

Checkliste Eigenkontrolle QS-GAP 2025

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) 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 KO!	Prozessoptimierung:				
	Beurteilung des Betriebs hinsichtlich Verbesserungsmöglichkeiten, diese sind in einem Plan aufzunehmen, der sich über bis zu drei Jahre erstrecken kann (mgl. Verbesserungsziele beziehen sich bspw. auf Hygienemanagement, Schulungen, Düngung, Mitarbeiterakquise)				
	Plan enthält Ziele und wie die Zielerreichung erfolgt und überprüft wird				
2.1.5	Ereignis- und Krisenmanagement - Meldeweg im Ereignisfall ist bekannt				
2.1.6	Bei Teilnahme "Ausgegliederte Vermarktung", Vermarktung nur von selbst erzeugter Ware, Angabe korrekter Firmierung bei Anmeldung				
2.1.7	Unterschriebene Erklärung zur Lebensmittelsicherheit liegt vor, Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten für alle lebensmittelsicherheitsrelevanten Prozesse sind klar geregelt				
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 und -geräte / Pflanzenhilfsstoffe, Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel, verpackte Spurennährstoffdünger, flüssige Blattdünger, Reinigungsmittel, Futtermittel und Lebensmittel getrennt gelagert				
	Reinigungsmittel und -geräte, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert, Kontamination von Produkten wird verhindert				
2.2.6	Risikoanalyse im Hinblick auf mögliche Manipulationen durch Dritte von Betriebsmitteln liegt vor und umfasst gefälschte Pflanzenschutzmittel oder Vermehrungsmaterial, nicht für Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien, Missbrauch und Diebstahl von Verpackungsmaterial				
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, Erosion) (mind. jährlich überprüfen und bei Veränderungen anpassen)				
3.1.2 KO!	<i>Diese Anforderung ist für Betriebe in Deutschland nicht anwendbar.</i> Naturschutzgebiete, die zwischen dem 01.01.2008 und dem 01.01.2014 in Nutzflächen umgewandelt wurden, sind in vollem Umfang wiederhergestellt oder die zukünftige Wiederherstellung ist schriftlich versichert. Nach dem 01.01.2014 sind keine Naturschutzgebiete in Nutzflächen umgewandelt worden.				
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, Name des verwendeten Wirkstoffs, verwendete Vorrichtungen, angewendetes Verfahren, Name des Anwenders, Wartezeit bis zur Aussaat / Pflanzung). Thermische Verfahren werden bevorzugt.				
	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 / Pflanzung				
3.3.1	Aufzeichnung 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	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	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, Düngename bzw -typ, Menge, Ausbringmethode, 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	Bedarsgerechte 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 (ausgenommen Kartoffeln):				
	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: Keine Kontamination der Umwelt / 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 in Gewicht und Volumen, bei Raumkulturen pro Hektar und Meter Kronenhöhe				
	• Pflanzenschutzmittelanwender				
	• Anwendungsgebiet				
	• Wartezeit gemäß Herstellerangaben				
3.6.2	Zusätzliche Aufzeichnungen				
	• Maschine, Gerät				
	• Anwendungsgebiet (Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts)				
	• Verantwortliche Person				
	• Wetterbedingungen				
3.6.3 KO!	Einhaltung 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				
	• 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				
3.6.8	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				
3.6.9.	Ordnungsgemäße Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten und Dokumentation				

3.6.10	Aktuelle Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittelliste vorhanden; Informationen zum Zulassungsstatus liegen vor / können abgerufen werden (z.B. BVL)				
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 zugelassene 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, belüftet und ausreichend beleuchtet				
	• Lager ist stabil und feuersicher				
3.6.15 KO!	Lager ist nur befugten Personen zugänglich (verschlossen)				
3.6.16	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen:				
	• Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaukel, Plastiktüten sind vorhanden und werden ausschließlich für diesen Zweck verwendet				
	• Regale sind stabil, standfest, aus schwer entflammbarem 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				
3.6.17 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 liegt vor				
	Ggf. Mikrobiologische Wasseranalyse liegt vor, Entscheidungsbaum beachten				
3.7.2	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität durchgeführt				
