

Übersicht Arbeitshilfen für QS und QS-GAP

Anforderung	QS-GAP AH-Nr.	QS-Erzeugung AH-Nr.
Betriebsdaten	1	1
Umsetzung von Korrekturmaßnahmen	2	2
Ereignis- und Krisenmanagement	3	3
Subunternehmer	4	4
Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und Gerätetechnik	5	5
Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate	6	6
Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtige Krankheiten	7	7
Aufzeichnung Aussaat und Pflanzung	7	7
Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung	8	8
Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes	8	8
Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen	7	7
Ausbringung von Düngemitteln	7	7
Nährstoffbedarfsermittlung	9	9
Risikoanalyse für organische Dünger	10	10
Nährstoffgehalte und Bestandsliste anorganische Düngemittel	11	-
Aufzeichnung der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen	7	7
Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz	7	-
Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln	7	7
Einhaltung der Wiederbetretungsfristen	12	-
Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes	13	13
Bestandsliste/Gefahrstoffverzeichnis	14	14
Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern	15	15
Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität	16	16
Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität	16	16

Anforderung	QS-GAP AH-Nr.	QS-Erzeugung AH-Nr.
Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen	17	-
Erntevorbereitung	18	18
Aufzeichnung der Erntemaßnahmen	7	7
Qualitätserhaltende Maßnahmen	19	19
Überprüfung der Messgeräte	20	20
Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	21	21
Umgang mit nicht konformen Produkten	22	22
Rückverfolgbarkeit	23	23
Risikoanalyse Hygiene	24	24
Hygienecheckliste	25	25
Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen	26	26
Hygieneanweisungen	27	27
Hygieneschulungen	28	28
Umgang mit Glas und Hartplastik	27	27
Umwelt- und Naturschutzplan	29	-
Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen	30	30
Abfallmanagement	30	30
Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange	31	-
Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen	32	-
Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen	33	-
Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen	27, 33, 34	-
Mitarbeiteranweisung und -qualifikation	34	34
Gesundheitscheck	34	-
Alarmplan	35	35
Beschwerdeverfahren	36	-



Betriebsdaten

Falls neben dem Hauptunternehmen noch weitere Produktionsstätten existieren, dann bitte die beiden Blätter vor dem Ausfüllen in entsprechender Anzahl kopieren und für jede Produktionsstätte separat ausfüllen.

Adresse: _____

Firmenname: _____

OGK-Nr.: _____ GGN: _____

Telefon: _____

Fax: _____ E-Mail: _____

Gesetzlicher Vertreter: _____

Ansprechpartner: _____

Lagerkapazität für Erntegut: _____

Lagerkapazität für Gülle: _____ m³ Jauche: _____ m³ Festmist: _____ m³

Anbaufläche Pflanzenproduktion:

Kultur	Anbaufläche (ha)
Speisekartoffeln	
Verarbeitungskartoffeln	
Pflanzkartoffeln	
Zwiebeln	
Wurzel- und Knollengemüse	
Mohrrüben	

- Aktuelles Flächenverzeichnis
- Lage der Bewässerungssysteme inkl. Wasserentnahmestellen:



Betriebsdaten

Skizze des Hauptunternehmens (Hofstelle) bzw. der Produktionsstätte Haupt- und Nebengebäude unter Angabe der jeweiligen Funktion

Information über alle Beschäftigten



Betriebsleiter: _____

Festangestellte Arbeitskraft

Name, Vorname	Arbeitsbereich	Dauer der Beschäftigung (Beginn/Ende)

Saisonarbeitskraft

Name, Vorname	Arbeitsbereich	Dauer der Beschäftigung (Beginn/Ende)

Familienarbeitskraft

Name, Vorname	Arbeitsbereich	Dauer der Beschäftigung (Beginn/Ende)

Lohnunternehmen

Name, Vorname	Arbeitsbereich	Dauer der Beschäftigung (Beginn/Ende)

Korrekturmaßnahmenplan der unabhängigen Kontrolle

QS-GAP Kriterium	M a ß n a h m e	Verantwortlich
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift
Nr.:		Erledigt am:
Umzusetzen bis:		Unterschrift

Meldebogen für den Ereignisfall (Ereignisfallblatt)

Obst, Gemüse, Kartoffeln

mit Hinweisen zum richtigen Umgang mit Ereignis- und Krisensituationen

Was müssen Sie im Ereignis- und Krisenfall veranlassen?

1. Nehmen Sie **telefonisch** oder per **E-Mail Kontakt** zu QS auf. Informieren Sie uns mit dem **Meldebogen** so konkret wie möglich über das kritische Ereignis.

Sämtliche Informationen aus der Meldung behandeln wir vertraulich.

So erreichen Sie QS:

Montag - Freitag, 8:00 bis 17:00 Uhr
Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10

Außerhalb der Geschäftszeiten, am Wochenende und an Feiertagen:
Telefon: +49 (0) 228 35068-288

E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

2. **Informieren** Sie gegebenenfalls folgende Personen, Aufsichtsbehörden und Unternehmen telefonisch über die Geschehnisse:

- Ihr **Lebensmittelüberwachungsamt**
- Ihre **Abnehmer** (z. B. Erzeugerorganisation, Großhandel, LEH)
- Ihre **Zulieferer** (z. B. Vermehrungs-/Anzuchtbetriebe, Landwirte, Erzeugerorganisationen)
- Ihren **Anbauberater** bzw. Ihre für **Pflanzenschutz zuständige Dienststelle** (z. B. Umweltamt, Landwirtschaftskammer)

3. **Informieren** Sie gegebenenfalls Ihre **Mitarbeiter** über die Geschehnisse. Weisen Sie diese an, gegenüber Dritten (z. B. Kunden, Journalisten) von jeder Äußerung abzuhalten und entsprechende Anfragen direkt an die für diesen Fall autorisierte Person weiterzuleiten.

Was passiert nach Eingang Ihrer Ereignismeldung bei QS?

In enger Abstimmung mit Ihnen unterstützt QS Sie in Ihrem Krisenmanagement. Dabei geht es um alle Maßnahmen, die helfen, einen Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom QS-System abzuwenden und die bestehenden Probleme möglichst schnell zu lösen.

Allerdings: Unterstützung gewähren und Schaden abwenden können wir nur, wenn Sie uns zeitig und konkret informieren.

Was sind „kritische Ereignisse“?

Zu einem kritischen Ereignis für den einzelnen Systempartner, die betroffene Stufe oder das gesamte QS-System kann jedes Vorkommnis werden, bei dem Gefahren für Mensch, Tier oder Umwelt oder für das Vertrauen in Lebensmittel im Ganzen drohen.

Ereignisse, von denen Sie als Erzeuger ganz konkret betroffen sein können, sind beispielsweise:

- Ein von Ihnen in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (z. B. wegen Rückstandsüberschreitungen).
- Ihr Betrieb wird behördlich gesperrt (z. B. wegen Pflanzenerkrankung).
- Die Medien berichten negativ oder reißerisch über Ihren Betrieb.
- Ein von Ihnen eingesetztes Betriebsmittel enthält Schadstoffe.
- Sie sind in eine Warenrückrufaktion eingebunden.

Wann müssen kritische Ereignisse gemeldet werden?

Neben Ihren Informationspflichten gegenüber QS sind Sie in vielen Fällen auch den Aufsichtsbehörden gegenüber meldepflichtig.

Eine Meldepflicht besteht insbesondere dann, wenn ein in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Grundsätzlich muss jeder Einzelfall ernst genommen werden.

Wer kann den Meldebogen nutzen?

Der Meldebogen soll den Systempartner, die Obst, Gemüse und Kartoffeln erzeugen, bearbeiten oder handeln, bei der Meldung an QS und der Erstinformation der zuständigen Aufsichtsbehörde helfen.

Bitte bewahren Sie ihn an gut erreichbarer Stelle zusammen mit Ihren Unterlagen zum eigenen Krisenmanagement auf.

Meldung eines Ereignisfalls

Obst, Gemüse, Kartoffeln

An die QS Qualität und Sicherheit GmbH

Telefax: +49 (0) 228 35068-10 oder E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

Ansprechpartner: - Thomas May Tel. +49 (0) 228 35068-180
- Oliver Thelen Tel. +49 (0) 228 35068-130

Notfalltelefon: Tel. +49 (0) 228 35068-288 *außerhalb der Geschäftszeiten, an Wochenenden und Feiertagen, im Notfall*

Nach Art. 20 der Verordnung (EG) 178/2002, nach § 44 a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und nach weiteren gesetzlichen Vorschriften können Sie auch zur Meldung des Ereignisses an die zuständige Behörde verpflichtet sein.

An die zuständige Behörde

(z. B. Amt für Lebensmittelüberwachung, Pflanzenschutzamt)

Name der Behörde:

Name des Kreises/der kreisfreien Stadt:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Telefon- und Faxnummer (mit Vorwahl):

Angaben zum Betrieb

Produktionsart*: [] Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln [] Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln
[] Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln [] Logistik [] Bearbeitung/Verarbeitung

Name des Unternehmens (der Handelskette):

QS-Systempartnernummer (QS-ID):

Name des Betriebs (der Filiale):

QS-Standortnummer:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Krisenmanager/Ansprechpartner:

Telefon- und Faxnummer: Mobilnummer:

E-Mail:

Bündler:

* Bitte zutreffende Produktionsart ankreuzen.

Angaben zum Ereignis

1. Was ist passiert?

.....
.....

2. Wann ist es passiert bzw. wurde es festgestellt?

.....

3. Was haben Sie in dieser Sache unternommen?

.....
.....

4. Welche Personen oder Institutionen sind zurzeit in dieser Sache aktiv?

.....
.....

5. Welche weiteren Maßnahmen planen Sie?

.....
.....

Angaben zum betroffenen Produkt/Befund

Warenbezeichnung:

Menge/Fläche:davon als QS-Ware im Verkehr:

Betroffene(s) Charge/Los:

Art des Befunds (z. B. Pflanzenschutzmittelrückstand, Hygienemängel):

.....
.....

Datum: Uhrzeit:

Stempel

Unterschrift:



Krisenmanagement

Notfallplan für den Ereignisfall

Gibt es in Ihrem Betrieb kritische Ereignisse, wie zum Beispiel:

- Rückstände in Produkten, die von Ihrem Betrieb stammen
- Schadstoffe in Betriebsmitteln, Rückrufaktionen
- behördliche Sperrung Ihres Hofes
- negative oder reißerische Berichte in Verbindung mit ihrem Betrieb

melden Sie sich bitte unverzüglich bei uns. Im Ereignisfall sind wir auch außerhalb der Geschäftszeiten für Sie erreichbar.

