

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV	<u>OBST UND GEMÜSE</u>					
FV . 1	VERMEHRUNGSMATERIAL					
FV . 1 . 1	Auswahl des Saat- oder Pflanzgutes					
FV . 1 . 1 . 1	Ist sich der Erzeuger über die Bedeutung der Anbautechnik in Verbindung mit den "Mutterpflanzen" bei der Produktion von Saat- und Pflanzgut für registrierte Kulturen bewußt?	Empfehlung				
FV . 2	BODEN- UND SUBSTRATBEHANDLUNG					
FV . 2 . 1	Bodenbegasung (N/A, falls keine Bodenbegasung durchgeführt wird)					
FV . 2 . 1 . 1	Liegt eine schriftliche Begründung für den Einsatz von Bodenbegasungsmitteln vor?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 2 . 1 . 2	Werden alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen eingehalten?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 2 . 2	Substrate (N/A, falls keine Substrate verwendet werden)					
FV . 2 . 2 . 1	Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese verfügbar sind?	Empfehlung				
FV . 2 . 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 und die Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen?	Kritisches Mussk.				
FV . 2 . 2 . 3	Kann für Substrate natürlicher Herkunft nachgewiesen werden, dass sie nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen?	Empfehlung				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 3	BEWÄSSERUNG UND BEWÄSSERUNGSDÜNGUNG (FERTIGATION)					
FV . 3 . 1	Qualität des Bewässerungswassers					
FV . 3 . 1 . 1	Werden bei der in Anlehnung an CB.6.3.2 durchgeführten Gefahrenanalyse mikrobiologische Belastungen berücksichtigt?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 3 . 1 . 2	Führen ermittelte Belastungen zu Folgemaßnahmen, insofern dies in der Gefahrenanalyse gefordert wird?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 4	ERNTE					
FV . 4 . 1	Allgemein					
FV . 4 . 1 . 1	Wurde eine Analyse hinsichtlich Hygienegefahren für die Ernte und deren innerbetrieblichen Transport	Kritisches Mussk.			X	
FV . 4 . 1 . 2	Wurden für den Erntevorgang dokumentierte Hygieneverfahren eingeführt?	Kritisches Mussk.			X	
FV . 4 . 1 . 3	Haben die Arbeitskräfte grundlegende Hygieneanweisungen erhalten, bevor sie mit	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 1 . 4	Wurden Hygieneanweisungen und Hygieneverfahren für die Handhabung von Produkten zur Vermeidung von Verunreinigungen des Produktes umgesetzt?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 1 . 5	Werden Behälter und Werkzeuge, welche für den Erntevorgang verwendet werden, gereinigt, instand gehalten und vor Verunreinigungen geschützt?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 1 . 6	Werden Fahrzeuge, welche für den Transport geernteter Produkte genutzt werden, gereinigt und gewartet?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 1 . 7	Haben Erntearbeiter, welche in direktem Kontakt mit den Kulturen sind, Zugang zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen?	Kritisches Mussk.			X	

