

Aufzeichnungsvorlagen der AMA Marketing

(Download von der [Homepage der AMA Marketing](#), Stand 02.02.2026)

1. Gefahrenanalysen
2. Gefahrenanalyse Wasser
3. Aufzeichnungsblätter
4. Mengenbilanz
5. Selbsteinschätzung
6. Erzeugererklärung zur Lebensmittelsicherheit
7. Auslagerung von Produktionsschritten
8. Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften
9. Maßnahmenplan / Jährlicher Test „Warenrücknahme“

AMAG.A.P.

GEFAHRENANALYSEN

Version 2.0

Übersicht der Gefahrenanalysen:

1. Gefahrenanalysen LEBENSMITTELSICHERHEIT	Seite 3
Dokumentation Gefahrenanalysen Lebensmittelsicherheit Folgejahre	Seite 11
2. Gefahrenanalyse ORGANISCHE DÜNGEMITTEL	Seite 12
3. Gefahrenanalyse SICHERE ARBEITSBEDINGUNGEN	Seite 13
Dokumentation organische DM und sichere Arbeitsbedingungen Folgejahre	Seite 14
4. Gefahrenanalyse NEUE STANDORTE, NEUE KULTUREN	Seite 15

1. Gefahrenanalysen LEBENSMITTELSICHERHEIT

Jeder Betrieb muss **jährlich** die Gefahrenanalysen zur Lebensmittelsicherheit **durchführen und auf Änderungen prüfen** (siehe Seite 11 und 14 für weitere Gefahrenanalysen).

Es muss bei allen angeführten Punkten bewertet und festgestellt werden, ob eine Gefahr am eigenen Betrieb besteht (Spalte mit J/N).

Die **Gefahr** ist ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens („das Wirkende“) in einem Lebensmittel oder ein Zustand eines Lebensmittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

Sollte eine Gefahr festgestellt werden (Spalte Gefahr mit JA beantwortet), **müssen** Maßnahmen/Verfahren zur Vermeidung bzw. Verminderung der Gefahr angeführt werden.

Sollte keine Gefahr festgestellt werden (Spalte Gefahr mit NEIN beantwortet), **muss** angegeben werden, warum keine Gefahr für den Betrieb besteht.

Das bedeutet, dass die Spalte „Maßnahme/Verfahren des Betriebes“ auf jeden Fall ausgefüllt werden muss.

Im Anschluss an die vorgegebenen Gefahren sollen, sofern erforderlich, zusätzliche betriebsspezifische Gefahren sowie deren Vermeidung bzw. Verminderung dokumentiert werden. Hierzu stehen in jedem Bereich der Gefahrenanalyse leere Tabellenzeilen zur Verfügung.

1.1 Gefahren zur vorsätzlichen Bedrohung:

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend von allen Betrieben für die zertifizierte(n) Kultur(en) ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Produktion/ Betriebsmittel	Kontamination mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren, Schimmelpilze, Parasiten etc.)	Besteht die Gefahr des uneingeschränkten und unüberwachten Zugangs zu Produktionsflächen /Lagerung der Betriebsmittel und ermöglicht damit mutwillige Kontamination von Produkten?		
Wasser (Bewässerung und Waschwasser)	Rückstände von Chemikalien	Besteht die Gefahr des uneingeschränkten und unüberwachten Zugangs zu Wasserquellen und ermöglicht damit die Kontamination des Wassers und in weiterer Folge der Produkte?		
Logistik (z.B.: Zulieferung von Verpackungen, Ablieferung von Produkten	Fremdkörper	Besteht die Gefahr der Zulieferung von kontaminierten Verpackungsmaterialien und ebenso die Gefahr der Kontamination bei der Abholung der Produkte?		
Handhabung/ Lagerung	Diese Gefahren sind speziell in Bezug auf Bedrohungen durch Vorsatz zu bewerten.	Besteht die Gefahr des uneingeschränkten und unüberwachten Zugangs zu Handhabungs- und Lagerbereichen und ermöglicht damit mutwillige Kontamination von Produkten?		
Weitere betriebsspezifische Gefahren:				

1.2 Hygienerisiken Bereich Vorernte:

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend von allen Betrieben für die zertifizierte(n) Kultur(en) ausgefüllt werden.

Produktions- bereich	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Vorernte	Verschmutzung der Kulturen auf dem Feld mit Krankheitserregern	Besteht eine Gefährdung durch Nutztierhaltung in der Nähe der betroffenen Felder?		
		Besteht eine Gefährdung durch eine hohe Dichte von Wildtieren und/oder Schadnagern auf den betroffenen Feldern?		
		Besteht eine Gefährdung durch Haustiere (eigene Tiere, Spaziergänger mit Hunden etc.)?		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			

1.3 Hygienerisiken Bereich Ernte und Transport:

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend von allen Betrieben für die zertifizierte(n) Kultur(en) ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Ernte	Kontamination mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren, Schimmelpilze, Parasiten etc.)	Besteht eine Gefahr durch Produktkontakt mit verschmutztem Wasser (je nach Herkunft) z.B. bei Bewässerung, Zubereitung von Spritzbrühen etc.?		
		Besteht eine Gefahr durch verschmutzte Maschinen, Ausrüstungen mit Bodenresten, Schädlingen, Schädlingskot etc.?		
		Besteht eine Gefahr durch Personal als Überträger - mangelnde persönliche Hygiene, ansteckende Krankheiten, fehlende sanitäre Einrichtungen (Toilette, Waschmöglichkeit)?		
	Physikalische Kontamination Fremdkörper (Boden, Steine, Holzstücke etc.)	Besteht eine Gefahr durch Erntearbeiten bei zu nassen Wetter?		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			

Produktions- bereich	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Transport	Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Parasiten etc.)	Besteht eine Gefahr durch verschmutzte Transportkisten und -fahrzeuge mit Bodenresten, Abfall, Schädlingen oder Schädlingskot?		
	Krankheitserreger Schimmelpilze	Besteht eine Gefahr durch feuchte Transportkisten?		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			
Ernte und Transport	Rückstände v. Chemikalien (Dünger, Pestizide, Öl, Schmiere, Hydraulik- flüssigkeit, Treibstoffe etc.)	Besteht eine Gefahr durch undichte Leitungen, Rohre etc.?		
		Besteht eine Gefahr durch Anwendung von nicht für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln?		
		Besteht eine Gefahr durch Dünger, Pestizide, Öl etc. in Ernte- bzw. Transportbehältern?		
		Besteht eine Gefahr durch Dünger, Pestizide, Öl etc. in Transportmitteln?		
	Fremdkörper (Erde, Steine, Holzstücke, Abfälle etc.)	Besteht eine Gefahr durch verschmutzte Erntegeräte und Transportkisten?		
	Glassplitter	Besteht eine Gefahr durch Verwendung von Glasflaschen bei Ernte oder Transport?		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			

1.4 Hygienegefahren Bereich Handhabung (Waschen, Sortieren, Abpacken) und Lagerung von Ernteprodukten:

Nur von Betrieben, die Produkthandhabung und/oder Lagerung durchführen auszufüllen.

Die Handhabung von Erzeugnissen umfasst alle Arten von Produkthandhabungen nach der Ernte wie z.B. Lagerung, Nacherntebehandlung, Sortieren, Waschen. Ebenso das Schneiden im Sinne von Putzen (nicht essbare Teile entfernen) bei Gemüse.

Stärkere Eingriffe beim Schneiden im Sinne von Zuschneiden, Stückeln und Teilen (z.B. bei Sellerie für Suppengemüse) sind Aufgaben, die nur im Rahmen des auf der folgenden Ebene angesiedelten Lizenzvertrages (Vermarktungsbetrieb) mit AMA-Gütesiegel-Zeichennutzungsrecht durchgeführt werden dürfen.

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend für die zertifizierte(n) Kultur(en) ausgefüllt werden.

Produktions- bereich	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Lagerung	Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Parasiten etc.)	Besteht eine Gefahr durch verschmutzte Verpackungsmaterialien mit Kot von Schädlingen (Nagetiere, Vögel) oder Haustieren?		
		Besteht eine Gefahr durch Kontamination von verschmutzten Paletten, Kisten etc. (beim Stapeln)?		
		Besteht eine Gefahr durch Kontamination von anderen Lagergütern (z.B. Eier – Salmonellen)?		
	Toxine, Schimmelpilze	Besteht eine Gefahr durch falsche Lagerbedingungen (z.B. zu feucht)?		
	Rückstände v. Chemikalien (Dünger, Pestizide, Öl, Schmierere, Hydraulik- flüssigkeit, Treibstoffe etc.)	Besteht eine Gefahr durch Rückstände, Spritzer von Dünger oder Pflanzenschutzmitteln auf Paletten, Kisten?		
		Besteht eine Gefahr durch undichte Leitungen, Rohre etc.?		
Lagerung und Bearbeitung	Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Schimmelpilze, Parasiten etc.)	Besteht eine Gefahr durch Personal als Überträger - mangelnde persönliche Hygiene, ansteckende Krankheiten, fehlende sanitäre Einrichtungen (Toilette, Waschbecken)?		

	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
	Glassplitter	Besteht eine Gefahr durch Glassplitter (zB. Lampenbruch) über Lagerflächen, Abpackeinrichtungen oder innerbetrieblichen Transportwegen?		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			
Bearbeitung	Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Schimmelpilze, Parasiten etc.)	Besteht eine Gefahr durch Verwendung von kontaminiertem Waschwasser?		
	Fremdkörper (Holzsplitter, Metallsplitter, Plastikteile etc.)	Besteht eine Gefahr durch Abpackanlagen in schlechtem Zustand (mangelhaft gewartet und/oder gereinigt)?		
		Besteht eine Gefahr durch mangelhafte Reinigung nach Reparatur- und Wartungstätigkeiten?		
	Fremdkörper (Ringe, Kleidungsteile, Handschuhe etc.)	Besteht eine Gefahr durch mangelnde Schulung und/oder Motivation des Personals, falsche Arbeitskleidung?		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			

1.5 Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug / Verfälschung:

Lebensmittelbetrug kann in der Primärproduktion auftreten, wenn von Lieferanten Betriebsmittel/Materialien bereitgestellt werden, welche den Anforderungen nicht entsprechen.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Produktion	Gefälschte PSM	z.B. illegale Umetikettierung auf den PSM-Gebinden, falsche Angaben auf den Lieferscheinen		
	Gefälschtes Vermehrungsmaterial	z.B. falsche Angaben auf Sackanhänger, Lizzenzen, Lieferscheinen.		
Handhabung/ Lagerung	Nicht lebensmittelzugelassenes Verpackungsmaterial	Lieferung von Verpackungsmaterial, welches fälschlich als lebensmittelzugelassen ausgewiesen wurde		
Weitere betriebsspezifische Gefahren:				

Datum: _____

Durchgeführt von: _____

Dokumentation Gefahrenanalysen Lebensmittelsicherheit für Folgejahre

Beispiel: Wenn die Gefahrenanalysen auf den vorherigen Seiten für das Jahr 2025 durchgeführt wurden, können hier die Folgejahre 2026, und 2027 bestätigt werden.

Änderungen der Gefahren festgestellt

Der detaillierte Hinweis auf geänderte Bedingungen ist direkt in den Gefahrenanalysen zu dokumentieren.

	Änderungen auf den Seiten	Datum	Unterschrift
Version 2.0, Jahr:			
Version, Jahr:			
Version, Jahr:			

KEINE Änderungen der Gefahren festgestellt.

	Datum	Unterschrift
Version 2.0, Jahr:		
Version, Jahr:		
Version, Jahr:		

2. Gefahrenanalyse ORGANISCHE DÜNGEMITTEL

Hinweis: Bei Ausbringung von organischen Düngern müssen Aufzeichnungen belegen, dass die untenstehenden potentiellen Gefahren betrachtet worden sind. Dies betrifft auch wirtschaftseigenen organischen Dünger und Substrate von Biogasanlagen.

