

GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)

Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung

Modul für Obst und Gemüse

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

Gültig ab 30. September 2007

INHALTE

SEKTION FV

OBST UND GEMÜSE

- FV . 1 VERMEHRUNGSMATERIAL
- FV . 2 BODEN- UND SUBSTRATBEHANDLUNG
- FV . 3 BEWÄSSERUNG UND BEWÄSSERUNGSDÜNGUNG (FERTIGATION)
- FV . 4 ERNTE
- 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)

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV .	MODUL FÜR OBST UND GEMÜSE		
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?	Bei der Produktion von Saat- und Pflanzgut werden bei den Mutterpflanzen Anbautechniken und –maßnahmen angewandt, die den Einsatz von z.B. Pflanzenschutz- und Düngemitteln in den registrierten Folgekulturen verringern können.	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?	Es gibt eine dokumentierte Aufzeichnung und Begründung 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.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 2 . 1 . 2	Werden alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen eingehalten?	Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen müssen aufgezeichnet werden.	Nichtkritisches Musskriterium
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?	Die Erzeuger dokumentieren Menge und Datum des recycelten Materials. Hierfür sind Rechnungen bzw. Lieferscheine ausreichend. Die fehlende Beteiligung an einem vorhandenen Recycling-System muss begründet werden.	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?	Wenn auf dem landwirtschaftlichen Betrieb Substrate sterilisiert werden, müssen Name oder ein Verweis zum Feld, der Obstanlage oder dem Gewächshaus aufgezeichnet werden. Falls Sterilisationen außerhalb des landwirtschaftlichen 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); der Name des Anwenders (welche die Chemikalie tatsächlich angewendet und die Sterilisation durchgeführt hat); und die Wartezeiten bis zum Aussäen/Pflanzen .	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV . 2 . 2 . 3	Kann für Substrate natürlicher Herkunft nachgewiesen werden, dass sie nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen?	Es sind Aufzeichnungen über die natürliche Herkunft der eingesetzten Substrate vorhanden. Aus diesen Aufzeichnungen geht hervor, dass die Substrate nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen.	Empfehlung
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?	In Anlehnung an die Gefahrenanalyse werden, insofern die Gefahr mikrobiologischer Belastungen besteht, relevante mikrobiologische Belastungen durch eine Laboranalyse dokumentiert .	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 3 . 1 . 2	Führen ermittelte Belastungen zu Folgemaßnahmen, insofern dies in der Gefahrenanalyse gefordert wird?	Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen oder getroffene Entscheidungen sind verfügbar.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 4	ERNTE		
FV . 4 . 1	Allgemein		
FV . 4 . 1 . 1	Wurde eine Analyse hinsichtlich Hygienegefahren für die Ernte und deren innerbetrieblichenTransport durchgeführt?	Eine aktuelle (jährlich überprüfte), dokumentierte Gefahrenanalyse physischer, chemischer und mikrobiologischer Belastungen, sowie übertragbarer menschlicher Krankheiten liegt bezogen auf die Erzeugnisse vor. Die Punkte FV.4.1.2 bis FV.4.1.9 müssen ebenfalls berücksichtigt werden. Die Gefahrenanalyse soll auf die Kulturen, die Größe des landwirtschaftlichen Betriebes und seine technische Ausstattung zugeschnitten sein. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 2	Wurden für den Erntevorgang dokumentierte Hygieneverfahren eingeführt?	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung von Hygieneverfahren verantwortlich. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 3	Haben die Arbeitskräfte grundlegende Hygieneanweisungen erhalten, bevor sie mit Produkten umgehen?	Es liegen Nachweise vor, die belegen, dass die Arbeitskräfte eine Schulung in Personalhygiene einschließlich Kleidung, z.B. Händewaschen, das Tragen von Schmuck, die Länge oder Reinigung der Fingernägel usw., das persönliche Verhalten, z.B. nicht Rauchen, Spucken usw. erhalten haben (siehe auch AF.3.1.1).	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV . 4 . 1 . 4	Wurden Hygieneanweisungen und Hygieneverfahren für die Handhabung von Produkten zur Vermeidung von Verunreinigungen des Produktes umgesetzt?	Nachweislich zeigen die Arbeitskräfte, dass sie entsprechend der Hygieneanweisungen handeln und Hygieneverfahren umsetzen. Packer müssen durch in entsprechender Sprache verfasster Unterlagen und/oder Piktogramme geschult sein, um physische Verunreinigungen (wie z.B. Schnecken, Steine, Insekten, Messer, Rückstände von Früchten, Uhren, Handys usw.), mikrobiologische und chemische Verunreinigungen der Produkte während des Packvorgangs zu vermeiden.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 5	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 (d.h., Scheren, Messer, Baumscheren, usw.) und die Ernteausrüstung (Maschinen) werden gesäubert und gewartet. Es gibt ferner einen (mindestens einmal jährlich aktualisierten) Reinigungs- und Desinfektionsplan zur Vorbeugung von Verunreinigungen der Produkte.