

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von landwirtschaftlichen Betrieben
(Grundanforderungen)**

Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel

Stand: 01.01.2018

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.	Allgemeine Anforderungen		
2.1.	Allgemeine Systemanforderungen		
2.1.1	Betriebsdaten	Einsichtnahme Datenblatt, Lagepläne, Betriebsskizze etc.	<p>A: Adresse, Registriernummern, Firmierung, Kontaktdaten, Betriebsskizze etc. vollständig und aktuell.</p> <p>B: einzelne Daten unvollständig bzw. nicht aktuell (z.B. ein Lager nicht eingezeichnet)</p> <p>C: Betriebsskizze/Lagepläne fehlen</p> <p>D/KO: keine Unterlagen oder wesentliche Daten nicht vorhanden</p>
2.1.2	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle	Inhaltliche Prüfung der Eigenkontrollecheckliste auf Vollständigkeit; Zum Ende des Audits Bewertung der Eigenkontrolle auf Plausibilität	<p>A: Eigenkontrolle ist für jedes Jahr (ggf. nicht für das lfd. Jahr) durchgeführt worden; Für jedes Jahr liegt eine vollständige Dokumentation vor; Qualifizierte Prüfung der Inhaltspunkte; Bei Abweichungen Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt.</p> <p>B: Einzelne Inhalte nicht berücksichtigt, Dokumentation unsortiert</p> <p>C: Einzelne Unterlagen aus den Vorjahren liegen nicht vor.</p> <p>C: Eigenkontrolle unvollständig durchgeführt; Bewertungen teilweise nicht nachvollziehbar; Bei erkannten Abweichungen keine Korrekturmaßnahmen und Fristen festgelegt.</p> <p>D/KO: Eigenkontrolle nicht für jedes Jahr durchgeführt bzw. dokumentiert; Bewertungen nicht nachvollziehbar oder falsch; offensichtliche Mängel wurden nicht erkannt,</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.1.3	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle	Einsichtnahme Eigenkontrollcheckliste; Prüfung der Maßnahmen hinsichtlich der frist- und fachgerechten Umsetzung (z.B. visuelle Prüfung).	A: Sämtliche festgestellte Abweichungen aus der Eigenkontrolle behoben bzw. Maßnahmen eingeleitet.
			B: Eine der Maßnahmen wurde unzureichend umgesetzt.
			C: eingeleitete Maßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller Korrekturmaßnahmen wurde begonnen; mehr als eine der Korrekturmaßnahmen wurde unzureichend umgesetzt; der Zeit-raum zur Beseitigung der festgestellten Abweichungen ist zu lang (bei Risiko für die Lebensmittelsicherheit)
			D/KO: mit der Umsetzung mindestens einer der Korrekturmaßnahmen wurde nicht begonnen
			E: keine Abweichungen in der Eigenkontrolle, d.h. keine Korrekturmaßnahmen erforderlich
2.1.4	Ereignis- und Krisenmanagement	Dokumentenprüfung vor Ort	A: Ereignisfallblatt liegt vor. Krisenbeauftragter benannt, wenn Erzeuger nicht selbst als Krisenbeauftragter tätig wird.
			D: Ereignisfallblatt liegt nicht vor; Erzeuger wird nicht als Krisenbeauftragter tätig, hat aber keinen Krisenbeauftragten benannt
2.2	Betriebsführung		
2.2.1	Qualifikation	Einsichtnahme Nachweise Teilnahme Fortbildungsveranstaltungen Prüfung bezogene Fachinformationen; Sichtung Nachweise aktuelle Pflanzenschutzinformation, Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen	A: Teilnahmebestätigungen/Eintrittskarten, Teilnahmegebühren etc. von mind. zwei Fortbildungsveranstaltungen vorhanden. Kontinuierlicher Bezug von Fachinformationen (z.B. Fachzeitschrift, Newsletter etc.)
			C: einzelne Nachweise nicht vollständig abgebildet (z. B. kein Nachweis zur Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen)
			D: Keine Nachweise vorhanden (z.B. kein Bezug von Fachinformationen allgemein und zum Pflanzenschutz; keine Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen); keine Beratung trotz Beanstandung im Rückstandsmonitoring