Düngerart:

Einsatz bei folgender Kultur vorgesehen:

Gefahrenfaktor	Beschreibung, Begründung
Herkunft des org. Düngers (Landwirtschaft, Kommunen...)	
Lager- bzw. Kompostierungsmethode	
Möglicher Krankheitsdruck	
Nährstoffanalyse (für N,P,K ggf. Standardwerte eintragen)	
Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen (Ausbringungszeitpunkt, Platzierung)	
Sofern Gefahren ersichtlich:	
Unkrautgehalt <i>(z.B. hoch, da unvollständig kompostiert)</i>	
Möglicher Schädlingsdruck	
Schwermetallbelastung	

Der organische Dünger ist aufgrund der oben festgestellten Punkte für die Verwendung:

geeignet

nicht geeignet

3. Gefahrenanalyse SICHERE ARBEITSBEDINGUNGEN

Bereiche für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen	JA/NEIN	bei JA: Umsetzung am Betrieb beschreiben bei NEIN: Korrekturmaßnahmen beschreiben
Sind alle Gefahrenbereiche durch entsprechende Hinweise ausreichend gekennzeichnet? (offene Luken, ungesicherte Aufgänge, rotierende Maschinen,...)		
Sind persönliche Schutzausrüstungen vorhanden? (z.B. Pflanzenschutz, Umgang Maschinen)		
Sind gefährliche flüssige Stoffe im Originalgebinde gelagert? (keine Lagerung in Getränkeflaschen oder Lebensmittelverpackungen)		
Gibt es regelmäßige Gespräche mit den Dienstnehmern, bei denen auch Themen der Arbeitssicherheit angesprochen werden? (gefährliche Situationen/Arbeitsbedingungen)		
Werden Vorfälle und Unfälle dokumentiert?		
Gibt es Regelungen bzgl. Alkoholkonsum für Fremdarbeitskräfte?		
Werden die Dienstnehmer angehalten, ihren Arbeitsplatz sauber und in Ordnung zu halten?		
Werden die Dienstnehmer angehalten, sich und ihre Arbeitskollegen durch ihre eigene Arbeit nicht zu gefährden?		
Sind die Arbeitsgeräte in ordnungsgemäßem, arbeitssicherem Zustand und die Dienstnehmer darauf geschult? Fahrzeuge in verkehrssicherem Zustand?		
Werden nur einwandfreie Leitern und Tritte verwendet und sind diese gegen Abrutschen, Umkippen und übermäßiges Schwanken gesichert?		
Sind die Dienstnehmer jährlich geschult im Umgang mit Erntegeräten (Scheren, Messer, etc.)		
Werden Zutrittsverbote von den Dienstnehmern beachtet? (PSM-Lager, Düngemischstation)		
Ist den Dienstnehmern bekannt, wo der Erste-Hilfe-Kasten und der nächste Feuerlöscher aufbewahrt wird?		
Sind den Dienstnehmern alle wichtigen Telefonnummern bekannt und ist auch ein Telefon zugänglich, um bei Unfällen Hilfe zu holen?		
Weitere Gefahren:		

Ist eine entsprechende Arbeitssicherheit gewährleistet: Ja Nein Datum: _____

Verantwortlicher Sicherheit und Wohlbefinden der Mitarbeiter: _____ Unterschrift: _____

Dokumentation organische DM und sichere Arbeitsbedingungen für Folgejahre

Beispiel: Wenn die Gefahrenanalysen auf den Seiten 12 und 13 für das Jahr 2025 durchgeführt wurden, können hier die Folgejahre 2026, und 2027 bestätigt werden.

Änderungen der Gefahren festgestellt

Der detaillierte Hinweis auf geänderte Bedingungen ist direkt in den Gefahrenanalysen zu dokumentieren.

	Änderungen auf den Seiten	Datum	Unterschrift
Version 2.0, Jahr:			
Version, Jahr:			
Version, Jahr:			

KEINE Änderungen der Gefahren festgestellt.

	Datum	Unterschrift
Version 2.0, Jahr:		
Version, Jahr:		
Version, Jahr:		

4. Gefahrenanalyse NEUE STANDORTE, NEUE KULTUREN

Diese Gefahrenanalyse muss bei Erstzertifizierung für alle (!) Standorte (Feldstücke, Anlagen, Kulturräume) durchgeführt werden.

Ziel ist, potentielle chemische, physikalische und mikrobiologische Gefahren für die Kultur(en) und geernteten Lebensmittel auszuschließen. Kommen neue Standorte hinzu oder ändern sich für bestehende Standorte die Produktionsbedingungen (z.B. neue Kulturen), ist diese Gefahrenanalyse ebenfalls durchzuführen. Schläge mit gleichen Bedingungen (z.B. Nachbarschläge) können zusammenfassend beurteilt werden.

Keine neuen Standorte bzw. keine Änderung der Gefahren: _____

Schlag: _____ **Geplante Kultur:** _____

Standortfaktor	Gefahr J/N	bei JA: Korrekturmaßnahmen beschreiben bei NEIN: Beschreibung zum jeweiligen Punkt
Frühere Nutzung des Standortes		
Klimafaktoren (Frostgefahr, Niederschlag, Überschwemmungen)		
Landwirtschaftliche Faktoren (Abdrift, Erosion, Bodenart-/typ, Neigung)		
Ergebnisse Boden- /Wasseruntersuchung		
Schädlinge / Krankheitsdruck (evtl. besondere Befallslagen)		
Wasserversorgung (Qualität, Verfügbarkeit)		
Tiere in der Umgebung (Tierhaltung, Wildtiere)		
Nutzungsart angrenzender Grundstücke (Industrie, Wohngebiet)		
Sonstige Faktoren: (evtl. Allergene) _____		

Der Standort ist aufgrund der oben festgestellten Punkte für die geplante Kultur: **geeignet** **nicht geeignet**

AMAG.A.P.

GEFAHRENANALYSEN Wasser

für das Jahr 2026

Übersicht:

1. Erläuterungen	Seite 3
2. Gefahrenanalysen Potentielle Einflüsse auf die Umwelt	Seite 4
3. Entscheidungsbaum Wasseranalyse	Seite 5
4. Gefahrenanalyse Gießwasser	Seite 6
5. Gefahrenanalyse Wasser für PSM-Einsatz	Seite 7
6. Anwendungsbedingungen zum Wasser	Seite 8
7. Wasseranalysen Laborbeauftragung	Seite 9

1. Erläuterungen

Im **Merkblatt Wasser** sind neben weiteren Informationen zu den folgenden Gefahrenanalysen auch Details zur korrekten Probenahme, Laboranalysenumfang und Bewertung der Laborergebnisse beschrieben.

Die wichtigsten Hilfsgrößen zu dieser Bewertung sind die **Herkunft des Wassers, die zu bewässernde Kultur und deren Oberflächenbeschaffenheit, die Bewässerungsmethode und ein eventuelles Nacherntewaschen mit Trinkwasser sowie die Verzehrgewohnheiten des geernteten Produktes**. Für eine korrekte Bewertung der Ergebnisse sind der Zeitpunkt und die Probenentnahmestelle von großer Bedeutung. Hinzu kommen das Spektrum und die Bewertung der Parameter im Labor sowie die herangezogenen Richtwerte.

Eine **jährliche Gefahrenanalyse der potentiellen Einflüsse auf die Umwelt** (Seite 4) muss für Wasserentnahmestellen, Verteilersysteme und Bewässerungswasser im Hinblick auf überdurchschnittliche Umweltbelastung durchgeführt und dokumentiert werden. Hier ist ebenso das Wasser und Abwasser beim Waschprozess zu berücksichtigen.

Eine **jährliche Gefahrenanalyse des Wassers, welches vor der Ernte mit den Kulturen in Kontakt kommt** (z.B. Bewässerung, Pflanzenschutz), muss im Hinblick auf mikrobiologische, chemische und physikalische Verunreinigungen durchgeführt werden. In den Gefahrenanalysen muss bewertet werden, ob das jeweils verwendete Wasser für die betroffene Kultur geeignet ist und wie oft das verwendete Wasser mikrobiologisch untersucht werden muss (zusätzliche Hilfe bietet der Entscheidungsbaum auf Seite 5, weitere Erläuterungen dazu befinden sich im Merkblatt Wasser). Die Vorlagen decken das **Wasser für die Bewässerung (Seite 6) und den Pflanzenschutzmitteleinsatz (Seite 7)** ab. Sofern Wasser in einer anderen Art und Weise mit den Kulturen in Kontakt kommt, sind auch hier die Gefahren zu bewerten.

Die **Anwendungsbedingungen** zum Wasser sind auf Seite 8 und mit der Seite 9 haben Sie ein **Formular zur Laborbeauftragung der Wasseranalysen**.

2. Gefahrenanalyse Potentielle Einflüsse auf die Umwelt / Wassernutzungskonzept:

Beurteilung von

Wasserentnahmestelle(n) Verteilersystem Bewässerungswasser Produkthandhabung (Waschwasser, Abwasser des Waschwassers)

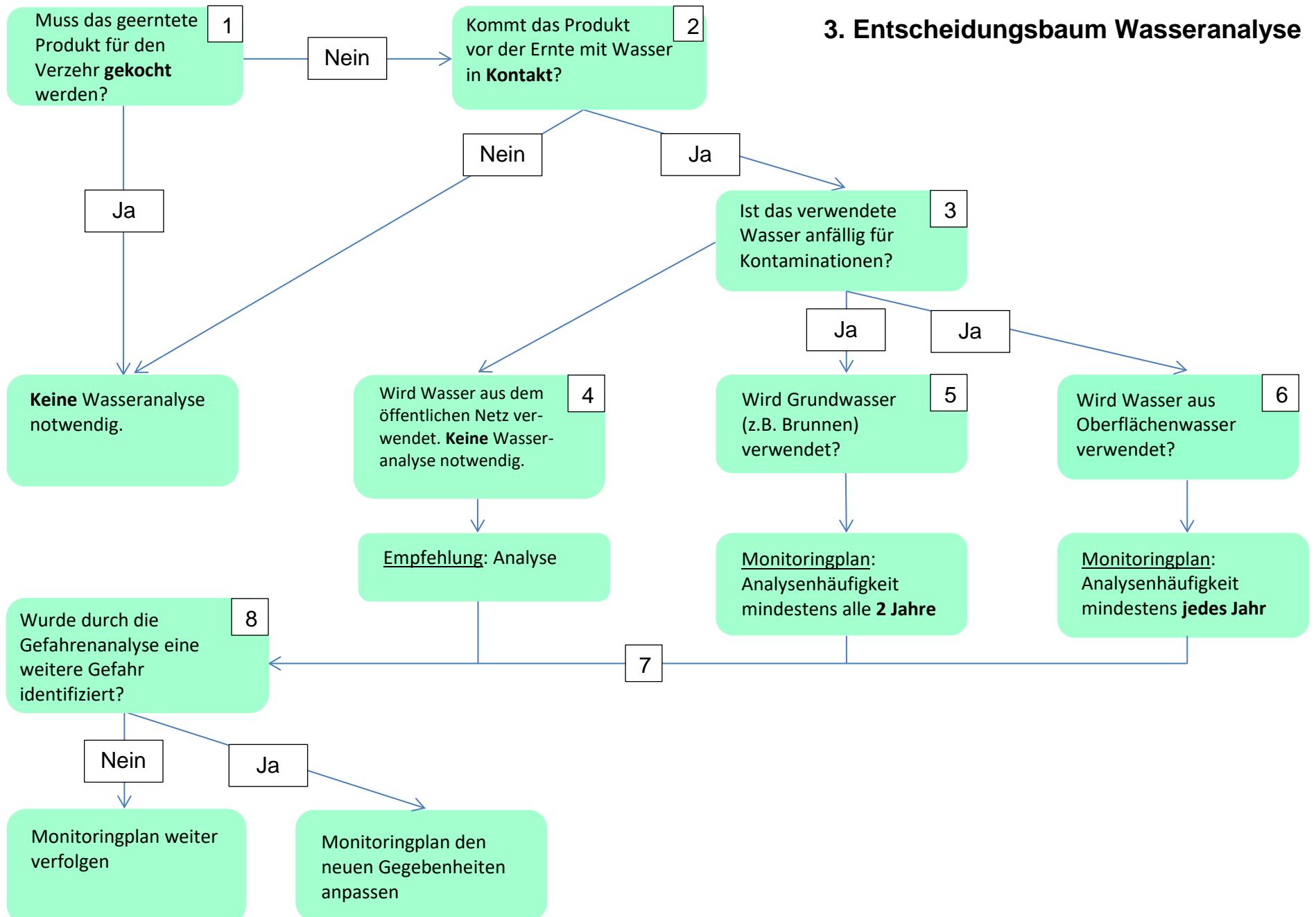
Herkunft des Wassers

Brunnenwasser Oberflächenwasser (Teich, Fluss,...) Wasser aus dem öffentlichen Netz

Standortfaktor	Gefahr J/N	bei JA: Korrekturmaßnahmen beschreiben bei NEIN: Beschreibung zum jeweiligen Punkt
Grundwasserspiegelabsenkung		
Chemikalien ins Grundwasser		
Zu intensive Bewässerung, Staunässe		
Qualität des Bewässerungswassers (Nitrat, Phosphat, Keime etc.)		
Ausbringung Dünger mit Bewässerungswasser (Rückstände von Chemikalien)		
Rückführung von Waschwasser in die Umwelt (chemisch, mikrobiologische Gefahren)		
Sonstige Faktoren: _____		

Datum: _____

Durchgeführt von: _____



4. Gefahrenanalyse Gießwasser:

Bewässerte Kulturen		<input type="checkbox"/> Brunnenwasser <input type="checkbox"/> Oberflächenwasser (Teich, Fluss,...) <input type="checkbox"/> öffentliches Netz
Bewässerungsmethoden		Wasserspeicherung (Tanks, Zisternen) Anzahl Entnahmestellen: _____

Mikrobiologische Wasseranalyse NICHT NOTWENDIG, wenn einer der folgenden Punkte zutrifft:

- Wasser wird aus dem **öffentlichen Netz** zur Bewässerung verwendet (z.B. belegbar durch Abrechnungen)
- Wasser kommt **nicht mit dem Produkt in Berührung** (z.B. Kultur in der Erde -> Erdäpfel, ...oder Tropfbewässerung)
- Sonstige plausible Begründung (z.B. Blanchieren beim Abnehmer): _____
- Mindestens **2 Wochen Wartezeit** vor der Ernte (lt. Aufzeichnung Bewässerung). **Nur bei Brunnenwasser; nicht für Blattsalate!**

Mikrobiologische Wasseranalyse NOTWENDIG, wenn keiner der vorher angeführten Punkte zutrifft.

