

## Arbeitshilfen QSGAP 2024 (Version 4.0)

V-01	Betriebsdaten
V-02	Beschäftigte
V-03	Sub-/Lohnunternehmer
V-04	Maßnahmenplan
V-05	Funktionsübersicht
V-06	Ereignisfallblatt
V-07	Nachweis Fortbildung
V-08	Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer
V-09	Wartung Pflanzenschutztechnik
V-10	Risikoanalyse Flächen
V-11	Maßnahmenplan Umwelt
V-12	Ackerschlagkartei
V-13	Risikoanalyse organischer Dünger
V-14	Lagerung Mineraldünger
V-15	PSM-Liste Kartoffeln
V-16	Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen
V-17	Verfahren Regelung Wiederbetreten PSM-Einsatz
V-18	Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz
V-19	Maßnahmenplan Umgang zur Verwendung und Entsorgung PSM
V-20	Gefahrstoffverzeichnis
V-21	Ansetzen von PSM
V-22	Überprüfung Messgeräte
V-23	Risikoanalyse Wasser
V-24	Risikoanalyse Wassernutzung
V-25	LUFA Probenahme Wasserproben
V-26	Erntvorbereitung
V-27	Lagerdokumentation
V-28	Schädlingsmonitoring
V-29	Umgang nicht konformen Produkten
V-30	Lieferanten-/Kundenliste
V-31	Rückrufverfahren
V-32	Risikotabelle Betrieb
V-33	Hygienecheckliste /-verfahren
V-34	Gefahrenanalyse Reinigungspläne
V-35	Reinigungsplan
V-36	Hygiene im Betrieb
V-37	Hygieneanweisung
V-38	Hygieneschulung / Sicherheit und Unfallverhütung
V-39	Schulungsplan

V-40	Teilnehmerliste Schulung
V-41	Anweisung Umgang Glas und Hartplastik
V-42	Naturschutzplan
V-43	Liste Abfallstoffe
V-44	Risikoanalyse Arbeitsplatz
V-45	Risikoanalyse Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
V-46	Merkblatt Schutzkleidung
V-47	Verhaltensregeln Besucher
V-48	Alarm-/Notfallplan
V-49	Beschwerdeformular
V-50	Mitarbeiterbesprechung
V-51	Kontrollsystem Eigenvermehrung
	Diverse Schilder

## Betriebsübersicht

Betriebsskizze

(mit Gebäuden, Anlagenteilen, Dieseltank, PSM-Lager, usw.)

liegt vor

Lagepläne

liegt vor

Flächen- und Anbauverzeichnis

liegt vor

Lager und Lagerkapazitäten

liegt vor

Übersicht Brunnen / Wasserentnahmestellen

liegt vor

## Betriebsdaten

Falls neben dem Hauptunternehmen noch weitere Produktionsstätten existieren sollten, dann bitte diese beiden Blätter vor dem Ausfüllen in entsprechender Anzahl kopieren und für jede Produktionsstätte separat ausfüllen.

### Allgemeine Betriebsdaten (Stammdaten)

Es ist eine Betriebsübersicht zu erstellen mit folgenden Inhalten:

Betrieb: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Registriernummer: \_\_\_\_\_

Gesetzlicher Vertreter: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

### Pflanzenproduktion

Ackerfläche: ha: \_\_\_\_\_

Sonstiges: ha: \_\_\_\_\_

Insgesamt: ha: \_\_\_\_\_

### Anbaufläche Kartoffeln:

Speisekartoffeln: ha: \_\_\_\_\_ Pflanzkartoffeln: ha: \_\_\_\_\_

Verarbeitungskartoffeln: ha: \_\_\_\_\_ Sonstiges: ha: \_\_\_\_\_

Insgesamt ha: \_\_\_\_\_

### Anbaufläche Gartenbau

Baumobst: ha: \_\_\_\_\_ Beerenobst: ha: \_\_\_\_\_

Freilandgemüse: ha: \_\_\_\_\_ Sonstiges: ha: \_\_\_\_\_

Geschützter Anbau (Gewächshaus): m<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_

Insgesamt: ha: \_\_\_\_\_

durch Beregnung erschlossene Fläche: ha: \_\_\_\_\_

### Lagerung

Lagerungskapazität t: \_\_\_\_\_

- im eigenen Betrieb:  ja  nein
- im Fremd- oder Gemeinschaftslager:  ja  nein

### Form der Lagerung:

lose t: \_\_\_\_\_

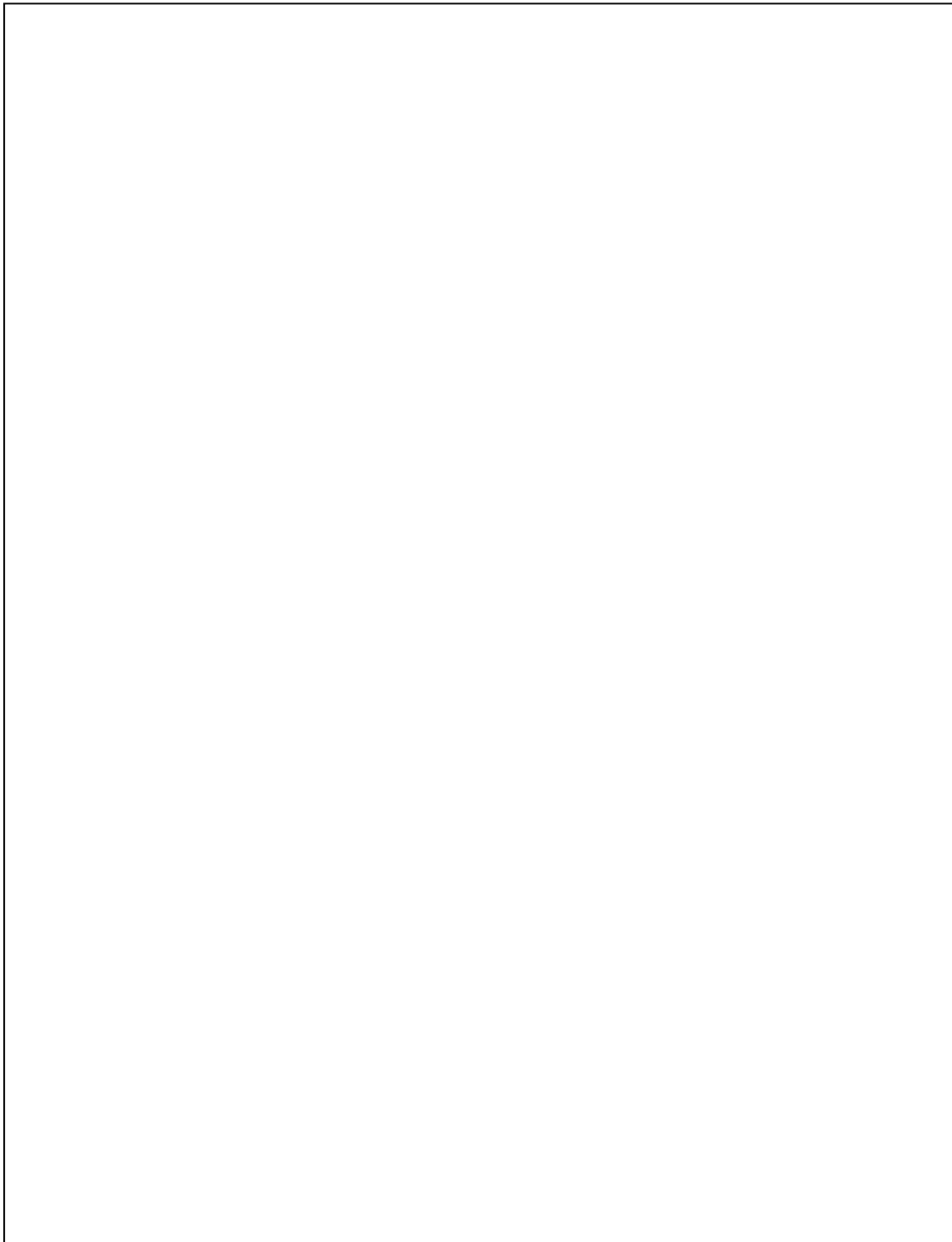
• davon in Mieten t: \_\_\_\_\_

• davon in Gebäuden t: \_\_\_\_\_

in Behältern t: \_\_\_\_\_

## **Skizze des Hauptunternehmens (Hofstelle) bzw. der Produktionsstätte**

- Darstellung von Gebäuden, Lagern, Stallungen, Scheune, Maschinenhalle, PSM-Lagerung, Dieseltank (einfach Handskizze ausreichend)
- Lage der Bewässerungssysteme inkl. Wasserentnahmestellen bitte einzeichnen



# Überblick über alle Beschäftigten einschließlich Saisonarbeitskräfte und Dienstleister (Soziale Belange)

Betriebsleiter: \_\_\_\_\_

## Familien-Arbeitskräfte

Name der Person	Aufgabenbereiche

## Festangestellte Mitarbeiter

Name der Person	Beginn der Beschäftigung	Aufgabenbereiche	Arbeitszeit und Überstundenregelung im Arbeitsvertrag geregelt?	
			Ja	Nein



# Liste der Sub-/Lohnunternehmer/Fremdarbeitskräfte

## Sub-/Lohnunternehmer

Name	Straße	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweis Eigenkontrolle/ Zertifizierung

## Beschäftigte

Name	Vorname	Einsatzbereich	Beschäftigungsbeginn	Beschäftigungsdauer	Sprache

In welcher Form haben Sie überprüft, ob der Sub-/Lohnunternehmer die QS-Anforderungen eingehalten hat?

.....  
.....

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Maßnahmenplan 20\_\_

Gefährdung/Abweichung	Maßnahme	Verantwortlich	Bis wann Erledigt	Erledigt	Mögliche Vorbeugungsmaßnahmen

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Funktionsübersicht

Funktion	Name, Vorname	Telefon
<b>Betriebsleiter</b>		
<b>Technisch verantwortliche Person Auswahl/Ausbringung Pflanzenschutzmittel</b>		
<b>Verantwortlicher Ereignis- und Krisenmanagement (2.1.4)</b>		
<b>Technisch verantwortliche Person Auswahl/Ausbringung Düngemittel</b>		
<b>Verantwortlicher für Sicherheit und Gesundheit/Soziale Belange</b>		
<b>Verantwortlicher für Erste Hilfe</b>		
<b>Techn. verantwortliche Person für die Anwendung von Nacherntebehandlung</b>		
<b>Verantwortlicher für Lebensmittelsicherheit und Umsetzung von Hygieneverfahren im Betrieb</b>		
<b>Verantwortlicher Warenrückruf</b>		

Stand: \_\_\_\_\_  
(Datum)

# Meldebogen für den Ereignisfall (Ereignisfallblatt)

## Obst, Gemüse, Kartoffeln

mit Hinweisen zum richtigen Umgang mit Ereignis- und Krisensituationen

### Was müssen Sie im Ereignis- und Krisenfall veranlassen?

1. Nehmen Sie **telefonisch** oder per **E-Mail Kontakt** zu QS auf. Informieren Sie uns mit dem **Meldebogen** so konkret wie möglich über das kritische Ereignis.

Sämtliche Informationen aus der Meldung behandeln wir vertraulich.

So erreichen Sie QS:

Montag - Freitag, 8:00 bis 17:00 Uhr  
Telefon: +49 (0) 228 35068-0  
Telefax: +49 (0) 228 35068-10

Außerhalb der Geschäftszeiten, am Wochenende und an Feiertagen:  
Telefon: +49 (0) 228 35068-288

E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

2. **Informieren** Sie gegebenenfalls folgende Personen, Aufsichtsbehörden und Unternehmen telefonisch über die Geschehnisse:

- Ihr **Lebensmittelüberwachungsamt**
- Ihre **Abnehmer** (z. B. Erzeugerorganisation, Großhandel, LEH)
- Ihre **Zulieferer** (z. B. Vermehrungs-/Anzuchtbetriebe, Landwirte, Erzeugerorganisationen)
- Ihren **Anbauberater** bzw. Ihre für **Pflanzenschutz zuständige Dienststelle** (z. B. Umweltamt, Landwirtschaftskammer)

3. **Informieren** Sie gegebenenfalls Ihre **Mitarbeiter** über die Geschehnisse. Weisen Sie diese an, gegenüber Dritten (z. B. Kunden, Journalisten) von jeder Äußerung abzuhalten und entsprechende Anfragen direkt an die für diesen Fall autorisierte Person weiterzuleiten.

### Was passiert nach Eingang Ihrer Ereignismeldung bei QS?

In enger Abstimmung mit Ihnen unterstützt QS Sie in Ihrem Krisenmanagement. Dabei geht es um alle Maßnahmen, die helfen, einen Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom QS-System abzuwenden und die bestehenden Probleme möglichst schnell zu lösen.

Allerdings: Unterstützung gewähren und Schaden abwenden können wir nur, wenn Sie uns zeitig und konkret informieren.

### Was sind „kritische Ereignisse“?

Zu einem kritischen Ereignis für den einzelnen Systempartner, die betroffene Stufe oder das gesamte QS-System kann jedes Vorkommnis werden, bei dem Gefahren für Mensch, Tier oder Umwelt oder für das Vertrauen in Lebensmittel im Ganzen drohen.

Ereignisse, von denen Sie als Erzeuger ganz konkret betroffen sein können, sind beispielsweise:

- Ein von Ihnen in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (z. B. wegen Rückstandsüberschreitungen).
- Ihr Betrieb wird behördlich gesperrt (z. B. wegen Pflanzenerkrankung).
- Die Medien berichten negativ oder reißerisch über Ihren Betrieb.
- Ein von Ihnen eingesetztes Betriebsmittel enthält Schadstoffe.
- Sie sind in eine Warenrückrufaktion eingebunden.

### Wann müssen kritische Ereignisse gemeldet werden?

Neben Ihren Informationspflichten gegenüber QS sind Sie in vielen Fällen auch den Aufsichtsbehörden gegenüber meldepflichtig.

Eine Meldepflicht besteht insbesondere dann, wenn ein in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Grundsätzlich muss jeder Einzelfall ernst genommen werden.

### Wer kann den Meldebogen nutzen?

Der Meldebogen soll den Systempartner, die Obst, Gemüse und Kartoffeln erzeugen, bearbeiten oder handeln, bei der Meldung an QS und der Erstinformation der zuständigen Aufsichtsbehörde helfen.

Bitte bewahren Sie ihn an gut erreichbarer Stelle zusammen mit Ihren Unterlagen zum eigenen Krisenmanagement auf.

# Meldung eines Ereignisfalls

Obst, Gemüse, Kartoffeln

## An die QS Qualität und Sicherheit GmbH

Telefax: +49 (0) 228 35068-10 oder E-Mail: Ereignisfall@q-s.de

Ansprechpartner: - Thomas May Tel. +49 (0) 228 35068-180  
- Oliver Thelen Tel. +49 (0) 228 35068-130

Notfalltelefon: Tel. +49 (0) 228 35068-288 *außerhalb der Geschäftszeiten, an Wochenenden und Feiertagen, im Notfall*

Nach Art. 20 der Verordnung (EG) 178/2002, nach § 44 a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und nach weiteren gesetzlichen Vorschriften können Sie auch zur Meldung des Ereignisses an die zuständige Behörde verpflichtet sein.

## An die zuständige Behörde

(z. B. Amt für Lebensmittelüberwachung, Pflanzenschutzamt)

Name der Behörde: .....

Name des Kreises/der kreisfreien Stadt: .....

Straße, Hausnummer: .....

Postleitzahl, Ort: .....

Telefon- und Faxnummer (mit Vorwahl): .....

## Angaben zum Betrieb

Produktionsart\*: [ ] Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln [ ] Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln  
[ ] Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln [ ] Logistik [ ] Bearbeitung/Verarbeitung

Name des Unternehmens (der Handelskette): .....

QS-Systempartnernummer (QS-ID): .....

Name des Betriebs (der Filiale): .....

QS-Standortnummer: .....

Straße, Hausnummer: .....

Postleitzahl, Ort: .....

Krisenmanager/Ansprechpartner: .....

Telefon- und Faxnummer: ..... Mobilnummer: .....

E-Mail: .....

Bündler: .....

\* Bitte zutreffende Produktionsart ankreuzen.

## Angaben zum Ereignis

---

1. Was ist passiert?

.....  
.....

2. Wann ist es passiert bzw. wurde es festgestellt?

.....

3. Was haben Sie in dieser Sache unternommen?

.....  
.....

4. Welche Personen oder Institutionen sind zurzeit in dieser Sache aktiv?

.....  
.....

5. Welche weiteren Maßnahmen planen Sie?

.....  
.....

## Angaben zum betroffenen Produkt/Befund

---

Warenbezeichnung: .....

Menge/Fläche: .....davon als QS-Ware im Verkehr: .....

Betroffene(s) Charge/Los: .....

Art des Befunds (z. B. Pflanzenschutzmittelrückstand, Hygienemängel): .....

.....  
.....

Datum: ..... Uhrzeit: .....

Stempel

Unterschrift: .....

**„Nachweis regelmäßig durchgeführter Fortbildungen“, „Bezug von Fachinformationen“, „Bezug aktueller Pflanzenschutzinformationen der Pflanzenschutzberatung“ und „Bezug von Fachzeitschriften“**

An nachfolgenden Fortbildungsveranstaltungen habe ich teilgenommen:

Datum	Thema	Art der Veranstaltung/Referent

Ich habe nachfolgende Fachinformationen bezogen:

Datum	Thema	Art der Veranstaltung

Ich habe nachfolgende Pflanzenschutzinformationen der Pflanzenschutzberatung erhalten:

Datum	Thema	Art der Veranstaltung

Ich beziehe folgende Fachzeitschriften:


Mitgliedschaft Arbeitskreis: \_\_\_\_\_

Warndienstmeldungen: \_\_\_\_\_

Pflanzenschutzberatung: \_\_\_\_\_

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

Betrieb:	Sub-/Lohnunternehmer
Name	Name
Straße:	Straße:
PLZ Ort:	PLZ Ort:

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

<input type="checkbox"/> Pflanzen/Säen	<input type="checkbox"/> Häufeln	<input type="checkbox"/> Ausbringung von Gülle, Mist	<input type="checkbox"/> Keimhemmung im Lager
<input type="checkbox"/> Pflanzenschutz	<input type="checkbox"/> Roden/Ernte	<input type="checkbox"/> Ausbringung von Gärsubstrat	<input type="checkbox"/> Sonstiges _____
<input type="checkbox"/> Transport	<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Ausbringung von Bodenhilfsstoffen	

Der Sub-/Lohnunternehmer wurde durch den Betriebsleiter über die GLOBALGAP bzw. QS-GAP Anforderungen, die bei der Durchführung oben genannter Arbeiten einzuhalten sind informiert.

Der Sub-/Lohnunternehmer verpflichtet sich, die Anforderungen einzuhalten und die notwendigen Dokumentationen vorzunehmen. Die Einhaltung der Punkte prüft er selber anhand der beiliegenden Listen soweit zutreffend. Falls der Lohnunternehmer bereits gemäß QS-GAP oder GLOBALGAP zertifiziert ist entfällt dieser Punkt.

Der Sub-/Lohnunternehmer stellt sicher, dass die Einhaltung der QS-GAP und GLOBALGAP-Anforderungen und die Dokumentationen jederzeit durch den Betriebsleiter oder eine von ihm beauftragte Person und durch externe Auditoren von GLOBALGAP bzw. QS-GAP-Kontrollen in Begleitung des Betriebsleiters oder einer von ihm beauftragten Person eingesehen und kontrolliert werden können. Diese Regelung gilt unabhängig von der Laufzeit des Vertrages.

Der Sub-/Lohnunternehmer willigt ein, dass der Betriebsleiter und die Auditoren im Rahmen von Kontrollen (intern und extern) die relevanten Bereiche der Räumlichkeiten des Sub-/Lohnunternehmer zur Durchführung von Kontrollen betreten dürfen. Dieser Punkt gilt über das Ende der Vertragslaufzeit hinweg, soweit dies im Rahmen der GLOBALGAP- oder QS-GAP Zertifizierung erforderlich ist.