Innerhalb der Geschäftszeiten (Mo-Fr, 8.00-17.00 Uhr)

Martin Gade +49 (0)4131 7480543
 +49 (0)170 3332004

Ulf Hofferbert +49 (0)4131 7480540
 +49 (0)170 3332007

Außerhalb der Geschäftszeiten

Ulf Hofferbert +49 (0)170 3332007
Martin Gade +49 (0)170 3332004

Prüfinstitut ACG
Telefon +49 (0)2151 4111500
Fax +49 (0)2151 411599

Telefonnummern weiterer Abnehmer (bei Bedarf):

Gemäß dem Fall, dass der Abnehmer dem Landwirt bzw. Lieferanten ein Problem mit einer Lieferung meldet, sowie bei einer Feststellung einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen durch den QS-Bündler, wird wie folgt vorgegangen:

1. Landwirt/Lieferant stellt Ernte ein, sofern nötig und betroffen.
2. Landwirt/Lieferant stellt Lieferung der betroffenen Ware ein.
3. Landwirt/Lieferant informiert weitere Abnehmer, falls diese betroffen sind.
4. Landwirt/Lieferant sucht die Ursache.
5. Landwirt/Lieferant leitet, wenn nötig Rückstandsuntersuchungen und Fehlerlösung ein.
6. Nach Klärung und Freigabe erfolgt weitere Vermarktung.

Allgemein gilt für die Abnehmer:

Die nötigen Rufnummern und Ansprechpartner im landwirtschaftlichen Betrieb oder beim Lieferanten sind bekannt.

Für den Landwirt bzw. Lieferanten:

Es liegt eine Liste aller Abnehmer inkl. Telefon-Nummern auf dem landwirtschaftlichen Betrieb oder beim Lieferanten vor.

Das Warenrückrufverfahren wird einmal jährlich innerbetrieblich getestet.



Vereinbarung Lohnunternehmer

Vereinbarung

zwischen dem landwirtschaftlichen Unternehmen (anbauender Betrieb)

(Auftraggeber)

und dem Lohnunternehmer

(Auftragnehmer/Lohnunternehmer)

- Auspflanzung (inklusive Beizung)
- Pflanzenschutzmaßnahmen
- Ernte
- Transport
- Sonstiges: _____

Für die Kultur

- Kartoffel
- Zwiebel
- _____

Der Betriebsleiter ist verpflichtet den Lohnunternehmer über die QS-GAP-Anforderungen, die für die Durchführung der Arbeiten einzuhalten sind, aufzuklären!

Der Lohnunternehmer ist verpflichtet diese Anforderungen einzuhalten. **Die entsprechenden Punkte sind anhand einer Eigenkontrolle durch das Lohnunternehmen selbst oder von dem Landwirt zu prüfen!**

Der Lohnunternehmer muss gewährleisten, dass die Einhaltung der Anforderungen, die für die Durchführung der Aufgaben notwendig sind, jederzeit durch den Betriebsleiter oder durch externe Auditoren der QS-GAP-Kontrollen eingesehen werden dürfen! ***Achtung:*** *Verfügt der Lohnunternehmer über ein eigenes Zertifikat, muss die Eigenkontrolle nicht durchgeführt werden!*

Der Lohnunternehmer erklärt sich damit einverstanden, dass im Rahmen von externen und internen Kontrollen sowohl der Betriebsleiter als auch die Auditoren die betreffenden Bereiche kontrollieren dürfen. Die ist so lange gestattet, wie es für die QS-GAP-Zertifizierung notwendig ist.

Mit der Unterschrift bestätigt der Lohnunternehmer, dass die verwendeten Geräte und Maschinen regelmäßig gereinigt und gewartet werden.

(Ort, Datum)

(Betriebsleiter)

(Ort, Datum)

(Lohnunternehmen)



Checkliste LU Aussaat / Pflanzung

Vom Lohnunternehmen auszufüllen!

Bitte alle Punkte, die auf das Lohnunternehmen / Tätigkeit zutreffen, ausfüllen!

Anforderung	Erfüllt ja/nein nicht zutreffend	Bemerkung
<p>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: sind im guten Zustand, sind jährlich gewartet, die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z.B. Rechnung)</p>		
<p>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden</p>		
<p>[K.O.] 3.6.5 Sachkundenachweis Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung). Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig</p>		
<p>7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt</p>		
<p>7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt</p>		
<p>7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt. Ein Notfallplan ist vorhanden. Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden. Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z.B. Abfalldeponien, Treibstofftanks) hin. Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent)</p>		
<p>[K.O.] 7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation). Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert</p>		
<p>[K.O.] 7.1.6 Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz vorhanden</p>		
<p>7.1.7 Erste-Hilfe Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden; an Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden</p>		



Checkliste LU Aussaat / Pflanzung

Anforderung	Erfüllt ja/nein nicht zutreffend	Bemerkung
7.1.8 Unfall- und Notfallplan Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet: Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen; Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse); Ort des nächsten Telefons, Adresse des Betriebes, wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen)		
7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
7.1.10 Gesundheitscheck Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z.B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen		
9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?		
9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?		
9.8.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?		

(Datum, Unterschrift Lohnunternehmen, Stempel)



Checkliste LU Düngung

Vom Lohnunternehmen auszufüllen!

Bitte alle Punkte, die auf das Lohnunternehmen / Tätigkeit zutreffen, ausfüllen!

Anforderung	Erfüllt	Bemerkung
<p>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</p> <p>Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind im guten Zustand • sind jährlich gewartet • die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) • Düngerstreuer und andere Ausbringungsmaschinen sind jährlich kalibriert 		
<p>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden 		
<p>3.5.7 Ausbringung von stickstoff- und phosphathaltigen Düngemitteln wird folgendes beachtet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffmengen stehen zeitgerecht zur Verfügung • Keine Aufbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen oder mit Schnee bedeckten Böden • Kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Gewässer • Sperrfristen bei der Stickstoff- und Phosphordüngung laut Düngeverordnung 		
<p>3.5.13 Lagerung von anorganischen Düngemitteln</p> <p>Die Beschaffenheit des Mineraldüngerlagers gewährleistet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • trockene Räumlichkeiten, undurchlässige Böden • sauber und leicht zu reinigen • durchlüftet und vor starker Kondenswasserbildung geschützt • Das Risiko einer Gewässerbelastung ist durch die Standortwahl der Lagerstätte minimiert • Bei flüssigen Mineraldüngern sind ein Auffangraum ohne Abfluss bzw. eine ausreichend dimensionierte Auffangwanne (siehe Leitfaden) vorhanden • Bei Lagerung von Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltigen Düngemitteln werden folgenden Vorgaben eingehalten: <ul style="list-style-type: none"> • für Unbefugte ist der Zutritt verboten (Schilder), • Rauchverbot, kein Feuer oder offenes Licht (Schilder) • von Anlagen, Einrichtungen und Betriebsmittel kann keine Wärmeübertragung stattfinden 		
<p>3.5.14 Lagerung von organischen Düngemitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontamination von Oberflächengewässern wird verhindert • Bei Stallmist- und Kompostlagerung (über drei Monate) werden die Mieten abgedeckt oder das Sickerwasser aufgefangen • Lagerkapazität für Gülle, Jauche und Festmist sind dokumentiert 		
<p>7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange</p> <p>Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt</p>		



Checkliste LU Düngung

Anforderung	Erfüllt	Bemerkung
7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt		
7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen <ul style="list-style-type: none"> • Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt • Ein Notfallplan ist vorhanden. Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden. Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. Abfalldeponien, Treibstofftanks) hin. Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent) 		
[K.O.] 7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation). Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert		
[K.O.] 7.1.6 Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz vorhanden		
7.1.7 Erste-Hilfe <ul style="list-style-type: none"> • Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden • An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden 		
7.1.8 Unfall- und Notfallplan Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> • Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen • Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse) • Ort des nächsten Telefons • Adresse des Betriebes • wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen) 		
7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
7.1.10 Gesundheitscheck Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen		
9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?		



Checkliste LU Düngung

Anforderung	Erfüllt	Bemerkung
9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?		
9.8.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?		

(Datum, Unterschrift Lohnunternehmen, Stempel)



Checkliste LU Ernte

Vom Lohnunternehmen auszufüllen!

Bitte alle Punkte, die auf das Lohnunternehmen / Tätigkeit zutreffen, ausfüllen!

Anforderung	Erfüllt ja/nein Nicht zutreffend	Bemerkung
<p>[K.O.] 4.1.4 Hygieneanweisungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es liegen Hygieneanweisungen vor • Diese sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt • Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt 		
<p>[K.O.] 4.1.5 Hygieneschulungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult • Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult • Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt • Schulungsplan liegt vor (Schulungsinhalte, Schulungsintervalle, Teilnehmer, Referent) 		
<p>[K.O.] 4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet • Die Toiletten sind in angemessener Zeit zu erreichen • 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 		Ein Auto für die Fahrt zur Toilette steht bereit
<p>4.1.8 Eignung der Betriebsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet • Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden 		z.B. Menno Florades zur Desinfektion
<p>7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt</p>		
<p>7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt</p>		



Checkliste LU Ernte

Anforderung	Erfüllt ja/nein Nicht zutreffend	Bemerkung
<p>7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt • Ein Notfallplan ist vorhanden. Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden. Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. Abfalldeponien, Treibstofftanks) hin. Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent) 		
<p>[K.O.] 7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation). Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert</p>		
<p>[K.O.] 7.1.6 Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz vorhanden</p>		
<p>7.1.7 Erste-Hilfe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden • An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden 		
<p>7.1.8 Unfall- und Notfallplan Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen • Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse) • Ort des nächsten Telefons • Adresse des Betriebes • wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen) 		
<p>7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung</p>		
<p>7.1.10 Gesundheitscheck Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen</p>		



Checkliste LU Ernte

Anforderung	Erfüllt ja/nein Nicht zutreffend	Bemerkung
9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?		
9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?		
9.8.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?		

(Datum, Unterschrift Lohnunternehmen, Stempel)



Checkliste LU Lagerung

Vom Lohnunternehmen auszufüllen!

Bitte alle Punkte, die auf das Lohnunternehmen / Tätigkeit zutreffen, ausfüllen!

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.10.1 Warenidentifikation im Lager <ul style="list-style-type: none"> Die Herkunft ist für jede Partie, auch bei zugekaufter Ware, dokumentiert und nachvollziehbar Die Identität der Ernteprodukte (ggf. Partienummer) ist auf allen Schriftstücken vermerkt, die die Partie im Betrieb begleiten 		
3.10.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> Bei der Einlagerung ist sichergestellt, dass keine Vermischung oder Kontamination erfolgt Das Erntegut wird regelmäßig hinsichtlich qualitätsbestimmenden Merkmale kontrolliert Die Produkte werden durch die Lagerung nicht beeinträchtigt Die Lagerkontrollen werden dokumentiert, hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"> ggf. Luftfeuchtigkeit ggf. Temperaturführung Schädlingsbefall Verschmutzungen des Erntegutes Bei Abweichungen zu vorgegebenen Sollwerten werden geeignete Korrekturen durchgeführt und dokumentiert 		
3.10.3 Überprüfung der Messgeräte Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft		
[K.O.] 3.10.4 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung <ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige und systematische Prüfung auf Schädlingsbefall wird durchgeführt und dokumentiert Bei Schädlingsbefall wird eine planmäßige Bekämpfung entsprechend der gesetzl. Bestimmungen vorgenommen und dokumentiert Die Qualifikation des Anwenders entspricht den gesetzlichen Bestimmungen Ein Köderplan wurde erstellt Fallen und Köder sind keine Gefahr für andere Tiere Dokumentation der Fallenkontrolle / eingeleitete Maßnahmen liegt vor Besondere Situationen, wie die Nähe von Müllhalden oder gelagerter Hausmüll, werden berücksichtigt 		
[K.O.] 4.1.9 Glasbruch bei Lampen In Bereichen, in denen Produkte und Verpackungsmaterialien gehandhabt oder gelagert werden, sind bruchsichere bzw. Lampen mit Schutzschirm		
4.1.10 Umgang mit Glas und Hartplastik Schriftliche Anweisungen für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen sind vorhanden		
4.1.11 Zugang von Haustieren Wo Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren geregelt		

(Datum, Unterschrift Lohnunternehmen, Stempel)



Checkliste LU Pflanzenschutz

Vom Lohnunternehmen auszufüllen!

