

Checkliste Eigenkontrolle QS - Obst, Gemüse, Kartoffeln 2026

Betriebsname: _____

Datum: _____

OGK-Nummer: _____

Unterschrift: _____

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	entf.	Bemerkung / Mangel / Frist
1.	Grundlegendes				
1.1	Geltungsbereich				
	Dienstleister für Prozessschritte (z. B. Aufbereitung, Lagerung) außerhalb des Betriebs sind QS-zertifiziert				
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) liegt vor und wird mind. drei Jahre aufbewahrt				
	Relevante Überarbeitungen erhalten ein aktuelles Datum / Versionsnummer und gewährleisten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit				
1.4	Risikoanalysen, betriebliche Regelungen / Verfahren				
	Risikoanalysen und betriebliche Regelungen / Verfahren dokumentieren, bei Veränderungen überarbeiten, mindestens jährlich prüfen				
	Bei festgestellten Risiken werden Maßnahmen zur Risikominimierung durchgeführt				
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				
	• Betriebsskizze, Lagepläne, Flächen- Anbauverzeichnis, Lagerkapazitäten, Anlagen und Bewässerungssysteme inkl. Wasserentnahmestellen und Naturschutzgebieten samt Gesamtfläche				
	• Liste über die regelmäßigen Beschäftigten inkl. Funktionsbeschreibung und betriebl. Kontaktdaten und Sub-/Lohnunternehmer liegt vor				
2.1.2	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle mind. einmal je Kalenderjahr; für Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt; Abweichungen und nicht anwendbare Anforderungen werden kommentiert				
2.1.3 KO!	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus Eigenkontrolle				
2.1.4	Ereignis- und Krisenmanagement - Meldeweg im Ereignisfall ist bekannt				
2.1.5	Teilnahme "Ausgegliederte Vermarktung", Vermarktung nur von selbst erzeugter Ware, Angabe korrekter Firmierung bei Anmeldung				
2.2	Betriebsführung				
2.2.1	Qualifikation:				
	Nachweise von zwei Fortbildungsmaßnahmen pro Jahr liegen vor				
	Mind. eine Fachzeitschrift, Newsletter, etc. wird bezogen (digital oder print), Zusätzliche Informationen für den Bereich Pflanzenschutz				
	Bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring werden die Beratungspflichten erfüllt				
2.2.2 KO!	Subunternehmer erfüllen QS-Anforderungen				
2.2.3	Wartung / Kalibrierung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik durch qualifizierte Person (Dokumentation der Wartung)				
2.2.4 KO!	Ggf. nicht oder schlecht gewartete Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme stellen keine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit oder die Umwelt dar				
2.2.5 KO!	Düngemittel, Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmittel / Nachernte-behandlungsmittel, flüssige Blattdünger, Reinigungsmittel, Futtermittel und Lebensmittel getrennt gelagert				
	Reinigungsmittel und -geräte, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert, Kontamination von Produkten wird verhindert				

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 Pflanzenschutzmittel-einsatz, Rückstände oder Altlasten im Boden oder Substrat, Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe, Erosion), mind. jährlich überprüfen und bei Veränderungen anpassen			
3.2	Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz			
3.2.1	Maßnahmen Erosionsminderung / Bodenschutz angewendet u. dokumentiert; geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen ist (wenn möglich) eingehalten; wenn eine Feldabfuhr von Nebenprodukten erfolgt, ist dies dokumentiert			
3.2.2	Bei Sterilisation des Substrats durch externe Unternehmen außerhalb des Betriebs ist eine Dokumentation erforderlich (Datum der Sterilisation, Anwendungsgebiet, Name und verwendeter Wirkstoff, verwendete Vorrichtungen, angewendetes Verfahren, Name des Anwenders, Wartezeit bis zur Aussaat / Pflanzung); wenn möglich, sind nicht chemische (z.B. thermische) Verfahren zu bevorzugen Chemische Bodenentseuchung ist begründet. Wartezeiten zur Aussaat / Pflanzung wird eingehalten. Kein Einsatz von Methylbromid (nur anwendbar in Ländern, in denen chemische Bodenentseuchung zugelassen ist)			
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	Kontrollsysteem 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, Düngername bzw. -typ, Menge, Ausbringmethode, 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	Düngedarfsermittlung: Kultur- und schlagbezogene Düngedarfsermittlung Gesamtbetriebliche Düngedarfsermittlung wurde bis zum 31. März des Folgejahres durchgeführt			
3.4.4	Bedarfsgerechte Düngung (schlagbezogene Aufzeichnungen) Vorgaben für Rote Gebiete werden eingehalten Nachträglich auftretender, höherer Düngedarf ist durch Düngedarfsermittlung und Bodenprobe belegt und überschreitet 10 % des ursprünglich errechneten Düngedarfs nicht			
3.4.5	Gegenüberstellung des gesamtbetrieblichen Düngedarfs 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 (ausgenommen Kartoffeln): Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung nach Ernte und Einarbeitung vor Knospenaufriss 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 Einzelgebinde			

	Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltige Düngemittel: <ul style="list-style-type: none"> • Getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln, Lebensmitteln • Schutz vor Witterungseinflüssen • Hinweisschilder mit Zutrittsverbot • Kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung 			
3.4.12	Lagerung organischer Dünger: Keine Kontamination der Umwelt / Oberflächengewässer, bei Lagerung > 3 Monate Abdeckung der Miete oder Auffangen des Sickerwassers			
3.5	Pflanzenschutz / Nacherntebehandlung			
3.5.1 KO!	Dokumentation schlagbezogene Aufzeichnungen Pflanzenschutzmaßnahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Anwendungsdatum • Feld / Schlag / Gewächshaus • Kultur • Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname • Aufwandmenge in Gewicht und Volumen, bei Raumkulturen pro Hektar und Meter Kronenhöhe • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Grundsätze guter fachlicher Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes • Dokument „Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz“ (BMEL) liegt vor / ist online abrufbar und den verantwortlichen Personen bekannt • Die Umsetzung von mind. fünf Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes wird nachgewiesen 			
3.5.6	Vermeidung von Abdrift; sofern ein erhöhtes Risiko einer Abdrift von oder auf Nachbarflächen besteht, sind Maßnahmen, z.B. eine Abstimmung mit dem Nachbarn oder eine Vorernteprobe, zu prüfen			
3.5.7	Ordnungsgemäße Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten und Dokumentation			
3.5.8	Aktuelle Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmitteliste vorhanden; Informationen zum Zulassungsstatus liegen vor / können abgerufen werden (z.B. BVL)			
3.5.9 KO!	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Lager ist gekennzeichnet • Lager trocken, kühl, frostfrei, belüftet und ausreichend beleuchtet • Lager ist stabil und feuersicher 			
3.5.12	Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)			
3.5.13	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen: <ul style="list-style-type: none"> • Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaufel sowie Plastiktüten sind vorhanden und werden ausschließlich für diesen Zweck verwendet • Regale sind stabil, standfest, aus schwer entflammabilem Material mit integrierter Auffangwanne; Pflanzenschutzmittelschrank ist mit integrierter oder eingeschobener Auffangwanne ausgestattet • Flüssige Pflanzenschutzmittel werden bei Regallagerung ohne Auffangwanne nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert. Ebenso dürfen sie nicht gemeinsam in einer Auffangwanne gelagert werden 			
3.5.14 KO!	Herstelleranweisungen für Mischen der Spritzflüssigkeit eingehalten Messeinrichtung zum Anmischen vorhanden und geprüft			
3.5.15 KO!	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter sind bis zur Entsorgung an einem „für Dritte unzugänglichen Ort“ zu lagern Ordnungsgemäße Entsorgung der Pflanzenschutzmittelbehälter gemäß Verpackungshinweis, z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar Entsorgungsbeleg ist vorhanden			

