

Checkliste QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit	
Unangekündigtes Systemaudit	Ja		Nein	
Parallelaudit				
Auditdatum (von)			Auditdatum (bis)	
Auditanfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm)	
Auditdauer (hh:mm)				
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)				
Zertifizierungsstelle				
Nachname, Vorname des Auditors				
Wdh D-Abw./General-K.O.		Bemerkung wdh D- Abw./ General- K.O.		
Kommentare				
Vorläufiges Auditergebnis			Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen	

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Ich bestätige die Angaben zum Betrieb und zur Durchführung des Audits.

Eine Kopie des Auditberichts (mind. des Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Angaben zum Betrieb - Bearbeitung/Ausgegliederte Vermarktung

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	

Geltungsbereich - Bearbeitung/Verarbeitung Vermarktung

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Bearbeitung	450
	Ausgegliederte Vermarktung	460

Angaben zum Betrieb - Erzeugung Kartoffeln

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer (OGK-Nr.)		
Angemeldete Produktionsart-Nr.		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
Name des Bündlers		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	<input type="checkbox"/>	

Geltungsbereich - Erzeugung Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Kartoffelanbau	5001

Zusatzinformationen - Erzeugung Kartoffeln

Angebaute Kulturen (laut Produktliste)		Fläche (ha)
999998	Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware	
211000	Kartoffel	

Angaben zum Betrieb - Erzeugung Obst, Gemüse

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer (OGK-Nr.)		
Angemeldete Produktionsart-Nr.		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
Name des Bündlers		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	<input type="checkbox"/>	

Geltungsbereich - Erzeugung Obst, Gemüse

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Obstanbau (Freiland)	4001
<input type="checkbox"/>	Obstanbau (Geschützter Anbau)	4002
<input type="checkbox"/>	Gemüseanbau (Freiland)	4004
<input type="checkbox"/>	Gemüseanbau (Geschützter Anbau)	4008

Zusatzinformationen - Erzeugung Obst, Gemüse

Angebaute Kulturen (laut Produktliste)		Fläche (ha)
<input type="checkbox"/>	163080 Ananas	
<input type="checkbox"/>	130010 Apfel	
<input type="checkbox"/>	140010 Aprikose	
<input type="checkbox"/>	270050 Artischocke	
<input type="checkbox"/>	231030 Aubergine	
<input type="checkbox"/>	163010 Avocado	
<input type="checkbox"/>	251080 Baby Leaf	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



270080	Bambussprossen	
163020	Banane	
256990/3	Bärlauch; Bärenlauch	
256080	Basilikum	
130020	Birne	
241020	Blumenkohl (Romanesco)	
300010	Bohne (getrocknet)	
260010	Bohne (mit Hülse)	
260020	Bohne (ohne Hülse)	
256990/1	Bohnenkraut	
241010	Broccoli	
153010	Brombeere	
163090	Brotfrucht; Jackfrucht	
254000	Brunnenkresse (Wasserspinat, Zwergkleefarn, Wassermimose)	
0251000/1	Bunte Salate (Lollo, Eichblatt, Batavia), Freiland	
0251000	Bunte Salate (Lollo, Eichblatt, Batavia), Gewächshaus	
120030	Cashewnuss	
163060	Cherimoya; Rambutan	
255000	Chicorée	
231020/1	Chilischote; Pfefferschote/Peperoni	
243010	Chinakohl (Indischer (Chinesischer) Senf, Pak- Choi)	
154020	Cranbeere	
161010	Dattel	
256030/1	Dill	
163100	Durian	
300030	Erbse (getrocknet/Kicher-; Platt-)	
260030	Erbse (mit Hülse)	



260040	Erbse (ohne Hülse)	
213050	Erdartischocke (Topinambur)	
152000	Erdbeere (Freiland)	
152000/1	Erdbeere (Gewächshaus)	
401020	Erdnuss	
999998	Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware	
251030	Eskariol/Breitblättrige Endivie (Radiccio, Endivie, etc)	
0631000	Essbare Blüten	
256100	Estragon (Ysop)	
161020	Feige	
270040	Fenchel	
231020	Gemüsepaprika	
232020	Gewürzgurken	
163050	Granatapfel	
110010	Grapefruit (Pampelmusen, Pomelos, Sweeties, Tangelo, Ugli und andere Hybriden)	
243020	Grünkohl	
163070	Guave	
154050	Hagebutte	
120060	Haselnuss	
154010	Heidelbeere; Blaubeere	
153030	Himbeere	
154080	Holunderbeere (Wilde Vogelbeere)	
213040/1	Ingwer	
130050	Japanische Wollmispel	
154030	Johannisbeere (rot, schwarz, weiß)	
154010/2	Jostabeere	
161060	Kakis, Japanische Persimone	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



161050	Karambole	
212010	Kassava (Dasheen, Eddoe (Japanische Taro), Tannia, Maniok)	
120040	Kastanien	
256010	Kerbel	
162010	Kiwi	
151010/3	Kiwibeere	
220010	Knoblauch	
220010/1	Knoblauch (frisch)	
213030	Knollensellerie	
244000	Kohlrabi (Freiland)	
244000/1	Kohlrabi (Gewächshaus)	
120050	Kokosnuss	
256030/3	Koriander	
153020	Kratzbeeren (Loganbeere)	
251040	Kresse/Garten-/Kapuzinerkresse	
280010	Kulturpilze (Wiesenchampignon, Austernseitling, Shiitake)	
256030/5	Kümmelblätter	
161040	Kumquat	
233020	Kürbis	
256030/4	Liebstöckel	
110040	Limette	
300020	Linse (getrocknet)	
162020	Litschi	
256090	Lorbeerblatt	
120070	Macadamianuss	
256070/1	Majoran	
110050	Mandarine (Clementine, Tangerine, etc)	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



120010	Mandel	
163030	Mango	
252030	Mangold	
162030	Maracuja; Passionsfrucht (Granadilla)	
154060	Maulbeere	
213040	Meerrettich	
256990/2	Melisse/Zitronenmelisse	
233010	Melone (Zuckermelone, Kiwano)	
251041	Microgreens	
256080/1	Minze	
130040	Mispel	
251080/1	Mizuna (Blätter und Keime der Brassica spp)	
213020/1	Mohrrübe, Karotte, Möhre (lose Ware)	
213020	Mohrrübe; Karotte; Möhre (Bund-)	
130020/1	Nashi Birne	
140030	Nektarine	
231040	Okra; Griechisches Hörnchen	
161030	Olive	
0233000	Ölkürbis	
110020	Orange	
256070/2	Oregano	
163040	Papaya; Tamarillo	
120020	Paranuss	
213060	Pastinake	
120080	Pecannuss	
256040	Petersilie (Schnitt-)	
256040/1	Petersilie (Topf)	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



213070	Petersilienwurzel	
140030/1	Pfirsich	
140040	Pflaume (Reneclauder, Mirabelle, Zwetschge)	
231010/1	Physalis/Kapstachelbeere	
120090	Pinienkerne	
120100	Pistazie	
270060	Porree	
252020	Portulak (Winterportulak (Kubaspinat))	
154010/1	Preiselbeere	
500020	Pseudogetreide (Amaranth, Buchweizen, Chiasamen, Quinoa)	
252020/1	Queller	
130030	Quitte	
213080/2	Radieschen (Freiland)	
213080/3	Radieschen (Gewächshaus)	
213080	Rettich (Freiland)	
213080/1	Rettich (Gewächshaus)	
270070	Rhabarber	
242010	Rosenkohl; Kohlsprossen	
256060	Rosmarin	
213010	Rote Bete	
242020	Rotkohl	
251060	Rucola; Rauke	
251020/2	Salat (Eisberg-, Freiland)	
251020/3	Salat (Eisberg-, Gewächshaus)	
251010	Salat (Feld-, Freiland)	
251010/1	Salat (Feld-, Gewächshaus)	
251020	Salat (Kopf-, Freiland)	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



251020/1	Salat (Kopf-, Gewächshaus)	
251020/8	Salat Romana (Freiland)	
256050	Salbei	
140020/1	Sauerkirsche	
022030	Schalotte	
232010	Schlangengurken (Landgurken)	
256020	Schnittlauch	
213090	Schwarzwurzel	
256030/2	Sellerieblätter; Sauerampfer	
243990	Sonstige Blattkohle	
241990	Sonstige Blumenkohle	
256990	Sonstige Frische Kräuter	
161990	Sonstige Früchte - essbare Schale	
163990	Sonstige große Früchte - nicht essbare Schale	
300990	Sonstige Hülsenfrüchte, getrocknet	
162990	Sonstige kleine Früchte - nicht essbare Schale	
242990	Sonstige Kopfkohle	
251990	Sonstige Kopfsalate, andere Salatarten einschl. Brassicaceen	
280990	Sonstige Kulturpilze	
232990	Sonstige Kürbisgewächse - genießbare Schale	
233990	Sonstige Kürbisgewächse - ungenießbare Schale	
120990	Sonstige Nüsse (mit/ohne Schale)	
231990	Sonstige Solanaceae	
251080/9	Sonstige Sprossen und Keimlinge	
270990	Sonstige Stängelgemüse (frisch)	
110990	Sonstige Zitrusfrüchte	
252990	Sonstiger Spinat u. verwandte Arten (Blätter)	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



130990	Sonstiges Kernobst	
154990	Sonstiges Kleinobst und Beeren	
140990	Sonstiges Steinobst	
153990	Sonstiges Strauchbeerenobst	
212990	Sonstiges Tropisches Wurzel- und Knollengemüse	
213990	Sonstiges Wurzel- u. Knollengemüse außer Zuckerrüben	
220990	Sonstiges Zwiebelgemüse	
270010/2	Spargel grün	
270010/1	Spargel weiß	
220020	Speisezwiebeln	
252010	Spinat	
242020/4	Spitzkohl	
154040	Stachelbeere	
162040	Stachelfeige; Kaktusfeige; Pitaya	
270030	Stangensellerie	
252010/1	Stielmus (Rübstil)	
212020	Süßkartoffel	
140020	Süßkirsche	
151010/2	Tafeltraube blau	
151010/1	Tafeltraube hell	
256070	Thymian	
231010	Tomate	
120110	Walnuss	
233030	Wassermelone	
253000	Weinblätter	
213110	Weißer Rüb; Speiserübe; Kohlrübe	
242020/3	Weißkohl	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



250214	Weizenkeimling	
242020/2	Wirsing	
212030	Yamswurzel	
110030	Zitrone	
232030	Zucchini	
234000	Zuckermais	
220020/1	Zwiebel (Silberzwiebeln)	
220040	Zwiebel; (Lauch-, Bund-, Frühlings-)	

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP!)</p>										
a 2 Allgemeine Anforderungen										
a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
a 2.1.1	1	OG,K		Betriebsdaten #						
a 2.1.2	1	OG,K		Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #						
a 2.1.3	1	OG,K	D=K.O.	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
a 2.1.4	1	OG,K		Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.5	1	OG,K		Teilnahme "Ausgegliederte Vermarktung"						
a 2.2 Betriebsführung										
a 2.2.1	1	OG,K		Qualifikation						
a 2.2.2	1	OG,K	D=K.O.	Subunternehmer						
a 2.2.3	1	OG,K		Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik						
a 2.2.4	1	OG,K	D=K.O.	Getrennte Lagerung						
a 3 Anforderungen Pflanzenproduktion										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1 Anforderungen an den Standort										
a 3.1.1	1	OG,K		Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate #						
a 3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz										
a 3.2.1	1	OG,K		Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtige Krankheiten						
a 3.2.2	1	OG,K		Chemische Bodenentseuchung						
a 3.3 Aussaat/Pflanzung										
a 3.3.1	1	OG,K		Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung						
a 3.3.2	1	OG,K		Pflanzengesundheit, Pflanzguteignung und Zukauf Championonsubstrat						
a 3.3.3	1	OG,K		Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung						
a 3.3.4	1	OG,K	D=K.O.	Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes						
a 3.3.5	1	OG,K		Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung						
a 3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)										
a 3.4.1	1	OG,K		Nationale GVO-Gesetzgebung #						
a 3.4.2	1	OG,K		Einsatz von GVO-Sorten und -Produkten						
a 3.4.3	1	OG,K	D=K.O.	Information der Kunden über den GVO-Status der Produkte						
a 3.4.4	1	OG,K		Minimierung der Kontaminierung von nicht-GVO-Produkten						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.4.5	1	OG,K	D=K.O.	Getrennte Lagerung von GVO- und nicht-GVO-Ware						
a 3.5 Düngung										
a 3.5.1	1	OG,K		Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen * #						
a 3.5.2	1	OG,K		Fachkompetenz der verantwortlichen Person						
a 3.5.3	1	OG,K		Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen						
a 3.5.4	1	OG,K		Düngebedarfsermittlung						
a 3.5.5	1	OG,K		Bedarfsgerechte Düngung						
a 3.5.6	1	OG,K		Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz						
a 3.5.7	1	OG,K		Ausbringung von Düngemitteln						
a 3.5.8	1	OG,K		Risikoanalyse für organische Dünger						
a 3.5.9	1	OG,K	D=K.O.	Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs						
a 3.5.10	1	OG,K	D=K.O.	Aufbringung von Klärschlamm						
a 3.5.11	1	OG,K		Verwendung von Gärsubstraten						
a 3.5.12	1	OG,K		Nährstoffgehalte und Bestandsliste Düngemittel						
a 3.5.13	1	OG,K		Lagerung von anorganischen Düngemitteln						
a 3.5.14	1	OG,K		Lagerung von organischen Düngemitteln						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung										
a 3.6.1	1	OG,K	D=K.O.	Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaß						
a 3.6.2	1	OG,K		Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz						
a 3.6.3	1	OG,K	D=K.O.	Einhaltung der Wartezeit *						
a 3.6.4	1	OG,K	D=K.O.	Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln *						
a 3.6.5	1	OG,K	D=K.O.	Sachkundenachweis						
a 3.6.6	1	OG,K	D=K.O.	Einhaltung der Wiederbetretungsfristen						
a 3.6.7	1	OG,K	D=K.O.	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes						
a 3.6.8	1	OG,K		Vermeidung von Abdrift						
a 3.6.9	1	OG,K		Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten						
a 3.6.10	1	OG,K		Liste Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel						
a 3.6.11	1	OG,K	D=K.O.	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6.12	1	OG,K		Kennzeichnung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6.13	1	OG,K		Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis						
a 3.6.14	1	OG,K		Pflanzenschutzmittellager						
a 3.6.15	1	OG,K	D=K.O.	Zugang zum Pflanzenschutzmittellager						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.16	1	OG,K		Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen						
a 3.6.17	1	OG,K	D=K.O.	Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten						
a 3.6.18	1	OG,K	D=K.O.	Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern						
a 3.6.19	1	OG,K	D=K.O.	Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern						
a 3.6.20	1	OG,K		Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.7 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte										
a 3.7.1	1	OG,K	D=K.O.	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität *						
a 3.7.2	1	OG,K		Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität						
a 3.7.3	1	OG,K	D=K.O.	Abwasser						
a 3.8 Wassermanagement										
a 3.8.1	1	OG,K		Nachhaltige Nutzung von Wasser						
a 3.8.2	1	OG,K	D=K.O.	Wasserentnahme und Ableitung						
a 3.8.3	1	OG,K		Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen #						
a 3.9 Ernte und Transport										
a 3.9.1	1	OG,K		Erntevorbereitung						
a 3.9.2	1	OG,K		Aufzeichnungen zur Ernte						
a 3.10 Lagerung und Handhabung von Produkten										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.10.1	1	OG,K		Warenidentifikation im Lager						
a 3.10.2	1	OG,K		Qualitätserhaltende Maßnahmen						
a 3.10.3	1	OG,K		Überprüfung der Messgeräte						
a 3.10.4	1	OG,K	D=K.O.	Schädlingsmonitoring/ -bekämpfung						
a 3.10.5	1	OG,K		Umgang mit nicht konformen Produkten #						
a 3.11 Dokumentation von Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung										
a 3.11.1	1	OG,K		Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen						
a 3.11.2	1	OG,K	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *						
a 3.11.3	1	OG,K	D=K.O.	Kennzeichnung von QS-Ware *						
a 3.11.4	1	OG,K		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
a 3.11.5	1	OG,K		Zeichennutzung						
a 3.11.6	1	OG,K		Produktkennzeichnung						
a 3.12 Verpackung von Ernteprodukten										
a 3.12.1	1	OG,K	D=K.O.	Verpackungsmaterial						
a 3.12.2	1	OG,K		Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung						
a 4 Hygieneanforderungen										
a 4.1 Hygienemanagement										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 4.1.1	1	OG,K		Risikoanalyse Hygiene #						
a 4.1.2	1	OG,K	D=K.O.	Hygienecheckliste/- verfahren						
a 4.1.3	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen						
a 4.1.4	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneanweisungen						
a 4.1.5	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneschulungen						
a 4.1.6	1	OG,K	D=K.O.	Anforderungen an Wasser und Eis *						
a 4.1.7	1	OG,K	D=K.O.	Toiletten für Erntearbeiter						
a 4.1.8	1	OG,K		Eignung der Betriebsmittel						
a 4.1.9	1	OG,K	D=K.O.	Glasbruch bei Lampen						
a 4.1.10	1	OG,K		Umgang mit Glas und Hartplastik						
a 4.1.11	1	OG,K		Zugang von Haustieren						
a 5 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware										
a 5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware										
a 5.1.1	1	OG,K		Wareneingangskontrolle						
a 5.1.2	1	OG,K		Umgang mit Retouren						
a 5.1.3	1	OG,K		Prüfung Rückverfolgbarkeit						
a 5.1.4	1	OG,K	D=K.O.	Warentrennung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.1.5	1	OG,K	D=K.O.	Abgleich Warenein- mit Warenausgang						
a 5.1.6	1	OG,K		Zeichennutzung bei zugekaufter Ware						
a 6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 6.1 Umweltschutz										
a 6.1.1	1	OG,K		Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel						
a 6.1.2	1	OG,K		Umwelt- und Naturschutzplan						
a 6.1.3	1	OG,K		Energieeffizienz						
a 6.1.4	1	OG,K		Substrate						
a 6.2 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 6.2.1	1	OG,K		Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsque- llen						
a 6.2.2	1	OG,K	D=K.O.	Abfalllagerung						
a 6.2.3	1	OG,K		Abfallmanagement						
a 7 Arbeitsbedingungen										
a 7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange										
a 7.1.1	1	OG,K		Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange #						
a 7.1.2	1	OG,K		Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen						
a 7.1.3	1	OG,K		Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 7.1.4	1	OG,K		Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen						
a 7.1.5	1	OG,K	D=K.O.	Mitarbeiterweisung und -qualifikation						
a 7.1.6	1	OG,K	D=K.O.	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz						
a 7.1.7	1	OG,K		Erste-Hilfe-Ausstattung						
a 7.1.8	1	OG,K		Unfall- und Notfallplan						
a 7.1.9	1	OG,K		Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung						
a 7.1.10	1	OG,K		Gesundheitscheck						
a 7.1.11	1	OG,K	D=K.O.	Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte						
a 8 Beschwerdemanagement										
a 8.1 Beschwerdeverfahren										
a 8.1.1	1	OG,K		Beschwerdeverfahren #						
a 9 Empfehlungen										
a 9.1 Anforderungen an den Standort										
a 9.1.1	0	OG,K		Wurden für den Betrieb Bodenkarten erstellt?						
a 9.1.2	0	OG,K		Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 9.2 Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Substratbehandlung									
a 9.2.1	0	OG,K	Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese						
a 9.3 Düngung									
a 9.3.1	0	OG,K	Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über die Angabe des Schwermetallgehalts?						
a 9.4 Pflanzenschutz									
a 9.4.1	0	OG,K	Vermeidung von Abdrift						
a 9.5 Beregnung und Bewässerung									
a 9.5.1	0	OG,K	Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instand gehalten, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit optimal zu nutzen?						
a 9.6 Hygieneanforderungen									
a 9.6.1	0	OG,K	Anforderungen an Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter erfüllt?						
a 9.7 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung									
a 9.7.1	0	OG,K	Werden organische Abfälle auf dem Betrieb kompostiert und für die Bodenverbesserung verwendet, vorausgesetzt dass keine Gefahr der Übertragung von Krankheiten besteht?						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 9.7.2	0	OG,K	Hat der Erzeuger Überlegungen angestellt, wie er den Umweltschutz verbessern könnte, um den Bedürfnissen der örtlichen Gemeinde zu entsprechen sowie die Fauna und Flora nachhaltig						
a 9.7.3	0	OG,K	Wurde die Umstellung von unproduktiven Standorten in Naturschutzgebiete in Erwägung gezogen?						
a 9.7.4	0	OG,K	Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?						
a 9.7.5	0	OG,K	Wird unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit Wasser gesammelt und wiederverwendet?						
a 9.7.6	0	OG,K	Gibt es einen Plan zur Verbesserung der betrieblichen Energieeffizienz?						
a 9.8 Arbeitssicherheit und soziale Belange									
a 9.8.1	0	OG,K	Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?						
a 9.9 Vermeidung von Lebensmittelbetrug									
a 9.9.1	0	OG,K	Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung bezüglich der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug durchgeführt?						
a 9.9.2	0	OG,K	Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug und ist dieser umgesetzt worden?						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
11.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
11.2 Anforderungen an Bearbeitungsprozesse										
11.2.1	1	OG,K		Wasserqualität						
11.2.2	1	OG,K		Umgang mit abweichenden Produkten						
11.2.3	1	OG,K	D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
11.3 Personalhygiene										
11.3.1	1	OG,K		Hygieneschleuse						
11.4 Allgemeine Prozessanforderungen										
11.4.1	1	OG,K		Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
11.4.2	1	OG,K	D=K.O.	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage						
11.4.3	1	OG,K	D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte						
11.4.4	1	OG,K	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
11.5 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess										
11.5.1	1	OG,K		Bodenfreiheit						
11.5.2	1	OG,K	D=K.O.	Einhaltung der Temperaturvorgaben						
11.6 Warenausgang und Retourenmanagement										
11.6.1	1	OG,K	D=K.O.	Endproduktkontrolle						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
11.6.2	1	OG,K	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
11.7 Transport										
11.7.1	1	OG,K	D=K.O.	Temperaturkontrolle *						
11.7.2	1	OG,K		Bodenfreiheit						



Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</p>										
<p>d 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</p>										
d 2.1.1	1			Arbeitnehmervertretung						
d 2.1.2	1			Beschwerdeverfahren						
d 2.1.3	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen						
d 2.1.4	1			Arbeitnehmerinformation						
d 2.1.5	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen						
d 2.1.6	1			Regelmäßige Lohnzahlungen						
d 2.1.7	1			Arbeitsentgelt						
d 2.1.8	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen						
d 2.1.9	1			Pflichtschulausbildung						
d 2.1.10	1			Arbeitszeiterfassung						
d 2.1.11	1			Arbeits- und Ruhezeiten						
d 2.1.12	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
d 2.1.13	1			Umkleidemöglichkeiten						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d 2.1.14	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
d 2.1.15	1			Unterbringung der Arbeitskräfte						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
b I. Regionalfenster										
b I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum Regionalfenster angemeldet haben)										
b I.1.1	1			Identifizierung regionaler Ware						
b I.1.2.	1			Kennzeichnung von Lieferscheinen						
b I.1.3	1			Artspezifische Kulturzeit pflanzliche Erzeugnisse						
b I.1.4	1			Artspezifische Kulturzeit Champignons und Edelpilze						
b I.1.5	1			Mengenplausibilität						

Betrieb: _____ Datum: _____

Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

1. Berechnung der Punktzahl

In die Berechnung gehen die Bewertungen der Empfehlungen nicht ein.

Bewertung	Anzahl	Punktzahl je Bewertung	Produkt aus Anzahl x Punktzahl je Bewertung
A (sehr gut)		100	
B (gut)		75	
C (nicht befriedigend)		50	
D (nicht ausreichend)		0	0
E (nicht anwendbar)		0	0
Anzahl der Bewertungen (A-D)	$\Sigma (1) =$	Summe über alle Produkte	$\Sigma (2) =$
Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen		Erreichte Punktzahl#	
Erreichte Punktzahl = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		von 100	

Das Ergebnis wird mit zwei Dezimalstellen angegeben und wird nicht aufgerundet.

2. Vorläufiges Auditergebnis

Auditergebnis	
Erreichte Punktzahl $\geq 70\%$	Bestanden
Erreichte Punktzahl $< 70\%$	Audit nicht bestanden
K.O.-Bewertung	Audit nicht Bestanden
General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht Bestanden



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Betrieb:

Datum:

Maßnahmenplan

Hiermit bestätige ich, dass die nachfolgend aufgeführten Korrekturmaßnahmen zwischen mir und dem Auditor vereinbart wurden.

Die Zertifizierungsstelle ist spätestens mit Ablauf der im Maßnahmenplan festgelegten Frist über die Umsetzung einer Korrekturmaßnahme zu informieren.
 Hinweis: Die Behebungsfrist beträgt maximal 28 Tage bei den folgenden Dokumentationsanforderungen: 2.1.1, 2.1.2, 3.1.1, 3.4.1, 3.5.1, 3.8.3, 3.10.5, 4.1.1, 7.1.1 und 8.1.1 (Gilt nur für Erzeugung und QS-GAP!)

Ort, Datum

Unterschrift Auditor/en

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Lfd. Nr.	Anforderung Nr.	Bewertung (C, D, KO)	Beschreibung der Abweichung	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Betriebszweig	Behebungsfrist
1					Betriebszweig (OG,K)	



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Betrieb:

Datum:

Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				