Bitte alle Punkte, die auf das Lohnunternehmen / Tätigkeit zutreffen, ausfüllen!

Anforderung	Erfüllt ja / nein Nicht zutreffend	Bemerkung
<p>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</p> <p>Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind im guten Zustand, sind jährlich gewartet • die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) • Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten 		
<p>[K.O.] 3.6.4 Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln • Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten • Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet). • Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert • Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten 		
<p>[K.O.] 3.6.5 Sachkundenachweis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung) • Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig 		
<p>3.6.8 Vermeidung von Abdrift</p>		
<p>3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten</p>		
<p>[K.O.] 3.6.11 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein Eintrag in das Grundwasser wird vermieden • Die gültigen Gesetze und Verordnungen (z.B. Schutzgebietsanforderungen) sowie Verpackungshinweise werden eingehalten • Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung gelagert • Bei Beschädigung der Verpackung werden alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen 		
<p>3.6.12 Kennzeichnung Pflanzenschutzmittel</p>		
<p>3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt • Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert 		



Checkliste LU Pflanzenschutz

Anforderung	Erfüllt ja/nein Nicht zutreffend	Bemerkung
3.6.14 Pflanzenschutzmittellager <ul style="list-style-type: none"> Das Pflanzenschutzmittellager-schrank ist gekennzeichnet und ausreichend beleuchtet, robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut trocken, kühl, frostfrei keine extremen Temperaturschwankungen möglich begehbarem Lagerplatz ist ausreichend belüftet 		
[K.O.] 3.6.15 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager <ul style="list-style-type: none"> Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen) Eine stabile Tür, ggf. stabile Fenster sind vorhanden 		
3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen		
[K.O.] 3.6.18 Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern <ul style="list-style-type: none"> Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen Die Rückgabe erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem Der Entsorgungsweg kann dargelegt werden Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert Leere Behälter werden nicht wieder verwendet Sie werden an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert, getrennt von Produkten und Verpackungsmaterialien 		
[K.O.] 3.6.19 Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern <ul style="list-style-type: none"> Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden: die Verpackung wird dreimal von Hand gespült, das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben, die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt 		
[K.O.] 3.6.17 Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten <ul style="list-style-type: none"> Herstellieranweisungen für das Mischen werden eingehalten Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft 		
3.6.20 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln <ul style="list-style-type: none"> Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet 		
[K.O.] 3.7.1 Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität Eine Risikoanalyse, die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt (z.B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: <ul style="list-style-type: none"> die Anwendungsmethode die Kultur die Herkunft des Wassers der Zeitpunkt der Anwendung die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können 		Risikoanalyse für das genutzte Wasser für alle PSM-Maßnahmen s. Arbeitshilfe Nr. 15



Checkliste LU Pflanzenschutz

<p>3.7.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität</p> <p>Eine Risikoanalyse, die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt (z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Anwendungsmethode • die Kultur • die Herkunft des Wassers • der Zeitpunkt der Anwendung • die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen • Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können 		<p>Risikoanalyse für das genutzte Wasser für alle PSM-Maßnahmen s. Arbeitshilfe Nr. 15</p>
<p>7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange</p> <p>Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt</p>		
<p>7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen</p> <p>Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt</p>		
<p>7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt • Ein Notfallplan ist vorhanden. Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden. Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. AbfalldPONien, Treibstofftanks) hin. Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent) 		
<p>[K.O.] 7.1.5 Mitarbeiterinweisung und Qualifikation</p> <p>Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation). Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert</p>		
<p>[K.O.] 7.1.6 Schutzkleidung und ausrüstung, Anwenderschutz vorhanden</p>		
<p>7.1.7 Erste-Hilfe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden • Die Ausstattung erfolgt je nach Art und Größe des Betriebes und auf Grundlage der Risikoanalyse nach 7.1.4 • An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden 		



Checkliste LU Pflanzenschutz

Anforderung	Erfüllt ja/nein Nicht zutreffend	Bemerkung
7.1.8 Unfall- und Notfallplan Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> • Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen • Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse) • Ort des nächsten Telefons • Adresse des Betriebes • wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen) 		
7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
7.1.10 Gesundheitscheck Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen		
9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?		
9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?		
9.8.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?		

(Datum, Unterschrift Lohnunternehmen, Stempel)

Wartungsnachweis

Tabelle für mehrere Maschinen nutzbar! Wartung sollte jährlich durchgeführt werden!

Jährliche Wartung der Düngetechnik

Maschine: _____

	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis
Abdrehprobe				
Grenzstreuteller vorhanden				
Lager und Gelenke geschmiert				
Auslauföffnungen sauber				
Durchgeführt am				
Unterschrift				

Jährliche Wartung der Pflanzenschutztechnik

Maschine	Spritze	Pflanzmaschine		
	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis
Behälter ohne Risse und Ablagerungen				
Auslitern				
Pumpe leckfrei				
Schläuche leckfrei				
Rührwerk funktionstüchtig				
Düsen befestigt				
Düsen ohne Nachtropfen				
Saug- und Druckfilter sauber				
Absperrhähne und Ventile funktionstüchtig				
Durchgeführt am				
Unterschrift				



Wartungsnachweis

Bitte Maschine/Anlage unter „Gegenstand“ eintragen und Art der Wartung entsprechend ergänzen!

Jährliche Wartung Bewässerungssysteme und Anlagen

	Gegenstand			
Art der Wartung	Datum der Durchführung			
Hydranten kontrollieren				
Leitung spülen				
Wartung Maschine				
Fachkraft (Unterschrift)				

Sonstige Maschinen, Geräte, Anlagen

	Gegenstand			
Art der Wartung	Datum der Durchführung			
Ölwechsel				
Reinigung				
Fachkraft (Unterschrift)				

Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen

Schlagname: _____

Größe: _____ ha

Pacht ab: _____

Bezeichnung des Risikos	Mögliche Risiken (weitere ergänzen)	Risikobewertung (ausgeschlossen, gering, mäßig, groß)	Maßnahmen
Vorangegangene Nutzung <input type="checkbox"/> Ackerbau <input type="checkbox"/> Gemüsebau <input type="checkbox"/> Obstbau <input type="checkbox"/> Nicht landwirtschaftlich	Klärschlammeinsatz		Dokumentation Ausbringungszeitpunkt
	Schwermetalle, Bodenzustand		geeignete Kulturen, Grenzwerte beachten, Bodenanalyse
	PSM-Rückstände, Altlasten		Rückstandsmonitoring, geeignete Kulturmaßnahmen
	Schädlinge		geeignete Kulturen/ resistente Sorten, pflanzenbauliche Maßnahmen
	GVO-Anbau		Keine GVO-Sorten verwenden
	Nematoden		resistente Sorten, pflanzenbauliche Maßnahmen, Bodenuntersuchung
Bodeneignung	Wind-/Wassererosion Hanglagen		Bodenschonende Bearbeitung, Bearbeitungsrichtung, Windhecken, Drainagen
	Bodenzustand		Bodenanalysen
Grundwasserqualität/ - Verfügbarkeit	Mikrobielle, chemische Verunreinigungen		Wasseruntersuchung
	Negative Auswirkung auf Flora und Fauna durch Entnahme		wassersparende Bewirtschaftung, geeignete Kulturen
Umwelteinflüsse aus der Umgebung des Betriebes (Hochwasser, Tierhaltung, Staubent- wicklung, Kompostanlagen)	Gefahren für Arbeitskräfte		geeignete Kulturen, Teilflächen nicht beernten, Düsenwahl,
	Luftverunreinigungen		
	Abdrift		
Pflanzenschutzmitteleinsatz	Abdrift, Gerätetechnik		Düsenwahl, Witterungsbedingungen, Abstandsauflagen
	Unsachgemäße Anwendung		Sachkunde, gute fachliche Praxis
Rückstände oder Altlasten	Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle		Einhaltung Aufwandmengen, Anwendungsbestimmungen

- Fläche für die geplante Kultur uneingeschränkt nutzbar
 Fläche für die geplante Kultur nicht uneingeschränkt nutzbar
 (→ Maßnahmenplan)

Aktualität überprüft am: _____

(Datum, Unterschrift)



Verpächterbescheinigung

zwischen Verpächter:

Name:	Vorname:
Anschrift:	

und Pächter:

Name:	Vorname:
Anschrift:	

Als Verpächter bestätige ich, dass auf den folgenden Parzellen in den letzten 3 Jahren weder Pflanzenschutzmittel noch Klärschlamm entgegen geltendem Recht eingesetzt wurde. Die Bewirtschaftung erfolgte nach den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis der Landwirtschaft. Informationen zu Vorkulturen, Bodenzustand (Bodenanalyse), - wenn stattgefunden - der letzten Ausbringung von Klärschlamm (Grenzwerte wurden zum Zeitpunkt der Ausbringung eingehalten) können eingefordert werden.

Gemarkung/Flik-Nr.	Flur	Flurstück	Fläche in ha

(Ort, Datum, Unterschrift Verpächter)

Ackerschlagkartei Kartoffel

Betriebsdaten

Erntejahr

Name, Vorname des Erzeugers (Betrieb)

OGK

Betriebsnummer

Schlag

Bezeichnung/Nr. einschl. Gemarkung oder Flik-Nummer

Fläche(ha)

Sorte und Anerkennungsnummer

Bodenzahl

Bodenart

Vorfrucht

Vorvorfrucht

Neuer Standort: ja nein

Risikoanalyse: ja nein

Ackerschlagkartei Kartoffel

Pflanzung:						
Sorte/n		Pflanzdatum	Pflanzgutmenge (dt/ha)	Reihenabstand (cm)		
						Keimstimmung: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Vorkeimen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Bodenuntersuchung aus dem Jahr: N_{min}-Untersuchung (kg/N/ha) Schätzverfahren möglich						
	Mg/1.000 bzw. 100 ml Boden	Versorgungsstufen		Datum		
P ₂ O ₅						
K ₂ O						
MgO						
pH-Wert						
Nematodenuntersuchung						
Grundbodenbearbeitung/mechanische Pflegemaßnahmen:				Berechnungsmaßnahmen:		
Datum	Stadium	Maschine		Datum	Stadium	Niederschlag/mm

Ackerschlagkartei Kartoffel

Organische Düngung:						
Art /Düngertyp	Datum	Menge	Einarbeitung (Art und Datum)			
Zwischenfrucht						
Ernterückstände						
Mineralische Düngung:						
Datum	Stadium	Handelsname/Düngertyp	Menge kg/ha	Nährstoff kg/ha	Ausbringungsmethode	Fachkraft

Ackerschlagkartei Kartoffel

Pflanzenschutz (inkl. Beizung und Nacherntebehandlung)							
Datum	Stadium	Pflanzenschutzmittel (+ aktive Wirkstoffe)	Aufwandmenge l/ha, kg/ha	Begründung / Anwendungsgebiet	Wartezeit in Tagen	Pflanzenschutzgerät	Fachkraft

Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss jedoch mindestens das Mittel auf den Pflanzen getrocknet sein, falls keine weiteren Vorschriften festgelegt sind.