3.5.16	Nach Entleerung ordnungsgemäße Reinigung der PSM-Behälter			
3.5.17	Ungenutzte PSM werden zeitnah fachgerecht entsorgt, Entsorgungsbeleg vorhanden			
3.6 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte				
3.6.1 KO!	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität liegt vor			
3.6.2	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität durchgeführt			
3.6.3 KO!	Unbehandeltes (ungeklärtes) 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			
	In Abhängigkeit vom Lagerprodukt regelmäßige Kontrolle des Lagergutes			
	Dokumentation Lagerkontrolle:			
	• Feuchtigkeit			
	• Temperatur des Lagergutes			
	• Schädlingsbefall			
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	Leitfadenkonforme 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			
3.10.7 KO!	Alle auf dem Etikett enthaltenen, selbst getätigten Angaben insbesondere in Hinblick auf den Zertifizierungsstatus (z.B. QS-ID) und Herkunft sind korrekt			
	Regelung zur Bearbeitung von Retouren vorhanden und anhand eines Beispiels im letzten Jahr geprüft; alle Warenrücksendungen sind erfasst u. bewertet; Regelungen zur Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware eingehalten, Maßnahmen zur Vermeidung von Retouren umgesetzt, Trennung von QS- / Nicht-QS-Ware gewährleistet			
3.10.9	Bezug von Pilzsubstrat von QS-zertifizierten Betrieben			
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 Fremdstandteilen, 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!	<p>Hygieneanforderungen und Reinigungsplan auf Grundlage der Risikoanalyse erstellt und eingehalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsstätten und Einrichtungen sauber und instandgehalten; stellen kein Risiko für Kontaminationen und die Lebensmittelsicherheit dar • Reinigungserfolg wird überwacht (durch optische Reinigungskontrolle (bei ausschließlicher Reinigung / Spülung) oder mikrobiologische Untersuchungen auf Oberflächen (sofern Desinfektion der Anlagen notwendig ist)) • ordnungsgemäße Toiletten und Wascheinrichtungen für alle Mitarbeiter / Erntehelfer • Hinweis ist vorhanden, dass vor Handhabung von Produkten Hände gewaschen werden müssen • Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Reinigen und Trocknen (keine mehrfach zu nutzenden Handtücher!) • Reinigungsplan / Dokumentation der Reinigung für die Sanitäranlagen vorhanden • Sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und -entsorgung, Abfallbehälter sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren 			
4.1.4 KO!	Nachweisbare Hygieneanweisung umfassen:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Sauberkeit • Handhygiene • Tragen von Schutzbekleidung (z.B. Kopfbedeckung) • Meldung ansteckender Krankheiten • Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut • Vermeidung von Fremdkörpern im Erntegut • Umgang mit Glas und Hartplastikbruchteilen • Ordnungsgemäße Abfallentsorgung • Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit • Verhalten beim Umgang mit Produkten • Nachweis Hygieneschulung liegt vor <p>Hygieneanweisungen sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Hinweisschilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt</p>			
4.1.5 KO!	Jährliche Hygieneschulung wird dokumentiert			
4.1.6 KO!	<p>Risikoanalyse für Prozess- / Waschwasser / Eis liegt vor</p> <p>Nacherntewasser und Eis haben Trinkwasserqualität</p> <p>Nachweis über Trinkwasserqualität liegt vor</p>			
4.1.7 KO!	Toiletten für Erntearbeiter mit Einrichtung zum Händewaschen, geeignete Mittel zum Trocknen der Hände sowie ggf. für den Lebensmittelbereich geeignete Desinfektionsmittel sind vorhanden			
4.1.8	Betriebsmittel mit Produktkontakt sind nachweislich für den Lebensmittelbereich geeignet und halten Kundenspezifikationen / eigene Spezifikationen / mind. jedoch gesetzliche Bestimmungen ein; alternative Lieferanten sind bekannt, um kurzfristige Lieferausfälle vorzubeugen			
4.1.9 KO!	Glasbruchsichere Lampen oder Schutzvorrichtung			
4.1.10	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. Weiterhin sind die Anforderungen für Erzeuger verpflichtend, bei denen nicht alle Standorte für QS registriert sind.			
5.1.1	Wareneingangskontrolle: Folgt geregeltem Ablauf, Kontrollen anhand interner Vorgaben durchgeführt und dokumentiert, angelieferte Ware wird auf Schädlingsbefall überprüft (ggf. Maßnahmen eingeleitet)			
	Alle Lieferanten von QS-Ware sind über die öffentliche Systempartnersuche als lieferberechtigte Standorte samt Kultur / Produktionsart in der QS-Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt			