3.7.3 KO!	Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet				
3.8	Wassermanagement				
3.8.1	Nachhaltige Nutzung von Wasser				
	• Die Bewässerungsmethoden und Fertigation sind hinsichtlich der nachhaltigen Wassernutzung gerechtfertigt; behördliche Beschränkungen des Wasserverbrauchs werden eingehalten				
	• Wasserentnahme aus sich erneuernden Quellen wird bevorzugt; Auffangen von Regenwasser, wenn es wirtschaftlich und praktikabel durchführbar ist				
3.8.2 KO!	Wasserentnahme und Ableitung: Dokumentationspflicht behördlicher Auflagen				
3.8.3	Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen				
	• Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen liegt vor (entweder vom Betrieb oder im Rahmen der behördlichen Genehmigung durchgeführt)				
	• Vom Abwasser geht kein Risiko für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus; Wasserquellen / Leitungssysteme werden nicht kontaminiert				
	• Wassermanagementplan zum Verwendungszweck des Wassers liegt vor				
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				
	In Abhängigkeit vom Lagerprodukt 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!	Leitfadenkonforme 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); Zeichennutzung der GLOBALG.A.P Handelsmarken erfüllen Bestimmungen und Richtlinien				
3.11.6	Vorgaben Produktkennzeichnung (Vermarktungsnormen) erfüllt				
3.11.7 KO!	Warenausgangskontrolle: Stichproben zur Einhaltung der Qualität der einschlägigen Vermarktungsnormen oder deklarierten Klassen sind durchgeführt; QS-Ware eindeutig identifiziert (Verwechslungen ausgeschlossen); Warenausgangskontrolle bestätigt korrekte Angaben auf dem Etikett				
3.11.8	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				
3.11.9	Bezug von Pilzsubstrat von QS-zertifizierten Betrieben				
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; Kundenspezifikationen werden berücksichtigt				
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!	Hygieneanforderungen und Reinigungsplan auf Grundlage der Risikoanalyse erstellt und eingehalten				
	• 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 und Dokumentation der Reinigung für die Sanitäranlagen ist vorhanden • 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 Hygieneanweisungen sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Hinweisschilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt				
4.1.5 KO!	Jährliche Hygieneschulung wird dokumentiert				
4.1.6 KO!	Risikoanalyse für Prozess- / Waschwasser / Eis liegt vor Nacherntewasser und Eis haben Trinkwasserqualität Nachweis über Trinkwasserqualität liegt vor				
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 Lebensmittelsektor 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	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. Weiterhin sind die Anforderungen für Erzeuger verpflichtend, bei denen nicht alle Standorte für QS-GAP registriert sind.				
5.1.1	Wareneingangskontrolle: folgt geregelter 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	Umweltschutz			
6.1.1	Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel ohne Umwelt zu beeinträchtigen			
6.1.2	Umwelt- / Naturschutzplan liegt vor (beschreibt aktuelle Situation und enthält weitere mögliche Maßnahmen); Umsetzung des Plans erfolgt eigenständig oder im Rahmen einer "Gemeinschaftsinitiative Biodiversität" (FIN)			
6.1.3	Aufzeichnungen zum Energieverbrauch liegen vor und werden zur Identifikation von mgl. Verbesserungspotenzialen hinsichtl. der betrieblichen Energieeffizienz genutzt; Maschinen / Geräte sind hinsichtl. der Energieeffizienz gewartet; Einsatz von erneuerbaren Energien wird geprüft und (sofern möglich) bevorzugt eingesetzt			
6.1.4	Substrate stammen nicht aus Naturschutzgebieten			
6.2	Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung			
6.2.1	Liste der Abfallstoffe und potenziellen Umweltverschmutzungsquellen liegt vor			
6.2.2 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			
6.2.3 KO!	Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt; betriebliche Abfälle werden auf notw. 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	Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange			
	Verantwortlicher ist benannt und Mitarbeitern bekannt, dokumentiert			
7.1.2	Sozialmanagement: mind. jährliche Besprechungen zwischen Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern zu den Themen Sicherheit, Gesundheit am Arbeitsplatz und soziale Belange			
	Alle Mitarbeiter sind über das Beschwerdemanagement informiert (Ausnahme: reine Familienbetriebe)			
7.1.3	Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen liegt vor			