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2.2	Subunternehmer	Einsichtnahme Dokumentation Subunternehmer; Sichtung Beleg über Einhaltung der QZBW Anforderungen durch Subunternehmer	<p>A: Subunternehmer hält QZBW-Anforderungen ein; Eigenkontrolle des Erzeugers bzw. Subunternehmers liegt vor.</p> <p>B: Eigenkontrolle weist leichte Mängel auf; Bescheinigung (Vereinbarung) unvollständig</p> <p>C: Eigenkontrolle unvollständig oder nicht nachvollziehbar</p> <p>D/KO: Bescheinigung (Vereinbarung) und Eigenkontrolle nicht vorhanden.</p>
2.2.3	Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik	Einsichtnahme Dokumentation Wartungsarbeiten; visuelle Prüfung vor Ort, ggf. Einsichtnahme Prüfzeugnis Pflanzenschutzspritze	<p>A: Dokumentation von Datum und Art der Wartung (mind. jährlich) bzw. Rechnungen vorhanden; Beleg Überprüfung der Kalibrierung durch Fachunternehmen Düngers-treuer-Lieferanten oder technisch verantwortliche Person vorhanden Prüfplakette im Kontrolljahr gültig</p> <p>B: kurzfristig abgelaufene Gültigkeit, aber TÜV-Anmeldung vorhanden (Spritze wird nach Ablauf nicht genutzt)</p> <p>C: keine Wartung dokumentiert, aber Geräte in sehr gutem Zustand; Prüftermin überschritten; Geräte haben einen negativen Einfluss auf Lebensmittelsicherheit und Umwelt</p> <p>D: keine Wartungsarbeiten dokumentiert; keine gültige Prüfplakette vorhanden; alle wesentliche Geräte in schlechtem Zustand (Umwelt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2.4	Getrennte Lagerung	Visuelle Prüfung vor Ort	<p>A: Folgendes wird getrennt voneinander gelagert: Düngemittel und –geräte,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel und –geräte, verpackte Spurennährstoffdünger, • Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen, • Saat- und Pflanzgut, • Futtermittel, • Lebensmittel, • Arzneimittel, • leicht entzündliche Stoffe. <p>Reinigungsmittel, Schmieröle usw. werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert; eine direkte oder indirekte Kontamination von Produkten wird vermieden.</p> <p>B: Reinigungsmittel in nicht ausgewiesenen Bereichen aber Trennung gegeben (z. B. Pflanzgut in Pflanzenschutzmittellager</p> <p>C: keine konsequente Trennung, aber kein Kontaminationsrisiko (z. B. Schutzausrüstung in Pflanzenschutzmittellager</p> <p>D/KO: negativer Einfluss auf Lebensmittelsicherheit; Produkt-kontamination möglich</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.	Anforderungen Pflanzenproduktion		
3.1.	Anforderungen an den Standort		
3.1.1	Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate	Einsichtnahme Risikoanalyse auf Plausibilität und Vollständigkeit.	<p>A: Für Flächen und verwendete organische Substrate (z. B. Champignon- oder Topfkräuterproduktion), liegt eine Risikoanalyse vor. Information zur Vornutzung, Ausbringung von Klärschlamm, Bodenzustand, Erosion etc. und ggf. Ergebnisse Bodenanalyse liegen vor. RA wird bei relevanten Veränderungen überarbeitet, mind. aber jährlich verifiziert. Für alle identifizierten Risiken Eintrittswahrscheinlichkeiten und Maßnahmen zur Risikovorbeugung angegeben, bei festgestellten Risiken werden Maßnahmen zur Risiko-vorbeugung durchgeführt</p> <p>B: ein Risiko nicht oder mangelhaft bewertet</p> <p>C: > 1 Risiko nicht oder mangelhaft bewertet</p> <p>D: Risikoanalyse/Informationen liegen nicht vor; Keine Eintrittswahrscheinlichkeiten und Maßnahmen zur Risikovorbeugung angegeben.</p>
3.2	Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz		
3.2.1	Erosionsminderung , Bodenschutz und Minimierung bodenbürtiger Krankheiten	visuelle Prüfung vor Ort, Einsichtnahme Dokumentation	<p>A: Maßnahmen zur Erosionsminderung und zum Bodenschutz durchgeführt und dokumentiert.</p> <p>B: unvollständige Dokumentation; Maßnahmen nicht fachgerecht umgesetzt</p> <p>C: durchgeführte Maßnahmen nicht dokumentiert; einzelne erforderliche Maßnahme nicht durchgeführt.</p> <p>D: nachweislich keine Maßnahmen ergriffen/dokumentiert</p> <p>E: nachweislich keine Erosionsgefahr.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3	Aussaat / Pflanzung		
3.3.1	Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung	Einsichtnahme Dokumentation Aussaat und Pflanzung	<p>A: Dokumentation Aussaat-/Pflanztermin, Kultur, ggf. Sorte, Fläche, ggf. Satznummer, Aussaat-/Pflanzgutmenge vollständig und aktuell.</p> <p>B: eine Teilinformation fehlt (z.B. ein Pflanztermin bei einer Kultur nicht angegeben)</p> <p>C: >1 Information fehlt</p> <p>D: wesentliche Dokumentationslücken/ keine Dokumentation</p> <p>E: keine Aussaat/Pflanzung seit letztem Audit</p>
3.3.2	Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung	Einsichtnahme Belege Pflanzgutzukauf.	<p>A: Pflanzengesundheitsbescheinigungen bzw. Begleitpapiere liegen vor und enthalten ggf. Angaben zu den bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzten Pflanzenschutzmitteln; Die Belege zeigen Eignung des Pflanzgutes und sind vollständig.</p> <p>B: Teilinformationen fehlen</p> <p>C: nicht alle Belege / Informationen vorhanden (z.B. PSM der Jungpflanzen nicht bekannt)</p> <p>D: keine Belege vorhanden.</p> <p>E: keine Zukauf von Pflanzgut</p>
3.3.3	Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung	Einsichtnahme interne Dokumentation Pflanzgutgesundheit oder externe Untersuchungen bzw. Gutachten.	<p>A: Dokumentation Kontrollen Pflanzgutgesundheit aus Privat- bzw. Eigenvermehrung vollständig und aktuell.</p> <p>B: Teilinformationen fehlen</p> <p>C: Kontrollen unregelmäßig durchgeführt</p> <p>D: Keine Kontrollen dokumentiert</p>
3.3.4	Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzguts	Einsichtnahme Nachweis Untersuchung Quarantäneschadorganismen, Probenahmeprotokoll, Untersuchungsergebnisse.	<p>A: Nachweis Z-Pflanzgut, Untersuchung Quarantäneschadorganismen bei Eigenvermehrung (Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit), Probenahmeprotokoll, Untersuchungsergebnisse aktuell und i.O.; nur einmaliger Nachbau.</p> <p>C: ausschließlich der Aufwuchs wurde untersucht</p> <p>D/KO: keine Untersuchung durchgeführt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3.5	Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung	Einsichtnahme mikrobiologische Untersuchungen/ Lieferantenzertifikate des Saatgutes; Einsichtnahme mikrobiologische Untersuchungen der angekeimten Ware visuelle Prüfung Rückstellproben	A: Analysen/Lieferantenzertifikate für verwendetes Saatgut vorhanden, alle vorgeschriebenen Parameter berücksichtigt; Analysen angekeimter Ware vorhanden, alle vorgeschriebenen Parameter berücksichtigt und eingehalten Rückstellproben für alle Saatgutchargen aufbewahrt
			B: Beprobungshäufigkeit erfolgt nicht risikoorientiert (geringfügig zu niedrig=
			C: zu einzelnen Saatgutchargen keine Rückstellproben vorhanden
			D: keine Nachweise zur mikrobiologischen Unbedenklichkeit; keine Rückstellproben; Grenzwerte nicht eingehalten und keine Maßnahmen ergriffen
			E: keine Sprossen- und Keimlingsproduktion; Kresse
3.4	Düngung		
3.4.1	Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen	Einsichtnahme Schlagbezogene Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen.	A: Dokumentation ausgebrachte Düngemittel/Bodenverbesserungsmittel (Handelsname, Düngertyp), Ausbringungsdatum, Feld/Schlag/Gewächshaus, Ausbringungsmenge, Ausbringungsmethode, Name des Anwenders vollständig und aktuell.
			B: Einzelne Angaben fehlen
			C: Lückenhafte Dokumentation
			D/KO: Keine oder nur sehr unvollständige Dokumentation
3.4.2	Jährliche Nährstoffvergleich	Einsichtnahme Nährstoffvergleich	A: jährliche Dokumentation, Nachweis bei überbetrieblicher Verwertung
			B: lückenhafte Dokumentation
			C: Nährstoffvergleich: fehlende Belege zur überbetrieblichen Bewertung werden nachgereicht
			D: liegt nicht vor