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 4 . 1 . 8	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 4 . 1 . 9	Werden Behälter für Produkte ausschließlich für die Aufbewahrung der Erzeugnisse genutzt?	Kritisches Mussk.				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 4 . 2	Endverpackung am Ernteort (Anwendbar, wenn die Endverpackung und damit der letzte Kontakt mit dem Produkt im Feld stattfindet)					
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?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 2	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsmerkmalen sicherzustellen?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 3	Werden verpackte Produkte vor Verunreinigungen geschützt?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 4	Ist jeder Sammel-/ Lagerplatz/ Vertriebspunkt von auf dem Feld verpackten Produkten sauber gehalten und in gutem hygienischen Zustand?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 5	Ist das Verpackungsmaterial, welches für das Packen auf dem Feld verwendet wird, so gelagert, dass Verunreinigungen vermieden werden?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 6	Sind Teile von Verpackungsmaterialien und andere Abfälle, die nicht vom Produkt stammen, vom Feld entfernt worden?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 7	Wird eine Steuerung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls anwendbar) durchgeführt und dokumentiert, falls verpackte Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gelagert werden?	Kritisches Mussk.				
FV . 4 . 2 . 8	Wird bei der Handhabung der Erzeugnisse während der Ernte Eis oder Wasser benutzt, wurde es dann aus Trinkwasser hergestellt und unter Beachtung hygienischer Aspekte gehandhabt, um die Verunreinigung der Erzeugnisse zu vermeiden?	Nicht-kritisches Mussk.				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 5	HANDHABUNG VON PRODUKTEN (N/A, falls Handhabung von Produkten in einem Packhaus des landwirtschaftlichen Betriebes von der Zertifizierung ausgeschlossen ist; siehe Allgemeines Regelwerk Teil I, 4.9.6.3)					
FV . 5 . 1	Grundsätze der Hygiene					
FV . 5 . 1 . 1	Wurde eine Analyse hinsichtlich Hygienegefahren und Bewertung der Gefährdung für den Prozess der Handhabung der geernteten Kulturen erarbeitet? Werden hierbei die hygienischen Aspekte	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 1 . 2	Wird beim Umgang mit Ernteprodukten ein Hygieneverfahren umgesetzt und dokumentiert?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 2	Personalhygiene					
FV . 5 . 2 . 1	Haben die Arbeitskräfte grundlegende Hygieneanweisungen erhalten, bevor sie mit	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 2 . 2	Werden die Hygieneanweisungen zum Umgang mit Produkten von den Arbeitskräften umgesetzt?	Nicht-kritisches Mussk.			X	
FV . 5 . 2 . 3	Tragen alle Arbeitskräfte saubere, für den Zweck geeignete Oberbekleidung, welche Produkte vor Verunreinigungen schützt?	Empfehlung				
FV . 5 . 2 . 4	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 2 . 5	Sind Hinweise mit den wesentlichen Hygienevorgaben in den Packbereichen für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 3	Sanitäre Einrichtungen					
FV . 5 . 3 . 1	Haben die Arbeitskräfte der Packbereiche Zugang zu sauberen Toiletten und Vorrichtungen zum Händewaschen in ihrer näheren Arbeitsumgebung?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 3 . 2	Gibt es deutliche sichtbare Hinweise, welche die Arbeitskräfte anweisen, ihre Hände zu waschen, bevor sie ihre Arbeit wieder aufnehmen?	Kritisches Mussk.				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 5 . 3 . 3	Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?	Empfehlung				
FV . 5 . 3 . 4	Gibt es abschließbare Aufbewahrungsmöglichkeiten für die Arbeitskräfte?	Empfehlung				
FV . 5 . 4	Pack- und Lagerbereiche					
FV . 5 . 4 . 1	Werden Arbeits- und Lagerbereiche sowie die Ausrüstung gereinigt und gewartet, um Verunreinigungen zu vermeiden?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 4 . 2	Werden zur Vermeidung von chemischen Verunreinigungen Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. getrennt von Produkten gelagert?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 4 . 3	Sind die Reinigungsmittel und Schmierstoffe, die mit dem Produkt in Kontakt kommen könnten, für Lebensmittelbetriebe zugelassen? Werden Dosierungsvorgaben genau eingehalten?	Nicht-kritisches Mussk.				
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?	Empfehlung				
FV . 5 . 4 . 5	Werden aussortierte Produkte und Abfallstoffe aus dem Verpackungsbereich in ausgewiesenen Bereichen gelagert, die regelmäßig gereinigt und/oder desinfiziert werden?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 4 . 6	Werden bruch sichere Lampen oder Lampen mit einer Schutzabdeckung über Sortier-, Wiege- und Lagerbereichen verwendet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 4 . 7	Sind schriftliche Anweisungen zum Umgang mit Glas und durchsichtigem Hartplastik vorhanden?	Nicht-kritisches Mussk.				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 5 . 4 . 8	Sind Verpackungsmaterialien sauber und werden sie unter sauberen und guten hygienischen Bedingungen gelagert?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 4 . 9	Ist der Zugang zu den Einrichtungen für Tiere eingeschränkt?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 5	Qualitätsicherung					
FV . 5 . 5 . 1	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards sicherzustellen?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 5 . 2	Wird eine Steuerung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls anwendbar) durchgeführt und dokumentiert, falls Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb verpackt und/oder gelagert werden?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 5 . 3	Wird bei Produkten, welche lichtempfindlich sind (z.B. Kartoffeln), bei längerfristig genutzten Lagerräumen der Lichteinfall überwacht?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 5 . 4	Werden Bewegungen im Lager gesteuert und verwaltet?	Empfehlung				
FV . 5 . 5 . 5	Gibt es ein Verfahren, um Messgeräte und Ausrüstungen zu Temperaturkontrolle zu überprüfen?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 6	Überwachung von Nagetieren und Vögeln					
FV . 5 . 6 . 1	Werden alle Eingangsbereiche zu Gebäuden oder Ausrüstungen angemessen geschützt, um, wo praktisch möglich, den Einfall von Nagetieren und Vögeln zu vermeiden?	Nicht-kritisches Mussk.			X	
FV . 5 . 6 . 2	Sind Pläne mit den Köderstellen und/oder den Fallen vorhanden?	Nicht-kritisches Mussk.			X	
FV . 5 . 6 . 3	Werden die Köder so platziert, dass andere Tiere keinen Zugang haben?	Nicht-kritisches Mussk.			X	

