



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<br>anwend-<br>bar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|---|-------------------------|---------|------|-----------|
|   |                         | Ja      | Nein |           |
| <b>2 Allgemeine Anforderungen</b>   |                         |         |      |           |
| <b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>   |                         |         |      |           |
| Name des Betriebs   |                         |         |      |           |
| Straße und Hausnummer   |                         |         |      |           |
| Postleitzahl und Ort  |                         |         |      |           |
| QS-Standortnummer/n (VVVO-Nr.)  |                         |         |      |           |
| Datum Eigenkontrolle  |                         |         |      |           |
| <b>2.1.1 Allgemeine Betriebsdaten</b>   |                         |         |      |           |
| 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   |                         |         |      |           |
| <b>2.1.2 Zeichennutzung</b>   |                         |         |      |           |
| 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  |                         |         |      |           |
| <b>2.1.3 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle</b>   |                         |         |      |           |
| Alle Korrekturmaßnahmen aus der neutralen Kontrolle fristgerecht und wirksam umgesetzt  |                         |         |      |           |
| <b>2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement</b>   |                         |         |      |           |
| Das QS-Ereignisfaltblatt liegt im Betrieb vor.  |                         |         |      |           |
| <b>2.1.5 Umsetzung und Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle</b>  |                         |         |      |           |
| Dokumentation Eigenkontrolle (Checkliste)   |                         |         |      |           |
| Feststellung und Dokumentation von Abweichungen   |                         |         |      |           |
| <b>2.1.6 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen</b>   |                         |         |      |           |

K.O.

K.O.

K.O.



| Kriterium   | Nicht<br>anwend-<br>bar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|---|-------------------------|---------|------|-----------|
|   |                         | Ja      | Nein |           |
| Beseitigung sämtlicher Abweichungen aus der Eigenkontrolle  |                         |         |      |           |
| <b>3 Anforderungen Pflanzenproduktion</b>   |                         |         |      |           |
| <b>3.1. Rückverfolgbarkeit</b>  |                         |         |      |           |
| 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)   |                         |         |      |           |
| <b>3.2 Anforderungen an den Standort</b>  |                         |         |      |           |
| 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<br>Erstmalig landwirtschaftlich genutzte Flächen: Nachweis der Unbedenklichkeit für eine landwirtschaftliche Nutzung |                         |         |      |           |
| 3.2.3 Fruchtfolgegestaltung   |                         |         |      |           |
| Dokumentation Vorfrucht, Vor- Vorfrucht und angebaute Zwischenfrüchte für jeden Schlag  |                         |         |      |           |
| <b>3.3 Bodenbearbeitung, Erosionsminderung und Bodenschutz</b>  |                         |         |      |           |
| 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))  |                         |         |      |           |
| <b>3.4 Aussaat/Pflanzung</b>  |                         |         |      |           |
| 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  |                 |         |      |           |
| <b>3.4.2 Dokumentation des Beizmitteleinsatzes</b>   |                 |         |      |           |
| Art des Beizmittels  |                 |         |      |           |
| Aufwandmenge   |                 |         |      |           |
| <b>3.4.3 Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes</b>   |                 |         |      |           |
| Nachweis Untersuchung Quarantäneschadorganismen, Probenahmeprotokoll, Untersuchungsergebnisse  |                 |         |      |           |
| <b>3.5 Düngung</b>   |                 |         |      |           |
| <b>3.5.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen</b>  |                 |         |      |           |
| Dokumentation ausgebrachte Düngemittel   |                 |         |      |           |
| Termin der Ausbringung   |                 |         |      |           |
| zugeführte Nährstoffmenge je Flächeneinheit  |                 |         |      |           |
| ggf. Düngermenge   |                 |         |      |           |
| <b>3.5.2 Nährstoffvergleich</b>  |                 |         |      |           |
| Jährliche Dokumentation des Nährstoffvergleichs  |                 |         |      |           |
| Nachweise bei überbetrieblicher Verwertung   |                 |         |      |           |
| <b>3.5.3 Bodenuntersuchungen auf Nährstoffgehalt</b>   |                 |         |      |           |
| Obst und Gemüse:<br>pH-Wert oder Kalkgehalt, Phosphat, Kali, Magnesium alle 4 Jahre,<br>im geschütztem Anbau alle 2 Jahre<br>bei Substratkulturen oder Nährlösungsfilmtechnik (NFT) Analysen des Drainwassers<br><br>Kartoffeln:<br>Phosphat, Kali, Magnesium und pH-Wert oder Kalkgehalt alle 6 Jahre   |                 |         |      |           |
| <b>3.5.4 Bedarfsabhängige Düngung</b>  |                 |         |      |           |
| Ermittlung Düngebedarf unter Berücksichtigung:<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nährstoffbedarf des Pflanzenbestandes für die zu erwartenden Erträge und Qualitäten (Angaben zum Stickstoffgehalt pflanzlicher Erzeugnisse)</li> <li>■ Im Boden verfügbare Nährstoffmengen</li> <li>■ Kalk- und Humusgehalt des Bodens</li> <li>■ Bewirtschaftungsbedingte Nährstoffzufuhren</li> </ul> |                 |         |      |           |
| Bei Düngung >50 kg N/ha und Jahr und >30 kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /ha und Jahr: Untersuchung Nährstoffversorgung und Düngebedarf unter Einhaltung guter fachlicher   |                 |         |      |           |

K.O.



| Kriterium  | Nicht anwendbar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|--|-----------------|---------|------|-----------|
|  |                 | Ja      | Nein |           |
| Praxis   |                 |         |      |           |
| N <sub>min</sub> -/EUF-Bodenuntersuchung: mind. 1 sachgerechte Probe pro Schlag/Bewirtschaftungseinheit je Betrieb und Jahr oder Übernahme von Vergleichswerten  |                 |         |      |           |
| N <sub>min</sub> -/EUF-Bodenuntersuchung: mind. 1 sachgerechte Probe pro Schlag/Bewirtschaftungseinheit je Betrieb und Jahr oder Übernahme von Vergleichswerten  |                 |         |      |           |
| Baumobst: Stickstoffanalyse<br>Kernobst: > 40 kg N/ha und Jahr<br>Steinobst: > 80 kg N/ha und Jahr   |                 |         |      |           |
| Freilandgemüse: Bestimmung N <sub>min</sub> -Vorrat im Boden als Voraussetzung für Stickstoffdüngung auf allen Schlägen  |                 |         |      |           |
| Geschützter Anbau: Stickstoffdüngestrategie dargelegt  |                 |         |      |           |
| <b>3.5.5 Einhaltung von Grenzwerten und flächenbezogenen Obergrenzen</b>   |                 |         |      |           |
| Gesamtmenge des aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft aufgebrauchten 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:<br><br>Ackerland: 1. November bis 31. Januar<br><br>(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  |                 |         |      |           |
| <b>3.5.6 Anforderungen an die Verwendung von Sekundärnährstoffdüngern</b>  |                 |         |      |           |
| 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: Klärschlämme und gewerbliche oder industrielle Komposte zwölf Monaten vor der Auspflanzung verboten  |                 |         |      |           |
| Obst und Gemüse: Klärschlamm verboten  |                 |         |      |           |
| <b>3.5.7 Lagerung fester und flüssiger Mineraldünger</b>   |                 |         |      |           |
| <u>Ammoniumnitrat und ammoniumnitrathaltige Düngemittel:</u>   |                 |         |      |           |

K.O.



| Kriterium   | Nicht anwendbar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|---|-----------------|---------|------|-----------|
|   |                 | Ja      | Nein |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ getrennt von Saat- und Pflanzgut, Pflanzenschutzmitteln (giftig, sehr giftig), Lebensmitteln</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schutz vor Witterungseinflüssen</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hinweisschilder mit Zutrittsverbot</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ kein Feuer, offenes Licht, Wärmeübertragung</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <u>flüssige Düngemittel:</u>  |                 |         |      |           |
| Lagerbehälter mit Prüfzeichen oder Bauartzulassung  |                 |         |      |           |
| Anfahrsschutz (z.B. Leitplanken) vorhanden  |                 |         |      |           |
| doppelwandiger Tank mit Leckanzeige   |                 |         |      |           |
| - oder ausreichendes Auffangvolumen des Auffangraumes / Auffangbehälters  |                 |         |      |           |
| <b>3.5.8 Lagerung von Stalldung (einschließlich Kompost)</b>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Feldlagerung: keine wasserwirtschaftlich sensiblen Gebiete, kein Eintrag in Oberflächengewässer, Lagerzeitraum weniger als 6 Monate</li> </ul> |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ortsfeste Lagerung: Bodenplatte, kein Eintrag in Oberflächengewässer, ausreichende Lagerkapazität</li> </ul>                                   |                 |         |      |           |
| <b>3.6 Pflanzenschutz</b>   |                 |         |      |           |
| <b>3.6.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Pflanzenschutzmaßnahmen</b>  |                 |         |      |           |
| Dokumentation:  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Datum und ggf. Entwicklungsstadium</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Name des Pflanzenschutzmittels und ggf. Wirkstoffname</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aufwandmenge</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pflanzenschutzmittelanwender</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anwendungsgebiet</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.2 Anforderungen an Maßnahmen des Pflanzenschutzes</b>  |                 |         |      |           |
| Einhaltung der allgemeinen Grundsätze der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfung der Anwendung nichtchemischer Maßnahmen</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Orientierung an Schadschwellen</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nutzung von Beratungen</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pflanzenschutzmitteleinsatz nur in begründeten Fällen</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Beschränkung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes auf das notwendige Maß</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nutzung der Vorteilswirkung verschiedener direkter und indirekter Pflanzenschutzmaßnahmen:</li> </ul>  |                 |         |      |           |

K.O.



| Kriterium   | Nicht anwendbar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|---|-----------------|---------|------|-----------|
|   |                 | Ja      | Nein |           |
| ■ Mind. 5 je Produktionsbereich nachweisen  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.3 Schadschwelle und festgelegte Befallsstärke</b>  |                 |         |      |           |
| Befallsstärke des Schädlings/der Krankheit/der Unkrautes dokumentiert   |                 |         |      |           |
| <b>3.6.4 Bezug aktueller Pflanzenschutzinformationen oder Pflanzenschutzberatung</b>  |                 |         |      |           |
| Warndienstmeldungen und -prognosen bzw. Nutzung einer Pflanzenschutzberatung oder aktuelle Information über aktuelle Anforderungen zum Pflanzenschutz                               |                 |         |      |           |
| <b>3.6.5 Nachweis einer aktuellen Pflanzenschutzmittelliste</b>   |                 |         |      |           |
| Aktuelle Pflanzenschutzmittelliste Obst-, Gemüse- und Kartoffelbau des laufenden Jahres liegt vor   |                 |         |      |           |
| <b>3.6.6 Umgang mit Pflanzenschutzmitteln</b>   |                 |         |      |           |
| Beachtung Gebrauchsanweisung, Sicherheitsblätter  |                 |         |      |           |
| Transport gemäß gefahrgutrechtlicher Vorgaben   |                 |         |      |           |
| Beachtung Schutz des Anwenders, Dritter und des Naturhaushalts  |                 |         |      |           |
| ordnungsgemäße Dosier- und Wiegeeinrichtungen   |                 |         |      |           |
| Schutzkleidung vorhanden  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.7 Sachkundenachweis für Pflanzenschutzmittelanwender</b>   |                 |         |      |           |
| Fachausbildung im Agrarbereich oder Teilnahme an Sachkundelehrgang  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.8 Einsatz geprüfter Applikationstechnik</b>  |                 |         |      |           |
| Pflanzenschutzspritze geprüft<br>Prüfplakette bzw. Prüfzeugnis Pflanzenschutzspritze liegt vor  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.9 Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel</b>  |                 |         |      |           |
| Ausschließlicher Einsatz gesetzlich zugelassener bzw. genehmigter Pflanzenschutzmittel  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.10 Einhaltung der Wartezeiten</b>  |                 |         |      |           |
| Wartezeiten und Anwendungsaufgaben eingehalten  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.11 Allgemeine Anforderungen an die Lagerung von Pflanzenschutzmitteln</b>  |                 |         |      |           |
| 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 :<br>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 anwendbar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|--|-----------------|---------|------|-----------|
|  |                 | Ja      | Nein |           |
| <b>!</b> Beachtung ggf. zusätzliche Schutzgebietsanforderungen   |                 |         |      |           |
| <b>3.6.12 Anforderungen an das Pflanzenschutzmittellager</b>   |                 |         |      |           |
| 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  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.13 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager nur für sachkundiges Personal</b>                                   |                 |         |      |           |
| Lager gegen Betreten von Unbefugten abgesichert  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.14 Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen von Pflanzenschutzmitteln getroffen</b>                           |                 |         |      |           |
| Aufnahmebehälter und saugfähiges Material vorhanden  |                 |         |      |           |
| Auffangwanne vorhanden und ausreichend groß  |                 |         |      |           |
| <b>3.6.15 Entsorgung von Pflanzenschutzmittelverpackungen</b>  |                 |         |      |           |
| Pflanzenschutzmittelverpackungen ordnungsgemäß gespült   |                 |         |      |           |
| Pflanzenschutzmittelverpackungen trocken aufbewahrt, Deckel getrennt   |                 |         |      |           |
| Ordnungsgemäße Entsorgung gültigen nationalen oder regionalen Vorschriften (z.B. PAMIRA Packmittelrücknahme-Agrar) |                 |         |      |           |
| <b>3.7 Ernte</b>   |                 |         |      |           |
| <b>3.7.1 Schlagbezogene Aufzeichnungen der Erntemaßnahmen</b>  |                 |         |      |           |
| Dokumentation Erntetermin bzw. Zeitspanne der Ernte  |                 |         |      |           |
| Erntemenge (ggf. geschätzt)  |                 |         |      |           |
| Qualitätsbestimmende Merkmale  |                 |         |      |           |
| Lagerort (bei Lagerung im eigenen Betrieb)   |                 |         |      |           |
| Lieferscheinnummern (bei Abgabe an Handel/Verarbeitung)  |                 |         |      |           |
| <b>3.8 Lagerung Ernteprodukte</b>  |                 |         |      |           |
| <b>3.8.1 Reinigung, Desinfektion und Sauberkeit der Lagerstätten</b>   |                 |         |      |           |
| 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  |                 |         |      |           |
| <b>3.8.2 Qualitätserhaltende Maßnahmen während der Lagerung</b>   |                 |         |      |           |
| 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  |                 |         |      |           |
| <b>3.8.3 Rückverfolgbarkeit der Ernteprodukte und Lagergüter</b>  |                 |         |      |           |
| Warenausgangsdokumentation (z.B.) Lieferscheine   |                 |         |      |           |
| Eindeutige Identifikation des Lagergutes  |                 |         |      |           |
| <b>3.8.4 Gesetzliche Kennzeichnung</b>  |                 |         |      |           |
| Gesetzliche Vorgaben zur Kennzeichnung von Packstücken, Verkaufsverpackungen und Warenbegleitpapieren eingehalten   |                 |         |      |           |
| <b>3.8.5 Kennzeichnung von QS-Ware</b>  |                 |         |      |           |
| Eindeutige Kennzeichnung QS-Ware auf dem Lieferschein, Bezug zwischen QS-Ware und Begleitdokumentation (Lieferscheine, Rechnungen etc.) sichergestellt  |                 |         |      |           |
| <b>3.9 Transport Ernteprodukte</b>  |                 |         |      |           |
| <b>3.9.1 Anforderungen an die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter</b>   |                 |         |      |           |
| Reinigungsmaßnahmen in Abhängigkeit der Vorladung   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Futtermittelrohstoffe: Fegen (nach Soja-Transporten ggf. Nassreinigung)</li> <li>■ Erde/Steine: Reinigung mit Wasser (Hochdruck)</li> <li>■ Mineralische Dünger: Fegen, ggf. Reinigung mit Wasser</li> <li>■ Organische Dünger: Reinigung mit Wasser, Desinfektion</li> <li>■ Verpackte Produkte: Fegen</li> <li>■ Gebeiztes Saatgut: Reinigung mit Wasser, Reinigungsmittel (Bei toxischen Beizmitteln ist die Reinigung durch eine Prüfeinrichtung zu</li> </ul> |                 |         |      |           |

K.O.

K.O.



| Kriterium   | Nicht<br>anwend-<br>bar | Erfüllt |      | Bemerkung |
|---|-------------------------|---------|------|-----------|
|   |                         | Ja      | Nein |           |
| bestätigen.)<br><br>Verbot des Transports von Erntegut nach: giftigen oder ätzenden Stoffen, Asbest oder asbesthaltige Materialien, Glas, Metallspänen, Tierischem Eiweiß, Klärschlamm, Küchen- und Speiseabfällen<br>Ausnahme: sachgerechte Reinigung mit Bestätigung durch eine Prüfeinrichtung |                         |         |      |           |
| <b>3.9.2 Anforderungen an die Transportdokumentation</b>  |                         |         |      |           |
| 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   |                         |         |      |           |
| <b>3.9.3 Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports (nur bei externer Spedition)</b>  |                         |         |      |           |
| Dokumentation:  |                         |         |      |           |
| • Herkunft der Ladung (Lagerkennzeichnung)  |                         |         |      |           |
| • Abnehmer und Bestimmungsort   |                         |         |      |           |
| Keine Vermischung von Lagergütern   |                         |         |      |           |
| <b>3.10 Fortbildung</b>   |                         |         |      |           |
| <b>3.10.1 Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen</b>  |                         |         |      |           |
| Teilnahme Fortbildung mit direktem oder indirektem Bezug zu den einzelnen ausgewählten Betriebszweigen (Zeitraum: Herbst Vorjahr – Sommer Kontrolljahr)   |                         |         |      |           |
| <b>3.10.2 Bezug von Fachliteratur und Fachzeitschriften</b>   |                         |         |      |           |
| mindestens 1 Fachzeitschrift  |                         |         |      |           |
| <b>4 Kulturartspezifische Anforderungen an die Pflanzenproduktion</b>   |                         |         |      |           |
| <b>4.1 Speisekartoffeln</b>   |                         |         |      |           |
| <b>4.1.1 Erntevorbereitung</b>  |                         |         |      |           |
| Ergebnisse Bonitur Knollenproben dokumentiert   |                         |         |      |           |
| <b>4.1.2 Ernte bei geeigneten Bedingungen</b>   |                         |         |      |           |
| 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"> <li>Kartoffeln dürfen während der Ernte nicht einregnen, im Schwad liegende Kartoffeln sind frei von abnormer äußerer Feuchtigkeit</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <b>4.1.3 Schonendes Roden und Transportieren</b>  |                 |         |      |           |
| Rodetechnik in einwandfreiem technischen Zustand  |                 |         |      |           |
| Fallhöhen < 50 cm, oder Einsatz von entsprechenden Hilfsmitteln (Fallnetz etc.)   |                 |         |      |           |
| <b>4.1.4 Keimhemmung</b>  |                 |         |      |           |
| Dokumentation:  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Anwendungsdatum und Anwendungsort</li> </ul>   |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Keimhemmungsmittel</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Konzentration / Aufwandmenge</li> </ul>  |                 |         |      |           |
| <b>4.1.5 Voraussetzungen bei Auslagerung</b>  |                 |         |      |           |
| Geeigneter Knollenzustand   |                 |         |      |           |
| Knollenschonend arbeitende Technik  |                 |         |      |           |
| <b>4.2 Obst und Gemüse</b>  |                 |         |      |           |
| <b>4.2.1 Dokumentation der Sterilisation von Substraten</b>   |                 |         |      |           |
| Dokumentation der chemischen Sterilisation von Substraten   |                 |         |      |           |
| <b>4.2.2 Beregnung und Bewässerung</b>  |                 |         |      |           |
| 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<br>Escherichia coli < 1000 KBE/100 ml   |                 |         |      |           |
|  Optimierung der Bewässerung, z.B. durch Tropfbewässerung, bedarfsgerechte Bewässerung, Behandlung des Drainwassers<br>Dokumentation Beregnung und Bewässerung |                 |         |      |           |
| <b>4.3 Betriebliches Hygienemanagement</b>  |                 |         |      |           |
| <b>4.3.1 Betriebliches Hygienemanagement</b>  |                 |         |      |           |
| 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   |                 |         |      |           |
| <b>4.3.2 Betriebliches Abfallmanagement und Recyclingsystem</b>  |                 |         |      |           |
| Dokumentation Recyclingmanagement:   |                 |         |      |           |
| ■ anfallende Abfälle   |                 |         |      |           |
| ■ Entsorgungsweg   |                 |         |      |           |
| ■ Verbleib   |                 |         |      |           |
| <b>4.3.3 Waschwasserqualität beim Nacherntewaschen</b>   |                 |         |      |           |
| Letzter Waschgang beim Nacherntewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität  |                 |         |      |           |
| Dokumentation:   |                 |         |      |           |
| ■ Nachweis der Trinkwasserqualität   |                 |         |      |           |
| ■ Zusatzstoffe Waschwasser   |                 |         |      |           |
| <b>4.3.4 Anforderungen an das Verpackungsmaterial und dessen Lagerung</b>  |                 |         |      |           |
| 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   |                 |         |      |           |
| <b>4.3.5 Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung</b>  |                 |         |      |           |
| 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. |                 |         |      |           |
| <b>4.3.6 Nachweisbare Hygieneschulung der Mitarbeiter</b>  |                 |         |      |           |
| 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](mailto:info@q-s.de)  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Fotos: QS Qualität und Sicherheit