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.3	Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen	Einsichtnahme Ermittlung verfügbare Nährstoffmengen (Stickstoff und Phosphat) im Boden	<p>A: Für N: Ermittlung liegt vor für den Zeitpunkt der Düngung, mind. aber jährlich Bei Gemüsekulturen nach Gemüsevorkultur im gleichen Jahr erfolgt Bodenuntersuchung auf verfügbare N-Menge Für P: Bodenprobe liegt vor, mind. alle 6Jahre</p> <p>B: einzelne Angaben fehlen</p> <p>C: Ermittlung / Bodenproben unvollständig (nicht für jeden Schlag/Bewirtschaftungseinheit) oder fehlerhaft.</p> <p>D: keine verfügbaren Nährstoffmengen ermittelt</p> <p>E: keine Ausbringung von Düngemitteln; Flächen fallen unter die Ausnahmen der DVO</p>
3.4.4	Düngebedarfsermittlung	Einsichtnahme Düngebedarfsermittlung vor Ausbringung von Stickstoff oder Phosphat für Kartoffeln, Erdbeeren und Gemüsekulturen.	<p>A: Bedarf gemäß Düngeverordnung ermittelt, Einflussfaktoren berücksichtigt</p> <p>B: ein Faktor wurde bei der Bedarfsermittlung nicht berücksichtigt</p> <p>C: mehrere Faktoren wurden nicht berücksichtigt /von mehreren Bewirtschaftungseinheiten wurde eine nicht berücksichtigt</p> <p>D: keine Düngebedarfsermittlung (bei Kartoffeln, Erdbeeren und Gemüsekulturen)</p> <p>E: keine Ausbringung von Düngemitteln; Flächen fallen unter die Ausnahmen der DVO</p>
3.4.5	Bedarfsgerechte Düngung	Einsichtnahme Dokumentation zur Düngebedarfsermittlung, Bodenuntersuchungsergebnisse, ggf. Stickstoffanalyseergebnisse/ Stickstoffdüngestrategie.	<p>A: Die ausgebrachten Düngemittel entsprechen der Düngebedarfsermittlung und überschreiten die im Leitfaden aufgeführten Maximalwerte nicht.</p> <p>B: Dokumentation weist geringe Lücken auf</p> <p>C: ein Wert ist geringfügig oberhalb der Grenzwerte</p> <p>D: die Grenzwerte werden nicht eingehalten</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.6	Ausbringung von Düngemitteln	Einsichtnahme Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen, Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen, ggf. Flächenbesichtigung	A: Einhaltung von Grenzwerten und flächenbezogenen Obergrenzen sowie der Grundsätze für die Anwendung gemäß Düngeverordnung B: Nährstoffe stehen Pflanzen nicht zeitgerecht zur Verfügung C: Ausbringung auf nicht aufnahmefähigen Böden (z.B. überschwemmt) D: Sperrfristen, Mindestabstände werden nicht eingehalten.,
3.4.7	Risikoanalyse für organische Dünger	Einsichtnahme Risikoanalyse Organischer Dünger	A: Risikoanalyse z.B. zur Übertragung von Pflanzenkrankheiten/Eintrag von Unkrautsamen, Art und Herkunft des organischen Düngers, Methode der Kompostierung, Gefahr des Eintrags von Schwermetallen, Zeitpunkt der Anwendung, Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Pflanzenteilen B: Risikoanalyse mit einzelnen Mängeln D: Risikoanalyse mangelhaft / unvollständig D: Keine Risikoanalyse dokumentiert E: kein Einsatz von organischem Dünger
3.4.8	Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs	Einsichtnahme Schlagkartei ggf. Flächenbesichtigung	A: Einsatz unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger gemäß Vorgaben D/KO: Ausbringung ohne Berücksichtigung der aufgeführten Punkte E: Produkte werden vor Verzehr immer gekocht (z.B. Kartoffeln)
3.4.9.	Aufbringung von Klärschlamm	Bewertung erfolgt im Rahmen der QZBW Zusatzanforderungen	Bewertung im Rahmen der QZBW Zusatzanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.10	Verwendung von Gärsubstraten	Einsichtnahme Dokumentation Ausbringung Gärsubstrate; Jahresbilanz des Einsatzstoff- Tagebuches; Gemüse-und Erdbeerbau: Analyseergebnisse Untersuchungen Gärsubstrate.	<p>A: Sperrfristen für den Anbau von Gemüse, Erdbeeren, Dauerkulturen bzw. Kartoffeln nach Ausbringung von Gärsubstraten eingehalten Oder: Nachweis ausschließlich zugelassene Einsatzstoffe, für Gemüse Erdbeerbau und Dauerkulturen: Analyseergebnisse zur hygienischen Unbedenklichkeit aktuell und i.O.</p> <p>D: Sperrfristen nach Einsatz von Gärsubstraten unterschritten und kein Nachweis für Herkunft aus NA-WARO-Anlage vorhanden; Gemüse-und Erdbeerbau: kein Nachweis hygienische Unbedenklichkeit des eingesetzten Gärsubstrats vorhanden; Einsatz der Gärsubstrate nach Pflanzung/Aussaart. Gemüse-und Erdbeerbau sowie Dauerkulturen: kein Nachweis hygienische Unbedenklichkeit des eingesetzten Gärsubstrats vorhanden; Einsatz der Gärsubstrate nach Pflanzung/Aussaart bzw. bei Dauerkulturen innerhalb der letzten 3 Monate vor der Ernte/bei Vorhandensein von essbaren Pflanzenteilen</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.11	Lagerung von anorganischen Düngemitteln	<p>Visuelle Prüfung vor Ort, ggf. Einsichtnahme Dokumentation</p> <p>Hinweis: Lagerung von Ammoniumnitrat oder Ammoniumnitrathaltigen Düngemitteln getrennt von giftigen oder sehr giftigen Pflanzenschutzmitteln; geschützt gegen Witterungseinflüsse und Verunreinigung; Hinweisschild „Rauchverbot“ und „Zutritt nur für Befugte“; keine Wärmeübertragung durch Anlagen, Einrichtungen und Betriebsmittel</p>	<p>A: Lagerstelle für Düngemittel trocken, mit undurchlässigem Boden; Schutz vor Witterungseinflüssen; Lagerstelle leicht zu reinigen und frei von Abfall und Nagetierbrutstätten; Lagerstelle gut durchlüftet und vor Regenwasser und starker Kondenswasserbildung geschützt; Flüssiger Mineraldünger in Auffangraum ohne Abfluss bzw. in Auffangwanne gelagert, deren Auffangvolumen 10% der gesamten Lagermenge, jedoch mind. 100% des Volumens des größten Einzelbehälters beträgt. Beim Risiko einer Gewässerunreinigung müssen 110% des Volumens des größten Einzelbehälters aufgefangen werden können.</p> <p>B: Auffangvolumen < 10% der gesamten Lagermenge</p> <p>C: gemeinsame Lagerung mit PSM; Hinweisschilder fehlen; Inhalt des größten Behälters kann nicht aufgefangen werden.</p> <p>D: Lagervorgaben für ammoniumnitrathaltige Düngemittel nicht eingehalten; Lager nicht trocken; kein undurchlässiger Boden; kein Schutz vor Witterung; kein Auffangraum /-wanne; Gefährdung der Umwelt und Gesundheit</p>
3.4.12	Lagerung von organischen Düngemitteln	visuelle Prüfung vor Ort; Einsichtnahme Dokumentation Lagerkapazität.	<p>A: kein Eintrag in Oberflächengewässer, Maßnahmen getroffen bei Lagerstätten in unmittelbarer Nähe (<25m) zu Gewässern, Mieten abgedeckt bei Lagerung > 3 Monate; Dokumentation Lagerkapazität vorhanden.</p> <p>B: keine Dokumentation der Lagerkapazität</p> <p>C: Keine Abdeckung bei Lagerung > 3 Monate</p> <p>D: Gefährdung der Gesundheit und Umwelt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5	Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung		
3.5.1	Aufzeichnungen der Pflanzenschutzmaßnahmen	Einsichtnahme schlagbezogene Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- bzw. /Nacherntebehandlungsmaßnahmen.	<p>A: Dokumentation Anwendungsdatum, Feld/Schlag/Gewächshaus, behandelte Kultur, Handelsname des Pflanzenschutzmittels oder des Nützlings, Aufwandmenge, Anwendungsgebiet (Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde), Name des Anwenders (Kürzel bei eindeutiger Zuordnung), Wartezeit gemäß Herstellerangaben vollständig und aktuell; Bei parallel geführter Wirkstoffliste: aktuell und vollständig.</p> <p>B: einzelne Angaben fehlen / fehlerhaft (z.B. Zahlendreher)</p> <p>C: lückenhafte Dokumentation, nicht korrekter Name des Mittels</p> <p>D/KO: Keine Dokumentation; systematische Fehler bei der Dokumentation oder Dokumentation lässt keine Beurteilung des Mitteleinsatzes zu</p>
3.5.2	Wartezeit	Einsichtnahme Dokumentation Pflanzenschutzmitteleinsatz	<p>A: Wartezeiten eingehalten; Ausnahme bzgl. Einhaltung der Wartezeit für Länder, in denen die Wartezeit keine gesetzliche Anforderung ist (z. B. Deutschland): im begründeten Einzelfall ok, wenn durch eine von unabhängigen Dritten gezogene Probe belegt werden kann, dass die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte eingehalten werden</p> <p>C: Probe aufgrund unterschrittener Wartezeit nicht unabhängig gezogen; Kenntlichmachung nicht deutlich</p> <p>D/KO: Wartezeiten nicht eingehalten;</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.3	Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln	Einsichtnahme Schlagbezogene Aufzeichnungen der Pflanzenschutzmaßnahmen, Sichtung Lieferscheine, Vergleich eingesetzter Pflanzenschutzmittel (PSM) mit Liste zugelassener Pflanzenschutzmittel. Besichtigung PSM-Lager	A: ausschließlicher Einsatz von für die jeweilige Kultur gesetzlich zugelassener bzw. genehmigter Pflanzenschutz- Nacherntebehandlungs- und Beizmittel; Vorgaben des Herstellers und der Zulassungsbehörden werden eingehalten (maximale Aufwandmenge je Anwendung bzw. je Jahr sowie max. Anwendungshäufigkeit eingehalten D/KO: Einsatz für die Kultur nicht zugelassener Mittel; Überschreitung der max. Aufwandmenge
3.5.4	Sachkundenachweis	Sichtung Sachkundenachweise aller Pflanzenschutzmittelanwender/ -entscheider	A: Sachkundenachweis Pflanzenschutz liegt vor (Ausweis + Teilnahme an einer erforderlichen Fortbildungsveranstaltung kann nachgewiesen werden) und/oder Nachweis der Sachkunde der für die Nacherntebehandlungen verantwortlichen Person D/KO: ein oder mehrere Nachweise fehlen oder sind nicht aktuell
3.5.5	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes	Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen; Einsichtnahme Dokumentation.	A: Allgemeine Grundsätze der guten fachlichen Praxis eingehalten, z.B. Prüfung der Anwendung nicht-chemischer Maßnahmen; Durchführung der Pflanzenschutzmaßnahmen erfolgt standort-, kultur- und situationsbedingt; mindestens fünf Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes nachgewiesen. B: < 5 Maßnahmen angewandt C: < 3 Maßnahmen angewandt D/KO: Keine Anwendung integrierter Pflanzenschutzmaßnahmen
3.5.6	Vermeidung von Abdrift	Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen; visuelle Prüfung vor Ort.	A: Abdriftvermeidung durch Einhaltung erforderlicher Abstände zur Nachbarkultur; Reduzierung von Pflanzenschutzmittelverlusten durch Einsatz optimierter Pflanzenschutztechniken; Witterungsbedingungen werden beachtet. B: kein Einsatz optimaler PSM-technik C: veraltete, nicht sachgerechte PSM-technik (entspricht nicht der guten fachlichen Praxis) D: erhöhte Abdriftgefahr (z. B. nicht Beachtung Witterung, Abstände)