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 5 . 6 . 4	Liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 7	Nacherntewäsche (N/A wenn keine Nacherntewäsche)					
FV . 5 . 7 . 1	Handelt es sich beim letzten Waschgang der Produkte um Trinkwasser oder wird es von den zuständigen Behörden als geeignet betrachtet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 7 . 2	Wurde das Wasser, welches für den letzten Waschgang der Produkte wieder verwendet wird, vorher gefiltert und die pH-Werte sowie die Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel regelmäßig überwacht?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 7 . 3	Wird die Wasseranalyse von einem geeigneten Labor durchgeführt?	Empfehlung				
FV . 5 . 8	Nacherntebehandlungen (N/A wenn keine Nacherntebehandlungen stattfinden)					
FV . 5 . 8 . 1	Werden alle Anweisungen auf dem Etikett befolgt?	Kritisches Mussk.				
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?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 3	Werden nur Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel, die in der EU nicht verboten sind, bei geernteten Kulturen, die in der EU verkauft werden sollen, angewendet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 4	Wird eine aktuelle Liste über alle Nacherntebehandlungsmittel aufbewahrt, die in den angebauten Kulturen verwendet werden und anerkannt sind?	Nicht-kritisches Mussk.			X	

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
FV . 5 . 8 . 5	Ist die für die Anwendung technisch verantwortliche Person in der Lage, Kompetenz und Fachwissen hinsichtlich der Anwendung von Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln nachzuweisen?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 6	Wurden die Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet, einschließlich der Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (z.B. Chargen-/Partienummer des Produktes)?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 7	Wurde der Standort der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 8	Wurden die Behandlungsdaten der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 9	Wurde die Art der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 10	Wurde der Handelsname der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 11	Wurde die Aufwandsmenge für die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 12	Wurde der Name des Anwenders der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 13	Wurde die Begründung für die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Nicht-kritisches Mussk.				
FV . 5 . 8 . 14	Werden alle Nacherntebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB.8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt?	Kritisches Mussk.				

AUSGABENAKTUALISIERUNGSREGISTER

Version der Checkliste	Ersetzt	Ablaufdatum des ersetztten Dokuments	Datum des Inkrafttretens des neuen Dokuments	Beschreibung der Änderungen
3.0-2_Sep07	3.0-1_2July07	30. Sep 07	30. Sep 07	Änderung GLOBALGAP (EUREPGAP)

1. Um detaillierte Informationen über die Änderungen zu erhalten, kann vom GLOBALGAP Sekretariat das Dokument mit hervorgehobenen Änderungen bezogen werden.
2. Wenn die Änderungen die Akkreditierung des Standards nicht beeinflussen, bleibt die Version „3.0“ und die aktualisierte Ausgabe wird mit „3.-x“ (z.B. „3.0-1“) gekennzeichnet.
3. Wenn die Änderungen die Akkreditierung des Standards beeinflussen, ändert sich der Versionsname in „3.x“ (z.B. „3.1“).