

Checkliste Eigenkontrolle QS - Obst, Gemüse, Kartoffeln 2024

Betriebsname: _____

Datum: _____

OGK-Nummer: _____

Unterschrift: _____

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entf.	Bemerkung / Mangel / Frist
1.	Grundlegendes				
1.2	Verantwortlichkeiten				
	Einhaltung der Anforderungen, Dokumentation, Eigenkontrolle				
	Sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus der Auditierung und Nachweis gegenüber Bündler / Zertifizierungsstelle				
1.3	Dokumentation				
	Dokumentation per manueller oder elektronischer Aufzeichnung (bei elektronischer Form: Sicherheitskopie erstellen)				
1.4	Risikoanalysen, betriebliche Regelungen / Verfahren				
	Risikoanalysen und betriebliche Regelungen / Verfahren dokumentieren, bei Veränderungen überarbeiten, mindestens jährlich prüfen				
2.	Allgemeine Anforderungen				
2.1	Allgemeine Systemanforderungen				
2.1.1	Betriebsübersicht:				
	• Adresse mit Registriernummer (OGK-Nr.)				
	• Kontaktdaten				
	• Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner				
	• Aktuelle Teilnahme- und Vollmachtserklärung liegt vor				
	• Anbauflächen / Lagerkapazitäten, Betriebs-skizze, Lagepläne				
2.1.2	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle				
2.1.3 KO!	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus Eigenkontrolle				
2.1.4	Ereignis- und Krisenmanagement				
2.1.5	Teilnahme "Ausgegliederte Vermarktung", Vermarktung nur von selbst erzeugter Ware, Angabe korrekte Firmierung bei Anmeldung				
2.2	Betriebsführung				
2.2.1	Qualifikation: Fortbildung und Bezug von Fachinformationen				
2.2.2 KO!	Subunternehmer erfüllen QS-Anforderungen				
2.2.3	Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik (Dokumentation der Wartung)				
2.2.4 KO!	Düngemittel, Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel, flüssige Blattdünger, Reinigungsmittel, Futtermittel und Lebensmittel getrennt gelagert				
3.	Anforderungen Pflanzenproduktion				
3.1	Anforderungen an den Standort				
3.1.1	Risikoanalyse/-management für Flächen oder Substrate (z.B. im Pilzanbau) dokumentiert (z.B. Bodenanalyse, Infos zu Vorkultur und Pflanzenschutzmitteleinsatz, Rückstände oder Altlasten im Boden oder Substrat, Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe)				
3.2	Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz				
3.2.1	Maßnahmen Erosionsminderung / Bodenschutz angewendet u. dokumentiert				
3.3	Aussaat / Pflanzgut				
3.3.1	Dokumentation Aussaat / Pflanzung (Termin, Kultur / Sorte, Fläche, Menge)				
3.3.2	Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung mit Nachweis				
3.3.3	Kontrollsystem Pflanzgut aus Eigenvermehrung umgesetzt u. dokumentiert				
3.3.4 KO!	Kartoffeln: Nachweis der Untersuchung auf Quarantäneschadorganismen				
3.3.5	Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatgutreinigung				

