

GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)

Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung

Einführung

Vorläufige deutsche Endversion. In Zweifelsfällen gilt die englische Version.
V.3.0-2_Sep07

Gültig ab 30. September 2007

EINFÜHRUNG

INFORMATIONEN ZU DEN ÜBERSETZUNGEN:

Alle Übersetzungen werden zuerst als vorläufige Endversionen veröffentlicht.

Deshalb steht auf jeder übersetzten Seite des Dokuments „In Zweifelsfällen gilt die englische Version.“

Befindet sich eine Übersetzung in diesem Status, können Kommentare zur Übersetzung an das GLOBALGAP Sekretariat geschickt werden. Bitte benutzen Sie das dafür vorgesehene Formular, das Sie vom CB und Member Extranet herunterladen können oder schicken Sie Ihre Kommentare per E-Mail an rauber@globalgap.org unter Angabe des Dokuments/Kapitels/Moduls/Punkts etc.

In Ländern, in denen es eine NTWG (Nationale Technische Arbeitsgruppe) gibt, macht die Arbeitsgruppe eine erste Korrekturlesung der Übersetzung bevor diese veröffentlicht wird.

Alle Kommentare, die zu einer Übersetzung ans GLOBALGAP Sekretariat geschickt wurden, werden der entsprechenden NTWG weitergeleitet. Die NTWG kann eine Empfehlung gegenüber GLOBALGAP aussprechen, damit eine Übersetzung als Endversion und normatives Dokument anerkannt wird.

Die vorläufige Endversion einer Übersetzung kann unter folgenden Bedingungen ein endgültiges und normatives Dokument werden:

- es existiert eine NTWG im Land (oder in einem Land), indem die entsprechende Sprache gesprochen wird
- die vorläufige Endversion der Übersetzung ist mindestens seit einem Jahr veröffentlicht
- es fanden 50 Kontrollen und eine Witnesskontrolle (mit GLOBALGAP) mit den übersetzten Dokumenten statt

Wenn es keine NTWG für die entsprechende Sprache gibt, dann bleibt die Übersetzung im Status: „vorläufige Endversion“.

Grundsätze

Dieses Dokument legt einen Rahmen für die Gute Agrarpraxis (GAP) auf Betrieben fest. Darin werden grundlegende Bestandteile für die Umsetzung Guter Praxis in der globalen Erzeugung von Kulturen, landwirtschaftlichen Nutztieren und Aquakulturen definiert, welche durch weltweit führende Handelskonzerne akzeptiert werden. Standards einzelner Händler und einiger Unternehmer können diese auch übertreffen. Dieses Dokument erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit für alle Methoden landwirtschaftlicher Erzeugung.

Die Mitglieder von GLOBALGAP (EUREPGAP) erkennen die bedeutenden Fortschritte, der bereits von vielen Betrieben, Erzeugerguppen und Erzeugerorganisationen sowie von lokalen und nationalen Programmen durch die Entwicklung und Einführung Guter Praxis-Agrarsysteme gemacht wurden, an. GLOBALGAP (EUREPGAP)-Mitglieder wollen die Fähigkeit der Erzeuger auf diesem Gebiet verbessern und sie zu weiteren Schritten ermutigen. Daher legt dieses System die Grundbestandteile für eine zeitgemäße gute landwirtschaftliche Praxis fest und dient als Maßstab zur Beurteilung der gegenwärtigen Praxis und als Leitlinie für die weitere Entwicklung Guter Praxis.

Der modulare Aufbau des Standards für kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung ermöglicht Erzeugern viele verschiedene Audits für verschiedene Produkte in einem Audit zusammenzufassen. GLOBALGAP (EUREPGAP) bietet dem Erzeuger viele Vorteile:

1. Reduzierung der Gefahren im Bereich der Lebensmittelsicherheit in der globalen Primärproduktion

Förderung der Entwicklung und Übernahme von nationalen und regionalen Betriebssicherungssystemen

Gefahrenbewertungen durch HACCP basierte Referenzstandards, die dem Verbraucher und der gesamten Lebensmittelkette dienen

Verpflichtung zur kontinuierlichen Verbesserung und Transparenz durch Beratung und Einführung von technischen Kommunikationsplattformen für die gesamte Lebensmittelkette

2. Kostenreduzierung

Vermeidung vieler verschiedener Produktaudits auf Betrieben mit vielseitiger Produktion durch ein einzelnes "Betriebsaudit"

Lieferanten beziehen

Vermeidung von überhöhten Auflagen durch proaktive Adoption der Industrie

Durch globale Harmonisierung werden angepasste Rahmenbedingungen erreicht

Erzeuger können aus einem Pool an GLOBALGAP (EUREPGAP) ausgesuchten Zertifizierungsgesellschaften auswählen

3. Erhöhung der Integrität von Qualitätssicherungssystemen weltweit durch

Definition und Durchsetzung einheitlicher Anforderungen an die Qualifikation von Auditoren

Definition und Durchsetzung einheitlicher Anforderungen für Prüfungsstatusberichte

Definition und Durchsetzung einheitlicher Korrekturmaßnahmen bei Nicht-Erfüllungen

Harmonisierung der Interpretation von Erfüllungskriterien

Unabhängige Überprüfung:

Erzeuger erhalten ihre GLOBALGAP (EUREPGAP) Anerkennung durch die unabhängige Kontrolle einer von GLOBALGAP (EUREPGAP) anerkannten Zertifizierungsgesellschaft.

Die Standarddokumente sind:

1. GLOBALGAP (EUREPGAP) Allgemeines Regelwerk: enthält die Regeln, nach denen der Standard verwaltet wird
2. GLOBALGAP (EUREPGAP) Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien (CPCC): Der Standard, der vom Erzeuger zu erfüllen ist, enthält detaillierte Erläuterungen zu jeder Anforderung.
3. GLOBALGAP (EUREPGAP) Checkliste: Basis für die externen beim Erzeuger durchgeführten Audits; diese Checkliste muss ebenfalls von Einzelerzeugern und Erzeugern von Erzeugergruppen für die jährliche interne Eigenkontrolle verwendet werden.

Die allgemeinen Richtlinien von GLOBALGAP (EUREPGAP) unterscheiden drei Arten von Kontrollpunkten, die der Bewerber wie folgt erfüllen muss, um die GLOBALGAP (EUREPGAP) Zertifizierung zu erhalten: kritische Musskriterien, nichtkritische Musskriterien und Empfehlungen.

Alle Kontrollpunkte müssen auditiert werden. Die möglichen Antworten sind: Übereinstimmung (ja), keine Übereinstimmung (nein) oder nicht anwendbar (N/A). **Im Fall N/A muss eine Begründung notiert werden.** Nicht anwendbar N/A kann nicht für solche Kontrollpunkte vergeben werden, für die das Erfüllungskriterium explizit 'kein N/A zulässig' angibt. **Nachweise müssen für alle Kontrollpunkte mit kritischem Musskriterium vorgelegt werden.**

Das GLOBALGAP (EUREPGAP) IFA CPCC-Dokument unterscheidet zwischen verschiedenen Modulen. Jedes dieser Module deckt verschiedene Aktivitäten landwirtschaftlicher Produktion ab. Diese Bereiche lassen sich klassifizieren in: 1. "Produktrichtungen", die mehr die allgemeinen Themen der Produktion behandeln, grob klassifiziert (Basismodul Gesamtbetrieb, Basismodul Pflanzen, Basismodul landwirtschaftliche Nutztiere und Basismodul Aquakulturen). 2. "Produktgruppen", die die spezifischen Produktionsdetails, klassifiziert nach Produktionstyp (Modul für Obst und Gemüse, Modul für Drusch- und Hackfrüchte, Modul für Kaffee (grün), Modul für Tee, Modul für Blumen und Zierpflanzen, Modul für Rind & Schaf, Modul für Schweine, Modul für Milchvieh, Modul für Geflügel, Modul für Lachse und Forellen und jede weitere Produktgruppe, die während der Gültigkeit dieses Dokumentes hinzugefügt werden kann.