Ackerschlagkartei Kartoffel

Pflanzenschutz (inkl. Beizung und Nacherntebehandlung)							
Datum	Stadium	Pflanzenschutzmittel (+ aktive Wirkstoffe)	Aufwandmenge l/ha, kg/ha	Begründung / Anwendungsgebiet	Wartezeit in Tagen	Pflanzenschutzgerät	Fachkraft

Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss jedoch mindestens das Mittel auf den Pflanzen getrocknet sein, falls keine weiteren Vorschriften festgelegt sind.

Ackerschlagkartei Kartoffel

Ernte:				
Datum	Stadium	Maschine (z.B. geteiltes Ernteverfahren)	Ertrag dt/ha	

Bemerkungen:

Witterungsverlauf: (z.B. Bodentemperatur beim Pflanzen und Ernten; Bodenzustand beim Pflanzen; Niederschlagsverteilung etc.)

Besonderheiten: (z.B. auftretende Krankheiten mit Datum)

Es wurde eine Vorernteüberprüfung durchgeführt (Reifezustand, Erntebedingungen, Witterungsverhältnisse, Kontaminationsrisiken)

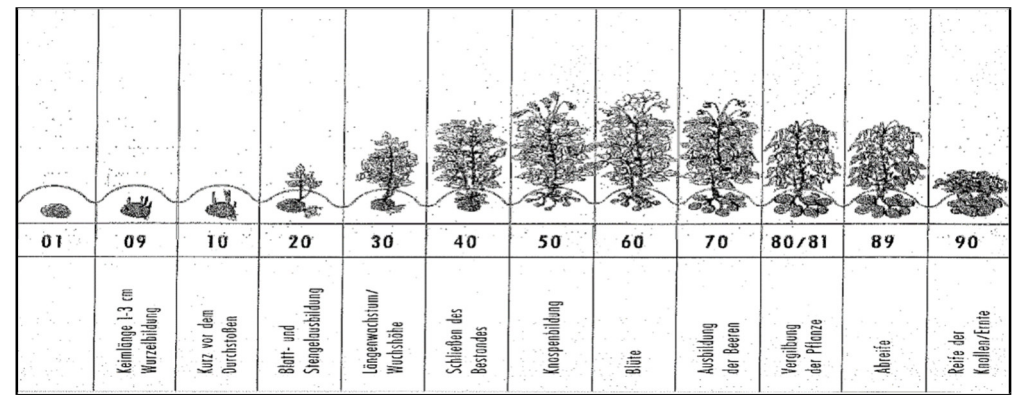
ja nein

Überprüfungsergebnis:

in Ordnung nicht in Ordnung

Datum _____ Unterschrift Erzeuger _____

Entwicklung der Kartoffel:
Bei jeder Pflanzenschutz-, Düngungs- und Pflegemaßnahme ist das zweistellige Entwicklungsstadium anzugeben.



Kontrolle Pflanzgut aus Eigenvermehrung



Nachname:	Tel.:
Vorname:	Fax:
Straße:	PLZ, Ort:

Hiermit beauftrage ich die EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH als QS-Bündler folgende Partie, welche ich im einjährigen Nachbau im Frühjahr _____ pflanzen werde, auf Quarantänekrankheiten untersuchen zu lassen. Der Probenehmer verpflichtet sich die Proben wie folgt weiterzuleiten:

- Probenaufbereitung und Untersuchung in Deutschland.
Bei positivem Befall untersteht die untersuchende Stelle der Richtlinie 93/85/EWG zur Bekämpfung der bakteriellen Ringfäule der Kartoffel. Bei Befallsfeststellung besteht eine Meldepflicht bei dem zuständigen Pflanzenschutzamt.
- Probenaufbereitung in Deutschland, Untersuchung durch die BIOREBA AG, Schweiz.
Bei Befallsfeststellung besteht eine Meldepflicht durch den Auftraggeber bei dem zuständigen Pflanzenschutzamt. Auftraggeber ist der Landwirtschaftliche Betrieb, der auf direktem Weg von der BIOREBA AG über sein Testergebnis informiert wird.

Achtung pro Partie gilt: Je 50 to eine Probe!

Sorte	Herkunft (Anerkennungs- nummer. Ausgangsmaterial)	Standort im Lager	Geplante Fläche (ha)	Geplante Pflanz- menge (to) (bitte angeben!)	Probenummer (vom Probenehmer auszufüllen)

(Ort, Datum, Unterschrift Landwirt)

(Unterschrift, Probenehmer)

Kontrollsystem Pflanzgut aus Eigenvermehrung

Pflanzgut aus Eigenvermehrung muss regelmäßig visuell auf Schädlinge und Krankheiten untersucht werden.

Datum	Sorte	Herkunft	Menge (to)	Lagerort	RW = Rohware SW = sortierte Ware	trocken	Frei von Fäule	Anteil beschädigter Knollen (gering, mittel, hoch)	Virus- probe gezogen	Quarantäne- probe gezogen

Düngebedarfsermittlung + bedarfsgerechte Düngung

(nur auszufüllen, wenn keine offizielle Bedarfsermittlung vorliegt!)

Ergebnisse der Bodenuntersuchung von _____

Fläche: _____

Nährstoff (kg/ha)		N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO	S	B	pH
Nährstoffbedarf (kg/ha) Ertragskorrektur je 100 dt/ha ab > 500 dt/ha Ertragsniveau +30									
Zuschlag / Abzug	Bodenuntersuchung	- Nmin-Gehalt							
	Wert der Vorfrucht	Raps -10 Zuckerrüben -20							
	Früchte / Rückstände	Strohbergung ja 0 / nein +10 Blattbergung ja 0 / nein -10							
	Zwischenfrucht	Leguminosen abgefahren -20 Leguminosen eingearbeitet -30							
	Org. Düngung im Frühjahr	Gärrest (Feb-Mai) 60-75 % vom verfügbaren N							
Düngeempfehlung mineralisch (kg/ha)									
Düngeplanung	Dünger	Menge (ha)		Nährstoff ausgebracht (kg/ha)					
		Gesamt (kg/ha)							

Risikoanalyse organische Düngung

Herkunft: eigener Betrieb Zulieferer

Anschrift: _____

Bezeichnung des Düngers (z.B. Hühnertrockenkot, Gärsubstrate etc.): _____

Datum der Anwendung (Monat): _____

Untersuchungsbefund: ja nein abgelegt unter: _____

Bezeichnung des Risikos <i>(Weitere ergänzen)</i>	Risikobewertung <i>(ausgeschlossen, gering, mäßig, groß)</i>	Maßnahmen
Übertragung von Pflanzenkrankheiten		
Übertragung von Unkrautsamen		
Kontaminierung durch Schwermetalle, Glas, Öle/Fette		Sachgemäße Fütterung, Lagerung des Düngers, Wartung der Maschinen, kein Gebrauch von Glas
Art und Herkunft von Düngern		Herkunftsnachweis
Qualitätseinbußen durch schwankende Nährstoffinhalte. Gefahr der Über-/ Unterdüngung		Nährstoffanalysen; Eingangskomponenten bei Substrat aus Biogasanlagen
Gefahr der Kontaminierung essbarer Pflanzenteile		Sperrfristen einhalten; kein Kontakt mit essbaren Teilen des Produkts
Ausbringungszeitpunkt		Sperrfristen einhalten;
Mikrobiologische Kontamination		

Bewertung

- Dünger geeignet / kein Risiko
 Dünger nicht geeignet

(Datum, Unterschrift)













Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes











Die Umsetzung von **mindestens 5 Maßnahmen** des integrierten Pflanzenschutzes ist nachzuweisen.

- Verwendung krankheitstoleranter bzw. resistenter Sorten
- Forderung von Nützlingen (Hecken, Sitzstangen, Steinhaufen, Nistkasten, u.a.)
- Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik
- Wechsel der Pflanzenschutzwirkstoffe zur Vermeidung von Resistenzen
- Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger (Nematoden, Verticillium u.a.)
- Standortgerechte Sortenwahl
- Teilflächen- und Randbehandlungen
- Wechsel der Anbauflächen/ Einhaltung erforderlicher Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen
- Einsatz von Gründüngung
- Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosion (z.B. durch Querpflügen, Mulchen, Zwischensaat, usw.)
- Vermeiden von staunassen Standorten
- Optimierung der Bewässerung (z.B. Düsenwagen)
- Bedarfsgerechte Bewässerung (z.B. Messung der Bodenfeuchte, klimatische Wasserbilanz)
- Anwendung bodenschonender Maßnahmen durch entsprechende bodenschonende Bearbeitungstechniken/-geräte
- optimaler Saat-/Pflanzzeitpunkt
- Schadschwellenkontrolle
- mechanische Unkrautbekämpfung
- Begrünung der Arbeitsgassen
- Einsatz von Mulchmaterialien
- Eintrag/Einsatz von Nützlingen (Raubmilben, Schlupfwespen, u.a.)
- Einsatz von Überwachungsgeräten (Leimringe, Leimtafeln, Lupe, Pheromonfallen, RIMPRO, u.a.)
- Mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung
- Einsatz von Kulturschutznetzen oder Vlies
- Sicherung der Raumhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen, Materialien usw.; Desinfektion)
- Sicherung der Feldhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen)
- _____
- _____










Gefahrstoffverzeichnis

Stoff- und Zubereitungsrichtlinie			GHS-Verordnung		
Gefahrenbezeichnung	Kennbuchstabe	Symbol	Bezeichnung	Kodierung	Piktogramm
Explosionsgefährlich	E		Explosiv	GHS01	
Hochentzündlich	F+		Entzündlich	GHS02	
Leichtentzündlich	F				
Brandfördernd	O		Oxidierend	GHS03	
Keine Entsprechung	o	O	Komprimierte Gase	GHS04	
Ätzend	C		Ätzend Reizend	GHS05	
Sehr giftig	T+		Sehr giftig	GHS06	










Stoff- und Zubereitungsrichtlinie			GHS-Verordnung		
Gefahrenbezeichnung	Kennbuchstabe	Symbol	Bezeichnung	Kodierung	Piktogramm
giftig	T		Giftig	GHS06	
Gesundheitsschädlich	Xn		Keine Entsprechung	o	o
Reizend	Xi				
Keine Entsprechung	o	O	C-M-R sensibilisierend TOST untere Kategorie	GHS07	
Keine Entsprechung	o	O	C-M-R sensibilisierend TOST obere Kategorie	GHS08	
Umweltgefährlich	N		Umwelt	GHS09	

Gefahrstoffverzeichnis

Bitte **ALLE** Pflanzenschutzmittel aus dem Lager eintragen und die entsprechende Gefahrenklasse ankreuzen.
 (Jedes neue Mittel muss einmal erfasst werden)

Pflanzenschutzmittel / Gefahrstoff												

Gefahrstoffverzeichnis

Pflanzenschutzmittel / Gefahrstoff												

Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern Entsorgungsplan Pflanzenschutzmittelverpackungen



Reinigung von Pflanzenschutzmittelkanistern

Die Behälter sind nach der Reinigung entweder über die Spülssystem der Spritze oder von Hand zu reinigen.

