.1.2 KO!	Abfalllagerung				
6.1.3	Abfallmanagement				
7 Arbeitsbedingungen					
7.1 Arbeitssicherheit und Soziale Belange					
7.1.1	Mitarbeitereinweisungen und -qualifikationen				
7.1.2 KO!	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz ist vorhanden und intakt				
7.1.3	Erste-Hilfe-Kästen vorhanden und zugänglich				
7.1.4	Unfall- und Notfallplan vorhanden				
7.1.5	Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung				
Bemerkungen					
Abweichung		Korrektur	Datum der Korrektur		