Gesetze stehen über den GLOBALGAP (EUREPGAP)-Anforderungen, wenn die anzuwendende Gesetzgebung strenger ist. Der Erfüllungsgrad für gesetzliche Anforderungen lautet "kritisches Musskriterium". Liegen keine Gesetze vor (oder sind die gesetzlichen Anforderungen nicht so streng), stellt GLOBALGAP (EUREPGAP) eine Mindestanforderung dar. Unabhängig von dem Erfüllungsgrad des GLOBALGAP (EUREPGAP)-Kriteriums muss die strengere gesetzliche Anforderung des Landes, in dem der Erzeuger produziert, erfüllt werden.

Referenzrichtlinien werden gesondert bereitgestellt und werden unabhängig von diesem Dokument aktualisiert. Anwender sollten sich immer auf die aktuellste Richtlinie beziehen, die auf der Homepage www.GLOBALGAP.org verfügbar ist.

Haftungsausschluss:

Die von der FoodPLUS GmbH und GLOBALGAP (EUREPGAP) anerkannten Zertifizierungsgesellschaften haften nicht für die Sicherheit der Produkte, die nach diesem Standard zertifiziert wurden. Unter keinen Umständen haftet FoodPLUS GmbH, seine Mitarbeiter oder Vertreter für indirekte oder direkte Verluste, Schäden, Gebühren, Kosten oder Ausgaben jeglicher Art (einschließlich Folgeschäden), die durch Handlungen oder Unterlassungen von FoodPLUS GmbH, ihren Mitarbeitern oder Vertretern oder bei der Erfüllung ihrer jeweiligen Verpflichtungen in Zusammenhang mit dem Standard verursacht werden, ausgenommen solche Verluste, Schäden, Gebühren, Kosten und/oder Ausgaben, die auf rechtskräftig festgestellter grober Fahrlässigkeit oder vorsätzlicher Pflichtverletzung beruhen.

Copyright:

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH: Spichernstr. 55, D-50672 Köln; Deutschland einschließlich aller Dokumente des Standards. Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt.

Registrierung:

Siehe weitere Erläuterungen zum Registrierungs- und Zertifizierungsprozess im GLOBALGAP (EUREPGAP) Allgemeinen Regelwerk Teil I - Allgemeine Informationen

Definitionen:

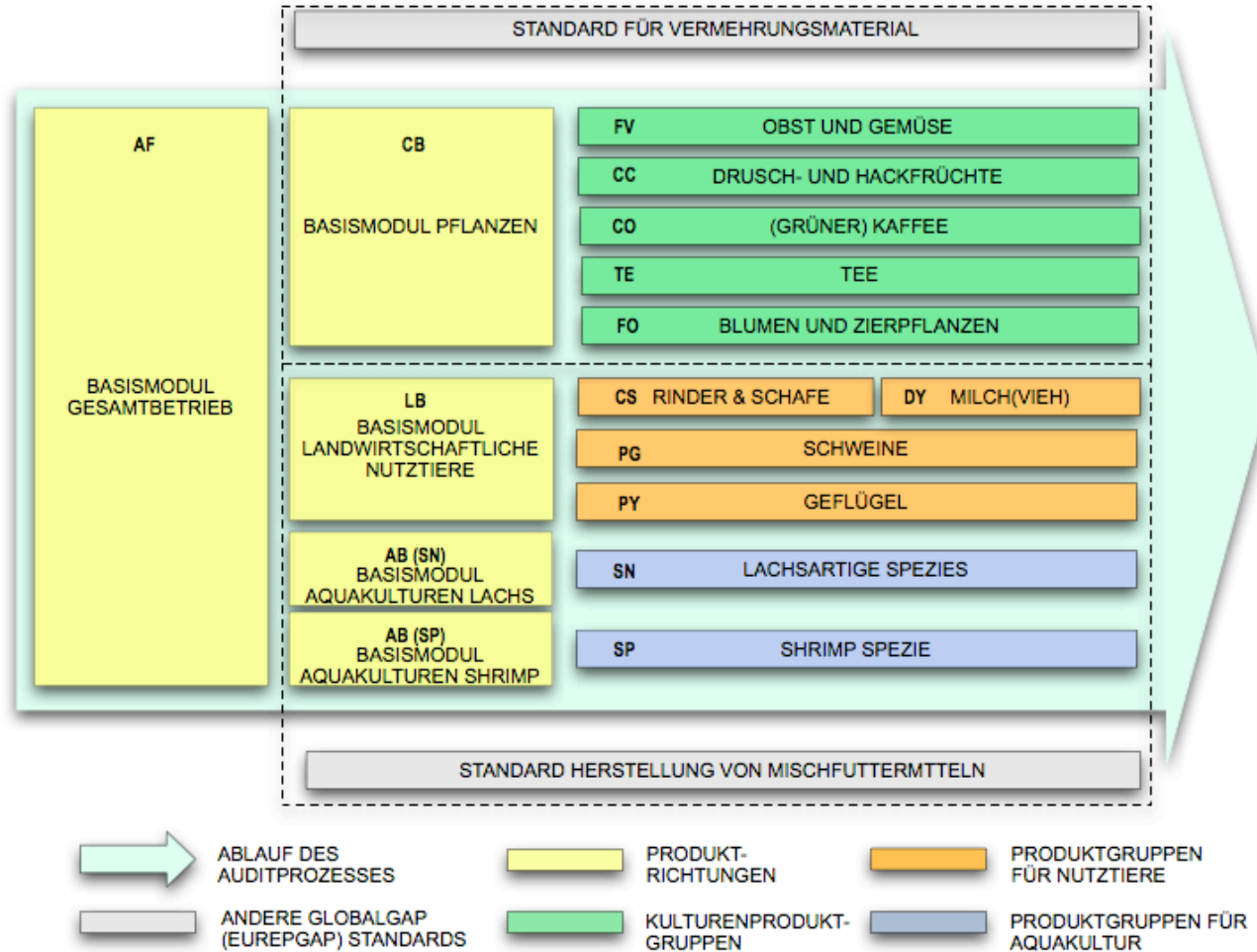
Zur Verdeutlichung der in diesem Dokument benutzten Fachtermini, siehe Anhang 10 des Allgemeinen Regelwerks.

Verweisdokumente (ohne besondere Erwähnung in den CPCCs):

GLOBALGAP (EUREPGAP) Allgemeines Regelwerk
Europäische Initiative für nachhaltige Entwicklung in der Landwirtschaft - Europäischer Rahmen integrierter Landwirtschaft, 2006.

