

Checkliste Eigenkontrolle QS-GAP 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, Betriebsskizze, 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	Bei Teilnahme "Ausgliederte 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 und -geräte, 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				
3.2.2	Chemische Bodenentseuchung (nur anwendbar in Ländern, in denen chemische Bodenentseuchung zugelassen ist)				
3.3	Aussaat / Pflanzung				
3.3.1	Aufzeichnung Aussaat und 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 Untersuchung Quarantäneschadorganismen				
3.3.5	Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatgutreinigung				
3.4	Gentechnisch veränderte Organismen				
3.4.1	Einhaltung nationale GVO-Gesetzgebung				
3.4.2	Pflanzung, Nutzung, Produktion von GVO-Sorten dokumentiert				
3.4.3 KO!	Kunden sind über GVO-Status informiert, Dokumentation				
3.4.4	Verfahren zur Handhabung von GVO-Produkten				
3.4.5 KO!	Getrennte Lagerung von GVO- und Nicht-GVO-Ware				

3.5	Düngung			
3.5.1	Dokumentation Düngemaßnahmen innerhalb von zwei Tagen (Datum, Fläche, Düngernamen bzw. -typ, Menge, Ausbringungsmethode, Name des Anwenders)			
3.5.2	Dokumentation der Fachkompetenz der verantwortlichen Person			
3.5.3	Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen:			
	• P - mind. alle 6 Jahre			
	• N - jährlich eigene Probe / Übernahme Ergebnisse vergleichbarer Standorte			
3.5.4	Düngebedarfsermittlung			
	Kultur- und schlagbezogene Düngebedarfsermittlung			
	Gesamtbetriebliche Düngebedarfsermittlung wurde bis zum 31. März des Folgejahres durchgeführt			
3.5.5	Bedarfgerechte 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			
3.5.6	Gegenüberstellung des gesamtbetrieblichen Düngebedarfs und des gesamtbetrieblichen Nährstoffeinsatzes bis spätestens 31.03. des Folgejahres			
3.5.7	Ausbringung von Düngemitteln: Sperrfristen einhalten, kein direkter Eintrag und keine Abschwemmung von Nährstoffen in oberirdische Gewässer			
3.5.8	Risikoanalyse für organische Dünger dokumentiert			
3.5.9 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			
3.5.10 KO!	kein Klärschlamm - Kartoffeln mind. 12 Monate			
3.5.11	Verwendung von Gärsubstraten nach Aussaat / Pflanzung verboten - Kartoffeln mind. 12 Monate			
	Gemüse / Obst mind. 2 Jahre keine Gärsubstrate			
3.5.12	Nährstoffgehalte und Bestandsliste anorganischer Düngemittel dokumentiert			
3.5.13	Lagerung von anorganischen Düngemitteln: 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 ammoniumnitratthaltige Düngemittel:			
	• getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln, Lebensmitteln			
	• Schutz vor Witterungseinflüssen			
	• Hinweisschilder mit Zutrittsverbot			
	• kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung			
3.5.14	Lagerung organischer Dünger: kein Eintrag in Oberflächengewässer, bei Lagerung > 3 Monate Abdeckung der Miete oder Auffangen des Sickerwassers			
	Lagerkapazität dokumentiert			
3.6	Pflanzenschutz / Nacherntebehandlung			
3.6.1 KO!	Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen:			
	• Anwendungsdatum			
	• Feld / Schlag / Gewächshaus			
	• Kultur			
	• Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname			
	• Aufwandmenge			
	• Pflanzenschutzmittelanwender			
	• Anwendungsgebiet			
	• Wartezeit gemäß Herstellerangaben			
3.6.2	Zusätzliche Aufzeichnungen			
	• Maschine, Gerät			
	• verantwortliche Person			
	• Wetterbedingungen			
3.6.3 KO!	Einhalten der Wartezeiten			
3.6.4 KO!	Einsatz zugelassener Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln			