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.7	Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten	Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen, ggf. visuelle Prüfung vor Ort bzw. Einsichtnahme Dokumentation.	A: Entsorgung erfolgt gemäß der guten fachlichen Praxis und den nationalen Vorgaben.
			C: nicht fachgerechte Ausbringung technisch bedingter Restmengen
			D: Einleitung von Spritzflüssigkeitsresten in die Hofabläufe oder in die Kanalisation, Graben; Wasser aus Gerätereinigung wird in Kanalisation eingeleitet
3.5.8	Liste Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel	Sichtung aktuelle Liste Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel	A: aktuelle Pflanzenschutzmittelliste für zertifizierte Kulturen des laufenden Jahres liegt vor; Liste aller eingesetzten Nacherntebehandlungsmittel vorhanden
			B: kürzlich erfolgte Änderung noch nicht berücksichtigt
			C: Liste aus dem letzten Jahr; Liste unvollständig
			D: Liste 2 Jahre oder älter; keine Liste vorhanden
3.5.9	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln	Visuelle Prüfung vor Ort	A: Alle nationalen, regionalen und örtlichen Gesetze und Verordnungen eingehalten, Lagerungshinweise auf der Verpackung, nationale, regional und örtliche Gesetze und Verordnungen eingehalten alle gelagerten Pflanzenschutzmittel in Originalverpackung; bei Beschädigung der Verpackung alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen
			C: Bei Beschädigung der Verpackung wurden nicht alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen
			D/KO: Pflanzenschutzmittelverpackungen nicht in Originalverpackung oder bei Umverpackung mit unvollständigen Angaben; gesetzliche Bestimmungen nicht eingehalten

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.10	Bestandsliste / Gefahrenstoffverzeichnis	Visuelle Prüfung vor Ort; Einsichtnahme Bestandsliste/ Gefahrenstoffverzeichnis.	A: Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis aller im Lager befindlichen Pflanzenschutzmittel geführt (Bestandsliste ggf. über Saldierung Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen); und bei Änderungen spätestens nach einem Monat aktualisiert
			B: Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis Pflanzenschutzmittel nicht aktuell (bis 4 Wochen überfällig)
			C: Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis Pflanzenschutzmittel nicht aktuell (> 4 bis 8 Wochen überfällig); Nicht alle vorhandenen Pflanzenschutzmittel dokumentiert
			D: Saldierung Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen nicht möglich; Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis liegt nicht vor
3.5.11	Pflanzenschutzmittellager	Visuelle Prüfung vor Ort	A: Lagerplatz gekennzeichnet; Lagerplatz verfügt über ausreichende Beleuchtung, Etiketten der Pflanzenschutzmittel gut lesbar Lagerplatz robust und stabil aus feuersicherem Material gebaut; Lagerplatz trocken, kühl und frostfrei; Pflanzenschutzmittel vor extremen Temperaturen geschützt; Begehbarer Lagerplatz ist ständig ausreichend belüftet
			B: leicht bauliche Mängel; Kennzeichnung undeutlich
			C: begehbarer Lager nicht ausreichend belüftet
			D: entspricht nicht den baulichen Vorgaben; keine Kennzeichnung
3.5.12	Zugang zum Pflanzenschutzmittellager	Visuelle Prüfung vor Ort	A: Lagerplatz abgeschlossen; kein Zutritt von Unbefugten möglich
			C: Abgeschlossen aber Schlüssel zugänglich für Unbefugte
			D/KO: Lagerplatz nicht abgeschlossen, freier Zugang zu Pflanzenschutzmitteln