Standardaufbau:

DURCH GLOBALGAP (EUREPGAP) ABGEDECKTE PRODUKTIONSSTUFEN



GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)

Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung

Basismodul Gesamtbetrieb

Vorläufige deutsche Endversion. In Zweifelsfällen gilt die englische Version.
V.3.0-2_Sep07

Gültig ab 30. September 2007

INHALTE

SEKTION AF

EINFÜHRUNG

BASISMODUL GESAMTBETRIEB

- AF . 1 AUFZEICHNUNGEN UND EIGENKONTROLLE
- AF . 2 STANDORTGESCHICHTE UND -BEWIRTSCHAFTUNG
- AF . 3 GESUNDHEIT UND SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ SOWIE SOZIALE BELANGE
- AF . 4 ABFALL- UND UMWELTMANAGEMENT, RECYCLING UND WIEDERVERWENDUNG
- AF . 5 UMWELT- UND NATURSCHUTZ
- AF . 6 BESCHWERDEN
- AF . 7 RÜCKVERFOLGBARKEIT

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF	BASISMODUL GESAMTBETRIEB		
	<i>Kontrollpunkte in diesem Modul sind anwendbar für alle Erzeuger, die eine Zertifizierung erlangen wollen. Es werden Themen abgedeckt, die für alle landwirtschaftlichen Produktionsbereiche relevant sind.</i>		
AF . 1	AUFZEICHNUNGEN UND EIGENKONTROLLE		
	<i>Wichtige Details zur Produktion müssen aufgezeichnet und aufbewahrt werden</i>		
AF . 1 . 1	Sind alle für die externe Kontrolle erforderlichen Aufzeichnungen zugänglich und werden diese mindestens zwei Jahre aufbewahrt, insoweit nicht bestimmte Kontrollpunkte eine längere Aufbewahrungsfrist verlangen?	Die Erzeuger bewahren aktuelle Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre beginnend mit dem Datum der ersten Kontrolle auf, soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungszeiten vorgeschrieben sind. Kein N/A zulässig (Bei Zertifizierung von landwirtschaftlichen Nutztieren siehe LB.3.2, PG.1.3 und PG.4.3, wo Dokumente drei Jahre aufbewahrt werden müssen.).	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 1 . 2	Führt der Erzeuger oder die Erzeugergruppe in Eigenverantwortung mindestens einmal jährlich eine Eigenkontrolle bzw. interne Kontrollen bei Erzeugergruppen entsprechend den Anforderungen des GLOBALGAP (EUREPGAP)-Standards durch?	Es kann nachgewiesen werden, dass in Verantwortung der Erzeuger/der Erzeugergruppe eine jährliche Eigenkontrolle (Option 1 oder 3) bzw. interne Kontrollen der Erzeugergruppe (Option 2 oder 4) entsprechend dem GLOBALGAP (EUREPGAP)-Standard oder dem GLOBALGAP (EUREPGAP) anerkannten Standard durchgeführt und dokumentiert wurde(n). Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
AF . 1 . 3	Werden aufgrund der Eigenkontrolle oder internen Kontrollen bei Erzeugergruppen wirksame Korrekturmaßnahmen durchgeführt, sofern Regelverstöße vorliegen (keine 100%ige Erfüllung der kritischen Musskriterien und/oder keine 95%ige Erfüllung der nichtkritischen Musskriterien etc.)?	Wirksame Korrekturmaßnahmen werden dokumentiert und umgesetzt. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
AF . 2	STANDORTGESCHICHTE UND -BEWIRTSCHAFTUNG		
	<i>Ein Hauptmerkmal nachhaltiger Bewirtschaftung ist die fortschreitende Einbindung von standortbezogenem Wissen und praktischer Erfahrung in zukünftige Planungen und Verfahren. Dieser Abschnitt soll sicherstellen, dass Flächen, Gebäude, Maschinen und Geräte, die einen landwirtschaftlichen Betrieb ausmachen, so eingesetzt werden, dass sie eine sichere Produktion von Lebensmitteln und den Schutz der Umwelt gewährleisten.</i>		