Dies gilt sowohl für Spritzen als auch für Pflanzmaschinen mit Beizeinrichtung!

Bei der Reinigung von Hand sind folgende Punkte zu beachten:

- Die Verpackung ist 3x von Hand zu spülen
- Das Spülwasser ist zu der Spritzbrühe zu geben und der Kanister gründlich über dem Einfüllstutzen der Spritze austropfen zu lassen
- Die Behälter sind bis zur Abgabe offen (ohne Verschluss) und trocken aufzubewahren! (Achtung: auch die leeren Behälter müssen unter Verschluss gelagert werden!)

Allgemeiner Anwenderschutz:

Bitte beachten Sie den Anwenderschutz beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln.

- Handschuhe, Schutzbrille, Atemschutzmaske (Achtung: Filter hat Ablaufdatum), Kombi

(Datum, Unterschrift)

Entsorgungsplan Pflanzenschutzverpackungen

- ✓ Alle Kanister sind unbrauchbar zu machen (z.B. Löcher) und ohne Deckel abzuliefern

Datum	Ort der Abgabe	Abnehmer



Risikoanalyse, mikrobiologische, chemische und physikalische Wasserqualität

Kultur: _____

Verwendung des Wassers	Pflanzenschutzmaßnahmen		
Herkunft des Wassers	<input type="checkbox"/> Brunnen	<input type="checkbox"/> Oberflächengewässer	<input type="checkbox"/> Öffentliche Trinkwasserversorgung
	<input type="checkbox"/> unbehandeltes Abwasser	<input type="checkbox"/> behandeltes Abwasser	
Kulturen	Kultur wird roh verzehrt:	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
	Wasser kommt in direkten Kontakt mit dem Produkt:	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Zeitpunkt der Probenahme	Während der Vegetationsperiode der Kultur, vor Erntebeginn Zeitpunkt: _____		
Probenahmeort	<input type="checkbox"/> Hydrant	<input type="checkbox"/> Brunnen	<input type="checkbox"/> Beregnung
Mögliche Risiken	Risiko ja / nein	Maßnahmen zur Beherrschung eines möglichen Risikos	
mikrobielle Verunreinigung (lange Stehzeiten des Wassers; tote Tiere;)		regelmäßige Wasseranalyse (Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering) Leitungen werden gespült	
chemische Verunreinigung		regelmäßige Wasseranalyse	
physikalische Verunreinigung		regelmäßige Wasseranalyse	
Beeinträchtigung der Entnahmestelle (Abwasser, _____)		Regelmäßige Wasseranalyse; Verwendung anderer Wasserquellen Entnahmestelle so dicht wie möglich am Produkt	
Probenahmezeitpunkt		Kein Risiko bei Kartoffeln, da nicht frisch verzehrt; Obst/Gemüse: Probenahme zu Beginn/ während der Vegetationsperiode, um Wasserentnahmestellen beurteilen zu können	

- Offizielle Wasseranalyse liegt vor.
(nicht erforderlich für Kartoffeln; **jährlich** erforderlich für Obst und Gemüse (welches für den Frischverzehr geeignet ist) das vom Bewässerungswasser direkt benetzt wird und eine mikrobielle Belastung nicht ausgeschlossen werden kann)

Häufigkeit der Analysen gemäß Risikoanalyse:

- jährlich alle 2-3 Jahre _____ Jahre

Verunreinigungsrisiko: hoch gering

Zeitpunkt gemäß Risiko:

- Beginn Vegetation im Laufe der Vegetation vor der Ernte

Wasseranalyse sollte an einem repräsentativen

Austrittspunkt des Wassers erfolgen: _____

- Wasser ist für angegebenen Verwendungszweck geeignet
(Grenzwerte gem. Leitfaden QS-GAP eingehalten)
- Wasser ist für angegebenen Verwendungszweck nicht geeignet
(Grenzwerte gem. Leitfaden QS-GAP nicht eingehalten)

(Datum, Unterschrift)

Risikoanalyse, mikrobiologische, chemische und physikalische Wasserqualität



Kultur: _____

Verwendung des Wassers	Pflanzenschutzmaßnahmen		
Herkunft des Wassers	<input type="checkbox"/> Brunnen	<input type="checkbox"/> Oberflächengewässer	<input type="checkbox"/> Öffentliche Trinkwasserversorgung
	<input type="checkbox"/> unbehandeltes Abwasser	<input type="checkbox"/> behandeltes Abwasser	
Kulturen	Kultur wird roh verzehrt:	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
	Wasser kommt in direkten Kontakt mit dem Produkt:	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Zeitpunkt der Probenahme	Während der Vegetationsperiode der Kultur, vor Erntebeginn Zeitpunkt: _____		
Probenahmeort	<input type="checkbox"/> Hydrant	<input type="checkbox"/> Brunnen	<input type="checkbox"/> Beregnung
Mögliche Risiken	Risiko ja / nein	Maßnahmen zur Beherrschung eines möglichen Risikos	
mikrobielle Verunreinigung (lange Stehzeiten des Wassers; tote Tiere;)		regelmäßige Wasseranalyse (Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering) Leitungen werden gespült	
chemische Verunreinigung		regelmäßige Wasseranalyse	
physikalische Verunreinigung		regelmäßige Wasseranalyse	
Beeinträchtigung der Entnahmestelle (Abwasser, _____)		Regelmäßige Wasseranalyse; Verwendung anderer Wasserquellen Entnahmestelle so dicht wie möglich am Produkt	
Probenahmezeitpunkt		Kein Risiko bei Kartoffeln, da nicht frisch verzehrt; Obst/Gemüse: Probenahme zu Beginn/ während der Vegetationsperiode, um Wasserentnahmestellen beurteilen zu können	

- Offizielle Wasseranalyse liegt vor.
(nicht erforderlich für Kartoffeln; **jährlich** erforderlich für Obst und Gemüse (welches für den Frischverzehr geeignet ist) das vom Bewässerungswasser direkt benetzt wird und eine mikrobielle Belastung nicht ausgeschlossen werden kann)

Häufigkeit der Analysen gemäß Risikoanalyse:

- jährlich alle 2-3 Jahre _____ Jahre

Verunreinigungsrisiko: hoch gering

Zeitpunkt gemäß Risiko:

- Beginn Vegetation im Laufe der Vegetation vor der Ernte

Wasseranalyse sollte an einem repräsentativen

Austrittspunkt des Wassers erfolgen: _____

- Wasser ist für angegebenen Verwendungszweck geeignet
(Grenzwerte gem. Leitfaden QS-GAP eingehalten)
- Wasser ist für angegebenen Verwendungszweck nicht geeignet
(Grenzwerte gem. Leitfaden QS-GAP nicht eingehalten)

(Datum, Unterschrift)



Risikoanalyse, mikrobiologische, chemische und physikalische Wasserqualität

Allgemeine Bewertung der Wasserherkünfte

Wasserart	Qualitätsbewertung
Grundwasser / Brunnen	Im allg. gute bis sehr gute Qualität
Wasser aus stehenden Gewässern	Im allg. ausreichende Qualität
Wasser aus Fließgewässern	Häufig Gefahr der Verunreinigung, große zeitliche Unterschiede in den chemischen und biologischen Parametern sowie zwischen den einzelnen Gewässern

(Quelle: QS Arbeitshilfe Beprobungsempfehlung für Bewässerungswasser von Obst, Gemüse, Kartoffeln; Version 01.01.2015)

Wasserqualität (gem. Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln Version 01.01.2015)

Bei Freiland- und Gewächshauskulturen für den Rohverzehr sind bei der Benetzung der für den Rohverzehr geeigneten Pflanzenteile folgende Werte einzuhalten:

- Intestinale Enterokokken unter 400 KbE/100 ml
- Escherichia coli unter 1000 KbE/100 ml

Wenn durch das Bewässerungsverfahren eine Benetzung der zum Verzehr geeigneten Teile der Ernteprodukte ausgeschlossen ist, entfällt eine Einschränkung nach hygienisch-mikrobiologischen Eignungsklassen.

Die erforderlichen Untersuchungen für die Einstufung des Wassers sind vorzunehmen. Dazu können Analysen, die im Rahmen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasserüberwachungen vorliegen (z.B. im Rahmen von Gewässergüteuntersuchungen) herangezogen werden.

Empfehlung Beprobungshäufigkeit und -zeitpunkt:

Untersuchungsveranlassung	Gewässer	Kriterien	Häufigkeit	Zeitpunkt
Einstiegsuntersuchung**	Brunnen	bakteriologisch	1x Jahr	unabhängig
		chemisch	1x Jahr	unabhängig
	Speicher/Kiesgrube	bakteriologisch	2x Jahr	Mai, Juli
		chemisch	1x Jahr	Juli
	Fließgewässer	bakteriologisch	2 -3 x Jahr	Mai, Juni, Juli
		chemisch	2x Jahr	Mai, Juli
Wiederholungsuntersuchung***	Brunnen	bakteriologisch	alle 3 Jahre	unabhängig
		chemisch*	alle 3 Jahre	unabhängig
	Speicher/Kiesgrube	bakteriologisch	1x Jahr	Juli
		chemisch*	1x Jahr	Juli
	Fließgewässer	bakteriologisch	2x Jahr	Mai, Juli
		chemisch*	1x Jahr	Juli

(Quelle: QS Arbeitshilfe Beprobungsempfehlung für Bewässerungswasser von Obst, Gemüse, Kartoffeln; Version 01.01.2015)



Erntevorbereitung

Verfahrensanweisung zur Erntevorbereitung

- Vor der Ernte werden Reifezustand, Boden- und Witterungsverhältnisse eingeschätzt.
- Vor der Ernte wird das Kontaminationsrisiko der Ernteprodukte, durch Unkräuter, Wild-, Nagetiere und Spaziergänger mit Hunden eingeschätzt.

