

# GLOBALG.A.P.

## KONTROLLIERTE LANDWIRTSCHAFTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG | OBST UND GEMÜSE

### KONTROLLPUNKTE UND ERFÜLLUNGSKRITERIEN

DEUTSCHE VERSION 4.0 (Im Zweifelsfall gilt das englische Original.)  
AUSGABE 4.0-1\_FEB2012

GÜLTIG AB: 1. MÄRZ 2011  
VERPFLICHTEND AB: 1. JANUAR 2012



## INHALTE

SEKTION	FV	OBST UND GEMÜSE
	FV 1	BODENBEHANDLUNG (N/A, falls keine Bodenbegasung durchgeführt wird)
	FV 2	SUBSTRATE (N/A, falls Substrate nicht verwendet werden)
	FV 3	VORERNT
	FV 4	ERNT
	FV 5	HANDHABUNG VON PRODUKTEN (anwendbar solange die Handhabung im Eigentum des Erzeugers stattfindet)

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
<b>FV</b>	<b>OBST UND GEMÜSE</b>		
<b>FV 1</b>	<b>BODENBEHANDLUNG</b> (N/A, falls keine Bodenbegasung durchgeführt wird)		
<b>FV 1.1</b>	<b>Bodenbegasung (N/A, falls keine Bodenbegasung durchgeführt wird)</b>		
FV 1.1.1	Liegt eine schriftliche Begründung für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln vor?	Es gibt dokumentierte Aufzeichnungen und Begründungen für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln. Dies schließt den Standort, das Datum, den Wirkstoff, die Dosierungen, die Ausbringungsmethode sowie den Namen des Anwenders ein. Der Gebrauch von Methylbromid als Bodenbegasungsmittel ist nicht erlaubt.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 1.1.2	Werden alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen eingehalten?	Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen müssen aufgezeichnet werden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
<b>FV 2</b>	<b>SUBSTRATE</b> (N/A, falls Substrate nicht verwendet werden)		
FV 2.1	Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese verfügbar sind?	Die Erzeuger dokumentieren Menge und Datum des recycelten Materials. Hierfür sind Rechnungen bzw. Lieferscheine ausreichend. Die fehlende Beteiligung an einem vorhandenen Recycling-System sollte begründet werden.	Empfehlung
FV 2.2	Wenn die Substrate für die Wiederverwendung auf chemischem Wege sterilisiert wurden, gibt es Aufzeichnungen über Ort, Datum der Sterilisation, das verwendete Mittel, die Sterilisationsmethode und den Namen der Person, die die Sterilisation durchgeführt hat sowie über die Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen?	Wenn auf dem Betrieb Substrate sterilisiert werden, müssen Name oder ein Verweis zum Feld, der Obstanlage oder dem Gewächshaus aufgezeichnet werden. Falls Sterilisationen außerhalb des Betriebes durchgeführt werden, muss der Name und Ort der ausführenden Firma, welche die Sterilisation der Substrate durchgeführt hat, aufgezeichnet werden. Nachfolgende Informationen sind korrekt aufzuzeichnen: das Datum der Sterilisation (Tag/Monat/Jahr); der Handelsname und aktive Wirkstoff; die Art der Technik (z.B. 1000 l-Tank etc.); die Methode (z.B. Tauchen, Nebeln etc.); der Name des Anwenders (das ist die Person, welche die Chemikalie tatsächlich angewendet und die Sterilisation durchgeführt hat); und die Wartezeiten bis zum Aussäen/Pflanzen.	Kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 2.3	Kann, falls Substrate natürlicher Herkunft verwendet werden, nachgewiesen werden, dass sie nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen?	Es sind Aufzeichnungen, welche die natürliche Herkunft der eingesetzten Substrate belegen, vorhanden. Aus diesen Aufzeichnungen geht hervor, dass die Substrate nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen.	Empfehlung
<b>FV 3</b>	<b>VORERNTTE (siehe auch Anhang CB 1. GLOBALG.A.P. Richtlinie - Mikrobiologische Gefahren)</b>		
<b>FV 3.1</b>	<b>Qualität des Wassers, welches für Pflanzenschutzanwendungen verwendet wird</b>		