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 2 . 1	Standortgeschichte		
AF . 2 . 1 . 1	Gibt es ein Aufzeichnungssystem (z.B. Schlagkartei oder Bestandsregister) für jede Produktionseinheit oder andere Flächen/Standorte, zur laufenden Aufzeichnung der landwirtschaftlichen Nutztiere/den Aquakulturen und/oder für landwirtschaftliche Tätigkeiten, die auf diesen Standorten stattfinden? Werden diese Aufzeichnungen ordnungsgemäß und aktuell geführt?	Aktuelle Aufzeichnungen müssen die Entwicklung der nach GLOBALGAP (EUREPGAP) zu zertifizierenden Produktionsbereiche darlegen. Für Kulturen: Betriebe müssen bei Erstzertifizierung vollständige Aufzeichnungen für mindestens drei Monate vor dem Zeitpunkt der externen Kontrolle vorhalten, aus denen für jede Kultur hervorgeht, dass alle landwirtschaftlichen Tätigkeiten gemäß den Anforderungen an die Dokumentation nach GLOBALGAP (EUREPGAP) für jeden Standort der zu zertifizierenden Kultur(en) erfüllt wurden; dies gilt auch im übertragenen Sinne für die landwirtschaftlichen Nutztiere und die Aquakulturen: Diese Aufzeichnungen müssen mindestens über den Zeitraum eines Durchgangs geführt werden. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
AF . 2 . 1 . 2	Gibt es ein Dokumentationssystem für jedes Feld, Teilstück, Obstanlage, Gewächshaus, Hofstelle, Stall oder andere Flächen/Standorte, welche auf einen Betriebsplan oder eine (Flur)Karte verweisen?	Diese Forderung wird erfüllt durch die optische eindeutige Kennzeichnung in Form eines Schildes bei jedem Feld/Gewächshaus/Teilstück/Stall/Stallabteil oder durch eine (Flur)Karte oder Übersicht, die eine Identifikation im Dokumentationssystem zulässt. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 2 . 2	Standortmanagement		
AF . 2 . 2 . 1	Gibt es eine Gefahrenanalyse für neue Standorte (z.B. Kulturen, landwirtschaftliche Nutztiere oder Aquakulturen) oder bei bereits genutzten Standorten, wenn sich Gefahren geändert haben. Der Standort wird, soweit anwendbar, in Hinblick auf seine Eignung betrachtet, die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, gesundheitliche Aspekte am Arbeitsplatz, Umwelt und Tiergesundheit zu erfüllen.	Eine dokumentierte Gefahrenanalyse muss durchgeführt werden, wenn für Kulturen, landwirtschaftliche Nutztiere oder Aquakulturen neue Standorte ausgewählt werden. Die Gefahrenanalyse muss bei Bekanntwerden neuer Lebensmittelrisiken aktualisiert werden. Die Gefahrenanalyse muss die frühere Bewirtschaftung (Kulturen, Tierhaltung) und die angrenzende(n) Tierhaltung/Kulturen/Umwelt berücksichtigen (siehe Anlage AF.1 Gefahrenanalyse um festzulegen, wann eine Gefahrenanalyse erforderlich ist). Für Tee- und Kaffeezertifizierungen siehe TE.2.1.1 bzw. CO.2.1.1.	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 2 . 2 . 2	Wurde ein Maßnahmenplan erstellt, der Strategien zur Minimierung aller festgestellten Gefahren, wie z.B. Umwelt- oder Grundwasserverschmutzung enthält? Wurden die Ergebnisse dieser Analyse aufgezeichnet und die Eignung der in Frage stehenden Standorte damit nachgewiesen?	Ein Maßnahmenplan wurde entwickelt, um die Ziele dieses spezifischen Kontrollpunktes zu erreichen. (Dieser Plan sollte einen oder mehrere der folgenden Punkte einschließen: Standortqualität, Bodenverdichtung, Bodenerosion, Emissionen durch Gewächshausgase (insofern anwendbar), Humusbilanz, Phosphorbilanz, Stickstoffbilanz, Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel).	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3	GESUNDHEIT UND SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ SOWIE SOZIALE BELANGE		
	<i>Menschen sind der Schlüssel für die Sicherheit und die effiziente Bewirtschaftung auf jedem landwirtschaftlichen Betrieb. Mitarbeiter und Auftragnehmer wie auch die Erzeuger selbst stehen für die Qualität der Produkte und für den Schutz der Umwelt ein. Schulung und Ausbildung tragen zur Förderung von Nachhaltigkeit und sozialer Kompetenz bei. Dieser Abschnitt soll sicherstellen, dass sichere Arbeitsmethoden und -verfahren angewendet werden. Mitarbeiter müssen ihre Aufgaben verstehen und kompetent sein, diese zu erfüllen. Eine geeignete Ausrüstung muss den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden, um ihre Arbeit sicher ausführen zu können. Im Fall eines Unfalls kann sachgerechte und schnelle Hilfe geleistet werden.</i>		
AF . 3 . 1	Gefahren-/Risikoanalysen		
AF . 3 . 1 . 1	Gibt es eine dokumentierte Gefahrenanalyse für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz?	Die dokumentierte Gefahrenanalyse kann allgemein formuliert werden, muss aber auf die speziellen Bedingungen des Betriebes zugeschnitten sein. Bei Änderungen in der Organisation (z.B. bei Tätigkeiten ausserhalb der unmittelbaren Produktion) muss die Gefahrenanalyse überprüft und ggf. aktualisiert werden. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 1 . 2	Verfügt der Betrieb über dokumentierte Gesundheits-, Arbeits- und Hygienegrundsätze sowie -verfahren und schließen sie die Belange der Gefahrenanalysen von AF.3.1.1 ein?	Die Gesundheits-, Arbeits- und Hygienegrundsätze und -verfahren müssen mindestens die erkannten Punkte der Gefahrenanalyse (AF.3.1.1) einschließen. Dies kann u.a. Unfall-, Notfall- und Hygieneverfahren betreffen, die sich auf die erkannten Gefahren in der Arbeitssituation beziehen. Die Grundsätze müssen überprüft und aktualisiert werden, wenn sich die Gefahrenbeurteilung ändert.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 3 . 2	Schulungen		
AF . 3 . 2 . 1	Gibt es Aufzeichnungen über durchgeführte Schulungen einschließlich Teilnehmerlisten?	Aufzeichnungen der Schulungen enthalten vermittelte Schulungsinhalte, den Schulenden, das Datum und die Teilnehmer. Ein Teilnahmenachweis ist erforderlich.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 2 . 2	Haben alle Arbeitskräfte, die Tierarzneimittel, Chemikalien, Desinfektionsmittel, Pflanzenschutzmittel, Biozide oder andere gefährliche Substanzen handhaben und/oder verabreichen, sowie diejenigen, die gefährliche oder komplexe Maschinen und Geräte bedienen, wie sie in den Gefahrenanalysen in AF.3.1.1 formuliert werden, schriftliche Nachweise, die ihre Kompetenz belegen und/oder in anderer Form ihre Qualifikation nachweisen?	Aufzeichnungen weisen Arbeitskräfte aus, die entsprechende Aufgabenstellungen ausführen und enthalten Schulungsbestätigungen oder Nachweise der Kompetenz. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
AF . 3 . 2 . 3	Erhielten alle Arbeitskräfte angemessene Gesundheits- und Sicherheitsschulungen und wurden sie gemäß der Gefahrenanalyse in AF.3.1.1 eingewiesen?	Arbeitskräfte setzen die Schulungsinhalte praktisch sichtbar um. Sollten zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Tätigkeiten im Betrieb stattfinden, müssen Unterweisungsnachweise vorhanden sein. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 2 . 4	Ist immer, wenn landwirtschaftliche Tätigkeiten ausgeführt werden, eine angemessene Anzahl Personen (mind. eine Person) mit einer Erste-Hilfe-Schulung auf jedem Betrieb anwesend?	Mind. eine Person mit einer Erste-Hilfe-Schulung (Teilnahme während der letzten fünf Jahre) ist immer dann anwesend, wenn auf dem Betrieb landwirtschaftliche Tätigkeiten ausgeführt werden. Wenn vorhanden müssen gesetzliche Vorschriften in Bezug auf Erste-Hilfe-Maßnahmen beachtet werden. Landwirtschaftliche Tätigkeiten schließen alle aufgeführten Tätigkeiten in den zugehörigen Kapiteln und Modulen ein.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 2 . 5	Verfügt der landwirtschaftliche Betrieb über dokumentierte Hygieneanweisungen?	Die Hygieneanweisungen sind sichtbar angebracht: durch klare Schilder (Bilder) oder in der/den vorherrschenden Sprache(n) der Arbeitskräfte. Die Anweisungen müssen mindestens enthalten: - die Notwendigkeit des Händewaschens - die Abdeckung von Schnittverletzungen; - Einschränkungen beim Rauchen, Essen und Trinken auf bestimmte Bereiche; - Meldungen von relevanten Infektionen oder Erkrankungen; - die Verwendung von geeigneter Schutzkleidung.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 3 . 2 . 6	Haben alle Arbeitskräfte auf dem Betrieb eine grundlegende Schulung in Übereinstimmung mit den Hygieneanweisungen in AF.3.2.5 erhalten?	Erstunterweisungen zu Hygieneschulungen müssen sowohl in schriftlicher als auch mündlicher Form durchgeführt worden sein. Schulungsmaßnahmen werden durch qualifizierte Personen durchgeführt. Alle neuen Mitarbeiter müssen diese Schulung erhalten und ihre Teilnahme mit einer Unterschrift bestätigen. Alle Anweisungen aus AF.3.2.5 müssen durch diese Schulung abgedeckt sein. Alle Arbeitskräfte, einschließlich der Eigentümer und Betriebsleiter müssen zu jedem Zeitpunkt in die Hygienebestimmungen des landwirtschaftlichen Betriebes eingewiesen worden sein und diese Unterweisungen jährlich abgezeichnet haben.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 2 . 7	Sind die Hygieneverfahren des landwirtschaftlichen Betriebes umgesetzt worden?	Arbeitskräfte, die mit Aufgaben innerhalb des Hygieneverfahrens beauftragt werden, müssen ihre Kompetenz während der Kontrolle demonstrieren können. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 2 . 8	Kennen alle Dienstleister und Besucher die relevanten Vorschriften für die persönliche Sicherheit und Hygiene?	Es kann nachgewiesen werden, dass den Besuchern und Dienstleistern relevante Verfahren für die persönliche Gesundheit, Sicherheit und Hygiene offiziell kommuniziert wurden (z.B. durch entsprechende Anweisungen, welche sichtbar für Besucher und Dienstleister ausgehängt werden).	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 3	GEFAHREN UND ERSTE HILFE		
AF . 3 . 3 . 1	Existieren Unfall- und Notfallpläne, sind sie sichtbar ausgehängt und allen Personen bekannt, die landwirtschaftliche Tätigkeiten ausführen?	Unfallpläne müssen klar und dauerhaft an/einem sichtbaren Ort/en verfügbar sein. Diese Pläne müssen in der/n vorherrschenden Sprachen der Arbeitskräfte und/oder in Form von Piktogrammen verfügbar sein. Die Verfahren müssen, soweit erforderlich, z.B. nachfolgendes enthalten: - Verweise zur Betriebsadresse oder Betriebskoordinaten - den/die Ansprechpartner- Ort des nächsten erreichbaren Telefons/Funkgeräts- eine aktuelle Liste relevanter Telefonnummern (Polizei, Rettungsdienst, Krankenhaus, Feuerwehr, Zugang zu nahegelegen bzw. vor-Ort erreichbaren Notfalleinrichtungen oder Transportmittel, Elektrizitäts- und Wasserwerke)- wie und wo der örtliche Arzt, Krankenhaus und andere Notfalleinrichtungen erreichbar sind. - Standort/e von Feuerlöschern; - Notausgängen; - Notfallschalter der Elektrik-, Gas- und Wasseranschlüsse. - wie Unfälle oder Gefahrensituationen gemeldet werden.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 3 . 3 . 2	Sind potenziellen Gefahrenquellen klar durch Warnschilder identifiziert, die an geeigneten Stellen angebracht sind?	Beständige und lesbare Schilder müssen potentielle Gefahren anzeigen, z.B. Abfallbereiche, Brennstofftanks, Werkstätten, Zugangstüren zu Lagern von Pflanzenschutzmitteln / Düngemitteln / chemischen Stoffen; wie auch behandelten Kulturen usw. Warnschilder müssen vorhanden sein. Kein N/A. zulässig	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 3 . 3	Sind Sicherheitshinweise, insoweit erforderlich, für gesundheitsgefährdende Mittel verfügbar bzw. zugänglich?	Wenn erforderlich sind Informationen verfügbar und zugänglich (z.B. Webseiten, Telefonnummern, Datenblätter usw.), um angemessene Maßnahmen zu gewährleisten.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 3 . 4	Sind Erste-Hilfe-Kästen an allen festen Standorten und bei Feldarbeiten in der näheren Umgebung vorhanden?	Vollständige Erste-Hilfe-Kästen mit nicht abgelaufenem Verfallsdatum sind gemäß der nationalen Bestimmungen und Empfehlungen an allen festen Standorten verfügbar und können an alle nahegelegenen Arbeitsplätze transportiert werden.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 4	Schutzkleidung und -ausrüstung		
AF . 3 . 4 . 1	Sind die Arbeitskräfte (einschließlich Lohnunternehmer) mit angemessener Schutzkleidung ausgestattet entsprechend der gesetzlichen Anforderungen und/oder Gebrauchsanweisungen oder autorisiert durch eine zuständige Behörde ?	Vollständige Schutzausrüstungen, welche die Beachtung der Gebrauchsanweisungen ermöglichen, sind vorrätig und in gutem Zustand (z.B. Gummistiefel, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmasken usw.). Dies schließt angemessenen Atem-, Ohr und Augenschutz und Schwimmwesten, insoweit erforderlich, ein.	Kritisches Musskriterium
AF . 3 . 4 . 2	Wird die Schutzkleidung nach ihrem Gebrauch gereinigt und so gelagert, dass die Kontamination von Kleidung und Ausrüstung verhindert wird?	Schutzkleidung wird regelmäßig gemäß eines Reinigungsplanes gereinigt, der an die Art der Nutzung und den Grad der Verschmutzung angepasst ist. Reinigung von Schutzkleidung und -ausrüstung schließt die separate Wäsche von privater Kleidung und das Waschen der Handschuhe, bevor sie ausgezogen werden, ein. Schmutzige, eingerissene oder beschädigte Schutzkleidung und -ausrüstung und abgelaufene Filter sind auszutauschen. Einmalschutzkleidung wie Handschuhe, Schutzanzüge usw. sind nach dem erstmaligen Gebrauch zu entsorgen. Die gesamte Schutzkleidung und -ausrüstung einschließlich Wechselfilter usw. muss separat (d.h. physisch getrennt) von Pflanzenschutzmitteln / anderen Chemikalien, welche Kleidung und Ausrüstung kontaminieren könnten, an einem gut belüfteten Ort gelagert werden. Kein N/A. zulässig	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 3 . 5	Soziale Belange		
AF . 3 . 5 . 1	Ist ein Mitglied der Geschäftsführung als Verantwortlicher für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz sowie für die sozialen Belange benannt?	Aufzeichnungen sind verfügbar und zeigen, dass ein Mitglied der Geschäftsführung eindeutig als Verantwortlicher für die Einhaltung bestehender, aktueller und relevanter nationaler und lokaler Bestimmungen der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz und die sozialen Belange benannt wurde.	Kritisches Musskriterium
AF . 3 . 5 . 2	Gibt es regelmäßige Treffen zwischen der Geschäftsführung und den Arbeitskräften? Gibt es Aufzeichnungen über diese Treffen?	Aufzeichnungen zeigen, daß die Treffen zwischen der Geschäftsführung und den Arbeitskräften zu den Themen Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz und den sozialen Belangen geplant werden und mindestens einmal jährlich stattfinden. Diese Themen können von den Arbeitskräften offen angesprochen werden ohne Angst vor Einschüchterung oder Benachteiligung. Es besteht keine Notwendigkeit, dass der Inspektor eine Einschätzung über den Inhalt oder das Ergebnis solcher Aufzeichnungen vornimmt.	Empfehlung
AF . 3 . 5 . 3	Sind Informationen verfügbar, die einen genauen Überblick über alle auf dem Betrieb Beschäftigten geben?	Aufzeichnungen geben einen klaren Überblick über alle Beschäftigten (einschließlich Saisonarbeitskräften) und Dienstleister, die auf dem landwirtschaftlichen Betrieb arbeiten. Informationen zum vollständigen Namen, Beginn der Beschäftigung, Beschäftigungsdauer, der regulären Arbeitszeit und zu Überstundenregelungen müssen verfügbar sein. Aufzeichnungen von allen Beschäftigten (Lohnunternehmer eingeschlossen), welche die erforderlichen Informationen enthalten, müssen für mindestens 24 Monate, beginnend mit dem Datum der ersten Kontrolle, aufbewahrt werden. Siehe AF.3.6.1 bzgl. der Anforderung bei Lohnunternehmern.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 5 . 4	Haben Arbeitskräfte Zugang zu sauberen Lagerbereichen für Lebensmittel, ausgewiesenen Speiseräumen, Handwaschgelegenheiten und Trinkwasser?	Ein Lagerplatz für Lebensmittel und ein Platz zum Essen muss verfügbar sein. Zusätzlich müssen Handwaschgelegenheiten und Trinkwasser für Arbeitskräfte verfügbar sein.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 3 . 5 . 5	Sind die Unterkünfte auf dem Betriebsgelände bewohnbar und verfügen sie über grundlegende Einrichtungen?	Die Unterkünfte für die Arbeiter auf dem Betriebsgelände sind bewohnbar; Dach, Fenster und Türen sind intakt. Sie verfügen über die grundlegenden Einrichtungen wie ließend Wasser, Toiletten und Abflüsse. Im Falle fehlender Abflüsse können geeignete Abwassergruben akzeptiert werden.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 3 . 6	Lohnunternehmer		
AF . 3 . 6 . 1	Sind beim Einsatz von Lohnunternehmern alle relevanten Informationen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb verfügbar?	Lohnunternehmer müssen eine Eigenkontrolle auf die Erfüllung der GLOBALGAP (EUREPGAP)-Kontrollpunkte durchführen, welche sich auf die Maßnahmen, die auf dem landwirtschaftlichen Betrieb durchgeführt werden, beziehen. Dies schließt den Kontrollpunkt AF.3.5.3 ein. Die Eigenkontrolle kann der Erzeuger in Vertretung für den Lohnunternehmer durchführen. Die Eigenkontrolle muss zum Zeitpunkt der externen Kontrolle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb verfügbar sein. Lohnunternehmer sind verpflichtet, von GLOBALGAP (EUREPGAP) anerkannten Zertifizierern im Zweifel die Überprüfung der in der Eigenkontrolle gemachten Angaben durch eine physische Kontrolle zu ermöglichen. Der Erzeuger ist verantwortlich für die Einhaltung der Kontrollpunkte durch den Lohnunternehmer. Der Erzeuger kontrolliert und unterschreibt die Eigenkontrolle des Lohnunternehmers für jede vereinbarte Maßnahme und -Saison.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 4	ABFALL- UND UMWELTMANAGEMENT, RECYCLING UND WIEDERVERWENDUNG		
	<i>Abfallminimierung sollte einschließen: Überprüfung gegenwärtiger Praktiken, Vermeidung, Verringerung, Wiederverwendung und Recycling von Abfällen.</i>		
AF . 4 . 1	Identifikation von Abfällen und Schadstoffen		
AF . 4 . 1 . 1	Sind in allen Bereichen des Betriebes alle möglichen Abfallprodukte und Ursachen von Umweltverschmutzungen ermittelt worden?	Alle vom landwirtschaftlichen Betrieb erzeugten möglichen Abfallprodukte (wie Papier, Pappe, Plastik, Öl usw.) und Ursachen von Verschmutzungen (z.B. Überschüsse von Düngemitteln, Abgase, Rauch, Öl, Kraftstoffen, Lärm, Abwässern, Chemikalien, Tauchbädern, Futterabfällen, toten oder erkrankten Fischen, Algenanfall, der durch Reinigung der Netze entsteht usw.) die während der Produktion entstehen, sind aufgelistet worden.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 4 . 2	Aktionsplan für Abfälle und Schadstoffe		
AF . 4 . 2 . 1	Gibt es einen dokumentierten Plan, um Abfälle und Schadstoffe zu vermeiden bzw. zu reduzieren und so Deponierung oder Verbrennung zu vermeiden und durch Recycling zu ersetzen? Wird organischer Abfall auf dem Betrieb kompostiert und für Bodenverbesserung verwendet, soweit kein Risiko der Krankheitsübertragung besteht?	Ein umfangreicher, aktueller, dokumentierter Plan, welcher Abfall- und Schadstoffvermeidung, und Abfallrecycling behandelt, liegt vor. Luft-, Boden-, Wasser-, Lärm und Lichtverschmutzungen müssen berücksichtigt werden.	Empfehlung
AF . 4 . 2 . 2	Wurde dieser Abfallmanagementplan umgesetzt?	Es gibt sichtbare Aktivitäten und Maßnahmen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb, die belegen, dass die Ziele des Aktionsplans für Abfälle und Schadstoffe umgesetzt werden.	Empfehlung