3.4	Düngung				
3.4.1	Dokumentation Düngemaßnahmen innerhalb von zwei Tagen (Datum, Fläche, Düngernamen bzw. -typ, Menge, Ausbringungsmethode, Name des Anwenders)				
3.4.2	Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen:				
	• P - mind. alle 6 Jahre				
	• N - jährlich eigene Probe oder Übernahme Ergebnisse vergleichbarer Standorte				
3.4.3	Düngebedarfsermittlung:				
	Kultur- und schlagbezogene Düngebedarfsermittlung				
	Gesamtbetriebliche Düngebedarfsermittlung wurde bis zum 31. März des Folgejahres durchgeführt				
3.4.4	Bedarfsgerechte Düngung (Schlagbezogene Aufzeichnungen)				
	Vorgaben für Rote Gebiete werden eingehalten				
	nachträglich auftretender, höherer Düngebedarf ist durch Düngebedarfsermittlung und Bodenprobe belegt und überschreitet 10 % des ursprünglich errechneten Düngebedarfs nicht				
3.4.5	Gegenüberstellung des gesamtbetrieblichen Düngebedarfs und des gesamtbetrieblichen Nährstoffeinsatzes bis spätestens 31.03. des Folgejahres				
3.4.6	Ausbringung von Düngemitteln: Sperrfristen einhalten, kein direkter Eintrag und keine Abschwemmung von Nährstoffen in oberirdische Gewässer				
3.4.7	Risikoanalyse für organische Dünger dokumentiert				
3.4.8 KO!	Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs:				
	Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung nach Ernte und Einarbeitung vor Knospenaufbruch				
	Blattgemüse: Keine Ausbringung ab Pflanzung				
	alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor Ernte				
3.4.9 KO!	kein Klärschlamm - Kartoffeln mind. 12 Monate				
3.4.10	Verwendung von Gärsubstraten nach Aussaat / Pflanzung verboten - Kartoffeln mind. 12 Monate				
	Gemüse / Obst: mind. 2 Jahre keine Gärsubstrate				
3.4.11	Lagerung anorganischer Düngemittel: trocken, witterungsgeschützt, Boden undurchlässig				
	Flüssige Düngemittel:				
	• Auffangraum/-wanne ohne Abfluss für mind. 10 % der Lagermenge (Schutzgebiet 100 %) und mind. 100 % des größten Einzelgebindes				
	Ammoniumnitrat und ammoniumnitrat-haltige Düngemittel:				
	• getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln, Lebensmitteln				
	• Schutz vor Witterungseinflüssen				
	• Hinweisschilder mit Zutrittsverbot				
	• kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung				
3.4.12	Lagerung organischer Dünger: kein Eintrag in Oberflächengewässer, bei Lagerung > 3 Monate Abdeckung der Miete oder Auffangen des Sickerwassers				
3.5	Pflanzenschutz / Nacherntebehandlung				
3.5.1 KO!	Dokumentation schlagbezogene Aufzeichnungen Pflanzenschutzmaßnahmen:				
	• Anwendungsdatum				
	• Feld / Schlag / Gewächshaus				
	• Kultur				
	• Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname				
	• Aufwandmenge				
	• Pflanzenschutzmittelanwender				
	• Anwendungsgebiet				
	• Wartezeit gemäß Herstellerangaben				
3.5.2 KO!	Einhaltung der Wartezeiten				
3.5.3 KO!	Einsatz zugelassener Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln				
3.5.4 KO!	Sachkundenachweis des Anwenders				
3.5.5 KO!	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes				
	Einhaltung der Grundsätze guter fachlicher Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes, mindestens 5 Maßnahmen dokumentiert				
3.5.6	Vermeidung von Abdrift				
3.5.7	ordnungsgemäße Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten				
3.5.8	aktuelle Pflanzenschutzmittelliste vorhanden				

3.5.9 KO!	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln:				
	• Eintrag in das Grundwasser wird vermieden				
	• Lagerungshinweise, Gesetze und Verordnungen beachten				
	• Lagerung in Originalverpackung				
3.5.10	aktuelle Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis im Lager				
3.5.11	Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager:				
	• Lager ist gekennzeichnet				
	• Lager ist trocken, kühl, frostfrei und belüftet				
	• Lager ist stabil und feuersicher				
3.5.12 KO!	Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)				
3.5.13	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen				
3.5.14 KO!	Herstellieranweisungen für Mischen der Spritzflüssigkeit eingehalten				
	Messeinrichtung zum Anmischen vorhanden und geprüft				
3.5.15 KO!	Ordnungsgemäße Entsorgung der Pflanzenschutzmittelbehälter gemäß Verpackungshinweis, z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar				
	Entsorgungsbeleg ist vorhanden				
3.5.16 KO!	nach Entleerung ordnungsgemäße Reinigung der PSM-Behälter				
3.5.17	ungenutzte PSM werden zeitnah fachgerecht entsorgt				
3.6	Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte				
3.6.1 KO!	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität durchgeführt				
3.6.2	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität durchgeführt				
3.6.3 KO!	Unbehandeltes Abwasser wird nicht verwendet				
3.7	Wassermanagement				
3.7.1 KO!	Wasserentnahme/ -ableitung: Dokumentationspflicht behördlicher Auflagen				
3.8	Ernte und Transport				
3.8.1	Erntevorbereitung durchgeführt				
3.8.2	Schlagbezogene Aufzeichnungen zur Ernte: Dokumentation Erntetermin, Zeitspanne der Ernte und Lagerkapazität				
3.9.	Lagerung und Handhabung von Produkten				
3.9.1	Eindeutige Identifikation des kompletten Lagergutes im Lager				
3.9.2	Qualitätserhaltende Maßnahmen				
	keine Vermischung oder Kontamination des Lagergutes				
	regelmäßige Kontrolle des Lagergutes				
	Dokumentation Lagerkontrolle:				
	• Feuchtigkeit				
	• Temperatur des Lagergutes				
	• Schädlingsbefall				
	• Verschmutzungen des Erntegutes bei der Einlagerung				
	• Nachweise Anlagenwartung				
	• ggf. Köderplan				
3.9.3	Überprüfung der Messgeräte (Turnus durch Hersteller vorgegeben)				
3.9.4 KO!	regelmäßige und systematische Prüfung / Dokumentation / Monitoring auf Schädlingsbefall, ggf. Bekämpfung. Anwendungsbestimmungen und Auflagen der Mittel werden eingehalten.				
3.9.5	Umgang mit nicht konformen Produkten, Regelung / Formblatt liegt vor				
3.10	Dokumentation Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung				
3.10.1	Dokumentation Zukauf / Wareneingang, Belege (Liefersch./Rechnungen) für:				
	• Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen				
	• Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel				
	• Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel)				
	• Reinigungs- und Desinfektionsmittel				
	• Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer)				
3.10.2 KO!	Rückverfolgbarkeit - Erfassung Kunden/Lieferanteninformation:				
	• Name, Anschrift, Telefonnummer				
	• QS-ID bzw. Standortnummer				
	• Art und Menge der gelieferten Ware				
	• Lieferdatum				
	• Chargen- bzw. Partie-Nr.				
3.10.3 KO!	Kennzeichnung von QS-Ware auf den Warenbegleitpapieren				
3.10.4	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer				
3.10.5	Nutzung des QS-Zeichens nach QS-Vorgaben (Bestätigung vom Bündler)				
3.10.6	Vorgaben Produktkennzeichnung (Vermarktungsnormen) erfüllt				

