

Checkliste Eigenkontrolle Obst, Gemüse, Kartoffeln 2012

OGK-Nummer: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entf.	Bemerkung / Mangel / Frist
2. Allgemeine Anforderungen					
2.1 Allgemeine Betriebsdaten					
KO!	Betriebsübersicht: • Adresse mit Registriernummer (OGK-Nr.) • Anbauflächen/Lagerkapazitäten, Betriebskizze, Lagepläne				
KO!	fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus der Auditierung und Nachweis gegenüber Bündler/Zertifizierungsstelle				
	QS-Ereignisfallblatt liegt vor				
KO!	Eigenkontrolle wird durchgeführt, Abweichungen behoben und dokumentiert				
	Teilnahme an mind. 2 Fortbildungsveranstaltungen pro Jahr				
	kontinuierlicher Bezug von Fachinformationen (Fachzeitschrift, Newsletter)				
	Subunternehmer erfüllen QS-Anforderungen				
3. Anforderungen Pflanzenproduktion					
3.1 Anforderungen an den Standort					
	Schläge und Teilschläge sind eindeutig identifizierbar, Dokumentationen sind den Schlägen und Teilschlägen zuzuordnen				
	Risikoanalyse/Risikomanagement für neue Flächen dokumentiert (z.B. Bodenanalyse, Informationen zu Vorkultur und Pflanzenschutzmitteleinsatz Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe)				
	Dokumentation Vorfrucht, Vor-Vorfrucht und Zwischenfrüchte				
	Düngemitteln, Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmittel/ Nacherntebehandlungsmittel, Futtermittel und Lebensmittel getrennt gelagert				
3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz					
	Maßnahmen Erosionsminderung/Bodenschutz angewendet und dokumentiert				
3.3 Aussaat/Pflanzgut					
	Dokumentation Aussaat/Pflanzung (Termin, Kultur/Sorte, Fläche, Menge)				
	Dokumentation Saat- Pflanzgutbehandlungen (Datum, Mittel, Menge, Applikationsart und -ort, Zielorganismus, Name d. Anwenders)				
	Pflanzengesundheitsbescheinigung/Begleitpapier liegt vor				
	Kontrollsystem Pflanzgut aus Eigenvermehrung umgesetzt und dokumentiert				
	Sprossen und Keimlinge: mikrobiologische Unbedenklichkeit dokumentiert				
KO!	Speisekartoffeln: Nachweis Untersuchung Quarantäneschadorganismen				
3.4 Düngung					
KO!	Dokumentation Düngemaßnahmen (Datum, Fläche, Düngename bzw -typ, Menge, Ausbringmethode, Anwendername)				
	Dokumentation des jährlichen Nährstoffvergleichs				
	Ermittlung des Düngedarf unter Berücksichtigung des erwarteten Nährstoffbedarfs der Pflanzen, der verfügbaren Nährstoffmengen im Boden, des Kalk- bzw. Humusgehalts des Bodens, bewirtschaftungsbedingter Nährstoffzufuhren, Anbaubedingungen, Bodenuntersuchungsergebnisse				

