



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.5.17 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzenschutzmittel, die der Beseitigungspflicht gemäß Pflanzenschutzgesetz (§ 15) oder anderen nationalen Gesetzen unterliegen, werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt ■ Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet 		s. Arbeitshilfe Nr. 14
[K.O.] 3.6.1 Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität		
<p>Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen 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 		s. Arbeitshilfe Nr. 15 Arbeitshilfe einmal ausfüllen für Beregnungswasser und einmal für verwendetes Wasser für PSM-Maßnahmen
<p>In der Risikoanalyse wird ermittelt, mit welcher Häufigkeit Wasseranalysen durchgeführt und wo sowie wann die Proben entnommen werden</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Probenahmen erfolgen am repräsentativen Austrittspunkt oder an der nächsten praktikablen Entnahmestelle ■ Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt ■ Es wird mind. eine Probe jährlich genommen <p>Hinweis: Ausgenommen von der Verpflichtung zur Durchführung der Wasseranalysen sind Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind, sowie Kulturen, bei denen die zu erntenden Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.</p> <p>Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Der Grenzwert <i>Escherichia coli</i> unter 1000 KbE/100 ml wird eingehalten ■ Wird der Grenzwert nicht eingehalten oder ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, kommen die zum Rohverzehr geeignete Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt 		
3.6.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anwendungsmethode 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> ■ die Kultur ■ die Herkunft des Wassers ■ der Zeitpunkt der Anwendung ■ die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen ■ Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können ■ Auf Grundlage der Risikoanalyse werden <ul style="list-style-type: none"> ■ die Anzahl erforderlicher Analysen und ■ der Probennahmezeitpunkt ■ der Probenahmeort/orte festgelegt. ■ Die Wasseranalysen werden von einem ISO 17025 akkreditierten Labor durchgeführt ■ Ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, <ul style="list-style-type: none"> ■ wird das Wasser nicht genutzt ■ sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt <p>Hinweis: Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden.</p>		
[K.O.] 3.6.3 Abwasser		
Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet		
[K.O.] 3.7.1 Wasserentnahme und Ableitung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sofern gesetzlich gefordert, liegt eine behördliche Genehmigung vor ■ Behördliche Auflagen (z. B. Extraktionsvolumen oder Nutzungsraten) sind dokumentiert 		
3.8.1 Erntevorbereitung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vor Beginn der Ernte werden die Erntebedingungen eingeschätzt (Reifezustand, Bodenzustand, Witterungsbedingungen) ■ Visuelle Kontrolle der Fläche auf Risiken (z. B. Unkräuter, Wild, Nagetiere, Hunde) ist erfolgt ■ Falls erforderlich, werden Maßnahmen ergriffen (z. B. Hinweisschilder, Unkraut vom Feld entfernt bzw. bei der Ernte oder dem Abpacken aussortiert, Erntetechnik) 		
3.8.2 Aufzeichnungen zur Ernte		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbezogene Aufzeichnungen <ul style="list-style-type: none"> ■ zum Erntetermin bzw. die Zeitspanne der Ernte ■ zu Erntemengen ■ Aufzeichnung der Erntemenge 		
3.9.1 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 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.9.2 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 		
3.9.3 Überprüfung der Messgeräte		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft 		
[K.O.] 3.9.4 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ An kritischen Stellen wird regelmäßig und systematisch auf Schädlingsbefall geprüft und dokumentiert, ob Schädlingsbefall vorliegt; dafür werden zusätzlich zur visuellen Kontrolle ergänzende Maßnahmen wie bspw. das Aufstellen von Monitoring-, Köderstellen oder Fallen durchgeführt ■ Bei Schädlingsbefall erfolgt eine planmäßige, dokumentierte Bekämpfung ■ Diese sowie die Qualifikation des Anwenders entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen ■ Ein Köderplan wird 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 ■ Es wird keine befallsunabhängige Dauerbeköderung von Nagetieren durchgeführt (strategische, befallsunabhängige Dauerbeköderung in Ausnahmefällen möglich) 		