5.1.2	Prüfung Rückverfolgbarkeit: Wird an einem Beispiel aus der Produktion / dem Warenausgang durchgeführt; Gilt auch für die Verpackung; System wird mind. jährlich getestet + dokumentiert			
5.1.3 KO!	Warentrennung: Es liegt eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vor; eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet; Trennung und Identifizierung von Ware mit anderen spezifischen Warenkennzeichnungen (z.B. regionale Kennzeichnungen, Bio) oder Ware aus QS-GAP Betrieben und Ware aus Betrieben mit QS Erzeugung und/oder anerkannten Standards (z. B. QS Erzeugung, GLOBALG.A.P., Vegaplan, AMAG.A.P.) ist gewährleistet			
5.1.4 KO!	Abgleich Warenein- mit Warenausgang; mind. jährlich wird eine detaillierte Massenbilanz anhand eines Beispiels erstellt, die alle produzierten, gekauften und vermarkteten Waren umfasst			
5.1.5	Zeichennutzung zugekaufter Ware			
6	Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung			
6.1	Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung			
6.1.1	Liste mit Abfallstoffen und Umweltverschmutzungsquellen			
6.1.2 KO!	Abfalllagerung: Abfälle werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert und regelmäßig entsorgt; die Bereiche werden regelmäßig gesäubert und ggf. desinfiziert; vom Abfall geht kein Kontaminationsrisiko aus			
6.1.3	Abfallmanagement- und Reyclingsystem wird umgesetzt; betriebliche Abfälle werden auf notwendiges Maß reduziert und Kontaminationen der Umwelt verhindert			
	Der Verbleib von Kunststoffen in der Umwelt und auf Betriebsflächen wird vermieden, die Verwendung von ökologisch abbaubaren Alternativen zu Kunststoffen wird in Betracht gezogen			
7	Arbeitsbedingungen			
7.1	Arbeitssicherheit und Soziale Belange			
7.1.1	Mitarbeiterereinweisungen und -qualifikationen + Dokumentation			
7.1.2 KO!	Schutzbekleidung und -ausrüstung in ausreichender Anzahl verfügbar; Anwenderschutz ist vorhanden und intakt; Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand / wird getrennt von dieser an einem gut belüfteten Ort gelagert; Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzbekleidung bzw. -ausrüstung liegen vor			
7.1.3	Vollständige Erste-Hilfe-Kästen vorhanden, zugänglich und gültig; an Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche und sauberes Wasser (in einem Behältnis oder fließend) in der Nähe des Arbeitsbereiches vorhanden			
7.1.4	Notfallplan (PSM-Schrank und zusätzlich am Anmischplatz) in vorherrschender Sprache der Mitarbeiter frei zugänglich:			
	• Anweisungen für das Verhalten bei Unfällen			
	• Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse)			
	• Ort des nächsten Telefons			
	• Adresse des Betriebes			
	• Telefonnummern Rettungskräfte			
7.1.5	Ab zwei Arbeitskräften ist mind. eine Person mit Erste-Hilfe-Schulung (Teilnahme innerhalb der letzten 5 Jahre) anwesend (Onlineschulung nicht zulässig)			

I	Regionalfenster				
I 1	Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum Regionalfenster angemeldet haben)				
I 1.1	Identifizierung regionaler Ware: Ware stammt aus eigener Erzeugung und definierter Region, Regionalfenster-Lizenzennehmer mit definierter Region liegt vor				
I 1.2	Kennzeichnung von Lieferscheinen: Lieferscheine sind mit "RF" oder "Regionalfenster" und definierter Region gekennzeichnet				
I 1.3	Artspezifische Kulturzeit pflanzlicher Erzeugnisse: Kultur der Ware erfolgt vollständig bzw. ab Pflanzung in definierter Region				
I 1.4	Artspezifische Kulturzeit Champignons und Edelpilze				
	Champignons: Zusammenbringen geimpftes Substrat und Deckerde, Einfüllen in Zuchträume, Wachstums- und Erntezeit erfolgen in definierter Region				
	Edelpilze: die letzten 2/3 der Inkubationszeit, gesamte Fruchtkörperbildung, Fruchtkörperproduktion und Ernte erfolgen in definierter Region				
I 1.5	Mengenplausibilität: vermarktete Menge ist plausibel zur Anbaufläche				

Bemerkungen