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.13	Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen	Visuelle Prüfung vor Ort	<p>A: Behälter mit fest absorbierendem Material (Bsp. Sand, Chemikalienbinder) an einem festgelegten Ort vorhanden. Regale aus nicht absorbierendem Material bzw. mit undurchlässiger Abdeckung; Lagerplatz mit Rückhaltevorrichtung ausgestattet, Volumen der Auffangwanne beträgt mind. 10 % der gesamten Lagermenge, jedoch mind. 110% des Volumens des größten Einzelbehälters. Flüssige PSM werden nicht über PSM in Granulat oder Pulverform gelagert (Ausnahme: Auffangwanne verhindert Kontamination fester und flüssiger PSM) Bei Transport von PSM Beschädigungen der Behälter und Kontamination der Umwelt durch PSM vermieden.</p> <p>B: Besen nicht an festgelegtem Ort</p> <p>C: geringe Mängel ohne Gefährdung von Gesundheit und Umwelt; Auffangbehältnisse nicht ausreichend, flüssige unter festen Mitteln ohne Auffangwanne.</p> <p>D: Kein absorbierendes Material vorhanden; Gefährdung von Gesundheit und Umwelt; keine Auffangvorrichtung</p>
3.5.14	Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten	Visuelle Prüfung vor Ort; Vorgehensweise von Betriebsleiter aufzeigen lassen	<p>A: Gebrauchsanweisungen, ordnungsgemäße Dosier- und Wiegeeinrichtungen vorhanden. Alle notwendigen Einrichtungen/Hilfsmittel zum Anmischen vorhanden; Zustand der Messeinrichtungen und (Bsp. geeichte Gewichte, Lesbarkeit von Skalen) Kalibrierung der Waagen jährlich geprüft</p> <p>B: Dosiereinrichtung verschmutzt</p> <p>C: Letzte Kalibrierung /Überprüfung der Messeinrichtungen > 1 Jahr</p> <p>D/KO: Gefährdung der Gesundheit und Umwelt; Keine Kalibrierung/ Überprüfung der Messeinrichtungen durchgeführt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.15	Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern	Visuelle Prüfung vor Ort; Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen; ggf. Einsichtnahme Dokumentation.	<p>A: Umgang mit leeren PSM-Verpackungen entspricht nationalen, regionalen und kommunalen Gesetzen und Verordnungen; Gewähltes Entsorgungssystem minimiert das Risiko einer Belastung von Fauna, Flora, Wasserquellen und Umwelt Rückgabe PSM-Verpackungen über qualifiziertes Entsorgungssystem, Entsorgungsweg dargelegt; Bis zur Entsorgung Lagerung leerer Pflanzenschutzmittelbehälter an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz; Lagerplatz räumlich getrennt von Erzeugnissen und Verpackungsmaterialien; Lagerplatz gekennzeichnet</p> <p>B: Entsorgungsnachweise und/oder Dokumentation lückenhaft</p> <p>C: Zweckentfremdeter Behälter aber keine Gefährdung von Gesundheit und Umwelt</p> <p>D/KO: Gesetzwidrige Entsorgung; Gefährdung von Gesundheit und Umwelt durch Lagerung (z.B. Behälter zweckentfremdet); Verbrennen der Verpackungsmaterialien</p>
3.5.16	Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern	Visuelle Prüfung vor Ort; ggf. Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen	<p>A: Pflanzenschutzmittelbehälter Kanister nach der Entleerung sorgfältig gereinigt Reinigung von Hand: Eindeutige schriftliche Anweisungen vorhanden; Verpackungen dreimal von Hand gespült; Spülwasser wird zur Spritzbrühe gegeben und dabei der Behälter gründlich austropfen gelassen; Behälter bis zur Abgabe offen und trocken aufbewahrt, Verschlüsse getrennt aufbewahrt</p> <p>B: Behälter ordnungsgemäß gespült, aber keine schriftlichen Anweisungen vorhanden bei Spülung von Hand</p> <p>C: Behälter nicht ordnungsgemäß gespült</p> <p>D/KO: Keine Reinigung der Pflanzenschutzmittelbehälter; Gefährdung von Gesundheit und Umwelt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.17	Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln	visuelle Prüfung vor Ort, Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen	<p>A: Entsorgung ungenutzter Pflanzenschutzmittel über offiziell autorisierte Entsorgungssysteme; Wenn kein Entsorgungssystem vorhanden: sichere Aufbewahrung und entsprechende Kennzeichnung</p> <p>C: Ungenutzte Pflanzenschutzmittel sicher aufbewahrt, aber keine Kennzeichnung</p> <p>D: Entsorgung über Hofabfluss; kein Entsorgungsbeleg; keine zeitnahe Entsorgung</p>
3.6	Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte		
3.6.1	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität	Einsichtnahme Risikoanalyse Einsichtnahme Ergebnisse Wasseranalysen	<p>A: Risikoanalyse beinhaltet Bewässerungsmethode, Kultur, Herkunft des Wassers, Zeitpunkt der Anwendung, Ursachen und Anfälligkeiten, Entnahmestellen) Ergebnisse der Wasseranalysen liegen ggf. vor, Häufigkeit der Analysen und Probenahmeort entspricht Ergebnissen der Risikoanalyse, mindestens aber einmal jährlich (ausgenommen Ausnahmen, s. E-Bewertung); Labor ist ISO 17025 akkreditiert</p> <p>Wasserqualität nachweislich i.O.; Wasserqualität nicht i.O., aber Maßnahmen ergriffen, um auszuschließen, dass evtl. verunreinigte Produkte in den Handel gelangen + um sicherzustellen, dass bei der weiteren Bewässerung Wasser verwendet wird, dass den Vorgaben entspricht</p> <p>C: Risikoanalyse mangelhaft/unvollständig; Wasseranalyse zu selten im Vergleich zur in der Risikoanalyse festgelegten Häufigkeit durchgeführt</p> <p>D/KO: keine Risikoanalyse durchgeführt; Wasserqualität nicht i.O. und keine entsprechenden Maßnahmen ergriffen;</p> <p>E: Kein Einsatz von Wasser vor der Ernte (z.B. bei Bewässerung, Fertigation, Spritzflüssigkeit Pflanzenschutzmittel) Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind (z.B. Kartoffeln) sowie Kulturen, bei denen die zu erntenden Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen (z.B. Äpfel bei Tröpfchenbewässerung)</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.6.2	Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität	Einsichtnahme Risikoanalyse Einsichtnahme Ergebnisse Wasseranalysen	A: Risikoanalyse beinhaltet Bewässerungsmethode, Kultur, Herkunft des Wassers, Zeitpunkt der Anwendung, Ursachen und Anfälligkeiten, Entnahmestellen basierend auf Risikoanalyse Häufigkeit von Wasseranalysen festgelegt Ergebnisse der Wasseranalyse liegen vor, Häufigkeit der Analyse entspricht Ergebnissen der Risikoanalyse C: Risikoanalyse mangelhaft/unvollständig Wasseranalyse zu selten im Vergleich zur in der Risikoanalyse festgelegten Häufigkeit durchgeführt D: keine Risikoanalyse durchgeführt; Keine Ergebnisse zu Wasseranalysen gemäß Risikoanalyse vorhanden
3.6.3	Abwasser	Visuelle Prüfung vor Ort, Vorgehen vom Betriebsleiter aufzeigen lassen (ggf. Einsichtnahme Dokumentation)	A: Es wird kein unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser verwendet D/KO: Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird verwendet.
3.7	Wassermanagement		
3.7.1	Wasserentnahme und Ableitung	Einsichtnahme Belege über Wasserentnahme (Brief, Lizenz usw.)	A: wenn rechtlich erforderlich, liegen Aufzeichnungen (Briefe, Lizenzen usw.) über die Genehmigung zur Wasserentnahme vor; liegen weitere behördliche Auflagen vor (z. B. Extraktionsvolumen), werden diese dokumentiert D/KO: keine Genehmigung zur Wasserentnahme vorhanden, obwohl rechtlich erforderlich; keine Aufzeichnungen vorgegebener, weiterer behördlicher Auflagen E: keine rechtliche Forderung, eine Genehmigung der zuständigen Behörde über die Wasserentnahme einzuholen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.8	Ernte und Transport		
3.8.1	Erntevorbereitung	Visuelle Prüfung vor Ort, Vorgehen vom Betriebsleiter aufzeigen lassen (ggf. Einsichtnahme Dokumentation)	A: Erntebedingungen werden vor der Ernte eingeschätzt; visuelle Kontrolle der Flächen auf mögliche Kontamination des Ernteproduktes erfolgt; ggf. wurden Hinweisschilder aufgestellt oder Zäune errichtet wenn erforderlich wird Unkraut vor der Ernte vom Feld entfernt bzw. bei Ernte oder Abpacken aussortiert D: keine visuelle Kontrolle der Flächen vor der Ernte; trotz möglicher Kontamination des Ernteproduktes keine Maßnahmen ergriffen
3.8.2	Aufzeichnungen zur Ernte	Einsichtnahme schlagbezogene Aufzeichnungen Erntemaßnahmen	A: Schlagbezogene Dokumentation Erntetermin bzw. Zeitspanne der Ernte; Dokumentation Erntemenge B: Teilinformationen fehlen C: Dokumentation lückenhaft D: keine Dokumentation
3.9	Lagerung und Handhabung von Produkten		
3.9.1	Warenidentifikation im Lager	Einsichtnahme Dokumentation, Sichtung Lieferscheine	A: Wareneingangsdokumentation vollständig und aktuell, eindeutige nachvollziehbare Identifikation für die gesamte Ware im Lager auch bei zugekaufter Ware D: Identifikation der Ware im Betrieb (Lager) nicht nachvollziehbar; E: Keine Lagerung
3.9.2	Qualitätserhaltende Maßnahmen	visuelle Prüfung vor Ort, Einsichtnahme Dokumentation Lagerkontrollen, ggf. Aufzeichnungen qualitätssichernder Maßnahmen, Nachweise Anlagenwartung	A: keine Vermischung oder Kontamination des Lagergutes, Dokumentation Lagerkontrollen Feuchtigkeit, Temperatur, Schädlingsbefall, Verschmutzungen etc. vollständig und aktuell D: keine Dokumentation, Gefährdung der Lebensmittelsicherheit
3.9.3	Überprüfung der Messgeräte	Visuelle Prüfung der Prüfmittel, Vorgehensweise vom Betriebsleiter beschreiben lassen	A: Regelmäßige Überprüfung der Prüfmittel (z.B. Waagen, Thermometer) gemäß Herstellerangabe bzw. wenn keine Herstellerangaben, entsprechend eigener Risikoeinschätzung (mind. jährlich) D: keine Überprüfung