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 4 . 2 . 3	Sind der landwirtschaftliche Betrieb und das Betriebsgelände frei von Abfällen und Müll, um das Entstehen von Brutstätten für Schädlinge und Erkrankungen zu vermeiden, die eine Gefahr für die Sicherheit von Lebensmitteln sein können?	Visuelle Einschätzung, dass es keine Anzeichen für mögliche Brutstätten von Schädlingen in Abfalllagern-/Mülllagerbereichen in der unmittelbaren Nähe der Produktions- oder Lagergebäude gibt. Anfallender Müll in kleinen Mengen und Abfälle in gekennzeichneten Bereichen werden akzeptiert, ebenso wie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag. Aller sonstiger Müll und Abfälle wurden beseitigt. Bereiche, in denen mit Erntegut in Gebäuden umgegangen wird, werden mindestens täglich gereinigt.	Kritisches Musskriterium
AF . 4 . 2 . 4	Verfügt der Betrieb über angemessene Maßnahmen zur Abfallbeseitigung?	Der Betrieb verfügt über einen speziellen Bereich für Müll und Abfälle. Verschiedene Arten von Abfällen werden identifiziert und getrennt gelagert.	Empfehlung
AF . 5	UMWELT UND NATURSCHUTZ		
	<i>Landwirtschaft und Umwelt sind untrennbar verbunden. Der natürliche Lebensraum und die Bewirtschaftung der Kulturlandschaft sind von großer Bedeutung; Landschaftselemente nutzen der Vielfalt von Flora und Fauna.</i>		
AF . 5 . 1	Auswirkungen der Landwirtschaft auf Umwelt und Artenvielfalt (Querverweis zu AB.7.5 Basismodul Aquakulturen für Zertifizierung der Produktgruppe Aquakulturen)		
AF . 5 . 1 . 1	Hat jeder Erzeuger einen Umwelt- und Naturschutzplan, der den Einfluß der landwirtschaftlichen Aktivitäten auf die Umwelt aufzeigt?	Es muss ein schriftlicher Aktionsplan vorhanden sein, der das Ziel hat, Lebensräume zu erhalten und die Artenvielfalt des landwirtschaftlichen Betriebes zu verbessern. Dies kann entweder ein lokaler Landschaftsplan oder individueller Plan sein, wenn der landwirtschaftliche Betrieb daran beteiligt ist oder durch den Plan abgedeckt wird. Dies schließt das Wissen über die Auswirkungen integrierter Pflanzenschutzmaßnahmen, Nährstoffauswaschung von Kulturen, Erhaltung der Landschaftselemente usw. ein.	Nichtkritisches Musskriterium
AF . 5 . 1 . 2	Hat der Erzeuger erwogen, wie die Umwelt zum Nutzen der örtlichen Gemeinde und der Flora und Fauna verbessert werden kann?	Es sollten konkrete Aktionen und Initiativen vorhanden sein, die vom Erzeuger selbst oder durch Beteiligung an der Naturschutzarbeit Dritter nachgewiesen wird. Die Pläne berücksichtigen Standortqualität und Standortelemente.	Empfehlung
AF . 5 . 1 . 3	Steht dieser Plan mit der nachhaltigen Agrarproduktion im Einklang und minimiert er den landwirtschaftlichen Einfluß auf die Umwelt?	Der Inhalt und die Ziele des Naturschutzplanes sind vereinbar mit einer nachhaltigen Landwirtschaft und reduzieren mögliche negative Einflüsse auf die Umwelt.	Empfehlung