Zur Risikominimierung werden ggf. folgende Maßnahmen durchgeführt:

- Einweisung des Erntepersonals
- Aufstellen von Wildzäunen
- Aufstellen von Hinweisschildern
- Entfernung von Unkraut vor der Ernte

Verfahren überprüft am: _____
(Datum, Unterschrift)

Erneute Überprüfung des Verfahrens am: _____
(Datum, Unterschrift)



Überprüfung der Meßgeräte

Die Überprüfung ist in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen. Falls keine Herstellerangaben vorliegen, müssen die Prüfmittel nach eigener Risikoeinschätzung (min. alle 12 Monate) überprüft werden!

Jährliche Kalibrierung der Thermometer/ Messgeräte

Gegenstand	Waage (für Pflanzenschutzmittel)	Messbecher (für Pflanzenschutzmittel)	Thermometer (Kartoffelhalle)	Absackwaage etc.
Durchführungsdatum				
Prüfergebnis				
Fachkraft (Unterschrift)				
Sonstige Anmerkungen	Geprüft mit Vergleichswaage	Vergleichsmenge; regelmäßige Erneuerung bei Abnutzung	Geprüft mit Vergleichsthermometer	Eichung; Vergleich

Schädlingsmonitoring / -bekämpfung

	Box Nr.		Box Nr.		Box Nr.		Box Nr.	
Datum Kontrolle	Befall	Köder	Befall	Köder	Befall	Köder	Befall	Köder
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

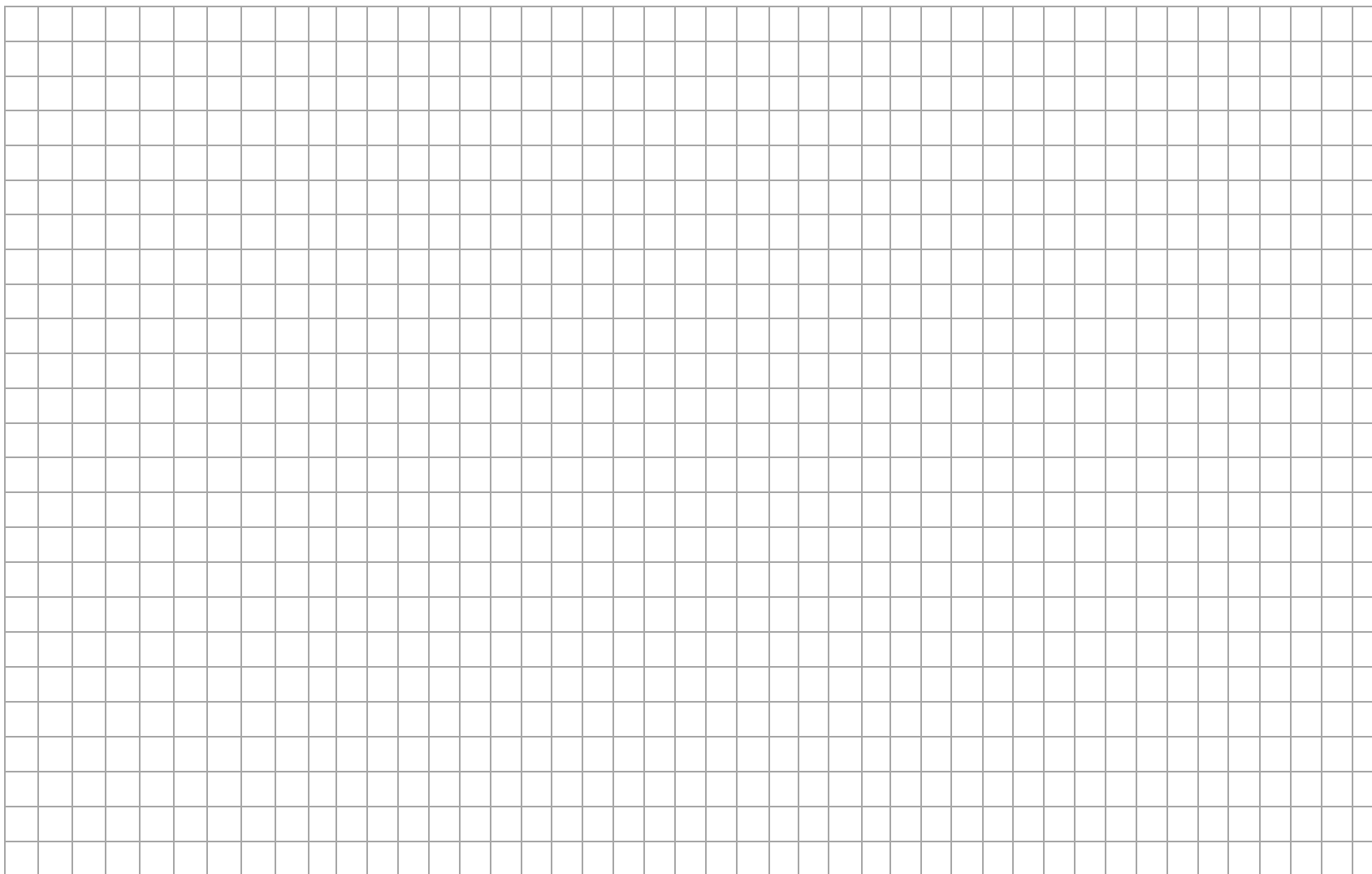
Legende Köder:**Wirkstoffhaltig bei Befall**

D = Difenacoum
 BF = Brodifacoum
 _____ = _____

Wirkstofffreier Köder für Monitoring

G = Getreide
 _____ = _____

Lageplan der Köderstellen





Umgang mit nicht konformen Produkten

Verfahren zum Umgang mit nicht konformen Produkten

(Ein nicht-konformes Produkt ist ein Produkt, das die Lebensmittelsicherheit, gesetzlichen Anforderungen, eine bestimmte Qualität oder die Kundenanforderungen nicht erfüllt)

- Die betroffene Ware wird kenntlich gemacht (z.B. mit Kreide an der Kiste, Etikett o.ä.) und separat gelagert, sodass es nicht zu einer Vermischung mit anderer Ware kommen kann

Bei mangelhafter Qualität/ Kundenanforderung nicht gegeben wird mit der Ware wie folgt verfahren:

- An die Stärkefabrik vermarktet
- Futtermittel
- _____

Sofern die Lebensmittelsicherheit/ gesetzl. Anforderungen nicht mehr gegeben ist, wird die Ware wie folgt entsorgt:

- Biogasanlage
- Als Futtermittel
- Auf dem eigenen Acker ausgebracht
- _____

(Datum, Unterschrift)



Retourenmanagement

Maßnahmenplan für den Umgang mit gesperrter Ware

Gemäß dem Fall, dass der Abnehmer dem Landwirt bzw. Lieferanten ein Problem mit einer Lieferung meldet, sowie bei einer Feststellung einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen wird wie folgt vorgegangen:

1. Landwirt/Abnehmer stellt Verkauf der betreffenden Ware ein.
2. Vermeidung der Vermischung mit anderer Ware (gesperrte Ware kennzeichnen)
3. Landwirt/Abnehmer informiert Lieferanten über Problem/ Reklamation der Ware.
4. Landwirt/Abnehmer informiert weitere Abnehmer, falls diese betroffen sind.
5. Information Bündler
6. Landwirt/Lieferant sucht die Ursache (Ackerschlagkartei, Lagerung etc.)
7. Landwirt/Lieferant leitet, wenn nötig Rückstandsuntersuchungen und Fehlerlösung ein.
8. Nach Klärung erfolgt die Entsorgung oder Freigabe für die weitere Vermarktung.
9. Überprüfung aller Prozesse im Betrieb

Allgemein gilt für die Abnehmer:

Die aktuellen Rufnummern und Ansprechpartner im landwirtschaftlichen Betrieb oder vom Lieferanten sind bekannt.

Für den Landwirt bzw. Lieferanten:

Es liegt eine aktuelle Liste aller Abnehmer inkl. Telefon-Nummern auf dem landwirtschaftlichen Betrieb oder beim Lieferanten vor.



Lieferanten- und Kundenliste

Lieferant	Anschrift	Tel-Nr.	Produkt

Kunde	Anschrift	Tel-Nr.	Produkt

Risikoanalyse Hygiene

Bezeichnung des Risikos, mögliche Gefahren	Bewertung: kein Risiko, gering, mäßig, groß	Maßnahmen zur Gefahrenbeherrschung
Neue Flächen Vorangegangene Nutzung; Belastung mit Unkraut und Schaderregern		Es werden keine Risikoflächen mit Kartoffeln bewirtschaftet; Verpächterbescheinigung
Rückstandhöchstgehalte Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte		Teilnahme am Rückstandsmonitoring; Einhaltung der Anwendungsbestimmungen im Pflanzenschutz
Düngung (organisch) und Gärsubstrat Krankheitsübertragung; Eintrag von Unkrautsamen; Art und Herkunft; Belastung mit Schwermetallen; Anwendungszeitpunkt		Herkunftsnachweisen; Analysen der Inhaltsstoffe; Zusammensetzung des Düngers; Kein Kontakt zu essbaren Teilen des Produktes;
Ernte		
Beschädigung der Knollen		Maschineneinstellung überprüfen
Verunreinigung durch Schmierfette und Öle		Regelmäßige Maschinenwartung, Sichtkontrolle
Verunreinigung durch Personal		Hygieneunterweisung, Hygienecheckliste
Erntebänder/ Sortieranlagen: Gefahr durch Verunreinigung mit Schmutz und Krankheitserregern		Regelmäßige Reinigung; Reinigungsplan; Einweisung der Mitarbeiter
Sonstige Maschinen: Gefahr durch Verunreinigung und Beschädigung der Ware		Nach Arbeitsende reinigen
Transport		
Beschädigung der Knollen		Fallsegel auf dem Anhänger, geringe Fallhöhen bei Entladung nicht über 50 cm
Verunreinigungen der Transportbehälter durch Erde, andere Transportgüter (z.B. Düngemittel) etc., Verunreinigung durch Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Ladefläche		Reinigungsplan, Sichtkontrolle der Fahrzeuge, Reinigung von Transportbehältern und Transportfahrzeugen Verwendung von geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
Verunreinigungen durch ungeschützten Transport (z.B. Witterung, Tiere)		Abdeckplane auf dem Anhänger, Ernte bei geeigneten Witterungsbedingungen

Risikoanalyse Hygiene

Bezeichnung des Risikos, mögliche Gefahren	Bewertung: kein Risiko, gering, mäßig, groß	Maßnahmen zur Gefahrenbeherrschung
Lagerung / Handhabung		
Beschädigung der Knollen		Fallhöhen anpassen, Maschineneinstellung
Verunreinigung durch Schmierfette und Öle		Reinigungsplan. Betriebsmittel, Maschinen außerhalb des Lagers. Verwendung von geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
Großkisten/ Boxen Verunreinigung durch verdorbene Ware; Schmutzbelastung; Zugang von Tieren		Vor und nach der Saison reinigen; Köderboxen aufstellen und kontrollieren
Haustiere, Vögel		Zugang von Haustieren und Vögeln beschränken
Schadnager		Schadnagerbekämpfungsplan
Lagertemperatur		Temperaturaufzeichnung; Messgeräte überprüfen
Aufbereitung		
Verunreinigung durch Personal, Besucher, Dienstleister		Hygieneunterweisung, Reinigungsplan sanitäre Anlagen; Aushang Hygienerichtlinien
Verunreinigung durch Glas, Plastik, Metall, etc.		Schulungen, Anweisungen, bruchsichere Lampen
Hygiene Gefahren durch Mitarbeiter, Besucher, Tiere		Hygieneschulungen der Mitarbeiter; Hygienechecklisten; Produktionsbereiche geschlossen halten

- Kein Risiko vorhanden
- Risiko vorhanden (Maßnahmenplan)

(Datum, Unterschrift)



Hygienecheckliste

Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für Lebensmittel, einschließlich der Beförderung, der Lagerung und der Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, einschließlich der korrekten Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden. Sobald Gemüse oder Obst also behandelt (z.B. durch Waschen, Umfüllen, Kühlen, Lagern, Befördern, Schneiden, Bündeln), gelagert oder befördert wird, unterliegen die Betriebe der Lebensmittelhygieneverordnung.