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.9.4	Schädlingsmonitoring / -bekämpfung	visuelle Prüfung vor Ort, Einsichtnahme Überwachungs- und Kontrollsystem Schädlingskontrolle, Köderplan, Prüfung der Qualifikation des Anwenders	<p>A: Überwachungs- und Kontrollsystem zur Schädlingskontrolle sowie Lageplan für Fallen und Köder vorhanden; eingeleitete Maßnahmen und Kontrolle der Fallen dokumentiert; Maßnahmen und Qualifikation des Anwenders entsprechend nationaler Gesetzgebung</p> <p>B: Wirkstoffdokumentation fehlt</p> <p>C: Im Lager sind einzelne Fallen/Köder vorhanden, die nicht im Lageplan verzeichnet sind nicht alle kritischen Stellen berücksichtigt; Anwender nicht qualifiziert</p> <p>D/KO: Kein Überwachungs- und Kontrollsystem vorhanden; unzulässiges Rodentizid verwendet; Anwenderqualifikation oder Maßnahmen entsprechen nicht der nationalen Gesetzgebung</p>
3.10	Dokumentation Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung		
3.10.1	Zukauf von Betriebsmittel und Dienstleistungen	Sichtung Belege für Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Substrate, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Verpackungsmaterial etc.	<p>A: Alle Zukäufe durch Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen, Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate o.ä. belegt</p> <p>C: Belege derzeit nicht einsehbar (z.B. zurzeit beim Steuerberater)</p> <p>D: Keine Belege/Dokumentation</p>
3.10.2	Rückverfolgbarkeit	Einsichtnahme Warenausgangsliste/Lieferscheine, Lieferanten- und Kundenlisten, Lieferscheine Verpackungsmaterial	<p>A: Warenausgangsliste/Lieferscheine aller Lieferungen von Erzeugnissen vollständig und aktuell; Lieferanten- und Kundenliste liegt vor; Lieferantenliste für Verpackungsmaterial liegt vor.</p> <p>C: Warenausgangsliste nicht aktuell/ Lieferscheine unvollständig</p> <p>D/KO: Keine Warenausgangsliste/ Lieferscheine</p>
3.10.3	Kennzeichnung von QZBW-Ware	Sichtung Nachweise QZBW-Ware (Lieferscheine etc.)	<p>A: eindeutige Kennzeichnung QZBW-Ware, wenn sie als QZBW-Ware vermarktet werden soll; Bezug QZBW-Ware zu Begleitdokumentation (vollständig und nachvollziehbar)</p> <p>D/KO: kein plausibler Bezug zwischen QZBW-Ware und entsprechenden Dokumenten; An den Abnehmer verkaufte Produkte sind mit dem QZBW versehen aber im Lieferschein nicht als QZBW-Ware gekennzeichnet.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.10.4	Gesetzliche Kennzeichnung	Visuelle Prüfung und Dokumentenprüfung	A: Packstücke, Verkaufsverpackungen und Warenbegleitpapiere sind korrekt nach den gesetzlichen Vorgaben gekennzeichnet. D: Kennzeichnung der Packstücke, Verkaufsverpackungen und Warenbegleitpapiere entspricht nicht den gesetzlichen Vorgaben
3.11	Verpacken von Ernteprodukten		
3.11.1	Verpackungsmaterial	visuelle Prüfung vor Ort; Dokumentenprüfung	A: Lagerung von Um- und Kleinverpackungsmaterialien trocken und hygienisch einwandfrei; Verpackungsmaterial nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte- /Abpackarbeiten (z.B. über Nacht) vom Feld entfernt Mehrwegverpackungen frei von Fremdbestandteilen und einer turnusmäßigen Reinigung unterzogen D/KO: Keine hygienische Lagerung des Verpackungsmaterials; Verpackungsmaterial verbleibt über Nacht auf dem Feld; verwendete Mehrwegverpackungen verschmutzt
3.11.2	Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung	Einsichtnahme Konformitätserklärungen/Unabhängigkeitserklärungen; visuelle Prüfung vor Ort welche Verpackungen genutzt werden; ggf. Einsichtnahme in Rechnungen/Lieferscheine	A: Für das verwendete Verpackungsmaterial liegt eine Konformitätserklärung vor (gilt für Verpackungen aus Kunststoff, siehe BedGgstV und VO (EG) 1935/2004). Für Verpackungsmaterialien, für die keine Konformitätserklärung gefordert ist, muss eine Unbedenklichkeitserklärung vorliegen Bei Bezug des Verpackungsmaterials über die Erzeugerorganisation liegt die Konformitätserklärung bei dieser vor. D: Für das verwendete Verpackungsmaterial liegt keine Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung vor.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4	Hygieneanforderungen		
4.1	Hygienemanagement		
4.1.1	Risikoanalyse Hygiene	Einsichtnahme Risikoanalyse und Hygieneverfahren für Ernte- und Transportvorgänge	<p>A: Risikoanalyse unter Berücksichtigung aller kritischen Punkte vorhanden; sie umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung von Produkten nach der Ernte sowie den innerbetrieblichen Transport</p> <p>B: Risikoanalyse nicht verifiziert, aber keine relevanten Änderungen</p> <p>C: Risikoanalyse trotz massiver Änderungen nicht überarbeitet; einzelne Punkte nicht berücksichtigt</p> <p>D: keine ausreichende Risikoanalyse vorhanden; keine Risikoanalyse durchgeführt</p>
4.1.2	Hygienecheckliste /-verfahren	Einsichtnahme Hygienecheckliste, Prüfung vor Ort	<p>A: Hygienecheckliste und Hygieneverfahren (zur Überprüfung der Maßnahmen) vorhanden; mit Aufgaben innerhalb des Hygieneverfahrens beauftragte Arbeitskräfte, können ihre Kompetenz während der Kontrolle nachweisen</p> <p>C: Wissen der Mitarbeiter unvollständig</p> <p>D/KO: keine Hygienecheckliste/Pläne; kein Wissen zu Hygienekonzepten</p>
4.1.3	Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen	visuelle Prüfung vor Ort, Reinigungspläne Räumlichkeiten Betriebsstätte, Reinigungspläne Arbeitsgeräte/-flächen/-einrichtungen visuelle Prüfung vor Ort; Einsichtnahme Reinigungsplan	A: Betriebsstätten sauber, ordnungsgemäße Toiletten und Wascheinrichtungen leicht erreichbar; Toiletten im Arbeitsbereich in gutem hygienischen Zustand; Einrichtungen zum Händewaschen vorhanden; Hinweise zum Waschen der Hände vor der Handhabung von Produkten vorhanden Reinigungspläne vollständig und aktuell sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und –entsorgung durchgeführt, Reinigungsplan für Einrichtungen und Ausrüstung zur Handhabung von Erzeugnissen vorhanden und durchgeführte Reinigungen dokumentiert

