

Zusätze bzw. Änderungen zu bestehenden Kontrollpunkten

1.4.8 Kennt der Produzent **oder sein Abnehmer** die Restriktionen hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen im Land/in den Ländern in denen das angemeldete Erzeugnis verkauft werden soll? (Major Must)

1.6.3 Wenn die Substrate auf chemischen Wege für eine Wiederverwendung sterilisiert wurden, gibt es dazu geeignete Aufzeichnungen (**über Ort, Datum der Sterilisation, das verwendete Mittel, die Sterilisationsmethode und den Namen der Person, die die Sterilisation durchgeführt hat und die Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen**)? (Major Must)

1.6.5 Sind die verwendeten Substrate rückverfolgbar bis zum Produzenten und nicht von ausgewiesenen **Naturschutzgebieten**? (Should)

1.7.3 Wurde für neue Standorte **oder bei bereits genutzten Standorten**, wenn sich Gefahren geändert haben, eine Risikoanalyse in Form von Aufzeichnungen durchgeführt? (Major

Must)

1.10.5 Haben alle Mitarbeiter, die mit **gefährlichen** Substanzen, Pflanzenschutzmitteln oder gefährlichen Maschinen umgehen bzw. bezüglich der Hygiene, vorab eine entsprechende Ausbildung erhalten **und wurde Sie gemäß der Risikoanalyse für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen eingewiesen**? (Major Must)

2.1.12 Sind die gelagerten PSM laut aktueller IP-Mittelliste erlaubt **und von welchen, für anderen Gebrauch getrennt bzw. besteht für diese weiteren PSM eine Kennzeichnung**? (Minor Must)

2.3.4 Wird die Schutzausrüstung nach Gebrauch regelmäßig gereinigt **und so gelagert, dass die Kontamination von Kleidung und Ausrüstung verhindert wird**? (Major Must)

2.5.1 Gibt es Unfall- und Notfallpläne sowie dokumentierte Hygieneanweisungen? Erst-Hilfe Maßnahmen, Wich-

tige Rufnummern bei Unfall, Hinweis auf das nächste Telefon, Maßnahmen zur Brandbekämpfung, Hygienemaßnahmen, **Information über evtl. Sicherheitsmaßnahmen** (Minor Must)

2.5.5 Sind die Unterkünfte für die Mitarbeiter bewohnbar und verfügen über grundlegende Einrichtungen, **inkl. eines Raumes zur Lagerung von Speisen und deren Verzehr**? (Minor Must)

2.5.12 Sind alle **Mitarbeiter**, Dienstleister und Besucher über die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften im Bilde? (Minor Must)

2.6.3 Wurden darauf aufbauend **eine dokumentierte Verfahrensanweisung für den Betrieb erstellt**? (Major Must)

2.6.16 **Werden alle Eingangsbereiche zu Gebäuden oder Ausrüstungen angemessen geschützt, um, wo praktisch möglich, den Einfall von Haustieren, Nagetieren und Vögeln zu vermeiden**? (Minor Must)

Änderungen der Wertigkeit (Major, Minor, Should) u. Ergänzungen

1.1.5 Aufzeichnungen zu Flächen und Arten/Sorten **sowie Aussaat- und Pflanzmethoden, -mengen und -terminen** insgesamt vollständig, korrekt und plausibel? (**IP zu Minor Must**)

1.5.4.3 Gibt es eine jährliche Risikoanalyse über die Verschmutzung des Bewässerungswassers? (**Should zu Minor Must**)

1.10.6 Gibt es schriftliche Unterlagen zu den Unterweisungen? (**Should zu Minor Must**)

2.2.5 Konnte nachgewiesen werden, dass Restmengen als Sondermüll entsorgt bzw. an die Verkaufsstelle retourniert wurden und leere PSM-Behälter gereinigt durch ein Wertstoffsammlersystem entsorgt wurden? (**Minor zu Major Must**)

2.5.4 Gibt es einen Verantwortlichen für die Angelegenheiten bezüglich Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden

der Arbeitnehmer? (**Minor Must zu Major Must**)

2.5.10 Werden alle **ständigen** Gefahrenbereiche mit Warnhinweisen gekennzeichnet? (**Should zu Minor Must**)

2.6.10 Wird bei der Handhabung der Erzeugnisse während der Ernte Eis oder Wasser benutzt, wurde es dann aus Trinkwasser hergestellt **und unter Beachtung hygienischer Aspekte gehandhabt, um die Verunreinigung der Erzeugnisse zu vermeiden**? (**Should zu Minor Must**)

