Arbeitshilfe

Eigenkontrollcheckliste für die Erzeugung von Obst, Gemüse, Kartoffeln

zum Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Diese Checkliste können Sie für die Dokumentation Ihrer **Eigenkontrolle** verwenden. Die Eigenkontrolle ist **mindestens einmal im Jahr** durchzuführen.

In der Eigenkontrollcheckliste sind alle QS-Anforderungen systematisch erfasst. Im Aufbau entspricht sie dem Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln, so dass Sie die Anforderungen dort ausführlich nachlesen können.

Den Leitfaden können Sie von Ihrem Bündler beziehen oder kostenlos aus dem Internet unter **http://www.q-s.de** herunterladen.

Alle Arbeitshilfen/Musterformulare/Checklisten finden sie unter: https://q-s.de/obst-gemuese-kartoffeln/erzeugung-obst-gemuese-kartoffeln-qs.html

Hinweis: Änderungen im Vergleich zur Eigenkontrollcheckliste 01.04.2025 sind gelb markiert.

[K.O.] Kriterien sind Anforderungen mit **besonders kritischem** Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit oder das QS-System.

Beachten Sie, dass Sie die **Lieferberechtigung** ins QS-System **verlieren können**, wenn Sie sie nicht erfüllen!
Bei Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen mit Umsetzungsfristen **zu dokumentieren.**

Betriebsdaten
Name des Betriebs
Straße und Hausnummer Postleitzahl und Ort
QS-Standortnummer (OGK-Nr.) und Produktionsarten
Ansprechpartner, gesetzlicher Vertreter

Datum der Eigenkontrolle

Unterschrift

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant

1 Grundlegendes

1.1 Geltungsbereich

• Der Betrieb ist entsprechend der gewünschten Zertifizierung für eine oder mehrere Produktionsarten bei QS angemeldet • Alle Prozessschritte werden berücksichtigt • Beim Anbau der gleichen Kultur im Freiland und im Gewächshaus wurde die Anmeldung und Zertifizierung für beide Anbausysteme durchgeführt • Alle Kulturen, die zu einer angemeldeten Produktionsart gehören, werden zertifiziert • Die Zertifizierung ist durchgängig aufrecht zu erhalten. ***Hinweis**: Informationen zur Kontrolle auf dem Betrieb, siehe Leitfaden*		

1.2 Verantwortlichkeiten

• Der Erzeuger ist verantwortlich für – die Einhaltung der Anforderungen – die vollständige und korrekte Dokumentation – die Eigenkontrolle – die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen – sowie die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte • Der Erzeuger erfüllt die mitgeltenden QS-Anforderungen (z.B. Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung, Leitfaden Rückstandsmonitoring) • Die Anforderungen im QS-System werden jederzeit eingehalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen kann jederzeit nachgewiesen werden • Er wird sichergestellt, dass neben den QS Anforderungen die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden – Dies gilt sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch (sofern bekannt) im Bestimmungsland • Eine für den Betrieb angemessene Lebensmittelsicherheitskultur wird umgesetzt. Die hierfür erforderlichen Grundlagen sind bereits Bestandteil der QS-Teilnahme und -Zertifizierung.		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
1.3 Dokumentation		
• Dokumente und Aufzeichnungen aus der Eigenkontrolle werden mindestens drei Jahre aufbewahrt • Bei turnusmäßigen Überprüfungen und relevanten Überarbeitungen erhalten Dokumente ein aktuelles Datum oder eine neue Versionsnummer. Die Dokumente sind so aufzubewahren, dass eine eindeutige und lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist • Digitale Daten werden durch Sicherheitskopien gesichert ***Hinweis:*** *Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können sowohl durch elektronische Datenerfassung als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden*		
1.4 Risikoanalysen, betriebliche Regelungen/Verfahren		
• Risikoanalysen und betriebliche Regelungen/Verfahren werden dokumentiert – bei relevanten Veränderungen werden die Risikoanalysen/Regelungen/Verfahren überarbeitet – mindestens aber jährlich auf Aktualität überprüft • Bei festgestellten Risiken werden Maßnahmen zur Risikominimierung durchgeführt		
2 Allgemeine Anforderungen		
2.1 Allgemeine Systemanforderungen		
2.1.1 Betriebsdaten		
• Betriebsdaten (Adressen, Ansprechpartner, Kontaktdaten und Registriernummern (z. B. QS-ID, OGK-Nr.)) liegen vor • Änderungen der Betriebsdaten werden dem Bündler mitgeteilt • Eine Betriebsübersicht mit Betriebsskizze und Lagepläne, Flächen- Anbauverzeichnis, Lagern und Lagerkapazitäten, Anlagen und Bewässerungssystemen inklusive Wasserentnahmestellen und Naturschutzgebieten samt Gesamtfläche liegt vor • Eine Übersicht (Liste) über die regelmäßigen Beschäftigten inkl. Funktionsbeschreibungen und		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
betrieblichen Kontaktdaten und Sub-/Lohnunternehmer liegt vor • Eine aktuelle Teilnahme- und Vollmachtserklärung liegt vor *s. QS-Arbeitshilfe: Allgemeine Betriebsdaten (Stammdaten)*		
2.1.2 Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle		
• Die Eigenkontrolle wird mindestens einmal je Kalenderjahr durchgeführt • Für Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt • Abweichungen und nicht anwendbare Anforderungen werden kommentiert ***Hinweis**: auch möglich über die QS-App „News & Tools" mit dem Smartphone, PC oder Tablet.*		
2.1.3 [K.O.] Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle		
Abweichungen werden so schnell wie möglich behoben		
2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement		
• Ereignisfallblatt liegt vor oder ist online abrufbar • Verantwortlicher für Ereignis- und Krisenmanagement ist benannt • Kritische Ereignisse (Gefahr für Mensch, Umwelt, Vermögenswerte oder das QS-System) wurden gemeldet *s. QS-Arbeitshilfe: Ereignisfallblatt Obst Gemüse, Kartoffeln*		
2.1.5 Teilnahme „Ausgegliederte Vermarktung"		
• Bei Teilnahme an der Produktionsart „Ausgegliederten Vermarktung" liegt das vom Bündler gegengezeichnete Anmeldeformular vor • Bei beiden Unternehmensteilen handelt es sich um eine organisatorische Einheit (gleiche Eigentümerstruktur, gleiche Betriebsstätte), bei der die jeweiligen Unternehmensteile jedoch rechtlich eigenständig firmieren • Es werden keine zugekauften Produkte, die in den QS-Geltungsbereich der Stufe Erzeugung fallen, über die Ausgegliederte Vermarktung verkauft		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
2.2 Betriebsführung		
2.2.1 Qualifikation		
• Nachweise von zwei Fortbildungsmaßnahmen pro Jahr liegen vor • Mind. eine Fachzeitschrift, Newsletter etc. wird bezogen (digital oder im Papierformat) • Zusätzlich stehen für den Bereich Pflanzenschutz Informationen zur Verfügung • Bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring werden die Beratungspflichten erfüllt		
2.2.2 [K.O.] Subunternehmer		
• Der Sub-/Lohnunternehmer wird zur Einhaltung der für ihn relevanten QS Erzeugung Anforderungen verpflichtet (Bescheinigung liegt vor) • In der Eigenkontrolle ist geprüft, ob die für den Subunternehmer relevanten QS-Anforderungen erfüllt sind. Dazu wird eine der folgenden Umsetzungsmöglichkeiten genutzt: – Die Eigenkontrolle wird vom Erzeuger durchgeführt – Die Eigenkontrolle wird vom Sub-/Lohnunternehmer durchgeführt – Die Eigenkontrolle ist über eine QS-Erzeugung Zertifizierung des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt – Die Eigenkontrolle ist über eine der QS-Erzeugung Zertifizierung vergleichbare unabhängige Kontrolle des Sub-/Lohnunternehmers erfüllt. Die Bestätigung hierüber beinhaltet: 1) Datum der Prüfung, 2) Name der Zertifizierungsstelle, 3) Name des Prüfers, 4) Angaben zum Subunternehmer, 5) Liste der geprüften Anforderungen		
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 in gutem Zustand – sind jährlich gewartet – die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung, bei Fachfirma z. B. Rechnung) • Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten • Düngerstreuer und andere Ausbringungsmaschinen sind jährlich kalibriert		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
2.2.4 [K.O.] Gebrauch von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik		
• Ggf. nicht oder schlecht gewarteten Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme stellen keine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit oder die Umwelt dar		
2.2.5 [K.O.] Getrennte Lagerung		
• Folgendes ist getrennt voneinander gelagert: – Düngemittel und –geräte, sowie Pflanzenhilfsstoffe – Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel und –geräte, verpackte Spurennährstoffdünger – und flüssige Blattdünger sowie Pflanzenhilfsstoffe – Saat- und Pflanzgut – Futtermittel – Lebensmittel – Arzneimittel – leicht entzündliche Stoffe • Reinigungsmittel und -geräte, Schmieröle sind in ausgewiesenen Bereichen gelagert. • Eine Kontamination von Produkten wird vermieden		