3.11	Verpacken von Ernteprodukten				
3.11.1 KO!	Lagerung von Verpackungsmaterialien trocken und hygienisch einwandfrei				
	Verpackungsmaterial nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten (z.B. über Nacht) vom Feld entfernt				
	Mehrwegverpackungen frei von Fremdbestandteilen, turnusmäßig gereinigt				
3.11.2	Konformitätserklärung für verwendetes Verpackungsmaterial liegt vor				
4	Hygieneanforderungen				
4.1	Hygienemanagement				
4.1.1	Risikoanalyse Hygiene umfasst gesamtes Produktionsumfeld, alle für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte werden erfasst, inkl. Transport				
4.1.2 KO!	Hygienecheckliste /-verfahren vorhanden, inkl. gesamter Transport				
4.1.3 KO!	• Betriebsstätten sauber				
	• ordnungsgemäße Toiletten / Wascheinrichtungen für alle Mitarbeiter / Erntehelfer				
	• Hinweis, dass vor Handhabung von Produkten Hände gewaschen werden müssen				
	• Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Reinigen und Trocknen (keine mehrfach zu nutzenden Handtücher!)				
	• sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und -entsorgung, Abfallbehälter sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren				
4.1.4 KO!	Nachweisbare Hygieneanweisung umfassen:				
	• persönliche Sauberkeit				
	• Handhygiene				
	• Tragen von Schutzbekleidung (z.B. Kopfbedeckung)				
	• Meldung ansteckender Krankheiten				
	• sorgsamer Umgang mit dem Erntegut				
	• Vermeidung von Fremdkörpern im Erntegut				
	• ordnungsgemäße Abfallentsorgung				
	• Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit				
	• Verhalten beim Umgang mit Produkten				
• Nachweis Hygieneschulung liegt vor					
• Hinweisschilder + Belehrung Mitarbeiter über Rauchverbot dokumentiert					
4.1.5 KO!	Hygieneschulung wird dokumentiert				
4.1.6 KO!	Anforderungen an Wasser und Eis: Nacherntewasser hat Trinkwasserqualität				
4.1.7 KO!	Toiletten für Erntearbeiter mit Einrichtung zum Händewaschen, geeignete Mittel zum Trocknen der Hände sind vorhanden				
4.1.8	Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für Lebensmittelsektor zugelassen				
4.1.9 KO!	glasbruchsichere Lampen oder Schutzvorrichtung				
4.1.10	Anweisungen zum Umgang mit Glas- oder Hartplastikteilchen				
4.1.11	kein Zugang von Haustieren zu Erzeugnissen				
5	Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware				
5.1	Handhabung nicht selbst erzeugter Ware				
	Hinweis: Anforderungen dieses Kapitels sind anzuwenden und zu prüfen, wenn es sich bei der nicht selbsterzeugten Ware um QS-Ware oder um Ware handelt, die zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QS angemeldet ist.				
5.1.1	Wareneingangskontrolle				
5.1.2	Umgang mit Retouren				
5.1.3	Prüfung Rückverfolgbarkeit				
5.1.4 KO!	Warentrennung				
5.1.5 KO!	Abgleich Warenein- mit Warenausgang				
5.1.6	Zeichennutzung zugekaufter Ware				
6	Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung				
6.1	Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung				
6.1.1	Liste mit: Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen				
6.1.2 KO!	Abfalllagerung				
6.1.3	Abfallmanagement				
7	Arbeitsbedingungen				
7.1	Arbeitssicherheit und Soziale Belange				
7.1.1	Mitarbeitereinweisungen und -qualifikationen				
7.1.2 KO!	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz ist vorhanden und intakt				
7.1.3	Erste-Hilfe-Kästen vorhanden, zugänglich und gültig				
7.1.4	Unfall- und Notfallplan vorhanden				
7.1.5	Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung (Onlineschulung nicht zulässig)				

