

## **AMAG.A.P. Formulare – jährlich**

Untenstehende Formulare müssen **jährlich bearbeitet** werden. Ein digitales Ausfüllen der Unterlagen wird auch akzeptiert, jedoch müssen diese für 3 Jahre auf dem Betrieb gespeichert bleiben bzw. bei den Kontrollen vor Ort jederzeit eingesehen werden können.

- AMAG.A.P. Selbsteinschätzung

Word Formular **oder** Excel mit der Möglichkeit, nicht zutreffende Kapitel zu filtern

- AMAG.A.P. Aufzeichnungsblätter

- AMAG.A.P. Gefahrenanalysen Wasser

Auch auszufüllen, wenn keine Bewässerung stattfindet → also wenn nur Wasser zur PSM-Ausbringung und/oder Waschwasser für die Ernteprodukte verwendet wird!

- AMAG.A.P. Gefahrenanalysen

1. Lebensmittelsicherheit
2. Organische Düngemittel
3. Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen
4. Neue Standorte / Neue Kulturen

Bei 1.-3. ist es möglich die Gefahrenanalyse bis zu 3 Folgejahre wiederzuverwenden. Allerdings muss an den gegebenen Stellen („Dokumentation Folgejahre“) eingetragen werden, ob und wenn ja welche Änderungen stattgefunden haben.

- AMAG.A.P. Maßnahmenplan Warenrückruf (Test anhand eines realen Lieferscheines)

- AMAG.A.P. Mengenbilanz

für alle zertifizierten Produkte muss die letzte abgeschlossene Vermarktungssaison betrachtet werden, alle Lieferscheine/ Rechnungen müssen aufliegen

- AMAG.A.P. Erzeugererklärung Lebensmittelsicherheit

- Formular „Auslagerung von Arbeitsschritten“

für jeden ausgelagerten Arbeitsschritt, ggf. mit Nachweisen

z.B. bei Auslagerung von PSM Arbeiten → Sachkundenachweis der ausbringenden Person, Prüfbericht PSM Gerät, Rechnung der PSM

- Formular „Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften“

## **Aushänge (zur Erstzertifizierung und Ersatz nach Bedarf)**

Bitte vor der Kontrolle überprüfen, ob noch alle Aushänge an den entsprechenden Stellen am Betrieb vorhanden und gut lesbar sind.

- Aushang „Achtung Gefahrenbereich“ (PSM- / Düngerlager, Förderbänder, Rampen...)

- Aushang „Lager und Schädlingsbekämpfung“

- Aushang „Maßnahmen zur Brandbekämpfung“

- Aushang "Notfallnummern"

- Aushang „Regeln für Besucher“

- Aushang „Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen“

- Aushang „Umgang mit Glas und Hartplastik“

- Aushang „Hygiene am Betrieb“ (auf Deutsch und weiteren Sprachen verfügbar)

## **Merkblätter (zur Erstzertifizierung und Ersatz nach Bedarf)**

Bitte vor der Kontrolle überprüfen, ob alle relevanten Merkblätter vorhanden sind. Die Ablage ist sowohl in Papierform als auch in einem digitalen Ordner möglich.

- Merkblatt „Hygiene und Schulung“
- Merkblatt „Maschinen“
- Merkblatt „Notfallplan“
- Merkblatt „Pestizide“
- Merkblatt „Pflanzenschutz Sicherheitsunterweisung“
- Merkblatt „Wasser“
- Merkblatt „Abdrift“

Alle Formulare, Aushänge und Merkblätter stehen auf der Homepage der AMA-Marketing zum Download bereit (<https://b2b.amainfo.at/de-at/richtlinien-teilnahme/landwirtschaft/obst-gemuese-speiseerdaepfel#downloads>). Sollten Sie nicht die dafür notwendige technische Ausstattung haben, so können Sie bei der AMA Marketing (Kontakt: Sylvia Ernstthaler Tel: +43 50 3151 4492) um Zusendung der Unterlagen in Papierform bitten.

Auch die SLK stellt entsprechende Unterlagen zur Verfügung (abrufbar unter [www.slk.at](http://www.slk.at)). Jedoch ist es ausreichend, entweder die AMA- **oder** die SLK-Unterlagen auszufüllen!

## **Weitere Unterlagen**

Des Weiteren müssen je nach Betrieb folgende Unterlagen aktuell aufliegen:

- aktueller Mehrfachantrag (falls ein MFA bei BBK abgegeben wurde)
- Schlagaufzeichnungen (aktuell, immer für jede Kultur im Zertifizierungsumfang)
- Pläne: Flächenplan, Hof- und Gebäudeplan, Köderplan
- Zukaufsbelege der Betriebsmittel (Saatgut, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Substrate, Wasserbezugsrechnung bei Bewässerung / Waschen, Energierechnung)
- Vermarktungsbelege (Rechnungen / Lieferscheine von Zukauf und Verkauf)
- Analyseergebnisse
  1. Hauptbodenuntersuchungen (alle 6 Jahre auf derselben Fläche)
  2. Wasseruntersuchungen (Mikrobiolog. Untersuchung je nach Kultur und Wasserquelle, Nitratgehalt von Gießwasser bei Erdbeeren und Gemüse alle 3 Jahre, Waschwasser...)
- Bestätigungen:
  1. Erste-Hilfe-Kurs (tagesgenau 5 Jahre)
  2. Fortbildung (innerhalb der letzten 18 Monate)
  3. Sachkundausweis zum Ausbringen von PSM
  4. Überprüfung PSM Geräte (Zeitraum gemäß Landesgesetz)