3.6.5 KO!	Sachkundenachweis des Anwenders				
3.6.6 KO!	Einhaltung der Wiederbetretungsfristen				
3.6.7 KO!	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes:				
	Einhaltung der Grundsätze guter fachlicher Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes, mindestens 5 Maßnahmen dokumentiert				
3.6.8	Vermeidung von Abdrift				
3.6.9.	ordnungsgemäße Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten				
3.6.10	aktuelle Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittelliste vorhanden				
3.6.11 KO!	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln:				
	• Eintrag in das Grundwasser wird vermieden				
	• Lagerungshinweise, Gesetze und Verordnungen beachten				
	• Lagerung in Originalverpackung				
3.6.12	für die Kulturen nicht zugelassenen PSM sind eindeutig gekennzeichnet				
3.6.13	aktuelle Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis im Lager				
3.6.14	Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager:				
	• Lager ist gekennzeichnet				
	• Lager trocken, kühl, frostfrei und belüftet				
	• Lager ist stabil und feuersicher				
3.6.15 KO!	Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)				
3.6.16	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen				
	Aufnahmebehälter und saugfähiges Material vorhanden				
3.6.17 KO!	Herstellieranweisungen für Mischen der Spritzflüssigkeit eingehalten				
	Messeinrichtung zum Anmischen vorhanden und geprüft				
3.6.18 KO!	Ordnungsgemäße Entsorgung der Pflanzenschutzmittelbehälter gemäß Verpackungshinweis, z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar				
	Entsorgungsbeleg ist vorhanden				
3.6.19 KO!	nach Entleerung ordnungsgemäße Reinigung der PSM-Behälter				
3.6.20	ungenutzte PSM werden zeitnah fachgerecht entsorgt				
3.7	Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte				
3.7.1 KO!	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität durchgeführt				
3.7.2	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität durchgeführt				
3.7.3 KO!	Unbehandeltes Abwasser wird nicht verwendet				
3.8	Wassermanagement				
3.8.1	Nachhaltige Nutzung von Wasser				
3.8.2 KO!	Wasserentnahme und Ableitung: Dokumentationspflicht behördlicher Auflagen				
3.8.3	Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen wird erstellt (nur notwendig, sofern keine behördliche Genehmigung zur Wasserentnahme- und ableitung vorliegt)				
	Wassermanagementplan zum Verwendungszweck des Wassers liegt vor (nur notwendig, sofern keine behördliche Genehmigung zur Wasserentnahme- und ableitung vorliegt)				
3.9	Ernte und Transport				
3.9.1	Erntevorbereitung durchgeführt				
3.9.2	Schlagbezogene Aufzeichnungen zur Ernte: Dokumentation Erntetermin, Zeitspanne der Ernte und Lagerkapazität				
3.10	Lagerung und Handhabung von Produkten				
3.10.1	Eindeutige Identifikation des kompletten Lagergutes im Lager				
3.10.2	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				
3.10.3	Überprüfung der Messgeräte (Turnus durch Hersteller vorgegeben)				
3.10.4 KO!	regelmäßige und systematische Prüfung / Dokumentation / Monitoring auf Schädlingsbefall, ggf. Bekämpfung. Anwendungsbestimmungen und Auflagen der Mittel werden eingehalten				
3.10.5	Umgang mit nicht konformen Produkten, Regelung / Formblatt liegt vor				

3.11	Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung				
3.11.1	Dokumentation Zukauf / Wareneingang, Belege (Lieferscheine/Rechnungen):				
	• Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen				
	• Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel				
	• Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel)				
	• Reinigungs- und Desinfektionsmittel				
	• Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer)				
3.11.2 KO!	Rückverfolgbarkeit - Erfassung Kunden / Lieferanteninformation:				
	• Name, Anschrift, Telefonnummer				
	• QS-ID bzw. Standortnummer				
	• Art und Menge der gelieferten Ware				
	• Lieferdatum				
	• Chargen- bzw. Partie-Nr.				
3.11.3 KO!	Kennzeichnung von QS-Ware auf den Warenbegleitpapieren				
3.11.4	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer				
3.11.5	Nutzung des QS-Zeichens nach QS-Vorgaben (Bestätigung vom Bündler)				
3.11.6	Vorgaben Produktkennzeichnung (Vermarktungsnormen) erfüllt				
3.12	Verpacken von Ernteprodukten				
3.12.1 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				
3.12.2	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 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!)				
	• 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!	glasbruchssichere 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	Umweltschutz				
6.1.1	Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel ohne Umwelt zu beeinträchtigen				
6.1.2	Umwelt- und Naturschutzplan				
6.1.3	Aufzeichnungen zum Energieverbrauch				
6.1.4	Substrate stammen nicht aus Naturschutzgebieten				
6.2	Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung				
6.2.1	Liste mit: Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen				
6.2.2 KO!	Abfalllagerung				
6.2.3	Abfallmanagement				
7	Arbeitsbedingungen				
7.1	Arbeitssicherheit und Soziale Belange				
7.1.1	Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange				
	Verantwortlicher ist benannt und Mitarbeitern bekannt, dokumentiert				
7.1.2	Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen mit ständigen Mitarbeitern				
7.1.3	Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen				
7.1.4	Reglungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen liegen vor				
7.1.5 KO!	Mitarbeiterinweisungen und -qualifikationen				
7.1.6 KO!	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz ist vorhanden und intakt				
7.1.7	Erste-Hilfe-Kästen vorhanden, zugänglich und gültig				
7.1.8	Notfallplan (PSM-Schrank und zusätzlich am Anmischplatz) in vorherrschender Sprache der Mitarbeiter frei zugänglich:				
	• Anweisungen für das Verhalten bei Unfällen				
	• Ort des nächsten Telefons				
	• Adresse des Betriebes				
	• Telefonnummern Rettungskräfte				
7.1.9	Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung (Onlineschulung nicht zulässig)				
7.1.10	Gesundheitscheck (als Angebot für Mitarbeiter mit PSM-Umgang)				
7.1.11 KO!	Sozialraum vorhanden, Unterkünfte haben Mindeststandard				
8	Beschwerdemanagement				
8.1	Beschwerdeverfahren				
8.1.1	Beschwerdeverfahren ist eingerichtet, alle Maßnahmen sind dokumentiert				
9	Empfehlungen				
9.1	Anforderungen an den Standort				
9.1.1	Bodenkarten sind erstellt				
9.1.2	Teilnahme an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte				
9.2	Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Substratbehandlung				
9.2.1	Teilnahme an Recyclingprogramm für Substrate, Dokumentation, Begründung bei Nichtteilnahme				
9.3	Düngung				
9.3.1	Informationen über Schwermetallgehalt anorg. Düngemittel vorhanden				
9.4	Pflanzenschutz				
9.4.1	Vermeidung von Abdrift				
9.5	Beregnung / Bewässerung				
9.5.1	Wasserspeicherung möglich				
9.6	Hygieneanforderungen				
9.6.1	Anforderungen an Sauberkeit der Transportfahrzeuge + Behälter sind erfüllt				