Die Festlegung der Untersuchungsfrequenz wird mittels folgender Bewertung vorgenommen:

Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Offensichtlich Verschmutzung, Geruch	Wasser ist trüb Wasser geruchlos/riecht faulig		
Chemisch Dünger, Pestizide, Öl	Verunreinigungen durch Maschinen, Aggregate,...		
	Verunreinigungen durch dritte (Industrie, Nachbarbetriebe,...)		
Mikrobiologisch	Eintrag durch Fäkalien (Wildtiere, Nagetiere, Kleintiere, ...) – Brunnen abgedeckt?		
	Unkontrollierbarer Oberflächenwassereintrag (z.B. nach Starkregen)		

Häufigkeit der mikrobiologischen Gießwasseruntersuchung (Anwendungsbedingungen auf Seite 8 beachten!): _____

Nächste Gießwasseruntersuchung geplant im (Monat und Jahr): _____

--- Das Ergebnis der Wasseranalysen kann auf Seite 9 dokumentiert werden ---

5. Gefahrenanalyse Wasser für PSM - Einsatz:

Betroffene Kulturen		<input type="checkbox"/> Brunnenwasser <input type="checkbox"/> Oberflächenwasser (Teich, Fluss,...) <input type="checkbox"/> öffentliches Netz
		Wasserspeicherung (Tanks, Zisternen) Anzahl Entnahmestellen: _____

Mikrobiologische Wasseranalyse NICHT NOTWENDIG, wenn einer der folgenden Punkte zutrifft:

- Wasser wird aus dem **öffentlichen Netz** verwendet (z.B. belegbar durch Abrechnungen)
- Wasser kommt **nicht mit dem Produkt in Berührung** (z.B. Kultur in der Erde -> Erdäpfel, ...)
- Sonstige plausible Begründung (z.B. Blanchieren beim Abnehmer): _____
- Mindestens **2 Wochen Wartefrist** vor der Ernte (lt. Aufzeichnung Bewässerung). **Nur bei Brunnenwasser; nicht für Blattsalate!**
- Wasser gemäß Gießwasser Gefahrenanalyse bereits untersucht

Mikrobiologische Wasseranalyse NOTWENDIG, wenn keiner der vorher angeführten Punkte zutrifft.

Die Festlegung der Untersuchungsfrequenz wird mittels folgender Bewertung vorgenommen:

Gefahr	Beschreibung/Ursache	Gefahr J/N	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Offensichtlich Verschmutzung, Geruch	Wasser ist trüb Wasser geruchlos/riecht faulig		
Chemisch Dünger, Pestizide, Öl	Verunreinigungen durch Maschinen, Aggregate,...		
	Verunreinigungen durch dritte (Industrie, Nachbarbetriebe,...)		
Mikrobiologisch	Eintrag durch Fäkalien (Wildtiere, Nagetiere, Kleintiere, ...) – Brunnen abgedeckt?		
	Unkontrollierbarer Oberflächenwassereintrag (z.B. nach Starkregen)		

Häufigkeit der mikrobiologischen Spritzwasseruntersuchung: _____

6. Anwendungsbedingungen zum Wasser

Eignungsklasse laut ÖWAV ¹⁾	Anwendung	E.coli Anzahl/100ml	Enterokokken Anzahl/100ml
1	Zum Frischverzehr bestimmte Kulturen mit schwer zu reinigenden Oberflächen (z. B. Beerenfrüchte, diverse Salatpflanzen)	≤ 5	≤ 5
2	Alle weiteren Freiland- und Gewächshauskulturen für den Frischverzehr	≤ 200	≤ 100
3	Freiland- und Gewächshauskulturen <u>nicht</u> für den Frischverzehr sowie Wurzelgemüse zum Frischverzehr	≤ 2000	≤ 400

1) ÖWAV-Regelblatt 407: Empfehlungen für die Bewässerung

Analysenhäufigkeit des Wassers

Gewässer	Häufigkeit
Brunnenwasser	Mind. alle 2 Jahre
Wasser aus stehenden Gewässern (Stauanlagen, Kiesgruben, Teiche)	Mind. 1x jährlich
Wasser aus Fließgewässern	Mind. 1x jährlich

Die Analysenhäufigkeiten sind Mindestvorgaben.

Werden bei einer Analyse die **Richtwerte überschritten**, so muss die Analysenhäufigkeit **verdoppelt** werden. Zusätzlich müssen Maßnahmen eingeleitet werden (z.B. Wasser wird nicht mehr für die Bewässerung verwendet, Einhaltung einer Karenzzeit, Brunnenmängel beheben, umfangreiche Brunnenwartung und -sanierung,...).

Nach Ereignissen, die Auswirkungen auf die genutzte Wasserquelle haben könnten (z.B. Überschwemmungen,...), ist eine Analyse vorzunehmen.

7. Wasseranalysen Laborbeauftragung im Rahmen AMAG.A.P.

In diesem Formular können Sie die von Ihnen angebauten Kulturen dokumentieren, die auf Ihrem Feldstück mit dem im Labor untersuchten Wasser in Kontakt kommen. Die Probenziehung kann von einem geschulten Mitarbeiter oder direkt vom Labor durchgeführt werden. Die jeweiligen Parameter mit ihren Richtwerten müssen beim Wasser, welches vor der Ernte mit den Kulturen in Kontakt kommt (z.B. Bewässerung, Pflanzenschutzeinsatz), in einem akkreditierten Labor analysiert werden. Geben Sie dem Labor die untenstehenden Richtwerte des ÖWAV-Regelblatts 407 zu Enterokokken und E.Coli bekannt und lassen Sie sich darauf aufbauend eine schriftliche Bestätigung der Einhaltung der Richtwerte Ihres Wassers geben. Das Ergebnis können Sie dann in dieser Tabelle für Ihren Betrieb festhalten.

Anwendung	E.coli Anzahl/100ml	Enterokokken Anzahl/100ml	bewässerte Kultur(en)	Befund OK
Eignungsklasse 1: Zum Frischverzehr bestimmte Kulturen mit schwer zu reinigenden Oberflächen (z. B. Beerenfrüchte, diverse Salatpflanzen)	≤ 5	≤ 5		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Eignungsklasse 2: Alle weiteren Freiland- und Gewächshauskulturen für den Frischverzehr	≤ 200	≤ 100		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Eignungsklasse 3: Freiland- und Gewächshauskulturen nicht für den Frischverzehr sowie Wurzelgemüse zum Frischverzehr	≤ 2000	≤ 400		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Eignungsklassen laut ÖWAV-Regelblatt 407: Empfehlungen für die Bewässerung

Eingeleitete Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung der vorgegebenen Richtwerte:

AMAG.A.P.

AUFZEICHNUNGSBLÄTTER

für das Jahr 2026

Inhaltsverzeichnis und Erläuterungen

Die folgenden Aufzeichnungsblätter für die korrekte Umsetzung der AMAG.A.P. Produktionsbestimmungen sind inhaltlich von der AMA-Marketing vorgegeben, können jedoch vom Layout her verändert, bzw. auch EDV-unterstützt verarbeitet werden.

Aus den Aufzeichnungen muss eindeutig und nachvollziehbar hervorgehen, zu welchem Zeitpunkt die jeweilige Maßnahme durchgeführt wurde.

Die Aufzeichnungen müssen vom Erzeuger **aktuell geführt** werden. Sie sollten bei einer Vor-Ort-Kontrolle in den dafür vor-gesehenen Formularen oder als entsprechende Computeraufzeichnungen in ausgedruckter Form vorliegen.

1. Kontrollsysteem Privat- und Eigenvermehrung
2. Entsorgung Pflanzenschutzmittel
3. Schädlingsbekämpfung
4. Bestätigung Grundunterweisungen
5. Verbesserungs-/Beschwerdeformular
6. Nacherntebehandlung
7. Bestandsliste Pflanzenschutz
8. Bestandsliste Düngemittel
9. Reinigungsplan (Erntegeräte und –behälter, Transportgeräte)
10. Reinigungsplan (Produkthandhabung und –lagerung)
11. Aufzeichnungen zum Energieverbrauch
12. Plan zur kontinuierlichen Verbesserung
13. Instandhaltung Ausrüstung und Geräte
14. Abfallstoffe und Umweltverschmutzung
15. Dokumentation „Maßnahmen gute Pflanzenschutzpraxis“
16. Biodiversitätsplan

1. Kontrollsysteem Privat- oder Eigenvermehrung

(einschließlich Jungpflanzenaufzucht am eigenen Betrieb)

Kultur: _____

Saattermin: _____

Ursprungskultur (z.B. Schlagbezeichnung): _____

Visuelle Bestandsbeurteilung	Datum: _____			Datum: _____		
	Ja	Nein	Maßnahmen/Anmerkungen	Ja	Nein	Maßnahmen/Anmerkungen
Allg. Erscheinungsbild in Ordnung						
Entwicklungszustand (Größe) in Ordnung						
Wurzelentwicklung in Ordnung						
Gesundheitszustand in Ordnung						
Krankheitsbefall vorhanden						
Schädlingsbefall vorhanden						
Sonstige Mangelsymptome vorhanden						

Chemische Saatgutbehandlung (nur bei Selbstbeizung):

Datum	Eingesetztes Mittel (PSM RegNr.)	kg (l)/ha	Grund der Applikation

Chemischer Pflanzenschutz während der Anzucht:

Datum	Eingesetztes Mittel (PSM RegNr.)	kg (l)/ha	Grund der Applikation

2. Entsorgung Pflanzenschutzmittel

1. **RESTMENGEN** müssen als Sondermüll abgegeben oder wieder an die Verkaufsstelle retourniert werden. Durch die Unterschrift bestätigt die Abgabestelle die Übernahme und sachgerechte Entsorgung. Sofern eine Unterschrift bei der Abgabestelle für die Rückgabe von PSM-Restmengen nicht möglich ist, muss der Betriebsführer die ordnungsgemäße Rückgabe mit seiner Unterschrift bestätigen.
2. **LEERE KANISTER** müssen gespült (mind. dreimal mit Wasser) und über ein Altstoffsammelsystem entsorgt werden (keine Unterschrift notwendig).

Datum	Anzahl der Kanister	Abgabestelle	Unterschrift

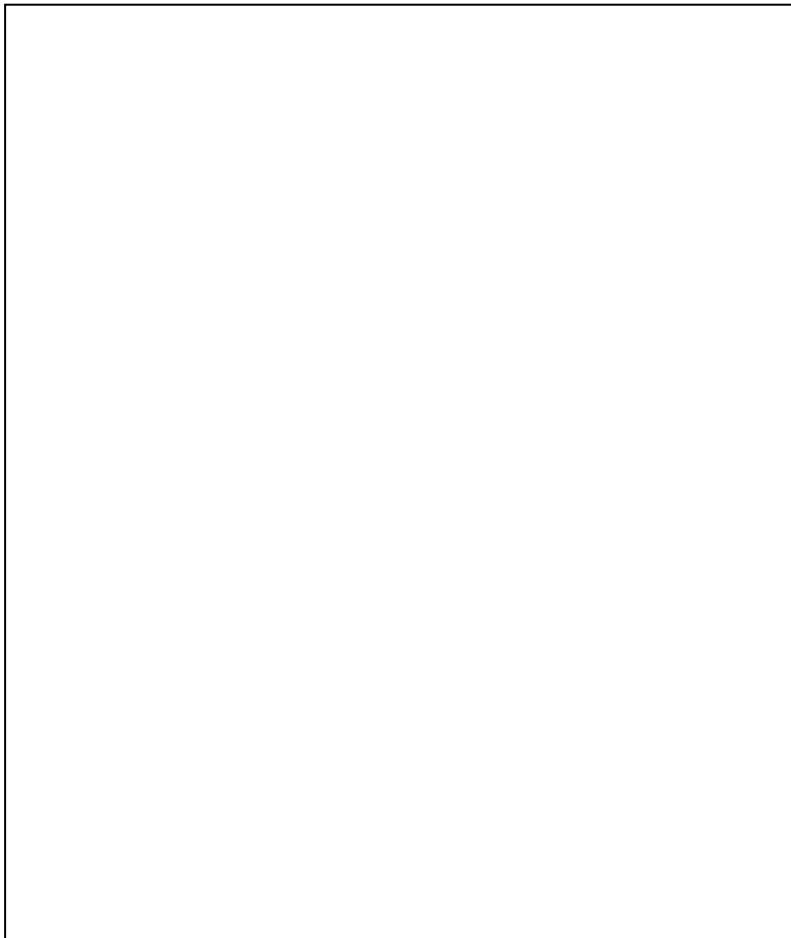
3. Schädlingsbekämpfung (Produkthandhabungsbereich)

Die durchgeführten Schdlingsbekmpfungsmanahmen müssen regelmig kontrolliert werden. Die Kontrollen sind in dieser Liste zu dokumentieren. Sollten durch gehäuftes Auftreten von Schädlingen an einer Stelle besondere Maßnahmen erforderlich sein, sind diese in der letzten Spalte einzutragen. Nagerboxen sollten fixiert werden.