3 Anforderungen Pflanzenproduktion

3.1 Anforderungen an den Standort

3.1.1 Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate

• Eine Risikoanalyse (Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Gesundheit der beteiligten Personen) für Flächen und organische Substrate liegt vor • Die Risikoanalyse umfasst – Vorhergehende Nutzung von neuen landw. genutzten Flächen – Ggf. vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen – Ausbringung von Klärschlamm (letzte 2 Jahre) – Bodenzustand (Bodenanalyse) – Erosion – Einfluss auf und von angrenzenden Flächen – Umwelteinflüsse aus der Umgebung – Rückstände oder Altlasten – Pflanzenschutzmitteleinsatz (z. B. Abdrift, Verschleppungen, Gerätetechnik, unsachgemäße Anwendung)		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
Hinweis: *Risikoanalyse bei Veränderungen anpassen, mindestens aber jährlich überprüfen!*		

3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz

3.2.1 Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtiger Krankheiten

- Maßnahmen zur Erosionsminderung und Bodenschutz werden je nach Standortbedingungen durchgeführt und dokumentiert

Hinweis: *Beispiele sind im Leitfaden aufgeführt*

- Eine geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen ist –wenn möglich – eingehalten
- Wenn eine Feldabfuhr von Nebenprodukten erfolgt, ist dokumentiert

3.2.2 Sterilisation von Substraten und Bodenentseuchung

- Auch bei einer Sterilisation des Substrats durch ein externes Unternehmen außerhalb des Betriebs sind folgende Angaben dokumentiert:
  - Datum der Sterilisation
  - Name und verwendeter Wirkstoff
  - Anwendungsgebiet (Schädling oder Krankheitserreger, gegen die behandelt wurde)
  - Verwendete Vorrichtungen (z. B. 1.000 L Tank, etc.)
  - Angewandtes Verfahren (z. B. Einweichen, Vernebeln, etc.)
  - Name des Anwenders bzw. des externen Dienstleisters
  - Wartezeit bis zur Aussaat oder Pflanzung
- Wenn möglich sind nicht-chemische (z.B. thermische) Verfahren zu bevorzugen
- Wartezeiten vor dem Aussäen/Auspflanzen wurden eingehalten
- Kein Einsatz von Methylbromid

3.3 Aussaat/Pflanzung

3.3.1 Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung

Folgende schlagbezogene Aufzeichnungen liegen vor:

