



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



Erzeugung

Tipps und Hilfestellungen zu häufigen Abweichungen

Pflanzenschutz: Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel

- Berücksichtigen Sie die Zulassung, die Zulassungsdauer und die Aufbrauchfristen der Pflanzenschutzmittel.
- Beachten Sie die maximale Aufwandmenge und die Wartezeiten.

Pflanzenschutz: Sachkundenachweis

- Seit dem 26. November 2015 ist der bundeseinheitliche Sachkundenachweis in Form einer Scheckkarte verpflichtend.
- Jeder Sachkundige muss fortlaufend mindestens alle drei Jahre an einer anerkannten Fortbildung teilnehmen.
- Informieren Sie sich hierzu über die spezifischen Regelungen in Ihrem jeweiligen Bundesland und melden Sie sich rechtzeitig für die Teilnahme an einer Schulung an.

Pflanzenschutz: Einhaltung von Rückstandshöchstgehalten

- Vermeiden Sie unerwünschte Rückstände.
 - Gehen Sie aktiv auf Ihre Nachbarn zu, um mögliche Abdriftrisiken und deren Minderung zu besprechen.
 - Berücksichtigen Sie bei der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln die Windverhältnisse. Gerade in Raumkulturen sind Abdriften über weite Distanzen möglich.
 - Verwenden Sie ggf. grobtropfige, d. h. Abdrift mindernde Düsen sowie Randdüsen mit asymmetrischem Spritzwinkel im Randbereich.
 - Reinigen Sie die Spritze sorgfältig, um unerwünschte Rückstände durch Verschleppungen zu vermeiden.

Lagerung von Produkten: Schädlingsmonitoring/ -bekämpfung

- Erwerben Sie die benötigten Fachkenntnisse oder beauftragen Sie einen externen Schädlingsbekämpfer.
- Berücksichtigen Sie bei einer internen Lösung die erforderlichen Sachkundenachweise für die Durchführung der Schädlingsbekämpfung.



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



- Antikoagulanzen der 1. Generation (Wirkstoffe: Warfarin, Coumatetralyl oder Chlorophacinon) dürfen ohne Sachkunde in und um Gebäude angewendet werden. Im offenen Gelände, im Außenbereich oder der Kanalisation dürfen sie nur von sachkundigen Verwendern eingesetzt werden.
- Antikoagulanzen 2. Generation (Wirkstoffe: Brodifacoum, Bromadiolon, Difeacoum, Difethialon und Flocoumafen) dürfen nur von ausgebildeten Schädlingsbekämpfern und berufsmäßige Verwender (z. B. Landwirte und Erzeuger) mit einem entsprechenden Sachkundenachweis eingesetzt werden.
- Gültige Sachkundenachweise sind:
 - Sachkunde nach Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung
 - Sachkunde nach Tierschutzgesetz § 4 in Verbindung mit einer abgelegte Sachkundeprüfung
 - Sachkenntnis durch Teilnahme an einer spezifischen Schulung mit Abschlusszertifikat
 - Sachkunde nach Anhang I Nr.3 Gefahrstoffverordnung
- Auch bei einem externen Schädlingskämpfer sollten Sie prüfen, ob das Monitoring ausreichend ist und ob der Plan über die eingesetzten Köderboxen mit den tatsächlich aufgestellten Fallen und Köderboxen übereinstimmt.

Hygieneanforderungen: Hygienemanagement

- Nehmen Sie sich Zeit, um alle betrieblichen Prozesse, in denen ihre Produkte durch Keime verunreinigt werden können, auf mögliche Gefahrenquellen zu untersuchen. Überlegen Sie sich Maßnahmen, um diese zu minimieren.
- Neben der Prozesshygiene sollte die Personalhygiene im Fokus Ihrer betrieblichen Hygienemaßnahmen stehen. Dazu gehören u. a. folgende Punkte:
 - Hygieneschulung der Erntemitarbeiter: Schulen Sie Ihre Mitarbeiter u.a. über das Verhalten beim Umgang mit Produkten (z. B. Waschen der Hände nach Toilettenbesuch, nicht spucken, rauchen, essen und trinken während der Arbeit). Wichtig ist, dass die Inhalte der Schulungen verstanden werden. Die Hygieneanweisungen sollten daher in der Landessprache der Arbeitskräfte vorhanden sein.
 - Toiletten für Erntemitarbeiter: Sorgen Sie dafür, dass Ihre Mitarbeiter Zugang zu Toiletten in angemessener Entfernung haben. Organisieren Sie die regelmäßige Säuberung der Toiletten und achten Sie auf die Funktionsfähigkeit der Einrichtung zum Hände-waschen sowie saubere Handtücher oder Einmalhandtücher.



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



- Handhygiene: Die Hände sind regelmäßig zu waschen. Ca. 80 % aller Infektionen werden über die Hände übertragen.
- Die Kontrolle der betrieblichen Hygienevorgaben ist Chefsache. Handeln Sie konsequent, wenn Ihre Hygienevorgaben nicht beachtet werden.