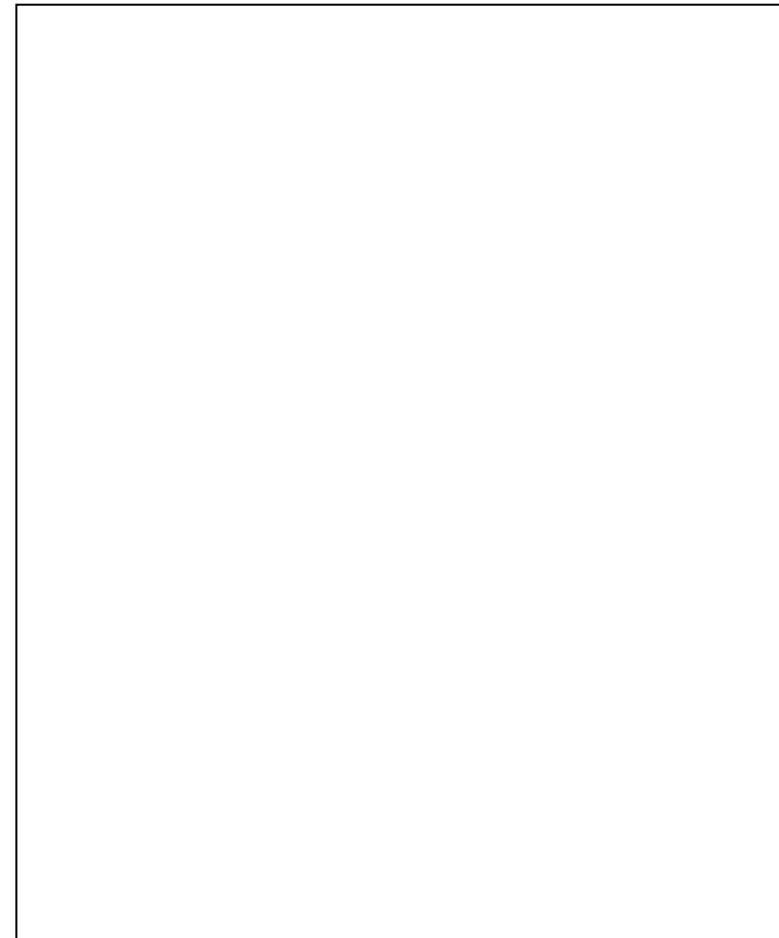
Plan der Auslegestellen von Ködern bzw. Fallen

Die Auslegestellen müssen nummeriert werden. Zur besseren Orientierung bitte markante Punkte einzeichnen (Fenster, Tore etc.).

Gebäude: _____



Gebäude: _____



4. Bestätigung Grundunterweisungen

Mit der Unterschrift bestätigen die nachfolgenden Personen, dass sie über die jeweiligen Vorschriften in Kenntnis gesetzt wurden und die dazugehörigen Unterweisungsunterlagen erhalten haben (betrifft ebenso familieneigene Personen, welche am Betrieb mitarbeiten) bzw. dass sie an einer Mitarbeiterbesprechung teilgenommen haben.

Geschult von: _____

Name	Datum, Dauer	Unterweisungs-/Besprechungsthema (z.B. Hygiene, Sicherheit, Pflanzenschutz, Erntegeräte) Mitarbeiterbesprechungen	Unterschrift

5. Verbesserungs-/Beschwerdeformular

Werden dem Betrieb Beschwerden (jeglicher Art; interne und externe Sachverhalte) zugetragen, müssen diese dokumentiert werden. Zusätzlich müssen zu den Beschwerden Korrekturmaßnahmen definiert und umgesetzt werden, um sicherzustellen, dass zukünftig die beanstandeten Mängel nicht mehr auftreten.

Wenn behördlicherseits Ermittlungen stattfinden oder eine Sanktion vorliegt, die in den Geltungsbereich der AMAG.A.P.-Richtlinie fallen, ist dies der AMA-Marketing und der jeweiligen Zertifizierungsstelle zu melden.

Beschwerde-datum	Wer hat sich beschwert (z.B. Abnehmer, Dienstnehmer)	Beschreibung (z.B. Kultur, Charge, Ernte-/Lieferdatum)	Beanstandung	Korrekturmaßnahme mit Datum	Verantwortliche Person
<u>BEISPIEL:</u> 14.07.2026	Firma Landhandel	Eissalat (Schlag 1, Erntedatum 13.07.2026)	Salat wurde nicht ausreichend gewaschen – Erdanhaltungen – Ware wurde vom Abnehmer retourniert.	Die beanstandete Ware wurde entsorgt. Die Mitarbeiter wurden am 15.07.2026 zum Thema Salatwaschen nachgeschult.	Betriebsführer

6. Nacherntebehandlung

(nur für Lagerhalter)

Behandelte KULTUR: _____

Anwendername:

7. Bestandsliste Pflanzenschutzmittel

Ein Lagerverzeichnis für Pflanzenschutzmittel mit Angabe des Lagerbestandes (Art und Menge) muss geführt werden. Die Menge bezieht sich dabei auf die **Anzahl** der Gebinde, Beutel, Flaschen usw. und nicht auf Milligramm oder Zentiliter. Die Lagerbestände sind **spätestens am Monatsende nach Lagerbewegung** einzutragen.

8. Bestandsliste Düngemittel

Ein Lagerverzeichnis für anorganische Düngemittel mit Angabe des Lagerbestandes (Art und Menge) muss geführt werden. Die Lagerbestände sind **spätestens am Monatsende nach Lagerbewegung** einzutragen.

9. Reinigungsplan (Erntegeräte und –behälter, Transportgeräte)

Die verwendeten Erntegeräte (Erntemaschinen, Erntewerkzeuge, ...), Erntebehälter (Holzkisten, Plastikkisten, ...) und Transportgeräte (Anhänger, ...) müssen nach einem Reinigungs- und Wartungsplan gemäß festgelegter Mindesthäufigkeiten gereinigt und/oder gewartet werden.

Verwendete Erntegeräte: _____

Geplantes Reinigungsintervall (z.B. täglich): _____

Verwendete Erntebehälter: _____

Geplantes Reinigungsintervall (z.B. täglich): _____

Verwendete Transportgeräte: _____

Geplantes Reinigungsintervall (z.B. täglich): _____

Reinigungsdatum Erntegeräte	Unterschrift

Reinigungsdatum Erntebehälter	Unterschrift

Reinigungsdatum Transportgeräte	Unterschrift

10. Reinigungsplan (Produkthandhabung und -lagerung)

Arbeits- und Lagerbereiche und die Ausrüstung (z.B. Bearbeitungslinie und Maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) müssen nach einem Reinigungs- und Wartungsplan gemäß festgelegter Mindesthäufigkeiten gereinigt und/oder gewartet werden. Die schriftlichen Aufzeichnungen zur Reinigung und Wartung müssen aufbewahrt werden.

Bereich (z.B. Lagerhalle): _____

Geplantes Reinigungsintervall: _____

Bereich (z.B. Handhabungsraum): _____

Geplantes Reinigungsintervall: _____

Maschinen (z.B. Wasch- und Verpackungsanlagen): _____

Geplantes Reinigungsintervall: _____

Reinigungsdatum Lager	Unterschrift

Reinigungsdatum Handhabungsbereich	Unterschrift

Reinigungsdatum Maschinen	Unterschrift

11. Aufzeichnungen zum Energieverbrauch

Die Aufzeichnungen zum Energieverbrauch müssen dokumentieren, wo und wie Energie auf dem Betrieb verbraucht wird. Zusätzlich sollten **Möglichkeiten zur Steigerung der Energieeffizienz** in Betracht gezogen werden (mögliche Stromeinsparungen, Austausch von uneffektiven Anlagen und Maschinen, etc.).

Eine abschließende Überlegung sollte dahingehen, den Gebrauch nicht erneuerbarer Energien auf ein mögliches Minimum zu reduzieren und erneuerbare Energien (z.B. Photovoltaik) zu verwenden.

Energieform	Energieverbrauch (Verbrauch/Jahr)	Kommentar zum Energieverbrauch	Überlegungen zur Reduzierung nicht erneuerbarer Energie und Einsatz erneuerbarer Energie
GAS			
STROM			
DIESEL			
BENZIN			
FERNWÄRME			
HOLZ (Pellets etc.)			
HEIZÖL			

12. Plan zur kontinuierlichen Verbesserung (bis zu 3 Jahre)

Nachdem Sie einen Arbeitsbereich festgelegt haben, was Sie in Ihrem Betrieb verbessern möchten (z.B. beim Einsatz Düngung, Pflanzenschutz), ist im ersten Jahr die Ausgangslage und zumindest ein Ziel sowie die Maßnahmen dazu zu beschreiben. Dann in den Folgejahren die weiteren Maßnahmen sowie eine Evaluierung, welchen Nutzen es für Ihren Betrieb hat. Am Ende (spätestens nach 3 Jahren), muss eingestuft werden, ob das Ziel erreicht wurde.

Arbeitsbereich: _____

Verantwortliche: _____

Ausgangslage: _____

ZIELE	MASSNAHMEN	ZIEL ERREICHT	DATUM	NUTZEN FÜR DEN BETRIEB*
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		

* Wenn das Ziel nicht erreicht wurde, beschreiben Sie bitte dort woran das lag und ob eine Anpassung der Ziele möglich ist.

13. Instandhaltung Ausrüstung und Geräte

Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte müssen regelmäßig kontrolliert und instand gehalten werden.

Datum/ Intervall	Ausrüstung und Geräte	Überprüfungsdetails (wie wurde überprüft?)	Ergebnisse	Externe Prüfergebnisse
	Pflanzenschutzspritze			
	Düngerstreuer			
	Waagen			
	Thermometer			
	Bewässerung			
	Düngeanlagen			
	Messbecher			
	Kühlgeräte			
	Thermometer			

14. Abfallstoffe, Recycling und Umweltverschmutzung

Alle durch betriebliche Abläufe möglicherweise erzeugten Abfallprodukte (wie Papier, Pappe, Plastik, Öl, Kunststoffe, auch Lebensmittelabfälle aus der Produktion usw.) und Ursachen von Umweltverschmutzungen (z.B. Überschüsse von Düngemitteln, Kraftstoffen oder Chemikalien, Abgase, Rauch, Öl, Lärm, Abwässer), die während der Produktion entstehen, müssen hier aufgelistet werden.

Abfallprodukte (z.B. Papier, Pappe, Plastik, Öl, Kunststoffe, Lebensmittelabf.)	Entsorgungsstelle, Recycling

Ursachen von Umweltverschmutzungen (z.B. Abgase, Rauch, Kraftstoffe, Lärm)	Vermeidungsmöglichkeiten?

15. Dokumentation „Maßnahmen gute Pflanzenschutzpraxis“

Aus nachfolgendem Maßnahmenkatalog zur Erfüllung der guten Pflanzenschutzpraxis sind **je zwei Maßnahmen** der „Vorbeugung“ sowie „Überwachung und Begründung“ und **eine Maßnahme** der „Behandlung mit spezifischen Methoden“ zu erfüllen.

MASSNAHMEN zur guten Pflanzenschutzpraxis	Erfüllt		Nachweis Anmerkung
	Ja	Nein	
VORBEUGUNG (mind. 2 Maßnahmen)			
Verwendung resisterter/krankheitstoleranter Sorten und Standard-/ zertifiziertem Saat- und –pflanzgut			
Standortgerechte Sortenwahl			
Vermeiden von staunassen Standorten			
Vorbeugung der Ausbreitung von Schadorganismen durch Hygienemaßnahmen (z.B. durch regelmäßiges Reinigen der Maschinen und Geräte)			
Vorbeugung der Ausbreitung von Schadorganismen durch Hygienemaßnahmen am Feld (z.B. schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen)			
Sicherung der Raumhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen, Materialien etc.; Desinfektion)			
Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger (Nematoden, Verticillium u. a.) vor Neuanpflanzung			
Wechsel der Anbauflächen/Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen			
Zwischenfruchtanbau und Anbau von Untersaaten			
Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosion (z.B. Querpfügen, Mulchen, Zwischensaat)			
Anwendung bodenschonender Maßnahmen durch entsprechende bodenschonende Bearbeitungstechniken und -geräte			
Einsatz von Kulturschutznetzen oder Vlies			
Verjüngen mehrjähriger starker Bestände			
Einsatz von Mulchmaterialien			
Optimierung der Bewässerung (z.B. Tropfbewässerung)			
Bedarfsgerechte Bewässerung (z.B. Messung der Bodenfeuchte, klimatische Wasserbilanz)			
Nutzung von Beratung und Weiterbildung			

15. Dokumentation „Maßnahmen gute Pflanzenschutzpraxis“ (Fortsetzung)

MASSNAHMEN zur guten Pflanzenschutzpraxis	Erfüllt		Nachweis Anmerkung
	Ja	Nein	
<u>ÜBERWACHUNG UND BEGRÜNDUNG</u> (mind. 2 Maßnahmen)			
Überwachung (Erkennung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern)			
Aufzeichnungen zur Überwachung			
Prognose und Überwachung von Schadorganismen (z.B. Leimringe, Leimtafeln, Gelbschalen, Pheromonfallen, Schorfwarngeräte)			
Nutzung von Warnsystemen (z.B. LK-Gemüsenews)			
<u>BEHANDLUNG MIT SPEZIFISCHEN METHODEN</u> (mind. 1 Maßnahme)			
Chemische Pflanzenschutzmittel nach dem Schadschwellenprinzip anwenden			
Schonung und direkte Förderung von Nützlingen (z.B. Hecken, Sitzstangen, Steinhaufen, Nistkästen)			
Einsatz von Nützlingen			
Verwirrungsmethode			
Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik			
Wechsel der Pflanzenschutzwirkstoffe zur Vermeidung von Resistzenzen			
Mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung			
Einsatz natürlicher Pflanzenschutzmittel			
Optimierte Pflanzenschutztechnik (Druck, Fahrgeschwindigkeit, Düsenwahl, etc.)			