- Aussaat-/Pflanztermin
- Kultur, ggf. Sorte
- Fläche, ggf. Satz-Nummer
- Aussaat-/Pflanzgutmengen

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
s. QS-Arbeitshilfe: Schlagbezogene Aufzeichnungen		
3.3.2 Pflanzengesundheit, Pflanz- und Saatguteignung		
• Bei zugekauften Pflanzgut – ist das Pflanzgut für den angedachten Zweck geeignet (Qualitätszertifikate o. ä.) – sind die bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzten Pflanzenschutzmittel dokumentiert (ausgenommen Dauerkulturen) – werden keine Sortenrechte Dritter verletzt – liegt bei passpflichtigem Pflanzgut der EG-Pflanzenpass vor		
3.3.3 Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung		
• Pflanzgut aus Eigenvermehrung wird regelmäßig auf Schädlinge und Krankheiten kontrolliert • Bei vegetativer Vermehrung ist der Standort der Mutterpflanze nachvollziehbar		
3.3.4 [K.O.] Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzengutes		
• Eine Dokumentation zum Einsatz von Z-Saatgut liegt vor • Bei Nachbau liegt ein Nachweis über Untersuchung von Quarantäneschadorganismen vor (Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit) • Der Probenumfang entspricht den Vorgaben im Leitfaden		
3.3.5 Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung		
• Untersuchungen zur mikrobiologischen Unbedenklichkeit des Saatgutes wurde gemäß VO (EU) Nr. 209/2013 durchgeführt • Probenumfang und Untersuchungsparameter entsprechen den Vorgaben im Leitfaden • Von jeder Charge wird eine Rückstellprobe von 200 g aufbewahrt, bis das Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum der produzierten Sprossen und Keimlinge abgelaufen ist		
3.4 Düngung		
Außerhalb Deutschlands wurden die Düngeanforderungen auf Basis folgender gesetzlichen Vorgaben eingehalten: • **Richtlinie 91/676/EWG** des Rates vom 12. Dezember 1991 zum Schutz der Gewässer vor Verunreinigung durch Nitrat aus		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
landwirtschaftlichen Quellen (ABl. L 375 vom 31.12.1991) • **Richtlinie 2001/81/EG** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2001 über nationale Emissionshöchstmengen für bestimmte Luftschadstoffe (ABl. L 309 vom 27.11.2001) • Bei Anforderungen aus diesem Kapitel, die sich auf die Düngeverordnung beziehen, ist die Einhaltung der jeweiligen Landesdüngeverordnungen zur Erfüllung der QS-Anforderungen ausreichend.		
3.4.1 Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen		
Aufzeichnungen liegen spätestens 2 Tage, nachdem die Maßnahme durchgeführt wurde, vor. Dokumentation hinsichtlich: • Ausbringungsdatum • Feld/Schlag/Gewächshaus • Handelsname, Düngertyp (z. B. N, P, K) • Menge in Gewicht oder Volumen/ha • Ausbringungsmethode • Name des Anwenders *s. QS-Arbeitshilfe: Schlagbezogene Aufzeichnungen*		
3.4.2 Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen		
• Es werden regelmäßig Bodenuntersuchungen durchgeführt		
Stickstoff: Vor der Aufbringung wesentlicher Stickstoffmengen wurde verfügbarer Stickstoff für den Zeitpunkt der Düngung, mind. aber jährlich ermittelt: • Untersuchung repräsentativer Proben oder • Übernahme der Ergebnisse vergleichbarer Standorte oder • Anwendung von Berechnungs- und Schätzverfahren		
Gemüsekulturen, die nach einer Gemüsevorkultur im selben Jahr angebaut werden, ist die im Boden verfügbare N-Mengen durch repräsentative Proben ermittelt worden		
Phosphat: Vor der Aufbringung wesentlicher Phosphatmengen wurde das verfügbare Phosphat ermittelt • auf Grundlage repräsentativer Bodenproben		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• schlagbezogene Bodenproben mind. alle 6 Jahre (> 1 ha) ***Hinweis:*** *Ausnahmen gemäß Düngeverordnung*		
3.4.3 Düngebedarfsermittlung		
• Vor dem Ausbringen von Stickstoff (> 50 kg N je ha/Jahr) oder Phosphat (> 30 kg P_2O_5 je ha/Jahr) wurde der Düngebedarf gemäß Düngeverordnung ermittelt • Der gesamtbetriebliche Düngebedarf des abgelaufenen Düngejahres wurde bis zum 31. März des Folgejahres ermittelt ***Hinweis****: Ausnahmen gemäß Düngeverordnung*		
3.4.4 Bedarfsgerechte Düngung		
Die Düngung erfolgt bedarfsgerecht entsprechend der Düngebedarfsermittlung und der unten aufgeführten Vorgaben. Der ermittelte Düngebedarf wurde im Rahmen der geplanten Düngemaßnahme nicht überschritten. Ein höherer Düngebedarf aufgrund nachträglich eingetretener Umstände ist durch eine Düngebedarfsermittlung inkl. Bodenprobe (z. B. Schnelltest (Nitratcheck) mit Eigenprotokoll) belegt worden.		
Stickstoff • die Gesamtmenge des aufgebrachten Gesamtstickstoffs aus organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln. liegt bei max. 170 kg/ha/Jahr (landwirtschaftlich genutzte Fläche) im Durchschnitt des Betriebs • die Gesamtmenge des aus Kompost aufgebrachten Gesamtstickstoff liegt in einem Zeitraum von drei Jahren unter 510 kg/ha/Jahr		
Beerenobstanbau • für Stickstoffdüngung bei Strauchbeeren über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse vor • die Düngung ist dann begründet		
Baumobstanbau • für Stickstoffdüngung bei Kernobst über 60 kg N/ha und Jahr bzw. bei Steinobst über 80 kg N/ha und Jahr liegt eine Stickstoffanalyse • die Düngung ist dann begründet		
Freilandgemüse- und Erdbeeranbau		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• Stickstoffbedarfswerte entsprechend Anlage 4, Tabelle 4 der Düngeverordnung liegen vor die Bestimmung des Nmin-Vorrats erfolgte zeitnah vor der Aussaat/Pflanzung oder vor einer N-Düngung		