3.9.5 Umgang mit nicht konformen Produkten		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es existiert eine Regelung zum Umgang mit nicht-konformen/fehlerhaften Produkten und diese wird umgesetzt ■ Betroffene Produkte müssen eindeutig identifiziert und isoliert werden können (z.B. separater Lagerort, Etikett) und werden entsprechend gehandhabt oder entsorgt <p>Hinweis: Ein nicht-konformes Produkt ist ein Produkt, das die</p>		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p><i>Lebensmittelsicherheit, gesetzlichen Anforderungen, eine bestimmte Qualität oder die Kundenanforderungen nicht erfüllt. s. Musterformular „Umgang mit nicht konformen Produkten“ unter www.q-s.de.</i></p>		
<p>3.10.1 Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen</p>		
<p>Dokumentation (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen, Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate) der gekauften Betriebsmittel und von Dienstleistungen liegt vor</p> <p>Hinweis: Die Dokumentationspflicht bezieht sich auf das Produkt und alle Betriebsmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen</p>		
<p>[K.O.] 3.10.2 Rückverfolgbarkeit</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem wird geführt und stellt sicher, dass <ul style="list-style-type: none"> ■ die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der produzierten (wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit) und wenn anwenbar der zugekauften Ware und des Verpackungsmaterials gegeben ist ■ die Plausibilität der Warenströme gegeben ist und geprüft werden kann ■ 24 Stunden nach Kontaktaufnahme Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen ■ innerhalb von vier Stunden die relevanten Informationen intern zusammengetragen werden können ■ Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sowie Lieferungen liegen vor <ul style="list-style-type: none"> ■ Name, Anschrift und Telefonnummer ■ QS-ID bzw. Standortnummer (OGK-Nr.) ■ Art und Menge der gelieferten Produkte ■ Lieferdatum ■ Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet) ■ Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung ■ Lieferantenliste (Produkte, Verpackungsmaterialien) liegt vor ■ Eine Warenausgangsliste (Kundenliste) wird geführt (z. B. über Lieferscheine) <ul style="list-style-type: none"> ■ darin ist QS-Ware als solche gekennzeichnet ■ damit können belieferte Unternehmen identifiziert werden 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 3.10.3 Kennzeichnung von QS-Ware		
<ul style="list-style-type: none"> ■ QS-Ware ist eindeutig auf Warenbegleitpapieren gekennzeichnet, auch wenn die Ware nicht mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden soll ■ Eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und den Begleitpapieren (Lieferscheinen) ist möglich <p>Hinweis: Kennzeichnung ist die Deklaration der Ware in den Dokumenten, z. B. Lieferschein, siehe Arbeitshilfe Kennzeichnung QS-Ware (www.q-s.de)</p>		
3.10.4 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer		
<ul style="list-style-type: none"> ■ QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Betriebs (z.B. GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN) oder Globalen Lokationsnummer (GLN)) im Lieferschein/in den Warenbegleitpapieren oder auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) gekennzeichnet. ■ Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse (z.B. Sortieranlagen) Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, wird alternativ die QS-ID, die GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer (z.B. die GLN, GGN) des Abpackstandortes verwendet 		
3.10.5 Zeichennutzung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Verwendung des QS-Prüfzeichens wurde vom Bündler genehmigt ■ Produkte werden nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wenn: <ul style="list-style-type: none"> ■ die QS-Kennzeichnung in den Lieferdokumenten gegeben ist ■ der Abnehmer ebenfalls QS-Systempartner ist ■ die Vorgaben des Gestaltungskatalogs eingehalten werden ■ Bei der Verwendung ohne direkten Produktbezug (auf Werbemitteln, Briefpapier oder ähnlichen Werbeträgern) ist die klare Zuordnung zum Absender gegeben 		
3.10.6 Produktkennzeichnung		
<p>Die Kennzeichnungsverordnungen und -gesetze (allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnorm, UNECE-Normen) werden eingehalten, auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Packstücken ■ Verkaufsverpackungen ■ Warenbegleitpapieren/Lieferscheinen/Etiketten <p>Alle Angaben auf den Etiketten sind korrekt.</p>		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 3.11.1 Verpackungsmaterial		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Lagerung erfolgt sachgemäß, trocken und hygienisch ■ Verpackungsmaterial wird nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten vom Feld entfernt oder sicher zwischengelagert ■ Verwendete Mehrwegverpackungen sind sauber und werden bei Bedarf gereinigt 		
