

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>	<u>Betriebsübersicht:</u> • Adresse mit Registriernummer (OGK-Nr.) • Kontaktdaten • Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner • Im Fall der "Ausgliederten Vermarktung" - Anmeldung mit korrekten Anmeldedaten • 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,				
<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				

3.5 Düngung				
3.5.1 KO!	Dokumentation Düngemaßnahmen (Datum, Fläche, Düngernamen bzw -typ, Menge, Ausbringmethode, Name des Anwenders)			
3.5.2	Dokumentation der Fachkompetenz der verantwortlichen Person			
3.5.3	Nährstoffvergleich			
3.5.4	Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen: • P - mind. alle 6 Jahre • N - jährlich eigene Probe / Übernahme Ergebnisse vergleichbarer Standorte			
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			
	alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor 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 Sickerwassers			
	Lagerkapazität dokumentiert			
3.6 Pflanzenschutz / Nacherntebehandlung				
3.6.1 KO!	<u>Nacherntebehandlungsmaßnahmen</u> :			
	• Anwendungsdatum			
	• Feld/Schlag/Gewächshaus			
	• Kultur			
	• Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname			
	• Aufwandmenge			
	• Pflanzenschutzmittelanwender			
	• Anwendungsgebiet			
• Wartezeit gemäß Herstellerangaben				
3.6.2	Zusätzliche Aufzeichnungen			
	Maschine, Gerät			
	verantwortliche Person			
	Wetterbedingungen			

<b>3.6.3 KO!</b>	Einhaltung der Wartezeiten				
<b>3.6.4 KO!</b>	Einsatz zugelassener Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln				
<b>3.6.5 KO!</b>	Sachkundenachweis des Anwenders				
<b>3.6.6 KO!</b>	Einhaltung der Wiederbetretungsfristen				
<b>3.6.7 KO!</b>	<u>Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes:</u>				
	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				
<b>3.6.11 KO!</b>	<u>Lagerung von Pflanzenschutzmitteln :</u>				
	• Eintrag in das Grundwasser wird vermieden				
	• Lagerungshinweise, Gesetze und Verordnungen beachten				
	• Lagerung in Originalverpackung				
<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:				
	• Lager ist gekennzeichnet				
	• Lager trocken, kühl, frostfrei und belüftet				
	• Lager ist stabil und feuersicher				
<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>	Herstellieranweisungen 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</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 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:			
	• Feuchtigkeit			
	• Temperatur des Lagergutes			
	• Schädlingsbefall			
	• Verschmutzungen des Erntegutes bei der Einlagerung			
	• Nachweise Anlagenwartung			
	• ggf. Köderplan			
<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 Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung</b>				
<b>3.11.1</b>	Dokumentation Zukauf/Wareneingang, Belege (Lieferscheine/Rechnungen):			
	• Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen			
	• Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel			
	• Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel)			
	• Reinigungs- und Desinfektionsmittel			
	• Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer)			
<b>3.11.2 KO!</b>	Rückverfolgbarkeit - Erfassung Kunden/Lieferanteninformation:			
	• Name, Anschrift, Telefonnummer			
	• QS-ID bzw. Standortnummer			
	• Art und Menge der gelieferten Ware			
	• Lieferdatum			
	• Chargen- bzw. Partie-Nr.			
<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 Produktkennzeichnung (Vermarktungsnormen) erfüllt			
<b>3.12 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 Hygieneanforderungen</b>				
<b>4.1 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>	• Betriebsstätten sauber			
	• ordnungsgemäße Toiletten und Wascheinrichtungen für alle Mitarbeiter/Erntehelfer			
	• Hinweis ist vorhanden, dass vor Handhabung von Produkten Hände gewaschen werden müssen			
	• Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Reinigen und Trocknen			
	• sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und -entsorgung, Abfallbehälter sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren			

4.1.4 KO!	Nachweisbare Hygieneanweisung umfassen:				
	• persönliche Sauberkeit				
	• Tragen von Schutzbekleidung (z.B. Kopfbedeckung)				
	• Meldung ansteckender Krankheiten				
	• sorgsamer Umgang mit dem Erntegut				
	• Vermeidung von Fremdkörpern im Erntegut				
	• 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				
<b>5 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware</b>					
<b>5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware</b>					
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				
5.1.6	Zeichennutzung zugekaufter Ware				
<b>6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>					
<b>6.1 Umweltschutz</b>					
6.1.1	Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel ohne Umwelt zu beeinträchtigen				
6.1.2	Umwelt- und Naturschutzplan				
6.1.3	Aufzeichnungen zum Energieverbrauch				
6.1.4	Substrate stammen nicht aus Naturschutzgebieten				
<b>6.2 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>					
6.2.1	Liste mit: Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen				
6.2.2 KO!	Abfalllagerung				
6.2.3	Abfallmanagement				
<b>7 Arbeitsbedingungen</b>					
<b>7.1 Arbeitssicherheit und Soziale Belange</b>					
7.1.1 KO!	Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange Verantwortlicher ist benannt und Mitarbeitern bekannt, dokumentiert				
7.1.2	Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen mit ständigen Mitarbeitern				
7.1.3	Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen				
7.1.4	Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen				
7.1.5 KO!	Mitarbeitereinweisungen und -qualifikationen				
7.1.6 KO!	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz ist vorhanden und intakt				
7.1.7	Erste-Hilfe-Kästen vorhanden und zugänglich				
7.1.8	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				
7.1.9	Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung				
7.1.10	Gesundheitscheck (als Angebot für Mitarbeiter mit PSM-Umgang)				