FV 3.1.1	Schließt die Gefahrenanalyse die Wasserqualität des für die Pflanzenschutzmaßnahmen verwendeten Wassers ein?	Eine Gefahrenanalyse wird durchgeführt und liegt in schriftlicher Form vor. Sie schließt die Herkunft des Wassers, die Art des Pflanzenschutzmittels (Herbizide, Insektizide etc.), den Zeitpunkt der Anwendung (Entwicklungsstadium der Kultur, den Ort der Anwendung (essbarer Teil der Pflanze, andere Teile der Pflanze, Fläche zwischen den Pflanzen) ein etc. Korrekturmaßnahmen sind, insofern notwendig, durchgeführt worden.	Kritisches Muss-kriterium
<b>FV 3.2</b>	<b>Anwendung organischer Düngemittel</b>		
FV 3.2.1	Werden organische Düngemittel vor dem Pflanzen/Säen oder vor dem Blühbeginn in den Boden eingearbeitet (z.B. bei Baumkulturen) und nicht während der Vegetationsperiode angewendet?	Der Abstand zwischen der Anwendung und der Ernte gefährdet nicht die Lebensmittelsicherheit (siehe auch CB 5.5.2). Düngemittelanwendung und Aufzeichnungen zur Ernte zeigen dies.	Kritisches Muss-kriterium
<b>FV 3.3</b>	<b>Vorernteüberprüfung</b>		
FV 3.3.1	Gibt es keine übermäßigen Aktivitäten von Tieren in Produktionsbereichen der Kulturen, welche eine mögliche Gefährdung für die Lebensmittelsicherheit darstellen?	Angemessene Maßnahmen müssen durchgeführt werden, um mögliche Kontaminationen auf den Anbauflächen zu reduzieren. Beispielsweise betrachtet werden müssen dabei Nutztierhaltungen in der Nähe der Felder, hohe Dichte von Wildtieren auf dem Feld, Schadnager, Haustiere (eigene Tiere, Spaziergänger mit Hunden etc.). Wo angemessen, sollten Pufferzonen, physische Barrieren, Zäune eingesetzt werden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_ger\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
<b>FV 4</b>	<b>ERNTE</b>		
<b>FV 4.1</b>	<b>Allgemein (siehe auch Anlage CB 1 GLOBALG.A.P. Leitlinie - Mikrobiologische Gefahren)</b>		
FV 4.1.1	Wurde eine Analyse hinsichtlich Hygienegefahren für die Ernte und deren innerbetrieblichen Transport durchgeführt?	Eine aktuelle (d.h. jährlich überprüfte), dokumentierte Gefahrenbeurteilung physischer, chemischer und mikrobiologischer Belastungen, sowie übertragbarer menschlicher Krankheiten liegt bezogen auf die Erzeugnisse vor. Die Punkte FV 4.1.2 bis FV 4.1.12 müssen ebenfalls berücksichtigt werden. Die Gefahrenanalyse soll auf die Kulturen, die Größe des Betriebes und seine technische Ausstattung zugeschnitten sein. Kein N/A zulässig.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.2	Gibt es ein dokumentiertes Hygieneverfahren für die Ernte?	Für die Ernte ist ein dokumentiertes Hygieneverfahren auf Grundlage einer Gefahrenanalyse erstellt worden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.3	Sind für den Erntevorgang dokumentierte Hygieneverfahren eingeführt worden?	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung von Hygieneverfahren verantwortlich. Kein N/A zulässig.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.4	Haben die Arbeitskräfte eine spezifische Hygieneschulung erhalten, bevor sie mit Produkten umgehen?	Insofern es Hygieneanforderungen gibt, die AF 3.2.2 übersteigen, gibt es Nachweise, die belegen, dass die Arbeitskräfte eine spezifische Schulung in Hygiene für den Ernteprozess erhalten haben. Arbeitskräfte müssen mittels schriftlicher Anweisungen (in relevanten Sprachen) und/oder durch visuelle Anweisungen hinsichtlich Vermeidung physischer (z.B. Schnecken, Steine, Insekten, Messer, PSM-Rückständen, Uhren, Handys etc.), mikrobiologischer und chemischer Verunreinigungen der Produkte während der Ernte geschult werden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.5	Sind dokumentierte Anweisungen und Verfahren für die Handhabung von Produkten zur Vermeidung von Verunreinigungen des Produktes umgesetzt worden?	