

Checkliste QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Spotaudit)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	<input checked="" type="checkbox"/>		
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>		
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>		
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>		
Auditdatum (von)		Auditdatum (bis)	
Auditanzfang (hh:mm)		Auditende (hh:mm)	
Auditdauer (hh:mm)			
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)			
Zertifizierungsstelle			
Nachname, Vorname des Auditors			
Wdh D-Abw./General-K.O.		Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.	
Kommentare			
Vorläufiges Auditergebnis		Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen	

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Ich bestätige die Angaben zum Betrieb und zur Durchführung des Audits.
Eine Kopie des Auditberichts (mind. des Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP und FIAS!)										
a 2 Allgemeine Anforderungen										
a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
a 2.1.1	1	OG,K		Betriebsdaten #					X	
a 2.1.2 SPOT	1	OG,K		Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #						
a 2.1.3 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
a 2.1.4	1	OG,K		Ereignis- und Krisenmanagement					X	
a 2.1.5	1	OG,K		Teilnahme "Ausgegliederte Vermarktung"					X	
a 2.2 Betriebsführung										
a 2.2.1	1	OG,K		Qualifikation					X	
a 2.2.2	1	OG,K	D=K.O.	Subunternehmer *					X	
a 2.2.3	1	OG,K		Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik					X	
a 2.2.4 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Getrennte Lagerung						
a 3 Anforderungen Pflanzenproduktion										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1 Anforderungen an den Standort										
a 3.1.1	1	OG,K		Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate #					X	
a 3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz										
a 3.2.1	1	OG,K		Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtige					X	
a 3.2.2	1	OG,K		Chemische Bodenentseuchung					X	
a 3.3 Aussaat/Pflanzung										
a 3.3.1	1	OG,K		Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung					X	
a 3.3.2	1	OG,K		Pflanzengesundheit, Pflanzguteignung und Zukauf					X	
a 3.3.3	1	OG,K		Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung					X	
a 3.3.4	1	OG,K	D=K.O.	Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes					X	
a 3.3.5	1	OG,K		Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung					X	
a 3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)										
a 3.4.1	1	OG,K		Nationale GVO-Gesetzgebung #					X	
a 3.4.2	1	OG,K		Einsatz von GVO-Sorten und -Produkten					X	
a 3.4.3	1	OG,K	D=K.O.	Information der Kunden über den GVO-Status der Produkte					X	
a 3.4.4	1	OG,K		Minimierung der Kontaminierung von nicht-GVO-Produkten					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.4.5	1	OG,K	D=K.O.	Getrennte Lagerung von GVO- und nicht-GVO-Ware					X	
a 3.5 Düngung										
a 3.5.1	1	OG,K		Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen #					X	
a 3.5.2	1	OG,K		Fachkompetenz der verantwortlichen Person					X	
a 3.5.3	1	OG,K		Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen					X	
a 3.5.4	1	OG,K		Düngebedarfsermittlung					X	
a 3.5.5	1	OG,K		Bedarfsgerechte Düngung					X	
a 3.5.6	1	OG,K		Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz					X	
a 3.5.7 SPOT	1	OG,K		Ausbringung von Düngemitteln						
a 3.5.8	1	OG,K		Risikoanalyse für organische Dünger					X	
a 3.5.9 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs						
a 3.5.10 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Aufbringung von Klärschlamm						
a 3.5.11 SPOT	1	OG,K		Verwendung von Gärsubstraten						
a 3.5.12	1	OG,K		Nährstoffgehalte und Bestandsliste Düngemittel					X	
a 3.5.13 SPOT	1	OG,K		Lagerung von anorganischen Düngemitteln						
a 3.5.14 SPOT	1	OG,K		Lagerung von organischen Düngemitteln						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung										
a 3.6.1	1	OG,K	D=K.O.	Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaß					X	
a 3.6.2	1	OG,K		Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz					X	
a 3.6.3 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Einhaltung der Wartezeit *						
a 3.6.4 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln *						
a 3.6.5	1	OG,K	D=K.O.	Sachkundenachweis					X	
a 3.6.6	1	OG,K	D=K.O.	Einhaltung der Wiederbetretungsfristen					X	
a 3.6.7	1	OG,K	D=K.O.	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes					X	
a 3.6.8 SPOT	1	OG,K		Vermeidung von Abdrift						
a 3.6.9 SPOT	1	OG,K		Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten						
a 3.6.10	1	OG,K		Liste Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel					X	
a 3.6.11 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6.12 SPOT	1	OG,K		Kennzeichnung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6.13	1	OG,K		Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis					X	
a 3.6.14 SPOT	1	OG,K		Pflanzenschutzmittellager						
a 3.6.15 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Zugang zum Pflanzenschutzmittellager						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.16 SPOT	1	OG,K		Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen						
a 3.6.17 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten						
a 3.6.18 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern						
a 3.6.19	1	OG,K	D=K.O.	Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern					X	
a 3.6.20 SPOT	1	OG,K		Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.7 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte										
a 3.7.1 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität *						