7.1.4	Regelungen zum Arbeitsschutz liegen vor; Notfallplan liegt vor; Schilder weisen auf mgl. Gefahren hin; Arbeitnehmer werden mind. jährlich für den jeweiligen Arbeitsplatz zu Unfall- und Notfallsituationen geschult; Dokumentation über Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent liegt vor			
7.1.5 KO!	Mitarbeiteranweisungen und -qualifikationen + Dokumentation			
7.1.6 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			
7.1.7	Vollständige Erste-Hilfe-Kästen vorhanden, zugänglich und gültig; an Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche und sauberes Wasser in der Nähe des Arbeitsbereiches vorhanden			
7.1.8	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			
7.1.9	Ab zwei Arbeitskräften ist mind. eine Person mit Erste-Hilfe-Schulung (Teilnahme innerhalb der letzten 5 Jahre) anwesend (Onlineschulung nicht zulässig)			
7.1.10	Gesundheitscheck (als Angebot für Mitarbeiter mit PSM-Umgang)			
7.1.11 KO!	Sozialraum vorhanden, Unterkünfte haben Mindeststandard, von Unterkünften geht keine Gefährdung für die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten aus; bei Selbstverpflegung gibt es Aufbewahrungsmöglichkeiten für Lebensmittel; Umkleide- und Ablagemöglichkeiten sind vorhanden, sofern die Mitarbeiter die Arbeitskleidung / persönliche Schutzausrüstung im Betrieb an-/ablegen müssen			

8	Beschwerdemanagement				
8.1.1	Beschwerdeverfahren ist eingerichtet, alle Maßnahmen sind dokumentiert				
9	Empfehlungen				
9.1	Anforderungen an den Standort				
9.1.1	Daten zur Pflanzenschutzpraxis:				
	Auflistung (inkl. Gesamtmenge) der eingesetzten Wirkstoffe liegt vor; Daten liefern Informationen wie z.B. Wirkstoffmengen/kg Produkt und Hektar innerhalb der jeweiligen Wachstumszyklen				
9.1.2	Daten zur Wassernutzung:				
	Gesamtwassermenge, die für landwirtschaftliche Produktion genutzt wird, liegt vor; Wasserverbrauch für die Bewässerung je Monat (m³/ha) berechnet; Daten liefern Informationen wie z.B. Wasserverbrauch je Quelle, je Zeitraum (z.B. Anbauperiode), je Kilogramm Produkt und je Produktionshektar				
9.1.3	Daten zum Energiehaushalt				
	Gesamtverbrauch je Energiequelle/Monat, Anteil des Verbrauchs erneuerbarer gegenüber nicht erneuerbarer Energien sowie Aufschlüsselung des Energieverbrauchs nach Quelle liegt vor				
	Berechnung der in den Betrieb importierten / aus dem Betrieb exportieren Energiemenge, Berechnungen der Menge der im Betrieb produzierten Energie liegen vor				
	Die berechneten Daten beziehen sich unterteilt nach Energiequellen (erneuerbare und nicht erneuerbare) auf die jeweiligen Standorte, Anbaufläche (ha), verschiedene Zeitspannen (z.B. Anbauperiode), verbrauchte Energiemenge je kg Produkt				
9.1.4	Daten zur Düngung				
	Ausgebrachte Gesamtmenge von N, P, K-Düngern (in kg/Kultur, kg/Monat und kg/ha/Monat liegt vor; bezogen auf anorganische und organische Düngemittel, Zeiteinheiten und Düngemengen pro Kilogramm Produkt sowie Hektar Produktion)				
9.1.5	Umwandlung geschützter Gebiete				
	Folgende Daten zur Umwandlung von Flächen aus Naturschutzgebieten in landwirtschaftliche Nutzflächen liegen für den Gesamtbetrieb / Standort vor				
	• Gesamtfläche (in ha oder m²), die zwischen dem 1. Januar 2008 und dem 1. Januar 2014 in landwirtschaftliche Nutzfläche oder in eine andere Nutzungsart umgewandelt wurde				
	• Gesamtfläche (in ha oder m²), die bereits wiederhergestellt wurde, derzeit wiederhergestellt wird oder für die eine Wiederherstellung geplant ist				
	Falls relevant: Weitere Kennzahlen zur Biodiversität wurden berechnet				
9.1.6	Klimarelevante Daten				
	Die folgenden Daten zu den CO ₂ -Äquivalenten (CO ₂ e) liegen für den Gesamtbetrieb bzw. Standort vor:				
	• Das CO ₂ -Äquivalent des Energieverbrauchs (in CO ₂ e/ha/Monat und CO ₂ e/kg/Monat)				
	Weitere maßgebliche Informationen wurden berechnet, z.B.:				
	• CO ₂ -Äquivalent anderer Energiemengen, die für den Betrieb berechnet wurden				
	• CO ₂ -Äquivalent in Bezug auf Boden und Biomasse, Carbon Farming oder ökologischen Fußabdruck				
	• CO ₂ -Bindung (Immissionen) des Betriebs				
	Die verfügbaren Daten beziehen sich auf den Gesamtbetrieb, Zeiteinheiten (z.B. Anbauperioden) sowie die Treibhausgasmengen pro Kilogramm Produkt und Hektar Produktion.				
9.2	Böden und Substrate				
9.2.1	Erstellung von Bodenkarten				
9.2.2	Teilnahme an Recyclingprogrammen für Substrate				
9.3	Düngung				
9.3.1	Informationen über Schwermetallgehalt anorg. Düngemittel vorhanden				
9.4	Hygienemanagement				
9.4.1	Reduktion mikrobiologischer Risiken der Produkte (mögliche Kontaminationsquellen werden identifiziert, risikoorientiert bewertet und ggf. Maßnahmen zur Beherrschung mikrobiologischer Risiken durchgeführt)				