	Bei Düngung >50 kg N/ha und Jahr und >30 kg P ₂ O ₅ /ha und Jahr: Untersuchung Nährstoffversorgung und Düngebedarf unter Einhaltung guter fachlicher Praxis				
	Beerenobst: N-Analyse bei > 60/80 kg N/ha +Jahr (Erdbeere/Strauchbeeren)				
	Baumobst: N-Analyse bei > 60/80 kg N/ha +Jahr (Kernobst/Steinobst)				
	Freilandgemüse: aktuelle N _{min} -Sollwerttabelle vorhanden, zeithahe Bestimmung des Nmin-Vorrats vor Düngung				
	Gewächshaus: Umsetzung N-Düngestrategie				
	Grundbodenuntersuchung: • P - mind. alle 6 Jahre • N - jährlich eigene Probe oder Übernahme Ergebnisse vergleichbarer Standorte				
KO!	Ausbringung: • Gesamtmenge N aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft max. 170 kg Gesamtstickstoff/ha der Fläche im Durchschnitt des Betriebes nicht • N-haltige Düngemittel so ausgebracht, dass Nährstoffe während der Vegetationszeit verfügbar sind; Sperrfristen eingehalten • Einhaltung der Grenzwerte für N-überschuss im Mittel der letzten 3 Jahre 60 kg/ha und Jahr • Einhaltung der Grenzwerte für P-überschuss im Mittel der letzten 6 Jahre: 20 kg/ha und Jahr • kein direkter Eintrag von Düngemitteln in Oberflächengewässer • Einhaltung der Abstände zu Oberflächengewässern				
Anforderungen an die Verwendung von Sekundärnährstoffdüngern					
	Gärsubstrate: • hygienisch unbedenklich, nur aus Gülle und pflanzl. Material • Einsatzstoffe anhand des Einsatzstoff-Tagebuchs nachgewiesen • aussagekräftige Rückstandsuntersuchungen liegen vor				
KO!	kein Klärschlamm - Kartoffeln mind. 12 Monate, Gemüse/Obst mind. 2 Jahre				
	für organische Dünger wird Risikoanalyse durchgeführt und dokumentiert				
	Ausbringungsmaschinen jährlich gewartet, dokumentiert				
Lagerung fester und flüssiger Mineraldünger					
	trocken, witterungsgeschützt, Boden undurchlässig				
	<u>flüssige Düngemittel</u> : • Auffangraum/-wanne ohne Abfluss für mind 10% d. Lagermenge (Schutzgebiet 100%) und mind. 100% des größten Einzelgebindes				
	<u>Ammoniumnitrat und ammoniumnitrat</u> haltige Düngemittel : • getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln, Lebensmitteln • Schutz vor Witterungseinflüssen • Hinweisschilder mit Zutrittsverbot • kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung				
Lagerung von Stalldung (eingeschließlich Kompost)					
	kein Eintrag in Oberflächengewässer, Lagerzeitraum > 3 Monate Abdeckung der Miete oder Auffangen der Sickerwassers				

3.5 Pflanzenschutz				
KO!	Dokumentation schlagbezogene Aufzeichnungen			
	Pflanzenschutzmaßnahmen:			
	• Anwendungsdatum			
	• Feld/Schlag/Gewächshaus			
	• Kultur			
	• Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname			
	• Aufwandmenge			
	• Pflanzenschutzmittelanwender			
	• Anwendungsgebiet			
	• Wartezeit gemäß Herstellerangaben			
	Einhaltung der Anwendungsbestimmungen (Wartezeiten)			
KO!	Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel			
KO!	Sachkundenachweis des Anwenders			
	Einhaltung der Grundsätze guter fachlicher Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes, mindestens 4 Maßnahmen dokumentiert			
	Einhaltung Mindestabstände zu Nachbarkulturen			
	Beachtung der Witterungsbedingungen bei Ausbringung			
	ordnungsgemäße Entsorgung von Restmengen			
	aktuelle Pflanzenschutzmittelliste vorhanden			
	Bezug von Pflanzenschutzinformationen dokumentiert			
	Pflanzenschutzspritze geprüft, Prüfplakette bzw. Prüfzeugnis liegt vor			
	Herstelleranweisungen für Mischen der Spritzflüssigkeit eingehalten			
	Beachtung Schutz des Anwenders, Dritter und des Naturhaushalts			
	Schutzkleidung vorhanden, vorschriftsmäßiger Einsatz, Reinigung und Lagerung, Herstellerempfehlungen dokumentiert			
	Notfalleinrichtungen (Augendusche, Erste-Hilfe-Kasten, Notfallplan) vorhanden			
	bei Regallagerung werden flüssige PSM unter trockenen PSM gelagert			
	Lagerung in Originalverpackungen			
	aktuelle Bestandsliste/Gefahrstoffverzeichnis im Lager vorhanden			
	Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager:			
	• Lager ist gekennzeichnet			
	• Lager trocken, kühl, frostfrei und belüftet			
	• Lager ist stabil und feuersicher			
	• Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)			
	• Aufnahmebehälter und saugfähiges Material vorhanden			
	• Auffangwanne vorhanden und ausreichend groß			
	• PSM-Behälter sind bei Transport geschlossen			
	• Messeinrichtungen zum Anmischen sind vorhanden und geprüft			
	• nach Entleerung ordnungsgemäße Reinigung der PSM-behälter			
	• ordnungsgemäße Lagerung und Entsorgung gemäß Verpackungshinweis, z.B. PAMIRA			
	• für die Kulturen nicht zugelassenen PSM eindeutig gekennzeichnet			
	• ungenutzte PSM werden zeitnah fachgerecht entsorgt			
3.6 Beregnung und Bewässerung				
	Nachweis d. Wasserqualität, Wasseruntersuchungsergebnisse			