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 5 . 1 . 4	Schließt der Plan eine Bestandsaufnahme ein, um die bestehende Artenvielfalt an Tieren und Pflanzen auf dem Betrieb zu verstehen?	Der Landschaftsplan verpflichtet zu einer Bestandsaufnahme, um einen Überblick über die derzeitige Situation der Fauna und Flora auf dem Betrieb zu erhalten. Hierauf aufbauend können Maßnahmen geplant werden. Die Auswirkungen landwirtschaftlicher Erzeugung auf Fauna und Flora sollten geprüft werden und dienen als Basis für den Aktionsplan. Siehe Punkt CO.10.1 für Kaffee- und TE.11.1 für Tee-Zertifizierungen.	Empfehlung
AF . 5 . 1 . 5	Gibt es in dem Naturschutzplan Überlegungen, um Schädigungen und Verschlechterungen der Lebensräume auf dem landwirtschaftlichen Betrieb zu vermeiden?	Im Landschaftsplan gibt es eine klare Liste von Prioritäten und Maßnahmen, um geschädigte Lebensräume zu verbessern. Siehe Punkt CO.10.1 für Kaffee- und TE.11.1 für Teezertifizierungen.	Empfehlung
AF . 5 . 1 . 6	Schließt der Plan Aktivitäten zur Verbesserung von Lebensräumen und Erhöhung der Artenvielfalt auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ein?	Im Landschaftsplan gibt es eine klare Liste von Prioritäten und Maßnahmen, um die Lebensräume für Fauna und Flora dort zu verbessern, wo dies möglich ist und um damit die Artenvielfalt auf dem Betrieb zu erhöhen. Siehe Punkt CO.10.1 für Kaffee- und TE.11.1 für Teezertifizierungen.	Empfehlung
AF . 5 . 2	Unproduktive Standorte		
AF . 5 . 2 . 1	Wurden Überlegungen angestellt, um unproduktive Standorte (z.B. tief liegende nasse Gebiete, Gehölze, Vorgewende oder nährstoffarme Böden) in naturnahe Flächen (z.B. Schutzgebiete) umzuwandeln und so Flora und Fauna zu fördern?	Wo machbar, sollte ein Plan vorhanden sein, um unproduktive Standorte in naturnahe Flächen (z.B. Schutzgebiete) umzuwandeln.	Empfehlung
AF . 5 . 3	Effiziente Nutzung von Energie		
AF . 5 . 3 . 1	Kann der Erzeuger eine Überwachung des Energieverbrauchs auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nachweisen?	Es gibt Aufzeichnungen zum Energieverbrauch. Zum Beispiel sollen Ausrüstungsgegenstände des landwirtschaftlichen Betriebes mit optimalen Energieverbrauchswerten ausgewählt und gewartet werden. Der Gebrauch von nichterneuerbaren Energiequellen soll auf ein Minimum reduziert werden. (Siehe auch CO.10.2 für Kaffee- und TE.11.2 für Teezertifizierungen).	Empfehlung
AF . 6	BESCHWERDEN		
	<i>Beschwerdemanagement führt zu einem besseren System und zur Erfüllung der GLOBALGAP (EUREPGAP) Anforderungen.</i>		
AF . 6 . 1	Ist ein Beschwerdeverfahren vorhanden, welches sich auf alle Themen bezieht, die durch den GLOBALGAP (EUREPGAP)-Standard abgedeckt werden?	Für den Fall von Nachfragen muss ein klar identifizierbares Beschwerdeformular vorhanden sein, welches sich auf alle Themen bezieht, die durch den GLOBALGAP (EUREPGAP)-Standard abgedeckt werden. Kein N/A. zulässig.	Kritisches Muskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
AF . 6 . 2	Stellt das Beschwerdeverfahren sicher, dass alle Beschwerden entsprechend aufgezeichnet, geprüft und nachverfolgt sowie eingeleitete Maßnahmen dokumentiert werden?	Es liegen Aufzeichnungen aller Maßnahmen vor, die sich auf Beschwerden beziehen, die Abweichungen zum GLOBALGAP (EUREPGAP) Standard hinsichtlich Produkten oder Dienstleistungen aufweisen. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
AF . 7	RÜCKVERFOLGBARKEIT		
AF . 7 . 1	Haben alle Erzeuger ein dokumentiertes Verfahren für den Fall eines Warenrückrufes registrierter Produkte vom Markt?	Alle Erzeuger müssen Zugang zu dokumentierten Verfahren haben, in welchen folgende Aspekte festgehalten sind: - mögliche Vorfälle, die einen Warenrückruf auslösen - Personen, die verantwortlich entscheiden, ob ein Warenrückruf durchgeführt wird - Abläufe zur Information von Kunden und GLOBALGAP (EUREPGAP) Zertifizierungsgesellschaften (wenn keine Sanktionierung von der Zertifizierungsstelle ausgesprochen wurde und der Erzeuger oder die Gruppe, das Produkt freiwillig zurückgerufen hat) - Methoden, um den Lagerbestand abzugleichen. Diese Verfahren müssen jährlich bezüglich ihrer Eignung überprüft werden.	Kritisches Musskriterium