Obst- und Gemüseanbau (Unterglas): • die Stickstoffdüngestrategie kann anhand von Aufzeichnungen dargelegt werden		
3.4.5 Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz		
• Die Gegenüberstellung der betrieblichen Gesamtsumme des Düngebedarfs (s. 3.4.3) und des gesamtbetrieblichen Nährstoffeinsatzes (N und P) liegt jeweils bis zum 31.3. des Folgejahres vor. Als Vorlage kann Anlage 5 der Düngeverordnung verwendet werden. ***Hinweis:*** *Ausnahmen gemäß Düngeverordnung*		
3.4.6 Ausbringung von Düngemitteln		
• Beim Ausbringen von stickstoff- oder phosphathaltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstaren und Pflanzenhilfsmitteln wird folgendes beachtet: • Nährstoffmengen stehen zeitgerecht zur Verfügung • Keine Aufbringung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen mit Schnee bedeckten Böden • Kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Gewässer • Sperrfristen bei der Stickstoff- und Phosphordüngung gemäß Düngeverordnung ***Hinweis****: Ausnahmen siehe Leitfaden*		
3.4.7 Risikoanalyse für organische Dünger		
Vor der Ausbringung von organischem Dünger wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, bei der z. B. folgende Punkte berücksichtigt wurden: • die Übertragung von Pflanzenkrankheiten und den Eintrag von Unkrautsamen, • die Art und Herkunft des organischen Düngers, • die Methode der Kompostierung, • die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen, • den Zeitpunkt der Anwendung, • die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen, • die Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination.		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• die Gefahr des Eintrags von Fremdbestandteilen (z. B. Kunststoffe, Glas) Die Ausbringung der organischen Dünger erfolgte unter Berücksichtigung der Risikoanalyse Auf die Risikoanalyse kann verzichtet werden, wenn als organische Dünger ausschließlich Gärsubstrat gemäß → *3.4.10 Verwendung von Gärsubstraten* ausgebracht wird		
3.4.8 [K.O.] Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs		
Bei der Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger wurde folgendes beachtet: • Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung ausschließlich nach der Ernte und Einarbeitung vor dem Knospenaufbruch (Auf die Einarbeitung kann verzichtet werden, wenn eine Kontamination der Früchte ausgeschlossen werden kann) • Blattgemüse: keine Ausbringung ab der Pflanzung • Alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor der Ernte ***Hinweis:*** *Ausgenommen von der Regelung sind Kartoffeln.* • Flüssiger Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft wurde weder bei Erdbeeren noch im Gemüsebau zur Kopfdüngung eingesetzt und sofern im Gemüsebau verwendet, betrug der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte mindestens zwölf Wochen.		
3.4.9 [K.O.] Aufbringung von Klärschlamm		
• Auf stehenden Kulturen wird kein Klärschlamm ausgebracht • Bei Feldgemüseflächen wird kein Klärschlamm im Jahr des Anbaus und im vorherigen Jahr ausgebracht • Auf Kartoffelflächen wird 12 Monate vor dem Anbau kein Klärschlamm ausgebracht		
3.4.10 Verwendung von Gärsubstraten		
• Nach der Aussaat/Pflanzung werden keine Gärsubstrate ausgebracht (Ausnahme Dauerkulturen)		
• Bei Feldgemüse und Erdbeeren: im Jahr der Ausbringung von Gärsubstraten und im darauffolgenden Jahr erfolgt kein Anbau • Bei Kartoffeln: 12 Monate vor Anbau werden keine Gärsubstrate ausgebracht		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• Ausnahmen möglich, wenn: • die Gärsubstrate aus Anlagen stammen, deren Einsatzstoffe nachweislich (zusammenfassende Jahresbilanz) nur aus Gülle und pflanzlichem Material nach **Anlage 11.1** bestehen • Gemüse- und Erdbeerenanbau: die Grenzwerte zu Salmonellen und Schwermetallen nachweislich eingehalten werden		
In Dauerkulturen • die Gärsubstrate stammen aus Anlagen, deren Einsatzstoffe nachweislich (zusammenfassende Jahresbilanz) nur aus Gülle und pflanzlichem Material nach **Anlage 11.1** bestehen • Ausbringung erfolgt mindestens 3 Monate vor der Ernte und keine essbaren Pflanzenteile sind vorhanden • Grenzwerte zu Salmonellen und Schwermetallen sind eingehalten		
3.4.11 Lagerung von anorganischen Düngemitteln		
• Die Beschaffenheit des Mineraldüngerlagers gewährleistet: – 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 ***Hinweis:*** *Gesackter und auf einer Palette zusätzlich abgedeckter Dünger kann kurzfristig im Freien aufbewahrt werden*		
Bei Lagerung von Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltigen Düngemitteln werden folgenden Vorgaben eingehalten: • für Unbefugte ist der Zutritt verboten (Schilder), • Rauchverbot, kein Feuer oder offenes Licht (Schilder) • von Anlagen, Einrichtungen und Betriebsmittel kann keine Wärmeübertragung stattfinden		
3.4.12 Lagerung von organischen Düngemitteln		
• Kontamination der Umwelt, insbesondere von Oberflächengewässern wird verhindert		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• Bei Stallmist- und Kompostlagerung (über drei Monate) werden die Mieten abgedeckt oder das Sickerwasser aufgefangen • Lagerkapazität für Gülle, Jauche und Festmist sind dokumentiert		