Sichtbare Nachweise zeigen, dass die Arbeitskräfte die in Schulungen vermittelten Anweisungen und Verfahren erfüllen.	Kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 4.1.6	Werden Behälter und Werkzeuge, welche für den Erntevorgang verwendet werden, gereinigt, instand gehalten und vor Verunreinigungen geschützt?	Wiederverwendbare Behälter für die Ernte, Werkzeuge für die Ernte (z.B. Scheren, Messer, Baumscheren etc.) und die Ernteausrüstung (z.B. Maschinen) werden geäubert und gewartet. Es gibt ferner einen Reinigungs- und Desinfektionsplan zur Vorbeugung von Verunreinigungen der Produkte. Aufzeichnungen sind verfügbar.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.7	Werden Fahrzeuge, welche für den Transport geernteter Produkte genutzt werden, gereinigt und gewartet, wo dies die Gefährdungsbeurteilung vorsieht?	Betriebsfahrzeuge, die für den Transport von Ernteprodukten sowie für andere Zwecke eingesetzt werden, sind sauber und Maßnahmen zur Instandhaltung werden gemäß eines Planes durchgeführt, um Produktkontamination (z.B. durch Erde, Schmutz, organische Düngemittel, ausgelaufene Flüssigkeiten etc.) zu vermeiden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.8	Haben Erntearbeiter, welche in direktem Kontakt mit den Kulturen sind, Zugang zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen?	Einrichtungen zum Waschen müssen in einem sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand sein, um den Arbeitskräften das Reinigen und Desinfizieren ihrer Hände zu ermöglichen. Das Personal muss seine Hände waschen oder eine alkoholbasierte Händehygiene vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Papier-/Stofftaschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände zu einer Quelle für Verunreinigungen geworden sind, durchführen. Kein N/A zulässig.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.9	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Feldtoiletten müssen so beschaffen, hergestellt und so aufgestellt sein, dass mögliche Gefahren der Kontamination der Produkte minimiert werden und direkt zugänglich für die Reinigung sind. Stationäre oder mobile Toiletten (einschließlich Plumpsklos), sind aus Materialien hergestellt, welche einfach zu reinigen und in einem guten hygienischen Zustand sind, Toiletten sollten für Erntearbeiter in einer erreichbaren Entfernung (innerhalb 500m oder 7 Minuten) vom Arbeitsplatz zur Verfügung stehen. Nichterfüllung = keine oder unzureichende Toiletten in erreichbarer Entfernung vom Arbeitsplatz. Nicht anwendbar nur für den Fall, dass Arbeitskräfte während der Ernte nicht mit den Ernteprodukten in Berührung kommen (z.B. maschinelle Ernte).	Nicht-kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 4.1.10	Werden Behälter für Produkte ausschließlich für die Aufbewahrung der Erzeugnisse genutzt?	Behälter für Produkte werden nur zur Aufbewahrung von Erzeugnissen genutzt (d.h. nicht für landwirtschaftliche Chemikalien, Schmierstoffe, Öle, Reinigungsmittel, Pflanzenabfälle oder andere Rückstände, Essenspakete, Werkzeuge usw.). Falls Anhänger/Container oder Schubkarren usw. als Behälter für Produkte verwendet werden, müssen sie vor dem Gebrauch gereinigt werden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.11	Sind für Glashäuser schriftliche Verfahrensanweisungen für Glas und durchsichtiges Hartplastik in Kraft?	Schriftliche Verfahren für die Handhabung von Glasbruch und/oder gebrochenem, durchsichtigen Hartplastik in Glashäusern sind vorhanden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 4.1.12	Falls Eis (oder Wasser) während aller Maßnahmen, die sich auf die Ernte beziehen, eingesetzt wird, ist dieses aus Trinkwasser hergestellt worden und wurde es unter hygienischen Bedingungen gehandhabt, um Kontaminationen der Produkte zu vermeiden?	Jegliches Eis oder Wasser, das am Erntestandort benutzt wird, muss aus Trinkwasser hergestellt werden bzw. Trinkwasserqualität haben und unter Beachtung hygienischer Aspekte gehandhabt werden, um eine Kontamination von Erzeugnissen zu vermeiden.	Kritisches Muss-kriterium