3.7 Ernte				
	Schlagbezogene Aufzeichnungen der Erntemaßnahmen: Dokumentation Erntetermin, Zeitspanne der Ernte und Lagerkapazität			
	Risikoanalyse für Ernte- und Transportvorgänge durchgeführt			
	Hygieneverfahren eingerichtet			
3.8 Lagerung Ernteprodukte				
KO!	Warenausgangsdokumentation (z.B Lieferscheine)			
KO!	Eindeutige Identifikation des Lagergutes			
KO!	eindeutige Kennzeichnung QS-Ware, Bezug QS-Ware zu Begleitdokumentation (Lieferscheine, Rechnungen etc.) sichergestellt			
	keine Vermischung oder Kontamination des Lagergutes			
	regelmäßige Kontrolle des Lagergutes			
	Dokumentation Lagerkontrolle: <ul style="list-style-type: none"> • Feuchtigkeit • Temperatur des Lagergutes • Schädlingsbefall • Verschmutzungen des Erntegutes bei der Einlagerung sind zu vermeiden • Nachweise Anlagenwartung • ggf. Köderplan 			
	regelmäßige und systematische Prüfung auf Schädlingsbefall, ggf. Bekämpfung			
3.9 Nachernte				
	ordnungsgemäße Nacherntebehandlung dokumentiert: <ul style="list-style-type: none"> • Datum • Erzeugnisidentität (Losnummer) • Ort der Behandlung • Behandlungsart (sprühen, nebeln, wachsen usw.) • Handelsname und Wirkstoff • Aufwandmenge • Indikation • Name des Anwenders 			
	Nacherntewasser hat Trinkwasserqualität			
3.10 Dokumentation Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung				
	Dokumentation Zukauf/Wareneingang, Belege (Lieferscheine/Rechnungen) für: <ul style="list-style-type: none"> • Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen • Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel • Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel) • Reinigungs- und Desinfektionsmittel • Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer) 			
KO!	Rückverfolgbarkeit - Kunden-/Lieferanteninformation: <ul style="list-style-type: none"> • Name, Anschrift, Telefonnummer • QS-ID bzw. Standortnummer • Art und Menge der gelieferten Ware • Lieferdatum • Charge- bzw. Partie-Nr. 			
KO!	Kennzeichnung von QS-Ware in Warenbegleitpapieren			
	Kennzeichnung der Ware mit QS-Zeichen			
	Nutzung des QS-Zeichens nach QS-Vorgaben			
3.11 Verpacken von Ernteprodukten				
	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 und turnusmäßigen gereinigt				
	Konformitätserklärung für verwendetes Verpackungsmaterial liegt vor				
4 Hygieneanforderungen					
4.1 Hygienemanagement					
	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 desinfizieren				
	Hygienecheckliste vorhanden				
	Hygieneüberprüfungen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert				
	Nachweisbare Hygieneschulung der Mitarbeiter, Schulungsinhalte 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 • ordnungsgemäße Abfallentsorgung • Nachweis Hygieneschulung liegt vor 				
	Hinweisschilder und Belehrung der Mitarbeiter über Rauchverbot dokumentiert				
	Reinigungspläne Arbeitsgeräte/-flächen/-einrichtungen vorhanden, Reinigung wird dokumentiert				
	Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für Lebensmittelsektor zugelassen				
	glasbruchsichere Lampen oder Schutzvorrichtung				
	kein Zugang von Haustieren zu Erzeugnissen				
	Behälter für Erzeugnisse werden nicht anderweitig genutzt				
	Lagerung von Reinigungsmitteln, Schmierölen getrennt von Erzeugnissen				
5 Abfallmanagement und Recyclingsystem					
	Dokumentation Abfalllagerung, Reinigungs- und Desinfektionsplan				
	getrennte Abfallentsorgung (z.B. Duales System)				

Bemerkungen

Abweichung	Korrektur	Datum der Korrektur

Agrarservice