16. Biodiversitätsplan

Gesamtbetriebsfläche: _____ ha Fläche Biodiversitätsmaßnahmen: _____ ha

In der Spalte „durchgeführt“ können Sie die Ausgangslage, was bereits am Betrieb umgesetzt wird, zumindest eine Maßnahme, dokumentieren. In der Spalte „geplant“ können Sie Ihre Ziele festhalten.

MÖGLICHE MASSNAHMEN	Datum		Nachweis Anmerkung
	durch- geführt	geplant	
Teilnahme ÖPUL			UBB <input type="checkbox"/> Erosionsschutz <input type="checkbox"/> Begrünung von Ackerflächen <input type="checkbox"/> Herbizidverzicht <input type="checkbox"/> Insektizidverzicht <input type="checkbox"/> Nützlingseinsatz <input type="checkbox"/> Grundwasserschutz <input type="checkbox"/> Andere Maßnahmen: _____
Integrierter Pflanzenschutz			
Saisonales Brachliegen			Fläche: _____ ha
Pufferzonen, Blühstreifen			Länge: _____ m Breite: _____ m
Fördern der Bodengesundheit durch Fruchtfolgen			
Blühende artenreiche Zwischenfrüchte			
Hecken, Baumgruppen			
Artenschutz			
Streuobstwiesen			
Teilnahme Vertragsnaturschutz			
Weitere:			

In Karten, Luftaufnahmen sollten die Maßnahmen/Elemente eingezeichnet werden.

MENGENBILANZ - AMAG.A.P. Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel

Pro registrierter Kultur sind **zumindest einmal jährlich** nachfolgende Verkaufsdetails zu erfassen. Ziel ist es, Eingangs- (Ernte-) und Ausgangsmengen plausibel darzustellen.

AMAG.A.P.

SELBSTEINSCHÄTZUNG (Eigenkontrolle)

für 3. Anbaujahre

Erläuterungen zur Bearbeitung:

Jeder Erzeuger muss eine Selbsteinschätzung (Eigenkontrolle) des Betriebes mit Hilfe dieses Formulars durchführen. Dabei sind sämtliche Anforderungen in der Spalte „Kontrollpunkt“ des Formulars zu prüfen und mit „Ja“ und „Nein“ bzw. nicht zutreffend (N.Z.)“ zu bewerten.

Die Eigenkontrolle muss alle registrierten Standorte, Produkte und Verfahren im Zertifizierungsumfang abdecken.

Diese Checkliste ist für 3 Anbaujahre zu nutzen.

1. Jahr: In der Spalte ist "Ja, Nein, N.Z. (Nicht zutreffend)" anzukreuzen. Unterhalb der Checkliste ist "durchgeführt von", das Jahr und das Datum anzuführen.

2. und 3. Jahr: Die Bewertung sämtlicher Kontrollpunkte des 1. Jahres sind auf Aktualität zu prüfen. Die Spalten (2. und 3. Jahr) sind nur auszufüllen, wenn sich etwas ändert.

Eine Zusammenfassung der 2 Folgejahre befindet sich dazu auch am Ende der Checkliste und ist verpflichtend auszufüllen.

Dort bitte unbedingt das jeweilige Jahr und das genaue Datum dazu anführen.

Ebenso ist dort zu beschreiben, was sich gegenüber der Bewertung des Vorjahres geändert hat. Sofern keine Änderungen bei der Durchsicht der kompletten Checkliste entdeckt wurden, ist dies bei "Keine Änderung festgestellt" mit Datum zu vermerken.

Erläuterung zu den neuen Anforderungen der Version 2025

Die NEUEN ANFORDERUNGEN bzw. ÄNDERUNGEN beim STATUS (z.B. von Empf. auf NK oder HK) wurden farblich hervorgehoben!

Die Reihenfolge der Anforderungen der Selbsteinschätzungsliste entspricht der Reihenfolge in der AMAG.A.P.-Richtlinie (Kapitel B Spezielle Produktionsbestimmungen). Dort sind alle Details zu den Kontrollpunkten beschrieben.

Weitere Erläuterungen

Es sind Kommentare für alle "nicht zutreffenden" und alle mit „Nein“ beantworteten Kriterien notwendig. Diese bitte in die Spalte „Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen“ schreiben.

Abkürzungen in der Spalte Status

HK: Hauptkriterium (bei GLOBALG.A.P. sogenanntes „major must“) von denen 100% erledigt werden müssen

NK: Nebenkriterium (bei GLOBALG.A.P. sogenanntes „minor must“) von denen 95% erledigt werden müssen

Empf: Empfehlung (bei GLOBALG.A.P. sogenanntes „should“) werden auch kontrolliert, haben jedoch keine Auswirkung auf die Zertifizierung

Abkürzungen: DM: Düngemittel

PSM: Pflanzenschutzmittel

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
1. Allgemeine Anforderungen, Interne Dokumentation								
1.1	Werden sämtliche angemeldete Flächen laut Produktionsbestimmungen bewirtschaftet und anhand der vorgeschriebenen Aufzeichnungsblätter fortlaufend dokumentiert?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2	Welches visuelle System zur Kennzeichnung der Felder, der genutzten Hofgebäude und Wasserentnahmestellen wird verwendet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.3	Werden alle Aufzeichnungen, Rechnungen und sonstige Berichte mindestens 3 Jahre aufbewahrt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.4	Wird eine dokumentierte Gefahrenbeurteilung für alle registrierten Standorte durchgeführt und gibt es dazu einen Korrekturplan, um alle Gefahren bei neuen Schlägen zu minimieren?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Neue Standorte"
1.5	Wurde der Subunternehmer bei der Auslagerung von Produktionsschritten über die Anforderungen informiert und das Formular "Auslagerung von Produktionsschritten" vom Subunternehmer und vom Erzeuger unterschrieben?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Dokument "Auslagerung von Produktionsschritten"
2. Eigenkontrolle und kontinuierliche Verbesserung								
2.1	Führt der Erzeuger einmal im Jahr eine Selbsteinschätzung des Betriebes (Formular für AMA-Produktionsprogramm) durch und leitet darauf aufbauend Korrekturmaßnahmen ein?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Formular „AMAG.A.P. Selbsteinschätzung“
2.2	Hat der Erzeuger die "AMAG.A.P. Erzeugererklärung zur Lebensmittelsicherheit" ausgefüllt und unterschrieben?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Dokument "AMAG.A.P. Erzeugererklärung zur Lebensmittelsicherheit"
2.3	Gibt es einen Plan zur kontinuierlichen Verbesserung?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Plan zur kontinuierlichen Verbesserung", NEU 2025
2.4	Wird der Plan zur kontinuierlichen Verbesserung nachweislich umgesetzt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Plan zur kontinuierlichen Verbesserung", NEU 2025
3. Ressourcenmanagement und Schulung								
3.1	Sind Funktionen und Verantwortlichkeiten für alle Dienstnehmer festgelegt (sofern deren Tätigkeit zur Umsetzung dieser Richtlinie relevant ist)?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Dokument "AMAG.A.P. Erzeugererklärung zur Lebensmittelsicherheit"
3.2	Können Verantwortliche für Entscheidungen zu Materialeinsatz ihre Kompetenz nachweisen?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
3.3	Kann der Landwirt den Besuch einer einschlägigen Fortbildungsveranstaltung innerhalb der letzten 18 Monate belegen (Gute Agrarpraxis, Integrierter Pflanzenschutz, Hygiene etc.)?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
3.4	Wurden alle Personen in Bezug auf Gefahren und Lebensmittelsicherheit eingeschult?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Bestätigung Grundunterweisungen"
4. Pflanz-/Saatgut und Fruchfolgen								
4.1	Wurde das verwendete Vermehrungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden Urheberrechten erworben?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Sind zu den einzelnen Kulturen Pflanz-/Saatgut-Begleitdokumente vorhanden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Gibt es Kontrollsysteme zur Gesundheit von Pflanz-/Saatgut aus der Privat- oder Eigenvermehrung und wurden alle Pflanzenschutzmittel dokumentiert, die während der Aufzucht ausgebracht wurden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Aufzeichnungen zu Flächen und Arten/Sorten sowie Aussaat- und Pflanzmethoden, -mengen und -terminen insgesamt vollständig, korrekt und plausibel?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.5	ERDÄPFEL: Wird ausschließlich sortenreines Pflanzgut und mindestens 15% Z-Pflanzgut für den Anbau verwendet?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.6	Werden die vorgeschriebenen Fruchfolgen eingehalten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5. Boden, Substrate und GVO								
5.1	Werden Bodenbearbeitungsmaßnahmen eingesetzt, welche die Gefahr der Erosion verringern und die Bodensubstanz und -struktur schonen?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Gibt es bei einer evtl. Bodenentseuchung ein Untersuchungszeugnis, welches die Notwendigkeit begründet und werden so dann die Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen eingehalten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Wenn die Substrate auf chemischem 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)?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.4	Sind die verwendeten Substrate rückverfolgbar bis zum Landwirt und nicht von ausgewiesenen Naturschutzgebieten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.5	Wird das GVO Verbot eingehalten?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.6	Verfügt der Erzeuger im Fall der Auslobung der Gentechnikfreiheit über das Wissen der rechtlichen Grundlagen in Österreich?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
6. Düngung								
6.1	Dünger-Aufzeichnungen insgesamt vollständig, korrekt und plausibel? FLÄCHE, DATUM, DÜNGEMITTEL, MENGEN, AUSBRINGUNGSMETHODE, AUSBRINGENDE PERSON	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Wurden die Dünger-Höchstgrenzen laut Richtlinie eingehalten?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Wurde der Nährstoffgehalt einer evtl. organischen Düngung bei der Bemessung der Mineraldünger berücksichtigt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.4	ERDÄPFEL: Wurde das Ausbringungsverbot von Stallmist im Frühjahr eingehalten und wurden bei Einsatz im Herbst die Höchstmengen von 300 dt/ha Stallmist eingehalten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.5	Wurde kein Klärschlamm eingesetzt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.6	Wurde das Ausbringungsverbot von organischen Düngern während der Kulturdauer berücksichtigt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.7	Gibt es beim Einsatz von organischem Dünger ein Dokument, wo mögliche Risiken bedacht wurden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse „Organische Düngemittel“
6.8	Sind die Hauptnährstoffe der anorganischen Düngemittel (N, P, K) bekannt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.9	Werden die Mineraldünger trocken und gut durchlüftet gelagert? Werden die Mineraldünger sauber gelagert? Werden die Mineraldünger geschützt gelagert?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.10	Werden die Mineraldünger getrennt von anderen Materialien gelagert?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.11	Ist bei der Lagerung der (Mineral)Dünger die Gefahr einer Umwelt- und Gewässerbelastung ausgeschlossen?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7. Pflanzenschutz								
7.1	Pflanzenschutz-Aufzeichnungen insgesamt vollständig, korrekt und plausibel? ART UND SORTE DES ERZEUGNISSES, FLÄCHE, DATUM, PFLANZENSCHUTZMITTEL (WIRKSTOFF), REGISTRIERUNGSSUMMER, MENGE/KONZENTRATION, AUSBRINGENDE PERSON, BEGRÜNDUNG, NAME DESSEN DER DIE AUSBRINGUNG ANGEORDNET HAT, AUSBRINGUNGSMETHODE, WARZEIT	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Gibt es eine Dokumentation über festgestellte Schadfaktoren?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
7.3	Wurde die angegebene Wartezeit eingehalten?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Sind Aufzeichnungen verfügbar, falls Substanzen (selbsterstellte oder zugekaufte Anwendungen) für Kulturen und/oder Boden verwendet werden, welche nicht zu den typischen Düngemitteln bzw. Pflanzenschutzmitteln gehören.	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	Sind Rechnungen/Lieferscheine zugelassener Pflanzenschutzmittel aufbewahrt worden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.6	Sind die eingesetzten Pflanzenschutzmittel laut nationaler Zulassung erlaubt und wurden sie korrekt berechnet und richtig angerüstet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Verzeichnis der Österreich zugelassenen PSM http://psmregister.baes.gv.at
7.7	Wird im Unterglasanbau bei Fruchtgemüse der Nützlingseinsatz eingehalten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.8	Kennt der Erzeuger oder sein Abnehmer die Restriktionen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte im Land/in den Ländern in denen das Produkt verkauft werden soll und wurden ggf. Maßnahmen ergriffen, um die jeweiligen Beschränkungen der Rückstandshöchstgehalte für den Markt, in den das Produkt verkauft werden soll, einzuhalten?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Rückstandshöchstgehalte https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls
7.9	Ist ein Maßnahmenplan vorhanden, der dann greift, wenn es zu einer Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte im Land der Herstellung oder im beabsichtigten Zielland kommt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Maßnahmenplan „Vorgehensweise bei Höchstwertüberschreitung“
7.10	Gibt es nach Pflanzenschutzmitteleinsätzen zeitliche Vorgaben für das Wiederbetreten der Kulturen und werden diese überwacht?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.11	Wurden die Wetterbedingungen zur Zeit der Pflanzenschutzausbringung dokumentiert?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.12	Setzt der Erzeuger aktive Maßnahmen um Abdrift bei Pflanzenschutzausbringung zu verhindern?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.13	Kann der Erzeuger die Umsetzung von Aktivitäten nachweisen, welche im Sinne des Integrierten Pflanzenschutzes in nachfolgende Kategorien fallen: Zwei Maßnahmen "Vorbeugung" Zwei Maßnahmen "Überwachung und Begründung" Eine Maßnahme "Behandlung mit spezifischen Methoden"	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Dokumentation "Maßnahmen gute Pflanzenschutzpraxis"
7.14	Werden die Pflanzenschutzmittel in Übereinstimmung mit den jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelagert?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
7.15	Lagerung der Pflanzenschutzmittel - feuerfest? - mit entsprechendem Warnhinweis ? - gut durchlüftet und gut beleuchtet? - kühl? - trocken?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.16	Lagerung der Pflanzenschutzmittel sowie die weitere Ausrüstung für die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln getrennt von anderen Materialien?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.17	Lagerung der Pflanzenschutzmittel - in abschließbarem Raum und ist der Zugang zum Schlüssel des PSM-Lagers auf den Betriebsführer bzw. Personen mit einer entsprechenden Ausbildung beschränkt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.18	Lagerung der Pflanzenschutzmittel - Regale aus nicht absorbierbarem Material?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.19	Ist das Pflanzenschutzmittellager gegen versehentliches Verschütten gesichert?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.20	Gibt es im Falle verschütteter PSM gekennzeichnetes aufsaugendes Material, Besen und eine Kehrschaufel?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.21	Ist die Lagerkapazität im Einklang mit der maximal zu lagernden Menge an Pflanzenschutzmitteln?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.22	Werden alle Pflanzenschutzmittel in der Originalverpackung gelagert?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.23	Werden bei der Lagerung in Regalen PSM in fester Form getrennt von denen in flüssiger Form gelagert, so dass eine gegenseitige Beeinflussung ausgeschlossen ist?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.24	Sind die gelagerten PSM laut aktueller Zulassung erlaubt und von welchen, für anderen Gebrauch, getrennt bzw. besteht für diese weiteren PSM eine Kennzeichnung?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.25	Werden die PSM-Behälter vorschriftsmäßig ausgespült?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.26	Werden die Restmengen, die dabei auftreten stark verdünnt auf behandelte Flächen ausgebracht, so dass Lebensmittelsicherheit und Umwelt nicht beeinträchtigt werden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.27	Ist gewährleistet, dass leere PSM-Behälter nicht mehr verwendet werden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.28	Ist gewährleistet, dass leere PSM-Behälter bis zur Entsorgung sicher und gekennzeichnet gelagert werden?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.29	Konnte nachgewiesen werden, dass Restmengen als Sondermüll entsorgt bzw. an die Verkaufsstelle retourniert wurden und leere PSM-Behälter gereinigt durch ein Wertstoffsammlersystem entsorgt wurden?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt „Entsorgung Pflanzenschutzmittel“
7.30	Wurden beim Transport von Pflanzenschutzmitteln die Auflagen für Gefahrguttransporte beachtet?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
7.31	Sind die Aufzeichnungen zur Nacherntebehandlung vollständig, korrekt und plausibel und entspricht das verwendete Wasser den vorgegebenen Kriterien? CHARGE, ORT, DATUM, AUSBRINGUNGSTECHNIK, HANDELSNAME, MENGE/KONZENTRATION, ANWENDER, GRUND Werden dabei die gesetzlichen Höchstmengen eingehalten und erfolgte eine sachgerechte Anwendung in Übereinstimmung mit den Hinweisen auf der Verpackung und kann der Erzeuger seine Kompetenz zum Einsatz nachweisen?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt „Nacherntebehandlung“
8. Wassermanagement								
8.1	Gibt es eine jährliche Gefahrenanalyse, die sämtliche Umweltaspekte in Bezug auf die Wassernutzung des Betriebes bewertet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Potenzielle Einflüsse auf die Umwelt"
8.2	Gibt es eine jährliche Gefahrenanalyse über die Verunreinigung des Wassers (mikrobiologisch, chemisch und physikalisch), welches mit den Kulturen vor der Ernte in Kontakt kommt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Gießwasser" und Gefahrenanalyse "Wasser für PSM-Einsatz"
8.3	Wurden, insofern die Gefahrenanalyse oder das Analysenergebnis dies bedingt, bei Abweichungen (mikrobiologisch, chemisch und physikalisch) Korrekturmaßnahmen vorgenommen, um Produktkontaminationen entgegenzuwirken?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Wurde das Wasser gemäß der in der Gefahrenanalyse festgelegten Häufigkeit in einem geeigneten Labor auf mikrobiologische, chemische und physikalische Parameter analysiert?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Gibt es ein gültiges Gießwasseruntersuchungsergebnis (chemisch, Nitrat)?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Sind die Aufzeichnungen zur Beregnung vollständig, korrekt und plausibel?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	ERDÄPFEL: Wurden die max. Beregnungsmaßnahmen von 35 mm pro Termin eingehalten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Gibt es eine Bewässerungsbewilligung?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Zeigen die Aufzeichnungen der Wasserentnahme und -verwendung die Erfüllung besonderer Einschränkungen, insofern diese in den gültigen Lizenzen/Genehmigungen enthalten sind?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.10	Kommt bei der Beregnung kein unbehandeltes Abwasser zum Einsatz?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
8.11	Wurde die Bewässerung unter Berücksichtigung der vorhergesagten Niederschläge berechnet? Wurde die Bewässerung berechnet unter Berücksichtigung der Verdunstung? Wurde die Bewässerung berechnet unter Berücksichtigung des Wasserbedarfs (Methode zur systematischen Vorhersage)?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.12	Wurde ein Wassernutzungskonzept entwickelt, um die Wassernutzung zu optimieren und die Verschwendungen zu verringern?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Potenzielle Einflüsse auf die Umwelt/Wassernutzungskonzept"
8.13	Sind wo es praktikabel erscheint, Maßnahmen umgesetzt worden, um Wasser zu sammeln und wo angemessen wiederzuverwenden unter der Berücksichtigung aller Aspekte der Lebensmittelsicherheit?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.14	Birgt die Wasserspeicherung keinerlei Risiken für die Lebensmittelsicherheit?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Gießwasser" und Gefahrenanalyse "Wasser für PSM-Einsatz"
8.15	Gibt es einen aktuellen Wasserbefund, wenn die Produkte am Betrieb gewaschen werden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.16	Wurde das Waschwasser in einem akkreditierten Labor 45001 (ISO 17025) analysiert?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.17	Sind beim Wasser, welches als Waschwasser verwendet wird, die Auswirkungen hinsichtlich Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.18	Wird bei der Handhabung der Produkte während der Ernte Eis oder Wasser benutzt, wurde es dann aus Trinkwasser hergestellt und unter Beachtung hygienischer Aspekte gehandhabt, um die Verunreinigung der Produkte zu vermeiden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.19	Wird rezirkulierendes Wasser, welches vor oder nach der Ernte genutzt wird in angemessenen Intervallen ausgetauscht bzw. nachgefüllt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.20	Wird aufbereitetes Wasser, das während der Ernte oder nach der Ernte genutzt wird, angemessen überwacht?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

9. Ausrüstung und Geräte

9.1	Sind Ausrüstung, Werkzeuge und Geräte zweckmäßig und werden diese instand gehalten?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Instandhaltung Ausrüstung und Geräte"
9.2	Gibt es von der aktuellen Pflanzenschutzgeräteprüfung einen aktuellen Prüfbericht?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Wird die Ausrüstung so gelagert, dass eine Produktkontamination verhindert wird?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.4	Sind die Bereiche für Betriebstankstellen und Kraftstofflager sicher?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen	
			Ja	Nein	N.Z.	Ja/Nein /N.Z.	Ja/Nein /N.Z.
9.5	Werden sämtliche Transportbehelfe (Anhänger etc.) regelmäßig gewartet und gereinigt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Aufzeichnungsblatt "Reinigungsplan (Erntegeräte und -behälter, Transportgeräte)"
10. Spezifikationen, Lieferanten und Lagerverwaltung							
10.1	Sind für Materialien und Dienstleistungen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, Spezifikationen vorhanden?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.2	Existieren aktuell geführte Lagerstandslisten?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Aufzeichnungsblatt „Bestandsliste Düngemittel“ Aufzeichnungsblatt „Bestandsliste Pflanzenschutzmittel“
11. Rückverfolgbarkeit, Mengen							
11.1	Werden die Kisten mit einem Kistenzettel bzw. das Begleitdokument vollständig und korrekt gekennzeichnet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11.2	Werden das GLOBALG.A.P. und AMAG.A.P. Logo sowie das AMA-Gütesiegel nicht unberechtigt verwendet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11.3	Sind Aufzeichnungen von allen verkauften Mengen und allen registrierten Produkten verfügbar und werden alle Mengen (erzeugt, gelagert und/oder gekauft) aufgezeichnet und für alle Produkte zusammengefasst? Werden dazu alle Sortierfaktoren und/oder Verluste (Eingangs-/Ausgangskalkulation für einen gegebenen Produktionsprozess) während der Handhabung berechnet und überwacht?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Aufzeichnungsblatt "Mengenbilanz"
11.4	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren für den Fall eines Warenrückrufs zertifizierter Produkte vom Markt und wird dieses jährlich getestet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Maßnahmenplan „Dokumentation zum jährlichen Test Warenrücknahme (Krisen- oder Maßnahmenplan)“
12. Zukauf, Paralleleigentum							
Rückverfolgbarkeit - nur bei Handhabung von Produkten anderer Betriebe							
12.1	Gibt es ein effektives System, um alle AMAG.A.P. zertifizierten und nicht zertifizierten Produkte zu identifizieren und zu trennen?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12.2	Gibt es ein System, um sicherzustellen, dass nur die Produkte aus dem zertifizierten Produktionsprozess im Rahmen des AMA-Gütesiegels geliefert werden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12.3	Gibt es eine abschließende Prüfung um sicherzustellen, dass die Auslieferung von zertifizierten und nicht zertifizierten Produkten korrekt durchgeführt wird?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12.4	Sind für alle Produkte angemessene Verfahren zur Identifizierung verfügbar und werden Aufzeichnungen geführt, um Produkte aus verschiedenen Herkünften zu identifizieren?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
13. Produktanforderungen								
13.1	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards (auch Temperatur und Luftfeuchtigkeitsbereiche der Produkte) sicherzustellen?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.2	Gibt es eine Gefahrenanalyse zum Lebensmittelschutz und sind Regelungen vorhanden, die identifizierte Lebensmittelgefährdungen zu beurteilen?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Lebensmittelsicherheit"
13.3	Gibt es eine Gefahrenanalyse in Bezug auf die Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug und wurde darauf aufbauend ein Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug für den Betrieb erstellt und umgesetzt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Lebensmittelbetrug/Verfälschung"
13.4	Ist ein Beschwerdeformular vorhanden und stellt dieses sicher, dass Beschwerden (interne und externe Sachverhalte) angemessen aufgezeichnet, geprüft und nachverfolgt sowie angemessene Maßnahmen dokumentiert werden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt „Verbesserungs-/Beschwerdeformular“
14. Hygiene								
14.1	Ist es gewährleistet, dass alle Dienstnehmer, Besucher und Subunternehmer Zugang zu sauberen Toiletten haben?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.2	Wurden bei übermäßigen Aktivitäten von Tieren in unmittelbarer Nähe oder direkt auf den Anbauflächen Maßnahmen gesetzt, um dies zu regeln?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Lebensmittelsicherheit", Bereich Vorernte
14.3	Hat der Betriebsführer jährlich eine Gefahrenanalyse in Bezug auf sämtliche Hygieneaspekte der Erntetätigkeit und innerbetrieblichen Transportprozesse durchgeführt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Lebensmittelsicherheit"
14.4	Wurde darauf aufbauend eine dokumentierte Verfahrensanweisung für den Betrieb erstellt und umgesetzt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.5	Sind die Lager- und Sammelplätze von Produkten sauber und gibt es einen ausreichenden Schutz vor Schädlingen?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Reinigungsplan (Produkthandhabung und Lagerung)"
14.6	Wird sämtliches Verpackungsmaterial für die Produkte sowie die Produkte selbst geschützt gelagert, so dass sie vor Verunreinigungen geschützt sind?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.7	Werden die Kunststoffkisten für die Produkte vor der Nutzung gereinigt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.8	Wird die Reinigung und Wartung von wiederverwendbaren Erntebehältern, manuellen Erntegeräten (Scheren, Messer etc.) und Erntemaschinen insgesamt korrekt durchgeführt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.9	Werden Erntebehälter nur für Frischprodukte benutzt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
14.10	Hat der Betriebsführer jährlich eine Gefahrenanalyse in Bezug auf sämtliche Hygieneaspekte der Produkthandhabung durchgeführt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Lebensmittelsicherheit"
14.11	Wurde darauf aufbauend eine dokumentierte Verfahrensanweisung für den Betrieb erstellt und umgesetzt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.12	Tragen alle Dienstnehmer saubere, für den Zweck geeignete Oberbekleidung, welche Produkte vor Verunreinigungen schützt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.13	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.14	Werden Einrichtungen und Ausstattungen regelmäßig gesäubert und instand gehalten?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.15	Sind Reinigungs- und Schmiermittel für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie geeignet?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.16	Gibt es ein System, um sicherzustellen, dass Produkte nicht durch Fremdstoffe kontaminiert werden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aushang "Umgang mit Glas und Hartplastik" Gefahrenanalysen "Lebensmittelsicherheit"
14.17	Werden alle Eingangsbereiche zu Gebäuden oder Ausrüstungen angemessen geschützt, um, wo praktisch möglich, den Einfall von Haustieren, Nagetieren und Vögeln zu vermeiden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.18	Sind Pläne mit den Köderstellen und/oder den Fällen vorhanden und werden die Köder so platziert, dass andere Tiere keinen Zugang zu diesen haben und liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Schädlingsbekämpfung (Produkthandhabungsbereich)"
14.19	Gibt es sichtbare Nachweise, dass das Verfahren zur Überwachung und Reduzierung von Schädlingen wirksam ist?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.20	Gelangen aussortierte und verunreinigte Produkte nicht in die Lieferkette und wird Abfallmaterial so gelagert, dass es kein Kontaminationsrisiko in sich birgt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Reinigungsplan (Produkthandhabung und Lagerung)"
14.21	Werden Reinigungs- und Schmiermittel in gekennzeichneten Räumen und nicht in den Räumen wo abgepackt wird aufbewahrt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.22	Gibt es schriftliche Anweisungen zum Umgang mit Kontaminationen durch Fremdstoffe?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aushang "Umgang mit Glas und Hartplastik"
15. Sicherheit, Gesundheit und Wohlbefinden der Dienstnehmer								
15.1	Wurde im Hinblick auf sichere und gesunde Arbeitsbedingungen eine Gefahrenanalyse durchgeführt und dokumentiert?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Sichere Arbeitsbedingungen" Zu berücksichtigen sind zusätzlich die Evaluierungsunterlagen der Sozialversicherungsanstalt der Bauern unter www.svb.at .

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
			Ja Nein N.Z.	Ja/Nein /N.Z.	Ja/Nein /N.Z.	
15.2	Gibt es dokumentierte Gesundheits-, Arbeitsvorschriften sowie -verfahren und schließen sie die Belange der Gefahrenanalyse ein?	HK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.3	Gibt es Unfall- und Notfallpläne sowie dokumentierte Hygieneanweisungen? ERSTE-HILFE-MAßNAHMEN, WICHTIGE RUFNUMMERN BEI EINEM UNFALL, HINWEIS AUF DAS NÄCHSTE TELEFON, MAßNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG, HYGIENEMAßNAHMEN, INFORMATIONEN FÜR EVTL ERFORDERLICHE SICHEREITSMAßNAHMEN Und sind die Unfall- und Notfallpläne für alle Dienstnehmer verständlich?	HK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			AMAG.A.P. Aushänge
15.4	Werden alle ständigen Gefahrenbereiche mit Warnhinweisen gekennzeichnet und sind diese für alle Dienstnehmer verständlich?	HK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.5	Sind Sicherheitshinweise für Produkte, welche die Gesundheit der Dienstnehmer gefährden können, verfügbar/zugänglich?	NK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.6	Ist am Arbeitsplatz ein Erste-Hilfe-Kasten nach der vorgeschriebenen Norm und eine Möglichkeit zum Ausspülen der Augen vorhanden?	NK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.7	Gibt es einen geschulten Ersthelfer (letzte Schulung nicht älter als 5 Jahre)?	NK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.8	Sind die Dienstnehmer (einschließlich evtl. Lohnunternehmer und Besucher) mit angemessener Schutzkleidung ausgestattet, entsprechend der gesetzlichen Anforderungen und/oder Gebrauchsanweisungen oder autorisiert durch eine zuständige Behörde?	HK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.9	Wird die Schutzausrüstung nach Gebrauch regelmäßig gereinigt und so gelagert, dass die Kontamination von Kleidung und Ausrüstung verhindert wird?	HK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.10	Ist eine Schutzausrüstung zum Anrücken und zur Ausbringung der PSM vorhanden? SCHUTZBRILLE, FESTE KLEIDUNG, SCHUTZHANDSCHUHE, ATEM SCHUTZ, SICHERHEITSSCHUHE Sind zur Abmessung und Mischung von PSM geeignete Geräte vorhanden und werden diese jährlich gewartet? MESSBECHER, KLEINE SCHAUFEL, WAAGE	HK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.11	Sind Nachweise darüber vorhanden, dass die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung von den Arbeitern benutzt wird?	NK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
15.12	Verfügen die Dienstnehmer über geeignete Umkleideräume mit Spind für persönliche Sachen?	NK	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
15.13	Werden regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen bzgl. Mitarbeiterzufriedenheit durchgeführt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt: "Bestätigung Grundunterweisungen"
15.14	Werden die Dienstnehmer über ihre Rechte im Zusammenhang mit dem Standard informiert und es ist ein Beschwerdemechanismus vorhanden?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			https://www.landarbeiterkammer.at/
15.15	Sind die Unterkünfte für die Dienstnehmer bewohnbar und verfügen über grundlegende Einrichtungen, inkl. eines Sozialraumes, zur Lagerung von Speisen und deren Verzehr?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
15.16	Hat der Erzeuger die "Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften" ausgefüllt und unterschrieben?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Dokument: "Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften"
15.17	Sind die zum Transport für Dienstnehmer verwendeten Fahrzeuge sicher?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
15.18	Haben alle Dienstnehmer, welche mit chemischen Pflanzenschutzmitteln in Kontakt kommen, einmal jährlich die Möglichkeit, einen ärztlichen Gesundheitscheck wahrzunehmen der den nationalen und länderspezifischen Gesetzgebungen entspricht?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Sichere Arbeitsbedingungen"
16. Abfallmanagement								
16.1	Werden alle Abfallstoffe und Ursachen von Umweltverschmutzungen im Betrieb identifiziert?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Abfallstoffe, Recycling und Umweltverschmutzung"
16.2	Existiert ein Maßnahmenplan zur Vermeidung und Verminderung von Abfall und Umweltverschmutzungen und wird dieser in die Praxis umgesetzt?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Abfallstoffe, Recycling und Umweltverschmutzung"
16.3	Sind Teile von Verpackungsmaterialien und andere Abfälle, die nicht vom Produkt stammen, vom Feld entfernt worden?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.4	Ist es am Betrieb, um die Lebensmittelsicherheit zu wahren, sauber und frei von Abfällen?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.5	Findet ein verantwortungsvoller Umgang mit Kunststoffen statt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Abfallstoffe, Recycling und Umweltverschmutzung"
17. Biodiversität								
17.1	Findet ein Biodiversitätsmanagement statt, das den Schutz und die Förderung der Biodiversität ermöglicht?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Biodiversitätsplan", NEU 2025
17.2	Wird die Biodiversität wird geschützt?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Biodiversitätsplan", NEU 2025
18. Energieeffizienz								
18.1	Kann der Erzeuger eine Dokumentation des Energieverbrauchs auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nachweisen?	HK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Aufzeichnungen zum Energieverbrauch"

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	Ja	Nein	N.Z.	2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
18.2	Ist ein Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz auf dem Betrieb verfügbar und basiert das Ergebnis auf den Aufzeichnungen zum Energieverbrauch?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Aufzeichnungen zum Energieverbrauch"
18.3	Ist die Minimierung des Gebrauchs nicht erneuerbarer Energien im Plan zur Verbesserung der Energieeffizienz einbezogen?	NK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19. Empfehlungen								
19.1	Wurde das zugekauft Pflanz-/Saatgut nach bestimmten Kriterien (Gesundheitszustand, Mangelsymptome etc.) durch ein dokumentiertes Kontrollsysteem bewertet?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.2	Wurde eine Wiederverwendung von Nährösungen und inerten Substraten dokumentiert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.3	Sofern organischer Abfall auf dem Betrieb kompostiert und wiederverwertet wird, ist dann sichergestellt, dass keine Gefahr der Übertragung von Schädlingen, Krankheiten oder Beikräutern besteht?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Gefahrenanalyse "Organische Düngemittel"
19.4	Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über einen Nachweis hinsichtlich der Schwermetalle?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.5	Wird die gesamte Düngermenge dokumentiert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.6	Ist eine Bodenkarte vorhanden?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.7	Setzt der Erzeuger aktive Maßnahmen um Pflanzenschutzmittelabdrift von Nachbarfeldern zu verhindern?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.8	Wird die gesamte Menge an Pflanzenschutzmitteln dokumentiert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.9	Werden Maßnahmen ergriffen, um das Wassermanagement auf dem Betrieb durch Aktivitäten außerhalb des Betriebs zu ergänzen (unter Berücksichtigung der Tatsache, dass der rechtliche Handlungsbereich des Produzenten auf den Betrieb beschränkt ist)?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.10	Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.11	Wird die gesamte Wassermenge pro Monat dokumentiert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.12	Sind alle Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sauber und gut gewartet und von der Bauart geeignet, Verunreinigungen durch Emissionen zu vermeiden?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
19.13	Sind alle Quellen von Umweltverschmutzungen bekannt und dokumentiert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Abfallstoffe und Umweltverschmutzung"

AMAG.A.P. - Selbsteinschätzung für 3 Anbaujahre

NR.	Kontrollpunkt	Status	1. Jahr			2. Jahr Ja/Nein /N.Z.	3. Jahr Ja/Nein /N.Z.	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen und Zeitplan für eventuelle Korrekturen
			Ja	Nein	N.Z.			
19.14	Werden Lebensmittelabfälle vermieden und es findet ein geeigneter Umgang mit ihnen statt?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Abfallstoffe und Umweltverschmutzung"
19.15	Wird die Biodiversität gefördert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Biodiversitätsplan", NEU 2025
19.16	Werden unproduktive Flächen als ökologische Vorrangflächen (ÖVF) genutzt, um die Biodiversität zu schützen und zu fördern?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Biodiversitätsplan", NEU 2025
19.17	Wird der gesamte Energieverbrauch dokumentiert?	Empf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Aufzeichnungsblatt "Aufzeichnungen zum Energieverbrauch"

Durchgeführt von: _____ Für das Jahr (1. Jahr): _____ Datum: _____

ÄNDERUNG ZUM VORJAHR - für das Jahr (2. Jahr): _____

Nr.	WAS HAT SICH GEÄNDERT?	Korrekturmaßnahme, Datum	Status	Erfüllt Ja/Nein
KEINE ÄNDERUNGEN festgestellt.				

Datum, Durchgeführt von: _____

ÄNDERUNG ZUM VORJAHR - für das Jahr (3. Jahr): _____

Nr.	WAS HAT SICH GEÄNDERT?	Korrekturmaßnahme, Datum	Status	Erfüllt Ja/Nein
KEINE ÄNDERUNGEN festgestellt.				

Datum, Durchgeführt von: _____

ERZEUGERERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bei der internen Kontrolle auszufüllen und bei externen Kontrollen zu überprüfen.

BETRIEB: _____

LEITER/EIGENTÜMER: _____

Wir verpflichten uns zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit durch alle Produktionsprozesse hindurch, von vor dem Anpflanzen bis hin zur Produktfreigabe.

Dies erreichen wir durch:

1. EINHALTUNG UND ANWENDUNG ENTSPRECHENDER GESETZE
2. IMPLEMENTIERUNG EINER GUTEN AGRARPRAXIS UND ZERTIFIZIERUNG NACH DEM AMAG.A.P. STANDARD idgF

Alle unsere Mitarbeiter werden in Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult (s. Kontrollpunkt 3.4) und streng kontrolliert, um die kontinuierliche Anwendung sicherzustellen.

Folgende Person(en) ist/sind für die Lebensmittelsicherheit sowie weitere Bereiche in Bezug auf die Umsetzung der AMAG.A.P.-Richtlinie **verantwortlich**:

	NAME/KONTAKT	FUNKTION	VERTRETUNG
PRODUKTION			
ERNTEN			
PRODUKTHANDHABUNG			
PFLANZENSCHUTZ			
DÜNGEMITTEL			
PERSONAL- FREMDARBEITSKRÄFTE			

KONTAKT BEI NOTFÄLLEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT:

TEL: _____

Die Implementierung von AMAG.A.P. beruht auf der Bestimmung von Gefahren und Risiken. Aktivitäten zu deren Eindämmung werden jährlich überprüft, um eine kontinuierliche Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit sicherzustellen.

Datum	UNTERSCHRIFT
. . 2025	
. . 2026	
. . 2027	

Formular

„Auslagerung von Produktionsschritten“

Name:	LFBIS Nr.:
-------	------------

Übernimmt ein Dritter (Subunternehmer) Tätigkeiten (z.B. Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln), die in den Anforderungsbereich der AMAG.A.P.-Richtlinie für Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel fallen, dann ist der für diese Arbeit Beauftragte über die Anforderungen zu informieren und der Erzeuger hat auf die Einhaltung der AMAG.A.P. Erfüllungskriterien und Kontrollpunkte der durchgeführten Arbeiten zu achten. Der Subunternehmer muss vom Erzeuger über die Notwendigkeit der Übereinstimmung mit den Anforderungen und eventuelle Kontrollen der AMAG.A.P. Anforderungen informiert werden.

Die ausgelagerten Produktionsschritte müssen vom Erzeuger jährlich im Registrierungsantrag angeführt werden.

Subunternehmer unterliegen den selben internen (Formular „Selbsteinschätzung AMAG.A.P.“) und externen Kontrollen wie die Erzeuger und zwar für alle Kontrollpunkte, die bei der Ausführung der Aufgabe zur Anwendung kommen. Die vom Erzeuger beauftragte Kontrollstelle hat das Recht, die ausgelagerten Produktionsschritte beim Subunternehmer im Rahmen der AMAG.A.P. Kontrolle zu überprüfen. Dafür muss der Subunternehmer freien Zugang zu allen Produktionsbereichen gewährleisteten. Die Kosten für die eventuell notwendige Kontrolle beim Subunternehmer werden vom Erzeuger übernommen.

Angeführte Subunternehmer sind von mir mit folgenden Produktionsschritten beauftragt:

Name	GGN (wenn vorhanden)	Produktionsschritte

EINE KOPIE BITTE AN IHRE KONTROLLSTELLE ÜBERMITTELN!

ERKLÄRUNG

Hiermit bestätigen der teilnehmende Erzeuger und der beauftragte Subunternehmer, dass die Vorgaben der AMAG.A.P.-Richtlinie beachtet und korrekt umgesetzt werden.

Datum	Unterschrift Erzeuger (Bewirtschafter gemäß Mehrfachantrag)	Unterschrift Subunternehmer (Bewirtschafter gemäß Mehrfachantrag)
-------	--	--

Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften
für Betriebe im AMA-Gütesiegel-Programm Obst - Gemüse - Speiseerdäpfel

Angaben zum Betrieb:	LFBIS										
Vor- und Nachname (verantwortliche Person für Gesundheit, Sicherheit und soziale Belange):											
Betriebsbezeichnung gem. Mehrfachantrag:											
Ich nehme an einem Sozialstandard (GRASP, etc.) teil;		<input type="checkbox"/> Ja, GRASP <input type="checkbox"/> Ja ->Standard bitte angeben: <input type="checkbox"/> <u>Nein -> diese Selbsterklärung bitte ausfüllen</u>									
Es handelt sich um einen reinen Familienbetrieb:		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> <u>Nein -> diese Selbsterklärung bitte ausfüllen</u>									
<p>Als engste Familienangehörige gelten Ehegattin/Ehegatte, Vater/Mutter, Tochter/Sohn, Bruder/Schwester und Schwiegersohn/ Schwiegertochter des Landwirts, die im selben Haushalt wohnen. Zu den engsten Familienangehörigen zählen hingegen NICHT Onkel/Tante, Cousine/Cousin und andere Verwandte.</p>											
Angaben zu den Arbeitskräften:											
1. Anzahl der Arbeitskräfte (ohne familieneigene) am Betrieb?		Gesamt: _____ (Geschätzte Anzahl an Personen zur Saisonspitze)			davon ganzjährig beschäftigt: _____						
2. Herkunft der Arbeitskräfte (zur Saisonspitze in % oder Anzahl)		<input type="checkbox"/> Österreich <input type="checkbox"/> EU: _____ <input type="checkbox"/> Drittstaaten: _____									
3. In welchen Monaten arbeiten die Arbeitskräfte, bitte ankreuzen:											
Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
4. Entsprächen die betrieblichen Unterkünfte mindestens dem gesetzlichen Standard (sauber, trocken, Fließwasser, Sanitäranlagen, Tageslicht) gemäß der Land- und Forstwirtschaftlichen Arbeitsstättenverordnung siehe Link Seite 2?						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein					
5. Werden tägliche Arbeitszeitaufzeichnungen am Betrieb geführt?						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein					
6. Wie sind die Arbeitskräfte untergebracht? (Mehrfachangaben möglich)											
a. Externe Unterkunft angemietet vom Betrieb/Unternehmen (rechtlich wie am eigenen Betrieb). Unterkunft (Name, Adresse):						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein					
b. Arbeitskräfte pendeln bzw. kümmern sich selber um die Unterkunft.						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein					
c. Sonstige Unterbringungsmöglichkeit. Bitte beschreiben:						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein					
d. Am eigenen Betrieb.						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein					
7. Gibt es einen aktuellen Lageplan der Unterkunft, wenn die Mitarbeiter am Betrieb untergebracht sind? Bitte skizzieren:						<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> n.z.					

Jährliche Selbsterklärung zu Arbeitskräften

für Betriebe im AMA-Gütesiegel-Programm Obst - Gemüse - Speiseerdäpfel

<p>8. Wie viele Quadratmeter an Wohnfläche (Schlafraum, Wohnräume, Küche, Sanitärräume, Vorräume z.B. Trockenräume) stehen aktuell Ø pro Person zur Verfügung?</p>	<p>_____ m² <input type="checkbox"/> n.z.</p>
<p>9. Werden neben den gesetzlichen Anforderungen soziale Angebote an die Arbeitnehmer gerichtet (z.B. freies WLAN, Fernsehräume, Fitnessangebote, Grillabende, Begleitung zu Arztterminen...). Wenn ja, bitte beschreiben:</p>	<p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> n.z.</p>

Wir respektieren die Rechte unserer Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer und informieren sie mittels Dienstschein über ihre Rechte und Pflichten in ihrer Muttersprache (siehe <https://noe.landarbeiterkammer.at/information>).

Alle Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden den gesetzlichen Vorgaben entsprechend beschäftigt (Anmeldung zur Gesundheitskasse, Abführen der gesetzlich vorgeschriebenen Abgaben etc.) und es werden alle Maßnahmen getroffen, die zum Schutz und Erhalt ihrer Gesundheit notwendig sind (siehe „SVS Gefährdungsbeurteilung“ z.B. Bereitstellen von persönlicher Schutzausrüstungen, fachkundige Unterweisung im Einsatz von Mitteln, die für die Umwelt oder die Gesundheit potentiell gefährdend sind, medizinische Versorgung nach Unfällen etc.).

Rechtsberatung und Informationsangebot (Vortragsveranstaltungen bzw. Informationsbroschüren) erhalten die Betriebe durch die Landes-Landwirtschaftskammern (www.lko.at) und die Arbeitgeberverbände (www.arbeitgeberverband.at).

Rechtsberatung für die Dienstnehmer stellen die Landes-Landarbeiterkammern (www.landarbeiterkammer.at) und die Gewerkschaft PRO-GE zur Verfügung. Hier finden Sie arbeitsrechtliche Informationen in den jeweiligen Muttersprachen.

Mit unserer Unterschrift stehen wir für eine gute soziale Praxis auf unserem Betrieb ein.

Ort, Datum

Unterschrift Bewirtschafter
gemäß Erzeugervertrag

Linksammlung:

Landarbeitsgesetz:

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20011524>

Land- und Forstwirtschaftliche Arbeitsstättenverordnungen:

https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgbLAuth/BGBLA_2023_I_122/BGBLA_2023_I_122.pdfsig

Landes-Landwirtschaftskammern: www.lko.at

Arbeitgeberverbände: www.arbeitgeberverband.at

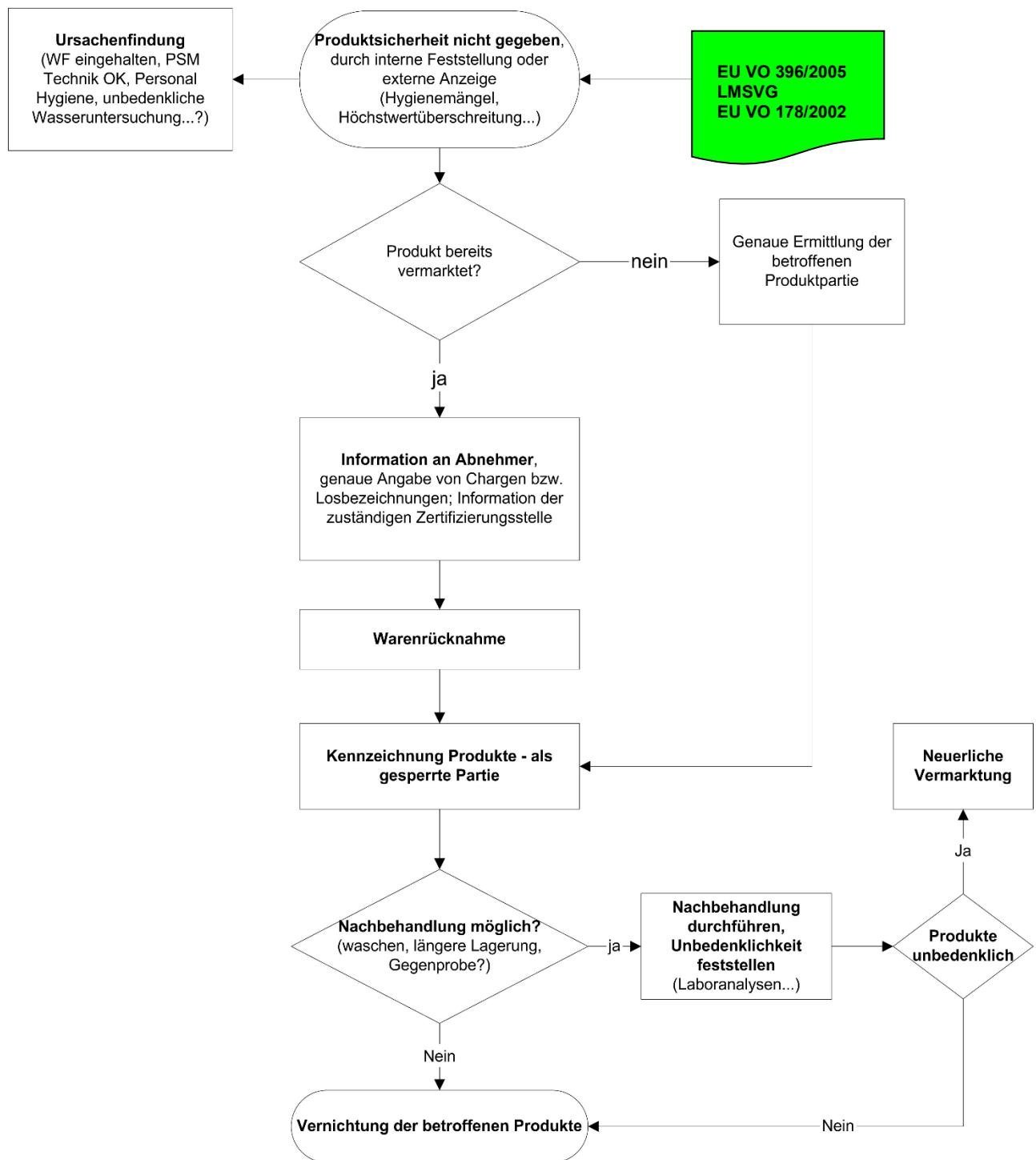
Landes-Landarbeiterkammern: www.landarbeiterkammer.at

Arbeitnehmer:innenvertretung: www.proge.at; www.sezonieri.at

SVS Gefährdungsbeurteilung:

<https://www.svs.at/cdscontent/load?contentid=10008.751276&version=1627894088>

Maßnahmenplan zur Warenrücknahme / Vorgehensweise bei Höchstwertüberschreitung



Eintragen:

Verantwortlicher für Produktsicherheit: _____

Handel Ansprechpartner: _____

Tel. Nr.: _____

Dokumentation zum jährlichen Test Warenrücknahme:

Das festgelegte Verfahren zur Warenrücknahme muss einem jährlichen Test unterzogen werden.

Der Test kann theoretisch durchgeführt werden, d.h. es muss nicht tatsächlich der betroffene Abnehmer informiert werden!

In der Dokumentation zu diesem Test soll ein Sachverhalt (z.B.: nicht eingehaltene Wartefristen, Einsatz nicht zulässiger Pflanzenschutzmittel, ...), wie er am Betrieb auftreten kann, durchgespielt werden und es sollen entsprechende Maßnahmen aus diesem Test abgeleitet und dokumentiert werden.

Die betroffenen Produkte müssen bis auf den Schlag/Feldstück zurückverfolgbar sein, der Abnehmer der Produkte muss bekannt sein und es muss klar aus dem Test hervorgehen, was mit der betroffenen Charge passiert.

Datum des Tests: _____

Durchführende Person: _____

Sachverhalt: _____

Betroffenes Produkt / Charge: _____ Menge: _____

Rückverfolgbarkeit gegeben? Ja Nein

Wenn Ja – wie _____

Betroffenes Feldstück/Schlag: _____

Getroffene Maßnahmen:

(z.B.: Welche Abnehmer müssen informiert werden? Was passiert genau mit der betroffenen Charge, Welche Korrekturmaßnahmen (Fristen etc.) müssen getroffen werden? (z.B.: Verbesserung der Kennzeichnung, Schulung der Mitarbeiter, ...))

Datum: _____

Unterschrift: _____