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 6	Werden Fahrzeuge, welche für den Transport geernteter Produkte genutzt werden, gereinigt und gewartet?	Betriebsfahrzeuge, die für den Transport von Ernteprodukten sowie für andere Zwecke eingesetzt werden, werden gereinigt und gewartet. Es ist ferner ein Reinigungsplan zur Vorbeugung von Produktverunreinigungen vorhanden (z.B. bzgl. Erde, Schmutz, organischen Düngemitteln, ausgelaufenen Flüssigkeiten usw.).	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 7	Haben Erntearbeiter, welche in direktem Kontakt mit den Kulturen sind, Zugang zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen?	Stationäre oder mobile Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände sind für Erntearbeiter verfügbar. Kein N/A zulässig.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 8	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Stationäre oder mobile Toiletten (einschließlich Plumpsklos), sind aus Materialien hergestellt, welche einfach zu reinigen sind und über Auffangbehälter verfügen, um eine Verunreinigung im Feld zu vermeiden. Sie sind für Erntearbeiter innerhalb 500m verfügbar und in einem guten hygienischen Zustand. Für den Fall, dass eine Arbeitskraft selbständig, d.h. alleine arbeitet, darf die Toilette auch weiter als 500m entfernt sein. Zusätzlich muss der Arbeitskraft dann ein geeignetes Transportmittel zur Verfügung stehen.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 4 . 1 . 9	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 Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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?	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. Alle im Feld verpackten Produkte müssen nach dem Verpacken abgedeckt werden, um Verunreinigungen zu vermeiden.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 2 . 2	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsmerkmalen sicherzustellen?	Ein dokumentierter Prüfvorgang ist etabliert, um sicherzustellen, dass nur Produkte in Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsmerkmalen verpackt werden.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 4 . 2 . 3	Werden verpackte Produkte vor Verunreinigungen geschützt?	Alle im Feld verpackten Produkte müssen vor Verunreinigungen geschützt werden.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 2 . 4	Ist jeder Sammel-/ Lagerplatz/ Vertriebspunkt von auf dem Feld verpackten Produkten sauber gehalten und in gutem hygienischen Zustand?	Falls verpackte Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gelagert werden, müssen die Lagerbereiche gereinigt sein.	Kritisches Musskriterium
FV . 4 . 2 . 5	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 Musskriterium
FV . 4 . 2 . 6	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.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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?	Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit (wo anwendbar) müssen in Übereinstimmung mit den Ergebnissen der Hygienegefahrenanalyse und den Anforderungen an die Qualität eingehalten und dokumentiert werden, wenn verpackte Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gelagert werden.	Kritisches Musskriterium
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?	Alles 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 Verunreinigung von Erzeugnissen zu vermeiden.	Nichtkritisches Musskriterium
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 berücksichtigt?	Eine aktuelle (jährlich überprüfte), dokumentierte Gefahrenanalyse möglicher physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Belastungen sowie auf den Menschen übertragbare Krankheiten und eine Bewertung der Wahrscheinlichkeit und des Ausmaßes dieser Gefahren liegt bezogen auf die Erzeugnisse und Arbeitsverfahren im Packhaus vor.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 1 . 2	Wird beim Umgang mit Ernteprodukten ein Hygieneverfahren umgesetzt und dokumentiert?	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung von Hygieneverfahren als Ergebnis der Gefahrenanalyse verantwortlich.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 2	Personalhygiene		
FV . 5 . 2 . 1	Haben die Arbeitskräfte grundlegende Hygieneanweisungen erhalten, bevor sie mit Produkten umgehen?	Es liegen Nachweise vor, die belegen, dass die Arbeitskräfte eine Schulung in Hinblick auf Übertragung ansteckender Krankheiten, Personalhygiene und Kleidung, z.B. Händewaschen, Tragen von Schmuck, und Länge oder Reinigung der Fingernägel usw., das persönliche Verhalten, z.B. nicht Rauchen, Spucken, Essen, Kaugummi kauen, Parfümieren usw., erhalten haben.	Kritisches Musskriterium