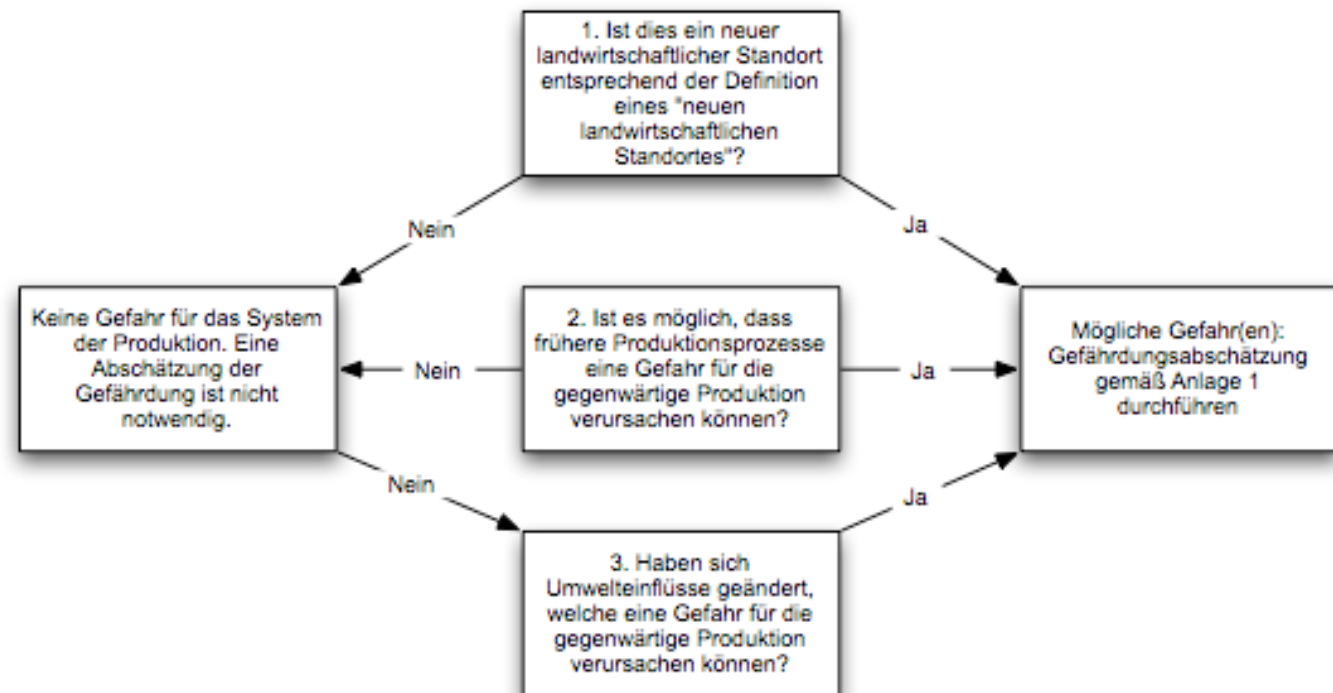
ANLAGE AF.1: LEITFADEN FÜR GEFAHRENANALYSEN NEUER STANDORTE

Kontrollpunkt:

Wird für neue Standorte (z.B. Kulturen, landwirtschaftlichen Nutztieren oder Aquakultur-Betrieben) oder bei bereits genutzten Standorten, wenn sich die Gefahrensituation geändert hat, eine Gefahrenanalyse durchgeführt? Der Standort wird, soweit anwendbar, in Hinblick auf seine Eignung betrachtet, ob er die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, die gesundheitlichen Aspekte am Arbeitsplatz und Umweltaspekte sowie Belange der Tiergesundheit erfüllt.

Erfüllungskriterien:

Eine dokumentierte Gefahrenanalyse muss durchgeführt werden, wenn Kulturen, landwirtschaftliche Nutztiere oder Aquakultur-Betriebe auf neuen Standorten eingeführt werden. Die Gefahrenanalyse muss bei Bekanntwerden neuer Lebensmittelrisiken aktualisiert werden. Die Gefahrenanalyse muss die frühere Bewirtschaftung (Kulturen/Tierhaltung) und die Auswirkungen auf angrenzende(n) Tierhaltung/Kulturen/Umwelt berücksichtigen (siehe GLOBALGAP (EUREPGAP) Leitfäden für Gefahrenanalysen, um festzulegen, wann eine Gefahrenanalyse erforderlich ist; Anlage 1). Für Tee- und Kaffeezertifizierungen siehe TE.2.1.1 bzw. CO.2.1.1.



Falls die Antwort zu einer der obigen drei Fragen "Ja" ist, ist eine Risikoanalyse erforderlich.