Folgende Nachweise liegen vor:

Nachweise	Nummer (z.B. Zert.-Nr., Karten-Nr.)
Bestätigung QSGAP- oder GLOBALGAP-LU	
QS-GAP Zertifikat/GLOBALGAP Zertifikat	
Sachkunde-Nachweis Pflanzenschutz	
Checkliste LU Kartoffeln Pflanzen	
Checkliste LU Pflanzenschutz	
Checkliste LU Roden	

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Betriebsleiter

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Sub-/Lohnunternehmer/Stempel

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Kartoffeln pflanzen

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
<b>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</b> Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind im guten Zustand</li> <li>• sind jährlich gewartet</li> <li>• die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung) bei Fachfirma (z. B. Rechnung)</li> <li>• Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten</li> </ul>				
<b>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen</li> </ul>				
<b>3.6.5 Sachkundenachweis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung)</li> </ul>				
<b>4.1.5 Hygieneschulungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>				
<b>7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation)</li> <li>• Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert</li> </ul>				
<b>7.1.6 Schutzkleidung u. -ausrüstung, Anwenderschutz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung. Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben und Herstellerangaben. Beim Umgang mit Pflanzenschutzmittel werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten. Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen an einem gut belüfteten Ort gelagert. Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt.</li> </ul>				

Datum

Unterschrift Lohnunternehmer / Stempel



# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Pflanzenschutz

1 von 2

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
<b>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</b> Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind im guten Zustand</li> <li>• sind jährlich gewartet</li> <li>• die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung)</li> <li>• Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten</li> </ul>				
<b>3.6.4 Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz nur von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln. Amtliche Rückstandshöchstgehalte werden eingehalten.</li> <li>• Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar (Liste, Internet).</li> <li>• Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln wird verhindert.</li> <li>• Vorgaben von Hersteller und Zulassungsbehörden werden eingehalten</li> </ul>				
<b>3.6.5 Sachkundenachweis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutz: Liegt für den Anwender und für die verantwortliche Person vor und entspricht den Vorgaben der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (in Deutschland: Ausweis und Teilnahme an Sachkundes Schulung)</li> <li>• Nacherntebehandlungen: die für die Anwendung technisch verantwortlichen Personen sind entsprechend der Anwendungsbestimmungen sachkundig</li> </ul>				
<b>3.6.8 Vermeidung von Abdrift</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstände zu benachbarten Kulturen werden berücksichtigt</li> <li>• Optimierte Pflanzenschutztechniken werden eingesetzt</li> <li>• Witterungsbedingungen werden beachtet.</li> </ul>				
<b>3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spritzflüssigkeitsreste werden ordnungsgemäß entsorgt</li> <li>• Restmengen werden zehnfach verdünnt auf der zuletzt behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht</li> <li>• Das bei der Gerätereinigung anfallende Wasser wird auf der behandelten Fläche ausgebracht und gelangt nicht in die Kanalisation</li> </ul>				
<b>3.6.11 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Eintrag in das Grundwasser wird vermieden</li> <li>• Die gültigen Gesetze und Verordnungen (z.B. Schutzgebietsanforderungen) sowie Verpackungshinweise werden eingehalten</li> <li>• Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung gelagert</li> <li>• Bei Beschädigung der Verpackung werden alle Angaben der Originalverpackung auf die neue Verpackung übertragen</li> </ul>				
<b>3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Gefahrstoffverzeichnis wird geführt</li> <li>• Der Pflanzenschutzmittelbestand ist dokumentiert</li> <li>• Eine Bestandsliste liegt vor</li> </ul>				
<b>3.6.14 Pflanzenschutzmittellager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das/Der Pflanzenschutzmittellager/-schrank ist gekennzeichnet und ausreichend beleuchtet</li> <li>• robust, stabil, aus feuersicheren Materialien gebaut</li> <li>• trocken, kühl, frostfrei, ausreichend belüftet</li> </ul>				

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Pflanzenschutz

2 von 2

<p><b>3.6.15 Zugang zum Pflanzenschutzmittellager</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugang nur durch befugte Personen (Schild vorhanden)</li> <li>• Zugriff durch Unbefugte wird verhindert (ist abgeschlossen)</li> </ul>				
<p><b>3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absorbierendes Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaukel sowie Plastiktüten sind vorhanden</li> <li>• Lagerausstattung mit nicht absorbierenden Regalen bzw. mit Regalen mit undurchlässiger Abdeckung</li> </ul>				
<p><b>3.6.17 Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstelleranweisungen für das Mischen werden eingehalten</li> <li>• Messeinrichtungen und Hilfsmittel sind geeignet</li> <li>• Zustand von Messbehältern und die Kalibrierung von Waagen wird jährlich überprüft</li> </ul>				
<p><b>3.6.18 Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Umgang entspricht den Gesetzen und Verordnungen</li> <li>• Die Rückgabe erfolgt über ein qualifiziertes Entsorgungssystem</li> <li>• Der Entsorgungsweg kann dargelegt werden</li> <li>• Das Risiko einer Belastung der Umwelt ist durch das gewählte Entsorgungssystem minimiert</li> <li>• Leere Behälter werden nicht wieder verwendet</li> <li>• Sie werden an einem sicheren, verschließbaren Lagerplatz (ist gekennzeichnet) gelagert</li> </ul>				
<p><b>3.6.19 Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behälter werden über das auf der Feldspritze integrierte Druckspülsystem oder von Hand sorgfältig gereinigt</li> <li>• Bei der Reinigung von Hand sind Anweisungen vorhanden:</li> <li>• die Verpackung wird dreimal von Hand gespült</li> <li>• das Spülwasser wird zur Spritzflüssigkeit gegeben</li> <li>• die Behälter werden offen und trocken aufbewahrt</li> </ul>				
<p><b>3.6.20 Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot werden zeitnah fachgerecht über autorisierte Entsorgungssysteme entsorgt</li> <li>• Solange keine fachgerechte Entsorgungsmöglichkeit vorhanden ist, werden sie sicher aufbewahrt (Pflanzenschutzmittellager) und gekennzeichnet</li> </ul>				
<p><b>7.1.5 Mitarbeiterweisung und Qualifikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation)</li> <li>• Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert</li> </ul>				
<p><b>7.1.6 Schutzkleidung u. -ausrüstung, Anwenderschutz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher steht Schutzkleidung zur Verfügung.</li> <li>• Die Nutzung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben und Herstellerangaben.</li> <li>• Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden die Vorgaben zum Schutz des Anwenders und Dritter eingehalten.</li> <li>• Die Schutzausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist in einem guten Zustand und wird getrennt von diesen gelagert.</li> <li>• Die Schutzkleidung wird entsprechend eines betrieblichen Reinigungsplanes gereinigt.</li> </ul>				

Datum

Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

# Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer

## Checkliste Lohnunternehmer Roden

Anforderung QS-GAP	Erfüllt			Bemerkung
	ja	nein	na	
<b>2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik</b> Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind im guten Zustand</li> <li>• sind jährlich gewartet</li> <li>• die Wartung ist dokumentiert (Datum, Art der Wartung)</li> <li>• Pflanzenschutzgeräte haben gültige Prüfplaketten</li> </ul>				
<b>3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person</b> Wird durch Fachausbildung im Agrarbereich oder über die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen nachgewiesen werden				
<b>4.1.5 Hygieneschulungen</b> 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				
<b>4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet</li> <li>• Die Toiletten sind in angemessener Zeit zu erreichen</li> <li>• Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand</li> <li>• Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen Einweghandtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit</li> </ul>				
<b>7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation)</li> <li>• Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind qualifiziert.</li> </ul>				

\_\_\_\_\_ Datum

\_\_\_\_\_ Unterschrift Lohnunternehmer/ Stempel

## Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik \*

Maschine / Bezeichnung	PSM-Spritze	PSM-Spritze
<b>Datum</b>		
<b>Unterschrift</b>		
Behälter ohne Risse und Ablagerungen		
Auslitern		
Rührwerk funktionstüchtig		
Düsen verdrehsicher befestigt		
Saug- und Druckfilter sauber		
Absperrhähne und Ventile funktionstüchtig		
Es gibt keine Leckage an der Pumpe, Flüssigkeitstank (wenn der Deckel geschlossen ist), Rohre, Schläuche oder Filter		
Alle Messgeräte zum Messen, Ein-/Ausschalten, Einstellen des Drucks und/oder Durchfluss sind zuverlässig und laufen nicht aus.		
Die Düsen müssen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln geeignet sein. Alle Spritz-düsen sind identifizierbar (Typ, Größe, Material und Herkunft), haben eine gleichmäßige Freisetzung (z.B. gleichmäßige Form, homogene Verteilung) und tropfen nach dem Abschalten nicht.		
Alle Unterteile der Sprühgeräte (z.B. Behälter für Spritzdüsen, Filter, Gebläse etc.) sind in gutem Zustand und arbeiten zuverlässig.		

### Jährliche Wartung der Düngetechnik \*

Maschine / Bezeichnung		
<b>Datum</b>		
<b>Unterschrift</b>		
Abdrehprobe		
Grenzstreuteller vorhanden		
Lager und Gelenke geschmiert		
Dosiergestänge geölt		

\* Tabellen für mehrere Maschinen nutzbar.

### Benebelungsgerät Nacherntebehandlung: \_\_\_\_\_

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

### Bewässerungssystem: \_\_\_\_\_

Maschinenteil	Datum/Unterschrift
Pumpe/Schläuche leckfrei	
Hydranten kontrollieren	
Dieselaggregat einwandfrei	

# Risikoanalyse und Risikomanagement Flächen / Standorte / Substrate

Schlag: \_\_\_\_\_ Gemarkung: \_\_\_\_\_ Flurstück: \_\_\_\_\_

(Eine Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren, deren Bewertung und Überwachung sowie eingeleitete Maßnahmen mit dem Ziel, die Gefahr zu verringern bzw. zu verhindern.)

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Fläche (Pacht, Tausch, Kauf)

<b>Faktor</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Risiko, Gefahr</b>	<b>Bewertung</b> 0 = kein 1 = gering 2 = mittel 3 = stark eintragen	<b>Überwachung</b>	<b>Maßnahme</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Dokumentation</b>
---	-----------------------	---	--------------------	---	----------------------

<b>Vorhergehende Nutzung</b>  Gemüsebau Ackerbau Obstbau Weinbau nicht landwirtschaftlich	Belastung durch Schwermetalle (z. B. frühere Klärschlammausbringung, industrielle oder militärische Nutzung Schwermetalle (natürliche Belastung))		Dokumentation, gesetzliche Grenzwerte beachten	Bodenanalyse Einsatz von Klärschlamm nach gesetzlichen Vorgaben bzw. Vermarktungsvorgaben einhalten	Aufzeichnungen, Analyseergebnisse
	Vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen?		Dokumentation	Anbaupausen einhalten	Schlagkarteien
	Rückstände Pflanzenschutzmittel z. B. durch frühere Kulturen		Gesetzliche Grenzwerte beachten	Geeignete Kulturmaßnahmen durchführen Rückstandsuntersuchungen durchführen Belastete Teilflächen nicht beernten	Untersuchungsergebnisse
	Negative Auswirkung durch Herbizide in früheren Kulturen		Schlagkartei oder andere schriftliche, mündliche Informationen	Geeignete Kulturen auswählen	Schlagkarteien
	Verschmutzung durch Öl, Abfälle z. B. von Deponien		optische Kontrolle	Verschmutzung beseitigen Belastete Teilflächen nicht beernten Rückstandsuntersuchungen durchführen	
	Schädlinge, Krankheiten, Unkräuter durch natürliche Vegetation oder vorhergehende Nutzung		optische Kontrolle	Geeignete Kulturen auswählen Geeignete Kulturmaßnahmen durchführen	
	mikrobielle Belastung (organische Düngung) mikrobielle Belastung (durch verunreinigtes Bewässerungswasser)			Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie	
<b>Bodeneignung</b>	Überflutung, Staunässe, Grundwasserspiegel, Qualität des Grundwassers		optische Kontrolle	Geeignete Kulturen auswählen Qualität des Überflutungs- bzw. Grundwassers überprüfen	
	Winderosion, Wassererosion Hanglage		optische Kontrolle	Erosionsschutz durchführen z. B. Hecken Quer zum Hang arbeiten	
	Gefährdung des Personals z. B. durch Hanglagen beim Transport		optische Kontrolle	Quer zum Hang arbeiten Geeignete Geräte auswählen	

# Risikoanalyse und Risikomanagement Flächen / Standorte / Substrate

Schlag: \_\_\_\_\_ Gemarkung: \_\_\_\_\_ Flurstück: \_\_\_\_\_

(Eine Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren, deren Bewertung und Überwachung sowie eingeleitete Maßnahmen mit dem Ziel, die Gefahr zu verringern bzw. zu verhindern.)

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Fläche (Pacht, Tausch, Kauf)

<b>Faktor</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Risiko, Gefahr</b>	<b>Bewertung</b> 0 = kein 1 = gering 2 = mittel 3 = stark eintragen	<b>Überwachung</b>	<b>Maßnahme</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Dokumentation</b>
---	-----------------------	--	--------------------	---	----------------------

<b>Bodeneignung</b>	Pflanzenschutzmittelrückstände z. B. durch benachbarte Flächen (Abdrift) oder Altlasten von Pflanzenschutzmaßnahmen in der Vergangenheit		Historie der Fläche, Kulturen auf angrenzenden Flächen	Geeignete Kulturen auswählen Rückstandsuntersuchungen durchführen Teilflächen nicht beernten, Abdriftschutz	Untersuchungsergebnisse
	Verschmutzung durch Öl, Abfälle, Schwermetalle durch angrenzende Flächen z. B. Baustellen, Straßen		optische Kontrolle, Historie der Fläche	Geeignete Kulturen auswählen Belastete Flächen nicht beernten	
	Nährstoffstatus und pH-Wert unbekannter Tauschflächen		Gehaltsklassen und Richtwerte beachten	Analyseergebnisse bei Tauschpartner einsehen Bodenanalyse (falls keine aktuellen Ergebnisse vorhanden) Aufdüngung, bei Gehaltsklassen A / B oder pH-Wert-Unterschreitung	Untersuchungsergebnisse
<b>Substrateignung</b> (z. B. Champignon- oder Topfkräuterproduktion)	Nährstoffgehalt, pH-Wert, Salzgehalt, Unkrautbesatz		Dokumentation	Beim Lieferanten Prüfbericht bzw. Analyseergebnisse anfordern	Prüfbericht (z. B. RAL) bzw. Analyseergebnisse des Herstellers
	Schwermetallgehalt		Gesetzliche Grenzwerte beachten	Beim Lieferanten Prüfbericht bzw. Analyseergebnisse anfordern	Prüfbericht (z. B. RAL) bzw. Analyseergebnisse des Herstellers
	Rückstände oder Altlasten (z. B. Glyphosat in Stroh als Substratbestandteil von Champignonsubstrat)		Herkunft der Substratbestandteile	Bei vermuteter Belastung des Herkunftsstandortes, Rückstandsuntersuchung durchführen	Untersuchungsergebnisse
<b>Bewässerungswasser</b>	Mikrobiologische oder chemische Verunreinigung		Gesetzliche Grenzwerte beachten	Geeignete Kulturen auswählen Wasseruntersuchung durchführen Kultur nach Ernte waschen Wasser aufbereiten	Untersuchungsergebnisse
	Negative Auswirkung auf Flora und Fauna durch Wasserentnahme		optische Kontrolle	Wassersparend bewässern Geeignete Kulturen auswählen	
	Verfügbarkeit für die Wachstumsperiode		optische Kontrolle Absprachen mit anderen Nutzern bzw. Anbietern	Nutzungsrechte überprüfen Wassersparend bewässern Geeignete Kulturen auswählen	Genehmigungen

**Risikoanalyse und Risikomanagement Flächen / Standorte / Substrate** Schlag: \_\_\_\_\_ Gemarkung: \_\_\_\_\_ Flurstück: \_\_\_\_\_

(Eine Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren, deren Bewertung und Überwachung sowie eingeleitete Maßnahmen mit dem Ziel, die Gefahr zu verringern bzw. zu verhindern.)

Bitte ankreuzen:

keine Gefahrenänderung

neue Fläche (Pacht, Tausch, Kauf)

<b>Faktor</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Risiko, Gefahr</b>	<b>Bewertung</b> 0 = kein 1 = gering 2 = mittel 3 = stark eintragen	<b>Überwachung</b>	<b>Maßnahme</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Dokumentation</b>
---	-----------------------	--	--------------------	---	----------------------

Belastung durch angrenzende Flächen	Müllhalden, Autobahnen, Flugplätze, Golfplatz, Bergbau, Spazierwege		optische Kontrolle	belastete Flächen nicht ernten _____	
	Angrenzende Tierhaltung		optische Kontrolle	belastete Flächen nicht ernten _____	
	Schädlinge, Nematoden, Krankheiten, Unkräuter durch benachbarte Flächen		optische Kontrolle	Geeignete Kulturen auswählen Geeignete Kulturmaßnahmen durchführen	
Pflanzenschutzmitteleinsatz	Abdrift Verschleppung unsachgemäße Anwendung			Rückstandsanalysen	Untersuchungsergebnisse

Sonstige mögliche Gefährdungen: \_\_\_\_\_

**Ergebnis:**

Der Standort ist aufgrund der durchgeführten Gefahrenbeurteilung uneingeschränkt für die geplante Kultur zu nutzen

Der Standort ist aufgrund der durchgeführten Gefahrenbeurteilung nicht uneingeschränkt für die geplante Kultur zu nutzen.  
 Weitere Maßnahmen sind notwendig (siehe „Maßnahmenplan“)

Dies betrifft folgende Flächen: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Maßnahmenplan Umwelt 20\_\_

Folgende Maßnahmen werden in meinem Betrieb durchgeführt  
(Zutreffendes bitte ankreuzen):

## Abfallreduzierung:

Mülltrennung

Kompostierung

Recycling

---

## Reduzierung von Luftverschmutzung

Verwendung von Rußfiltern bei Dieselmotorkraftfahrzeugen

Verwendung von Gas- und/oder Elektrogabelstaplern

---

## Reduzierung von Bodenverschmutzung

---

## Reduzierung von Wasserverschmutzung

---

## Reduzierung / Optimierung des Energieverbrauchs

Einsatz erneuerbarer Energie

Überwachung des Energieverbrauchs (Strom, Diesel, Gas)

eingesetzte Energiearten:

Strom

Gas

Heizöl

Erdwärme

---

## Verbesserung der Standortqualität

Anpflanzung von Hecken

Ausgleichspflanzung im Rahmen einer Baumaßnahme

---

## Vermeidung von Bodenverdichtungen/Bodenschutz

Einsatz bodenschonender Landmaschinen

Abwarten der feuchteabhängigen Tragfähigkeit des Bodens zur Bearbeitung

Kombination von Arbeitsgängen (z. B. All-in-one-System)

---

## Vermeidung von Bodenerosion (Wind, Wasser, Hanglage)

Zwischenfruchtanbau

Mulchsaat

Bepflanzung von Steilhängen

Bodenbearbeitung entlang der Höhenlinie

Sträucher, Hecken als Windschutz

Minimalbodenbearbeitung

---

## Verbesserung der Humusbilanz

Zwischenfruchtanbau

Einsatz organischer Dünger (\_\_\_\_\_)

---





**Schlagbezogene Aufzeichnungen – Freilandgemüse**

Kultur: \_\_\_\_\_ Sorte: \_\_\_\_\_ Betriebsnummer: \_\_\_\_\_ Erntejahr: \_\_\_\_\_

**Schlag:** Bezeichnung / Nr.: \_\_\_\_\_ Parzelle: \_\_\_\_\_ Satz: \_\_\_\_\_ Fläche: \_\_\_\_\_ ha  
 Vorfrucht: \_\_\_\_\_ Vorvorfrucht: \_\_\_\_\_  
 neuer Standort: ja / nein Risikoanalyse: ja / nein

**Bodenuntersuchung:** Datum: \_\_\_\_\_  
 pH-Wert: \_\_\_\_\_ P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>: \_\_\_\_\_ K<sub>2</sub>O: \_\_\_\_\_ MgO: \_\_\_\_\_