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, außer im Falle von Produkten, bei denen es eine Erklärung gibt, die eine Handhabung für jedes registrierte Produkt ausschließt. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV . 5 . 2 . 3	Tragen alle Arbeitskräfte saubere, für den Zweck 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 geeignet sind. Dies ist abhängig vom Produkt und Arbeitsvorgang.	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).	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 2 . 5	Sind Hinweise mit den wesentlichen Hygienevorgaben in den Packbereichen für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar?	Hinweise mit den wichtigsten Hygieneanweisungen müssen sichtbar in der Packeinrichtung angebracht sein.	Nichtkritisches Musskriterium
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?	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.	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, besonders nach Toilettenbenutzung, nach dem Essen usw., gewaschen werden müssen.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 3 . 3	Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?	Die Einrichtungen sollten wie gefordert, zum Wechseln der Kleidung und schützender Oberbekleidung, genutzt werden.	Empfehlung
FV . 5 . 3 . 4	Gibt es abschließbare Aufbewahrungsmöglichkeiten für die Arbeitskräfte?	Sichere Aufbewahrungsmöglichkeiten sollten in den Umkleideräumen zum Schutz der persönlichen Gegenstände der Arbeitskräfte bereitgestellt werden.	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?	Arbeits- und Lagerbereiche und die Ausrüstung (z.B. Bearbeitungslinie 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.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV . 5 . 4 . 2	Werden zur Vermeidung von chemischen Verunreinigungen Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. getrennt von Produkten gelagert?	Reinigungsmittel, Schmiermittel usw. werden in einem ausgewiesenen Bereich gelagert, der getrennt von dem Bereich ist, in dem Produkte verpackt werden, um so eine chemische Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 4 . 3	Sind die Reinigungsmittel und Schmierstoffe, die mit dem Produkt in Kontakt kommen könnten, für Lebensmittelbetriebe zugelassen? Werden Dosierungsvorgaben genau eingehalten?	Es sind schriftliche Unterlagen vorhanden (z.B. 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.	Nichtkritisches Musskriterium
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 gewartet werden, um Produktverunreinigungen zu vermeiden. 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 Verunreinigungen anderer Produkte zu vermeiden. Diese Bereiche werden regelmäßig in Anlehnung an den Reinigungsplan gereinigt und/oder desinfiziert.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 4 . 6	Werden bruchsichere Lampen oder Lampen mit einer Schutzabdeckung über Sortier-, Wiege- und Lagerbereichen verwendet?	Glühlampen (Glühbirnen), Glasröhren, Lampen und Fassungen, die sich über Ernteprodukten oder über Materialien für die Handhabung von Ernteprodukten befinden, sind entsprechend sicher gebaut oder geschützt, um eine Verunreinigung des Lebensmittels bei Bruch zu verhindern.	Kritisches Musskriterium
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 durchsichtigem Hartplastik in den Bereichen Produkthandhabung, Vorbereitung und Lagerung.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 4 . 8	Sind Verpackungsmaterialien sauber und werden sie unter sauberen und guten hygienischen Bedingungen gelagert?	Verpackungsmaterialien (einschließlich wiederverwendbarer Kisten) werden in sauberen und hygienischen Bereichen gelagert, um Verunreinigungen bis zum Gebrauch zu vermeiden.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 4 . 9	Ist der Zugang zu den Einrichtungen für Tiere eingeschränkt?	Es sind Maßnahmen vorhanden, die dem Zugang von Tieren vorbeugen.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV . 5 . 5	Qualitätsicherung		
FV . 5 . 5 . 1	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards sicherzustellen?	Eine Prüfvorgang ist etabliert, um sicherzustellen, dass Produkte in Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards verpackt werden.	Nichtkritisches Musskriterium
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?	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 Musskriterium
FV . 5 . 5 . 3	Wird bei Produkten, welche lichtempfindlich sind (z.B. Kartoffeln), bei längerfristig genutzten Lagerräumen der Lichteinfall überwacht?	Überprüfung, ob kein Tageslicht einfällt.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 5 . 4	Werden Bewegungen im Lager gesteuert und verwaltet?	Werden Bewegungen der Ware im Lager gesteuert und verwaltet, um die maximale Produktqualität und Sicherheit zu gewährleisten.	Empfehlung
FV . 5 . 5 . 5	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 Gefahrenanalyse kalibriert werden.	Nichtkritisches Musskriterium