Kriterium	Wer ist verantwortlich?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Allgemeine Anforderungen				
Rauchverbot				
In den Arbeitsräumen und während der Arbeit				
Deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen				
Einweisung in Hygiene beim Umgang mit Obst und Gemüse sowie Speisekartoffeln				
Mitarbeiterschulung				
Einweisung der Saisonarbeiter				
Themen: <ul style="list-style-type: none"> ■ Sauberkeit ■ Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut ■ Abfallentsorgung 				
Toiletten				
Wasserspülung vorhanden				
Mit Handwaschbecken ausgestattet				
Sauberkeit gewährleistet				
Handwaschbecken				
Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden				
Geeignete Reinigungsmittel vorhanden				
Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Müllbehälter				
Geeignete, einwandfreie Behältnisse				
Abfalllager				
Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und-entsorgung				
Frei von Schädlingen und Ungeziefer				



Hygienecheckliste

Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereiches				
Innenbereich – gut sichtbar vorhanden				
Außenbereich – gut sichtbar vorhanden				
Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen				
Sauberkeit der Räume				
Reinigungsplan vorhanden				
Sauberkeit der Transportfahrzeuge				
Sauberkeit nachgewiesen/gewährleistet; Maßnahmen zur Reinigung vorhanden				
Transport des Ernteguts				
Sauberkeit der Transportbehälter (Reinigungsplan) gewährleistet				
Waschen des Ernteguts				
Geeignete Vorrichtungen vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Qualität des Waschwassers (Trinkwasserqualität)				
Korrosionsbeständiges Material				
Tische, Schneidbrenner, Schneidwerkzeuge				
Sauberkeit gewährleistet				
Sortieranlagen				
Sauberkeit gewährleistet				
Verpackungsanlage				
Sauberkeit gewährleistet				
Ernteabfälle				
Keine Kontaminationsgefahr				
Erntebehälter				
Sauberkeit; Verwendung nur für Erntegut				
Erntemaschinen				
Min. jährliche. Reinigung und regelmäßige Wartung				

(Datum)

(Unterschrift)



Allgemeiner Reinigungsnachweis

Reinigungs-gegenstand; Maschine; Ausrüstung	Notwendig / Im Betrieb vorhanden Ja / nein	Art der Reinigung / Maßnahme	Intervall / Häufigkeit
Düngerstreuer		Reinigung mit Wasser	Jährlich nach Gebrauch
Pflanzenschutzspritze		Reinigung mit Wasser; Kontrolle / Reinigung der Düsen	Jährlich und bei Bedarf
Pflanzenschutzspritze		TÜV	Siehe Prüfplakette
Pflanzmaschine		TÜV, Wartung Reinigung	Wartung vor Einsatz; Trockenreinigung bei Bedarf; Waschen und desinfizieren min. jährlich
Bodenbearbeitung		Trocken / nass nach Bedarf	Nach Bedarf
Beregnungen		Jährlich Wartung vor Einsatz;	Jährlich vor erstem Einsatz und nach Bedarf
Beregnungsanlagen		Leitungen Entleeren / Fluten	Jährlich vor Einsatz und bei Bedarf
Kartoffelroder		Trocken reinigen; nass reinigen	Jährlich und nach Bedarf
Wagen / Transport		Waschen; ggf. Desinfektion Abfegen nach Bedarf	Nach Gebrauch bzw. nach Bedarf
Halle; Boxen		Fegen trocken/nass nach Bedarf	Vor Einlagerung, nach Auslagerung; Bei Bedarf
Kisten		Waschen; ggf. desinfizieren	Nach Gebrauch nass + desinfizieren
Fördertechnik		Trocken / nass nach Bedarf	Jährlich; nach Bedarf oder Verschmutzung nass oder trocken
Sortieranlage		Trocken / nass nach Bedarf; ggf. Desinfektion	Jährlich; nach Bedarf oder Verschmutzung
Sanitäre Einrichtungen		Reinigung	Regelmäßig
Schutzkleidung Pflanzenschutz		Waschen	Regelmäßig; nach Verschmutzung
Abfalllagerung		Besenrein; ggf. Wasser Desinfektion	Nach Bedarf

Hygieneregeln im Unternehmen

Folgende Anweisungen sind von Mitarbeitern, Besuchern und sonstigen Personen, die in sich auf dem Betrieb aufhalten, zu beachten:

Rauchen, Essen und Trinken

- Rauchen ist nur in speziell vom Betrieb ausgewiesenen Räumen gestattet.
- Der Verzehr von Speisen und Getränken ist nur in angewiesenen Bereichen gestattet; die Möglichkeit der Kontamination unserer Produkte soll damit ausgeschlossen werden. Der Genuss von Alkohol ist während der Arbeitszeit generell untersagt.
- Glasflaschen dürfen wegen des Gefährdungspotenzials für unsere Produkte nicht mit in die Produktionsstätte genommen werden.

Arbeitskleidung, Schmuck

- Arbeitskleidung muss den Anforderungen und Sicherheitsvorschriften entsprechen (ggf. Gehörschutz, Handschuhe, Sicherheitsschuhe). Gegenstände wie Uhren, Schmuck, Geld, Werkzeuge, Kugelschreiber etc. sollten verdeckt getragen werden, so dass der Fremdkörperbesatz vermieden wird.
- Arbeits- und Schutzkleidung sollte sauber sein und regelmäßig und separat von anderer Kleidung gereinigt werden. Aufbewahrung von Arbeits- und Schutzkleidung sollte separat erfolgen

Allgemeines Verhalten/

Hygiene

- Grundsätzlich ist auf Sauberkeit und Ordnung zu achten.
- Jeder Mitarbeiter hat sich beim Niesen oder Husten vom Produkt abzuwenden, Händewaschen vor der Arbeitsaufnahme sowie nach dem Toilettenbesuch gehört zur Pflicht. Gleiches gilt beim Wiederbeginn der Arbeitsaufnahme nach Pausen oder Reparaturen. Jeder Mitarbeiter sollte nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen (z.B. ölige Werkzeuge etc.) sich gründlich die Hände waschen, um eine Produktkontamination zu vermeiden.
- Anfallender Müll ist sofort in den vorgesehenen Behältern zu entsorgen.
- Schädlingsbefall ist sofort dem Betriebsleiter zu melden und entsprechend zu bekämpfen.
- Im Falle von Infektionserkrankungen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger auf andere Mitarbeiter und das Produkt übertragen werden können, muss eine sofortige ärztliche Untersuchung vorgenommen werden und der Kontakt zum Betrieb für die Dauer der Krankheit vermieden werden. Die Arbeit darf erst nach Genesung und wenn keine Krankschreibung mehr vorliegt, wieder aufgenommen werden
- Um Entzündungen in der Wunde und Ausfluss von Blut und Wundsekret zu vermeiden, sollte der Mitarbeiter schnellstmöglich die Wunde verbinden (z.B. Hygienehandschuhe) lassen.

Umgang mit Glas, Beleuchtungskörper, Plastik, Metall usw.

- Grundsätzlich sind Vorkehrungen gegen Bruch zu veranlassen. Dies kann durch entsprechende Abdeckung oder Entfernen der gefährdeten Produkte erfolgen. Arbeiten Sie vorsichtig!
- Gegenmaßnahme bei Glasbruch, Metall, Plastik etc. auf Maschinen oder Produkten
 - Unterrichten Sie ihren Vorgesetzten und die betroffenen Mitarbeiter!
 - Veranlassen Sie, dass kein betroffenes Produkt weiterverarbeitet oder transportiert wird. Stellen Sie die betroffene Maschine ab.
 - Leiten Sie entsprechende Reinigungsmaßnahmen ein. Kontrollieren Sie nochmals die Maschinen vor der Freigabe zusammen mit dem jeweiligen Vorgesetzten / Maschinenführer.
 - Produkte sind nach den Anweisungen des Betriebsleiters / der Geschäftsführung zu behandeln (z.B. Entsorgung).

Instandhaltung/neue Anlagen/ Inbetriebnahme

- die Maschine auf Verschmutzungen / Teile zu untersuchen
- Verschmutzungen wie Öle, Fette und Abriebe werden durch Abwischen entfernt.
- Schweißnähte und scharfe Kanten sind zu glätten und von metallischen Rückständen zu säubern. Grobteile sind einzusammeln, Feinteile wie Späne müssen herausgesaugt werden.

(Datum, Unterschrift)

Instrucțiuni privind igiena

1. Curățenia personală

- Spălați mâinile după utilizarea toaletei. Pe cât posibil, vă rugăm să folosiți detergenți neparfumați și prosoape curate.
- Îngrijiți rapid orice rană
- Unghiile trebuie să fie curate și scurte; eventual se vor purta mănuși (Respectați indicațiile șefului de întreprindere sau a oricărei alte persoane responsabile).
- La manipularea legumelor pregătite pentru comercializare, îmbrăcămintea trebuie să fie curată și pe măsură.
- La cerere, la lucru se va purta îmbrăcăminte de muncă (de ex. mantale, mănuși, plasă de păr).

2. Starea de sănătate a colaboratorilor

- Acoperiți tăieturii.
- În caz de îmbolnăviri cum ar fi infecții gripale, grețuri, vomă sau diaree, informați șeful de întreprindere.
- Anunțați șefului de întreprindere cazurile de răni infectate, infecții ale pielii sau abcese
- În cazuri urgente, consultați medicul

3. Evacuarea deșeurilor

- Evacuați imediat și depuneți pe categorii deșeurile rezultate în recipientele special prevăzute
- Goliți zilnic recipientele pentru deșeuri
- Nu păstrați în spațiile de depozitare, de producție și de desfacere deșeurile de alimente și deșeurile de altă natură, care nu au legătură cu procesul de producție
- Dacă bănuiți o apariție a dăunătorilor, informați neîntârziat șeful de întreprindere

4. Cioburi de sticlă

- La contactul cu sticla (de ex. sticle de băutură, geam, becuri gen tub incandescent) păstrați o distanță minimă de 5 m față de marfă resp. alimente.
- În cazul apariției de cioburi de sticlă, informați șeful de întreprindere.
- Toate alimentele intrate în contact cu cioburi de sticlă sau plastic vor fi îndepărtate neîntârziat.