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			<p>C: Tür direkt in den Handhabungsbereich ohne Türschließer und Kennzeichnung; Dokumentation der durchgeführten Reinigungen lückenhaft</p> <p>D/KO: keine Handwaschbecken / Toiletten vorhanden oder in schlechtem hygienischen Zustand; Waschbecken und Toiletten nicht leicht erreichbar; kein Reinigungsplan vorhanden; Reinigungsplan vorhanden, aber schlechter hygienischer Zustand</p>
4.1.4	Hygieneanweisungen	<p>Visuelle Prüfung vor Ort; Sichtung Rauchverbot-Belehrungsnachweis</p> <p>visuelle Prüfung vor Ort; ggf. Befragung der Mitarbeiter</p>	<p>A: Auf Basis der Risikoanalyse liegen Hygieneanweisungen vor, die mind. umfassen: Persönliche Sauberkeit, ggf. Tragen von Schutzkleidung, Verhalten bei Umgang mit Erzeugnissen, Vermeiden von Fremdkörpern im Erntegut, Meldung relevanter Infektionen oder Erkrankungen, Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit</p> <p>Hinweisschilder zum Rauchverbot in den Arbeitsräumen; Rauchverbot-Belehrungsnachweis liegt vor; in Arbeitsbereichen sind Schilder mit Verhaltensregeln vorhanden; Arbeitskräfte verstehen die Anweisungen und setzen sie um</p> <p>B: einzelne Arbeitskräfte missachten einzelne Anweisungen</p> <p>C: einzelne Arbeitskräfte missachten mehrere Anweisungen; Hygieneanweisung nicht vollständig/ausreichend</p> <p>D/KO: keine Hinweisschilder/Belehrungsnachweise; mehrere Arbeitskräfte missachten einzelne oder mehrere Anweisungen, Keine Hinweisschilder vorhanden</p>
4.1.5	Hygieneschulungen	Einsichtnahme Nachweis Hygieneschulung	<p>A: Nachweis jährliche Hygieneschulung liegt vor und ist von Mitarbeitern und Familienarbeitskräften abgezeichnet</p> <p>Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult</p> <p>Schulungsplan liegt vor</p> <p>C: für einzelne (neue) Arbeitskräfte kein Belehrungsnachweis vorhanden;</p> <p>D/KO: keine jährlichen Schulungen durchgeführt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.1.6	Anforderungen an Wasser und Eis	Sichtung Nachweis Trinkwasserqualität (Bspw. offizielle Analysen im Rahmen der Trinkwasserüberwachung), ggf. Dokumentation Zusatzstoffe Waschwasser; visuelle Prüfung vor Ort;	A: letzter Waschgang beim Nacherntewaschen sowie Wasser für den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln nachweislich mit Wasser in Trinkwasserqualität Eis besteht aus Trinkwasser und wird unter Beachtung hygienischer Aspekte gehandhabt D/KO: keine Trinkwasserqualität, keine Analyseergebnisse / Nachweise vorhanden
4.1.7	Toiletten für Erntearbeiter	visuelle Prüfung vor Ort, ggf. Vorgehensweise von Erntearbeitern oder Betriebsleiter aufzeigen lassen	A: Zugang zu Toiletten in angemessener Entfernung vom Arbeitsbereich und leicht zu erreichen, ggf. geeignete Transportmittel vorhanden Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand; Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen (Einweg-)Handtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit B: Seife noch nicht nachgefüllt; Einweghandtücher aufgebraucht C: Zugang zu Toiletten nicht in angemessener Entfernung; keine Einrichtung zum Händewaschen/nur Desinfektion D/KO: kein Zugang zu Toiletten in angemessener Entfernung; Toiletten in hygienisch bedenklichem Zustand; Toiletten und Einrichtung zum Händewaschen werden nicht genutzt
4.1.8	Eignung der Betriebsmittel	Einsichtnahme Nachweise Eignung für Lebensmittel-sektor (Bsp. Schmieröle, Reinigungsmittel, Verpackungsmaterialien)	A: Nachweise über Eignung der Betriebsmittel für Einsatz im Lebensmittelsektor vorhanden D: Keine Nachweise vorhanden
4.1.9	Glasbruch bei Lampen	visuelle Prüfung vor Ort	A: Bruchsichere bzw. Lampen mit Schutzschirm über allen Bereichen der Handhabung oder Lagerung von Produkten (Nach der Ernte) und Verpackungsmaterialien C: Nicht bruchsichere Lampen in Bereichen mit ausschließlich verpackter Ware D/KO: Lampen nicht bruchsicher und/oder kein Schutzschirm

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.1.10	Umgang mit Glas und Hartplastik	Einsichtnahme Anweisungen Glas/durchsichtigem Hartplastik	A: in den Vorbereitungs- und Lagerbereichen schriftliche Anweisungen für die Handhabung von Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen beim Umgang mit Erzeugnissen vorhanden
			C: Anweisung mangelhaft, z.B. nur in den Vorbereitungsbereichen vorhanden, in den Lagerbereichen fehlend
			D: keine Anweisung vorhanden
4.1.11	Zugang von Haustieren	visuelle Prüfung vor Ort	A: Eingeschränkter Zutritt von Haustieren in Bereichen der Handhabung oder Lagerung von Erzeugnissen
			D: Uneingeschränkter Zutritt von Haustieren
5	Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware		
5.1	Handhabung nicht selbst erzeugter Ware		
5.1.1	Wareneingangskontrolle	Prüfung + Dokumentenprüfung Interview der Mitarbeiter am Wareneingang über Betriebsabläufe (z. B. „Wie gehen Sie vor?“)	A: Schonende Warenübernahme; Durchführung und Dokumentation von Wareneingangskontrollen (Zukaufsannahme); Prüfung von Wareneingangsbelegen, Lieferscheinen, Menge, Partie-Nr., Los-Nr., Herkunft (Erzeuger), eindeutige Kennzeichnung, Trennung QZBW- und Nicht-QZBW-Ware gesichert
			B: geringe Mängel in der Dokumentation der Wareneingangskontrollen
			C: deutliche Lücken in der Dokumentation der Wareneingangskontrollen; keine Überprüfung der Lieferberechtigung der Lieferanten
			D: keine Wareneingangskontrolle; bei Palettenkennzeichnung keine Zuordnung einzelner Kisten
5.1.2	Umgang mit Retouren	visuelle Prüfung und Dokumentenprüfung	A: Alle Warenrücksendungen werden erfasst, bewertet und dokumentiert; Sperrlage vorhanden, eindeutige Kennzeichnung der Retouren; Maßnahmenplan liegt vor; Trennung von QZBW-Ware und Nicht-QZBW-Ware wird berücksichtigt
			D: Warenrücksendungen werden nicht erfasst und bewertet; Trennung von QZBW-Ware und Nicht-QZBW-Ware nicht gegeben