**Düngebedarfsermittlung:**

N <sub>min</sub> - Vorrat					Kg N/ha			Unterschrift des Durchführenden	
Datum	Bodentiefe (cm)	Methode			Menge (kg/ha)	Sollwert	N aus Vorkultur		Düngung
		A*	B*	C*					

A\* = Untersuchungsergebnis; B\* = Richtwert Beratung; C\* = Berechnungs-/Schätzverfahren

**Organisch Mineralische Düngung und Kalkung:**

Ausbringungsdatum	Handelsname / Düngertyp	Menge* kg/ha	Konzentration	Ausbringungsmethode	Name / Unterschrift des Anwenders

\*Die Menge kann sich alternativ auch auf die Parzellen-/Schlaggröße beziehen

# Ackerschlagkartei Jahr: 20\_\_

## Schlagbezogene Aufzeichnungen – Freilandgemüse

Kultur: \_\_\_\_\_ Sorte: \_\_\_\_\_ Betriebsnummer: \_\_\_\_\_ Erntejahr: \_\_\_\_\_

**Schlag:** Bezeichnung / Nr.: \_\_\_\_\_ Parzelle: \_\_\_\_\_ Satz: \_\_\_\_\_ Fläche: \_\_\_\_\_ ha

**Aussaat/Pflanzung** Datum: \_\_\_\_\_ Saatstärke kg/ ha: \_\_\_\_\_ (Pfl./m²): \_\_\_\_\_  
 Aussaattechnik: konventionell Mulchsaat Direktsaat

**Durchgeführte Pflanzenschutzmaßnahmen:**

Datum der Anwendung	Pflanzenschutzmittel (Handelsname)	Aktiver Wirkstoff	Aufwandmenge * l/ ha, kg/ ha Dauer/Tiefe**	Begründung/Anwendungsgebiet Bemerkung/Befallsstärke	Wartezeit / frühestmöglicher Erntebeginn	Verwendetes Pflanzenschutzgerät	Name / Unterschrift des Anwenders

\*Die Menge kann sich alternativ auch auf die Parzellen-/Schlaggröße beziehen  
 \*\*Dämpfung

**Ernte:** Datum: \_\_\_\_\_  
 Lieferschein-Nr.: \_\_\_\_\_ Lagerort: \_\_\_\_\_



**Schlagbezogene Aufzeichnungen – Beeren- und Baumobst**

Kultur: \_\_\_\_\_ Sorte: \_\_\_\_\_ Betriebsnummer: \_\_\_\_\_ Erntejahr: \_\_\_\_\_

<b>Schlag:</b>	Bezeichnung / Nr.:	Quartier:	Fläche:	ha
	neuer Standort: ja / nein	Risikoanalyse: ja / nein		

<b>Bodenuntersuchung:</b>	Datum:			
	pH-Wert:	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :	K <sub>2</sub> O:	MgO:

**Düngebedarfsermittlung:**

N <sub>min</sub> - Vorrat					Kg N/ha**			Unterschrift des Durchführenden	
Datum	Boden-tiefe (cm)	Methode			Menge (kg/ha)	Sollwert	N aus Vorkultur		Düngung
		A*	B*	C*					

A\* = Untersuchungsergebnis; B\* = Richtwert Beratung; C\* = Berechnungs-/Schätzverfahren

\*\*Die Mengenangabe kann sich alternativ auch auf die Parzellen-/Schlaggröße beziehen

**Organisch Mineralische Düngung und Kalkung:**

Ausbringungsdatum	Handelsname / Düngertyp	Menge* kg/ha	Konzentration	Ausbringungsmethode	Name / Unterschrift des Anwenders

\*Die Menge kann sich alternativ auch auf die Parzellen-/Schlaggröße beziehen



**Schlagbezogene Aufzeichnungen – Geschützter Anbau (Gewächshaus)**

Kultur: \_\_\_\_\_ Sorte: \_\_\_\_\_ Betriebsnummer: \_\_\_\_\_ Erntejahr: \_\_\_\_\_

<b>Schlag:</b>	Bezeichnung / Nr.:	Parzelle:	Satz:	Fläche:	m <sup>2</sup>
	Kulturverfahren:	Bewässerungssystem:			

<b>Bodenuntersuchung:</b>	Datum:			
	pH-Wert:	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :	K <sub>2</sub> O:	MgO:

**Düngebedarfsermittlung:**

N <sub>min</sub> - Vorrat					Kg N/ha			Unterschrift des Durchführenden	
Datum	Boden-tiefe (cm)	Methode			Menge (kg/ha)	Sollwert	N aus Vorkultur		Düngung
		A*	B*	C*					

A\* = Untersuchungsergebnis; B\* = Richtwert Beratung; C\* = Berechnungs-/Schätzverfahren

**Organisch Mineralische Düngung und Kalkung:**

Ausbringungsdatum	Handelsname / Düngertyp	Menge* kg/ha, g/m <sup>2</sup>	Konzentration	Ausbringungsmethode	Name / Unterschrift des Anwenders

\*Die Menge kann sich alternativ auch auf die Gewächshausgröße beziehen







## Ackerschlagkartei Jahr: 20\_\_

Persönlicher Code		Persönlicher Code		Persönlicher Code		Persönlicher Code	
Code	Anwender	Code	Pflanzenschutzgerät	Code	Begründung	Code	Witterung
BL	Betriebsleiter	DS	Düngerstreuer	U	Unkräuter	b	bewölkt
LU	Lohnunternehmer	HN	Heißnebeln Keimhemmung	H	Hirse	w	windstill
		SP	Spritzen Keimhemmung	Q	Quecke		
		ST	Stäuben Keimhemmung	L	Läuse		
		SP	Pflanzenschutzspritze	K	Käfer		
				P	Phytophthora		
				A	Abtöten von Kartoffellaub		
				K	Keimhemmung		
<b>Datum, Unterschrift BL</b>		<b>Name technisch verantwortliche Person</b>					
		<b>PSM</b>					

### Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss jedoch mindestens das Mittel auf den Pflanzen getrocknet sein, falls keine weiteren Vorschriften festgelegt sind. In der Regel werden die Flächen erst wieder bei der nächsten Behandlung bzw. Düngemaßnahme oder Kontrollmaßnahme (s. u.) betreten und damit auf der Ackerschlagkartei dokumentiert. Werden kürzere Abstände eingehalten, werden diese extra auf der Ackerschlagkartei vermerkt.

### Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja/nein	Bemerkung

### Kontrolle auf Schädlinge

Datum	Schädling	Befall (Anzahl/m <sup>2</sup> )	begangen, nicht gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

# Risikoanalyse für organische Dünger Jahr 20\_\_

Art des organischen Düngers	
Herkunft des Düngers	betriebseigen Zukauf Analyse liegt vor <span style="margin-left: 150px;">Analyse liegt nicht vor</span>
bei Kompostierung:	Kompostierungsmethode: <span style="margin-left: 150px;">O RAL Gütezeichen</span>

Mögliche Risiken	Risiko vorhanden		Grund?	Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos
	ja	nein		
<b>Komposte</b>				
Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)				
zu hohe Schwermetallgehalte				
hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen				
<b>Mist/Gülle</b>				
Rückstände von Medikamenten				
Übertragung von Pflanzenkrankheiten				
zu hohe Schwermetallgehalte				
<b>Gärsubstrat</b>				
nur aus Gülle und pflanzlichem Material				
unerwünschte Ausgangsmaterialien				

# Risikoanalyse für organische Dünger Jahr 20\_\_

Mögliche Risiken	Risiko vorhanden		Grund?	Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos
	ja	nein		
Sonstiges				
Zeitpunkt der Ausbringung				
Platzierung der organischen Düngemittel				
Erntbarer Teil kommt mit dem Boden in Berührung				

## Vorgaben zur Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger:

- Baumkulturen, Strauchbeerenobst: Ausbringung ausschließlich nach der Ernte und Einarbeitung vor dem Knospenaufbruch  
Hinweis: 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 ist der Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor dem Verzehr immer gekocht werden.
- Die Anwendung von flüssigen Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft zur Kopfdüngung im Gemüsebau ist ohne Ausnahme verboten. Im Übrigen ist sie im Gemüsebau nur gestattet, wenn der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte der Gemüsekulturen mindestens 12 Wochen beträgt.

Von der Ausbringung des organischen Düngers geht keine Gefährdung aus.

Von der Ausbringung des organischen Düngers ist aufgrund der Gefährdung abzusehen.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen

Kulturen: \_\_\_\_\_

Einsatz von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln	ja	nein
Restmengen werden ordnungsgemäß auf der Fläche ausgebracht; Höchstmengen werden dabei berücksichtigt	ja ja	nein nein
Einhaltung der Wartezeiten	ja	nein
In den letzten 4 Jahren keine positiven Analyseergebnisse	ja	nein
Beachtung guter fachlicher Praxis	ja	nein
Pflanzenschutztechnik ist in einem guten Zustand	ja	nein
Das Risiko einer Abdrift von angrenzenden Flächen ist als gering anzusehen	ja	nein
Teilnahme am Rückstandsmonitoring	REKA	Sonstige
Eigene Analysen	ja	nein

## Bewertung:

Die Gefahr einer Überschreitung der Höchstmengen ist aufgrund der Bewertung als sehr gering zu bewerten, Monitoring ausreichend.

Die Gefahr einer Überschreitung der Höchstmengen ist aufgrund der Bewertung gegeben, weitere Maßnahmen werden getroffen:

Geplante Maßnahmen: \_\_\_\_\_

**Die Rückstandshöchstgehalte der eingesetzten Pflanzenschutzmittelwirkstoffe der Länder, in denen die Produkte voraussichtlich vermarktet werden (falls bekannt), sind verfügbar.**

**Zu finden unter: <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=pesticide.residue.selection&language=DE>**

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Maßnahmenplan bei Überschreitung gesetzlicher Höchstmengen von Pflanzenschutzmitteln in Ernteprodukten

Wird festgestellt, dass es bei dem Produkt zu einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen gekommen ist, sind folgende Maßnahmen unverzüglich einzuleiten:

- Feststellen um welche Partien es sich handelt
- Vorläufiges Sperren verbleibender Ware im Feld oder im Lager (keine weitere Vermarktung)
- Anhand der Unterlagen (Lieferscheine usw.) feststellen, welcher Abnehmer mit der Ware beliefert wurde
- Information der Abnehmer, sofortiger Rückruf der Partien (s. Rückrufverfahren)
- Information an Zertifizierungsstelle
- Feststellen der möglichen Ursache (Kontrolle der Schlagaufzeichnungen, Nachbarflächen, vorherige Kulturen usw.)
- Wenn möglich, Einschicken einer zweiten Vergleichsprobe an das Labor zur Kontrolle der Ergebnisse
- Ggf. Hinzuziehen weiterer Experten
- Bei Bedarf Entsorgung

Verantwortlicher auf dem Betrieb: \_\_\_\_\_

## Wer ist verantwortlich: .....

1. Anhand der Etikettierung muss einwandfrei festgestellt werden können, dass es sich um auf dem Betrieb erzeugte Ware handelt.
2. Schlagaufzeichnungen werden auf ihre Vollständigkeit hinsichtlich des Mitteleinsatzes in den entsprechenden Kulturen geprüft.
3. Schlagaufzeichnungen werden darauf hin überprüft, ob und wann der nachgewiesene Wirkstoff in der Kultur eingesetzt worden ist.
4. Aufgrund der Aufzeichnungen wird nachvollzogen, ob die Wartezeit der eingesetzten Mittel, insbesondere von Wirkstoffen, bei denen Rückstandshöchstmengeüberschreitungen festgestellt wurden, eingehalten worden ist.
5. Aufgrund von Witterungsbedingungen kann u. U. die Wartezeit eines Mittels nicht zum Abbau unter die Rückstandshöchstmengeüberschreitung ausreichen, dies trifft z. B. bei strahlungsarmen kühlem Wetter und kurzen Tagen im Herbst zu. In diesen Fällen wird die Gefahr von Rückstandshöchstmengeüberschreitungen auch in den folgenden Sätzen überprüft.
6. Wenn Rückstandshöchstmengeüberschreitungen von nachweislich nicht eingesetzten Wirkstoffen oder deren Abbauprodukten (Metaboliten) festgestellt werden, sind die entsprechenden beernteten Parzellen auf Abdrift hin zu überprüfen. Die Belastung von Kulturen durch Abdrift soll in Zukunft durch geeignete Maßnahmen minimiert werden. (Beispielsweise durch Absprachen mit angrenzenden Pächtern, Einhalten von Sicherheitsabständen zu anderen Kulturen etc.)
7. Werden Rückstandshöchstmengeüberschreitungen durch versehentlichen Einsatz eines Mittels in einer Parzelle verursacht, wird die einwandfreie Kennzeichnung von Schlägen und Parzellen überprüft, um künftig falsche Anwendungen zu vermeiden.
8. Die Aufzeichnungen der nachfolgenden Erntesätze werden darauf hin überprüft, ob dort Rückstandshöchstmengeüberschreitungen auftreten könnten.
9. Die Gefahr von Rückstandshöchstmengeüberschreitungen ist im Herbst/Winter (strahlungsarme Zeit, niedrigere Temperaturen, langsames Wachstum, Kurztag) höher als im Frühjahr/Sommer (strahlungsintensivere Zeit, höhere Temperaturen, schnelleres Wachstum, Langtag).
10. Das Risiko von Rückstandshöchstmengeüberschreitungen ist bei Kulturen, deren Oberfläche so beschaffen ist, dass Pflanzenschutzmittel länger verbleiben können, höher als bei Kulturen, deren Oberfläche so beschaffen ist, dass die Pflanzenschutzmittel abperlen (Beispiel: Risiko bei Blattsalaten, Grünkohl höher als bei Porree, Rot- und Weißkohl).
11. Werden alle zum Verzehr geeigneten Pflanzenteile bei einer Pflanzenschutzmittelbehandlung getroffen, ist das Risiko einer Rückstandshöchstmengeüberschreitung höher als bei Kulturen, bei denen die Pflanzenschutzmittel nicht an alle Pflanzenteile, die verzehrt werden, gelangen (Beispiel: Risiko bei Petersilie, Grünkohl höher als bei Kopfkohl, Möhre).
12. Alle anwendbaren Maßnahmen werden ergriffen, um im Weiteren Rückstandshöchstmengeüberschreitungen zu vermeiden.

# Verfahren zur Regelung des Wiederbetretens nach PSM-Einsätzen

Überprüfen anhand der Sicherheitsblätter der PSM, ob Regelungen zum Wiederbetreten getroffen wurden.

In Abhängigkeit der Einstufung des verwendeten Präparats muss das Wiederbetreten der Fläche oder des Kulturraums eingeschränkt werden, oder ist nur mit geeigneter Schutzausrüstung zulässig.

In jedem Fall ist der Zugang für alle Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher, mit Ausnahme des Ausbringers (dieser ist sachkundig und mit Schutzausrüstung ausgestattet), bis zum vollständigen Abtrocknen der Pflanze verboten.

Hinweisschild mit Zugangsverbot („Pflanzenschutzmittel-Einsatz – Zugang verboten“) wird sichtbar vor dem Eingang (z. B. Gewächshaus, Lager) angebracht.

Freigabe der Räume durch den Ausbringer oder einen anderen Sachkundigen.

Einweisung und Instruktion der Mitarbeiter (siehe Schulungsnachweis).

Verantwortlich für das Aufhängen des Hinweisschildes und für die Instruktion der Mitarbeiter ist \_\_\_\_\_

Verantwortlich für die Kontrolle des Einhaltens des Zutrittsverbots ist

---

---

---

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



## Vorgaben für das Wiederbetreten nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen

Bevor die Arbeitskräfte die Anbaufläche wieder betreten dürfen, muss mindestens das Mittel auf den Pflanzen abgetrocknet sein, falls keine weiteren Vorschriften festgelegt sind. In der Regel werden die Flächen erst wieder bei der nächsten Behandlung bzw. Düngemaßnahme oder Kontrollmaßnahme (s. u.) betreten und damit auf der Ackerschlagkartei dokumentiert. Werden kürzere Abstände eingehalten, werden diese extra auf der Ackerschlagkartei vermerkt.

### Wiederbetretungsfrist:

Auflagen bzgl. der Wiederbetretungsfrist sind ggfls. in der Packungsbeilage eines jeden Pflanzenschutzmittels aufgeführt. Sie finden die Auflagen auch im Pflanzenschutz Informationssystem unter [www.psinfo.org](http://www.psinfo.org)

Es sollte – der Betriebsart entsprechend – eine individuelle Verfahrensanweisung erstellt werden.

### Kontrolle auf Schädlinge

Datum	Schädling	Befall (Anzahl m <sup>2</sup> )	begangen, nichts gefunden	gering	mittel	stark	Maßnahme

### Wiederbetretung nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen außerhalb der Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen:

Datum	Grund	Abstände eingehalten ja / nein	Bemerkung

## **Beispiele für Wiederbetretungs-Auflagen (kein Anspruch auf Vollständigkeit)**

### **EO005-1**

SPo 5: Wiederbetreten der behandelten Fläche erst nach Abtrocknung des Spritzbelages.

### **EO005-2**

SPo 5: Vor dem Wiederbetreten ist das Gewächshaus gründlich zu lüften.

### **SF149**

Gewächshäuser/geschlossene Räume sind vor dem Wiederbetreten gründlich zu lüften.

### **SF189**

Das Wiederbetreten der behandelten Flächen/Kulturen ist am Tage der Applikation nur mit der persönlichen Schutzausrüstung möglich, die für das Ausbringen des Mittels vorgegeben ist. Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden sind dabei der Standardschutzanzug (Pflanzenschutz) und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

### **SF1891**

Das Wiederbetreten der behandelten Flächen/Kulturen ist am Tage der Applikation nur mit der persönlichen Schutzausrüstung möglich, die für das Ausbringen des Mittels vorgegeben ist. Nachfolgearbeiten auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb 48 Stunden sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

### **SF1911**

Das Wiederbetreten von behandelten Wein-, Hopfen-, Kernobst-, Steinobst- und Zierpflanzenkulturen ist am Tage der Applikation nur mit der persönlichen Schutzausrüstung möglich, die für das Ausbringen des Mittels vorgegeben ist. Nachfolgearbeiten auf/in den oben genannten Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb von 3 Wochen sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

### **SF194**

Beim Wiederbetreten der behandelten Raumkulturen sind am Tage der Applikation der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen. Nachfolgearbeiten auf/in den oben genannten Kulturen dürfen grundsätzlich erst 24 Stunden nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden. Innerhalb von einer Woche sind dabei der Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) zu tragen.

### **SF245**

Behandelte Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten werden.

### **SF245-01**

Behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten

### **SF521**

Nach der Behandlung/vor dem Aufenthalt von Personen in den Räumen/Lagern gründlich lüften.

## Nachweis der Umsetzung der Maßnahmen im Integrierten Pflanzenschutz 20

Die folgenden 5 Maßnahmen im Rahmen des Integrierten Pflanzenschutzes werden in unserem Unternehmen durchgeführt:

Nr.	Maßnahme
1	
2	
3	
4	
5	

### **Mögliche Maßnahmen zur Vorbeugung**

Einhaltung der erforderlichen Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen

Auswahl von für Kultur geeignete Flächen

Förderung von Nützlingen (Hecken, Steinhäufen, Sitzstangen usw.)

Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenstruktur (Gründüngung, Mulchmaterial)

Maßnahmen zur Verbesserung des Gehalts organischer Substanz im Boden

Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosionen (z. B. Querpflügen, Mulchen, Zwischensaat)

Sortenwahl (krankheitstolerante bzw. resistente Sorten)

Gesundes Vermehrungsmaterial

Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik

Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger (Nematoden)

Reinigung und Desinfektion von Maschinen und Ausrüstungen

Sicherung der Feldhygiene

Vermeidung von staunassen Böden

### Beobachtung und Überwachung

Routinemäßige Kontrolle

Schadschwellenkontrolle

Einsatz von Systemen zur Entscheidungsfindung

### Intervention

Mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung

Selektiver Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln (Dokumentation „Ackerschlagkartei“)

Behandlung Vermehrungsmaterial (Dokumentation „Ackerschlagkartei“)

Einsatz natürlicher Feinde

Einsatz von mikrobiellen Erregern

Teilflächen- oder Randbehandlung (Dokumentation „Ackerschlagkartei“)

Alle Pflanzenschutzmaßnahmen werden standort-, kultur- und situationsbezogen gemäß der Bekanntmachung „**Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz (BMEL)**“ durchgeführt.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Maßnahmenplan zum Umgang zur Verwendung und Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln und deren Verpackungen

## Allgemein:

- Pflanzenschutzmittel in Originalverpackung lagern
- Spritzbrühe, wenn möglich auf dem Feld ansetzen
- Nichts verschütten
- Verhindern des Überlaufens des Tanks
- Wasserquelle sauber halten; intaktes Rückschlagventil usw.
- Bei Arbeiten an der Spritze auf befestigtem Boden; Reste auffangen und wiederverwenden, wenn nicht möglich, ableiten in Gülle- oder Jauchegrube
- Exakte Berechnung des Bedarfs an Brühe

## Spritzenreinigung:

- Brühreste stark verdünnen (mind. 1:10) und auf dem behandelten Feld ausbringen
- Innen- und Außenreinigung auf dem Feld mit Klarwasser durchführen (Zusatztank)
- Geräte nicht an Oberflächengewässern (Seen, Bächen oder Flüssen) reinigen
- Ungereinigte Spritzen sind unter Dach (besteht Schutz vor Regenwasser, um das Abspülen von Pflanzenschutzmittel-Resten zu vermeiden) oder auf bewachsenen Flächen abzustellen

## Pflanzenschutzkanister:

- Zur Entsorgung; Kanister auf dem Feld säubern, dreimal spülen
- Spülwasser zur Spritzbrühe geben
- Kanister bis zur Abgabe sauber, offen und trocken aufbewahren
- Über PAMIRA entsorgen
- Behälter mit Produktresten sind Sondermüll

## PAMIRA Rücknahme:







- Pflanzenschutz-Verpackungen mit PAMIRA-Zeichen
- Flüssigdünger-Verpackung
- Anlieferung sortiert nach Kunststoffen, Metall und Beuteln
- Verschlüsse getrennt abgeben
- Behälter über 60 Liter durchtrennen



# Gefahrstoffverzeichnis PSM (monatliche Aktualisierung bei Änderungen)

## Gefahrenstoffverzeichnis

Unten aufgeführt sehen Sie die Piktogramme nach GHS (Globally Harmonised Systems). Nähere Informationen finden Sie auch auf der Homepage der **BGHW** (Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution).

Piktogramm	Kodierung	Bezeichnung/Symbol
	GHS01	Explodierende Bombe
	GHS02	Flamme
	GHS03	Flamme über einem Kreis
	GHS04	Gasflasche
	GHS05	Ätzwirkung
	GHS06	Totenkopf mit gekreuzten Knochen
	GHS07	Dickes Ausrufezeichensymbol
	GHS08	Gesundheitsgefahr
	GHS09	Umwelt

# Ansetzen von Pflanzenschutzmitteln

- Die **unsachgemäße** Anwendung von Pflanzenschutzmitteln kann zu **Gesundheitsschäden** führen.
- Daher: **Gebrauchsanweisung des gewählten Mittels sorgfältig lesen.**
- Das **Ansetzen** der Spritzflüssigkeit und das Befüllen der Spritze sollten sehr **sorgsam** erfolgen; ohne Verschütten und Spritzer. Haut- und Augenkontakt vermeiden.
- **Schutzausrüstung** tragen (Handschuhe, Brille).
- Vor dem Ansetzen der Spritzbrühen ist Körperschutz gemäß den Herstellerangaben anzulegen.
- Spritzbrühen sind möglichst im Freien anzusetzen.
- Ist das Ansetzen der Spritzbrühe in geschlossenen Räumen unvermeidbar, so muss für eine gute Durchlüftung gesorgt werden.
- Kein Arbeiten in Abflussnähe (Gully, Wasch-, Ausgussbecken oder Toiletten).

**Keine direkte Wasserentnahme** aus Gewässern oder Brunnen. **Sicherheitsmaßnahmen** zur Rückflussverhinderung sind bei Anschluss an die öffentliche oder private **Wasserversorgung** zum Befüllen erforderlich.

Geben Sie **zuerst das Pflanzenschutzmittel** in die Spritze. Nutzen Sie das anschließende **Einfüllen** des Wassers zum **Reinigen** der Dosierhilfe beziehungsweise des Behälters. So entsteht kein mittelbelastetes Reinigungswasser.

**Vermeiden Sie Restmengen bereits vor der Anwendung**, indem Sie nur so viel Spritzflüssigkeit ansetzen, wie Sie für die vorgesehene Fläche benötigen.

## Während der Anwendung

- Vermeiden Sie das **Einatmen** des Spritznebels sowie **Haut-** und **Augenkontakt**. Verwenden Sie **Schutzausrüstung** – Schutzanzug, Handschuhe, Brille, Gummistiefel.
- Nur die tatsächlich **vorgesehene Fläche** behandeln, benachbarte Bereiche bewusst aussparen. Das Mittel nicht versehentlich in den **Wasserkreislauf** einbringen, indem es **unbeabsichtigt** auf befestigten Flächen, Wegen, Abflüssen und in der Nähe von Gewässern ausgebracht wird.
- „**Abdrift**“ des Mittels vermeiden. Anwendung nur bei **Windstille**.

## Nach der Anwendung

- Restmengen und Reinigungswasser dürfen nicht in Abflüsse, Gully oder in die Gewässer gelangen.
- Restmengen und Reinigungswasser der Spritze bitte stark verdünnt (mindestens 1:10) auf der zuvor behandelten Fläche ausbringen.
- Ausgespülte Behälter über die Packmittelrücknahme (PAMIRA) des Handels und der Fachunternehmen entsorgen. Die Behälter sind bis zur Abgabe offen (ohne Verschluss) und trocken aufzubewahren. **ACHTUNG:** auch die leeren Behälter inkl. Verschlüsse müssen unter Verschluss gelagert werden!
- **Außenreinigung** der Geräte über der „belebten Bodenzone“, also nur auf bewachsenen Bodenflächen oder auf genehmigten Waschplätzen. **Keine Reinigung** an Oberflächengewässern oder Brunnen.
- Produktreste müssen zur örtlichen Schadstoffsammelstelle oder zum Schadstoffmobil gebracht werden. Fragen Sie Ihren Abfallentsorger.



# Überprüfung von Messgeräten, –anlagen, Kalibrierung Messvorrichtungen und Ausstattung für das Anmischen

## Zur Wägung (Saatgut, Ansetzen von Spritzbrühen usw.) kommen im Betrieb zum Einsatz:

Geeichte Waagen Ja      Nein

**Bei Nein:** Eine Überprüfung der Messeinrichtung erfolgt mittels:  
fremder geeichter Waage

Ja      Nein

geeichter Gewichte

Ja      Nein

Vergleichswägung mit anderen Waagen

Ja      Nein

## Bei der Mengenermittlung von Flüssigkeiten kommen im Betrieb zum Einsatz:

Messbecher mit geeichter Mengenskalierung Ja      Nein

**Bei Nein:** eine Überprüfung der Messeinrichtung erfolgt mittels:  
fremder geeichter Messbecher

Ja      Nein

Vergleichsmessungen mit anderen Messbechern

Ja      Nein

Mengenerfassung erfolgt mittels \_\_\_\_\_

## Bei der Erfassung von Temperaturen kommen im Betrieb zum Einsatz:

geeichte Thermometer Ja      Nein

**Bei Nein:** Eine Überprüfung der Messeinrichtung erfolgt mittels:  
fremder geeichter Thermometer

Ja      Nein

Vergleichsmessungen mit anderen Thermometern

Ja      Nein

Messmittel	Messbereich	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift	Prüfung am	Prüfergebnis	Unterschrift
<i>Muster: Waage</i>	<i>Bis 10 kg</i>	<i>20.12.23</i>	<i>In Ordnung</i>				
Waage							
Messbecher							
Thermometer							
Temperatur- fühler							
Regenmesser							

**Kalibriervorschrift Waage:** Waage entweder geeicht oder Abgleich mit geeichten Gewichten oder anderer Waage

**Kalibriervorschrift Messbecher:** Vergleichsmessung mit anderen Messbechern oder anderen Vergleichsgrößen

**Kalibriervorschrift Thermometer/Temperaturfühler:** Vergleichsmessung mit anderen Thermometern oder Temperaturfühlern

**Kalibriervorschrift Regenmesser:** Vergleichsmessung mit Messbecher

# Risikoanalyse Wasser / Anmischen Spritzflüssigkeit / Bewässerungswasser Jahr 20\_\_

<b>Verwendung des Wassers</b>	Reinigung Keimhemmung	Beregnung Waschen	Pflanzenschutzmaßnahmen sonstiges: _____
<b>Herkunft des Wasser</b>	Brunnen	➡	geringes Risiko
	Oberflächengewässer (See, Bach, Fluss)	➡	mögliches Risiko
	öffentliche Trinkwasserversorgung	➡	kein Risiko
	Sonstige _____		
<b>Mögliche Verunreinigungsquellen in der Nähe</b>	Tierhaltung Sonstige _____ keine		
<b>Bewässerungsmethode</b>	Großflächenregner	Tröpfchenbewässerung	_____
<b>Zeitpunkt der Anwendung</b> (Entwicklungsstadium der Pflanze)			
<b>Kulturen</b>	Kulturen, die roh verzehrt werden Kulturen, die vor dem Verzehr immer gekocht werden (Kartoffeln)		
<b>Ort der Anwendung</b>	beerntbarer Teil der Pflanze anderer Teil der Pflanze Fläche zwischen den Pflanzen		
Mögliche Risiken	Risiko vorhanden		Maßnahmen zur Beherrschung eines möglichen Risikos
	ja	nein	
mikrobielle Verunreinigung (z. B. bei Oberflächengewässern und Entnahme unterhalb von Dörfern, Viehweiden, Lagerung von organischem Dünger usw.) (QS Richtwerte bei Benetzung der zum Rohverzehr geeigneten Ernteteile werden eingehalten).			Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering. Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse Behandlung des Wassers vor der Anwendung Verminderung der Gefährdung des Wassers Ausreichende Zeit zwischen Ausbringung und Ernte (Rückgang der Pathogenen Populationen)



# Risikoanalyse Wassernutzung Jahr 20\_\_

**Bitte ankreuzen:**

**Wassernutzung:** Waschen      Reinigung      Pflanzenschutz      Bewässerung  
keine Gefahrenänderung      geänderte Nutzung

<i>Bezeichnung</i>	<i>Mögliche Risiken</i>	<i>Kategorie *</i>	<i>Wahrscheinlichkeit des Auftretens</i>	<i>Maßnahme</i>	<i>Maßnahme umgesetzt</i>	<i>Maßnahme wirksam</i>
Entnahme von Wasser aus Brunnen	Verringerung der Wassermenge	P	gering mittel hoch	_____		
Entnahme von Wasser aus Oberflächengewässer	Verringerung der Wassermenge	P	gering mittel hoch	_____		
Einleitung von Brauchwässern	Verunreinigung von Oberflächengewässern	C, P, M	gering mittel hoch	Bodenuntersuchung auf Schwermetalle Verlesepersonal erhöhen _____		
Sonstige:			gering mittel hoch			
Sonstige:			gering mittel hoch			

\*P: physikalisch, C: chemisch, M: mikrobiologisch

**Ergebnis:**

Es besteht **keine** Gefährdung durch die Wassernutzung

Es besteht eine Gefährdung / Beeinträchtigung durch die Wassernutzung, weiterführende Maßnahmen sind notwendig

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

## >> Berechnungs-, Bewässerungs- und Waschwasser, Gießwasser, Nährlösungen

Wasseruntersuchungen für die Pflanzenproduktion

**Auftraggeber\*:**  /   
Kd.-Nr. falls vorhanden

**Kostenträger:**  /   
Kd.-Nr. falls vorhanden

**Durchschrift:**  /   
Kd.-Nr. falls vorhanden

Name, Vorname

Name, Vorname oder [ ] wie Auftraggeber

Straße

Straße

PLZ Ort

PLZ Ort

Telefon

**E-Mail**

**E-Mail**

Durchschrift an Kostenträger: [ ] ja  
[ ] nein

Name, Anschrift, **E-Mail**:

**Durchschrift:**  /   
Kd.-Nr. falls vorhanden

Name, Vorname / E-Mail

Probenahmedatum: .....

Probenehmer: [ ] wie Auftraggeber

Bemerkungen zur Probenahme:

Probenahmeort: .....

[ ] .....

**Proben-  
bezeichnung:**

### Untersuchungspakete

**Kleine Gießwasseruntersuchung**

pH-Wert, Salzgehalt, elektrische Leitfähigkeit bei 25 °C, Gesamthärte, Karbonathärte, Eisen, Chlorid  
>>> min. 1 Liter erforderlich, Flasche komplett befüllen und sofort verschließen - kein Luftüberstand!

**Große Gießwasseruntersuchung**

pH-Wert, Salzgehalt, elektrische Leitfähigkeit bei 25 °C, Gesamthärte, Karbonathärte, Eisen, Chlorid, Sulfat, Nitrat, Natrium, Kalium, Zink  
>>> min. 1 Liter erforderlich, Flasche komplett befüllen und sofort verschließen - kein Luftüberstand!

**Nährlösungsuntersuchung** (auch für Gießwasser)

pH-Wert, Salzgehalt, elektrische Leitfähigkeit bei 25 °C, Gesamthärte, Karbonathärte, Eisen, Chlorid, Sulfat, Nitrat, Natrium, Kalium, Zink, Ammonium, Phosphat, Magnesium, Calcium, Mangan, Kupfer, Bor, Molybdän  
>>> min. 1 Liter erforderlich

**Pflanzenschutzmittelrückstände (Multimethode/Screening, ca. 430 Wirkstoffe)**

>>> min. 1 Liter in Glasflasche erforderlich  
>>> Die aktuelle Wirkstoffliste kann unter der LUFA NRW-Service Nummer 0251/2376-595 angefordert werden.

**Sonstige Pflanzenschutzmittelrückstände** (die nicht im Multimethodenspektrum enthalten sind)

Bitte eintragen: .....

**Bewässerungs-/Berechnungswasseruntersuchung** gemäß Leitfaden QS-GAP

Intestinale Enterokokken, Escherichia coli  
>>> min. 500 mL in steriler Flasche erforderlich

**Waschwasseruntersuchung** gemäß Leitfaden QS-GAP bzw. TrinkwV 2001

**(Wasser für das Nacherntewaschen und den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln)**  
Koloniezahlen bei 22 °C und 36 °C, Escherichia coli, Coliforme Bakterien, Intestinale Enterokokken, pH-Wert, elektrische Leitfähigkeit bei 25 °C, Ammonium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Chlorid, Eisen, Natrium Oxidierbarkeit, Gesamthärte, Karbonathärte

>>> min. 1 Liter für die physikalisch-chemischen Parameter, Flasche komplett befüllen und sofort verschließen - kein Luftüberstand!  
+ zusätzlich min. 500 ml in steriler Flasche für die mikrobiologischen Parameter erforderlich

**Weitere Untersuchungen** siehe Rückseite

>>> bitte wenden

\* Pflichtfeld

Beim Einsenden der Probe legt die LUFA NRW die geeignete Untersuchungsmethode fest.

## Einzel- und Zusatzuntersuchungen

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> pH-Wert                                  | <input type="checkbox"/> Chrom (Cr)                                |
| <input type="checkbox"/> Salzgehalt                               | <input type="checkbox"/> Eisen (Fe)                                |
| <input type="checkbox"/> Gesamthärte                              | <input type="checkbox"/> Kalium (K)                                |
| <input type="checkbox"/> Karbonathärte                            | <input type="checkbox"/> Kupfer (Cu)                               |
| <input type="checkbox"/> elektrische Leitfähigkeit bei 25°C       | <input type="checkbox"/> Magnesium (Mg)                            |
| <input type="checkbox"/> Oxidierbarkeit                           | <input type="checkbox"/> Mangan (Mn)                               |
| <input type="checkbox"/> TOC                                      | <input type="checkbox"/> Molybdän (Mo)                             |
| <input type="checkbox"/> Salmonellen                              | <input type="checkbox"/> Natrium (Na)                              |
| <input type="checkbox"/> Aluminium (Al)                           | <input type="checkbox"/> Nickel (Ni)                               |
| <input type="checkbox"/> Ammonium (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ) | <input type="checkbox"/> Nitrat (NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )    |
| <input type="checkbox"/> Arsen (As)                               | <input type="checkbox"/> Nitrit (NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )    |
| <input type="checkbox"/> Blei (Pb)                                | <input type="checkbox"/> Phosphat (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) |
| <input type="checkbox"/> Bor (B)                                  | <input type="checkbox"/> Quecksilber (Hg)                          |
| <input type="checkbox"/> Cadmium (Cd)                             | <input type="checkbox"/> Kieselsäure (SiO <sub>2</sub> )           |
| <input type="checkbox"/> Calcium (Ca)                             | <input type="checkbox"/> Sulfat (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )   |
| <input type="checkbox"/> Chlorid (Cl <sup>-</sup> )               | <input type="checkbox"/> Zink (Zn)                                 |

## Sonstige Untersuchung

.....

\* Pflichtfeld

Beim Einsenden der Probe legt die LUFA NRW die geeignete Untersuchungsmethode fest.

Datum und Unterschrift Probenehmer

Datum und Unterschrift Auftraggeber

### Hinweise zur Probenahme von Gießwasser, Nährlösungen und Wasser für Frostschutzberegnung

- Verwenden Sie je Probe eine saubere 1-Liter-**Kunststoff**flasche.
- Flasche vollständig befüllen und dicht verschließen.
- Flasche wasserfest beschriften.

### Hinweise zur Probenahme Pflanzenschutzmittelrückstandsanalytik

- Verwenden Sie je Probe eine 1-Liter-**Glas**flasche.
- Flaschen vollständig befüllen und dicht verschließen.
- Flaschen wasserfest beschriften.

### Hinweise zur Probenahme von Bewässerungswasser und Waschwasser gemäß Leitfaden QS-GAP

- **Entnahme aus Sammelbecken / Bewässerungsteich**  
Befüllen Sie eine **sterile** Flasche mindestens 30 cm unterhalb der Wasseroberfläche. Dicht verschließen und wasserfest beschriften.
- **Entnahme aus Zapfhahn**  
Entnehmen Sie die Probe an einem feststehenden Zapfhahn. Perlatoren, Schläuche o.ä. müssen abgeschraubt werden. Den Zapfhahn zunächst mehrere Male voll öffnen und wieder schließen. Anschließend muss das abgestandene Kaltwasser bis zur Temperaturkonstanz ablaufen. Nun den Auslauf des Zapfhahns zum Beispiel mit einem Campingkocher abflammen. Öffnen Sie den Hahn so weit, dass das Kaltwasser in einem glatten Strahl abläuft. Nun eine **sterile** Flasche befüllen. Dicht verschließen und wasserfest beschriften.



# Lagerdokumentation

Betrieb: \_\_\_\_\_

Lager (Lagerbezeichnung/-nummer): \_\_\_\_\_

Produktherkunft (Schlag-/Lagerbezeichnung): \_\_\_\_\_

vorheriger Lagerinhalt: \_\_\_\_\_

Lagerreinigung:<sup>1</sup>      nein      ja      falls ja, Verfahren:      Besen      Staubsauger

HD-Reiniger      Schlauch      sonstiges Verfahren:      \_\_\_\_\_

Trocknung Erntegut:      nein      ja      Verfahren:      \_\_\_\_\_

Feuchtegehalt bei Einlagerung      Partie 1: \_\_\_\_\_% . Partie 2: \_\_\_\_\_%

Belüftung			
Datum	Dauer (Std.)	Datum	Dauer (Std.)

Auslagerung/Umlagerung (Datum):      von \_\_\_\_\_      bis \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Entsprechend Reinigungs- und Desinfektionsplan für Lagerräume.

Erntejahr:      20\_\_

Anschrift:      \_\_\_\_\_

Fruchtart:      \_\_\_\_\_      Sorte:      \_\_\_\_\_

Einlagerungsdatum von:      \_\_\_\_\_      bis:      \_\_\_\_\_

s

Lagerschutz				
Datum	Verfahren	Präparat	Menge/t	

Lagerüberwachung <sup>2</sup>				
Datum	Temperatur (°C)	Feuchte (%)	Schädlingsbefall	Unterschrift

Zielort der Auslagerung:       Verkauf

Umlagerung      Lagerbezeichnung: \_\_\_\_\_

<sup>2</sup> Empfohlen: 1. Woche ab Einlagerung tägliche, später wöchentliche Kontrollen.



## Schädlingsmonitoring und -bekämpfung (Stufe Erzeugung)

Name:	Standortnummer:																				
Anschrift der Betriebsstätte:	<table border="1"> <tr> <td>O</td> <td>G</td> <td>K</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	O	G	K																	
O	G	K																			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
lfd. Nr.*	Datum Kontrolle*	Bereich/ Köderstelle (Nummer)*	Beobachtung/Feststellung* 0 = kein Befall 1 = Befall	Monitoring (M)/ Bekämpfung (B)*	Schädling*	Köder/Mittel/Maßnahme* <i>(z.B. ungiftige Fraßköder, Giftköder (mit Wirkstoffangabe), Schlagfalle)</i>	Verbrauch <i>(Menge)</i>	Anwender <i>(Name)</i>	Unterschrift des Anwenders

\* Pflichtangabe

Seite \_\_\_\_\_

Skizze Betrieb

## Einsatz zu Rodentiziden

Eine befallsunabhängige Dauerbeköderung von Nagetieren mit Rodentiziden ist grundsätzlich nicht zulässig.

In bestimmten Ausnahmefällen ist eine strategische befallsunabhängige Dauerbeköderung mit Rodentiziden erlaubt, sofern diese durch eine/n Schädlingsbekämpfer/in mit Sachkunde durchgeführt wird. Dass es sich um einen Ausnahmefall handelt, ist durch den/die Schädlingsbekämpfer/in nachzuweisen und **immer zu dokumentieren**.

Bei Befall ist eine Bekämpfung mit Rodentiziden weiterhin möglich. Zu beachten ist, dass

1. Der Befall neben der visuellen Kontrolle mittel eingesetzter rodentizidfreier Köder (z. B. **Non-Tox-Köder, Haferflocken**) zunächst festgestellt werden muss.
2. Der festgestellte Befall sowie das eingesetzte Rodentizid zur Bekämpfung **zu dokumentieren** ist.
3. Wenn kein Befall mehr vorliegt, das Rodentizid aus den Köderstationen entfernt und wieder durch einen rodentizidfreien Köder ersetzt werden muss.
4. Bei Feststellung und Dokumentation eines erneuten Befalls der Einsatz von Rodentiziden wieder zulässig ist.



## Umgang mit nicht-konformen Produkten

Betrieb:		
Art der Nicht-Konformität	Beispiele für Maßnahmen	betriebsspezifische Maßnahmen/Regelungen
<p><b>Produkte entsprechen nicht der Kundenanforderung</b> (z.B. mehr Pflanzenschutzwirkstoffe als zulässig, fehlerhafte Produkteigenschaften (Farbe, Größe...))</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u></li> <li>■ Produkte an Kunden mit anderen Kundenanforderungen vermarkten</li> <li>■ alternative Verwendung (z.B. Industrieverwertung, Abgabe an Tafeln)</li> <li>■ ggf. Rücknahme, wenn Ware schon an den Kunden gegangen ist</li> </ul>	
<p><b>Produkte entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen und sind nicht verkehrsfähig</b> (z.B. Rückstandshöchstmengeüberschreitung, Nichteinhaltung der gesetzlichen Vermarktungsnormen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u></li> <li>■ ggf. Rücknahme, wenn die Ware schon an den Kunden gegangen ist</li> <li>■ alternative Verwendung (z.B. Industrieverwertung)</li> <li>■ Produkte ggf. vernichten oder energetisch verwerten (z.B. in Biogasanlage)</li> </ul>	
<p><b>Produkte sind (anderweitig) kontaminiert und entsprechen nicht den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit</b> (z.B. durch biologische, chemische oder physikalische Einflüsse; mangelnde Hygiene, Überschwemmung oder Betriebsmittel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u></li> <li>■ Produkte ggf. vernichten oder energetisch verwerten</li> <li>■ alternative Verwendung, je nach Kontamination</li> </ul>	

Musterformular QS Stand: 15.11.2021

## Lenkung fehlerhafter Produkte

Alle Produkte, die den eigenen oder gestellten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen nicht in den Verkehr gelangen. Um auf eine solche Situation vorbereitet zu sein und ein Wiederauftreten der Problematik zukünftig zu verhindern, ist die **Einführung eines definierten Ablaufes zur Lenkung der fehlerhaften Produkte** hilfreich. Besteht die Gefahr, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gewährleistet werden kann, ist direkter Handlungsbedarf gegeben.

Die nachfolgende kurze Übersicht zeigt ein **mögliches Handlungsschema** im Fall eines Auftretens fehlerhafter Produkte:

Prozessschritt		Bemerkungen
1.	Eingang der Informationen zu einem fehlerhaften Produkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durch Kunden, Lieferanten, Laboranalysergebnisse usw.</li> </ul>
2.	Bewertung des Risikos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifizierung der Gefahr (betroffene Produkte und Personengruppen, Art, Ursache usw.)</li> <li>Beurteilung nach Auftretenswahrscheinlichkeit und Schwere der Gefahr</li> </ul>
3.	Maßnahmen festlegen und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abhängig vom Risiko, ggf. Sperrung, Rücknahme oder Rückruf</li> <li>ggf. unverzüglich die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren</li> <li>ggf. unverzüglich die Kunden informieren</li> <li>Keine Verschneidung mit fehlerfreien Produkten</li> <li>Vermarktung bzw. Weiterverarbeitung durch Dritte verhindern</li> </ul>
4.	Überwachung des Fortschritts	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abhängig von den getroffenen Maßnahmen: Zusammenarbeit mit den Behörden und Kunden, Rückläufe von Waren usw.</li> </ul>
5.	Vorbeugemaßnahmen festlegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aus den Erfahrungen lernen und die Ursachen für den Fehler beheben. Überlegen, in wie weit eine Wiederholung möglich ist und welche Maßnahmen zur Vermeidung zukünftig getroffen werden können.</li> </ul>

Hilfreich ist es, bereits im Vorfeld alle verantwortlichen und zu informierenden Personen und ihre Kontaktdaten zusammenzustellen. So sind diese Daten im Bedarfsfall direkt zur Hand.

# Reklamationsaufnahme

Kunde Name	
Datum	

Produkt		Lieferdatum	
---------	--	-------------	--

**Reklamation (Was wurde reklamiert?)**

**Reklamationsursache**

**Korrekturmaßnahme**

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# GESPERRT

Produkt/Ware: \_\_\_\_\_

Grund der Sperrung: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Sperrung durch: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_  
(Mitarbeiter)

Freigabe durch: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_  
(Mitarbeiter)

## Lieferantenlisten

Lieferant	Ort	Ware

## Kundenliste

Kunde	Ort	Ware	QS-Ware Gefordert?



# Rückrufverfahren

**Wer ist verantwortlich:** \_\_\_\_\_

Die EU-Verordnung 178/2002 fordert die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Futtermitteln, der Lebensmittelgewinnung dienender Tiere, sonstigen Stoffen. In allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen ist die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

## 1. Gründe für ein Rückrufverfahren:

Verunreinigung der Produkte durch

- Öl (Ölschaden an Motor, Fahrzeug etc.)
- Verunreinigte Transportfahrzeuge
- Werkzeuge oder andere Fremdkörper (z. B. Glas)
- Brand oder Unfall
- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Rückstände von Keimhemmungsmitteln

## 2. Planung des Rückrufs

- An wen wurde geliefert?
- Sind noch Restbestände der Ware im Feld oder im Lager?
- Ist eine Verbrauchergefährdung auszuschließen (Lebensmittelsicherheit)?
- Wer ist davon in Kenntnis zu setzen (Behörden, Abnehmer, Mitarbeiter, Spediteur, Zertifizierungsstelle usw.)?
- Welche Gegenmaßnahmen können von uns sofort eingeleitet werden?

## 3. Durchführung des Rückrufs (Verfahrensweisung)

- Alle im eigenen Lager oder auf dem Feld verbleibenden, von der Rückrufaktion betroffenen Partien werden gesperrt und nicht mehr ausgeliefert
- Sind alle benötigten Angaben (siehe Punkt Planung) zusammengetragen, werden die Betroffenen durch den Betriebsleiter informiert
- Information an Zertifizierungsstelle
- Ggf. Organisation der Rückholung von den einzelnen Abnehmern
- Kontrolle aller eingehenden Partien
- Entscheidung über die Verwertung/Entsorgung der fehlerhaften Partien
- Dokumentation der Rückrufaktion

Jährlich ist ein theoretischer Probelauf dieser Rückrufaktion durchzuführen. (Formular „Test Rückrufverfahren“)

## Grundlage

Das Verfahren soll sicherstellen, dass Lebensmittel, von denen eine Gefahr für den Verbraucher und/oder die Umwelt ausgehen kann, nicht in den Handel gelangen.

Dies ist z. B. der Fall bei

- Pflanzenschutzmittel-Rückständen oder anderen Schadstoffen in Produkten
- Befall mit Keimen bzw. einer erhöhten Keimbelastung
- Befall mit Schädlingen
- Glas, Holzsplittern oder Ähnlichem in den Produkten
- Schadstoffen in Betriebsmitteln (Rückrufaktionen der Lieferanten oder Hersteller) oder bei behördlichen Anweisungen

## Das Rückrufverfahren wird jährlich vom Betrieb getestet „Test Rückrufverfahren“ und dokumentiert!

### Auflagen

Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, Futtermittel, Tiere oder sonstige Stoffe erhalten haben. Der Landwirt gilt als Lebensmittel- bzw. Futtermittelunternehmer. Er muss somit seine Lieferanten und Abnehmer kennen.

### Eingänge/Ausgänge

Hinsichtlich der Eingänge (Lebensmittel, Futtermittel, der Lebensmittelgewinnung dienender Tiere, sonstige Stoffe) muss er folgende Angaben kennen:

- Person (Name), die das Erzeugnis geliefert hat (unmittelbarer Lieferant, z. B. von Futtermitteln)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Eingangsdatum

Hinsichtlich der Ausgänge muss er folgende Angaben kennen:

- Unternehmen (Name), an die das Erzeugnis geliefert wurde (unmittelbarer Abnehmer)
- Art der Erzeugnisse
- Identität
- Menge
- Ausgangsdatum

### Grundsätze

Die Verantwortung zur Errichtung von Systemen liegt beim Lebensmittelunternehmer (Landwirt). Dies kann handschriftlich oder EDV-technisch erfolgen. Auf Anforderung sind die Informationen zur Rückverfolgbarkeit der jeweils zuständigen Behörde zur Verfügung zu stellen.

### Aufzeichnungen

Entscheidend ist, dass die Form der Aufzeichnungen eine effektive Mitteilung an die Behörden ermöglicht. Es muss daher ein gebühliches Maß an Übersichtlichkeit und Klarheit bestehen. Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass nach den Vorgaben der Verordnung eine ordnungsgemäße Eingangs- und Ausgangsbuchhaltung ausreicht.

### Zuständige Behörde

Für die Koordinierung der Lebensmittelüberwachung der Länder ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) als nachgeordnete Bundesoberbehörde des Bundesministeriums zuständig.

## Warenrückruf

1. **Schritt: Welche Partie ist betroffen? (Sorte, Schlag, Lager, Menge)**
2. **Grund für die Rückrufaktion (z.B. Rückstände PSM, Fremdkörper etc.)**
3. **Information an: (Abnehmer, Behörden, Zert.-Stelle)**
4. **Getroffene Maßnahmen beschreiben**
  - **Sperrung von betroffenen Partien (Feld, Lager)**
  - **Ist die Informationsweitergabe vollständig?**
  - **Entscheidung über die Verwertung betroffener Partien**
  - **Dokumentation der Rückrufaktion**

### Verantwortlicher:

Sollten bedenkliche oder nicht erlaubte Rückstände im Endprodukt festgestellt werden, sind diese sofort zu melden bei folgender Person:

---

Name, Tel-Nr.

Der Verantwortliche für das Warenrückrufverfahren hat umgehend Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers zu ergreifen. Bei schwerwiegenden Hygienemängeln wird ebenfalls, wie auf der folgenden Seite beschrieben, vorgegangen.

Folgende Einrichtungen sollten informiert werden:  
Vermarkter - Prüfinstitut - Bündler - Kunden - Zulieferer

Abgleich des Lagerbestandes (bitte beschreiben, wie dieser erfolgt)

---

---

---

---

Abgleich der belieferten Kunden (bitte beschreiben, wie dieser erfolgt)

---

---

---

---

#### Liste der wichtigsten Telefonnummern:

Firma	Name	Telefonnummer
Bündler	REKA Rheinland	02152 / 99099-21
Zertifizierungsstelle		
QS	s. Ereignisfallblatt	
Lebensmittelüberwachung		

# Test Rückrufverfahren (bitte ausfüllen)

Welche Ware ist betroffen?

Kultur: ..... Sorte: ..... Lieferdatum: ..... Chargen-Nr.: .....

Schlag: ..... Lager: .....

ausgelieferte Menge: ..... verbleibende Menge (im Lager bzw. im Feld): .....

Grund des Rückrufs / Darstellung des Vorfalles / des Verdachtes (Was ist passiert?)

Mögliche Auswirkungen auf den Verbraucher:

Wer ist zu informieren?

(z. B. Kunden, Behörden, Spediteure, Zertifizierungsstelle usw.) mit „Ereignisfallblatt (bei QS und QSGAP)

	Name	Ansprechpartner	Telefon-Nr.
--	------	-----------------	-------------

Kunde: \_\_\_\_\_

Spediteur: \_\_\_\_\_

Zertifizierungsstelle: \_\_\_\_\_

Behörde: \_\_\_\_\_

Sonstige: \_\_\_\_\_

**Getroffene Korrekturmaßnahmen** (z. B. Sperren verbleibender Ware, Sperrung der betroffenen Fläche für die Ernte, Sperrung der betroffenen Erzeugnisse im Lager für das weitere Inverkehrbringen, schriftliche Erfassung des Lagerbestands, Beauftragung weiterer Analysen, Rücknahme der betroffenen Erzeugnisse vom Kunden)

**Erfolg der Rückrufaktion**

Ware wäre erfolgreich zurückgerufen worden

Ware wäre nicht vollständig zurückgerufen worden

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift Durchführender: \_\_\_\_\_

# Risikotabelle

Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: 20\_\_\_\_

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	<b>Standort</b>	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	C, P	kein - gering mittel hoch	
	<b>Schwermetalle</b>	Verunreinigung durch Schwermetalle	C	kein - gering mittel hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
	<b>Mikroorganismen</b>	Verunreinigung durch Mikroorganismen	P	kein - gering mittel hoch	Analysen, Reinigungsmaßnahmen
	<b>GVO</b>	Einsatz von GVO	C	kein - gering mittel hoch	Risiko sehr gering. Von Lieferanten liegen Bestätigungen über GVO-freies Pflanzgut vor. Es werden nur GVO-freie Sorten gehandelt.
	<b>Allergene</b>	Vorhandensein von Allergenen durch Vorfrucht (glutenhaltiges Getreide, Sellerie)	C	kein - gering mittel hoch	Risiko ist auszuschließen, wenn a) keine entsprechende allergene Kultur angebaut wird oder b) komplett unterschiedliche Transportmittel, Erntemaschinen und sonstige Anlagen benutzt werden oder diese nach bzw. vor Gebrauch vollständig gereinigt werden.  Kartoffeln werden vor Verzehr bzw. Kochen in der Regel gewaschen und/oder geschält. Dadurch wird die Möglichkeit einer Kontamination mit Allergenen stark reduziert.
	<b>Solanin</b>	Vorhandensein von Solanin an grünen Stellen	C	kein - gering mittel hoch	Solanin ist wasserlöslich und geht zu 50 % ins Kochwasser über. Da grüne Stellen in der Regel herausgeschnitten werden, besteht keine Gefahr. Grüne Kartoffeln werden vom Verlesepersonal aussortiert.
	<b>Feldauswahl</b>	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)	P	kein - gering mittel hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen, Information an Verlesepersonal) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, („Risikoanalyse neue Flächen“, V-10)
	<b>Vorernteüberprüfung</b>	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremate auf dem Feld (Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)	M	kein - gering mittel hoch	
	<b>Vorernteüberprüfung</b>	Gefahr der Verunreinigung durch Klärschlamm, Schwermetalle, Öl, Pflanzenschutzmittel	P, C	kein - gering mittel hoch	Ware sperren und nicht abliefern, („Risikoanalyse neue Flächen“, V-10)
	<b>Vorernteüberprüfung</b>	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	kein - gering mittel hoch	
	<b>Bewässern</b>	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Bewässerungswasser (mikrobiell, chemisch, physikalisch, Nitrat)	C, P, M	kein - gering mittel hoch	Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse (s. „Risikoanalyse Bewässerungswasser“, V-23) Es besteht keine Gefährdung, da keine zu erntenden Teile der Pflanze benetzt werden, („Risikoanalyse Bewässerungswasser“, V-23)

# Risikotabelle

Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: 20\_\_

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	<b>Organische Düngung</b>	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch organische Düngemittel (mikrobiell)	B	kein - gering mittel hoch	Einarbeiten des organischen Düngers in den Boden, („Risikoanalyse organische Düngung“, V-13), Ausbringen des organischen Düngers vor dem Pflanzen
	<b>Pflanzenschutz</b>	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Spritzwasser	C, M	kein - gering mittel hoch	Bei Kartoffeln besteht keine Gefährdung, da keine zu erntenden Teile der Pflanze benetzt werden. In der Regel Verwendung von Stadtwasser oder Brunnenwasser mit Analyse. („Risikoanalyse Wasser allgemein“, V-24)
	<b>Ernte</b>	Fremdkörper durch Erntegeräte (Glas, Holz, Gummi)	P	kein - gering mittel hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen); Wartung verstärken, („Reinigungsplan“, V-35)
	<b>Ernte</b>	Gefahr der Verunreinigung durch Öl durch Erntegeräte	C	kein - gering mittel hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, („Reinigungsplan“, V-35)
	<b>Verlesung</b>	Verunreinigung durch Verlesepersonal	P	kein - gering mittel hoch	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter, („Teilnehmerliste Schulung“, V-40)
	<b>Verlesung</b>	Fremdkörper durch ungenaue Verlesung	P	kein - gering mittel hoch	Aussortieren/Verlesen wiederholen, Schulung der Mitarbeiter, („Teilnehmerliste Schulung“, V-40)
	<b>Zwischenlagerung</b>	Gefahr der Verunreinigung	C, P	kein - gering mittel hoch	Produkt abdecken, Bereich vorher säubern, intensiver verlesen
	<b>Transport (inner- und außerbetrieblich)</b>	Fremdkörper in der Ladung (Holz, Glas, Öl)	P	kein - gering mittel hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen)
	<b>Transport (inner- und außerbetrieblich)</b>	Verunreinigte Transportfahrzeuge (Vorfracht, Geruch, usw.)	C	kein - gering mittel hoch	Reinigung der Fahrzeuge, („Reinigungsplan“, V-35)
	<b>Transport (inner- und außerbetrieblich)</b>	Verunreinigungen der Ware durch Vögel usw.	P, C	kein - gering mittel hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant
	<b>Waschen</b>	Verunreinigtes Waschwasser	C, M	kein - gering mittel hoch	Kartoffeln, die mit verunreinigtem Wasser gewaschen wurden, sind zu sperren. Über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Betriebsleiter („Risikoanalyse Wasser allgemein“, V-24)

# Risikotabelle

Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: 20\_\_

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	Lagerung	Rückstände von Keimhemmungsmitteln (Überdosierung)	C	kein - gering mittel hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, („Ackerschlagkartei“, V-12), („Lagerdokumentation“, V-27)
	Lagerung	Gefährdung durch Wasser, welches zur Keimhemmung verwendet wird.	M	kein - gering mittel hoch	Verwendung von Trinkwasser, Kartoffeln werden vor Verwendung geschält und gekocht, in der Regel keine Gefährdung, („Risikoanalyse Wasser allgemein“, V-24)
	Lagerung	Scherben durch Glasbruch	P	kein - gering mittel hoch	Scherben entfernen, („Hygienerichtlinie“, V-36 + V-37)
	Lagerung	Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremete	P, C, M	kein - gering mittel hoch	
	Lagerung	Gefährdung durch Vornutzung (Düngerlagerung, Getreidelagerung, usw.)	P, C	kein - gering mittel hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche, („Reinigungsplan“, V-35)
	Lagerung	Verunreinigte Ladeschaufeln (Frontlader, Radlader)	P, C	kein - gering mittel hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufeln, („Reinigungsplan“, V-35)
	Verladung	Verunreinigte Ladefläche (Vorladung, defekte Ladefläche usw.)	P, C, M	kein - gering mittel hoch	Ladefläche reinigen, nach Verladung direkt abplanen
	Verladung	Verunreinigungen der Ware durch Vögel usw.	P, C, M	kein - gering mittel hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant.
	Abpacken	Gefährdung durch verunreinigtes Verpackungsmittel	P, C, M	kein - gering mittel hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial, Lagerung Verpackungsmaterial separat
	Abpacken	Verpackungsmaterial ungeeignet für Lebensmittel	P, C, M	kein - gering mittel hoch	Konformitätserklärung Verpackungsmaterial
	Abpacken	Kreuzkontamination mit Allergenen durch im Betrieb gehandhabte oder verpackte Produkte	P, C, M	kein - gering mittel hoch	Reinigungsplan, Hygienerichtlinie, Unterweisung



# Risikotabelle

Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: 20\_\_

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	<b>Personalhygiene</b>	Übertragung von Krankheiten durch Mitarbeiter	M	kein - gering mittel hoch	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz
	<b>Personalhygiene</b>	Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, mitgebrachte Lebensmittel)	P	kein - gering mittel hoch	
	<b>Personalhygiene</b>	Kreuzkontamination mit Allergene durch mitgebrachte Lebensmittel der Mitarbeiter	P	kein - gering mittel hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet. Mitarbeiter müssen sich nach dem Essen die Hände waschen. Kartoffeln werden immer vor Verzehr geschält und gewaschen, deshalb keine Gefährdung.
	<b>Personalhygiene</b>	Rauchen	P, C	kein - gering mittel hoch	
	<b>Personalhygiene</b>	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	kein - gering mittel hoch	
	<b>Personalhygiene</b>	Essen (auch Kaugummis, Bonbons), Reste, Krümel usw.	P, C	kein - gering mittel hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet
	<b>Personalhygiene</b>	Verunreinigung der Ware durch mitgebrachte Medikamente, Verlust	C	kein - gering mittel hoch	Medikamente sind in der Anlage verboten, Einnahme nur in Aufenthaltsräumen
	<b>Personalhygiene</b>	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	kein - gering mittel hoch	
	<b>Personalhygiene</b>	Tragen von Schmuck	P	kein - gering mittel hoch	In der Regel werden Handschuhe getragen. Schmuck darf nur verdeckt getragen werden. Keine Gefährdung der Verbraucher.
	<b>Personalhygiene</b>	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	kein - gering mittel hoch	
	<b>Haustiere</b>	Verschmutzung der Ware durch Haustiere	C, B	kein - gering mittel hoch	Gebäude sind abgeschlossen, so dass sich keine Haustiere (Katzen/Hunde) in Lagerräumen aufhalten können.

# Risikotabelle

Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: 20\_\_

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
	<b>Schutz- bzw. Arbeitskleidung</b>	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	kein - gering mittel hoch	
	<b>Schutz- bzw. Arbeitskleidung</b>	Verschmutzung der Ware durch verunreinigte Handschuhe	B, C	kein - gering mittel hoch	Das Risiko einer Verschmutzung der Ware durch die Handschuhe der Mitarbeiter ist gering. Es gibt Regelungen bzgl. Wechseln der Handschuhe. Das Verlesen mit Handschuhen, die bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten verwendet wurden, ist verboten.
	<b>Betriebsspezifische Gefährdung</b>			kein - gering mittel hoch	

P: physikalisch, C: chemisch, M: mikrobiologisch

\* Zutreffendes bitte ankreuzen

Physikalisch (P)	Chemisch (C)	Mikrobiologisch (M)
Fremdkörper (Steine, Eisen, Glas, Werkzeug, Golfbälle, Handschuhe, Coladosen, Handys, hartes Plastik, Holz)	Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Vorratsschutzmitteln, Schwermetallen	Schimmelpilze
Beschädigungen	Öle	Mycotoxine, Salmonellen
Verunreinigungen (mineralischer oder organischer Dünger, andere Ladungsrückstände)	Kühlflüssigkeit	Nagetiere (Kot)
	Quecksilber (Thermometer)	Vögel (Kot, Federn)
	Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände	Übertragbare menschliche Krankheiten (EHEC, usw.)

**Aufgrund der durchgeführten Risikoanalyse werden die Risiken für die Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Allergene eingeschätzt als**

**kein - gering: außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig**

**mittel: zusätzliche Maßnahmen sind notwendig (Maßnahmenplan z. B. Reinigung)**

**hoch: es sind zusätzliche Maßnahmen durchzuführen, ggf. ist abzuwägen, ob Anbau abzulehnen ist, notwendige Kennzeichnung bei möglicher Gefährdung durch Kreuzkontamination mit Allergenen**

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



## Hygienecheckliste

Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für Lebensmittel, einschließlich der Beförderung, der Lagerung und der Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, einschließlich der korrekten Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden. Sobald Gemüse oder Obst also behandelt (z.B. durch Waschen, Umfüllen, Kühlen, Lagern, Befördern, Schneiden, Bündeln), gelagert oder befördert wird, unterliegen die Betriebe der Lebensmittelhygieneverordnung.

Kriterium	Wer ist verantwortlich ?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
<b>Allgemeine Anforderungen</b>				
Rauchverbot				
In den Arbeitsräumen und während der Arbeit				
Deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen				
Einweisung in Hygiene beim Umgang mit Obst und Gemüse sowie Speisekartoffeln				
Mitarbeiterschulung				
Einweisung der Saisonarbeiter				
Themen: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sauberkeit</li> <li>■ Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut</li> <li>■ Abfallentsorgung</li> </ul>				
Toiletten				
Wasserspülung vorhanden				
Mit Handwaschbecken ausgestattet				
Sauberkeit gewährleistet				
Handwaschbecken				
Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden				
Geeignete Reinigungsmittel vorhanden				
Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Müllbehälter				
Geeignete, einwandfreie Behältnisse				
Abfalllager				
Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und-entsorgung				
Frei von Schädlingen und Ungeziefer				



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kriterium	Wer ist verantwortlich ?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	

Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereiches				
Innenbereich – gut sichtbar vorhanden				
Außenbereich – gut sichtbar vorhanden				
<b>Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen</b>				
Sauberkeit der Räume				
Reinigungsplan vorhanden				
Sauberkeit der Transportfahrzeuge				
Sauberkeit nachgewiesen/gewährleistet; Maßnahmen zur Reinigung vorhanden				
Transport des Ernteguts				
Sauberkeit der Transportbehälter(Reinigungsplan) gewährleistet				
Waschen des Ernteguts				
Geeignete Vorrichtungen vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Qualität des Waschwassers (Trinkwasserqualität)				
Korrosionsbeständiges Material				
Tische, Schneidbrenner, Schneidwerkzeuge				
Sauberkeit gewährleistet				
Sortieranlagen				
Sauberkeit gewährleistet				
Verpackungsanlagen				
Sauberkeit gewährleistet				

\_\_\_\_\_ Datum

\_\_\_\_\_ Unterschrift

**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.

## In Abhängigkeit von Gefahrenanalyse Reinigungspläne festlegen!

Zu reinigen	Maßnahme	Häufigkeit	Notwendig Ja / Nein	Reinigungsplan vorhanden/ Maßnahmen beschreiben *
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkzeuge</li> <li>- Messer</li> <li>- Erntebänder</li> <li>- Maschinen</li> </ul>	Nach Bedarf, unter Umständen nach Arbeitsende mit Wasser reinigen	Nach Bedarf		X
		Täglich		M
		Täglich; nach Bedarf		M
		Nach Bedarf		X
<b>Sanitäranlagen</b>	Handwaschbecken, Toilette / Einmalhandtücher auffüllen / Seifenspender kontrollieren / Boden nach Bedarf aufwischen	Täglich; nach Bedarf		X
<b>Transportfahrzeuge / Erntefahrzeuge</b>	Nach Bedarf / nach Ernteende mit Wasser reinigen	Nach Bedarf / nach Ernteende mit Wasser reinigen		
<b>Halle / Fahrzeuge / Gerätehalle</b>	Fegen	Regelmäßig; nach Bedarf		
<b>Verpackungen</b>	Verlustverpackungen ordnungsgemäß lagern / Mehrwegkisten über Kistenwaschanlage	Lager regelmäßig überprüfen, Mehrwegkisten nach Gebrauch		
<b>Großkisten</b>	Nach Auslagern / Vor Saison mit Wasser säubern	Nach Bedarf		
<b>Erntekisten</b>	Kistenwaschanlage	Vor Gebrauch		
<b>Sortieranlage / Sortier-/ Erntebänder</b>	Mit Wasser nach Arbeitsende reinigen	Täglich; nach längerer Pause; vor Arbeitsbeginn		
<b>Arbeitsraum</b>	Fegen / Boden mit Wasser abspritzen / Erntereste ordnungsgemäß entsorgen / kein Zugang für Haustiere	Täglich; in regelmäßigen Abständen		
<b>Aufenthaltsraum</b>	Aufwischen; Putzen	Nach Bedarf; mindestens wöchentlich		

Zu reinigen	Maßnahme	Häufigkeit	Notwendig Ja / Nein	Reinigungsplan vorhanden/ Maßnahmen beschreiben *
<b>Kühl-/Lagerraum</b>	Schädlingsbekämpfung / Köder verdeckt auslegen / Kein Zugang für Haustiere sicherstellen	In regelmäßigen Abständen durchführen; regelmäßig kontrollieren		X (Schädlingsbekämpfung dokumentieren)
	Wände und Boden mit Wasser reinigen	1 – 2 mal jährlich oder nach Bedarf		X
<b>Sonstiges</b>				

\* = Je nach Betrieb Reinigungsplan erstellen oder Maßnahmen beschreiben

X = Reinigungsplan unbedingt erforderlich

M = Reinigungsplan oder mindestens Maßnahme beschreiben

## Reinigungsplan / Hygieneanforderungen der Betriebsstätte und der Einrichtungen

Was gereinigt	Zutreffend Ja / Nein	Womit gereinigt? (Besen, Hochdruckreiniger)	Wann gereinigt? (Datum)	Wer hat gereinigt?	Unterschrift
Transportfahrzeuge					
Erntemaschinen					
Lagerhalle					
Sortieranlage					
Verpackungslager					
Großkisten					
Förderbänder					
Werkzeuge					
Anhänger					
Waschmaschine (Kartoffeln)					
Verladebänder					
PSM-Schutzanzug *					

\* Reinigungsanweisung: der PSM-Schutzanzug wird in einem separaten Waschgang alleine in der Waschmaschine gewaschen. Dabei wird sich an die Reinigungs- und Pflegeanweisungen in dem Schutzanzug gehalten. Vor der folgenden Benutzung der Waschmaschine wird ein Reinigungsgang ohne Wäsche durchgeführt.

## Hygienerichtlinie im Betrieb (4.1.3)

- Alle Bereiche des Betriebs und/oder des Lagers in angemessener Weise aufgeräumt, instandgehalten und sauber gehalten (Reinigungsplan liegt vor).
- Ausgetretenes Öl sofort mit Ölbindemittel aufnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.
- Kein Einsatz von Maschinen, bei denen Öl ausläuft/lebensmitteltaugliches Öl verwenden.
- Zugang von Vögeln, Nagetieren oder anderen Schädlingen in Sortier-, Verpackungs- und Lagerbereiche verhindern.
- Transportmittel müssen stets abgedeckt sein.
- Transportmittel müssen frei von Ladungsrückständen (Dünger usw.) sein.
- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Schmierstoffe, Öle, Fette usw., um eine ungewollte Kontamination zu verhindern.
- Im Bereich der Verlesung und Förderbänder keine losen Teile (Handschuhe, Werkzeug, Handys usw.) herumliegen lassen.
- Beim Verlesen: Aussortieren von Fremdkörpern (Steine, Glas, Metall, usw.).
- Falls betriebseigene Transportmittel auch für andere Zwecke als den Transport von Erzeugnissen eingesetzt werden, sind diese vor dem Einsatz zu säubern.
- Erntemaschinen und wieder verwendbare Behälter werden regelmäßig vor Gebrauch jährlich gesäubert. Die Reinigung wird auf dem Reinigungsplan dokumentiert.
- Toiletten und Einrichtungen zum Händewaschen müssen leicht zu erreichen sein. Die Toiletten im Arbeitsbereich sind in einem guten hygienischen Zustand zu halten.
- Für Handwaschbecken muss eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Wasser hat Trinkwasserqualität. Darüber hinaus müssen geeignete Mittel zum Reinigen und Trocknen der Hände (Seife und Einmalhandtücher) vorhanden sein sowie ein Reinigungsplan für die Sanitäranlagen.
- Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden.

## Hygienerichtlinie – Persönliche Hygiene (4.1.4)

- Schmuck und Uhren dürfen nur verdeckt getragen werden.
- Schnitt- und Schürfwunden auf der unbedeckten Haut müssen durch ein geeignetes Pflaster (siehe Verbandkasten) geschützt sein.
- Rauchen, Trinken, Essen und Kaugummi kauen ist nur in speziell dafür zugewiesenen Bereichen gestattet.
- Die Hände müssen vor Arbeitsbeginn, nach Toilettengang, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach Essen, Trinken und Rauchen, nach Gebrauch eines Taschentuchs gewaschen werden.
- Die Erntemitarbeiter haben Zugang zu einer ständigen oder mobilen Einrichtung zum Händewaschen.
- Alle Mitarbeiter verpflichten sich zur Meldung relevanter Infektionskrankheiten oder gesundheitlicher Beeinträchtigungen (z. B. Blutungen, Erbrechen usw.)
- Bei Vorliegen ansteckender Krankheiten ist ein Einsatz im Betrieb nicht möglich. Eine Rückkehr an den Arbeitsplatz ist erst möglich, wenn die Gefahr einer Ansteckung nicht mehr gegeben ist (ggf. Attest des behandelnden Arztes)
- Regelmäßig Arbeitskleidung wechseln, auf Sauberkeit der Arbeitskleidung achten, ggf. Arbeitskleidung wechseln bzw. säubern
- Glasbruch ist unverzüglich dem Betriebsleiter zu melden.
- Bei der Anwendung von Gefahrstoffen ist die notwendige Schutzkleidung zu tragen.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Allgemeine Hygieneanweisungen

## 1. Persönliche Sauberkeit

- Nach dem Toilettengang, vor Arbeitsbeginn, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach Essen, Trinken und Rauchen, nach Gebrauch eines Taschentuchs: Hände waschen.
- Möglichst unparfümierte Reinigungsmittel und Einmalhandtücher benutzen.
- Verletzungen sofort versorgen.
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen (Anweisungen des Betriebsleiters oder einer anderen verantwortlichen Person beachten).
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigem Gemüse/Obst.
- Arbeitskleidung (z. B. Oberbekleidung, Handschuhe, Haarnetze) auf Anweisung tragen.

## 2. Gesundheit der Mitarbeiter

- Schnitt- oder andere Verletzungen abdecken.
- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall Betriebsleiter informieren.
- In dringenden Fällen Arzt aufsuchen.

## 3. Abfallentsorgung

- Anfallenden Müll sofort und nach Art getrennt in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen.
- Abfallbehälter täglich entleeren.
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die nichts mit dem Betriebsablauf zu tun haben, nicht in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen aufbewahren.
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten.

## 4. Glasbruch

- Bei Glasbruch Betriebsleiter informieren.
- Die Lampen über dem Produktionsstrom müssen aus bruchsicherem Glas sein.
- Glasflaschen und Gläser sind im Betrieb verboten.
- Glassplitter und Zerbrochenes gefährden Lebensmittel direkt und sind zu vermeiden. Kommt es dennoch zum Glasbruch, ist die Anlage unverzüglich zu stoppen. Die Glassplitter sind vollständig zu entfernen und es ist zu prüfen, ob es zu einer Verunreinigung des Produktes gekommen ist.
- Alle Lebensmittel, die mit Glas- oder Plastiksplintern in Berührung gekommen sind, sind umgehend zu entsorgen.
- Im Umgang mit Glas (z. B. Glasscheiben, Leuchtröhren) mind. 5 m Abstand zur Ware halten.
- Die gleiche Vorgehensweise gilt für den Umgang mit harten, durchsichtigen Plastiksplintern, abgebrochenen Metall- und Messerteilen oder Holzsplintern.

## 5. Ernte und Aufbereitung

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen.
- Erntebehälter ausschließlich für Ware benutzen. Falls Anhänger, Container oder Schubkarren als Behälter für Produkte verwendet werden, müssen sie vor dem Gebrauch gereinigt werden.
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden.
- Verpackungsmaterial bei längerer Unterbrechung (z. B. über Nacht) vom Feld entfernen.
- Sorgfältige Behandlung der Ware.
- Beschädigte Ware aussortieren.
- Fremdkörper vermeiden bzw. auslesen (z. B. Schmuck, Steine, Erntewerkzeuge).
- Tragen von Schmuck vermeiden.
- Niesen, Spucken und Husten auf Lebensmittel vermeiden.
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen (auch Kaugummi) oder getrunken werden.
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden.

## 6. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen

- Siehe Reinigungsplan.
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden.
- Reinigungsmittel und -geräte wie z. B. Wischtücher, Bürsten, nach jedem Einsatz auswaschen und in regelmäßigen Abständen ersetzen.
- Anweisungen des Betriebsleiters oder einer anderen verantwortlichen Person beachten.

# Instrukcja dotycząca zachowania higieny

## 1. Higiena osobista

- Po wyjściu z toalety należy umyć ręce. Używać w ramach możliwości nieperfumowanych środków czyszczących i czystych ręczników.
- Należy natychmiast opatrywać rany i skaleczenia
- Należy mieć krótkie i czyste paznokcie lub nosić rękawice. (Przestrzegać instrukcji kierownika zakładu lub innej osoby odpowiedzialnej.)
- Zwracać uwagę na odpowiednią czystość ubrania podczas kontaktu z warzywami przeznaczonymi bezpośrednio na rynek.
- Na polecenie nosić odzież roboczą (np. odzież wierzchnią, rękawice, siateczki na włosy).

## 2. Zdrowie pracowników

- Przykrywać rany cięte
- W przypadku zachorowania na infekcje grypowe, mdłości, nudności lub biegunkę poinformować kierownika zakładu.
- Należy zgłaszać zainfekowane rany, infekcje skórne lub wrzody kierownikowi zakładu.
- W nagłych przypadkach zwrócić się do lekarza.

## 3. Usuwanie odpadów

- Śmieci należy natychmiast sortować wg rodzaju i wrzucać do przewidzianych dla nich pojemników na odpady.
- Pojemniki na odpady należy codziennie opróżniać
- Odpadów spożywczych oraz innych odpadów, które nie są związane z procesem produkcji zakładu nie należy przechowywać w magazynie, hali produkcyjnej lub pomieszczeniach sprzedaży.
- Podejrzenia co do wystąpienia szkodników należy natychmiast zgłaszać kierownikowi zakładu.

## 4. Potłuczone szkło

- Posługując się szkłem (np. butelki z piciem, szyby, świetlówki) należy zachować min. odległość 5 m od towarów lub środków spożywczych.

- W razie rozbicia szkła poinformować kierownika produkcji.
- Wszystkie środki spożywcze, które będą miały kontakt z odłamkami szkła lub plastiku należy natychmiast usunąć.

## 5. Zbiór i przygotowanie

- Zebrany towar chronić przed promieniami słońca i wiatrem.
- Pojemniki do zbioru używać wyłącznie na towar. Jeśli jako pojemniki do zbioru są używane przyczepy, kontenery lub taczki, muszą one przed użyciem zostać wyczyszczone.
- Używać wyłącznie czystych skrzynek i czystych opakowań.
- Materiały opakowaniowe w przypadku dłuższych przerw (np. w nocy) usuwać z pola.
- Z towarem należy obchodzić się ostrożnie.
- Usunąć towar uszkodzony.
- Unikać ciał obcych, wybrać je (np. biżuteria, kamienie, narzędzia do zbioru).
- Unikać noszenia ozdób.
- Unikać kichania, plucia i kaszłania na produkty spożywcze.
- Na terenie, gdzie odbywa się produkcja, i w magazynie nie wolno palić, jeść i pić (dotyczy to też gumi do żucia).
- Unikać, aby towar przeznaczony na rynek nie miał bezpośredniego kontaktu z ziemią.

## 6. Sprzątanie pomieszczeń, czyszczenie instalacji, urządzeń i maszyn

- Patrz plan czyszczenia.
- Nie pozostawiać mokrych powierzchni po umyciu.
- Środki czystości i przybory, jak np. myjki, szczotki po każdorazowym wykorzystaniu wypłukać i regularnie wymieniać.
- Przestrzegać poleceń kierownika zakładu lub innej osoby odpowiedzialnej.

# Instruções Higiénicas

## 1. Limpeza pessoal

- Lavar sempre as mãos depois de utilizar o WC. Utilizar sempre que possível detergentes sem perfume e toalhas limpas.
- Tratar ferimentos imediatamente
- Trazer as unhas sempre cortadas e limpas ou usar luvas (respeitar as instruções do encarregado da fábrica ou de outra pessoa responsável)
- Usar roupa adequada e limpa ao lidar com verduras prontas para o mercado
- Usar fato de trabalho (por exemplo vestuário exterior, luvas, redes para o cabelo) de acordo com as instruções.

## 2. Saúde dos empregados

- Cobrir cortes.
- Em caso de enfermidades tais como gripe, má disposição, vômitos e diarreia, informar o encarregado da fábrica
- Participar feridas infeccionadas, infecções da pele ou úlceras e abscessos ao encarregado da fábrica
- Consultar o médico em casos de urgência.

## 3. Evacuação do lixo

- Separar o lixo, logo que este apareça, de acordo ao tipo e colocá-lo no balde previsto para a sua evacuação
- Esvaziar diariamente os baldes do lixo
- Não guardar resíduos dos alimentos nem outro lixo qualquer, que não têm nada a ver com a produção, no armazém nem nas áreas de produção e de venda
- Suspeitando-se parasitas nos produtos, informar o encarregado da fábrica imediatamente.

## 4. Pedacos de vidro

- Ao lidar com vidro (por exemplo garrafas de bebida, vidros, lâmpadas fluorescentes), manter uma distância mínima de 5 m do produto e/ou de alimentos.
- Se um vidro se partir, informar o encarregado da fábrica.
- Deitar fora imediatamente todos os alimentos que tiverem entrado em contacto com lascas de vidro ou de plástico.

## 5. Colheita e preparativos

- Proteger o produto colhido da exposição directa aos raios solares e ao vento
- Utilizar os recipientes para os produtos colhidos unicamente para os produtos. Se forem utilizados reboques, contentores ou carrinhos-de-mão como recipientes para produtos colhidos, é preciso limpá-los antes de serem utilizados.
- Utilizar unicamente caixas e material de empacotamento limpos
- Em caso de longas interrupções (por exemplo durante a noite), remover materiais de empacotamento do campo.
- Tratar os produtos com cuidado
- Separar os produtos danificados
- Evitar o uso de e/ou remover corpos estranhos (por exemplo jóias, pedras, ferramentas para colheita).
- Evitar o uso de jóias.
- Evitar tossir, cuspir e espirrar sobre os alimentos
- Nas áreas de produção e de armazenagem não é permitido fumar, comer (nem gomas de mascar) e beber.
- Evitar o contacto directo do produto pronto para o mercado com a terra/chão

## 6. Limpeza das instalações, máquinas e aparelhos

- Ver o plano de limpeza.
- Evitar deixar poças de água no fim da limpeza
- Lavar os materiais e aparelhos de limpeza tais como panos e escovas, por exemplo, sempre que forem utilizados e substituí-los em intervalos regulares
- Respeitar as instruções do encarregado da fábrica ou de uma outra pessoa responsável.

# Instrucțiuni privind igiena

## 1. Curățenia personală

- Spălați mâinile după utilizarea toaletei. Pe cât posibil, vă rugăm să folosiți detergenți neparfumați și prosoape curate.
- Îngrijiiți rapid orice rană
- Unghiile trebuie să fie curate și scurte; eventual se vor purta mănuși (Respectați indicațiile șefului de întreprindere sau a oricărei alte persoane responsabile).
- La manipularea legumelor pregătite pentru comercializare, îmbrăcămintea trebuie să fie curată și pe măsură.
- La cerere, la lucru se va purta îmbrăcămintă de muncă (de ex. mantale, mănuși, plasă de păr).

## 2. Starea de sănătate a colaboratorilor

- Acoperiți tăieturii.
- În caz de îmbolnăviri cum ar fi infecții gripale, grețuri, vomă sau diaree, informați șeful de întreprindere.
- Anunțați șeful de întreprindere cazurile de răni infectate, infecții ale pielii sau abcese
- În cazuri urgente, consultați medicul

## 3. Evacuarea deșeurilor

- Evacuați imediat și depuneți pe categorii deșeurile rezultate în recipientele special prevăzute
- Goliți zilnic recipientele pentru deșeurii
- Nu păstrați în spațiile de depozitare, de producție și de desfacere deșeurile de alimente și deșeurile de altă natură, care nu au legătură cu procesul de producție
- Dacă bănuiți o apariție a dăunătorilor, informați neîntârziat șeful de întreprindere

## 4. Cioburi de sticlă

- La contactul cu sticla (de ex. sticle de băutură, geam, becuri gen tub incandescent) păstrați o distanță minimă de 5 m față de marfă resp. alimente.
- În cazul apariției de cioburi de sticlă, informați șeful de întreprindere.
- Toate alimentele intrate în contact cu cioburi de sticlă sau plastic vor fi îndepărtate neîntârziat.

## 5. Recoltarea și pregătirea

- Protejați marfa recoltată de expunerea directă la soare și vânt.
- Recipientii folosiți la recoltare sunt destinați doar pentru marfă. Dacă folosiți remorci, containere sau roabe ca recipiente de recoltare, aceștia vor fi curățați înainte utilizării lor.
- Utilizați numai lăzi și ambalaje curate.
- În cazul unor întreruperi de muncă mai îndelungate (de ex. peste noapte) materialul de ambalaj va fi îndepărtat de pe câmp.
- Manipulați marfa cu precauție
- Triați marfa deteriorată.
- Evitați resp. îndepărtați corpurile străine (de ex. bijuterii, pietre, unelte de recoltat).
- Evitați purtatul de bijuterii.
- Evitați strănutatul, scuipatul și tușitul în apropierea alimentelor.
- În spațiile de producție și depozitare nu este permis fumatul și consumul de alimente (valabil și pentru guma de mestecat) și de băuturi.
- Evitați contactul direct cu solul al mărfii pregătite pentru comercializare.

## 6. Curățarea încăperilor, instalațiilor, aparatelor și mașinilor

- Vezi plan de curățenie.
- După curățare, evitați să lăsați apă stagnantă
- După fiecare utilizare, clătiți aparatele și mijloacele de curățare cum ar fi lavetele, periile; acestea se vor schimba la intervale regulate
- Respectați indicațiile șefului de întreprindere sau a oricărei alte persoane responsabile.



## Schulungsnachweis

### Доказателство за обучение/ Dowód szkolenia/ Certificat de formare

- Hygieneschulung** gemäß Anforderung 4.1.5 Leitfaden Erzeugung bzw. QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

**Хигиенично обучение** съгласно изискване 4.1.5 Ръководство за производство QS-GAP Производство на плодове, зеленчуци, картофи (*bulgarisch*)

**Szkolenie higiena zgodnie** z 4.1.5 Wytyczną QS-GAP Produkcja owoców, warzyw, ziemniaków (*polnisch*)

**Formare de igiena** pu conformitate cu cerinta 4.1.5 Ghid de generare sau productie QS-GAP Productie de fructe, legume, cartofi (*rumänisch*)

- Schulung zu Unfall- und Notfallsituationen** gemäß Anforderung 7.1.4 Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

**Обучение за аварии и аварийни ситуации** съгласно изискване 7.1.4 Ръководство за производство QS-GAP Производство на плодове, зеленчуци, картофи (*bulgarisch*)

**Szkolenie w sytuacjach wypadkowych** i awaryjnych zgodnie z 7.1.4 Wytyczną QS-GAP Produkcja owoców, warzyw, ziemniaków (*polnisch*)

**Formare in caz de accident și de urgență** conform 7.1.4 Ghid de generare sau productie QS-GAP Productie de fructe, legume, cartofi (*rumänisch*)





# Schulungsplan für das Jahr 20\_\_

Schulungsbezeichnung	Schulungsdatum	Schulungsort	Teilnehmer	Referent	Sprache	Schulung durchgeführt Ja / Nein
Hygieneschulung						
Arbeitssicherheit						
QS-Anforderungen						

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_





## **Anweisung zum Umgang mit Glas und durchsichtigem Hartplastik**

- Werden im Ernte- oder Sortierbereich Erntekisten aus Hartplastik eingesetzt, die splintern oder zerbrechen können, so sind die Arbeitnehmer auf die Gefahr, die durch Verletzungen entstehen können, hinzuweisen.
- Die Lampen über dem Produktstrom müssen aus bruchsicherem Glas sein.
- Glasflaschen und Gläser sind im Betrieb verboten.
- Glassplitter und Zerbrochenes gefährden Lebensmittel direkt und sind zu vermeiden. Kommt es dennoch zum Glasbruch, ist die Anlage unverzüglich zu stoppen. Die Glassplitter sind vollständig zu entfernen und es ist zu prüfen, ob es zu einer Verunreinigung des Produktes gekommen ist.
- Die gleiche Vorgehensweise gilt für den Umgang mit harten, durchsichtigen Plastiksplintern, abgebrochenen Metall- und Messerteilen und Holzsplintern.
- Beschädigte Kisten sind unverzüglich auszusortieren.
- Bei Verletzungen ist die Wunde umgehend zu versorgen.
- Arbeitskräfte mit offenen Wunden dürfen nicht weiter im Bereich Ernte-Weiterverarbeitung eingesetzt werden, um Verunreinigungen des Ernteguts zu vermeiden.
- Wenn die Gefahr besteht, dass Splitter oder Bruchteile ins Erntegut gelangt sind, dürfen die entsprechenden Erntegebinde nicht weiterverwendet werden.
- Das betroffene Erntegut ist zu entsorgen.
- Entsprechendes gilt für den Umgang mit Glas bei Ernte-, Verpackungs- und Sortierarbeiten.

# Naturschutzplan des landwirtschaftlichen Betriebes

(Zutreffendes bitte ankreuzen!)

Ziel und Grundlage ist die integrierte Pflanzenproduktion. Diese soll die bestmöglichen Wachstumsbedingungen für jede angebaute Kulturart schaffen, mit der Maßgabe, die ökonomischen Ziele mit den ökologischen Erfordernissen in Einklang zu bringen. Dies soll langfristig sichere Erträge, betriebswirtschaftlichen Erfolg und eine intakte Umwelt gewährleisten.

## 1. Landwirtschaftliche Bodennutzung nach guter fachlicher Praxis:

- standorttypischen Humusgehalt erhalten
- Bodenverdichtungen vermeiden
- Bodenbearbeitung unter Berücksichtigung der Witterung vornehmen

## 2. Anwendung von Düngemitteln nach guter fachlicher Praxis:

- Art, Menge und Zeit der Düngung ist auf den Bedarf der Pflanzen und des Bodens unter Berücksichtigung der im Boden verfügbaren Nährstoffe etc. ausgerichtet.

## 3. Sachkunde beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

- Kenntnisse nachweisen
- Pflanzenschutzgeräteprüfung
- Nur zugelassene PSM nach Gebrauchsanleitung
- Ordnungsgemäße Lagerung der PSM

## 4. Recycling bzw. ordnungsgemäße Entsorgung von Abfall

- |                                     |    |      |
|-------------------------------------|----|------|
| - Verfrühungsfolie (wenn vorhanden) | ja | nein |
| - Müll/Abfall sortiert              | ja | nein |
| - Alteisen                          | ja | nein |
| - Altöl                             | ja | nein |

## 5. Stilllegung/Begrünung/Randstreifen/Hecken/Büsche/Bäume

- |                                       |    |      |
|---------------------------------------|----|------|
| - Erosionsschutz                      | ja | nein |
| - Nitratbindung                       | ja | nein |
| - Mehr Nützlinge vorhanden            | ja | nein |
| - Mehr Tiere (Vögel etc.) vorhanden   | ja | nein |
| - Schnitt der Wegeränder vor Brutzeit | ja | nein |
| - Begrünung der Hoffläche             | ja | nein |
| - Begrünung nicht genutzter LF        | ja | nein |

## 6. Pflanzenbedarfsgerechte Beregnung (sofern vorhanden)

- |                             |    |      |
|-----------------------------|----|------|
| - Intervall bei Frostschutz | ja | nein |
| - Erträge stabil            | ja | nein |
| - Bewässerungsaufzeichnung  | ja | nein |

## 7. Auflagen und Landschaftsschutzpläne, die für den Betrieb bindend sind, liegen vor

- (Biotopauflagen z. B. Abstandsauflagen, Windschutzhecken etc.)
- |  |    |      |
|--|----|------|
|  | ja | nein |
|--|----|------|

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Liste der Abfallstoffe und Ursachen von möglichen Umweltverschmutzungen

Abfallart	fällt an		Menge	Entsorgung über
	Ja	Nein		
Verpackungsmüll				
Restmüll (Hausmüll)				
Glas				
Papier, Pappe				
Holz (z. B. Paletten, Kisten)				
leere Pflanzenschutzmittelkanister				
Altölt				
unbrauchbare Pflanzenschutzmittel				
Produktreste (z. B. Abfallkartoffeln)				
Futterreste				
Abwasser/Waschwasser				
Reste von Düngemittel				
PSM-Tankreinigung				
Steine/Erde (nach Sortierung)				
Vliese, Folien, Kunststoffe				
Metalle, Schrott				

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Risikoanalyse für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz

Eine Gefahrenanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren, deren Bewertung und Überwachung sowie eingeleitete Maßnahmen, mit dem Ziel, die Gefahr zu verringern bzw. zu verhindern.

<b>Bereich</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Gefahr, Risiko</b> Überwachung durch optische Kontrolle	<b>Risikobe- wertung</b> 0 = keine 1 = gering 2 = mittel 3 = hoch eintragen	<b>Maßnahme</b> Durchgeführtes ankreuzen bzw. Zeitplan für geplante Umsetzung dazuschreiben
<b>BAULICHE EINRICHTUNGEN</b>			
Beleuchtung von Arbeitsplätzen	Unzureichende Beleuchtung		Ausreichend Tageslicht, ansonsten angemessene blendfreie künstliche Beleuchtung
Arbeitsplatz/-bereich	Lärm		Schallgedämpfte Kabinen oder Geräte einsetzen Gehörschutz zur Verfügung stellen und einsetzen Unterweisung durchführen Vorsorgeuntersuchung des Arbeitnehmers veranlassen (≥ 85 dB(A))
Erhöhte Arbeitsplätze	Absturz		Geeignete Leitern, Pflückhilfen oder Arbeitskörbe verwenden Absturzkante mit stabilem Geländer sichern bei mehr als 1 m Höhe
Innerbetrieblicher Transport	Ausrutschen, Stolpern, Stürzen, Anfahren durch Fahrzeuge		Verkehrswege gerade, rutschhemmend und ohne Hindernisse anlegen Ausreichend beleuchten Fußgängerweg vom Fahrzeugverkehr trennen Kennzeichnung anbringen
Herabfallende Gegenstände	Verletzungen durch herabfallende Gegenstände		Bereiche sperren Gefahrbereiche kennzeichnen Zutrittsbeschränkung anordnen
Fluchtwege und Notausgänge	Bei Gefahren den Raum nicht schnell verlassen können		Fluchtwege und Notausgänge einrichten Kennzeichnung anbringen Fluchtwege freigehalten
Kühlager	Eingeschlossen werden		Entriegelung vorsehen, damit auch ein von außen verschlossener Raum verlassen werden kann
CA-Lager/ULO-Lager	Sauerstoffmangel		Sicherheitskennzeichnung anbringen Funktion der Türsicherung feststellen Messeinrichtung auf Funktion testen
Regallager	Umsturz des Lagers		Standsicherheit überprüfen Anfahrtschutz vorsehen
Materiallager	Herabfallen, Wegrollen		Stapel sicher anlegen Gegenstände gegen Wegrollen, Herabfallen sichern
Wirtschaftswege	Absturz des Fahrzeugs		Besonders gefährliche Stellen mit Leitplanken, Erdwällen sichern
Kulturräume/Gewächshaus	Hitze, hohe Luftfeuchtigkeit		Lüftung vorsehen Schattierung vorsehen Sachkundigenprüfung an kraftbetätigten Lüftungseinrichtungen durchführen lassen
<b>UMGANG MIT MATERIALIEN</b>			
Gefährliche Stoffe	Gesundheitsschäden durch Einatmen, Verschlucken, Hautkontakt		Unter Verschluss halten Gebrauchs- und Betriebsanweisung bereitstellen Arbeitsunterweisung durchführen Nur in Originalbehältern lagern Lagerräume ausreichend belüften Brennbare Stoffe gemäß „Verordnung brennbare Flüssigkeiten“ lagern Schutzkleidung Notfallpläne Erste-Hilfe-Pläne Erste-Hilfe-Kästen Abbindemittel Augendusche/Wasserhahn

<b>Bereich</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Gefahr, Risiko</b> Überwachung durch optische Kontrolle	<b>Risikobe- wertung</b> 0 = keine 1 = gering 2 = mittel 3 = hoch eintragen	<b>Maßnahme</b> Durchgeführtes ankreuzen bzw. Zeitplan für geplante Umsetzung dazuschreiben
Ansetzen und Ausbringen Pflanzenschutzmittel	Schäden durch Einatmen, Verschlucken, Haut- und Augenkontakt, Verätzung, Vergiftung		Ausreichend Belüftung vorsehen Automatische Ausbringung vorsehen Gebrauchsanweisung der Mittelhersteller beachten Nur sachkundiges Personal einsetzen
Kalkstickstoffdüngung	Vergiftung		Alkoholverbot vor, während und bis zu 12 h nach der Ausbringung Gebrauchsanweisung der Mittelhersteller beachten
Düngemittel	Brandgefahr durch Selbstentzündung		Düngemittel, die zur Selbstentzündung neigen, getrennt lagern
Kraftstoff	Einwirken auf Haut, Einatmen, Brandgefahr		Lose und undichte Tankverschlüsse erneuern Tankhilfen besorgen Tanken nur bei Motorstillstand vornehmen, offene Flammen vermeiden Schutzhandschuhe beim Umgang mit Betriebsstoffen tragen
Pflanzensäfte und -teile	Allergien		Kontakt vermeiden, Schutzhandschuhe benutzen
<b>MASCHINEN, GERÄTE</b>			
Gabelstapler, Hubwagen	Herabfallen von Ladegut		Fahrerschutzdach in Ordnung halten Sachkundigenprüfung durchführen lassen Sicherheitsschuhe verwenden
Abstellen und Transport	Umkippen, Abstürzen		Beschädigte Abstellstützen von Anbaugeräten reparieren Gegen Wegrollen sichern Geeignetes Transportmittel benutzen Für den Transport Zurrgurte, Keile und ähnliche Sicherungsmittel verwenden
Dreipunktanbau von Geräten	Quetschen, Scheren, Klemmen		Höheneinstellbarkeit der Kuppelpunkte gewährleisten Quetschgefahr durch Einsatz von Schnellkupplern verhindern Während des Kuppelns nicht zwischen Zugmaschine und Gerät treten
Anbau-, Anhäng-, selbst- fahrende Spritzen	Gefährdung durch Einwirken auf Haut und Schleimhäute		Beschädigte und poröse Schläuche und Verbindungselemente austauschen Funktionsfähigkeit der Düsen prüfen und ggf. instandsetzen Behälter auf Risse und undichte Stellen prüfen und ggf. austauschen regelmäßige Reinigung vornehmen, insbesondere vor Instandsetzungsarbeiten
Be- und Entladen von Anhängern	Herabfallende, sich lösende Teile		Ladegut sichern Funktionsfähigkeit der Kippverriegelung prüfen und ggf. reparieren Funktionsfähigkeit der Bordwandverriegelung prüfen und ggf. reparieren Lose Spannseile und Ketten nachspannen Zulässiges Gesamtgewicht beachten Lastverhältnisse beim Abkippen berücksichtigen
Sortier-, Wasch- und Packanlagen	Quetschgefahr		Maschinenführer benennen und einweisen Sicherheitsunterweisung durchführen Funktionsfähigkeit des Notfallschalters überprüfen Gefahrenbereiche kennzeichnen
Handwerkzeuge	Schneiden, Stechen		Klingen und Schneiden schärfen, da ein stumpfes Werkzeug abspringen kann Sicherstellen, dass Griffe festsitzen Beschädigte Stiele austauschen Festen Sitz der Einstielung sicherstellen Scheide und Köcher als Transportschutz bereit halten

<b>Bereich</b> Zutreffendes ankreuzen	<b>Gefahr, Risiko</b> Überwachung durch optische Kontrolle	<b>Risikobe- wertung</b> 0 = keine 1 = gering 2 = mittel 3 = hoch eintragen	<b>Maßnahme</b> Durchgeführtes ankreuzen bzw. Zeitplan für geplante Umsetzung dazuschreiben
---	--	--	---

Obstschnitt mit Druckluft- oder Elektroschere	Quetschen, Schneiden		Schere ohne Schutzbügel, Schiebring aussortieren
Motorsäge	Schneiden		Sicherstellen, dass Kettenbremse auslöst Sicherstellen, dass Kettensäge im Leerlauf nicht mitläuft Transportschutz bereithalten Ketten schärfen
Hochdruckreiniger	Unter Druck stehende austretende Flüssigkeiten, Verbrennen, Verbrühen		Sicherstellen, dass Betätigungseinrichtung in der Einschaltstellung nicht festgesetzt werden kann Schlauch nur durch Sachkundige einbinden lassen Gehäuse und Leitungen mit sichtbaren Schäden auswechseln Sachkundigenprüfung durchführen lassen
Leitern, Tritte, Pflückhilfen	Stolpern, Ausrutschen, Abstürzen		Sprossen, Tritte mit rutschhemmendem, profiliertem Belag versehen Handläufe anbringen Festhaltebügel anbringen Festeinstellung gegen Wegrollen anbringen und prüfen
Heiße Materialien	Verbrennen		Heiße Teile z. B. Auspuff im Zugangs- oder Wartungsbereich verkleiden
Schweißen	Schweißrauch, Brandgefahr		Absauganlagen an ortsfesten Schweißarbeitsplätzen bereit halten Bewegliche nachführbare Absaugsysteme betriebsbereit halten Sicherstellen, dass Stoffe mit hoher Zündbereitschaft aus dem Bereich der Schweißgefährdungzone entfernt sind

Sicherheit und Gesundheit im Betrieb in Ordnung:

Ja

Nein

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Merkblatt

## Anforderungen und Empfehlungen an den Gebrauch von Schutzkleidung

Vor dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist die Gebrauchsanweisung in Bezug auf die spezifisch notwendige Schutzkleidung durchzulesen und deren Anweisungen genauestens einzuhalten.

### 1. Schutzanzüge gegen Pflanzenschutzmittel

Werden beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln Schutzanzüge vorgeschrieben, so müssen die Schutzanzüge die Anforderungen der DIN 32 781 „Schutzkleidung – Schutzanzüge gegen Pflanzenschutzmittel“ erfüllen.

In dieser Norm sind die Mindestanforderungen an einen Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel hinsichtlich Festigkeit und Dichtheit von Materialien und Nähten sowie hinsichtlich Design und Tragekomfort der Anzüge zusammengefasst.

Die DIN 32 781 gilt auch für Schutzanzüge, die bei der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln im Gewächshaus verwendet werden, wenn die Anwendungsbedingungen im Gewächshaus denen in Raum- und Feldkulturen vergleichbar sind. Ist dies nicht der Fall, so hat der Schutzanzug die Anforderungen des Typ 4 der DIN EN 14605 „Schutzkleidung gegen flüssige Chemikalien – Leistungsanforderungen an Chemikalienschutzanzüge mit flüssigkeitsdichten (Typ 3) oder spraydichten (Typ 4) Verbindungen zwischen den Teilen der Kleidung, einschließlich der Kleidungsstücke, die nur einen Schutz für Teile des Körpers gewähren“ zu erfüllen.

### 2. Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz)

Auf der Gebrauchsanleitung / der Verpackung für die Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) sind neben den unter 3.2 genannten Anforderungen gemäß DIN EN 420, Abschnitt 7 bzw. DIN EN 374-1, Abschnitte 6 und 7, folgende Hinweise anzugeben:

- „Vor Gebrauch der Handschuhe auf einwandfreien Zustand achten (keine Löcher, Risse, poröse Stellen).“
- „Handschuhe nach dem Gebrauch vor dem Ausziehen gründlich abwaschen.“
- „Bei starker Benetzung mit dem unverdünnten Mittel Handschuhe sofort abwaschen und das Waschwasser der Spritzflüssigkeit beifügen.“

Der Universal-Schutzhandschuh (Pflanzenschutz) muss mit dem Piktogramm „Becherglas“



gekennzeichnet sein.

### Allgemeine Anforderungen

Die allgemeinen Anforderungen an Schutzhandschuhe und Prüfverfahren sind in der DIN EN 420 „Schutzhandschuhe – Allgemeine Anforderungen und Prüfverfahren“ beschrieben. Die Festlegung von Größe und Fingerfertigkeit wird gemäß den Abschnitten 5.1 und 5.2 dieser Norm durchgeführt. Die Anforderungen an Kennzeichnung und Information für Schutzhandschuhe ergeben sich aus Abschnitt 7 in Verbindung mit DIN EN 374-1 „Schutzhandschuhe gegen Chemikalien und Mikroorganismen Teil 1: Terminologie und Leistungsanforderungen“, Abschnitte 6 und 7, und der Richtlinie 89/686/EWG.

## Schutz gegen Chemikalien und Mikroorganismen

Die Anforderungen an den Universal-Schutzhandschuh (Pflanzenschutz) bezüglich des Eindringens von Chemikalien und Mikroorganismen sind in den Normen DIN EN 374-2 und DIN EN 374-3 in Verbindung mit DIN EN 374-1 und der ersten Berichtigung zur DIN EN 374-3 aufgeführt.

DIN EN 374-2 „*Schutzhandschuhe gegen Chemikalien und Mikroorganismen; Teil 2: Bestimmung des Widerstandes gegen Penetration*“ beschreibt den Widerstand gegen Penetration. Der Universal-Schutzhandschuh (Pflanzenschutz) muss die Dichtigkeitskriterien gemäß der DIN EN 374-2 erfüllen.

DIN EN 374-3 „*Schutzhandschuhe gegen Chemikalien und Mikroorganismen; Teil 3: Bestimmung des Widerstandes gegen Permeation von Chemikalien*“ beschreibt den Widerstand gegen Permeation. Für den Universal-Schutzhandschuh (Pflanzenschutz) sind die folgenden Lösungsmittel als Testsubstanzen zu verwenden:

### Schutz gegen Lösungsmittel

N-Undecan 1120-21-4  
Xylol 1330-20-7  
Isopropanol 67-63-0  
Propylenglykol 57-55-6  
1-Methoxy-2-propylacetat 108-65-6

### Lösungsmittel CAS-Nummer

1-Methoxy-2-propanol 107-98-2  
Cyclohexanon 108-94-1

Als Ergebnis der Prüfung muss für jedes der vorgenannten Lösungsmittel mindestens Klasse 2 des Schutzindex gemäß DIN EN 374-1 „*Schutzhandschuhe gegen Chemikalien und Mikroorganismen Teil 1: Terminologie und Leistungsanforderungen*“ erreicht werden.

### Augenschutz im Pflanzenschutz

Wird beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln der Augenschutz vorgeschrieben, so bezieht sich dies auf die DIN EN 166 „*Persönlicher Augenschutz – Anforderungen*“ und die dort beschriebenen Anforderungen. Diese ist auch anzuwenden, wenn beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln eine Kopfhaut mit Gesichtsschutz vorgeschrieben wird.

### Atemschutz im Pflanzenschutz

Wird beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln Atemschutz vorgeschrieben, so ist, je nach Erfordernis, eine partikelfiltrierende Halbmaske FFP2, eine Halbmaske mit Partikelfilter P2, eine kombiniert filtrierende Halbmaske mit Ventilen zum Schutz gegen Partikel und Gase FFA1P2 oder eine Halbmaske mit kombiniertem Partikel- und Gasfilter A1-P2 zu empfehlen. In Sonderfällen, wie z. B. beim Umgang mit bestimmten anorganischen Gasen und Dämpfen oder niedrigsiedenden organischen Verbindungen ist ein spezifischer Atemschutz erforderlich und in der Gebrauchsanleitung zu beschreiben. In jedem Fall sind die nachfolgend genannten harmonisierten Normen und Regeln zu beachten:

- DIN EN 143 „*Atemschutzgeräte; Partikelfilter; Anforderungen, Prüfung, Kennzeichnung*“
- DIN EN 149 „*Atemschutzgeräte; Filtrierende Halbmasken zum Schutz gegen Partikeln; Anforderungen, Prüfung, Kennzeichnung*“

- DIN EN 405 „*Atemschutzgeräte; Filtrierende Halbmasken mit Ventilen zum Schutz gegen Gas oder Gase und Partikeln; Anforderungen, Prüfung, Kennzeichnung.*“
- DIN EN 14387 „*Atemschutzgeräte – Gasfilter und Kombinationsfilter – Anforderungen, Prüfung, Kennzeichnung*“
- BGR 190 „*Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit – Benutzung von Atemschutzgeräten*“

## **Kopfschutz im Pflanzenschutz**

Wird beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln in Raumkulturen Kopfschutz vorgeschrieben, so ist damit ein breitkrepiger Hut aus festem Stoff oder die an einen Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel angegliederte Kapuze mit Schirm gemeint. Bei der Anwendung über Kopf in Raumkulturen soll damit der Anwender vor einem möglichen Herabtropfen des Pflanzenschutzmittels geschützt werden.

Das Material des Kopfschutzes ist gemäß DIN EN ISO 6530 „*Schutzkleidung - Schutz gegen flüssige Chemikalien - Prüfverfahren zur Bestimmung des Widerstands von Materialien gegen die Durchdringung von Flüssigkeiten*“ mit dem Testmedium Wasser zu prüfen und hat diesbezüglich die Anforderungen der Klasse 1 der DIN EN 14325 „*Schutzkleidung gegen Chemikalien - Prüfverfahren und Leistungseinstufung für Materialien, Nähte, Verbindungen und Verbände*“ zu erfüllen.

## **Gummischürze im Pflanzenschutz**

Wird beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln eine Gummischürze vorgeschrieben, so muss diese hinsichtlich des Materials die Anforderungen an den Typ PB [4] aus der DIN EN 14605 „*Schutzkleidung gegen flüssige Chemikalien – Leistungsanforderungen an Chemikalienschutzanzüge mit flüssigkeitsdichten (Typ 3) oder spraydichten (Typ 4) Verbindungen zwischen den Teilen der Kleidung, einschließlich der Kleidungsstücke, die nur einen Schutz für Teile des Körpers gewähren (Typen PB [3] und PB [4])*“ erfüllen.

Darüber hinaus muss die Gummischürze auch den Anforderungen des Universal-Schutzhandschuhs (Pflanzenschutz) entsprechen, da diese, wie auch der Universal-Schutzhandschuh (Pflanzenschutz), beim Umgang mit dem unverdünnten Pflanzenschutzmittel eingesetzt wird. Dazu ist der Permeationswiderstand des Schürzenmaterials gemäß DIN EN ISO 6529 „*Schutzkleidung – Schutz gegen Chemikalien – Bestimmung des Widerstands von Schutzkleidungsmaterialien gegen die Permeation von Flüssigkeiten und Gasen*“ mit den Chemikalien (siehe 3.3) festzustellen, mit denen auch der Permeationswiderstand des Universal-Schutzhandschuhs (Pflanzenschutz) geprüft wird.

Die Schürze hat hinsichtlich der Permeation die Anforderungen der Klasse 3 und hinsichtlich der mechanischen Eigenschaften die Klasse 1 gemäß DIN EN 14325 „*Schutzkleidung gegen Chemikalien - Prüfverfahren und Leistungseinstufung für Materialien, Nähte, Verbindungen und Verbände*“ zu erfüllen.

## **Fußschutz im Pflanzenschutz**

Wird beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln festes Schuhwerk vorgeschrieben, so muss dieses Schuhwerk die Anforderungen der DIN EN 20345 „*Persönliche Schutzausrüstung Sicherheitsschuhe*“ besonders hinsichtlich der Wasserdichtigkeit erfüllen. Wird das Tragen von Gummistiefeln für notwendig erachtet, so haben diese den Anforderungen der Klasse II und der Höhe D gemäß DIN EN 20345 „*Persönliche Schutzausrüstung Sicherheitsschuhe*“ zu genügen.

## Verhaltensregeln und Sicherheitsvorschriften für Besucher und Dienstleister (im Betrieb aufzuhängen)

<b>Wichtige betriebliche Einrichtungen:</b>	
Erste-Hilfe-Material	
Nächstes Telefon	

<b>Wichtige Rufnummern:</b>	
Rettungsdienst:	
Feuerwehr:	
Betriebsleiter:	

- Das Betreten der Arbeits- und Lagerräume ist nur nach vorheriger Anmeldung im Büro erlaubt.
- In den Arbeits- und Lagerräumen ist das Rauchen untersagt.
- Das Mitführen von Tieren ist auf dem Betriebsgelände untersagt.
- Warntafeln, Verbots- und Gebotsschilder auf dem Betriebsgelände sind zu beachten.
- Die Mitnahme von Lebensmitteln in die Arbeits- und Lagerräume ist untersagt.
- Essen und Trinken sind im Arbeits- und Lagerbereich verboten.
- Die Mitnahme von Glas (Flaschen) und anderer gefährdender Stoffe ist verboten.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten dürfen die Arbeits- und Lagerräume nicht betreten.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Das Berühren der Erzeugnisse im Arbeits- und Lagerbereich ist verboten.
- Den Anweisungen des Betriebsleiters oder seines Vertreters ist Folge zu leisten.

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Betriebsleiter

# Alarmplan / Notfallplan

## Mitarbeiter erkennen und melden an:

Brand / Explosion	Unfall / Erkrankung	Austritt gefährlicher Stoffe	Meldung über Umweltbeeinträchtigungen / Gefährdende Ereignisse im Umfeld / Bedrohungen
-------------------	---------------------	------------------------------	--

### Wichtige Rufnummern

### Inhalt der Meldung

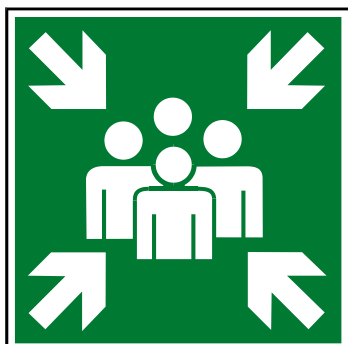
Ruhig und deutlich sprechen!



Feuerwehr:	<b>112</b>	1. Wer meldet?
Rettungsdienst:	<b>112</b>	2. Was ist passiert?
Arzt/Krankenhaus:		3. Wo ist es passiert?
Polizei:	<b>110</b>	4. Wie viele Verletzte?
		5. Welche Art von Verletzungen?
		<b>Warten auf Rückfragen!</b>

### Interne Information im Gefahrfall an:

	Name	Telefon	Handy
Ersthelfer			
Betriebsleiter			



Sammelstelle für die Belegschaft bei Betriebsalarm:

# Alarmplan / Notfallplan

## Allgemeine Verhaltensregeln

### 1. Feuer im Betrieb:

- Feuerwehr alarmieren
- Gefährdete Bereiche von Personen räumen, festgelegten Sammelplatz aufsuchen und Anwesenheitskontrolle durchführen
- Entstehungsbrand bekämpfen, soweit gefahrlos möglich
- Zufahrts- und Angriffswege für die Feuerwehr freihalten
- Feuerwehr einweisen
- Anordnungen der Einsatzleitung befolgen
- Keine Aufzüge benutzen
- Betroffene Nachbarschaft warnen

### 2. Unfall mit Verletzten:

- Krankenwagen anfordern, Zahl der Verletzten angeben
- Verletzte bergen, Erste Hilfe leisten
- Krankenwagen einweisen
- Vorgesetzte informieren
- Im Bedarfsfall technische Hilfe bei der Feuerwehr anfordern

# Beschwerdeformular

## 1. Beschwerdeeingang

Datum:

per Fax                      telefonisch                      anonyme Abgabe  
per Post                      per mail

aufgenommen von:

Vorlage am:

Name des Unternehmens (Adresse, Telefon, Ansprechpartner)

## 2. Angabe zur Beschwerde

Beschreibung der Beanstandung

Bezug

1. Kontrolle, Mängelbericht
2. betroffener Mitarbeiter

Gründe

## 3. Behandlung der Beschwerde

	Frist	erledigt am	erledigt von
Abhilfemaßnahmen			
Ergebnis			
Folgemaßnahmen			

Verantwortliche	Datum	Unterschriften
Unterschriften aller am Beschwerdeverfahren Beteiligten		

im letzten Jahr keine Beschwerden eingegangen

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Regelmäßige Mitarbeiterbesprechung

Zwischen dem Betriebsleiter und den ständigen Mitarbeitern finden regelmäßige Besprechungen (mind. 1 x jährlich) zu den Themen „Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“ sowie „soziale Belange“ statt.

Besprechungshäufigkeit

jährlich

halbjährlich

monatlich

\_\_\_\_\_

Unterschrift ständige Mitarbeiter:

Name, Vorname	Ort	Unterschrift



## Qualitätssicherung Nachbau und Eigenvermehrung

Kulturart: \_\_\_\_\_ Sorte: \_\_\_\_\_

Standort der Fläche bzw. Flächenbezeichnung: \_\_\_\_\_

### Kontrollplan

Nr.	Datum oder Stadium der Pflanze	Pflanzenkrankheit oder Schädling	Kontrollart	Kontrolleur
1				
2				
3				
4				
5				
6				

### Ergebnis der Einzelkontrollen:

Nr.	Ergebnis der Kontrolle	Ggf. erforderliche Maßnahme
1		
2		
3		
4		
5		
6		

### Endbeurteilung des Pflanzgutes aus Eigenvermehrung:

Das Pflanzgut ist nach den oben aufgeführten Untersuchungen und Kontrollen als frei von sichtbaren Schädlingen und Krankheiten anzusehen und für den weiteren Anbau geeignet.

Das Pflanzgut ist aufgrund der oben festgestellten Befunde nicht für den weiteren Anbau geeignet.

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_