<b>FV 4.2</b>	<b>Endverpackung am Ernteort (anwendbar, wenn die Endverpackung und/oder damit der letzte Kontakt mit dem Produkt im Feld stattfindet)</b>		
FV 4.2.1	Berücksichtigt das Hygieneverfahren des Erntevorganges auch geerntete und abgepackte Produkte, die direkt auf dem Feld, der Obstanlage oder im Gewächshaus gehandhabt werden und wird die Kurzzeitlagerung auf dem Betrieb in das Hygieneverfahren eingeschlossen?	Alle Produkte, die direkt auf dem Feld, in der Obstanlage oder im Gewächshaus abgepackt und gehandhabt werden, müssen über Nacht vom Feld entfernt werden, und zwar gemäß den Ergebnissen der Gefahrenanalyse zur Hygiene beim Erntevorgang. Falls sich Produkte zum Zweck der Kurzzeitlagerung auf dem Betrieb befinden, müssen die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllt werden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.2.2	Werden verpackte Produkte vor Verunreinigungen geschützt?	Alle im Feld verpackten Produkte müssen vor Verunreinigungen geschützt werden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.2.3	Sind alle Sammel-/Lagerplätze/Vertriebspunkte von auf dem Feld verpackten Produkten sauber gehalten und in gutem hygienischen Zustand?	Falls verpackte Produkte auf dem Betrieb gelagert werden, müssen die Lagerbereiche gereinigt sein.	Kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 4.2.4	Ist das Verpackungsmaterial, welches für das Packen auf dem Feld verwendet wird, so gelagert, dass Verunreinigungen vermieden werden?	Verpackungsmaterial ist so zu lagern, dass es vor Verunreinigungen geschützt ist.	Kritisches Muss-kriterium
FV 4.2.5	Sind Teile von Verpackungsmaterialien und andere Abfälle, die nicht vom Produkt stammen, vom Feld entfernt worden?	Teile von Verpackungsmaterialien und andere, nicht vom Produkt stammende Abfälle, müssen vom Feld entfernt werden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 4.2.6	Wenn verpackte Produkte auf dem Betrieb gelagert werden, werden die Kontrolleinrichtungen (falls anwendbar) für Temperatur und Luftfeuchtigkeit gewartet und wird dies dokumentiert?	Falls verpackte Produkte im Betrieb gelagert werden, müssen die Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit (wo anwendbar) in Übereinstimmung mit den Ergebnissen der Hygienegefahrenanalyse und den Anforderungen an die Qualität eingehalten und dokumentiert werden.	Kritisches Muss-kriterium
<b>FV 5</b>	<b>HANDHABUNG VON PRODUKTEN (anwendbar solange die Handhabung im Eigentum des Erzeugers stattfindet)</b>		
<b>FV 5.1</b>	<b>Grundsätze der Hygiene</b>		
FV 5.1.1	Wurde eine Hygienegefahrenanalyse für den Prozess der Handhabung der geernteten Kulturen erarbeitet? Sind dabei die hygienischen Aspekte berücksichtigt worden?	Eine aktuelle (jährlich überprüfte), dokumentierte Gefahrenbeurteilung für die Handhabung, welche mögliche physikalische, chemische und mikrobiologische Belastungen sowie auf den Menschen übertragbare Krankheiten beinhaltet und welche an die Erzeugnisse und die Handhabungstätigkeiten angepasst ist, liegt vor.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.1.2	Gibt es ein dokumentiertes Hygieneverfahren für die Handhabung der Produkte?	Ein dokumentiertes Hygieneverfahren für die Handhabung der Produkte ist gemäß der Gefahrenanalyse erstellt worden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.1.3	Wird das dokumentierte Hygieneverfahren für die Handhabung von Ernteprodukten umgesetzt?	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung von Hygieneverfahren als Ergebnis der Gefahrenbeurteilung verantwortlich.	Kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_ger\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