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5.1.3	Prüfung Rückverfolgbarkeit	Stichprobenartige Plausibilitätsprüfung an betriebs-spezifischem Ablaufbeispiel (Dokumentation) wenigstens an einem Beispiel wird die Rückverfolgbarkeit nachvollzogen	A: Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit wird an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang durchgeführt. Dies gilt auch für die Verpackung Das System wird mindestens jährlich getestet und dies ist dokumentiert. B: Geringe Lücken in Einzelfällen C: Schwierigkeiten bei der Ermittlung der geforderten Daten D: Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet/nicht geprüft; Dokumente und/oder Nachweise fehlen
5.1.4	Warentrennung	Visuelle Prüfung + Dokumentenprüfung + praktisches Beispiel; der Gesamteindruck des Betriebs im Umgang mit der Warentrennung ist entscheidend. Im Erstaudit und wenn derzeit keine QZBW-Ware gehandelt wird sind die Anforderungen ebenfalls zu bewerten. Hier ist dann z.B. zu prüfen, ob und inwieweit Verfahren zur Trennung der Ware vorhanden sind, diese dokumentiert sind und die Mitarbeiter wissen, wie diese Arbeitsanweisungen in der Praxis umgesetzt werden können. Es ist nicht mit E zu bewerten!	A: Eindeutige Kennzeichnung und Chargenabtrennung von QZBW- und Nicht-QZBW-Ware. Ist keine QZBW-Ware vorhanden, muss die Vorgehensweise der Warentrennung in geeigneter Weise dargelegt werden; eine Arbeitsanweisung hierzu muss vorliegen. Gilt auch für andere, spezifische Warenkennzeichnungen. Eine Sortenvermischung ist ausgeschlossen. Ein System zur Vorgehensweise existiert, ist schriftlich fixiert und wird eingehalten . B: Einzelne Ungenauigkeiten D/KO: keine eindeutige Trennung, Vermischung der Ware
5.1.5	Abgleich von Warenein- und Warenausgang	Stichprobenartige Plausibilitätsprüfung des Verhältnisses der Menge der selbst produzierten und ggf. der eingekauften Ware zur Menge der vermarkteten Ware. Der Überprüfungszeitraum ist für einen angemessenen, überschaubaren Zeitrahmen zu wählen. Die Überprüfung soll, sofern QZBW-Ware im Betrieb vorliegt, anhand eines Beispiels von QZBW-Ware überprüft werden. Liegt keine QZBW-Ware im Betrieb vor, wird die Plausibilitätsprüfung anhand eines Beispiels anderer, speziell deklarerter Ware durchgeführt (bspw. Bio, regionale Ware, etc.)	A: Abgleich der Warenmengen ist problemlos möglich. Der stichprobenartige Abgleich deutet auf eine lückenlose Übereinstimmung der Menge der produzierten und ggf. der bezogenen Ware und der Menge der vermarkteten Ware hin B: Einzelne Ungenauigkeiten D/KO: Beim Abgleich der Warenströme sind deutliche Lücken oder nicht plausible Zuwächse zu verzeichnen
6	Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung		
6.1	Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung		

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
6.1.1	Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen	Einsichtnahme Dokumentation Abfallstoffe / Quellen Umweltverschmutzung	A: Alle möglicherweise anfallenden Abfallstoffe und potentielle Quellen von Umweltverschmutzung dokumentiert C: lückenhafte Dokumentation, Betrieb verunreinigt D: keine Auflistung vorhanden
6.1.2	Abfallagerung	Visuelle Prüfung vor Ort; Einsichtnahme Dokumentation Reinigung und Desinfektion	A: Lagerung von Abfälle und Abfallstoffen in ausgewiesenen Bereichen; regelmäßige Säuberung und Desinfizierung dokumentiert. Ausschließlich durch tägliche Arbeiten anfallender Abfall in ausgewiesenen Bereichen; mind. tägliche Reinigung der Innenbereiche mit Handhabung von Erzeugnissen B: Reinigungsplan nicht aktuell C: Abfälle in nicht ausgewiesenen Bereichen D/KO: keine Reinigung; große Mengen Abfall auf dem Betrieb
6.1.3	Abfallmanagement	Einsichtnahme Nachweis Abfallmanagement/Recyclingsystem, visuelle Prüfung vor Ort	A: Dokumentation anfallende Abfälle, Entsorgungsweg, Verbleib vollständig und aktuell Abfalltrennung umgesetzt B: keine Dokumentation, aber Betrieb frei von Abfall C: lückenhafte Dokumentation, Betrieb verunreinigt D: keine getrennte Abfallentsorgung, keine Nachweise, keine Sammelstellen
7	Arbeitsbedingungen		
7.1	Arbeitssicherheit und soziale Belange		
7.1.1	Mitarbeitereinweisung- und qualifikation	Einsichtnahmen Dokumentation Einweisung / Schulung	A: Arbeitskräfte in Benutzung von komplexen und gefährlichen Maschinen werden eingewiesen bzw. geschult; Dokumentation der Einweisung/Schulung vorhanden; Arbeitskräfte erfüllen ermittelte Qualifikation C: keine Teilnahmebestätigung für einzelne neue Mitarbeiter D: keine Dokumentation

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
7.1.2	Schutzbekleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz	Visuelle Prüfung vor Ort, Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen Einsichtnahme Empfehlungen Gebrauch Schutzbekleidung (Bsp. Sicherheitsblätter, Gebrauchsanweisung etc.)	<p>A: Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzbekleidung zur Verfügung; Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben; Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten; Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert.</p> <p>Die Schutzbekleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. Der Reinigungsplan ist an die Art der Nutzung und den Verschmutzungsgrad angepasst.</p> <p>Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzbekleidung bzw. -ausrüstung liegen vor.</p> <p>Gebrauchte Atemschutzfilter werden mindestens einmal jährlich ausgetauscht, die Nutzung und Nutzungsdauer richtet sich nach Anwendungsbedingungen</p> <p>C: Verfallsdatum Atemschutzfilter kurzfristig überschritten</p> <p>D/KO: Gefährdung der Gesundheit und Umwelt beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln; keine Empfehlungen zum Gebrauch vorhanden; eine Reinigung der Schutzbekleidung; Verfallsdatum Atemschutzfilter abgelaufen</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
7.1.3	Erste-Hilfe-Ausstattung	Visuelle Prüfung vor Ort	<p>A: Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden Die Ausstattung erfolgt je nach Art und Größe des Betriebes. An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden.</p> <p>C: Ausstattung mangelhaft; Notfalleinrichtungen mangelhaft; Verfallsdatum (Augendusche, Erste-Hilfe) kurzfristig überschritten</p> <p>D: Erste-Hilfe-Kästen fehlen; keine Notfalleinrichtung vorhanden bzw. Verfallsdatum (Augendusche, Erste-Hilfe) abgelaufen</p>
7.1.4	Unfall- und Notfallplan	Visuelle Prüfung vor Ort	<p>A: Ständig frei zugänglicher schriftlicher Notfallplan über das Verhalten bei Unfällen und Notsituationen, Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse), Ort des nächsten Kommunikationsmittels, Adresse des Betriebes und wichtigsten Telefonnummern vorhanden Notfallplan mit Informationen zum Verhalten bei Unfällen/Notfällen, Ort des nächsten Telefons, zur Kontaktperson und zu aktuellen Telefonnummern im Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen vorhanden</p> <p>C: Notfallplan nicht aktuell/ nicht vollständig/nicht ständig frei zugänglich</p> <p>D: kein Notfallplan vorhanden</p>
7.1.5	Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung	Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen; Einsichtnahme Belege Erste-Hilfe-Schulung der letzten 5 Jahre (Umfang der Schulung = Sofortmaßnahmen am Unfallort (Führerschein))	<p>A: Nachweis Erste-Hilfe-Schulung vorhanden Dem Auditor kann plausibel dargelegt werden wie das Kriterium auf dem Betrieb umgesetzt wird.</p> <p>D: keine Mitarbeiter mit aktueller Erste-Hilfe-Schulung</p>

Anmerkung:

Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart