

Arbeitshilfen QS ab 01.01.2026

eigene Notizen

V-01-1	Dokumentenlenkung	
V-01	Betriebsdaten	
V-02	Beschäftigte	
V-03	Sub-/Lohnunternehmer	
V-04	Maßnahmenplan	
V-06	Funktionsübersicht	
V-07	Ereignisfallblatt	
V-09	Nachweis Fortbildung	
V-10	Vereinbarung Sub-/Lohnunternehmer	
V-11	Wartung Pflanzenschutztechnik	
V-13	Risikoanalyse Flächen	
V-14	Maßnahmenplan Umwelt	
V-15	Ackerschlagkartei	
V-16	Kontrollsystem Eigenvermehrung	
V-17	Risikoanalyse organischer Dünger	
V-19	Düngemittellagerung	
V-20	PSM-Liste Kartoffeln	
V-21	Gefahrenbeurteilung Rückstandshöchstmengen	
V-22	Verfahren Regelung Wiederbetreten PSM-Einsatz	
V-23	Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz	
V-24	Maßnahmenplan Umgang zur Verwendung und Entsorgung PSM	
V-25	Gefahrstoffverzeichnis	
V-26	Ansetzen von PSM	
V-27	Überprüfung Messgeräte	
V-28	Risikoanalyse Wasser	
V-29	Risikoanalyse Wassernutzung	
V-30	LUFA Probenahme Wasserproben	
V-31	Erntvorbereitung	
V-32	Lagerdokumentation	
V-33	Schädlingsmonitoring	
V-35	Lieferanten-/Kundenliste	
V-36	Massenbilanzierung Warenein- und ausgang	
V-37	Rückrufverfahren	
V-38	Risikotabelle Betrieb	
V-39	Hygienecheckliste /-verfahren	
V-40	Gefahrenanalyse Reinigungspläne	
V-41	Reinigungsplan	
V-42	Hygiene im Betrieb	
V-43	Hygieneanweisung	
V-44	Hygieneschulung / Sicherheit und Unfallverhütung	
V-45	Schulungsplan	
V-47	Anweisung Umgang Glas und Hartplastik	
V-50	Liste Abfallstoffe	
V-55	Merkblatt Schutzkleidung	

Arbeitshilfen QS ab 01.01.2026

eigene Notizen

V-56	Verhaltensregeln Besucher	
V-57	Alarm-/Notfallplan	
	diverse Schilder	

Dokumentenlenkung

Zuständigkeiten:

zuständig für	ist
Erstellung, Überprüfung, Freigabe und Ausgabe von Dokumenten	Bündler, Vermarkter
Versionsaktualisierungen	Bündler, Vermarkter
Anforderungen neuer Dokumente und ggf. Austausch	Betriebsleiter
Dokumente Mitarbeitern zugänglich machen	Betriebsleiter
Erstellung betriebsspezifischer Vorgaben	Betriebsleiter
Archivierung der Dokumente	Betriebsleiter

Verfahrensweise

In der Regel stellt der Vermarkter, Berater oder Bündler den Betriebsleitern die aktuellste Version der QSGAP-Unterlagen zur Verfügung. Er ist somit für die Erstellung, Änderung, Überprüfung usw. im Rahmen der Dokumentenlenkung zuständig.

In der Verantwortung des Betriebsleiters liegt es, die jeweils aktuelle Version der Unterlagen zu verwenden und zur Kontrolle vorzulegen.

Der Betriebsleiter ist dafür zuständig, dass die Aufzeichnungen gültig sind und gesichert werden, wenn sie in elektronischer Form vorliegen.

Alle Aufzeichnungen sind sicher aufbewahrt, leicht zugänglich, vollständig und immer auf dem neuesten Stand. Die Aufzeichnungen werden für die Dauer von mindestens drei Jahren aufbewahrt, es sei denn, ein längerer Zeitraum (gesetzliche Vorgabe) ist erforderlich

Bitte ankreuzen bzw. ausfüllen:

Unterlagen erhalten von

☐ REKA

☐ Weuthen

☐ _____

Stand: _____

Aufzeichnungen liegen vor in

- ☐ digitaler Form
- ☐ Ordner/Papier

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

Plan Naturschutzflächen

☐ 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: _____
OGK-Nr: _____
QS-ID: _____ GGN: _____
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): m²: _____
Insgesamt: ha: _____
durch Berechnung 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/Funktion

Festangestellte Mitarbeiter

Name der Person	Beginn der Beschäftigung	Aufgabenbereiche / Funktion	Kontaktdaten

Saisonarbeitskräfte

Name der Person	Beginn der Beschäftigung	Beschäftigungsdauer (voraussichtlich)	Arbeitszeit und Überstundenregelung im Arbeitsvertrag geregelt?	
			Ja	Nein

Die Beschäftigung ausländischer Saison-Arbeitskräfte unterliegt in Deutschland strengen Regelungen und behördlichen Kontrollen.

Ordnungsgemäß geführte Aufzeichnungen zur Anmeldung und Abrechnung reichen aus, um diesen Kontrollpunkt hinreichend zu erfüllen. Es sind keine separaten Übersichten anzufertigen.

Liste der Sub-/Lohnunternehmer/Fremdarbeitskräfte

Dienstleister und Lohnunternehmer/Subunternehmer

Dienstleister/Lohnunternehmer/Subunternehmer müssen in geeigneter Form nachweisen, welche Mitarbeiter welche Tätigkeiten für den landwirtschaftlichen Betrieb ausgeführt haben.

Diese Nachweise müssen auf dem teilnehmenden Betrieb vorliegen (tabellarische Übersichten, Abrechnungen usw.).

Sub-/Lohnunternehmer

Name	Straße	PLZ	Ort	durchgeführte Tätigkeiten	Kultur	Nachweis Eigenkontrolle/ Zertifizierung

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: _____

Prozessoptimierungen

QS-GAP 2.1.4

In einem Plan werden relevante Ziele definiert, wie betriebliche Prozesse verbessert werden können. Die Ziele können sich auf die Anforderungen des Leitfadens beziehen (z. B. Hygienemanagement, Schulungen, Pflanzenschutz, Düngung, Rückverfolgbarkeit) oder darüber hinausgehen (z. B. Anbauplanung, Kulturführung, Mitarbeiterakquise). Der Erfolg der durchgeführten Maßnahmen ist zu dokumentieren. Der Plan kann sich über einen Zeitraum von bis zu drei Jahren erstrecken.

Auf Seite 2 finden Sie eine [Beispieltabelle](#).

Tabelle 1 – Muster Prozessoptimierungen

Ziel	Geplante Maßnahmen	Zielerreichung bis	Ziel erreicht	Datum	Nutzen für den Betrieb
			☐ Ja ☐ Nein		
			☐ Ja ☐ Nein		
			☐ Ja ☐ Nein		
			☐ Ja ☐ Nein		
			☐ Ja ☐ Nein		

Tabelle 2 - Beispieltabelle

Ziel	Geplante Maßnahmen	Zielerreichung bis	Ziel erreicht	Datum	Nutzen für den Betrieb
<i>z. B. Verbesserung der Hygieneschulung</i>	<i>z. B. Schulungsunterlagen mehrsprachig erneuern</i>	<i>z. B. Herbst 2026</i>	☐ Ja ☐ Nein		<i>z. B. Hygiene verbessert</i>
<i>z. B. Vermehrte Nutzung erneuerbarer Energien</i>	<i>z. B. Installation einer PV-Anlage</i>	<i>z. B. Frühjahr 2027</i>	☐ Ja ☐ Nein		<i>z. B. CO₂-Fußabdruck verbessert</i>
<i>z. B. Zufriedenheit Saisonarbeitskräfte steigern</i>	<i>z. B. Renovierte Mitarbeiterunterkünfte</i>	<i>z. B. Erntesaison 2027</i>	☐ Ja ☐ Nein		<i>z. B. Leichtere Mitarbeiterakquise</i>
<i>z. B. Effizienzsteigerung durch moderneres Equipment</i>	<i>z. B. Neuanschaffung Geräte</i>	<i>z. B. Sommer 2027</i>	☐ Ja ☐ Nein		<i>z. B. höhere Effizienz</i>
			☐ Ja ☐ Nein		

Funktionsübersicht

Funktion	Name, Vorname	Vertretung *	Telefon
Betriebsleiter			
Technisch verantwortliche Person Auswahl/Ausbringung Pflanzenschutzmittel/Keimhemmungsmittel			
Verantwortlicher Ereignis- und Krisenmanagement (2.1.4)			
Technisch verantwortliche Person Auswahl/Ausbringung Düngemittel			
Verantwortlicher für Sicherheit und Gesundheit/Soziale Belange			
Verantwortlicher für Erste Hilfe			
Verantwortlicher Beschwerdeverfahren Mitarbeiter			
Techn. verantwortliche Person für die Anwendung von Nacherntebehandlung			
Verantwortlicher für Lebensmittelsicherheit und Umsetzung von Hygieneverfahren im Betrieb			
qualifizierte Person Wartung (lw. Ausbildung erfüllt Anforderung)			
Verantwortlicher Warenrückruf			

* Keine Vertretung notwendig, wenn Betriebsleiter komplett alleine arbeitet

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 abzusehen 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.

Version: 01.04.2023
Meldebogen Seite 2 von 3

Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS Qualität und Sicherheit GmbH: Gf Dr. Alexander Hinrichs, Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn, Tel. +49 228 350 68-0, info@q-s.de

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:

Lebensmittelsicherheitserklärung für Erzeugerbetriebe



QS-GAP 2.1.7

Betrieb: _____

Gesetzlicher Vertreter: _____

Ich verpflichte mich zur Umsetzung einer für meinen Betrieb angemessenen Lebensmittel-sicherheitskultur.

Dies wird erreicht durch:

- die Einhaltung und Anwendung relevanter gesetzlicher Vorschriften
- die Umsetzung und Einhaltung guter Agrarpraxis sowie die Zertifizierung gemäß dem aktuellen QS-GAP-Standard.

Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult (siehe Kapitel 4 des Leitfadens QS-GAP) und die Einhaltung wird kontrolliert.

Sofern nicht der gesetzliche Vertreter selbst für die unten genannten Bereiche verantwortlich ist, sind die verantwortlichen Personen nachfolgend aufgeführt:

Tabelle 1 – Verantwortlichkeiten nach Bereich

Bereich	Name/Kontakt	Funktion	Vertretung
Produktion			
Ernte			
Produkthandhabung			
Pflanzenschutz			
Düngemittel			

Ort, Datum

Gesetzlicher Vertreter d. Erzeugerbetriebs
(jährlich zu bestätigen und zu aktualisieren)

Tabelle 2 – Unterschriften für Folgejahre

Ort, Datum	Unterschrift
____.____.20__	
____.____.20__	
____.____.20__	

**Nachweis regelmäßig durchgeführter Fortbildungen,
Bezug von Fachinformationen/Fachzeitschriften
Bezug aktueller Pflanzenschutzinformationen der
Pflanzenschutzberatung**

An nachfolgenden Fortbildungsveranstaltungen habe ich teilgenommen:

Datum	Thema	Art der Veranstaltung/Referent

Ich habe nachfolgende Fachinformationen/Fachzeitschriften bezogen:

Ich habe nachfolgende Pflanzenschutzinformationen der Pflanzenschutzberatung erhalten:

Mitgliedschaft Arbeitskreis: _____

Warndienstmeldungen: _____

Pflanzenschutzberatung: _____

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

Durchgeführte Arbeiten bitte ankreuzen:

- ☐ Pflanzen/Säen ☐ Häufeln ☐ Ausbringung von Gülle, Mist ☐ Keimhemmung im Lager
☐ Pflanzenschutz ☐ Roden/Ernte ☐ Ausbringung von Gärsubstrat ☐ Sonstiges _____
☐ Transport ☐ Lagerung ☐ 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.

Beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln werden die Restmengen ordnungsgemäß auf der Fläche ausgebracht.

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/GLOBLGAP Zertifikat	
☐ Sachkunde-Nachweis Pflanzenschutz	
☐ Checkliste LU	

Mit Unterschrift bestätigt der Lohnunternehmer, dass die verwendeten Geräte und Maschinen regelmäßig gereinigt und gewartet werden.

Datum

Unterschrift Betriebsleiter

Unterschrift Sub-/Lohnunternehmer/Stempel

Vom Lohnunternehmer auszufüllen, wenn Lohnunternehmer NICHT zertifiziert ist!

Die Anforderungen können im aktuellen QSGAP-Leitfaden nachgelesen werden.

Anforderung	relevant für LU-Tätigkeit	ja / nein / n.a.	Bemerkung
2.2.3 Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und Gerätetechnik	Auspflanzung, Düngung, PSM		PS-TÜV und jährlicher Wartungsnachweis
3.5.2 Fachkompetenz der verantwortlichen Person	Düngung		Fachausbildung oder Fortbildungsveranstaltung zum Thema Düngung
3.6.4 (K.O.) Einsatz von Pflanzenschutzmitteln	PSM, Auspflanzung		Gesetzliche Anforderungen werden beachtet
3.6.5 (K.O.) Sachkundenachweis	PSM, Auspflanzung		Sachkundenachweis + PSM Fortbildungsveranstaltung
3.6.8 Vermeidung von Abdrift	PSM		Einsatz optimierter Düsenteknik
3.6.9 Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten	PSM		Nach der guten fachlichen Praxis 10fach verdünnt
3.6.11 (K.O.) Lagerung von Pflanzenschutzmitteln	PSM		Einflüsse auf Menschen und Umwelt werden beachtet
3.6.13 Bestandsliste / Gefahrstoffverzeichnis	PSM		PSM-Bestandsliste und Gefahrstoffverzeichnis wird geführt und regelmäßig aktualisiert
3.6.14 Pflanzenschutzmittellager	PSM		Kennzeichnung PSM Lager, frostfrei, belüftet, beleuchtet, und feuerhemmend
3.6.15 (K.O.) Zugang zum Pflanzenschutzmittellager	PSM		Verschluss, Zugang nur für Befugte
3.6.16 Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen	PSM		Bindemittel
3.6.17. (K.O.) Anmischen von Spritzflüssigkeiten	PSM		Nach Gebrauchsanweisung
3.6.18. (K.O.) Entsorgung von leeren PSM-Behältern	PSM		Zwischenlagerung trocken und verschlossen, Entsorgung über Pamira
3.6.19. (K.O.) Reinigung von PSM-Behältern	PSM		Über Einspülschleuse
3.6.20. Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln	PSM		Über autorisiertes Entsorgungssystem
4.1.5 (K.O.) Hygieneschulung	Ernte, Lagerung		mind. jährliche Schulung der Arbeitskräfte
4.1.7 (K.O.) Toilette für Erntearbeiter	Ernte		Dixi-WC oder PKW auf dem Feld

Anforderung	relevant für LU-Tätigkeit	ja / nein / n.a.	Bemerkung
7.1.5 (K.O) Mitarbeitereinweisungen und Qualifikationen	Auspflanzung, Düngung, PSM, Ernte, Lagerung		Einweisung der AK in Maschinen
7.1.6 (K.O) Schutzkleidung und -Ausrüstung, Anwenderschutz	Auspflanzung, Düngung, PSM, Ernte, Lagerung		Arbeitgeber stellt den Mitarbeitern Schutzkleidung / -Ausrüstung zur Verfügung
7.1.7 Erste-Hilfe-Ausrüstung	Auspflanzung, Düngung, PSM, Ernte, Lagerung		Augendusche für PSM und Erste- Hilfe-Kästen auf den Schleppern/ Erntemaschinen

Datum, Unterschrift und Stempel Lohnunternehmen

Jährliche Wartung der Pflanzenschutz- und Düngetechnik bzw. Bewässerungstechnik

Tabelle für mehrere Maschinen nutzbar! Wartung muss jährlich durchgeführt werden.

Jährliche Wartung Pflanzenschutztechnik

Maschinenteil	Spritze	Pflanzmaschine		
	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis
Behälter ohne Risse und Ablagerungen				
Auslitern				
Rührwerk funktionstüchtig				
Düsen verdrehsicher befestigt				
Düsen ohne Nachtropfen				
Saug- und Druckfilter sauber				
Absperrhähne und Ventile funktionstüchtig				
Pumpe, Flüssigkeitstank (wenn der Deckel geschlossen ist), Rohre, Schläuche oder Filter leckfrei				
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 Spritzdüsen 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.				
Durchgeführt am				
verantwortliche Person				
Unterschrift				

Jährliche Wartung Düngetechnik

Maschine: _____

Maschinenteil	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis
Abdrehprobe				
Grenzstreuteller vorhanden				
Lager und Gelenke geschmiert				
Dosiergestänge geölt				
Durchgeführt am				
verantwortliche Person				
Unterschrift				

Jährlich Wartung Bewässerungssystem: _____

Maschinenteil	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis	Prüfergebnis
Pumpe/Schläuche leckfrei				
Hydranten kontrollieren				
Dieselaggregat einwandfrei				
Durchgeführt am				
verantwortliche Person				
Unterschrift				

Jährliche Wartung Benebelungsgerät Nacherntebehandlung: _____

Maschinenteil	Datum/Unterschrift qualifizierte Person
Funktionsweise einwandfrei	
Dosierung genau	

Risikoanalyse Betriebsmittel

QS-GAP 2.2.6

Im Hinblick auf mögliche Manipulationen von Betriebsmitteln ist eine Risikoanalyse durchzuführen. Die Risikoanalyse ist bei Änderungen zu aktualisieren und jährlich zu verifizieren. Auf Seite 2 finden Sie eine Beispieltabelle.

Tabelle 1 – Muster Risikoanalyse Betriebsmittel

Risiko	Beschreibung/Ursache	Maßnahme/Verfahren

Datum: _____

Unterschrift: _____

Tabelle 2 - Beispieltabelle

Risiko	Beschreibung/Ursache	Maßnahme/Verfahren
<i>z. B. Gefälschtes Pflanzenschutzmittel</i>	<i>z. B. illegale Umetikettierung auf den Gebinden, falsche Angaben auf Lieferscheinen</i>	<i>z. B. Einkauf im Fachhandel, Stichprobenartige Prüfung Zulassungsnummer, Bezug aktueller Fachinformationen</i>
<i>z. B. Gefälschtes Vermehrungsmaterial</i>	<i>z. B. falsche Angaben auf Sackanhänger, Lizenzen, Lieferscheinen</i>	<i>z. B. Z-Pflanzgut, Fachhandel bekannter Lieferant</i>
<i>z. B. Nicht für Lebensmittel geeignetes Verpackungsmaterial</i>	<i>z. B. Lieferung von Verpackungsmaterial, welches fälschlich als lebensmitteltauglich ausgewiesen wurde</i>	<i>z. B. Konformitätserklärung prüfen</i>

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)

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

Vorhergehende Nutzung ☐ 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 ☐ mikrobielle Belastung (organische Düngung) ☐ mikrobielle Belastung (durch verunreinigtes Bewässerungswasser)		optische Kontrolle	☐ Geeignete Kulturen auswählen ☐ Geeignete Kulturmaßnahmen durchführen ☐ Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie ☐ Bodenuntersuchung auf Mikrobiologie	
Bodeneignung	☐ 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	
	☐ 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	
	☐ Nähstoffstatus 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

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)

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

Substrateignung (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 Herkunfts- standortes, Rückstandsuntersuchung durchführen	Untersuchungsergebnisse
Bewässerungs- wasser	☐ 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
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	
Pflanzenschutz- mitteleinsatz	☐ 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
☐ Wärmedämmung ☐ Wärmetauscher
☐ Bewegungsmelder ☐ Energiesparlampen
☐ _____

Gesamtenergieverbrauch: _____ Anteil erneuerbare Energie: _____ %

Verbesserung der Standortqualität

- ☐ Anpflanzung von Hecken
☐ Ausgleichspflanzung im Rahmen einer Baumaßnahme
☐ _____

Vermeidung von Bodenverdichtungen/Bodenschutz

- ☐ Einsatz bodenschonender Landmaschinen ☐ Verwendung von Niederdruckreifen
☐ Untergrundlockerung ☐ Einsatz von Tiefwurzler
☐ 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 ☐ _____

Maßnahmenplan Umwelt 20__

Verbesserung der Humusbilanz

- ☐ Zwischenfruchtanbau
- ☐ Einsatz organischer Dünger (_____)
- ☐ _____

Reduzierung von Treibhausgasen

- ☐ Optimierung des Einsatzes organischer Düngemittel
- ☐ Optimierung Energieverbrauch
- ☐ Optimierung Einsatz Pflanzenschutzmittel

Vermeidung von Abdrift

- ☐ Instandhaltung Pflanzenschutzrüstung
- ☐ Düsenwahl
- ☐ Beachtung von Windgeschwindigkeiten
- ☐ angepasste Fahrgeschwindigkeit
- ☐ _____

Verminderung der Intensität der Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel

- ☐ Prognoseprogramme, welche _____
- ☐ integrierter Anbau ☐ mechanische Unkrautbekämpfung
- ☐ Anwendung des Schadschwellenprinzips
- ☐ abdriftmindernde Technik ☐ tolerante Sorten, welche _____
- ☐ nichtchem. Methoden zur Unkrautbekämpfung, welche _____
- ☐ nichtchem. Nematodenbekämpfung, welche _____

Verbesserung der Artenvielfalt auf dem Betrieb

- | | |
|---|--|
| ☐ Anlegen von Hecken | ☐ freiwillige Stilllegung |
| ☐ Ackerrandstreifen | ☐ vielfältige Fruchtfolge |
| ☐ Begrünung der Hoffläche | ☐ Streuobstwiesen |
| ☐ Grünpflanzenschnitt nach 24. Juni | ☐ Blühstreifen |
| ☐ Extensivierung von Teilflächen | ☐ Nistkästen |
| ☐ Steinhaufen (Amphibien usw.) | ☐ Asthaufen ☐ Insektenhotels |
| ☐ Unterschlupf für Fledermäuse | ☐ Nisthilfen für Grabwespen |
| ☐ _____ | |

Betriebsspezifische Maßnahmen

- ☐ Wasserschutzgebiet (Mitglied Wasserkooperation)
- ☐ FFH-Gebietszone
- ☐ _____

Maßnahmenplan Umwelt 20__

Beratung

☐ Arbeitskreis Ackerbau/Kartoffeln ☐ Beratung Handel ☐ Beratungsfirma

Weitere Maßnahmen (bitte ausfüllen)

☐ _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Schlagbezogene Aufzeichnungen – Kartoffeln

Kultur: _____ Sorte: _____ Betriebsnummer: _____ Erntejahr: _____

Schlag: Bezeichnung / Nr. (einschließlich Gemarkung): _____						Fläche: _____ ha			
Vorfrucht: _____				Vorvorfrucht: _____					
neuer Standort: ☐ ja / ☐ nein				Risikoanalyse: ☐ ja / ☐ nein					
Pflanzung: Pflanzdatum: _____		Pflanzgutmenge: _____ dt/ha		Reihenabstand: _____ cm		Pflanzabstand: _____ cm			
Keimstimmung: ☐ Ja / ☐ Nein				Vorkeimung: ☐ Ja / ☐ Nein					
Bodenuntersuchung: Datum: _____		pH-Wert: _____		P2O5: _____		K2O: _____ MgO: _____			
Düngebedarfsermittlung:									
Nmin- 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	Stadium	Handelsname / Düngertyp	Menge kg/ha	Konzentration	Ausbringungsmethode	Name des Anwenders

Schlagbezogene Aufzeichnungen – Kartoffeln

Sorte: _____ Betriebsnummer: _____ Erntejahr: _____

Schlag:		Bezeichnung / Nr.:		Parzelle:		Satz:		Fläche (ha):	
Durchgeführte Pflanzenschutzmaßnahmen:									
Datum Anwendung	Stadium	PSM (Handelsname)	Aktiver Wirkstoff	Aufwand menge l/ha, kg/ha	Begründung/ Anwendungsgebiet Bemerkung/Befallsstärke	Wartezeit und frühestmöglicher Erntebeginn	Verwendetes PS-gerät	Restmenge gemäß QS-GAP 3.6.9 ausgebracht (Ja/ Nein/ n/a)	Name des Anwenders

Grundbearbeitung / mechanische Pflegemaßnahmen		
Datum	Stadium	Maschine

Beregnung		
Datum	Stadium	Bewässerungsmenge (mm)

Schlagbezogene Aufzeichnungen – Kartoffeln

Kultur: _____ Sorte: _____ Betriebsnummer: _____ Erntejahr: _____
 Schlag: Bezeichnung/Nr.: _____ Parzelle: _____ Satz: _____ Fläche: _____ ha

Bonitur zur Erntevorbereitung:				
Bodenzustand	Witterung	Knollenzustand	Knollen- innen- mängel	Knollen- außen- mängel
Rodebedingungen ☐ optimal ☐ gut ☐ schlecht	Rodebedingungen ☐ optimal ☐ gut ☐ schlecht	Rodebedingungen ☐ optimal ☐ gut ☐ schlecht	☐ Nein ☐ Ja bei Ja: ____%	☐ Nein ☐ Ja bei Ja: ____%

Ernte:			
Datum	Stadium	Maschine (z.B. geteiltes Ernteverfahren)	Ertrag dt/ha
Lieferschein-Nr.: _____			
Lagerort: _____			

Bemerkungen
Witterungsverlauf: (z.B. Bodentemperatur beim Pflanzen und Ernten; Bodenzustand beim Pflanzen; Niederschlagsverteilung etc.) Besonderheiten (z.B. auftretende Krankheiten mit Datum): Datum: _____ Unterschrift Erzeuger: _____

Entwicklung der Kartoffel										
Bei jeder Pflanzenschutz-, Düngungs- und Pflegemaßnahme ist das zweistellige Entwicklungsstadium anzugeben										
										
01	09	10	20	30	40	50	60	70	80/81	90
	Keimlänge 1-3 cm Wurzelbildung	Kurz vor dem Durchstreifen	Blatt- und Stängelbildung	Längenwuchs/ Wuchshöhe	Schließen des Bestandes	Knospenbildung	Blüte	Ausbildung der Beeren	Vergilbung der Pflanze	Abreife

Beizprotokoll

Dokumentation der Saatgutaufbereitungsmaßnahmen

Herkunft: _____
(Schlagname/Lieferant)

Fruchtart: _____

Sorte: _____

Keimfähigkeit (%) _____ TKG (g) _____

Beizverfahren: ☐ Trockenbeizung
 ☐ Feuchtbeizung
 ☐ Sonstige _____

verwendetes Beizmittel: _____

Aufwandmenge: _____

behandelte Saatgutmenge (gesamt): _____ t

Bemerkung: _____

Ort, Datum

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: _____

Risikoanalyse für organische Dünger Jahr 20__

Art des organischen Düngers	
Herkunft des Düngers	☐ betriebseigen ☐ Zukauf ☐ Analyse liegt vor ☐ Analyse liegt nicht vor
bei Kompostierung:	Behandlungsmethode: ☐ RAL Gütezeichen

Mögliche Risiken	Risiko vorhanden		Grund?	Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos
	Ja	Nein		
Komposte				
Samen von unerwünschten Pflanzen (Unkräutern)				
zu hohe Schwermetallgehalte				
hoher Anteil an sonstigen Fremdstoffen (Kunststoffe, Glas)				
mikrobielle Kontamination				
Mist/Gülle				
unverarbeitet (Miste)				
Rückstände von Medikamenten				
Übertragung von Krankheiten				
zu hohe Schwermetallgehalte				
mikrobielle Kontamination				
Anteil an Fremdstoffen (Kunststoff, Glas)				
Gärsubstrat				
nur aus Gülle und pflanzlichem Material				
unerwünschte Ausgangsmaterialien				
zu hohe Schwermetallgehalte				
mikrobielle Kontamination				
Anteil an Fremdstoffen (Kunststoff, Glas)				

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				
Essbarer 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 durch genügend Abstand zu den Früchten eine Kontamination (z. B. durch Spritzwasser bei Starkregal) ausgeschlossen werden kann.
 - Blattgemüse: keine Ausbringung ab der Pflanzung
 - Alle anderen Kulturen: Ausbringung und Einarbeitung mind. 60 Tage vor der Ernte
Hinweis: Ausgenommen von der Regelung sind Kartoffeln.
 - 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: _____

Lagerung Mineraldünger

(monatliche Aktualisierung bei Änderungen)

Düngertyp (z. B. AHL): _____

Datum	Nährstoffgehalte	Einsatzbereiche	Menge Eingang	Menge Ausgang	Bestand Neu	Unterschrift

Düngemittellagerung

O Lagerung anorganischer Dünger	Düngerart:		
	O lose	O fest	
Lagerart	☐ lose Lagerung ☐ gesackt ☐ Big Bag ☐ Box ☐ Halle O _____ ☐ überdacht ☐ Lagerung im Freien entspricht Vorgaben ☐ Boden befestigt ☐ mehr als 25m zum nächsten Gewässer ☐ mit Plane abgedeckt ☐ Sicherheitsdatenblätter vorhanden		

O Lagerung organischer Dünger	Düngerart:	
Lagerart	☐ Güllesilo ☐ Mistplatte	☐ Güllekeller

Datum Unterschrift

Zugelassene Pflanzenschutzmittel in Kartoffeln – Stand 18.02.2026 - Unterlagen für QS-GAP/Global-Gap Audit aufbewahren!

0.00.0000 - Zulassung läuft noch während des Anwendungsfensters 2026 aus. Zulassungsverlängerung / Wiederezulassung oder Abverkaufs- bzw. Aufbrauchfristen beachten

Mittel – neu in der Liste / Mittel – neuer Wirkstoff oder neue Wirkstoffkombination in der Kartoffel

Handelsprodukt	Zulassungs-inhaber	Zu-lassungs-nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An-Wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren-symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen-schutz	Wartezeit in Tagen
Herbizide										
AGIL-S	ADD	34107-00	Propaquizafop	1 (Quecke 2x 0,75)	1 (2 x 14 – 28 Tage)	30.11.2027	07+08+09	SF245-01 SF275-2AC	B4	F (30)
AMSTAF 800 EC	ISZ	A956-00	Prosulfocarb	5 (zugl. bis 3. LB = NA)	1	31.10.2027	07+08+09	SF276-EEAC, SF245-02	B4	F
Angelus	PIN	8532-00	Clomazone	0,25	1	15.06.2026	07+09	SF245-02	B4	F
ARRODIM	ADD	B059-00	Clethodim	0,75 (Quecke 1,0)	1	31.05.2027	07+08+09	SF275-3AC, SF245-02	B4	60
Bandur	BAY	34145-00	Aclonifen	4,0	1	31.10.2027	08+09	SF245-01	B4	F
BELOUKHA	CET	8528-00	Pelargonsäure	16 l in 200-400 l H2O	2 (5-7 Tage)	01.12.2027	07	SF245-02	B4	F
Bokator	GLM	A960-00	Aclonifen + Diflufenican	1,9	1	15.01.2027	07+08+09	SF245-02	B4	F
Boxer	SYD	33838-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.01.2028	07+09	SF1891	B4	F
CATO	DOW	34078-00	Rimsulfuron	0,05 o. 0,03 + 0,02	1 o. 2(8-14 Tage)	15.08.2029	05+07+09	SF245-02	B4	F
Centium 36 CS	CHD	24798-00	Clomazone	0,25	1	30.09.2027	09	SF245-01	B4	F
Chanon	GLM	A472-00	Aclonifen	2	1	31.07.2027	07+08+09	SF245-02	B4	F
CLAYTON MARTELLO	CLY	A810-00	Prosulfocarb	5	1	31.10.2026	07+08+09	SF245-02, SF274-2, SF275-7AC	B4	F
CLETHOFIN 240	FIC	A801-00	Clethodim	0,75 (Quecke 1,0)	1	31.05.2027	07+08+09	SF275-3AC, SF245-02	B4	60
Clomazone 360 CS	ADD	6924-00	Clomazone	0,25	1	15.06.2026	09	SF245-02	B4	F
Cresendo	AGC	B264-00	Clomazone	0,25	1	15.06.2026	09	SF245-02	B4	F
CZAR	SHP	A794-00	Clomazone	0,25	1	15.06.2026	09	SF245-02	B4	F
DIGATOR	HEL	8386-00	Quizalofop-P-ethyl	0,6 (Quecke 1,0)	1	30.11.2027	07+08+09	SF264	B4	45
ECLAIRE	SHP	A649-00	Aclonifen	4	1	31.10.2027	08+09	SF245-02	B4	F
FADE	LIF	A083-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.10.2027	07+08+09	SF274-2, SF275-7AC, SF245-02	B4	F
Fantasia	PIN	A504-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.01.2028	07+08+09	SF274-2, SF275-7AC	B4	F
Fantasia Gold	PIN	B031-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.10.2027	07+08+09	SF274-2, SF275-7AC	B4	F
Fidox	GLM	8975-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.10.2027	07+09	SF245-02	B4	F
Focus Ultra	BAS	33964-00	Cycloxydim	2,5 (Quecke 5,0)	1	31.08.2027	07+08	SF245-02	B4	56
Fusilade MAX	NUD	24847-00	Fluazifop-P	1,0 (Quecke 2,0)	1	31.05.2027	07+08+09	SF245-02	B4	90
Jura Max	GLM	A952-00	Diflufenican + Prosulfocarb	3,2	1	15.01.2027	05+07+09	SF245-02	B4	F
KALAMOS	(13180)	B068-00	Propaquizafop	0,6/0,7 (Quecke 1,5 / 2x0,6)	1 (2 Abs. 12 T.)	30.11.2027	07+08+09	SF275-3AC, SF245-02	B4	42

Handelsprodukt	Zulassungs- inhaber	Zu- lassungs- nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An- wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren- symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen- schutz	Wartezeit in Tagen
Leopard	ADD	A391-00	Quizalofop-P-ethyl	1,25 (Quecke 2,5)	1	30.11.2026	07+08+09	SF275-14AC SF245-02	B4	30
Libeccio	OXO	A152-00	Clomazone	0,25	1	15.06.2026	09	SF245-02	B4	F
Maceta 100	GLM	A553-00	Quizalofop-P-ethyl	0,6 (Quecke 1,0)	1	30.11.2026	05+08+09	SF245-02, SF275-7AC, SF283	B4	49
Maceta 50	GLM	A485-00	Quizalofop-P-ethyl	2,0	1	30.11.2027	05+07+08+09	SF245-02 SF275-VEAC, SF284	B4	45
Nervure	NCI1	A569-00	Quizalofop-P-ethyl	1,25 (Quecke 2)	1	30.11.2027	07	SF245-02 SF275-VEAC	B4	45
Novitron DamTec	CHD	7366-00	Aclonifen + Clomazone	2,4	1	15.06.2026	07+08+09	SF245-01	B4	F
Panarex	AGC	5190-00	Quizalofop-P	1,25 (Quecke 2,25)	1	30.11.2027	05+08	SF1891, SF245-01	B4	60
PHANTOM	SHP	A442-00	Fluazifop-P	1 (Quecke 2)	1	31.05.2027	07+08+09	SF245-02, SF275- 28AC	B4	90
PRIZE	SHP	A659-00	Clomazone	0,25	1	15.06.2026	09	SF245-02	B4	F
PROFESSIONAL	SHP	A424-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.01.2028	07+08+09	SF245-02, SF274-2, SF275-7AC	B4	F
PROFESSOR	SHP	B161-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.01.2028	07+08+09	SF274-2, SF276- VEAC, SF555-2	B4	F
Proman	CET	7932-00	Metobromuron	3,0	1	31.05.2028	08+09	SF1891	B4	F
PROPAK	SHP	B048-00	Propaquizafop	0,7 (Quecke 1,5 o. 2 x 0,6)	1 (2 x 12 Tage)	28.02.2028	07+08+09	SF245-02	B4	40
Quickdown	NIH	5693-00	Pyraflufen	0,4 - 0,8	3 (4 - 7 Tage)	31.01.2027	05+07+08+09	SF245-02	B4	F(14)*
Quidam	AGC	A998-00	Prosulfocarb	5	1	31.10.2027	07+08+09	SF275-VEAC, SF555- 2, SF245-02	B4	F
READY	SHP	B033-00	Propaquizafop	1	1	28.02.2028	07+08+09	SF245-02	B4	35
RIM 25 WG	SHP	A416-00	Rimsulfuron	0,06	1	15.08.2026	07+09	SF245-02	B4	F
RIMSULFURON 25 WG	SAP	8115-00	Rimsulfuron	0,05 o. 0,03 + 0,02	1 o. 2(8-10 Tage)	15.08.2026	07+09	SF245-02	B4	F
Rimuron 25 WG	HEL	8034-00	Rimsulfuron	0,05 o. 0,03 + 0,02	1 o. 2(8-10 Tage)	15.08.2026	07+09	SF245-02	B4	F
Rincon 25 SG	ISZ	B501-00	Rimsulfuron	60	1	15.08.2029	09	SF245-05	B4	F
ROXY EC	GLM	B114-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.01.2028	07+08+09	SF274-2, SF276- VEAC, SF555-2	B4	F
Roxy XL	GLM	B498-00	Prosulfocarb	4,4	4,4 (3,5 bei Hirtentäschel)	31.01.2028	07+09	SF275-VEAC	B4	F
Sedim 120	GLM	B189-00	Clethodium	0,8 (Quecke 2,0)	1	31.08.2027	07+08+09	SF275-3AC	B4	56
Select 240 SC	AAP1	24366-00	Clethodim	0,75 (Quecke 1,0)	1	31.08.2027	07+08	SF245-01	B4	60
Spannit	(14019)	A475-00	Prosulfocarb	5,0	1	31.10.2026	07+08+09	SF245-02, SF274-2, SF275-7AC	B4	F
Shark	CHD	5268-00	Carfentrazone	1,0	1	31.03.2027	-	SF245-01	B4	14
Sinopia	CET	8550-00	Metobromuron + Clomazone	3,0	1	30.09.2027	07+09	-	B4	F
Targa Max	NCI1	7667-00	Quizalofop-P	0,6 (Quecke 1,0)	1	30.11.2027	05+07+08+09	SF1891	B4	49
Targa Super	NCI1	34060-00	Quizalofop-P	1,25 (Quecke 2,0)	1	30.11.2027	05+07+08+09	SF245-02	B4	49

Handelsprodukt	Zulassungs- inhaber	Zu- lassungs- nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An- wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren- symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen- schutz	Wartezeit in Tagen
TITUS	DOW	34273-00	Rimsulfuron	0,08 o. 0,04 + 0,04	1 o. 2 (8-10 Tage)	15.08.2026	09	SF245-01	B4	F
Fungizide										
Allstar	BAS	A816-00	Fluxapyroxad	20 ml/dt; 1,6 l/ha	1	31.05.2026	09	SF183-1, SF280	B1	F
ArouetR K.-Plus	GWC	B276-00	Kaliumphosphat + Zoxamide	2	3 (7-8)	31.07.2030	07+09	SF275-140S, SF275- 28WE	B4	7
Azbany	NUD	8967-00	Azoxystrobin	0,5	1	31.05.2028	09	SF245-01	B4	7
AZOFIN PLUS	FIC	A439-00	Azoxystrobin	0,5	3 (7 Tage)	31.05.2028	09	SF245-02	B4	7
AZOSHY	SHP	A150-00	Azoxystrobin	0,5	3 (7 Tage)	31.05.2028	09	SF245-02	B4	7
				3,0 (beim Legen)	1 (3x i. d. Kultur) (7 Tage)					F
BADGE WG	GW	028956- 00	Kupferoxychlorid + Kupferhydroxid	3,0	3 (7 Tage)	31.12.2026	07+09	SF275-VEAC, SF245- 02	B1	14
BANJO	ADD	6899-00	Fluazinam	0,4	8 (5-10 Tage)	15.04.2027	08+09	SF1891	B4	7
Belanty	BAS	A480-00	Mefentrifluconazole	1,25	3 (7 Tage)	20.03.2030	07 + 09	SF282, SF245-02	B4	3
CARIAL FLEX	SYD	7646-00	Cymoxanil + Mandipropamid	0,6	3 (7 Tage)	31.12.2026	07+08+09	SF245-01	B4	7
Carneol	ADD	6899-60	Fluazinam	0,4	8 (5-10 Tage)	15.04.2027	08+09	SF1891	B4	7
Chamane	AGC	8316-00	Azoxystrobin	3,0 (beim Legen)	1 (NG340-2)	31.05.2028	09	SF245-02	B4	F
CLAYTON AUGUSTA	CLY	A894-00	Azoxystrobin	0,5	3 (7 Tage)	31.05.2028	07 + 09	SF245-02	B4	7
				3,0 (beim Legen)	1 (3x i. d. Kultur, max 3 l./Jahr)					F
Clayton Linaxo	CLY	B047-00	Cymoxanil	0,15	8 (5-14 Tage)	15.08.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-3AC	B4	1
COBOX	SPU	A121-00	Kupferoxychlorid	2,0	3 (6-10 Tage)	31.12.2026	07+09	SF245-02, SF275- VEAC	B4	14
CONTROLLA 450 WG	(13180)	B026-00	Cymoxanil	0,25	10 (7 Tage)	15.08.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-VEAC	B4	7
COPRANTOL DUO	GW	8956-00	Kupferoxychlorid + Kupferhydroxid	3,0	3 (7 Tage)	31.12.2026	07+09	SF245-02	B4	7
Cuprozin progress	SPU	6895-00	Kupferhydroxid	2,0	6 (7-10 Tage)	30.09.2026	05+07+09	SF245-02	B4	14
				14 ml/dt	1					F
CURZATE 60WG	DOW	A112-00	Cymoxanil	0,2	6 (5 Tage)	15.08.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-7AC	B4	1
Cymbal Flow	CET	8260-00	Cymoxanil	0,5	6 (7 Tage)	15.08.2027	05+07+08+09	SF264	B4	7
Cymofil	IIN	B062-00	Cymoxanil	0,33	6 (5-10 Tage)	15.08.2027	07+08+09	SF275-3AC, SF245-02	B4	7
Dagonis	BAS	8647-00	Difenoconazol + Fluxapyroxad	0,75	4 (7 Tage)	31.05.2026	07+09	SF245-02	B4	3
DIABOLO (nur Pflanzgut)	CET	25584-00	Imazalil	150 ml/t – 1,05 l/ha	1 (Pflanzgut)	31.05.2028	05+07+09	SF245-02	B3	F

Handelsprodukt	Zulassung s-inhaber	Zu- lassungs- nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An- wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren- symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen- schutz	Wartezeit in Tagen
Divexo	BAS	B266-00	Propamocarb + Ametoctradin	2	2 (5-10 Tage)	31.12.2026	07+09	SF275-35GE, SF245-02	B4	7
Enervin SC	BAS	8966-00	Ametoctradin	1,2	3 (5 Tage / NG338-1)	31.12.2026	09	SF245-02	B4	7
Flim (Pflanzgutbehandlung)	NIH	B030-00	Imazalil + Flutolanil	0,3 l/t - 1,5 l/ha	1	15.06.2026	05+08+09	SF280, SF183-1, VA212-1	B3	F
Fluazinova	FIC1	A024-00	Fluazinam	0,4	6 (7 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-EEAC	B4	7
FORESIGHT	SHP	B453-00	Propamocarb	1,4	5 (10 Tage)	31.01.2028	07	SF275-VEAC, SF245-02		14
Fulial	AIA	B116-00	Azoxystrobin	1,0 o. 1x 3l	3 (7 Tage)	31.05.2028	07+09	SF245-02	B4	7
Funguran progress	SPU	6896-00	Kupferhydroxid	2,0 9 g/dt	4 (7-10 Tage) 1	30.09.2026	07+09	SF245-02	B4	14 F
FUNGURAN-OH 50 WP	SPU	A085-00	Kupferhydroxid	2,0	3 (6-10 Tage)	31.12.2026	05+07+09	SF245-02, SF275-VEAC	B4	14
FytoSol	FYT1	A565-00	COS-OGA	4	15 (5 Tage)	22.04.2031	-	SF245-02	B4	F
Gachinko	NCI1	26282-60	Amisulbrom	0,5	6 (7-10 Tage)	15.09.2027	07+08+09	SF245-01	B4	7
GADAROCK	DEO	A077-00	Fluazinam + Kaliumphosphonat	2,0	3 (7 Tage)	31.01.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-14AC	B4	7
Grifon SC	GW1	8972-00	Kupferoxychlorid + Kupferhydroxid	3,1	3 (7 Tage)	31.12.2026	09	SF245-02, SF275-VEAC	B4	7
HILL-STAR	(13553)	A584-00	Azoxystrobin	3 (beim Legen) 0,5	1 (3x i. d. Kultur) 3 (7 Tage)	31.05.2028	09	SF245-02	B4	F 7
Infinito	BAY	25876-00	Propamocarb + Fluopicolide	1,6 / 1,2	4 (7-10 Tage)	15.06.2026	07+08	SF245-02	B4	14
Kelsos	(13180)	A979-00	Fluazinam	0,4	6 (7-10 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF1831-1, SF245-02, SF275-7AC	B4	7
LALSTOP CONTANS WG	DFE	34346-00	Coniothyrium minitans	4,0 – 8,0	1-2 (Pflanzgut)	31.07.2033	-	SF184	B3	F
Leimay	NCI1	26282-00	Amisulbrom	0,5	6 (7-10 Tage)	15.09.2027	07+08+09	SF245-01	B4	7
LS AZOXY	LIF	7180-00	Azoxystrobin	3,0 (beim Legen) 0,5	1 (3x i. d. Kultur) 3 (7-28 Tage)	31.05.2028	09	SF245-01	B4	F 7
Moncut	NIH	A560-00	Flutolanil	0,2 l/t (vor dem Legen!), max. 0,8 l/ha	1	15.06.2026	09	SF183-1, SF280	B4	F
Nando 500 SC	NUD	7032-00	Fluazinam	0,4	10 (7-10 Tage)	15.04.2027	08+09	SF1891	B4	7
NARITA	GLM	8025-00	Difenoconazol	0,5	1	31.12.2026	07+08+09	SF245-01	B4	14
Narita XL	GLM	A644-00	Difenoconazol	0,25	4 (10 Tage)	15.03.2027	07+08+09	SF275-21AC, SF245-02	B4	14
Observer Pro	GLM	B298-00	Propamocarb + Zoxamide	2	3 (7 Tage)	31.01.2028	05+07+09	SF275-VEAC, SF245-02	B4	7
OMIX DUO	AIA	8541-60	Cymoxanil + Propamocarb	2,5	4 (7 Tage)	15.06.2026	08+09	SF275-VEAC, SF245-02	B4	14

Handelsprodukt	Zulassung s-inhaber	Zu- lassungs- nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An- wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren- symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen- schutz	Wartezeit in Tagen
ORTIVA	SYD	34560-00	Azoxystrobin	2 (beim Legen) 0,5	1 (3)	31.05.2028	07+09	SF245-02	B4	F/7
Pablo	(14616)	B003-00	Azoxystrobin	0,5	3 (7 Tage)	31.05.2028	07+09	SF245-02	B4	7
				3,0 (beim Legen)	1					F
PANTHA	(13006)	B242-00	Azoxystrobin	3 (beim Legen) 0,5	1 (3 Bei 7 Tagen)	31.05.2028	07+09	SF245-02	B4	F/7
Pergovia	SYD	A840-00	Mandipropamid+Amisulbrom	0,6	3	31.12.2026	07+08+09	SF245-02	B4	7
Plexus	OXO	7957-60	Cymoxanil + Fluazinam	0,6	6 (7-10 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF1891	B4	7
Polygandron TTP	BIP	A716-00	Pythium oligandrum M1	4,0	1	28.02.2039	-	SF280, SF606-1	B3	F
Polygandron WP	BIP	A717-00	Pythium oligandrum M1	0,2	4 (10 Tage)	28.02.2039	-	SF245-02	B4	F
Propulse	BAY	27208-00	Prothioconazol + Fluopyram	0,5	3 (10 Tage)	15.08.2026	08+09	SF245-02, SF275-7AC	B4	21
PROSIM	SHP	B366-00	Propamocarb+Cymoxanil	2,5	4 (7 Tage)	15.08.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-21AC	B4	14
Proxanil	CAG	A953-00	Propamocarb+Cymoxanil	2,5	4 (7 Tage)	15.08.2027	05+07+08 +09	SF245.02, SF275-14AC	B4	14
Ranman Top	ISK	6860-00	Cyazofamid	0,5	6 (5-10 Tage)	30.06.2026	09	SF245-01	B4	7
Reboot	GW	27692-00	Cymoxanil + Zoxamide	0,45	3 (7-9 Tage)	15.08.2027	07+08+09	SF275-3AC, SF245-02	B4	7
REVUS	SYD	26221-00	Mandipropamid	0,6	4 (7-12 Tage)	31.12.2026	09	SF245-02	B4	7
Revus Pro	GLM	B178-00	Propamocarb + Mandipropamid	1,9	3 (7 Tage)	15.06.2026	07+09	SF275-42AC, SF245-02	B4	14
REVUS TOP	SYD	27522-00	Mandipropamid+Difenoconazol	0,6	3 (7-14 Tage)	31.12.2026	08+09	SF245-02	B4	3
Rival Duo	AIA	8541-00	Cymoxanil + Propamocarb	2,5	4 (7 Tage)	15.06.2026	08+09	SF245-02, SF275-VEAC, SF278-56AC, SF547	B4	14
RootDei Biocontrol	BCN	A933-00	Trichoderma asperellum Stamm T34	0,25	1	31.10.2026	07	SF245-02	B4	F
ROUBAIX	PIN	B023-00	Azoxystrobin	3 (beim Legen)	1 (3x i. d. Kultur)	31.05.2028	07+09	SF245-02	B4	F
				0,5 (max. 4 l in Kultur*a)	3					7
Serenade Soil Activ	BAY	B170-00	Bacillus amyloloquefaciens Stamm QST 713	2	3 (21 Tage)	30.06.2039		SF245-02	B2	F
Shirlan	ISK	34092-00	Fluazinam	0,4	10 (7-10 Tage)	15.04.2027	07+08	SF1891	B4	7
Signum	BAS	25483-00	Pyraclostrobin + Boscalid	0,25	4 (10-21 Tage)	15.09.2026	-	SF245-01	B4	3
Simpro	GLM	B011-00	Cymoxanil + Propamocarb	2,5	4 (7-10 Tage)	15.06.2026	05+07+08+09	SF245-02 ; SF278-VEAC	B4	14
SINSTAR	SNN	8570-00	Azoxystrobin	3	1	31.05.2028	09	SF245-01	B4	F
Sporax	GLM	A808-00	Propamocarb	1,4	6 (7 Tage)	15.06.2026	07	SF275-VEAC, SF245-02	B4	14
Terminus	CHD	6897-00	Fluazinam	0,4	8 (7-10 Tage)	15.04.2027	-	SF245-01	B4	7
Terminus EXTRA	OXO	7957-00	Cymoxanil + Fluazinam	0,6	6 (7-10 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF1891	B4	7

Handelsprodukt	Zulassung s-inhaber	Zu- lassungs- nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An- wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren- symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen- schutz	Wartezeit in Tagen
TRIERE	FIC	A524-00	Fluazinam	0,4	8 (7 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-7AC	B4	7
Vendetta	CHD	8246-00	Fluazinam + Azoxystrobin	0,5	3 (7 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF245-02, SF275- VEAC	B4	7
VOYAGER	CET	8997-00	Fluazinam + Valifenalate	1,0	3 (5 – 7 Tage)	15.04.2027	07+08+09	SF245-02, SF275-10AC	B4	7
Zorvec Enicade	DOW	8946-00	Oxathiapiprolin	0,15	4 (7-10 Tage)	03.03.2028	07+09	SF245-02	B4	7
Zorvec Entecta	DOW	A762-00	Oxathiapiprolin + Amisulbrom	0,25	3 (7 Tage)	15.09.2027	08+09	SF245-02	B4	7
ZOXIS SUPER	CAG	A124-00	Azoxystrobin	0,25	2 (7 Tage)	31.05.2028	07+09	SF245-02, SF183-1	B4	7
				2,5 Furche	1 (NG340-2)					F
				6 breit / mit Einarbeitung	1 (NG340-2)					
Insektizide										
Alakazam 500 WG (s. S. 8)	(14616)	A959-00	Flonicamid	0,16 (bis BBCH 51)	1	31.08.2027	07	SF245-02, SF275-2AC	B2	14
AFINTO (Anmerkung S. 8)	ISK	25691-61	Flonicamid	0,16 (bis BBCH 51)	1	31.08.2027	07	SF245-02	B2	F
AZA	SHP	B164-00	Azadirachtin	2,5	1	31.01.2028	07+08	SF245-02	B4	4
BENEVIA	CHD	A175-00	Cyantraniliprole	0,125	2 (7 Tage)	14.09.2027	07+09	SF245-02	B1	14
Carandine 200	NUD	B072-00	Acetamiprid	0,125 (BBCH 21-49;71-79)	1	28.02.2034	07+08+09	SF245-02	B2	7
Coragen	CHD	26336-00	Chlorantraniliprole	60 ml/ha	2 (14 Tage)	31.05.2028	09	SF245-01	B4	14
COSAYR	ADD	B125-00	Chlorantraniliprole	60ml/ha	2 (7 Tage)	31.05.2028	09	SF245-02	B4	14
Cyperkill Max	CAG	7456-00	Cypermethrin	0,05 – 0,06	1	28.02.2027	05+07+08+09	SF245-02	B1	7
Decis forte	BAY	7418-00	Deltamethrin	0,05	1	15.08.2027	05+07+08+09	SF245-02	B2	7
Eradicoat / Kantaro	CET	A156-00/-60	Maltodextrin	37,5	20 (3 Tage)	28.02.2027	07	SF245-02	B2	F
ERCOLE / KARATE 0,4 GR	OXO	8986-00/-60	lambda-Cyhalothrin	15	1	31.08.2027	09	-	B3	F
Karate Zeon	SYD	24675-00	lambda-Cyhalothrin	75 ml/ha	2 (10-14 Tage)	31.03.2026	08+09	SF1891	B4	14
Mospilan SG / Danjiri	NCE	5655-00 / - 60	Acetamiprid	0,125	2 (14 Tage)	28.02.2027	07+09	SF245-01	B4	7
				0,25	1					14
NeemAzal-T/S	TRF	24436-00	Azadirachtin	2,5	2 (7 Tage)	31.01.2028	09	SF245-01	B4	4
NEU 1153 I EC	NEU	A122-00	Pyrethrine	0,6	2 (5 Tage)	31.08.2026	09	SF245-02	B2	3
Para Sommer	CHD	30526-00	Paraffinöl (CAS 8042-47-5)	7(nur Pflanzgut)	3 (6-8 Tage)	15.08.2026	09	SF245-01	B4	F
SHERPA DOU	SDE	A031-00	Cypermethrin + Piperonylbutoxid	0,25	1	31.01.2027	02+07+08+09	SF245-02	B1	14
SpinTor	DOW	5314-00	Spinosad	50 ml/ha	2 (7 Tage)	31.10.2027	09	SF245-02	B1	14
SPINTOR GR	SDE	A986-00	Spinosad	12 (Auflagen beachten)	1	31.10.2027	09	-	B3	F
Spruzit Neu	NEU	24780-60	Pyrethrine + Rapsöl	8,0	2 (7 Tage)	31.03.2027	09	SF245-02	B4	3
Sumicidin Alpha EC	SCF	24068-00	Esfenvalerat	0,3	1 / 2 (14 Tage)	31.05.2026	05+07+08	SF245-02	B2	14

Handelsprodukt	Zulassungs- inhaber	Zu- lassungs- nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An- wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren- symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen- schutz	Wartezeit in Tagen
TARAK	LIF	7213-00	lambda-Cyhalothrin	75 ml/ha	1	31.07.2026	06+08+09	SF245-01	B4	14
Teppeki (Anmerkung S. 8)	ISK	25691-00	Flonicamid	0,16 (bis BBCH 51)	1	31.08.2027	07	SF245-02	B2	F
Teppeki Ultra	ISK	A991-00	Flonicamid	0,16	1	30.11.2027	-	SF245-02	B2	F
Voliam	CHD	26336-60	Chlorantraniliprole	60 ml/ha	2 (14 Tage)	31.05.2028	09	SF245-01	B4	14
Keimhemmer (Wachstumsregler)										
1,4-Sight	DOF	8692-00	1,4-Dimethylnaphthalin	20 ml/t (Auflagen VA297 beachten!)	6 (28 – 42 Tage)	30.11.2028	07+08+09	SF169, SF267-1, SF529	B3	30
ARGOS	CAG	8950-00	Orangenöl	0,1 l/t (Auflagen VA297 beachten!)	9 (21 Tage)	31.12.2027	02+07+08+09	SF183-1, SF267-1, SF529	B4	F
Biofresh Safestore	FRE	7919-00	Ethylen	0,01 l/m³	1	31.08.2026	02+04+07	SF1471, SF169	B3	F
Biox M	XED	7502-00	Grüne-Minze-Öl	1. 90 ml, ab 2. 30 ml/t	11 (21 Tage)	31.08.2026	07+08	SF155, SF169, SF138, SF1472, SF183-1	B3	F
				2 ml/t/Tag kaltvern. max. 390 ml/t/Lagerung	1					
				max. 90 ml/t und Anwendung + max. 390 ml/t/Lagerung	11 (21 Tage)					
				28 (= 2 * 14) ml/t kalt-verdunsten, max. 390 ml/t/Lagerung	13 (12 Tage)					
CROWN MH	KRE	27233-60	Maleinsäurehydrazid	11 l	1	31.10.2033	-	SF245-02	B4	21
Fazor	AGC	26865-00	Maleinsäurehydrazid	1 x 5 kg/ha	3-5 Wo vor Ernte	31.10.2033	09	SF245-02	B4	21
Fazor Flo	AGC	B139-00	Maleinsäurehydrazid	11,1 l	1 (3-5 Wo vor Ernte)	31.10.2033	-	SF245-02	B4	21
Himalaya 60 SG	AGC	26865-61	Maleinsäurehydrazid	1 x 5 kg/ha	3-5 Wo vor Ernte	31.10.2033	09	SF245-02	B4	21
ICTAN SL 270	KRE	27233-00	Maleinsäurehydrazid	11 l	1	31.10.2033	-	SF245-02	B4	21
Restratin	(12911)	A548-00	Ethylen	12,5 mg/m³	1 (Daueranwendung)	31.08.2026	07	SF1471, SF169, SF250, SF285	B3	F
Molluskizide (Auswahl - aktuell 31 zugelassene Produkte in Kartoffeln + 12 in Ackerbaukulturen)										
Axcela	(14223)	7402-00	Metalddehyd	7,0	3 (14 Tage)	31.12.2027	08	-	B3	F
Derrex	NEU	27086-00	Eisen-III-phosphat	7,0	4	31.12.2031	-	-	B4	F
IRONCLAD	(13484)	A456-00	Eisen-III-phosphat	7,0	4 (7 Tage)	31.12.2031	-	-	B4	F
Metarex Dou	DEO	A425-00	Eisen-III-phosphat + Metalddehyd	5,0	5 (5 Tage)	31.08.2027	-	-	B4	7
Metarex Inov	DEO	7828-00	Metalddehyd	5,0 (max. 17,5 kg/ha*a)	5 (5 Tage)	31.08.2027	08	-	B3	7

Handelsprodukt	Zulassungs-inhaber	Zu-lassungs-nummer	Wirkstoffe	Aufwand l-kg/ha	Zahl der An-Wendungen (Spritzabstand)	Zulassung bis	Gefahren-symbole / GHS	Betreten der Fläche nach Applikation	Bienen-schutz	Wartezeit in Tagen
Slug-Off	DEO	8482-00	Metaldehyd	5,0	5 (5 Tage)	31.08.2027	-	-	B4	F
Sluxx HP	NEU	26683-00	Eisen-III-phosphat	7,0	4	31.12.2031	-	-	B4	F
Rodentizide (Vorratsschutz in Räumen → weitere Rodentizide im Feld für Ackerbaukulturen zugelassen)										
Ratron Giftlinsen	FRU	25388-00	Zinkphosphid (-> Hausmaus)	100 g/Köderstelle	1	31.12.2027	09	-	B3	F
Totalherbizide (Auswahl – aktuell 56 glyphosathaltige Produkte zugelassen – aber viele Produkte dürfen nicht nach der Pflanzung eingesetzt werden!)										
DOMINATOR 480 TF	PIN	26923-00	480 g/l Glyphosat	3,75 - bis 5 Tage n. S.	1	15.12.2026	-	SF245-02	B4	F
Kyleo	NUD	7200-00	2,4-D + Glyphosat	5	1	15.12.2026	07+09	SF245-02, SF275-VEAC	B4	F
Roundup REKORD	MOT	7525-60	720 g/kg Glyphosat	2,5 (bis zur Keimung)	1	15.12.2026	09	SF245-01	B4	F
Sonstige										
MENNO Florades	MEN	44407-00	Benzoessäure	1 - 4%	1	31.08.2033	02+05+07+08	SF271	B3	F
NEMATHORIN 10G	ISK	5005-00	Fosthiazate	30,0	1 (in 4 Jahren)	31.10.2026	06+09	-	B3	F
Basamid Granulat	KST	A117-00	Dazomet	300 - 500	1 (in 3 Jahren)	31.08.2027	07+09	SF499, SF534, SF535, SF540, SF553, SF554	B3	F

Zulassungsablauf und Aufbrauchfristen

Regulärer Ablauf von Zulassungen: Bei Ablauf der Zulassung gilt eine **Abverkaufsfrist** von 6 Monaten sowie anschließend noch eine 12-monatige **Aufbrauchfrist**. Damit dürfen Pflanzenschutzmittel noch **bis 18 Monate nach Zulassungsablauf aufgebraucht** werden.

Gefahrensymbole

T+ = sehr giftig **T** = giftig **Xn** = gesundheitsgefährlich **Xi** = reizend **N** = umweltgefährlich **C** = ätzend

GHS 02 = Gefahr oder Achtung entzündlich

GHS 05 = Ätzwirkung: Kontakt vermeiden; Schutzbrille und Handschuhe tragen. Bei Kontakt Augen und Haut mit Wasser spülen.

GHS 07 = Ausrufezeichen: Bei Hautreizungen oder Augenkontakt mit Wasser oder geeignetem Mittel spülen.

GHS 08 = Gesundheitsgefahr: Vor der Arbeit mit solchen Stoffen gut informieren; Schutzkleidung und Handschuhe, Augen- und Mund- oder Atemschutz tragen.

GHS 09 = Umwelt: Nur im Sondermüll entsorgen, keinesfalls in die Umwelt gelangen lassen.

Anstelle der bekannten Gefahrensymbole treten bei Neu- und Wiedertzulassungen GHS-Piktogramme für Gefahrenstoffe. Die GHS-Piktogramme sind im Anhang erläutert und unter nachfolgendem Link nachzulesen: https://de.wikipedia.org/wiki/Global_harmonisiertes_System_zur_Einstufung_und_Kennzeichnung_von_Chemikalien



GHS02



GHS05



GHS06



GHS07



GHS08



GHS09

Wartezeit F = Die Wartezeit ist durch die Anwendungsbedingungen und/oder die Vegetationszeit abgedeckt, die zwischen Anwendung und Nutzung (z. B. Ernte) verbleibt bzw. die Festsetzung einer Wartezeit in Tagen ist nicht erforderlich.

*** Wartezeit Quickdown – Erläuterung:** Auch in der Anwendung zur Krautabtötung hat das Produkt Quickdown zwar die Wartezeit F, dennoch gilt über die Anwendungsbestimmungen ein „Einsatz bis 14 Tage vor der Ernte“.

Bienenschutz

B1 = Das Mittel wird als bienengefährlich eingestuft. Es darf nicht auf blühende oder von Bienen beflogene Pflanzen ausgebracht werden; dies gilt auch für Unkräuter.

B2 = Das Mittel wird als bienengefährlich, außer bei Anwendung nach dem Ende des täglichen Bienenfluges in dem zu behandelnden Bestand bis 23.00 Uhr, eingestuft (B2). Es darf außerhalb dieses Zeitraums nicht auf blühende oder von Bienen beflogene Pflanzen ausgebracht werden; dies gilt auch für Unkräuter.

B3 = Aufgrund der durch die Zulassung festgelegten Anwendungen des Mittels werden Bienen nicht gefährdet.

B4 = Das Mittel wird bis zu der höchsten durch die Zulassung festgelegten Aufwandmenge oder Anwendungskonzentration als nicht bienengefährlich eingestuft

Neue Auflagen 1,4-Sight / ARGOS:

VA297 = Die Anwendung des Mittels mit verbrennungsmotorgetriebenen Heißnebelgeräten darf ausschließlich mit Geräten erfolgen, bei deren Aussetzen der Mittel-/Wirkstoffstrom automatisch unterbrochen wird.

Weitere (oben nicht genannte) wichtige Auflagen von Teppeki / AFINTO / Alakazam:

In Pflanzkartoffeln Einsatz nur bis BBCH 15 einsetzbar. Hier gilt VV211. Bei Konsumware gilt VV232. Unbedingt beachten, denn Flonicamid-Rückstände in Kartoffeln sind ein relevantes Thema.

VV232 = Das Mittel darf nicht in Tankmischungen mit ölhaltigen/auf ölbasierenden Pflanzenschutzmitteln oder Zusatzstoffen ausgebracht werden.

VV211 = Behandelte Kulturen nicht als Lebens- oder Futtermittel verwenden, auch nicht nach Verschnitt mit unbehandeltem Erntegut.

Besondere NG-Auflagen für einzelne andere Produkte:

NG340-2 = Auf derselben Fläche innerhalb eines Kalenderjahres keine zusätzliche Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, die den Wirkstoff Azoxystrobin enthalten

NG338-1 = Auf derselben Fläche innerhalb eines Kalenderjahres keine zusätzliche Anwendung von Mitteln, die den Wirkstoff Ametoctradin enthalten

NG339 = Die maximale Aufwandmenge von 800 g Ametoctradin pro Hektar und Jahr auf derselben Fläche darf - auch in Kombination mit anderen diesen Wirkstoff enthaltenden Pflanzenschutzmitteln - nicht überschritten werden.

Einschränkungen der Betretung der Fläche bzw. des Kartoffellagers nach der Ausbringung des Pflanzenschutzmittels

SF138 Ein Begehen behandelter Lager ohne Körper- und Atemschutz ist erst 24 Std. nach Abschluss der Behandlung erlaubt.

SF1471/ Räume während der Einwirkungszeit des Mittels nur mit Körper- und Atemschutz betreten. Nach der Einwirkungszeit/vor dem Aufenthalt von Personen in den Räumen diese gründlich lüften.

SF1472	
SF155	Schutzhandschuhe und Arbeitskleidung tragen beim Reinigen von kontaminierten Oberflächen.
SF169	Während der Behandlungsmaßnahmen sind die Räume/Lager mit einem Warnhinweis zu kennzeichnen.
SF182	Beim Umgang mit behandelten Kartoffeln sind Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) und Standardschutzanzug (Pflanzenschutz) zu tragen.
SF183-1/ SF184	Beim Umgang mit behandelten Kartoffeln sind Schutzhandschuhe zu tragen. / Beim Umgang mit behandelter Erde und bei nachfolgenden Pflanzarbeiten Schutzhandschuhe 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.
SF245-01	Behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten.
SF245-02	Es ist sicherzustellen, dass behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Pflanzenschutzmittelbelages wieder betreten werden.
SF250	Behandelte Räume dürfen nach der Belüftung ohne Atemschutzausrüstung erst unterhalb einer Ethylenkonzentration von 1 ppm in der Raumluft betreten werden.
SF264	Behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten. Dabei sind lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk zu tragen.
SF264-7	Behandelte Flächen/Kulturen erst nach dem Abtrocknen des Spritzbelages wieder betreten. Dabei sind nach Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk zu tragen.
SF267-1	Vor dem Wiederbetreten sind die behandelten Bereiche gründlich zu lüften. Hierzu sind alle Kühlerlüfter mit Höchstleistung für mindestens 30 Minuten zu betreiben.
SF271	Kontakt mit behandelten Oberflächen/Geräten erst nach Abtrocknung des Belags.
SF274-2	Nachfolgearbeiten/Inspektionen auf/in behandelten Flächen/Kulturen dürfen grundsätzlich erst 2 Tage nach der Ausbringung des Mittels durchgeführt werden.
SF275-21AC	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit dem direkten Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 21 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
SF 275-3AC	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 3 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
SF275-2AC/ SF275-7AC/ SF275-10AC/ SF275-14AC/ SF275-28AC	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 2 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden / [...] innerhalb von 7 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden / [...] innerhalb von 10 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden / [...] innerhalb von 14 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden / [...] innerhalb von 28 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
SF275-14O S	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 14 Tagen nach der Anwendung in Obstbaumkulturen und in Strauchbeerenobst lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden
SF 275-42AC	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 42 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
SF275-35GE	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit dem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 35 Tagen nach der Anwendung in Gemüse lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
SF275-28WE	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen innerhalb von 28 Tagen nach der Anwendung in Weinbau lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
SF275-EEAC	Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen bis einschließlich Ernte lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.

- SF275-VEAC** Es ist sicherzustellen, dass bei Nachfolgearbeiten/Inspektionen mit direktem Kontakt zu den behandelten Pflanzen/Flächen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen bis unmittelbar vor der Ernte lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
- SF278-56AC** Es ist sicherzustellen, dass die Arbeitszeit in den behandelten Kulturen innerhalb von 56 Tagen nach der Anwendung in Ackerbaukulturen auf maximal 2 Stunden täglich begrenzt ist. Dabei sind lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk sowie Schutzhandschuhe zu tragen.
- SF280** Es ist sicherzustellen, dass bei Tätigkeiten mit direktem Kontakt zu den behandelten Kartoffeln nach der Anwendung und bis einschließlich Pflanzen der Knollen lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk getragen werden.
- SF282** Es ist sicherzustellen, dass beim manuellen Entfernen von Schosserrüben ein T-Shirt, eine lange Arbeitshose und ein festes Schuhwerk getragen werden.
- SF285** Es ist sicherzustellen, dass sich während der Anwendung des Mittels in Gewächshäusern bis zum Abschluss des Lüftungsvorganges keine unbeteiligten Personen in einem Abstand von mindestens 10 m um das behandelte Gewächshaus aufhalten.
- SF499** Die Originalverpackung darf nur im Freien geöffnet und nach Gebrauchsanweisung angewendet werden. Nach Entnahme des Mittels ist die Originalverpackung wieder ordnungsgemäß zu verschließen.
- SF529** Der Generator für das Begasungsmittel darf nur als Teil eines geschlossenen Systems und außerhalb der behandelten Räume/Lager verwendet werden. Die Räume/Lager sind während der Behandlungsmaßnahmen geschlossen zu halten.
- SF534** Über die Anwendung sind Aufzeichnungen gemäß "Guter fachlicher Praxis" zu führen. Dabei sind Maßnahmen zur sicheren Durchführung der Behandlung (Aufwandmenge, Größe der behandelten Fläche, Einrichtung der Sperrzone, Beschilderung, Einhaltung der Sicherheitszone) schriftlich, auch unter Beilage von Fotografien, zu dokumentieren.
- SF547** Es ist sicherzustellen, dass behandelte Flächen/Kulturen nach der Anwendung und bis einschließlich Ernte nicht durch unbeteiligte Dritte betreten werden können.
- SF535** Die Anwendung darf nicht durchgeführt werden, wenn die Bodentemperatur in 10 cm Tiefe kleiner als 8 Grad Celsius bzw. größer als 30 Grad Celsius beträgt. Die Umgebungstemperatur darf während der Applikation 40 Grad Celsius nicht übersteigen.
- SF553** Grundsätzlich ist ein Sicherheitsabstand von 25 m von der Grenze des behandelten Gewächshauses bzw. Feldes zu Bereichen, in denen sich Menschen dauerhaft aufhalten, einzuhalten. Für die Dauer von 14 Tagen ab Beginn der Behandlung ist eine Sperrzone von 5 m um das Gewächshaus bzw. das Feld einzurichten, die mit Warnschildern zu kennzeichnen ist.
- SF555-2** Es ist sicherzustellen, dass behandelte Flächen/Kulturen für 2 Tage nach der Anwendung nicht durch unbeteiligte Dritte betreten werden. Dies kann z. B. durch das Aufstellen von geeigneten Warnschildern erfolgen, die das Betreten der behandelten Fläche verbieten. Dies gilt nicht, sofern landesspezifische Regelungen existieren, durch die abweichende Betretungsverbote festgelegt werden, die mindestens dem im ersten Satz beschriebenen Umfang entsprechen.
- SF554** Es dürfen nur Einzelflächen bis 1,1 ha behandelt werden. Zwischen behandelten Flächen ist ein Mindestabstand von 50 m einzuhalten.
- SF606-1** Es ist sicherzustellen, dass beim Reinigen der Beizanlage Arbeitskleidung und festes Schuhwerk (z.B. Gummistiefel) getragen werden.
- SF615** Für die Kartoffelbehandlung bei der Einlagerung im Spritzverfahren dürfen nur Geräte mit geeigneter Abschirmung zur Vermeidung von Abdrift verwendet werden.
- SF6171** Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) und Chemikalienschutzanzug entsprechend den Anforderungen zum Typ 4 gemäß BVL-Richtlinie für die Anforderungen an die persönliche Schutzausrüstung im Pflanzenschutz, in der jeweils geltenden Fassung, tragen beim Reinigen der Beizgeräte.
- SF618** Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz) und Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel tragen beim Reinigen der Beizgeräte.
- SF6181** Universal-Schutzhandschuhe (Pflanzenschutz), Schutzanzug gegen Pflanzenschutzmittel und Gummischürze tragen beim Reinigen der Beizanlage.

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

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

Kontrolle auf Schädlinge

Datum	Schädling	Befall (Anzahl m ²)	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, Quelle: <https://www.bmel.de/themen/landwirtschaft/pflanzenbau/pflanzenschutz/gute-fachliche-praxis.html>)**“ 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

(Die Bestandsliste der auf dem Betrieb vorhandenen Pflanzenschutzmittel muss bei Änderungen, spätestens nach einem Monat aktualisiert werden!)

[illegible]

¹ Außenbereich / Gewächshaus

Gefahrstoffverzeichnis PSM

(Die Bestandsliste der auf dem Betrieb vorhandenen Pflanzenschutzmittel muss bei Änderungen, spätestens nach einem Monat aktualisiert werden!)

Bitte **alle** Pflanzenschutzmittel aus dem Lager eintragen und die entsprechende Gefahrenklasse ankreuzen. (Jedes Mittel muss nur 1 x erfasst werden)

Pflanzenschutzmittel / Gefahrstoff									

Gefahrstoffverzeichnis PSM

(Die Bestandsliste der auf dem Betrieb vorhandenen Pflanzenschutzmittel muss bei Änderungen, spätestens nach einem Monat aktualisiert werden!)

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	Explosiv
	GHS02	Entzündlich
	GHS03	Oxidierend
	GHS04	Komprimierte Gase
	GHS05	Ätzend, Reizend
	GHS06	giftig, sehr giftig
	GHS07	sensibilisierend
	GHS08	Gesundheitsgefahr
	GHS09	Umweltgefährlich

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 Mengenskalisierung ☐ 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
Muster: Waage	Bis 10 kg	20.12.12	In Ordnung				
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 mikrobiologische, chemische und physikalische Wasserqualität Jahr 20__

Verwendung des Wassers	☐ Reinigung ☐ Beregnung ☐ Pflanzenschutzmaßnahmen ☐ Keimhemmung ☐ Waschen ☐ sonstiges: _____		
Herkunft des Wassers	☐ Brunnen ➡ geringes Risiko ☐ Oberflächengewässer (See, Bach, Fluss) ➡ mögliches Risiko ☐ öffentliche Trinkwasserversorgung ➡ kein Risiko ☐ unbehandeltes Abwasser ☐ behandeltes Abwasser		
Mögliche Verunreinigungsquellen in der Nähe	☐ Tierhaltung ☐ Sonstige _____ ☐ keine		
Bewässerungsmethode	☐ Großflächenregner ☐ Tröpfchenbewässerung ☐ _____		
Zeitpunkt der Anwendung (Entwicklungsstadium der Pflanze)			
Kulturen	☐ Kultur wird roh verzehrt ☐ Kulturen, die vor dem Verzehr immer gekocht werden (Kartoffeln)		
Ort der Anwendung	☐ 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).			☐ regelmäßige Wasseranalyse (Kartoffeln werden vor dem Verzehr immer gekocht, deshalb ist die mikrobielle Gefährdung sehr gering). Leitungen werden gespült ☐ 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 mikrobiologische, chemische und physikalische Wasserqualität Jahr 20__

Mögliche Risiken	Risiko vorhanden		Maßnahmen zur Beherrschung eines möglichen Risikos
	ja	nein	
Chemische Verunreinigung (Nitrat usw.)			☐ regelmäßige Analyse des Wassers
Physikalische Verunreinigung (hohe Sedimentfracht, Müll, Plastikflaschen, Gras, Sand)			☐ Filtern, Reinigen des Wassers, regelmäßige Wasseanalyse
Wasser kommt in direkten Kontakt mit dem Produkt			☐ Wartezeiten einhalten, Ernteprodukt mit Trinkwasser waschen
Kulturen werden vor dem Verzehr nicht gekocht (roh verzehrt)			☐ Abspülen mit Trinkwasser

Für die Bewässerung liegt eine behördliche Genehmigung vor. ☐ Ja ☐ nein

Aufgrund der Gefährdung wird folgende Häufigkeit der Analysen festgelegt:

☐ jährlich ☐ alle 2 Jahre ☐ alle 3 Jahre ☐ ____ Jahre

Die im Rahmen der Wasseranalyse festgestellten Abweichungen müssen vor der nächsten Anwendung beseitigt werden!!

Der Wasserbedarf wird mit Hilfe folgender Daten bestimmt:

☐ Pflanzenbestand ☐ Wettervorhersage ☐ Niederschlagsmessung ☐ Sonstiges ☐ Bodenfeuchtemessung

Probenahmeort: _____

Wasseranalyse mit Stand _____ liegt vor.

Ergebnis der Wasseranalyse: ☐ Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet (Grenzwert Escherichia coli unter 1000KbE/100 ml wird eingehalten)
☐ Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck bedingt geeignet, Durchführung von Maßnahmen notwendig, durchgeführt und dokumentiert
☐ Wasser ist für den vorgesehenen Verwendungszweck nicht geeignet

Datum: _____ Unterschrift: _____

Risikoanalyse Wassernutzung Jahr 20__

Bitte ankreuzen:

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

Bezeichnung	Mögliche Risiken	Kategorie *	Wahrscheinlichkeit des Auftretens	Maßnahme	Maßnahme umgesetzt	Maßnahme wirksam
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 ☐ _____		
Verwendung von Wasser	Verunreinigung der Verteilersysteme		☐ gering ☐ mittel ☐ hoch			
Speicherung von Wasser	Verunreinigung von Wasserspeichern		☐ 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

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

- 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.

Erntevorbereitung

Verfahrensanleitung zur Erntevorbereitung

- ☐ Vor der Ernte werden Reifezustand, Boden- und Witterungsverhältnisse eingeschätzt.
- ☐ Vor der Ernte wird das Kontaminationsrisiko der Ernteprodukte, durch Unkräuter, Wild-, Nagetiere und Spaziergänger mit Hunden eingeschätzt

Zur Risikominimierung werden ggf. folgende Maßnahmen durchgeführt.

- ☐ Einweisung des Erntepersonals
- ☐ Aufstellen von Wildzäunen
- ☐ Aufstellen von Hinweisschildern
- ☐ Entfernung von Unkraut vor der Ernte

Verfahren überprüft am: _____
(Datum, Unterschrift)

Vorerntebonitur

Datum	Schlag / Sorte	Visuelle Kontrolle auf Reifezustand, Boden- und Witterungsverhältnisse		
		unkritisch	kritisch	Bemerkung

Lagerdokumentation

Betrieb: _____

Lager (Lagerbezeichnung/-nummer): _____

Produktherkunft (Schlag-/Lagerbezeichnung): _____

vorheriger Lagerinhalt: _____

Lagerreinigung:¹ O nein O ja falls ja, Verfahren: O Besen O Staubsauger

☐ HD-Reiniger ☐ Schlauch ☐ sonstiges Verfahren: _____

Trocknung Erntegut: ☐ nein ☐ ja Verfahren: _____

Feuchtegehalt bei Einlagerung Partie 1: _____% . Partie 2: _____%

[illegible]

Auslagerung/Umlagerung (Datum): von _____ bis _____

¹ Entsprechend Reinigungs- und Desinfektionsplan für Lagerräume.

Erntejahr: 20__

Anschrift: _____

Fruchtart: _____ Sorte: _____

Einlagerungsdatum von: _____ bis: _____

S

[illegible]

Zielort der Auslagerung: 0 Verkauf

O Umlagerung Lagerbezeichnung: _____

² 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> </tr> </table>	O	G	K												
O	G	K														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ifd. Nr.*	Datum Kontrolle*	Bereich/ Köderstelle (Nummer)*	Beobachtung/Feststellung* 0 = kein Befall 1 = Befall	Monitoring (M)/ Bekämpfung (B)*	Schädling*	Köder/Mittel/Maßnahme* (z.B. ungiftige Fraßköder, Giftköder (mit Wirkstoffangabe), Schlagfalle)	Verbrauch (Menge)	Anwender (Name)	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
Produkte entsprechen nicht der Kundenanforderung (z.B. mehr Pflanzenschutzwirkstoffe als zulässig, fehlerhafte Produkteigenschaften (Farbe, Größe...))	• <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u> • Produkte an Kunden mit anderen Kundenanforderungen vermarkten • alternative Verwendung (z.B. Industrieverwertung, Abgabe an Tafeln) • ggf. Rücknahme, wenn Ware schon an den Kunden gegangen ist	
Produkte entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen und sind nicht verkehrsfähig (z.B. Rückstandshöchstmengenüberschreitung, Nichteinhaltung der gesetzlichen Vermarktungsnormen)	• <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u> • ggf. Rücknahme, wenn die Ware schon an den Kunden gegangen ist • alternative Verwendung (z.B. Industrieverwertung) • Produkte ggf. vernichten oder energetisch verwerten (z.B. in Biogasanlage)	
Produkte sind (anderweitig) kontaminiert und entsprechen nicht den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit (z.B. durch biologische, chemische oder physikalische Einflüsse; mangelnde Hygiene, Überschwemmung oder Betriebsmittel)	• <u>betroffene Produkte kennzeichnen/separieren</u> • Produkte ggf. vernichten oder energetisch verwerten • alternative Verwendung, je nach Kontamination • Lager reinigen/desinfizieren	

Reklamationsaufnahme

Kunde Name	
Datum	

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

Reklamation (Was wurde reklamiert?)

--

Reklamationsursache

--

Korrekturmaßnahme

--

Datum: _____

Unterschrift: _____

Maßnahmen Rückverfolgbarkeit / Retouren

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln wird auf dem Betrieb über alle Stufen bis zum Abnehmer gewährleistet.

Die Rückverfolgbarkeit wird auf unserem Betrieb durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

Maßnahme	Verantwortlicher	Dokumentation
<i>z. B. Ackerschlagkartei, Aufzeichnungen auf Wiegeschein, Verladeformulare usw.</i>		

Retourenmanagement

Retouren von QS-Ware sind als solche zu kennzeichnen und separat zu lagern. Eine Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss dabei berücksichtigt werden.

Alle Retouren müssen erfasst und bewertet werden.

Es werden entsprechende Maßnahmen eingeleitet um Retouren zu verhindern.

Jährlich wird ein Test-Retourenmanagement durchgeführt.

Datum: _____

Unterschrift: _____

GESPERRT

Produkt/Ware: _____

Grund der Sperrung: _____

Sperrung durch: _____ Datum: _____
(Mitarbeiter)

Freigabe durch: _____ Datum: _____
(Mitarbeiter)

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	Durch Kundinnen/Kunden, Lieferantinnen/Lieferanten, Laboranalysenergebnisse usw.
2.	Bewertung des Risikos	- Identifizierung der Gefahr (betroffene Produkte und Personengruppen, Art, Ursache usw.) - Beurteilung nach Auftretenswahrscheinlichkeit und Schwere der Gefahr
3.	Maßnahmen festlegen und durchführen	- Abhängig vom Risiko, ggf. Sperrung, Rücknahme oder Rückruf - ggf. unverzüglich die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren - ggf. unverzüglich die Kunden informieren - Keine Verschneidung mit fehlerfreien Produkten - Vermarktung bzw. Weiterverarbeitung durch Dritte verhindern
4.	Überwachung des Fortschritts	Abhängig von den getroffenen Maßnahmen: Zusammenarbeit mit den Behörden und Kundinnen/Kunden, Rückläufe von Waren usw.
5.	Vorbeugemaßnahmen festlegen	Aus den Erfahrungen lernen und die Ursachen für den Fehler beheben. Überlegen, inwieweit eine Wiederholung möglich ist und welche Maßnahmen zur Vermeidung zukünftig getroffen werden können.

Alle durchgeführten Maßnahmen sind zu dokumentieren. 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.

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Lieferantenlisten

Lieferant	Ort	Ware

Kundenliste

Kunde	Ort	Ware	QS-Ware Gefordert? Ja / Nein

Es muss mindestens einmal jährlich eine detaillierte Massenbilanz anhand eines Beispiels erstellt werden, die alle produzierten, gekauften und vermarkteten Waren umfasst. Ziel ist die plausible Darstellung von Eingangs- und Ausgangsmengen.

Produkt: _____

Tabelle 1 - Massenbilanzierung

Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Rückruf-/Retourenmanagement

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 (Verfahrensanweisung)

- 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 gebührendes 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.

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		

Im Falle eines Rückrufs ist die QS GmbH unverzüglich über das Ereignisfallblatt zu informieren. Des Weiteren sind alle Abnehmer zu informieren, an die bereits Ware aus der Partie geliefert wurde.

Test Rückrufverfahren (muss 1 x jährlich getestet werden)

Welche Ware ist betroffen?

Kultur: _____ Sorte: _____ Lieferdatum: _____ Chargennummer: _____
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: _____

Test Retoure (muss 1 x jährlich getestet werden)

Welche Ware ist betroffen?

Kultur: _____ Sorte: _____ Lieferdatum: _____ Chargennummer: _____

Schlag: _____ Lager: _____

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

Grund der Retoure

Was wurde mit der Retoure gemacht? (z. B. separat gelagert, kontrolliert ...)

Datum: _____ Unterschrift Durchführender: _____

Risikotabelle

Betrieb: _____

Jahr: 20 _____

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
☐	Standort	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	C, P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Schwermetalle	Verunreinigung durch Schwermetalle	C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Bei Verdacht Bodenanalyse
☐	Mikroorganismen	Verunreinigung durch Mikroorganismen	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Analysen, Reinigungsmaßnahmen
☐	GVO	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.
☐	Allergene	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..
☐	Solanin	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 Verlesepersnall aussortiert.
☐	Feldauswahl	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Raststätte, Autobahn, Müllkippe, Golfplatz usw.)	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersnalls erhöhen, Information an Verlesepersnall) evtl. waschen, Fläche ggf. Entsteinen, („Risikoanalyse neue Flächen“)
☐	Vorernteüberprüfung	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkreme auf dem Feld (Wildtiere, Haustiere, Vögel, usw.)	M	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Vorernteüberprüfung	Gefahr der Verunreinigung durch Klärschlamm, Schwermetalle, Öl, Pflanzenschutzmittel	P, C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Ware sperren und nicht abliefern, („Risikoanalyse neue Flächen“)
☐	Vorernteüberprüfung	Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Bewässern	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“) Es besteht keine Gefährdung, da keine zu erntenden Teile der Pflanze benetzt werden, („Risikoanalyse Bewässerungswasser“)
☐	Organische Düngung	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch organische Düngemittel (mikrobiell)	B	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Einarbeiten des organischen Düngers in den Boden, („Risikoanalyse organische Düngung“), Ausbringen des organischen Düngers vor dem Pflanzen
☐	Pflanzenschutz	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Spritzwasser	C, M	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Es 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“)

Risikotabelle

Betrieb: _____

Jahr: 20____

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
☐	Ernte	Fremdkörper durch Erntegeräte (Glas, Holz, Gummi)	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen); Wartung verstärken, („Reinigungsplan“)
☐	Ernte	Gefahr der Verunreinigung durch Öl durch Erntegeräte	C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, („Reinigungsplan“)
☐	Verlesung	Verunreinigung durch Verlesepersonal	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Produkt erneut verlesen, Schulung der Mitarbeiter, („Teilnehmerliste Schulung“)
☐	Verlesung	Fremdkörper durch ungenaue Verlesung	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Aussortieren/Verlesen wiederholen, Schulung der Mitarbeiter, („Teilnehmerliste Schulung“)
☐	Zwischenlagerung	Gefahr der Verunreinigung	C,P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Produkt abdecken, Bereich vorher säubern, intensiver verlesen
☐	Transport (inner- und außerbetrieblich)	Fremdkörper in der Ladung (Holz, Glas, Öl)	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Verlesung intensivieren (Zahl des Verlesepersonals erhöhen)
☐	Transport (inner- und außerbetrieblich)	Verunreinigte Transportfahrzeuge (Vorfracht, Geruch, usw.)	C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Reinigung der Fahrzeuge, („Reinigungsplan“)
☐	Transport (inner- und außerbetrieblich)	Verunreinigungen der Ware durch Vögel usw.	P,C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Nach Beladung werden LKW, Anhänger direkt abgeplant
☐	Waschen	Verunreinigtes Waschwasser	C, M	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Ware, die mit verunreinigtem Wasser gewaschen wurden, sind zu sperren. Über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Betriebsleiter („Risikoanalyse Wasser allgemein“)
☐	Lagerung	Rückstände von Keimhemmungsmitteln (Überdosierung)	C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Verunreinigte Ware entsorgen, („Ackerschlagkartei“), („Lagerdokumentation“)
☐	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“)
☐	Lagerung	Scherben durch Glasbruch	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Scherben entfernen, („Hygienerichtlinie“)
☐	Lagerung	Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremente	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“)

Risikotabelle

Betrieb: _____

Jahr: 20____

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
☐	Lagerung	Verunreinigte Ladeschaufeln (Frontlader, Radlader)	P, C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Vor Benutzung Reinigung der Schaufeln, („Reinigungsplan“)
☐	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
☐	Personalhygiene	Übertragung von Krankheiten durch Mitarbeiter	M	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen kranker Mitarbeiter vom Arbeitsplatz
☐	Personalhygiene	Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, Kleidung)	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Bei Einhaltung der Vorgaben der Hygiene-Richtlinie kein Risikopotential vorhanden
☐	Personalhygiene	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.
☐	Personalhygiene	Rauchen	P, C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Personalhygiene	Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Personalhygiene	Essen (auch Kaugummis, Bonbons), Reste, Krümel usw.	P, C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Essen ist nur im Aufenthaltsraum gestattet
☐	Personalhygiene	Verunreinigung der Ware durch mitgebrachte Medikamente, Verlust	C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	Medikamente sind in der Anlage verboten, Einnahme nur in Aufenthaltsräumen
☐	Personalhygiene	Verhalten bei Verletzungen der Haut	M, P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	

Risikotabelle

Betrieb: _____

Jahr: 20____

Kultur: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Zutreffend *	Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie	Wahrscheinlichkeit des Auftretens *	Hygieneverfahren (Maßnahme, Begründung, Aufzeichnungen)
☐	Personalhygiene	Tragen von Schmuck	P	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	In der Regel werden Handschuhe getragen. Schmuck darf nur verdeckt getragen werden. Keine Gefährdung der Verbraucher.
☐	Personalhygiene	Unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C, B	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Haustiere	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.
☐	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch Arbeitskleidung der Mitarbeiter	B, C	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ hoch	
☐	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	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.
☐	Betriebsspezifische Gefährdung			☐ 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			
Allgemeine Anforderungen						
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: • Sauberkeit • Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut • Abfallentsorgung						
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				

Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereiches

Innenbereich – gut sichtbar vorhanden				
Außenbereich – gut sichtbar vorhanden				

Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen

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 *
- Werkzeuge - Messer - Erntebänder - Maschinen	Nach Bedarf, unter Umständen nach Arbeitsende mit Wasser reinigen	Nach Bedarf		X
		Täglich		M
		Täglich; nach Bedarf		M
		Nach Bedarf		X
Sanitäranlagen	Handwaschbecken, Toilette / Einmalhandtücher auffüllen / Seifenspender kontrollieren / Boden nach Bedarf aufwischen	Täglich; nach Bedarf		X
Transportfahrzeuge / Erntefahrzeuge	Nach Bedarf / nach Ernteende mit Wasser reinigen	Nach Bedarf / nach Ernteende mit Wasser reinigen		
Halle / Fahrzeuge / Gerätehalle	Fegen	Regelmäßig; nach Bedarf		
Verpackungen	Verlustverpackungen ordnungsgemäß lagern / Mehrwegkisten über Kistenwaschanlage	Lager regelmäßig überprüfen, Mehrwegkisten nach Gebrauch		
Großkisten	Nach Auslagern / Vor Saison mit Wasser säubern	Nach Bedarf		
Erntekisten	Kistenwaschanlage	Vor Gebrauch		
Sortieranlage / Sortier-/ Erntebänder	Mit Wasser nach Arbeitsende reinigen	Täglich; nach längerer Pause; vor Arbeitsbeginn		
Arbeitsraum	Fegen / Boden mit Wasser abspritzen / Erntereste ordnungsgemäß entsorgen / kein Zugang für Haustiere	Täglich; in regelmäßigen Abständen		
Aufenthaltsraum	Aufwischen; Putzen	Nach Bedarf; mindestens wöchentlich		

Zu reinigen	Maßnahme	Häufigkeit	Notwendig Ja / Nein	Reinigungsplan vorhanden/ Maßnahmen beschreiben *
Kühl-/Lageraum	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
Sonstiges				

* = 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					
Sanitäranlagen					
Umkleiden					
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 Verbandskasten) 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 Plastiksplittern 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 Plastiksplittern, abgebrochenen Metall- und Messerteilen oder Holzsplittern.

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 gumy 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.
- Îngrijiți 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 deșeuri
- 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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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 Producție 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 Producție de fructe, legume, cartofi (*rumänisch*)



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Schulungstitel / Наименование на обучение:: tytuł szkolenia / Titlul de Formare

.....

Schulungsintervall / Интервал на обучение / Interwał szkolenia / interval de Formare:

.....

Datum / Дата / Data / data:

.....

Referent/in / Говорител/ка / Trener / antrenor:

.....

Sprache / Език / Język / limbă:

.....

Schulungsinhalte / Съдържание на обучение / treść szkolenia / conținutul de Formare:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Teilnehmer:

Name, Vorname Фамилия, Име Nazwisko, Imię Nume, prenume	Datum Дата Data Data	Unterschrift Подпис Podpis semnătură

Schulungsplan für das Jahr 20____

Schulungs- bezeichnung	Schulungs- datum	Schulungsort	Teilnehmer	Referent	Sprache	Schulung durchgeführt Ja / Nein
Hygieneschulung						
Arbeitssicherheit						
QS-Anforderungen						

Datum: _____

Unterschrift: _____

Teilnehmerliste Schulung

Schulungsplan - Themen: (bitte ankreuzen)

- ☐ Hygienerichtlinie, Infektionsschutz
- ☐ Sicherheit und Unfallverhütung am Arbeitsplatz (Umgang mit gefährlichen Maschinen/Geräte, usw.)
- ☐ Vorgehensweise bei Unfällen und Notfällen
- ☐ Anwenderschutz beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln
- ☐ Anwenderschutz beim Umgang mit Düngemittel
- ☐ Anwenderschutz beim Umgang mit Keimhemmungsmitteln
- ☐ Umgang mit Kunststoffen und Kunststoffabfällen
- ☐ Rückverfolgbarkeit
- ☐ Angebotsuntersuchungen (z. B. jährlicher Gesundheitscheck für Mitarbeiter, die Umgang mit PSM haben (ArbMedVV, GefStoffV))
- ☐ weitere betriebsspezifische Themen: _____

Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) - § 5 Angebotsvorsorge

(1) Der Arbeitgeber hat den Beschäftigten Angebotsvorsorge nach Maßgabe des Anhangs anzubieten. Angebotsvorsorge muss vor Aufnahme der Tätigkeit und anschließend in regelmäßigen Abständen angeboten werden. Das Ausschlagen eines Angebots entbindet den Arbeitgeber nicht von der Verpflichtung, weiter regelmäßig Angebotsvorsorge anzubieten.

(2) Erhält der Arbeitgeber Kenntnis von einer Erkrankung, die im ursächlichen Zusammenhang mit der Tätigkeit des oder der Beschäftigten stehen kann, so hat er ihm oder ihr unverzüglich Angebotsvorsorge anzubieten. Dies gilt auch für Beschäftigte mit vergleichbaren Tätigkeiten, wenn Anhaltspunkte dafür bestehen, dass sie ebenfalls gefährdet sein können.

(3) Der Arbeitgeber hat Beschäftigten sowie ehemals Beschäftigten nach Maßgabe des Anhangs nach Beendigung bestimmter Tätigkeiten, bei denen nach längeren Latenzzeiten Gesundheitsstörungen auftreten können, nachgehende Vorsorge anzubieten. Am Ende des Beschäftigungsverhältnisses überträgt der Arbeitgeber diese Verpflichtung auf den zuständigen gesetzlichen Unfallversicherungsträger und überlässt ihm die erforderlichen Unterlagen in Kopie, sofern der oder die Beschäftigte eingewilligt hat.

Datum: _____ Uhrzeit: von _____ bis _____ Uhr Referent: _____

Vor- und Nachname	Aufgabenbereich (Betriebsleiter, Mitarbeiter, Aushilfe, Azubi)	Unterschrift

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 bruch sicherem 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.

Biodiversitätsplan Betrieb:**Jahr: 20_____**

Gesamtbetriebsfläche: ha

Fläche für Biodiversitätsmaßnahmen: ha

O in der Betriebsübersicht/Plan sind Landschaftselemente/Hecken/ usw. eingezeichnet

Mögliche Maßnahme	durchgeführt	geplant	Bemerkung
gemäß Maßnahmenplan Umwelt			
Integrierter Pflanzenschutz (IPS)			
Brache mit Selbstbegrünung			Fläche: _____ ha
Blühstreifen mit heimischen Kräutern bzw. Blumen			Länge _____ m, Breite _____ m
Ackerrandstreifen			
blühende artenreiche Zwischenfrüchte			
vielfältige Fruchtfolge			Fruchtfolge:
Stoppelbrachen			Fläche: _____ ha
Lesesteinhaufen			
Totholzhaufen			
Natursteinmauern			
Obstbäume (heimische Arten)			

Biodiversitätsplan Betrieb:

Jahr: 20_____

Hecken			Länge _____m, Breite _____m
Sitzpfosten für Greifvögel			Anzahl: _____
Nistkästen O Turmfalken O Singvögel O Schleiereulen			
Fledermauskasten			Anzahl: _____
Insektenhotels			Anzahl: _____
Naturnahes Gewässer (Uferrandstreifen)			
Ufergehölze			
Feldgehölze			
Bienenfreundliches Staudenbeet			
Fördern der Bodengesundheit und der Biodiversität des Bodens durch O Fruchtfolgen O reduzierte oder pfluglose Bodenbearbeitung			
Teilnahme an Vertragsnaturschutzprogrammen			
Sonstige _____			

Datum, Unterschrift:

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: _____

Energiequellen & -verbrauch

QS-GAP 6.1.3

Es gibt Aufzeichnungen zum Energieverbrauch, z. B. Lieferscheine über Kraftstoffe oder Abrechnungen von Energieversorgern. Die Aufzeichnungen werden zur Identifikation von möglichen Verbesserungspotenzialen hinsichtlich der betrieblichen Energieeffizienz genutzt. Bei Neuanschaffung von Maschinen und Geräten soll der Energieverbrauch berücksichtigt werden. Maschinen und Geräte sind hinsichtlich der Energieeffizienz zu warten. Der Einsatz von erneuerbaren Energiequellen soll geprüft und, sofern möglich, bevorzugt eingesetzt werden.

Energieform (Gas, Strom, Diesel, etc.)	Energieverbrauch (Verbrauch/Jahr)	Ggf. Kommentar (z. B. Vorkommnisse die zu mehr/weniger Verbrauch geführt haben)	Ggf. mögliche Verbesserung der Energieeffizienz

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 *	☐	☐		
Reste von PSM	☐	☐		
Steine/Erde (nach Sortierung)	☐	☐		
Vliese, Folien, Kunststoffe	☐	☐		
Metalle, Schrott	☐	☐		

* gemäß Anweisung Tankreinigung

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

Beschwerdeverfahren Mitarbeiter

Zuständigkeiten

zuständig für ...	zuständig ist ...
Verfassen von Beschwerden	alle Mitarbeiter
Annahme und Bearbeitung von Beschwerden	Betriebsleiter oder Verantwortlicher laut Funktionsübersicht

Verfahrensweise/Beschreibung

- Beschwerden können von allen Mitarbeitern schriftlich (per Beschwerdeformular V-51) an den Verantwortlichen für Beschwerden weitergegeben werden.
- Die Beschwerdeformulare sind für alle Mitarbeiter zugänglich.
- Der Verantwortliche nimmt die Beschwerden entgegen und nimmt Kontakt zu den Beteiligten auf.
- Der Betriebsleiter/Verantwortliche für Beschwerden ist zur Verschwiegenheit verpflichtet.
- Nach dem Gespräch sollte entschieden werden, ob der Verfahrensweg weitergeführt werden soll oder ob es bereits eine Lösung für die Beschwerde gibt. Dann würde der Verfahrensweg abgeschlossen und alle Beteiligten informiert werden.
- Das Ergebnis wird allen Beteiligten mitgeteilt.
- Der Verfahrensweg der Beschwerde wird anonymisiert dokumentiert. Den Beteiligten werden ggfs. weitere unterstützende Hilfen angeboten.
- Es müssen Aufzeichnungen über alle Maßnahmen, die im Zusammenhang mit der eingegangenen Beschwerde eingeleitet wurden, vorliegen.
- Die Ergebnisse und die Unterlagen sind mindestens 3 Jahre aufzubewahren.

Beschwerdeformular Mitarbeitende

Grund der Beschwerde (vom Mitarbeitenden auszufüllen)

.....
(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift des Mitarbeitenden (freiwillig))

Maßnahme zur Lösung

Verantwortlicher für Maßnahme	Name:	
	Datum:	Unterschrift:

Frist bis zur Erledigung der Maßnahme	Datum:	Unterschrift:
---------------------------------------	--------	---------------

Maßnahme wurde durchgeführt	Datum:	Unterschrift:
-----------------------------	--------	---------------

Risikoanalyse Arbeitsplatz

Betrieb: _____

O Tierhaltung: Tierarten: _____

Anzahl: _____

O Kraftstofflager: Diesel: _____

O Pflanzenschutzmittellager

O Düngemittellager: Düngerart: _____

Menge: _____ t

O Unterkünfte auf dem Betrieb

Gefährdungsmöglichkeit	Gefährdung	Schutzmaßnahmen
Bauliche Einrichtung	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	
Umgang mit Gefahrstoffen (PSM-Lager, Düngemittellager, Kraftstofflager, Kalkstickstofflager, Befüllen der Spritze)	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Verzeichnis der verwendeten Gefahrstoffe Kenntnis der Bedeutung von Gefahrensymbolen
	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Hautkontakt vermeiden
	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Aerosole, Stäube und Dämpfe nicht einatmen
	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Persönliche Schutzausrüstung benutzen
	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Betriebsanweisung gemäß § 20 GefStoffV
Gefahr von Allergien (z. B. Tierhaltung, PSM-Lager, Pflanzensäfte)	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Hautkontakt vermeiden Verwendung persönlicher Schutzausrüstung
Exogen verursachte Hauterkrankungen (mechanische, chemische oder thermische Fehlbelastung der Haut)	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Hautschutz, Hautpflege Aggressive Materialien nicht mit ungeschützten Händen verarbeiten
Allergische Erkrankungen der Atemwege (Einatmen von Aerosolen oder Stäuben)	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung
Umgang mit gefährlichen Maschinen, Geräten, Quetschgefahr	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Unterweisung der Mitarbeiter im Umgang mit den Maschinen
Absturzgefahr	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	
Gefahr durch Einzug	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	
Staplerverkehr	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Anweisungen und Warnhinweise bezüglich Staplerverkehr
Betriebsspezifische Gefährdungen eintragen: 1. _____ 2. _____	☐ kein - gering ☐ mittel ☐ nicht anwendbar	Notwendige Maßnahmen: Zu 1. _____ Zu 2. _____
Erste-Hilfe-Kästen notwendig		☐ Betrieb ☐ Schlepper ☐ _____
Unfälle im letzten Jahr?		☐ Ja ☐ Nein

Bitte ankreuzen:

O Gesamt-Gefährdung im Betrieb wird aufgrund der Analyse als **mittel** eingeschätzt

O Gesamt-Gefährdung im Betrieb wird aufgrund der Analyse als **kein - gering** eingeschätzt

Folgende Anweisungen gelten bei:

- | | |
|--|---|
| ☐ PSM-Lagerung | Alarmplan, Betriebsanweisung Pflanzenschutzmittel, Anwenderschutz |
| ☐ Düngemittellagerung | Betriebsanweisung Düngemittel |
| ☐ Kraftstofflagerung | Betriebsanweisung Diesel |
| ☐ Staplerverkehr | Betriebsanweisung Staplerverkehr |
| ☐ betriebsspezifische Anweisungen der Berufsgenossenschaften | |

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.

Bereich Zutreffendes ankreuzen	Gefahr, Risiko Überwachung durch optische Kontrolle	Risikobewertung 0 = keine 1 = gering 2 = mittel 3 = hoch eintragen	Maßnahme Durchgeführtes ankreuzen bzw. Zeitplan für geplante Umsetzung dazuschreiben
BAULICHE EINRICHTUNGEN			
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 ☐ Anfahrerschutz 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
UMGANG MIT MATERIALIEN			
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
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

Bereich Zutreffendes ankreuzen	Gefahr, Risiko Überwachung durch optische Kontrolle	Risikobe- wertung 0 = keine 1 = gering 2 = mittel 3 = hoch eintragen	Maßnahme Durchgeführtes ankreuzen bzw. Zeitplan für geplante Umsetzung dazuschreiben
MASCHINEN, GERÄTE			
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-, Anhänger-, selbst- fahrende Spritzen	Gefährdung durch Einwirken auf Haut und Schleimhäute		☐ Beschädigte und poröse Schläuche und Verbindungselemente austauschen ☐ Funktionsfähigkeit der Düsen prüfen und ggf. instand setzen ☐ 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 ☐ Gefahrbereiche kennzeichnen
Handwerkzeuge	Schneiden, Stechen		☐ Klingen und Schneiden schärfen, da ein stumpfes Werkzeug abspringen kann ☐ Sicherstellen, dass Griffe fest sitzen ☐ Beschädigte Stiele austauschen ☐ Festen Sitz der Einstielung sicherstellen ☐ Scheide und Köcher als Transportschutz bereit halten
Obstschnitt mit Druckluft- oder Elektroscheren	Quetschen, Schneiden		☐ Scheren 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 Schweißgefährdungszone 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 Kopfhaube 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 Verbünde*“ 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 Verbünde*“ 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)

Wichtige betriebliche Einrichtungen:	
Erste-Hilfe-Material	
Nächstes Telefon	

Wichtige Rufnummern:	
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

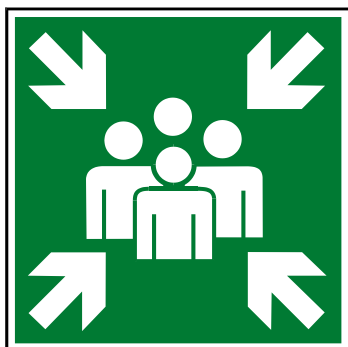
Inhalt der Meldung

Ruhig und deutlich sprechen!

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

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: _____