<b>FV 5.2</b>	<b>Personalhygiene</b>		
FV 5.2.1	Haben die Arbeitskräfte, bevor sie Produkte handhaben, eine spezifische Schulung in Personalhygiene erhalten?	Es liegen Nachweise vor, die belegen, dass die Arbeitskräfte eine Schulung zu Hygienethemen bei der Gefahrenbeurteilung für die Handhabung der Produkte erhalten haben.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.2.2	Werden die Hygieneanweisungen zum Umgang mit Produkten von den Arbeitskräften umgesetzt?	Nachweise zeigen, dass die Arbeitskräfte die Hygieneanweisungen und Hygieneverfahren erfüllen.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.2.3	Tragen alle Arbeitskräfte saubere, für den/die Zweck/e geeignete Oberbekleidung, welche Produkte vor Verunreinigungen schützt?	Alle Arbeitskräfte tragen Oberbekleidung (z.B. Kittel, Schürzen, Ärmel, Handschuhe), welche sauber und gemäß Gefahrenanalyse für den Zweck angemessen sind. Dies ist bedarfsgerecht für die angebaute Kultur und den technischen Stand des Betriebes.	Empfehlung
FV 5.2.4	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche?	Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken sind beschränkt auf ausgewiesene Bereiche und niemals erlaubt in Bereichen, in denen Produkte gehandhabt oder gelagert werden. (Ausgenommen hiervon ist Trinkwasser).	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.2.5	Sind Hinweise, welche grundlegende Hygienevorgaben vermitteln in den Packbereichen für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar bereitgestellt?	Hinweise mit den wichtigsten Hygieneanweisungen müssen sichtbar in der Packeinrichtung angebracht sein.	Nicht-kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
<b>FV 5.3</b>	<b>Sanitäre Einrichtungen</b>		
FV 5.3.1	Haben die Arbeitskräfte der Packbereiche Zugang zu sauberen Toiletten und Vorrichtungen zum Händewaschen in ihrer näheren Arbeitsumgebung?	Toiletten müssen in einem guten hygienischen Zustand sein. Sie dürfen nicht direkt zu den Bereichen öffnen, in denen Produkte gehandhabt werden. Es sei denn die Tür schließt automatisch. In der Nähe der Toiletten müssen Einrichtungen zum Händewaschen und desinfizieren, unparfümierte Seifen, Möglichkeiten zum Trocknen der Hände (so nah wie möglich und ohne die Möglichkeit der Kreuzkontamination) verfügbar sein. Arbeitskräfte müssen ihre Hände waschen: vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Papier-/Stofftaschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände eine Quelle für Verunreinigungen geworden sein könnten.	Kritisches Musskriterium
FV 5.3.2	Gibt es deutliche sichtbare Hinweise, welche die Arbeitskräfte anweisen, ihre Hände zu waschen, bevor sie ihre Arbeit wieder aufnehmen?	Hinweise müssen sichtbar sein und eindeutige Anweisungen enthalten, dass die Hände vor der Handhabung von Produkten gewaschen werden müssen. Das Personal muss seine Hände waschen vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Papier-/Stofftaschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände eine Quelle für Verunreinigungen geworden sein könnten.	Kritisches Musskriterium
FV 5.3.3	Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?	Die Einrichtungen sollten zum Wechseln der Kleidung und schützender Oberbekleidung, genutzt werden.	Empfehlung
FV 5.3.4	Gibt es abschließbare Aufbewahrungsmöglichkeiten für die persönlichen Gegenstände der Arbeitskräfte?	Sichere Aufbewahrungsmöglichkeiten sollten in den Umkleieräumen zum Schutz der persönlichen Gegenstände der Arbeitskräfte bereitgestellt werden.	Empfehlung

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
<b>FV 5.4</b>	<b>Pack- und Lagerbereiche</b>		
FV 5.4.1	Werden Arbeits- und Lagerbereiche sowie die Ausrüstung gereinigt und gewartet, um Verunreinigungen zu vermeiden?	Arbeits- und Lagerbereiche und die Ausrüstung (das sind Bearbeitungslinien und Maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) müssen nach einem Reinigungs- und Wartungsplan gemäß festgelegter Mindesthäufigkeiten gereinigt und/oder gewartet werden, um eine Verunreinigung zu vermeiden. Die schriftlichen Aufzeichnungen zur Reinigung und Wartung müssen aufbewahrt werden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.4.2	Werden zur Vermeidung von chemischen Verunreinigungen Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. getrennt von Produkten gelagert?	Um eine chemische Verunreinigung der Produkte zu vermeiden, werden Reinigungsmittel, Schmiermittel usw. in einem ausgewiesenen Bereich gelagert, der getrennt von dem Bereich ist, in dem Produkte verpackt werden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.4.3	Sind die Reinigungsmittel und Schmierstoffe etc., die mit dem Produkt in Kontakt kommen könnten, für Lebensmittelbetriebe zugelassen? Werden Gebrauchsanweisungen genau eingehalten?	Es sind schriftliche Unterlagen vorhanden (d.h. ausdrückliche Erwähnung im Etikett oder Sicherheitsdatenblätter über Eigenschaften), aus denen die Erlaubnis zur Nutzung von Reinigungsmitteln und Schmierstoffen usw. in der Lebensmittelbranche hervorgeht, welche in Kontakt mit Produkten kommen können.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.4.4	Sind alle Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sauber und gut gewartet und von der Bauart geeignet, Verunreinigungen durch Emissionen zu vermeiden?	Innerbetriebliche Transportmittel sollten so gewartet werden, dass eine Produktverunreinigung vermieden wird. Rauchemissionen bedürfen einer besonderen Aufmerksamkeit. Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sollten elektrisch oder mit Gas betrieben werden.	Empfehlung
FV 5.4.5	Werden aussortierte Produkte und Abfallstoffe aus dem Verpackungsbereich in ausgewiesenen Bereichen gelagert, die regelmäßig gereinigt und/oder desinfiziert werden?	Aussortierte Produkte und Abfallstoffe werden in eindeutig ausgewiesenen Bereichen getrennt gelagert, um die Kontamination mit anderen Produkten zu vermeiden. Diese Bereiche werden regelmäßig gemäß Reinigungsplan gereinigt und/oder desinfiziert. Ausschließlich täglich aussortierte Produkte und Abfallstoffe sind akzeptabel.	Nicht-kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 5.4.6	Werden bruchssichere Lampen oder Lampen mit einer Schutzabdeckung über Sortier-, Wiege- und Lagerbereichen verwendet?	Für den Fall von Glasbruch sind Glühlampen (Glühbirnen), Glasröhren, Lampen und Fassungen, die sich über Ernteprodukten oder über Materialien für die Handhabung von Ernteprodukten befinden, entsprechend sicher gebaut oder geschützt, um eine Verunreinigung des Lebensmittels zu verhindern.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.4.7	Sind schriftliche Anweisungen zum Umgang mit Glas und durchsichtigem Hartplastik vorhanden?	Es gibt schriftliche Anweisungen für den Umgang mit gebrochenem Glas- oder durchsichtigen Hartplastik in den Bereichen Produkthandhabung, Vorbereitung und Lagerung.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.4.8	Sind Verpackungsmaterialien sauber und werden sie unter sauberen und guten hygienischen Bedingungen gelagert?	Um Verunreinigungen bis zum Gebrauch zu vermeiden, werden Verpackungsmaterialien (einschließlich wiederverwendbarer Kisten) in sauberen und hygienischen Bereichen gelagert.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.4.9	Ist der Zugang zu den Einrichtungen für Tiere eingeschränkt?	Es sind Maßnahmen vorhanden, die dem Zugang von Tieren vorbeugen.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
<b>FV 5.5</b>	<b>Qualitätssicherung</b>		
FV 5.5.1	Wenn verpackte Produkte auf dem Betrieb gelagert werden, werden die Kontrolleinrichtungen (falls anwendbar) für Temperatur und Luftfeuchtigkeit gewartet und wird dies dokumentiert?	Wenn verpackte Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gelagert werden, muss die Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls anwendbar und für CA-Lager) in Übereinstimmung mit den Ergebnissen der Hygienegefahrenanalyse eingehalten und dokumentiert werden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.5.2	Gibt es ein Verfahren, um Messgeräte und Ausrüstungen zur Temperaturkontrolle zu überprüfen?	Prüfmittel (z.B. Waagen, Thermometer) müssen regelmäßig überprüft werden, um zu sehen, ob sie gemäß der Gefahrenbeurteilung kalibriert werden.	Nicht-kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
<b>FV 5.6</b>	<b>Schädlingsbekämpfung</b>		
FV 5.6.1	Gibt es Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen in den Pack- und Lagerbereichen?	Darlegung während Befragung. Visuelle Beurteilung. Kein N/A zulässig.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.6.2	Gibt es sichtbare Nachweise, die die Wirksamkeit des Verfahrens zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen zeigen?	Visuelle Beurteilung. Kein N/A zulässig.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.6.3	Liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor?	Es gibt planmäßige Schädlingsüberwachungen und es existieren Aufzeichnungen zu Schädlingsüberwachungskontrollen und daraus abgeleiteten Aktionsplänen.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
<b>FV 5.7</b>	<b>Nacherntewäsche (N/A, wenn keine Nacherntewäsche stattfindet)</b>		
FV 5.7.1	Handelt es sich beim letzten Waschgang der Produkte um Trinkwasser oder wird es von den zuständigen Behörden als geeignet betrachtet?	Das verwendete Wasser ist von einer zuständigen Behörde als geeignet beurteilt und/oder innerhalb der letzten 12 Monate ist eine Wasseranalyse am Zufluss zur Waschanlage durchgeführt worden. Die Werte der analysierten Parameter liegen innerhalb der anerkannten WHO-Grenzwerte oder werden von den zuständigen Behörden als sicher für den Lebensmittelsektor betrachtet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.7.2	Wurde das Wasser, welches für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet wird, vorher gefiltert und werden pH-Werte sowie Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel regelmäßig überwacht?	Wenn das Wasser für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet wird, wird es gefiltert und desinfiziert. Dabei werden die pH-Werte sowie die Konzentrationswerte der Desinfektionsmittel routinemäßig überwacht und die schriftlichen Unterlagen hierzu aufbewahrt. Das Filtern muss mit einem wirksamen System für feste und gelöste Bestandteile erfolgen, wobei nach einem dokumentierten, regelmäßigen Reinigungsplan in Abhängigkeit von Nutzung und Wasservolumen verfahren wird. Wo Aufzeichnungen auf Grund automatischer Filterwäsche und Änderungen in der Dosierung nicht möglich sind, muss ein schriftliches Verfahren den Vorgang beschreiben.	Kritisches Muss-kriterium

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 5.7.3	Wird die Wasseranalyse von einem geeigneten Labor durchgeführt?	Die Wasseranalyse für das Waschen der Produkte wird von einem Labor durchgeführt, das nach ISO 17025 oder einem entsprechenden nationalen Standard akkreditiert ist oder das durch Belege nachweisen kann, dass es sich in der Anerkennungsphase befindet.	Empfehlung
<b>FV 5.8</b>	<b>Nacherntebehandlungen (N/A, wenn keine Nacherntebehandlungen stattfinden)</b>		
FV 5.8.1	Werden alle Anweisungen auf dem Etikett befolgt?	Es gibt eindeutige Verfahren und eine Dokumentation ist verfügbar (z.B. Ausbringungsaufzeichnungen von Nachernte-Bioziden, Wachsen, Pflanzenschutzmitteln), welche zeigen, dass die Anweisungen auf dem Etikett für eingesetzte Chemikalien eingehalten werden.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.2	Sind alle Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nacherntebehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, im Land der Anwendung offiziell zugelassen?	Alle Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nacherntebehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, sind im Land der Anwendung von der zuständigen staatlichen Behörde offiziell zugelassen oder genehmigt. Sie sind anerkannt für den Gebrauch im Land der Anwendung und für die Anwendung bei der geernteten Kultur, bei welcher sie, wie auf dem Etikett der Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel aufgeführt, angewendet werden. Wenn keine offiziellen Bestimmungen der Registrierung vorliegen, wird auf die GLOBALG.A.P. Leitlinie (Anlage 4 Gebrauch von PSM in Ländern, in denen Extrapolation erlaubt ist) und auf den Internationalen FAO-Verhaltenskodex zur Verteilung und Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln verwiesen.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.3	Wird eine aktuelle Liste über alle Nacherntebehandlungsmittel aufbewahrt, die in den angebauten Kulturen verwendet werden und anerkannt sind?	Eine aktuelle aufgezeichnete Liste mit den Handelsnamen (einschließlich aller aktiven Wirkstoffe) aller Nacherntebehandlungsmittel, die auf aktuellen oder in den letzten 12 Monaten angebauten GLOBALG.A.P. Kulturen eingesetzt wurden, liegt vor. Die Liste berücksichtigt alle Änderungen lokalen und nationalen Rechts für Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel. Kein N/A zulässig.	Nicht-kritisches Muss-kriterium