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?	Visuelle Beurteilung. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 6 . 2	Sind Pläne mit den Köderstellen und/oder den Fallen vorhanden?	Ein Plan mit den Köderstellen muss vorhanden sein. Kein N/A zulässig, außer bei extensiver Bewirtschaftung.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 6 . 3	Werden die Köder so platziert, dass andere Tiere keinen Zugang haben?	Visuelle Überprüfung. Andere Tiere dürfen keinen Zugang zum Köder haben. Kein N/A zulässig, außer bei extensiver Bewirtschaftung.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 6 . 4	Liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor?	Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und daraus folgenden Aktionsplänen liegen vor. Es genügen die Aufzeichnungen des Erzeugers. Überprüfungen müssen stattfinden im Falle eines Schädlingsbefalls. Für den Fall, dass Ungeziefer vorhanden ist, muss der Erzeuger eine Kontaktnummer eines Schädlingsbekämpfers oder einen Befähigungsnachweis zur innerbetrieblichen Schädlingsbekämpfung vorlegen.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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?	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 Musskriterium
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?	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.	Kritisches Musskriterium
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 dem entsprechenden nationalen Standard akkreditiert ist oder das durch Belege nachweisen kann, dass es sich in der Anerkennungsphase befindet.	Empfehlung
FV . 5 . 8	Nacherntebehandlungen (N/A wenn keine Nacherntebehandlungen stattfinden)		
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 Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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 GLOBALGAP (EUREPGAP)-Richtlinie (Anlage CB.2 PSM) und auf den Internationalen FAO Verhaltenskodex zur Verteilung und Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln verwiesen.	Kritisches Musskriterium
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?	Die Aufzeichnungen über die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln belegen, dass innerhalb der letzten 12 Monate bei nach GLOBALGAP (EUREPGAP) angebauten und geernteten Kulturen, die für den Verkauf in die EU bestimmt sind, keine in der EU verbotenen Biozide, Wachse und Pflanzenschutzmittel eingesetzt worden sind (79/117/EWG Richtlinie des Rates über das Verbot des Inverkehrbringens und der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, die bestimmte Wirkstoffe enthalten).	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 4	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 GLOBALGAP (EUREPGAP)-Kulturen eingesetzt wurden, liegt vor. Die Liste berücksichtigt alle Änderungen lokalen und nationalen Rechts für Biozide, Wache und Pflanzenschutzmittel. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
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?	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 Musskriterium
FV . 5 . 8 . 6	Wurden die Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet, einschließlich der Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (z.B. Chargen-/Partienummer des Produktes)?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird die Chargen-/Partienummer der behandelten Produkte aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
FV . 5 . 8 . 7	Wurde der Standort der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	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 Musskriterium
FV . 5 . 8 . 8	Wurden die Behandlungsdaten der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln ist das exakte Datum (Tag/Monat/Jahr) der Behandlung aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 9	Wurde die Art der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird die Behandlungsart (z.B. sprühen, benebeln, begasen usw.) aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 10	Wurde der Handelsname der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird der Handelsname der angewandten Produkte aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 11	Wurde die Aufwandsmenge für die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachsen und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird die Aufwandsmenge in Gewicht oder Volumen pro Liter Wasser bzw. pro anderem Trägermittel aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 12	Wurde der Name des Anwenders der Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird der Name der Person, die das Produkt angewendet hat, aufgezeichnet.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 13	Wurde die Begründung für die Nacherntebehandlung mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden, Wachs und Pflanzenschutzmitteln wird der gebräuchliche Name des zu behandelnden Schadorganismus bzw. der Krankheit, aufgezeichnet.	Nichtkritisches Musskriterium
FV . 5 . 8 . 14	Werden alle Nacherntebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB.8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt?	Ein dokumentierter Nachweis zeigt, dass der Erzeuger alle Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB.8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt und dementsprechend handelt.	Kritisches Musskriterium

AUSGABENAKTUALISIERUNGSREGISTER

Version der Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien	Ersetzt	Ablaufdatum des ersetzten 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“).