5. Recoltarea și pregătirea

- Protejați marfa recoltată de expunerea directă la soare și vânt.
- Recipientii folosiți la recoltare sunt destinați doar pentru marfă. Dacă folosiți remorci, containere sau roabe ca recipiente de recoltare, aceștia vor fi curățați înainte utilizării lor.
- Utilizați numai lăzi și ambalaje curate.
- În cazul unor întreruperi de muncă mai îndelungate (de ex. peste noapte) materialul de ambalaj va fi îndepărtat de pe câmp.
- Manipulați marfa cu precauție
- Triați marfa deteriorată.
- Evitați resp. îndepărtați corpurile străine (de ex. bijuterii, pietre, unelte de recoltat).
- Evitați purtatul de bijuterii.
- Evitați strănutatul, scuipatul și tușitul în apropierea alimentelor.
- În spațiile de producție și depozitare nu este permis fumatul și consumul de alimente (valabil și pentru guma de mestecat) și de băuturi.
- Evitați contactul direct cu solul al mărfii pregătite pentru comercializare.

6. Curățarea încăperilor, instalațiilor, aparatelor și mașinilor

- Vezi plan de curățenie.
- După curățare, evitați să lăsați apă stagnantă
- După fiecare utilizare, clătiți aparatele și mijloacele de curățare cum ar fi lavetele, periile; acestea se vor schimba la intervale regulate
- Respectați indicațiile șefului de întreprindere sau a oricărei alte persoane responsabile.

Instrukcja dotycząca zachowania higieny

1. Higiena osobista

- Po wyjściu z toalety należy umyć ręce. Używać w ramach możliwości nieperfumowanych środków czyszczących i czystych ręczników.
- Należy natychmiast opatrywać rany i skaleczenia
- Należy mieć krótkie i czyste paznokcie lub nosić rękawice. (Przestrzegać instrukcji kierownika zakładu lub innej osoby odpowiedzialnej.)
- Zwracać uwagę na odpowiednią czystość ubrania podczas kontaktu z warzywami przeznaczonymi bezpośrednio na rynek.
- Na polecenie nosić odzież roboczą (np. odzież wierzchnią, rękawice, siateczki na włosy).

2. Zdrowie pracowników

- Przykrywać rany cięte
- W przypadku zachorowania na infekcje grypowe, mdłości, nudności lub biegunkę poinformować kierownika zakładu.
- Należy zgłaszać zainfekowane rany, infekcje skórne lub wrzody kierownikowi zakładu.
- W nagłych przypadkach zwrócić się do lekarza.

3. Usuwanie odpadów

- Śmieci należy natychmiast sortować wg rodzaju i wrzucać do przewidzianych dla nich pojemników na odpady.
- Pojemniki na odpady należy codziennie opróżniać
- Odpadów spożywczych oraz innych odpadów, które nie są związane z procesem produkcji zakładu nie należy przechowywać w magazynie, hali produkcyjnej lub pomieszczeniach sprzedaży.
- Podejrzenia co do wystąpienia szkodników należy natychmiast zgłaszać kierownikowi zakładu.

4. Potłuczone szkło

- Posługując się szkłem (np. butelki z piciem, szyby, świetlówki) należy zachować min. odległość 5 m od towarów lub środków spożywczych.

- W razie rozbicia szkła poinformować kierownika produkcji.
- Wszystkie środki spożywcze, które będą miały kontakt z odłamkami szkła lub plastiku należy natychmiast usunąć.

5. Zbiór i przygotowanie

- Zebrany towar chronić przed promieniami słońca i wiatrem.
- Pojemniki do zbioru używać wyłącznie na towar. Jeśli jako pojemniki do zbioru są używane przyczepy, kontenery lub taczki, muszą one przed użyciem zostać wyczyszczone.
- Używać wyłącznie czystych skrzynek i czystych opakowań.
- Materiały opakowaniowe w przypadku dłuższych przerw (np. w nocy) usuwać z pola.
- Z towarem należy obchodzić się ostrożnie.
- Usunąć towar uszkodzony.
- Unikać ciał obcych, wybrać je (np. biżuteria, kamienie, narzędzia do zbioru).
- Unikać noszenia ozdób.
- Unikać kichania, plucia i kaszłania na produkty spożywcze.
- Na terenie, gdzie odbywa się produkcja, i w magazynie nie wolno palić, jeść i pić (dotyczy to też gumy do żucia).
- Unikać, aby towar przeznaczony na rynek nie miał bezpośredniego kontaktu z ziemią.

6. Sprzątanie pomieszczeń, czyszczenie instalacji, urządzeń i maszyn

- Patrz plan czyszczenia.
- Nie pozostawiać mokrych powierzchni po umyciu.
- Środki czystości i przybory, jak np. myjki, szczotki po każdorazowym wykorzystaniu wypłukać i regularnie wymieniać.
- Przestrzegać poleceń kierownika zakładu lub innej osoby odpowiedzialnej.



Hygieneanweisung, Hygieneschulung

Schulungsplan

Schulungsthemen:

- Hygieneunterweisung
Inhalte: Hygienerichtlinien im Unternehmen; Gefahren und Vermeidung von Verunreinigungen (physikalische, chemische und mikrobiologische Verunreinigungen)

Schulungsintervall:

- Die Unterweisungen müssen 1x jährlich erfolgen
- Bei neuen Mitarbeitern muss die Schulung beim Arbeitsbeginn durchgeführt werden

Schulungssprache:

- deutsch polnisch rumänisch _____

Hygieneschulung

Schulungsthema:

- Hygienerichtlinien im Unternehmen

Datum: _____ Uhrzeit von/bis: _____

geschult durch: _____

Hygieneunterweisung

Ich bestätige hiermit, dass ich von meinem Betriebsleiter über die Hygienefragen im Betrieb unterrichtet wurde.

Der Betriebsleiter hat mich darüber in Kenntnis gesetzt, dass ich alle ansteckenden Krankheiten melde, welche den Umgang mit Produkten für die menschliche Ernährung einschränken.

Name, Vorname	Ort	Unterschrift



Abfallmanagement

Liste der Abfallstoffe / Abfallmanagement

Abfallquelle	Abfallstoffe	Lagerort bis zur Entsorgung	Entsorgung	auf Betrieb vorhanden ja / nein
Pflanzenschutz	leere Behälter / Säcke	Lager für PSM Behälter	PAMIRA	
Pflanzenschutz	nicht zulässige Mittel	PSM Lager	Sondermüllentsorgung	
Düngemittel	leere Behälter / Säcke	PSM Behälter Lager	PAMIRA, kommunale Entsorger	
Verpackungen	Umverpackungen / Papier Aussortierte Kartonagen		Altpapier	
Verpackungen	Umverpackung / Kunststoffe	Gelber Sack		
Sortierung / Aufbereitung	Organische Abfälle		Kompost	
Werkstatt	Altölkannister / -fässer	Werkstatt	Rückgabe an Lieferanten	
Unterkünfte Erntehelfer	Restmüll	Müllcontainer Restmüll	Kommunale Restmüllentsorgung	

Mitarbeitereinweisung und -qualifikation



Schulungsthema:

- Unfallverhütung und Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz;
Umgang mit komplexen Maschinen

Datum: _____

Uhrzeit von/bis: _____

Geschult durch: _____

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Ich bestätige hiermit, dass ich von meinem Betriebsleiter anhand der Betriebsanweisung über Maßnahmen zum Umgang bei Not- und Unfällen unterrichtet wurde (Notfallplan). Eine Unterweisung in allgemeinen Sicherheits- und Gesundheitsmaßnahmen und den Umgang mit komplexen und gefährlichen Geräten sowie Agrochemikalien ist erfolgt. Mitarbeitern, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, ist gemäß ArbMedVV in Verbindung mit der GefStoffV die Möglichkeit zum jährlichen Gesundheitscheck angeboten worden.

Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) § 5 Angebotsvorsorge

- (1) Der Arbeitgeber hat den Beschäftigten Angebotsvorsorge nach Maßgabe des Anhangs anzubieten. Angebotsvorsorge muss vor Aufnahme der Tätigkeit und anschließend in regelmäßigen Abständen angeboten werden. Das Ausschlagen eines Angebots entbindet den Arbeitgeber nicht von der Verpflichtung, weiter regelmäßig Angebotsvorsorge anzubieten.
- (2) Erhält der Arbeitgeber Kenntnis von einer Erkrankung, die im ursächlichen Zusammenhang mit der Tätigkeit des oder der Beschäftigten stehen kann, so hat er ihm oder ihr unverzüglich Angebotsvorsorge anzubieten. Dies gilt auch für Beschäftigte mit vergleichbaren Tätigkeiten, wenn Anhaltspunkte dafür bestehen, dass sie ebenfalls gefährdet sein können.
- (3) Der Arbeitgeber hat Beschäftigten sowie ehemals Beschäftigten nach Maßgabe des Anhangs nach Beendigung bestimmter Tätigkeiten, bei denen nach längeren Latenzzeiten Gesundheitsstörungen auftreten können, nachgehende Vorsorge anzubieten. Am Ende des Beschäftigungsverhältnisses überträgt der Arbeitgeber diese Verpflichtung auf den zuständigen gesetzlichen Unfallversicherungsträger und überlässt ihm die erforderlichen Unterlagen in Kopie, sofern der oder die Beschäftigte eingewilligt hat.

Name, Vorname	Ort	Unterschrift

Alarmplan



Verhalten bei Unfällen

1. Unfall melden

Notruf 112

WER meldet?
WAS ist geschehen?
WO ist es passiert?
Sind Menschen in Gefahr?

2. Erste Hilfe
Absicherung des Unfallortes!
Versorgung der Verletzten
3. weitere Maßnahmen
Krankenwagen/Feuerwehr
einweisen!
Schaulustige entfernen!



Verhalten im Brandfall

1. Brand melden

Feuerwehr 112

WER meldet?
WAS ist geschehen?
WO ist es passiert?
Sind Menschen in Gefahr?

2. In Sicherheit bringen
Gefährdete Personen mitnehmen!
Türen schließen!
Auf Anweisungen achten!
3. weitere Maßnahmen
Feuerwehr einweisen!
Schaulustige entfernen!
Feuerlöscher benutzen!

Notrufnummern

Polizei: **110**

Feuerwehr: **112**

Arzt: _____

Betrieb: _____



Standorte Feuerlöscher

1) _____

2) _____

3) _____