Hinweis zum Rückstandsmonitoring: *Eine Probenahme durch den Erzeuger selbst, einen Mitarbeiter des Betriebes oder eine durch den Erzeuger beauftragte dritte Person/Organisation ist nicht erlaubt. Der Bündler organisiert die Probenahme.*

3.5 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung

3.5.1 [K.O.] Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen

Zeitnahe Dokumentation: • Anwendungsdatum • Feld, Schlag, Gewächshaus /Ort der Nacherntebehandlung /Ort der Beizung • behandelte Kultur/bei Nacherntebehandlung Chargen- oder Losnummer • Handelsname des Pflanzenschutzmittels oder Nützlings • Wirkstoff bzw. wissenschaftlicher Name des Nützlings (z. B. über eine Mittelliste nachvollziehbar) • Aufwandmenge in Gewicht und Volumen, bei Raumkulturen pro Hektar und Meter Kronenhöhe • Anwendungsgebiet (Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde) • Name des Anwenders • Wartezeit gemäß Herstellerangaben • Bei Nacherntebehandlung: Behandlungsart *s. QS-Arbeitshilfen: Beizprotokoll, Schlagebezogene Aufzeichnungen*		

3.5.2 [K.O.] Einhaltung der Wartezeit

• Die vorgegebene Wartezeit wird eingehalten • Flächen mit einzuhaltender Wartezeit werden für Mitarbeiter kenntlich gemacht (insbesondere während der Ernte)		

3.5.3 [K.O.] Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln

• 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).		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert • Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten – z. B. maximale Aufwandmenge je Anwendung bzw. je Jahr ***Hinweis:*** *Eine Anwendung im Splitting-Verfahren ist möglich, wenn sie der guten fachlichen Praxis entspricht und die maximale Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten wird*		
3.5.4 [K.O.] 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 Sachkundeschulung) • Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen ist entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig		
3.5.5 [K.O.] Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes		
• Die Prinzipien der guten fachlichen Praxis und des integrierten Pflanzenschutzes werden eingehalten • Das Dokument „Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz“ (BMEL)“ liegt vor oder ist online abrufbar und den Pflanzenschutzverantwortlichen Mitarbeitern bekannt • Standort-, kultur- und situationsbezogener Pflanzenschutz • Pflanzenschutzmittel werden auf das notwendige Maß beschränkt (ggf. unter Beachtung des Schadschwellenprinzips) • Bevorzugung nützlingsschonender und selektiv wirkender Mittel • Die Umsetzung von mind. fünf Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes wird nachgewiesen ***Hinweis:*** *Beispiele für Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes sind im Leitfaden aufgeführt*		
3.5.6 Vermeidung von Abdrift		
• Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt • Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt • Witterungsbedingungen werden beachtet • Sofern ein erhöhtes Risiko einer Abdrift von oder auf Nachbarflächen besteht, sind Maßnahmen		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
z.B. eine Abstimmung mit dem Nachbarn oder eine Vorernteprobe zu prüfen *s. QS-Arbeitshilfe: Abdriftvermeidung*		
3.5.7 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten		
• Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt • Restmengen werden nachweislich zehnfach verdünnt auf der zuletzt behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht. • Das bei der Gerätereinigung anfallende Wasser wird auf der behandelten Fläche ausgebracht und gelangt nicht in die Kanalisation *s. QS-Arbeitshilfe Schlagbezogene Aufzeichnungen*		
3.5.8 Information zur Zulassung von Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmittel		
• Eine Liste aller in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel liegt vor. Alternativ kann der Zulassungsstatus auf den behördlichen Internetseiten (z.B. BVL) abgerufen werden.		
3.5.9 [K.O.] Lagerung von Pflanzenschutzmitteln		
• 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		
3.5.10 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis Pflanzenschutzmittel		
• Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt (Mustervorlage) • Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert – Eine Bestandsliste liegt vor (montl. Aktualisierung bei Änderungen), oder – Dokumentation über Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen möglich (nicht bei gemeinschaftlich genutzten Lagern) *s. QS-Arbeitshilfe: Gefahrstoffverzeichnis*		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.5.11 Pflanzenschutzmittellager		
• 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		
3.5.12 [K.O.] Zugang zum Pflanzenschutzmittellager		
• Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden) • Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen) • Eine stabile Tür, ggf. stabile Fenster sind vorhanden		
3.5.13 Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen		
• Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaufel sowie Plastiktüten sind vorhanden und dürfen nicht zweckentfremdet werden • Lagerausstattung mit Regalen aus nicht absorbierendem Material bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung • Regale sind stabil, standfest, aus schwer entflammbarem Material mit integrierter Auffangwanne • Pflanzenschutzmittelschrank ist mit integrierter oder eingeschobener Auffangwanne ausgestattet • Größe der Auffangwanne: mind. 10 % der gesamten Lagermenge, mind. aber 110 % vom Volumen des größten Gebindes • In Wasserschutzgebieten fängt die Auffangwange die gesamte Lagermenge auf • Der Boden ist mit einem zugelassenen Belag/Anstrich beschichtet und der Lagerraum mit einer Schwelle versehen, wenn keine Auffangwanne vorhanden ist • Flüssige Pflanzenschutzmittel werden bei Regallagerung ohne Auffangwanne nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert. Ebenso dürfen sie nicht gemeinsam in einer Auffangwanne gelagert werden • Beim Transport werden Beschädigungen von Behältern und Kontaminationen ausgeschlossen • Die Behälter sind während des Transportes verschlossen		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.5.14 [K.O.] Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten		
• Herstelleranweisungen für das Mischen werden eingehalten • Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet • Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft		
3.5.15 [K.O.] Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern		
• Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen • Die Rückgabe der Behälter inkl. Deckel erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem • Es muss ein Entsorgungsbeleg vorhanden sein. Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert • Leere Behälter werden nicht wieder verwendet • Sie werden an einem sicheren, für Dritte unzugänglichen Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert, getrennt von Produkten und Verpackungsmaterialien		
3.5.16 [K.O.] Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern		
• Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt • Die Reinigung erfolgt nach folgendem Vorgehen: – die Verpackung wird dreimal von Hand gespült – das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben – die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt		
3.5.17 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln		
• Pflanzenschutzmittel, die der Beseitigungspflicht gemäß **Pflanzenschutzgesetz** (§ 15) oder anderen nationalen Gesetzen unterliegen, werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt (Entsorgungsbeleg) • Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant

3.6 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte

3.6.1 [K.O.] Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität

• Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen mikrobiologischen Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: – die Anwendungsmethode – die Kultur – die Herkunft des Wassers – der Zeitpunkt der Anwendung – Mögliche Verunreinigungen der Wasserquellen, Speicher, Verteilersysteme – Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können • Mindestens eine Wasseranalyse jährlich ist erforderlich. Von der Mindestanzahl kann abgewichen werden, wenn die Kalkulation der Analysenanzahl auf Basis des Entscheidungsbaums der QS-Arbeitshilfe „Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität" durchgeführt wird. • In der Risikoanalyse wird ermittelt, wo und wann die Proben entnommen werden • 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 ***Hinweis:*** *Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden.* • Der Grenzwert *Escherichia coli* unter 1000 KbE/100 ml wird eingehalten • Wird der Grenzwert nicht eingehalten oder ergibt sich aufgrund der Wasseranalyse ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, dürfen die zum Rohverzehr geeigneten Pflanzenteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und Korrekturmaßnahmen mit Fristen sind festzulegen *s. QS-Arbeitshilfe: Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität*		

3.6.2 Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität

• Eine Risikoanalyse (die sämtliche Wasseranwendungen abdeckt, z. B. Bewässerung, Pflanzenschutzanwendungen) zu möglichen chemischen und physikalischen		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
Gefahren wird durchgeführt; berücksichtigt werden: – die Anwendungsmethode – die Kultur – die Herkunft des Wassers – der Zeitpunkt der Anwendung – Mögliche Verunreinigungen der Wasserquellen, Speicher, Verteilersysteme – Entnahmestellen, die beeinträchtigt sein können • Auf Grundlage der Risikoanalyse werden – 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, – wird das Wasser nicht genutzt – sind Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt ***Hinweis:*** *Analysen der Überwachungen von Trink-, Bade- oder Oberflächenwasser können mit genutzt werden.*		
3.6.3 [K.O.] Unbehandeltes und behandeltes Abwasser		
• Unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser wird nicht verwendet • Behandeltes, aufbereitetes Abwasser, welches die Mindestanforderungen gemäß VO (EU) 2020/741 (Abschnitt 2) erfüllt, darf für die landwirtschaftliche Bewässerung verwendet werden		
3.7 Wassermanagement		
3.7.1 [K.O.] Wasserentnahme und Ableitung		
• Sofern gesetzlich gefordert, liegt eine behördliche Genehmigung vor • Behördliche Auflagen (z. B. Wasserentnahmemenge oder Nutzungsraten) sind dokumentiert		
3.8 Ernte und Transport		
3.8.1 Erntevorbereitung		
• Vor Beginn der Ernte werden die Erntebedingungen eingeschätzt (Reifezustand, Bodenzustand, Witterungsbedingungen)		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• 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		
• Schlagbezogene Aufzeichnungen – zum Erntetermin bzw. die Zeitspanne der Ernte – zu Erntemengen • Aufzeichnung der Erntemenge		
3.9 Lagerung und Handhabung von Produkten		
3.9.1 Warenidentifikation im Lager		
• 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		
3.9.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen		
• Bei der Einlagerung ist sichergestellt, dass keine Vermischung oder Kontamination erfolgt • Das Erntegut wird regelmäßig hinsichtlich qualitätsbestimmender Merkmale kontrolliert • Die Produkte werden durch die Lagerung nicht beeinträchtigt • Die Lagerkontrollen werden dokumentiert, hinsichtlich – 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		
• Alle Prüfmittel (z. B. Waagen, Thermometer) werden mind. einmal jährlich bzw. in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen überprüft		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.9.4 [K.O.] Schädlingsmonitoring/-bekämpfung		
• 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 • Die Anwendungsbestimmungen und Auflagen der eingesetzten Mittel werden eingehalten • 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) *s. QS-Arbeitshilfe: Schädlingsmonitoring, Schädlingskontrolle*		
3.9.5 Umgang mit nicht konformen Produkten		
• 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 • **Hinweis:** Ein nicht-konformes Produkt ist ein Produkt, das die Lebensmittelsicherheit, gesetzlichen Anforderungen, eine bestimmte Qualität oder die Kundenanforderungen nicht erfüllt. *s. QS-Arbeitshilfe: Umgang mit nicht konformen Produkten*		
3.10 Dokumentation Regelung, Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung		
3.10.1 Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen		
• Dokumentation (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Gütezeichen,		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
Unbedenklichkeitserklärungen, Zertifikate) der gekauften Betriebsmittel und von Dienstleistungen liegt vor ***Hinweis:*** *Die Dokumentationspflicht bezieht sich auf das Produkt und alle Betriebsmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen*		
3.10.2 [K.O.] Rückverfolgbarkeit		
• Ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem wird geführt und stellt sicher, dass – die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der produzierten (wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit) und wenn anwendbar 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 – 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) – darin ist QS-Ware als solche gekennzeichnet – damit können belieferte Unternehmen identifiziert werden		
3.10.3 [K.O.] Kennzeichnung von QS-Ware		
• 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 • Die Kennzeichnung erfolgt entweder produktbezogen (z. B. „QS-Äpfel“) oder durch		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
einen Hinweis in den Warenbegleitpapieren (z. B. „sämtliche Ware ist QS-Ware“). • Mitglieder einer Erzeugerorganisation mit vertraglicher Andienungspflicht oder Erzeuger mit organisatorisch und gesellschaftsrechtlich enger Verbindung zum Abnehmer können pauschale Regelungen vereinbaren, wenn: – QS-lieferberechtigte Kulturen ausnahmslos als QS-Ware vermarktet werden – das Verfahren dokumentiert und den betreffenden Mitarbeitern bekannt ist – das Verfahren im Audit nachvollziehbar ist ***Hinweis:*** *Kennzeichnung ist die Deklaration der Ware in den Dokumenten, z. B. Lieferschein* *s. QS-Arbeitshilfe: Erläuterung Kennzeichnung QS-Ware*		
3.10.4 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer		
• QS-Ware ist mit der QS-Standortnummer (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. • Sofern für einen Erzeuger mehrere Standorte (OGK-Nummern) in der QS-Datenbank hinterlegt sind oder zugekaufte Ware vermarktet wird, ist die Standortnummer von dem Standort zu verwenden, von dem die Ware produziert wurde. Für den Fall, dass der Erzeuger nur mit einem Standort (einer OGK-Nummer) registriert ist, kann auch die QS-ID genutzt werden. • 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 *s. QS-Arbeitshilfe: Erläuterung Kennzeichnung QS-Ware*		
3.10.5 Zeichennutzung		
• Die Verwendung des QS-Prüfzeichens wurde vom Bündler genehmigt • Produkte werden nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen, wenn:		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
– 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 *s. QS-Arbeitshilfe: Erläuterung Kennzeichnung QS-Ware*		
3.10.6 Produktkennzeichnung		
• Die Kennzeichnungsverordnungen und -gesetze (allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnorm, UNECE-Normen) werden eingehalten, auf: – Packstücken – Verkaufsverpackungen – Warenbegleitpapieren/Lieferscheinen/ Etiketten Alle Angaben auf den Etiketten sind korrekt.		
3.10.7 [K.O.] Warenausgangskontrolle		
• QS-Ware ist eindeutig identifiziert, und Verwechslungen sind ausgeschlossen. • Die Warenausgangskontrolle bestätigt, dass alle selbst getätigten Angaben auf dem Etikett, insbesondere zum Zertifizierungsstatus (z. B. QS-ID, GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN)) und zur Herkunft (national oder regional), korrekt sind.		
3.10.8 Umgang mit Retouren		
• Eine Regelung zur Bearbeitung von Retouren ist vorhanden und wurde anhand eines Beispiels im letzten Jahr geprüft. Wenn Retouren grundsätzlich ausgeschlossen werden können, muss keine Regelung vorhanden sein (z.B. aufgrund des Vermarktungsweges oder der vermarkteten Produkte). • Alle Warenrücksendungen sind erfasst und bewertet. • Die Regelungen zur Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware sind eingehalten. • Maßnahmen zur Vermeidung von Retouren sind umgesetzt. • Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware ist gewährleistet.		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
3.10.9 Bezug von Pilzsubstrat		
• Pilzsubstrat mit gewachsenen oder mit im Stadium der Fruchtkörperbildung befindlichen Pilzen ist von QS-zertifizierten Betrieben zu beziehen, um die Pilze als QS-Ware vermarkten zu können. Die Substratherstellung und Inokulation erfordern keine Teilnahme am QS-System.		
3.11 Verpacken von Ernteprodukten		
3.11.1 [K.O.] Lagerung des Verpackungsmaterials		
• 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 Konformität des Verpackungsmaterials		
• 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 Hygienemanagement		
4.1.1 Risikoanalyse Hygiene		
• Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung nach der Ernte sowie den Transport. Mögliche Kontaminationen sind in der Risikoanalyse erfasst. ***Hinweis:*** *Mögliche Verunreinigungsquellen siehe Leitfaden*		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
4.1.2 [K.O.] Hygienecheckliste/ -verfahren		
Auf Grundlage der Risikoanalyse liegt eine Hygienecheckliste vor • Sie enthält alle für die Aufrechterhaltung der Hygiene relevanten Maßnahmen. • Verantwortlichkeiten und Maßnahmen bei Abweichungen sind festgelegt ***Hinweis:*** *Mindestanforderungen für die betrieblichen Hygieneverfahren siehe Leitfaden* *s. QS-Arbeitshilfe: Hygiene Checkliste*		
4.1.3 [K.O.] Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen		
• Auf Grundlage der Risikoanalyse werden Hygieneanforderungen sowie ein Reinigungsplan erstellt • Die Hygieneanforderungen werden eingehalten ***Hinweis:*** *Die Punkte, die mind. von den Hygieneanforderungen abgedeckt sind, können dem Leitfaden entnommen werden*		
4.1.4 [K.O.] Hygieneanweisungen		
• 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 ausgehängt • Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt ***Hinweis:*** *Die Punkte, die die Anweisungen mind. enthalten, können dem Leitfaden entnommen werden* *s. QS-Arbeitshilfe: Beurteilung und Reduktion mikrobiologischer Risiken bei Obst und Gemüse*		
4.1.5 [K.O.] Hygieneschulungen		
• 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, -intervalle – Teilnehmer – Referent, Sprache		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
s. QS-Arbeitshilfe Schulungsnachweis (deutsch, bulgarisch, polnisch, rumänisch)		
4.1.6 [K.O.] Anforderungen an Wasser und Eis		
• Für Prozess-/Waschwasser/Eis muss eine Risikoanalyse durchgeführt werden. Auf Basis der Risikoanalyse muss – das Wasser regelmäßig ausgetauscht und/oder aufbereitet werden. – mit Zusätzen versetztes Wasser (z. B. antimikrobielle Zusätze, Ozon) analytisch überwacht werden, sodass für die Zusätze geltenden Höchstgehalte (sofern gesetzlich festgelegt) eingehalten werden • 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 – 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 ***Hinweis**: Die Durchführung von Wasseranalysen ist nur erforderlich, wenn Produkte gehandhabt werden, die zum Rohverzehr geeignet sind*		
4.1.7 [K.O.] Toiletten für Erntearbeiter		
• 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. für den Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit • Die Toiletten sind mit Toilettenpapier ausgestattet		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
4.1.8 Betriebsmittel		
• Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet und halten Kundenspezifikationen oder eigene Spezifikationen, mindestens jedoch gesetzliche Bestimmungen ein • Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden • Alternative Lieferanten sind bekannt, um kurzfristigen Lieferausfällen vorzubeugen		
4.1.9 [K.O.] Glasbruch bei Lampen		
• In Bereichen, in denen Produkte und Verpackungsmaterialien gehandhabt oder gelagert werden, sind bruchsichere bzw. Lampen mit Schutzschirm		
4.1.10 Zugang von Haustieren		
• Wo Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren geregelt		

5 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware (Bei Zukauf oder Handhabung nicht selbst erzeugter Ware, Erläuterung s. Leitfaden)

5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware

Dieses Kapitel ist für Erzeuger verpflichtend, die neben den selbst erzeugten Produkten auch Produkte im eigenen Betrieb handhaben oder lagern, die sie nicht selbst erzeugt haben (z. B. durch Zukauf oder Dienstleistungen beim Produkthandling wie z. B. sortieren oder verpacken). Die Anforderungen dieses Kapitels sind anzuwenden und werden geprüft, wenn die nicht selbst erzeugte Ware: • QS-Ware ist, oder • zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QS angemeldet ist. Bei der Produktionsart werden für Obst- und Gemüseanbau „Freiland" und „Geschützter Anbau" zusammengefasst. Weiterhin sind die Anforderungen für Erzeuger mit mehreren Standorten verpflichtend, bei denen nicht alle Standorte für QS-GAP registriert sind		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
5.1.1 Wareneingangskontrolle		
• 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 als lieferberechtigte Standorte samt Kultur/Produktionsart in der Software-Plattform lieferberechtigt aufgeführt		
5.1.2 Prüfung Rückverfolgbarkeit		
• 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		
5.1.3 [K.O.] Warentrennung		
• 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) oder Ware aus QS-GAP Betrieben und Ware aus Betrieben mit QS Erzeugung und/oder anerkannten Standards (z. B. QS Erzeugung, GLOBALG.A.P., Vegaplan, AMAG.A.P.) ist gewährleistet		
5.1.4 [K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang		
• Ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften und produzierten Ware und der Menge der vermarkteten Ware ist gegeben • Darüber hinaus muss mindestens einmal jährlich eine detaillierte Massenbilanz anhand eines Beispiels erstellt werden, die alle produzierten, gekauften und vermarkteten Waren umfasst		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
s. QS-Arbeitshilfe: Massenbilanzierung		
5.1.5 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 Abfallmanagement, 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		
6.1.2 [K.O.] Abfalllagerung		
• 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		
• Ein Abfallmanagement- und Recyclingsystem wird umgesetzt • Betriebliche Abfälle werden auf ein notwendiges Maß reduziert und Kontaminationen der Umwelt verhindert • Der Verbleib von Kunststoffen in der Umwelt und auf Betriebsflächen wird vermieden und die Verwendung von ökologisch abbaubaren Alternativen zu Kunststoffen wird in Betracht gezogen		

7 Arbeitsbedingungen

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*

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
„familienzugehörigen Mitarbeitern" zählen in direkter Linie mit der Betriebsleitung Verwandte (d. h. Eltern, Ehepartner, Geschwister, Kinder; nicht jedoch Onkel, Cousin oder andere Verwandte).		
7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange		
7.1.1 Mitarbeitereinweisung und -qualifikation		
• 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		
7.1.2 [K.O.] Schutzkleidung und –ausrüstung, Anwenderschutz		
• 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 • Falls Anwendungsbestimmungen für vorhandene Pflanzenschutzmittel den Gebrauch von Atemschutzfiltern oder Masken vorsehen, müssen diese pro Anwender vorrätig sein • 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 oder sind online / digital verfügbar • Gebrauchte Atemschutzfilter werden mindestens einmal jährlich ausgetauscht, die Nutzung und Nutzungsdauer richtet sich nach Anwendungsbedingungen		
7.1.3 Erste-Hilfe-Ausstattung		
• Vollständige, einsatzfähige Erste-Hilfe-Kästen mit gültiger Haltbarkeit 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		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung Falls nicht erfüllt/nicht relevant
• An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche und sauberes Wasser (in einem Behältnis oder fließend) in der Nähe des Arbeitsbereichs vorhanden		
7.1.4 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 • 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		
• Ab zwei Anwesenheit mehrerer Arbeitskräfte ist mind. eine Person anwesend, die in den letzten 5 Jahren an einer Erste-Hilfe-Schulung teilgenommen hat • Die Anzahl der Personen mit einer Erste-Hilfe-Schulung richtet sich nach den Empfehlungen der Berufsgenossenschaften ***Hinweis:*** *Wenden Sie sich bzgl. Einer eventuellen Kostenübernahme an die Berufsgenossenschaft; die Schulung muss als Präsenzveranstaltung durchgeführt werden*		

Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur

Gender Disclaimer
Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.