3.11.2 Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verpackungsmaterial, welches direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, ist gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei ■ es liegt eine aktuelle Konformitätsbescheinigung vor ■ ist keine Konformitätserklärung gesetzlich notwendig, liegt eine Unbedenklichkeitserklärung vor 		
4. Hygieneanforderungen		
4.1.1 Risikoanalyse Hygiene		
<p>Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung nach der Ernte sowie den Transport. Mögliche Kontaminationen sind in der Risikoanalyse erfasst.</p> <p>Hinweis: Mögliche Verunreinigungsquellen siehe Leitfaden</p>		
[K.O.] 4.1.2 Hygienecheckliste/ -verfahren		
<p>Auf Grundlage der Risikoanalyse liegt eine Hygienecheckliste vor</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sie enthält alle für die Aufrechterhaltung der Hygiene relevanten Maßnahmen. ■ Verantwortlichkeiten und Maßnahmen bei Abschweichungen sind festgelegt <p>Hinweis: Mindestanforderungen für die betrieblichen Hygieneverfahren siehe Leitfaden</p>		
[K.O.] 4.1.3 Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Grundlage der Risikoanalyse werden Hygieneanforderungen erstellt ■ Die Hygieneanforderungen werden eingehalten <p>Hinweis: Die Punkte, die mind. von den Hygieneanforderungen abgedeckt sind, können dem Leitfaden entnommen werden</p>		
[K.O.] 4.1.4 Hygieneanweisungen		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf Basis der Risikoanalyse liegen Hygieneanweisungen in den Arbeitsbereichen vor ■ Diese sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar 		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>ausgehängt</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt <p>Hinweis: Die Punkte, die die Anweisungen mind. enthalten, können dem Leitfaden entnommen werden</p>		
[K.O.] 4.1.5 Hygieneschulungen		
<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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Schulungsinhalte ■ Schulungsintervalle ■ Teilnehmer ■ Referent ■ Sprache 		
[K.O.] 4.1.6 Anforderungen an Wasser und Eis		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Beim letzten Waschgang beim Nacherntewaschen hat das Wasser Trinkwasserqualität ■ Wasser zum Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln hat Trinkwasserqualität ■ Eis hat Trinkwasserqualität, Hygiene wird beachtet ■ Der Nachweis der Trinkwasserqualität liegt vor <ul style="list-style-type: none"> ■ über offizielle Analysen, die im Rahmen von Trinkwasserüberwachungen vorliegen, oder ■ mindestens alle 12 Monate durch eine Probe an der Entnahmestelle durch Labore die nach ISO 17025 akkreditiert sind 		
[K.O.] 4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet ■ Die Toiletten sind in angemessener Zeit (Richtwert 7 Minuten) zu erreichen ■ Die Anzahl der Toiletten richtet sich nach den im Leitfaden definierten Vorgaben ■ Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand ■ Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, geeigneten Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (unter Ausschluss von mehrfach zu nutzenden Handtüchern) sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit ■ Die Toiletten sind mit Toilettenpapier ausgestattet 		
4.1.8 Eignung der Betriebsmittel		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet ■ Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[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		
5. Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware		
5.1.1 Wareneingangskontrolle		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Folgen einem geregelten Ablauf ■ Die Kontrollen werden anhand interner Vorgaben durchgeführt, dokumentiert und umfassen alle relevanten Produkte ■ Die angelieferte Ware wird auf Schädlingsbefall überprüft, ggf. werden Maßnahmen eingeleitet ■ Alle Lieferanten von QS-Ware sind über die öffentliche Systempartnersuche in der Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt 		
5.1.2 Umgang mit Retouren		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es ist ein Verfahren zur Bearbeitung von Retouren vorhanden ■ Alle Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet ■ Bei Abweichungen werden Maßnahmen eingeleitet, die das Wiederauftreten verhindern ■ Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware wird berücksichtigt ■ Das System wird jährlich geprüft 		