a 3.7.2	1	OG,K		Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität					X	
a 3.7.3 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Abwasser						
a 3.8 Wassermanagement										
a 3.8.1	1	OG,K		Nachhaltige Nutzung von Wasser					X	
a 3.8.2	1	OG,K	D=K.O.	Wasserentnahme und Ableitung					X	
a 3.8.3	1	OG,K		Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen #					X	
a 3.9 Ernte und Transport										
a 3.9.1 SPOT	1	OG,K		Erntevorbereitung						
a 3.9.2	1	OG,K		Aufzeichnungen zur Ernte					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.10 Lagerung und Handhabung von Produkten										
a 3.10.1 SPOT	1	OG,K		Warenidentifikation im Lager						
a 3.10.2 SPOT	1	OG,K		Qualitätserhaltende Maßnahmen						
a 3.10.3	1	OG,K		Überprüfung der Messgeräte					X	
a 3.10.4 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Schädlingsmonitoring/ -bekämpfung *						
a 3.10.5	1	OG,K		Umgang mit nicht konformen Produkten #					X	
a 3.11 Dokumentation von Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung										
a 3.11.1	1	OG,K		Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen					X	
a 3.11.2 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *						
a 3.11.3	1	OG,K	D=K.O.	Kennzeichnung von QS-Ware *					X	
a 3.11.4	1	OG,K		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer					X	
a 3.11.5 SPOT	1	OG,K		Zeichennutzung						
a 3.11.6 SPOT	1	OG,K		Produktkennzeichnung						
a 3.12 Verpackung von Ernteprodukten										
a 3.12.1 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Verpackungsmaterial						
a 3.12.2	1	OG,K		Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 4 Hygieneanforderungen										
a 4.1 Hygienemanagement										
a 4.1.1	1	OG,K		Risikoanalyse Hygiene #					X	
a 4.1.2 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Hygienecheckliste/- verfahren						
a 4.1.3 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen						
a 4.1.4 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneanweisungen						
a 4.1.5 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneschulungen						
a 4.1.6 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Anforderungen an Wasser und Eis *						
a 4.1.7 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Toiletten für Erntearbeiter						
a 4.1.8 SPOT	1	OG,K		Eignung der Betriebsmittel						
a 4.1.9 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Glasbruch bei Lampen						
a 4.1.10 SPOT	1	OG,K		Umgang mit Glas und Hartplastik						
a 4.1.11 SPOT	1	OG,K		Zugang von Haustieren						
a 5 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware										
a 5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware										
a 5.1.1	1	OG,K		Wareneingangskontrolle					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.1.2	1	OG,K		Umgang mit Retouren					X	
a 5.1.3	1	OG,K		Prüfung Rückverfolgbarkeit					X	
a 5.1.4 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Warentrennung						
a 5.1.5	1	OG,K	D=K.O.	Abgleich Warenein- mit Warenausgang					X	
a 5.1.6	1	OG,K		Zeichennutzung bei zugekaufter Ware					X	
a 6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 6.1 Umweltschutz										
a 6.1.1	1	OG,K		Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel					X	
a 6.1.2	1	OG,K		Umwelt- und Naturschutzplan					X	
a 6.1.3	1	OG,K		Energieeffizienz					X	
a 6.1.4	1	OG,K		Substrate					X	
a 6.2 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 6.2.1	1	OG,K		Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsque- llen					X	
a 6.2.2 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Abfalllagerung						
a 6.2.3	1	OG,K		Abfallmanagement					X	
a 7 Arbeitsbedingungen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange										
a 7.1.1	1	OG,K		Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange #					X	
a 7.1.2	1	OG,K		Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen					X	
a 7.1.3	1	OG,K		Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen					X	
a 7.1.4 SPOT	1	OG,K		Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen						
a 7.1.5	1	OG,K	D=K.O.	Mitarbeitereinweisung und -qualifikation					X	
a 7.1.6 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz						
a 7.1.7 SPOT	1	OG,K		Erste-Hilfe-Ausstattung						
a 7.1.8 SPOT	1	OG,K		Unfall- und Notfallplan						
a 7.1.9	1	OG,K		Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung					X	
a 7.1.10	1	OG,K		Gesundheitscheck					X	
a 7.1.11 SPOT	1	OG,K	D=K.O.	Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte						
a 8 Beschwerdemanagement										
a 8.1 Beschwerdeverfahren										
a 8.1.1	1	OG,K		Beschwerdeverfahren #					X	
a 9 Empfehlungen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 9.1 Anforderungen an den Standort										
a 9.1.1	0	OG,K		Wurden für den Betrieb Bodenkarten erstellt?					X	
a 9.1.2	0	OG,K		Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm teil?					X	
a 9.2 Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Substratbehandlung										
a 9.2.1	0	OG,K		Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese					X	
a 9.3 Düngung										
a 9.3.1	0	OG,K		Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über die Angabe des					X	
a 9.4 Pflanzenschutz										
a 9.4.1	0	OG,K		Vermeidung von Abdrift					X	
a 9.5 Beregnung und Bewässerung										
a 9.5.1	0	OG,K		Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instand					X	
a 9.6 Hygieneanforderungen										
a 9.6.1	0	OG,K		Anforderungen an Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -					X	
a 9.7 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 9.7.1	0	OG,K		Werden organische Abfälle auf dem Betrieb kompostiert und für die					X	
a 9.7.2	0	OG,K		Hat der Erzeuger Überlegungen angestellt, wie er den Umweltschutz					X	

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
d 2 Anforderungen FIAS										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #					X	
d 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #					X	
d 2.1.3	1			Arbeitnehmervvertretung #					X	
d 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren #					X	
d 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen #					X	
d 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation #					X	
d 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen #					X	
d 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen #					X	
d 2.1.9	1			Arbeitsentgelt #					X	
d 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen #					X	
d 2.1.11	1			Pflichtschulausbildung #					X	
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung #					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d 2.1.13	1			Arbeits- und Ruhezeiten #					X	
d 2.1.14 SPOT	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
d 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #					X	
d 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #					X	
d 2.1.17 SPOT	1			Unterbringung der Arbeitskräfte #						

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
										
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
b I. Regionalfenster										
b I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum Regionalfenster angemeldet haben)										
b I.1.1	1			Identifizierung regionaler Ware					X	
b I.1.2.	1			Kennzeichnung von Lieferscheinen					X	
b I.1.3	1			Artspezifische Kulturzeit pflanzliche Erzeugnisse					X	
b I.1.4	1			Artspezifische Kulturzeit Champignons					X	
b I.1.5	1			Mengenplausibilität					X	

Betrieb: _____ Datum: _____

Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

1. Berechnung der Punktzahl

In die Berechnung gehen die Bewertungen der Empfehlungen nicht ein.

Bewertung	Anzahl	Punktzahl je Bewertung	Produkt aus Anzahl x Punktzahl je Bewertung
A (sehr gut)		100	
B (gut)		75	
C (nicht befriedigend)		50	
D (nicht ausreichend)		0	0
E (nicht anwendbar)		0	0
Anzahl der Bewertungen (A-D)	$\Sigma (1) =$	Summe über alle Produkte	$\Sigma (2) =$
Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen Erreichte Punktzahl = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		Erreichte Punktzahl# von 100	

* Das Ergebnis wird mit zwei Dezimalstellen angegeben und wird nicht aufgerundet.

2. Vorläufiges Auditergebnis

Auditergebnis	
Erreichte Punktzahl $\geq 70\%$	Bestanden
Erreichte Punktzahl $< 70\%$	Audit nicht bestanden
K.O.-Bewertung	Audit nicht Bestanden
General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht Bestanden