2.6.15 Werden bruch sichere Lampen oder Lampen mit einem schützenden Aufsatz verwendet? (**Minor Must zu Major Must**)

2.6.18 Wird Abfallmaterial in gekennzeichneten Räumen aufbewahrt und werden diese regelmäßig gereinigt? (**Should zu Minor Must**)

2.6.19 Werden Reinigungs- und Schmiermittel in gekennzeichneten Räumen und nicht in den Räumen wo abgepackt wird aufbewahrt? (**Should zu Minor Must**)

2.6.21 Werden alle Abfallstoffe **und Ursachen von Umweltverschmutzungen** im Betrieb identifiziert? (**Should zu Minor Must**)

2.6.24 Ist es am Betrieb, **um die Lebensmittelsicherheit zu wahren**, sauber und frei von Abfällen? (**Should zu Major Must**)

2.6.26 Wurde im Hinblick auf sichere und gesunde Arbeitsbedingungen eine Risikoanalyse durchgeführt **und dokumentiert**? (**Should zu Minor Must**)

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!
Ihr SLK - Team!



Informations-Service

AMA Gütesiegel / GLOBALGAP



EUREPGAP wird GLOBALGAP

Am 7. September 2007 hat das EUREPGAP Sekretariat auf seiner 8. internationalen Konferenz in Thailand die Namensänderung von EUREPGAP auf GLOBALGAP bekanntgegeben. Begründet wurde dies mit der enormen weltweiten Verbreitung des Zertifizierungsstandards. Bei mehr als 80.000 zertifizierten Produzenten in 80 Ländern der Erde bedurfte es einer Umbenennung von EUREP auf GLOBAL. Damit sich auch Landwirte und Gärtner aus Chile, Japan, Thailand, China, Kenya, Mexiko und vielen anderen Ländern mehr mit dem Standard identifizieren können. Das EUREPGAP System, der Zertifizierungsablauf bleibt von der Namensänderung unberührt, geändert hat sich nur der Name und das Logo. Die ausgestellten Zertifikate aus dem Jahr 2007 behalten ihre Gültigkeit, wie auf dem Zertifikat angegeben. Erst die neuen Zertifikate 2008, die Sie nach der jährlichen Inspektion erhalten tragen, dann das GLOBALGAP Logo. Viel wichtiger als die Namensänderung ist die Richtlinienüberarbeitung durch das GLOBALGAP

Sekretariat, die neue Version 3.0 des Standards wurde mit 1. Jänner 2008 verpflichtend. Die Neuerungen, die auch in das österreichische AMA Gütesiegelprogramm für Erzeuger von Obst und Gemüse eingearbeitet werden mussten, um die GLOBALGAP Anerkennung nicht zu verlieren, entnehmen Sie bitte den folgenden Seiten.

EUREPGAP WIRD
GLOBALGAP

NEUE GLOBALGAP
VERSION 3.0

ÄNDERUNGEN IM
AMAGAP
(AMA GÜTESIEGEL FÜR
OBST, GEMÜSE UND
SPEISEKARTOFFEL)

EUREPGAP®

ist nun

GLOBALG.A.P.

Neue Kontrollpunkte im AMAGAP (AMA Gütesiegel) aufgrund der GLOBALGAP Richtlinienüberarbeitung

Zur Erinnerung, bei den Kontrollpunkten müssen Major Must zu 100%, Minor Must zu 95% erfüllt und Should - Empfehlungen nicht zwingend erfüllt werden.

1.3.11 Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über einen Nachweis hinsichtlich der Schwermetalle? (Should)

Umsetzung: Rechnungen bzw. Lieferscheine über die zugekauften Handelsdünger müssen wie bisher aufliegen, bei Schwermetallgehalten handelt es sich um freiwillig Angaben der Dünger Industrie, die der Landwirt nicht beeinflussen kann, daher reicht es wenn es nachvollziehbar ist von welchem Hersteller der Dünger bezogen wurde.

1.4.8.1 Wurden Maßnahmen ergriffen, um die jeweiligen Beschränkungen der Rückstandshöchstmengen für den Markt, in den das Produkt verkauft werden soll, einzuhalten? (Major Must)

Umsetzung: Als Nachweis dient die Produktion gemäß ÖPUL-IP Richtlinie und die Teilnahme an den Rückstandsanalysen der AMA Marketing, die nach der österreichischen Gesetzgebung ausgewertet werden. Sollte ein Erzeuger Produkte direkt in das Ausland vermarkten, so muss auf dem Betrieb die entsprechende Produktspezifikation des ausländischen Abnehmers aufliegen.

1.4.8.2 Ist ein Maßnahmenplan vorhanden, der dann greift, wenn es zu einer Überschreitung der Rückstandshöchstmenge im Land der Herstellung oder im beabsichtigten Zielland kommt? (Major Must)

Umsetzung: Seitens der AMA Marketing erhalten Sie mit den jährlichen Unterlagen einen von der SLK erstellten standardisierten Maßnahmenplan, den Sie bei Bedarf ergänzen oder im Original verwenden können.

1.4.9 Sind Rechnungen/Liefer-

scheine zugelassener Pflanzenschutzmittel aufbewahrt worden? (Minor Must)

Umsetzung: Für alle Pflanzenschutzmittel müssen Rechnungen aufliegen.

1.4.10 Gibt es nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen zeitliche Vorgaben für das Wiederbetreten der Kulturen und werden diese überwacht? (Major Must)

Umsetzung: Sofern in der Gebrauchsanweisung der Pflanzenschutzmittel angegeben, müssen diese Wiederbetritts-Wartezeiten aufgezeichnet und eingehalten werden.

1.4.11 Wenn die Pflanzenschutzmittel oder Düngemittel von Beratern ausgewählt werden, können diese Ihre Kompetenz nachweisen? (Major Must)

Umsetzung: Die Berater müssen namentlich bekanntgegeben werden und ihre Qualifikation sollte in irgendeiner Art und Weise nachvollziehbar sein. z. B. Kammerberater, Mitarbeiter privater Beratungsfirmen usw.

1.5.4.4 Wurde das Bewässerungswasser gemäß der in der Gefahrenanalyse festgelegten Häufigkeit analysiert und mikrobiologische Gefahren berücksichtigt? (Minor Must)

Umsetzung: Das Bewässerungswasser muss mittels des von der AMA Marketing zur Verfügung gestellten Formulars (Risikoanalyse Gießwasser) bewertet werden. Stellt sich heraus das ein Risiko für mikrobiologische Verunreinigung besteht, so muss eine bakteriologische Wasseruntersuchung durchgeführt werden.

1.5.6 Kann der Erzeuger die gewählte Bewässerungsmethode hinsichtlich der nachhaltigen Nutzung von Wasser rechtfertigen? (Minor Must)

Umsetzung: Der Produzent sollte nachweisen können, dass er keine Wasserressourcen verschwendet. Anmerkung: Kontrollpunkt hat für Österreich keine große Relevanz.

1.10.15 Gibt es ein dokumentiertes Verfahren für den Fall eines Warenrückrufs registrierter Produkte vom Markt? (Major Must)

Umsetzung: siehe Pkt. 1.4.8.2; Verwendung des zur Verfügung gestellten Maßnahmenplans.

1.11.1 – 1.11.5 Kontrollpunkte GVO (Major und Minor Musts)

Umsetzung: Nach der derzeitigen Rechtslage ist der Anbau in Österreich von gentechnisch veränderten Pflanzen verboten, somit werden diese Kontrollpunkte mit enfällt bewertet.

2.3.3 Sind die Arbeitskräfte (einschließlich Lohnunternehmer) mit angemessener Schutzkleidung ausgestattet, entsprechend der gesetzlichen Anforderungen und/oder Gebrauchsanweisungen oder autorisiert durch eine zuständige Behörde? (Major Must)

Umsetzung: Für alle anfallenden Arbeiten müssen, sofern nötig, entsprechende Schutzkleidung vorhanden sein.

2.5.6 Gibt es eine Dokumentation über sämtliche Mitarbeiter am Betrieb? (Minor Must)

Umsetzung: Eine aktuell geführte Mitarbeiterliste (Fremdarbeitskräfte) muss auf dem Betrieb aufliegen.

2.6.1.1 Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche? (Minor Must)

Umsetzung: Der Verzehr von Le-

Neue Kontrollpunkte - Fortsetzung

bensmitteln und Getränken, sowie das Rauchen ist in Verarbeitungs- und Lagerhallen zu untersagen. Dies ist nur zulässig in eigens dafür ausgewiesenen Betriebsbereichen.

2.6.4 Sind die Lager- und Sammelplätze von Produkten sauber und gibt es einen ausreichenden Schutz vor Schädlingen? (Major Must)

Umsetzung: Lager- und Zwischenlagerplätze sind sauber zu halten und für eine entsprechende Schädlingsbekämpfung, wie bisher, ist zu sorgen.

2.6.5.1 Sind Teile von Verpackungsmaterialien und andere Abfälle, die nicht vom Produkt stammen, vom Feld entfernt worden? (Major Must)

Umsetzung: Wenn Produkte auf dem Feld verpackt werden, so sind die anfallenden Verpackungsreste, sonstiger Müll im Anschluss zu entfernen. Anmerkung: Ein für Österreich an sich selbstverständlicher Punkt.

2.6.12.1 Tragen alle Arbeitskräfte saubere, für den Zweck geeignete Oberbekleidung, welche Produkte vor Verunreinigungen schützt? (Should)

Umsetzung: Den Arbeitskräften sollten wenn möglich, je nach Tätigkeit, Haarnetze, Kappen, Kittel, Schürzen, Handschuhe zur Verfügung gestellt werden. Betrifft in erster Linie Produkthandhabungs- und erste Aufbereitungsschritte.

2.6.12.2 Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleieräume mit Spint für persönliche Sachen? (Should)

Umsetzung: Umkleieräume mit Spint/Schränken sind den Fremdarbeitskräften zur Verfügung zu stellen.

2.6.13.1 Sind alle Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sauber und gut gewartet und von der Bauart geeignet, Verunreinigungen durch Emissionen zu vermeiden? (Should)

Umsetzung: Stapler und innerbetriebliche Transportfahrzeuge sollten in Lager und Verarbeitungsräumen elektrobetrieben sein. Anmerkung: Empfehlung, nicht zertifikatsrelevant.

2.6.13.2 Werden sämtliche Lagerbewegungen gesteuert und verwaltet? (Should)

Umsetzung: Lager ein- und ausgeht sollten erfasst und dokumentiert werden. Anmerkung: Empfehlung, nicht zertifikatsrelevant.

2.6.13.3 Wird bei Produkten, welche lichtempfindlich sind (z.B. Erdäpfel), bei längerfristig genutzten Lagerräumen der Lichteinfall überwacht? (Major Must)

Umsetzung: die verwendeten Lagerräume müssen dem Produkt entsprechend geeignet sein.

2.6.17 Sind Pläne mit den Köderstellen und/oder den Fallen vorhanden? (Minor Must)

Umsetzung: Auf einem Grundrißplan des Betriebes müssen die aufgestellten Fallen/Köder eingezeichnet und durchnummeriert sein.

2.6.17.1 Werden die Köder so platziert, dass andere Tiere keinen Zugang zu diesen haben? (Minor Must)

Umsetzung: Verwendete Köder müssen so platziert bzw. geschützt ausgebracht werden, dass nur der Zielschädling Zugang zum Köder hat. Z.B. Mausboxen, Rattenboxen – Köder liegt geschützt im Inneren.

2.6.17.2 Liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor? (Minor Must)

Umsetzung: Seitens der AMA Marketing wird ein Formular zur Verfügung gestellt, indem die Überwachung der Fallen/Köder eingetragen werden kann.

2.6.27 Gibt es dokumentierte Gesundheits- Arbeits- und Hygienevorschriften sowie -verfahren und schließen sie die Belange der Risikoanalyse ein? (Minor Must)

Umsetzung: Vordrucke aus der AMA Mappe zu Arbeitssicherheit und Hygienevorschriften und Maßnahmen.

2.6.28 Kann der Erzeuger eine Dokumentation des Energieverbrauchs auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nachweisen? (Should)

Umsetzung: Rechnungen über Strom und Erdgas/Öl. Anmerkung: Nicht Zertifikatsrelevant

2.6.29 Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards sicherzustellen? (Minor Must)

Umsetzung: Sofern anwendbar, Lieferscheine mit Handelsklassen Deklaration, bzw. bei Endverpackung Hkl. am Etikett.

2.6.30 Gibt es ein Verfahren, um Messgeräte und Ausrüstungen zu Temperatur- und Gewichtskontrolle zur überprüfen? (Minor Must)

Umsetzung: Schriftliche Festlegung durch den Betriebsleiter wann welche Geräte zur Feststellung der Temperatur und Gewicht überprüft werden müssen.