5.1.3 Prüfung Rückverfolgbarkeit		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit wird an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang durchgeführt ■ Dies gilt auch für die Verpackung ■ Das System wird mindestens jährlich getestet und dies ist dokumentiert 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
[K.O.] 5.1.4 Warentrennung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Es liegt eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vor ■ Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet ■ Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden, kann die Vorgehensweise der Warentrennung dargelegt werden ■ QS-Ware ist im Betrieb eindeutig zu identifizieren ■ Es ist sichergestellt, dass es nicht zu Verwechslungen zwischen QS-Ware und Nicht-QS-Ware kommt ■ Die Trennung und Identifizierung von Ware mit anderen spezifischen Warenkennzeichnungen (z. B. regionale Kennzeichnungen, Bio) ist gewährleistet 		
[K.O.] 5.1.5 Abgleich Wareneingang mit Warenausgang		
Ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften und produzierten Ware und der Menge der vermarkteten Ware ist gegeben		
5.1.6 Zeichennutzung bei zugekaufter Ware		
Wird zugekaufte Ware von Erzeugern mit einem GLOBALG.A.P. Option 2 – Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS – Zertifikat mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wurde vorab in der öffentlichen Suche der QS-Datenbank geprüft, ob der Erzeuger dazu als berechtigt ist		
6. Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung		
6.1.1 Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen		
Eine Liste der Abfallstoffe (z. B. Papier, Pappe, Plastik, Öl) und potentiellen Quellen von Umweltverschmutzungen (z. B. Abgas von Heizeinheiten, Tankreinigungen) liegt vor		
[K.O.] 6.1.2 Abfalllagerung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Abfälle werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert und regelmäßig entsorgt ■ Die Bereiche werden regelmäßig gesäubert und ggf. desinfiziert ■ Vom Abfall geht kein Kontaminationsrisiko aus 		
6.1.3 Abfallmanagement		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt ■ Betriebliche Abfälle werden auf ein notwendiges Maß reduziert 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
7. Arbeitsbedingungen		
<i>Hinweis: Betriebe mit Fremdarbeitskräften können sich zusätzlich nach dem Leitfaden „Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS)“ prüfen lassen. Betriebe ohne Fremdarbeitskräfte können sich von ihrem Bündler als „Familienbetrieb“ anmelden lassen. Zu „familienzugehörigen Mitarbeitern“ zählen in direkter Linie mit der Betriebsleitung Verwandte (d. h. Eltern, Ehepartner, Geschwister, Kinder; nicht jedoch Onkel, Cousin oder andere Verwandte).</i>		
7.1.1 Mitarbeiterinweisung und -qualifikation		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine Einweisung in den Umgang mit gefährlichen Maschinen oder Geräten ist gewährleistet (Dokumentation) ■ Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert 		
[K.O.] 7.1.2 Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung ■ Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben ■ Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten ■ Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert ■ Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt. Der Reinigungsplan ist an die Art der Nutzung und den Verschmutzungsgrad angepasst ■ Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung bzw. -ausrüstung liegen vor ■ Gebrauchte Atemschutzfilter werden mindestens einmal jährlich ausgetauscht, die Nutzung und Nutzungsdauer richtet sich nach Anwendungsbedingungen 		
7.1.3 Erste-Hilfe-Ausstattung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe und in selbstfahrenden Arbeitsgeräten (Schlepper, Erntemaschinen, etc.) 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 		



Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung falls nicht erfüllt/nicht relevant
7.1.4 Unfall- und Notfallplan		
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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) ■ Er ist ständig frei zugänglich, und liegt in der/den vorherrschenden Sprachen und/oder in Form von Piktogrammen vor ■ Bei Pflanzenschutzmittellagern und Anmischplätzen ist er im Umkreis von 10 m angebracht ■ Ggf. sind Sicherheitshinweise für gesundheitsgefährdende Mittel vorhanden (z. B. Webseiten, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter) 		
7.1.5 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei Anwesenheit mehrerer Arbeitskräfte ist mind. eine Person anwesend, die in den letzten 5 Jahren an einer Erste-Hilfe-Schulung teilgenommen hat ■ Die Anzahl der Ersthelfer richtet sich nach den Empfehlungen der Berufsgenossenschaften 		



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur