



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.

Arbeitshilfe **Eigenkontrollcheckliste für Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Version: 01.01.2011
Status: ● Freigabe



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Grundsätzliches

Die nachfolgende Arbeitshilfe kann für die Dokumentation verwendet werden. Sie dient dem Systempartner zur Orientierung bei der Umsetzung der im

- Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

beschriebenen Anforderungen. Maßgebend für die neutrale Kontrolle sind die in den Leitfäden geforderten Dokumente.



Kriterium	Nicht anwend- bar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
2 Allgemeine Anforderungen				
2.1 Allgemeine Systemanforderungen				
Name des Betriebs				
Straße und Hausnummer				
Postleitzahl und Ort				
QS-Standortnummer/n (VVVO-Nr.)				
Datum Eigenkontrolle				
2.1.1 Allgemeine Betriebsdaten				
Adresse des Hauptunternehmens und sämtlicher Produktionsstätten, Ansprechpartner, Kontaktdaten und Registriernummern (z. B. QS-ID, OGK-Nr.)				
Betriebsübersicht erstellt oder Einzeldokumente s. u.				
Anbauflächen Pflanzenproduktion				
Lagerkapazitäten für Ernteprodukte				
Betriebsskizze, Lagepläne				
2.1.2 Zeichennutzung				
Nutzung des QS-Prüfzeichens nach Vorgabe des Gestaltungskataloges				
Verzicht auf Zeichennutzung des LEH's liegt vor (nur wenn Zeichennutzung vom LEH nicht vorgegeben), z.B. in Form eines Vermerks/einer Aktennotiz (über Telefongespräch)				
Schriftliche Freigabe vor Drucklegung bzw. Fertigung durch Bündler liegt vor				
2.1.3 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				
Alle Korrekturmaßnahmen aus der neutralen Kontrolle fristgerecht und wirksam umgesetzt				
2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement				
Das QS-Ereignisfaltblatt liegt im Betrieb vor.				
2.1.5 Umsetzung und Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle				
Dokumentation Eigenkontrolle (Checkliste)				
Feststellung und Dokumentation von Abweichungen				
2.1.6 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen				

K.O.

K.O.

K.O.



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Beseitigung sämtlicher Abweichungen aus der Eigenkontrolle				
3 Anforderungen Pflanzenproduktion				
3.1. Rückverfolgbarkeit				
3.1.1. Betrieblicher Zukauf und Wareneingang				
Belege (Lieferscheine/Rechnungen) für:				
■ Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen				
■ Pflanzenschutzmittel und Schädlingsbekämpfungsmittel				
■ Düngemittel (einschließlich organische Düngemittel)				
■ Reinigungs- und Desinfektionsmittel				
■ Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer)				
3.2 Anforderungen an den Standort				
3.2.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen zum Standort				
Schläge und Teilschläge sind eindeutig identifizierbar, Dokumentationen sind den Schlägen und Teilschlägen zuzuordnen				
3.2.2 Prüfung und Risikominderung neu einbezogener Flächen				
Bei neu einbezogenen Flächen (Pacht / Zukauf): Information einholen (z.B. Bodenanalyse; Informationen zu Vorkultur und Pflanzenschutzmitteleinsatz) oder Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe Erstmalig landwirtschaftlich genutzte Flächen: Nachweis der Unbedenklichkeit für eine landwirtschaftliche Nutzung				
3.2.3 Fruchtfolgestellung				
Dokumentation Vorfrucht, Vor- Vorfrucht und angebaute Zwischenfrüchte für jeden Schlag				
3.3 Bodenbearbeitung, Erosionsminderung und Bodenschutz				
3.3.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Bodenbearbeitung				
Dokumentation Art der Bodenbearbeitungsmaßnahmen				
Datum/Zeitraum der Maßnahmen				
3.3.2 Maßnahmen zur Erosionsminderung und zum Bodenschutz				
Maßnahmen zur Erosionsminderung und zum Bodenschutz angewandt (z.B. bodenschonende Bearbeitungstechniken, -geräte, Mulchsaatverfahren, Zwischenfruchtanbau, Bodendämpfung (geschützter Anbau))				
3.4 Aussaat/Pflanzung				
3.4.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen von Aussaat und Pflanzung				
Dokumentation Fruchtart				
Sortenbezeichnung				



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
ggf. Anerkennungsnummer				
Aussaat-/Pflanzverfahren (z.B. Drillsaat, Mulchsaat, Direktsaat)				
Aussaattermin				
Aussaatmenge				
Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen bei gentechnisch veränderten Saaten, Standortregister				
3.4.2 Dokumentation des Beizmitteleinsatzes				
Art des Beizmittels				
Aufwandmenge				
3.4.3 Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes				
Nachweis Untersuchung Quarantäneschadorganismen, Probenahmeprotokoll, Untersuchungsergebnisse				
3.5 Düngung				
3.5.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen				
Dokumentation ausgebrachte Düngemittel				
Termin der Ausbringung				
zugeführte Nährstoffmenge je Flächeneinheit				
ggf. Düngermenge				
3.5.2 Nährstoffvergleich				
Jährliche Dokumentation des Nährstoffvergleichs				
Nachweise bei überbetrieblicher Verwertung				
3.5.3 Bodenuntersuchungen auf Nährstoffgehalt				
Obst und Gemüse: pH-Wert oder Kalkgehalt, Phosphat, Kali, Magnesium alle 4 Jahre, im geschütztem Anbau alle 2 Jahre bei Substratkulturen oder Nährlösungsfilmtechnik (NFT) Analysen des Drainwassers Kartoffeln: Phosphat, Kali, Magnesium und pH-Wert oder Kalkgehalt alle 6 Jahre				
3.5.4 Bedarfsabhängige Düngung				
Ermittlung Düngebedarf unter Berücksichtigung: <ul style="list-style-type: none"> ■ Nährstoffbedarf des Pflanzenbestandes für die zu erwartenden Erträge und Qualitäten (Angaben zum Stickstoffgehalt pflanzlicher Erzeugnisse) ■ Im Boden verfügbare Nährstoffmengen ■ Kalk- und Humusgehalt des Bodens ■ Bewirtschaftungsbedingte Nährstoffzufuhren 				
Bei Düngung >50 kg N/ha und Jahr und >30 kg P ₂ O ₅ /ha und Jahr: Untersuchung Nährstoffversorgung und Düngebedarf unter Einhaltung guter fachlicher				

K.O.



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Praxis				
N _{min} -/EUF-Bodenuntersuchung: mind. 1 sachgerechte Probe pro Schlag/Bewirtschaftungseinheit je Betrieb und Jahr oder Übernahme von Vergleichswerten				
N _{min} -/EUF-Bodenuntersuchung: mind. 1 sachgerechte Probe pro Schlag/Bewirtschaftungseinheit je Betrieb und Jahr oder Übernahme von Vergleichswerten				
Baumobst: Stickstoffanalyse Kernobst: > 40 kg N/ha und Jahr Steinobst: > 80 kg N/ha und Jahr				
Freilandgemüse: Bestimmung N _{min} -Vorrat im Boden als Voraussetzung für Stickstoffdüngung auf allen Schlägen				
Geschützter Anbau: Stickstoffdüngestrategie dargelegt				
3.5.5 Einhaltung von Grenzwerten und flächenbezogenen Obergrenzen				
Gesamtmenge des aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft aufgebracht Stickstoffs überschreitet 170 kg Gesamtstickstoff/ha landwirtschaftlich genutzte Fläche im Durchschnitt des Betriebes nicht				
Stickstoffhaltige Düngemittel so ausbringen, dass Nährstoffe während der Vegetationszeit für die Pflanzen verfügbar werden; nicht: Ackerland: 1. November bis 31. Januar (Ggf. weitergehende (länder-) spezifische Regelungen)				
Einhaltung der Grenzwerte für betrieblichen Nährstoffüberschuss für Stickstoff im Mittel der letzten 3 Jahre				
Einhaltung der Grenzwerte für betrieblichen Nährstoffüberschuss für Phosphat im Mittel der letzten 6 Jahre: 20 kg/ha und Jahr				
Vermeidung des direkten Eintrags von Düngemitteln in Oberflächengewässer				
Einhaltung der Abstände zu Oberflächengewässern				
3.5.6 Anforderungen an die Verwendung von Sekundärnährstoffdüngern				
Produkte geeignet für die Verwendung in der Landwirtschaft; Analyseergebnisse/Attest				
Bodenuntersuchung auf Schwermetalle vor Ausbringung von Klärschlamm durch Abgeber				
Anzeige der erstmaligen Ausbringung von Bioabfällen innerhalb von 2 Wochen bei der zuständigen Behörde, Bodenuntersuchung spätestens 3 Monate nach Aufbringung				
Gärsubstrate nachweislich hygienisch unbedenklich und nur aus Gülle und pflanzlichem Material Einsatzstoffe anhand des Einsatzstoff-Tagebuchs nachgewiesen; aussagekräftige Rückstandsuntersuchungen liegen vor				
Kartoffeln: Klärschlämmen und gewerbliche oder industrielle Komposte zwölf Monaten vor der Auspflanzung verboten				
Obst und Gemüse: Klärschlamm verboten				
3.5.7 Lagerung fester und flüssiger Mineraldünger				
<u>Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltige Düngemittel:</u>				

K.O.



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
■ getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln (giftig, sehr giftig), Lebensmitteln				
■ Schutz vor Witterungseinflüssen				
■ Hinweisschilder mit Zutrittsverbot				
■ kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung				
<u>flüssige Düngemittel:</u>				
Lagerbehälter mit Prüfzeichen oder Bauartzulassung				
Anfahrsschutz (z.B. Leitplanken) vorhanden				
doppelwandiger Tank mit Leckanzeige				
- oder ausreichendes Auffangvolumen des Auffangraumes / Auffangbehälters				
3.5.8 Lagerung von Stalldung (einschließlich Kompost)				
■ Feldlagerung: keine wasserwirtschaftlich sensiblen Gebiete, kein Eintrag in Oberflächengewässer, Lagerzeitraum weniger als 6 Monate				
■ Ortsfeste Lagerung: Bodenplatte, kein Eintrag in Oberflächengewässer, ausreichende Lagerkapazität				
3.6 Pflanzenschutz				
3.6.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Pflanzenschutzmaßnahmen				
Dokumentation:				
■ Datum und ggf. Entwicklungsstadium				
■ Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname				
■ Aufwandmenge				
■ Pflanzenschutzmittelanwender				
■ Anwendungsgebiet				
3.6.2 Anforderungen an Maßnahmen des Pflanzenschutzes				
Einhaltung der allgemeinen Grundsätze der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz				
■ Prüfung der Anwendung nichtchemischer Maßnahmen				
■ Orientierung an Schadschwellen				
■ Nutzung von Beratungen				
■ Pflanzenschutzmitteleinsatz nur in begründeten Fällen				
■ Beschränkung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes auf das notwendige Maß				
■ Nutzung der Vorteilswirkung verschiedener direkter und indirekter Pflanzenschutzmaßnahmen:				

K.O.



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
■ Mind. 5 je Produktionsbereich nachweisen				
3.6.3 Schadschwelle und festgelegte Befallsstärke				
Befallsstärke des Schädlings/der Krankheit/der Unkrautes dokumentiert				
3.6.4 Bezug aktueller Pflanzenschutzinformationen oder Pflanzenschutzberatung				
Warndienstmeldungen und -prognosen bzw. Nutzung einer Pflanzenschutzberatung oder aktuelle Information über aktuelle Anforderungen zum Pflanzenschutz				
3.6.5 Nachweis einer aktuellen Pflanzenschutzmittelliste				
Aktuelle Pflanzenschutzmittelliste Obst-, Gemüse- und Kartoffelbau des laufenden Jahres liegt vor				
3.6.6 Umgang mit Pflanzenschutzmitteln				
Beachtung Gebrauchsanweisung, Sicherheitsblätter				
Transport gemäß gefahrgutrechtlicher Vorgaben				
Beachtung Schutz des Anwenders, Dritter und des Naturhaushalts				
ordnungsgemäße Dosier- und Wiegeeinrichtungen				
Schutzkleidung vorhanden				
3.6.7 Sachkundenachweis für Pflanzenschutzmittelanwender				
Fachausbildung im Agrarbereich oder Teilnahme an Sachkundelehrgang				
3.6.8 Einsatz geprüfter Applikationstechnik				
Pflanzenschutzspritze geprüft Prüfplakette bzw. Prüfzeugnis Pflanzenschutzspritze liegt vor				
3.6.9 Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel				
Ausschließlicher Einsatz gesetzlich zugelassener bzw. genehmigter Pflanzenschutzmittel				
3.6.10 Einhaltung der Wartezeiten				
Wartezeiten und Anwendungsaufgaben eingehalten				
3.6.11 Allgemeine Anforderungen an die Lagerung von Pflanzenschutzmitteln				
Beachtung Mindestanforderungen an die Lagerung von Pflanzenschutzmitteln:				
■ Pflanzenschutzmittel im Originalbehältnis				
■ Pflanzenschutzmittel von anderen Stoffen getrennt				
■ Gebinde auf Dichtigkeit kontrolliert				
■ Lagerliste, Gefahrstoffverzeichnis				
■ Betriebsanweisung, Notfall- und Alarmplan				
■ Lagerungsgenehmigung bei : Gesamtlagermenge > 5 t oder > 200 kg mit der Gefahrstoffkennzeichnung "giftig" (T) oder > 50 kg mit der Gefahrstoffkennzeichnung "sehr giftig" (T+)				

K.O.

K.O.



Kriterium	Nicht anwend- bar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
! Beachtung ggf. zusätzliche Schutzgebietsanforderungen				
3.6.12 Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager				
Lager trocken, kühl, frostfrei und belüftet				
ordnungsgemäßer Boden ohne Bodenabfluss				
Hinweisschild				
Feuerlöscher vorhanden				
Waschgelegenheit vorhanden				
Elektrogeräte gemäß technischen Anforderungen				
Lager wird nicht als Sozialraum genutzt				
3.6.13 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager nur für sachkundiges Personal				
Lager gegen Betreten von Unbefugten abgesichert				
3.6.14 Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen von Pflanzenschutzmitteln getroffen				
Aufnahmebehälter und saugfähiges Material vorhanden				
Auffangwanne vorhanden und ausreichend groß				
3.6.15 Entsorgung von Pflanzenschutzmittelverpackungen				
Pflanzenschutzmittelverpackungen ordnungsgemäß gespült				
Pflanzenschutzmittelverpackungen trocken aufbewahrt, Deckel getrennt				
Ordnungsgemäße Entsorgung gültigen nationalen oder regionalen Vorschriften (z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar)				
3.7 Ernte				
3.7.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Erntemaßnahmen				
Dokumentation Erntetermin bzw. Zeitspanne der Ernte				
Erntemenge (ggf. geschätzt)				
Qualitätsbestimmende Merkmale				
Lagerort (bei Lagerung im eigenen Betrieb)				
Lieferscheinnummern (bei Abgabe an Handel/Verarbeitung)				
3.8 Lagerung Ernteprodukte				
3.8.1 Reinigung, Desinfektion und Sauberkeit der Lagerstätten				
Be- und Entladebereich der Lagerstätte sauber				
keine gleichzeitige Lagerung von Düngemitteln und Ernteprodukten				
Lagerstätten, in denen Pflanzenschutzmittel oder andere Gefahrstoffe gelagert wurden, ordnungsgemäß gereinigt				
Verunreinigungen jeder Art vermieden				
Wände, Böden und sonstige Oberflächen der Lagerstätte gesäubert				



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Gebäude gegen Eindringen von Regen geschützt, Kurzfristig auf Freiflächen gelagertes Erntegut vor nachteiliger Beeinflussung geschützt				
Maßnahmen gegen Haustiere, Vögel, Ungeziefer und Insekten sowie Verschmutzung getroffen				
Glühbirnen und Leuchtstoffröhren gesichert				
Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden				
Aufzeichnungen über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen				
3.8.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen während der Lagerung				
keine Vermischung oder Kontamination des Lagergutes				
regelmäßige Kontrolle des Lagergutes				
Dokumentation Lagerkontrolle:				
■ Feuchtigkeit				
■ Temperatur des Lagergutes				
■ Schädlingsbefall				
■ Verschmutzungen des Erntegutes (bei der Einlagerung soweit möglich zu vermeiden)				
■ Nachweise Anlagenwartung				
■ ggf. Köderplan				
3.8.3 Rückverfolgbarkeit der Ernteprodukte und Lagergüter				
Warenausgangsdokumentation (z.B.) Lieferscheine				
Eindeutige Identifikation des Lagergutes				
3.8.4 Gesetzliche Kennzeichnung				
Gesetzliche Vorgaben zur Kennzeichnung von Packstücken, Verkaufsverpackungen und Warenbegleitpapieren eingehalten				
3.8.5 Kennzeichnung von QS-Ware				
Eindeutige Kennzeichnung QS-Ware auf dem Lieferschein, Bezug zwischen QS-Ware und Begleitdokumentation (Lieferscheine, Rechnungen etc.) sichergestellt				
3.9 Transport Ernteprodukte				
3.9.1 Anforderungen an die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter				
Reinigungsmaßnahmen in Abhängigkeit der Vorladung				
<ul style="list-style-type: none"> ■ Futtermittelrohstoffe: Fegen (nach Soja-Transporten ggf. Nassreinigung) ■ Erde/Steine: Reinigung mit Wasser (Hochdruck) ■ Mineralische Dünger: Fegen, ggf. Reinigung mit Wasser ■ Organische Dünger: Reinigung mit Wasser, Desinfektion ■ Verpackte Produkte: Fegen ■ Gebeiztes Saatgut: Reinigung mit Wasser, Reinigungsmittel (Bei toxischen Beizmitteln ist die Reinigung durch eine Prüfeinrichtung zu 				

K.O.

K.O.



Kriterium	Nicht anwend- bar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
bestätigen.) Verbot des Transports von Erntegut nach: giftigen oder ätzenden Stoffen, Asbest oder asbesthaltige Materialien, Glas, Metallspänen, Tierischem Eiweiß, Klärschlamm, Küchen- und Speiseabfällen Ausnahme: sachgerechte Reinigung mit Bestätigung durch eine Prüfeinrichtung				
3.9.2 Anforderungen an die Transportdokumentation				
Dokumentation nur für externe Spedition:				
■ Adresse des Abgebenden				
■ Name des Fahrers ggf. Spediteurs oder Kfz-Kennzeichen Transportfahrzeug				
■ Transportgut				
■ Ort der Verladung und Entladung				
■ Verladedatum und Entladedatum				
■ Angaben über die Produkte und Reinigungsmaßnahmen der letzten drei Touren				
3.9.3 Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports (nur bei externer Spedition)				
Dokumentation:				
• Herkunft der Ladung (Lagerkennzeichnung)				
• Abnehmer und Bestimmungsort				
Keine Vermischung von Lagergütern				
3.10 Fortbildung				
3.10.1 Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen				
Teilnahme Fortbildung mit direktem oder indirektem Bezug zu den einzelnen ausgewählten Betriebszweigen (Zeitraum: Herbst Vorjahr – Sommer Kontrolljahr)				
3.10.2 Bezug von Fachliteratur und Fachzeitschriften				
mindestens 1 Fachzeitschrift				
4 Kulturartspezifische Anforderungen an die Pflanzenproduktion				
4.1 Speisekartoffeln				
4.1.1 Erntevorbereitung				
Ergebnisse Bonitur Knollenproben dokumentiert				
4.1.2 Ernte bei geeigneten Bedingungen				
Boniturprotokoll zum Erntezeitpunkt:				
■ Reifezustand der Kartoffeln erreicht				
■ Bodenverhältnisse, Witterungsverhältnisse und Erntetechnik lassen ein schonendes bzw. beschädigungsarmes Roden zu				
■ Knollen schalenfest und leicht von Stolonen				



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
lösbar				
<ul style="list-style-type: none"> Kartoffeln dürfen während der Ernte nicht einregnen, im Schwad liegende Kartoffeln sind frei von abnormer äußerer Feuchtigkeit 				
4.1.3 Schonendes Roden und Transportieren				
Rodetechnik in einwandfreiem technischen Zustand				
Fallhöhen < 50 cm, oder Einsatz von entsprechenden Hilfsmitteln (Fallnetz etc.)				
4.1.4 Keimhemmung				
Dokumentation:				
<ul style="list-style-type: none"> Anwendungsdatum und Anwendungsort 				
<ul style="list-style-type: none"> Keimhemmungsmittel 				
<ul style="list-style-type: none"> Konzentration / Aufwandmenge 				
4.1.5 Voraussetzungen bei Auslagerung				
Geeigneter Knollenzustand				
Knollenschonend arbeitende Technik				
4.2 Obst und Gemüse				
4.2.1 Dokumentation der Sterilisation von Substraten				
Dokumentation der chemischen Sterilisation von Substraten				
4.2.2 Beregnung und Bewässerung				
Nachweis Wasserqualität, Wasseruntersuchungsergebnisse (Gewässergüteuntersuchungen)				
Bei Freiland und Gewächshauskulturen für den Rohverzehr: Bei der Benetzung der für den Rohverzehr geeigneten Teile sind folgende Werte einzuhalten:				
Intestinale Enterokokken < 400 KBE/100 ml Escherichia coli < 1000 KBE/100 ml				
 Optimierung der Bewässerung, z.B. durch Tropfbewässerung, bedarfsgerechte Bewässerung, Behandlung des Drainwassers Dokumentation Beregnung und Bewässerung				
4.3 Betriebliches Hygienemanagement				
4.3.1 Betriebliches Hygienemanagement				
Hygienecheckliste vorhanden				
Hygieneüberprüfungen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert				
Betriebsstätten sauber				
ordnungsgemäße Toiletten und Wascheinrichtungen				
sachgemäße Abfalltrennung, -lagerung und -entsorgung				
Reinigungspläne Arbeitsgeräte/-flächen/-einrichtungen				
Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von				



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Arbeitsgeräten und -flächen vorhanden				
Transportfahrzeuge, Transportbehälter und Verpackungen sauber				
geeignete Vorrichtungen zum Waschen des Erntegutes vorhanden				
Rauchverbot-Belehrungsnachweis liegt vor				
4.3.2 Betriebliches Abfallmanagement und Recyclingsystem				
Dokumentation Recyclingmanagement:				
■ anfallende Abfälle				
■ Entsorgungsweg				
■ Verbleib				
4.3.3 Waschwasserqualität beim Nacherntewaschen				
Letzter Waschgang beim Nacherntewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität				
Dokumentation:				
■ Nachweis der Trinkwasserqualität				
■ Zusatzstoffe Waschwasser				
4.3.4 Anforderungen an das Verpackungsmaterial und dessen Lagerung				
Lagerung von Um- und Kleinverpackungsmaterialien trocken und hygienisch einwandfrei				
Verpackungsmaterial nach Beendigung bzw. längerer Unterbrechung der Ernte-/Abpackarbeiten (z.B. über Nacht) vom Feld entfernt				
Mehrwegverpackungen frei von Fremdbestandteilen und einer turnusmäßigen Reinigung unterzogen				
4.3.5 Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung				
Konformitätsbescheinigungen für eingesetzte Kunststoffverpackungen, die mit der Ware in Berührung kommen, liegen vor.				
Unbedenklichkeitserklärung für anderes eingesetztes Verpackungsmaterial, das mit der Ware in Berührung kommt (z.B. Papier, Kartons, Einwickelpapiere) liegt vor.				
4.3.6 Nachweisbare Hygieneschulung der Mitarbeiter				
Schulungsinhalte umfassen:				
■ Persönliche Sauberkeit				
■ Tragen von Schutzbekleidung (z. B. Kopfbedeckung)				
■ Meldung ansteckender Krankheiten				
■ Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut				
■ Vermeidung von Fremdkörper im Erntegut				
■ Ordnungsgemäße Abfallentsorgung				
Nachweis Hygieneschulung liegt vor				



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Raum für weitere Bemerkungen:

Abweichung	Korrektur	Datum der Korrektur



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Geschäftsführer
Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Fotos: QS Qualität und Sicherheit