ANLAGE AF.1: LEITFADEN FÜR GEFAHRENANALYSEN NEUER STANDORTE

Gesetzgebung:

Örtliche Bestimmungen sollten zuerst überprüft werden, um die rechtliche Übereinstimmung zu verifizieren.

Die Angaben zur früheren Nutzung der Flächen sollten nachfolgendes abdecken:

Frühere Kulturen.

Baumwollbetriebe sind z.B. schwerpunktmäßige Nutzer von Herbiziden, dessen Rückstände längerfristige Auswirkungen auf nachfolgendes Getreide und andere Kulturen haben können.

Industrielle oder militärische Nutzung.

Frühere Maschinenparks können z.B. erhebliche Kontaminierungen mit Ölen haben.

Deponien oder Bergbaugebiete

könnten nichtakzeptable Abfälle im Unterboden aufweisen, welche nachfolgende Kulturen kontaminieren oder durch plötzliche Bodenabsenkungen auf den Flächen tätige Personen gefährden.

Natürliche Vegetation

könnte Schädlinge, Krankheiten und unerwünschte Pflanzen ('Unkräuter') beherbergen.

Die Bodenart sollte abdecken:

Eignung des Bodens für die vorgesehenen Kulturen

Erosionsdisposition(-anfälligkeit) des Bodens

Chemische Eignung des Bodens für die vorgesehenen Kulturen

Erosion:

Die Untersuchung sollte zeigen, ob Unebenheiten durch Abtragungen (Verluste) des Oberbodens beobachtet werden bzw. möglich sind und diese ggf. Auswirkungen auf die Erträge (der Kulturen), den Boden und das Grundwasser haben könnten.

Der Landschaftsraum

Form der Drainageanlage(n):

Neigung zur Überflutung und/oder Erosion

Bodenbeschaffenheit & Hanglage:

Erosion des Bodens

Sicherheit von Personen, welche Maschinen bedienen:

Transport der Erntekulturen

Erosion durch Wind:

Extreme Windgeschwindigkeiten können Erträge mindern

ANLAGE AF.1: LEITFADEN FÜR GEFAHRENANALYSEN NEUER STANDORTE

Die Beurteilung von Wasser sollte abdecken:

Wasserqualität:

Festlegung und für den Zweck geeignet seitens der zuständigen Behörde (Gebietskörperschaft) . Falls kein lokaler Standard verfügbar ist, müssen Ergebnisse von geeigneten Laboren vorliegen, welche chemische und mikrobiologische Analysen nach ISO 17025 oder einem vergleichbaren Standard durchführen, um zu zeigen, das die Qualität des Bewässerungswassers mit den Kriterien in Übersicht 3, Seite 39 der WHO-Richtlinie über den Gebrauch von Abwässern in der Landwirtschaft und bei Aquakulturen übereinstimmt (siehe auch Übersicht am Ende des Dokuments).

Verfügbarkeit:

Eignung während des Jahres, aber mindestens für die geplante Wachstumsperiode.

Nutzungsrechte:

Zuverlässigkeit der vorhergesagten -, von der Kultur benötigten Mengen

Rechte anderer Nutzer

Lokale Gesetzgebung oder Gewohnheitsrechte könnten anderen Nutzern ein landwirtschaftliches Präventivrecht zuerkennen.

Umwelteinfluss

Entnahmemengen könnten, auch wenn sie legal sind, negativen Einfluß auf Flora und Fauna haben, wenn sie mit Wasserquellen in Verbindung stehen oder von ihnen abhängen.

Die Wirkungsanalyse sollte abdecken:

Intern:

Staub, Rauch und Lärmmissionen verursacht durch den Betrieb landwirtschaftlicher Maschinen.

Kontaminierung der unteren Wasserläufe von Standorten durch auslaufende Schlämme oder Chemikalien.

Abdrift von PSM

"anziehen" von Insekten durch die Kultur, deren Abfallstoffe oder durch Düngemaßnahmen

Extern:

Rauch, Dunst und Staub von nahegelegenen Industrieanlagen oder Verkehrseinrichtungen, einschließlich stark befahrener Straßen.

Auslaufen von Schlamm oder Chemikalien durch landwirtschaftliche Tätigkeiten oberhalb der Wasserläufe

Beeinträchtigungen durch Schädlinge aus naheliegenden (Natur)Schutzgebieten

Diebstahl seitens Bewohnern nahegelegener Gemeinden

Benachbarte landwirtschaftliche Tätigkeiten

Verfügbarkeit geeigneter Transportmittel zum Erreichen der Märkte

Verfügbarkeit geeigneter Arbeitskräfte

Verfügbarkeit von Betriebsmitteln

ANLAGE AF.1: LEITFADEN FÜR GEFAHRENANALYSEN NEUER STANDORTE

Tabelle 3. Leitfaden Empfehlungen zur mikrobiologischen Qualität von Abwässern für die Nutzung in der Landwirtschaft

Kategorie	Art der Verwendung	(Ziel)Gruppen	Darm-Nematoden ^b arithmetischer Mittelwert oder Eier je Liter ^c)	Fäkalkeime, Coli- Bakterien (geometrischer Mittelwert je 100ml ^c)	Art der erwarteten Abwasserbehandlung um geforderte mikrobiologische Qualität zu erzielen
A	Bewässerung von Kulturen, welche voraussichtlich ohne gekocht zu werden verzehrt werden, Sportplätze, öffentliche Parkanlagen ^d	Arbeitskräfte, Konsumenten, Öffentlichkeit	Weniger und gleich 1	Weniger oder gleich 1000 ^d	Eine Reihe von Klärteichen entwickelt, um die angegebene mikrobiologische Qualität zu erreichen oder gleichwertige Behandlung.
B	Bewässerung von Getreide, nachwachsenden Rohstoffpflanzen, Futterpflanzen, Weideland und Bäume ^e	Arbeitskräfte	Weniger und gleich 1	Kein Niveau empfohlen	Rückhaltung in Klärteichen für 8-10 Tage oder gleichwertige Beseitigung von Eingeweidewürmern (Helminthe), Fäkalkeimen, Coli-Bakterien.
C	Örtliche Bewässerung von Kulturen in Kategorie B falls Arbeitskräfte und Öffentlichkeit Belastung nicht ausgesetzt werden	Keine	Nicht anwendbar	Nicht anwendbar	Vorbehandlung gemäß der Anforderungen der Bedarf Bewässerungstechnologie, aber nicht weniger als durch die Primärsedimentation.

^a In bestimmten Fällen sollten lokale, epidemiologische, soziokulturelle and Umweltfaktoren in die Betrachtung einbezogen werden und die Leitfäden entsprechend angepasst werden.

^b Spulwurm- (*Ascaris*-) und Peitschenwurm- (*Trichuris*-) Arten und Hakenwürmer.

^c Während der Dauer der Beregnung

^d Ein strengerer Leitfaden (weniger oder gleich 200 Fäkalkeime, Coli-Bakterien je 100ml) ist für öffentliche Grünflächen, wie Grünanlagen von Hotels, mit welchen die Öffentlichkeit in direkten Kontakt kommen kann, anzuwenden.

^e Im Fall von Obstbäumen sollte die Bewässerung zwei Wochen bevor die Früchte gepflückt beendet werden. Früchte sollen nicht vom Boden aufgehoben werden. Bewässerung sollte nicht durch Sprinkler erfolgen.

*Quelle: "Gesundheits"Leitfäden für die Nutzung von Abwässern in der Landwirtschaft und in Aquakulturen, WHO technischer Bericht Reihe 778, 1989.

AUSGABENAKTUALISIERUNGSREGISTER

Version der Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien	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); Änderung des Wortlauts für Erfüllungskriterium: 1.1; 7.1

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“).