120202\_gg\_ifa\_cpcc\_fv\_get\_v4\_0-1

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 5.8.4	Zeigt die technisch verantwortliche Person Kompetenz bei der Anwendung von Nacherntebehandlungsmitteln und Fachwissen hinsichtlich der Anwendung von Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln?	Die für die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln technisch verantwortliche Person kann genügend Fachwissen durch national anerkannte Zertifikate oder Teilnahme an Schulungen (z.B. Sachkundenachweis) nachweisen.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.5	Hat das Wasser, welches für Nacherntebehandlungen verwendet wird Trinkwasserqualität oder wird es von einer kompetenten Behörde für geeignet erklärt?	Das verwendete Wasser wurde von der zuständigen Behörde als geeignet erklärt und/oder innerhalb der letzten 12 Monate ist eine Wasseranalyse am Zufluss zur Waschanlage durchgeführt worden. Die Werte der analysierten Parameter liegen innerhalb der anerkannten WHO-Grenzwerte oder werden von den zuständigen Behörden als sicher für den Lebensmittelsektor betrachtet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.6	Werden Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, welche für Nacherntebehandlungen verwendet werden, separat von Produkten und anderen Materialien gelagert?	Um chemische Kontamination von Produkten zu vermeiden, werden Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel etc. in einem ausgewiesenen Bereich separat von Produkten gelagert.	Kritisches Muss-kriterium
	Alle Aufzeichnungen von Nacherntebehandlungen wurden aufbewahrt und schließen folgende Kriterien ein:		
FV 5.8.7	Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (d.h.. Chargen-/Partienummer des Produktes)?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird die Chargen-/Partienummer der behandelten Produkte aufgezeichnet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.8	Ort der Anwendung?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln ist die geographische Lage, der Name des landwirtschaftlichen Betriebes/Koordinaten oder der Ort, an dem die Erzeugnisse behandelt werden, aufgezeichnet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.9	Behandlungsdatum?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln ist das exakte Datum (Tag/Monat/Jahr) der Behandlung aufgezeichnet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.10	Art der Nacherntebehandlung?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird die Behandlungsart (z.B. sprühen, benebeln, begasen usw.) aufgezeichnet.	Kritisches Muss-kriterium

Übersetzung von Carsten Everink  
 Korrektur gelesen von NTWG Deutschland

Nº	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV 5.8.11	Handelsname des Nacherntebehandlungsmittels?	In allen Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird der Handelsname der angewandten Produkte aufgezeichnet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.12	Aufwandmenge?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird die Aufwandmenge in Gewicht oder Volumen pro Liter Wasser bzw. pro anderes Trägermittel aufgezeichnet.	Kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.13	Name des Anwenders?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird der Name der Person, die das Produkt angewendet hat, aufgezeichnet.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.14	Begründung der Nacherntebehandlung?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird der gebräuchliche Name des zu behandelnden Schadorganismus bzw. der Krankheit, aufgezeichnet.	Nicht-kritisches Muss-kriterium
FV 5.8.15	Werden alle Nacherntebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB 8.6 berücksichtigt?	Ein dokumentierter Nachweis zeigt, dass der Erzeuger alle Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. des Punktes CB 8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt und dementsprechend handelt.	Kritisches Muss-kriterium

## REGISTER FÜR AKTUALISIERTE AUSGABEN

Neues Dokument	Ersetztes Dokument	Datum der Veröffentlichung	Beschreibung der Änderungen
120202_GG_IFA_CPCC_FV_GER_V4_0-1	110715_gg_ifa_cpcc_fv_ger_final_v4	2. Februar 2012	GLOBALG.A.P. in GLOBALG.A.P. geändert

Um detaillierte Informationen über die Änderungen in diesem Dokument zu erhalten, kontaktieren Sie bitte das GLOBALG.A.P. Sekretariat [mailto:translation\\_support@globalgap.org](mailto:translation_support@globalgap.org).

Wenn die Änderungen die Akkreditierung des Standards nicht beeinflussen, bleibt die Version „4.0“ und die aktualisierte Ausgabe wird mit „4.0-x“ (z.B. „4.0-1“) gekennzeichnet. Wenn die Änderungen die Akkreditierung des Standards beeinflussen, ändert sich der Versionsname in „4.x“ (z.B. „4.1“).