

Standard Kontrollprogramm für die GLOBALG.A.P. Zertifizierung Einzelproduzent (Option 1) / Produzentengruppe (Option 2)

1	Überprüfung	Eigenkontrolle / interne Kontrolle Dokumentation und Ausführung von Korrekturmaßnahmen (falls erforderlich) für alle registrierte Standorte.
2	Betriebskontrolle	Kontrolle von allen registrierten Standorten/Flächen einschließlich Gewächshaus, Lagerung von Pflanzenschutzmitteln / Düngemitteln / Treibstoffe und andere Eingänge, Handhabungsanlagen, Maschinen, Bewässerungsanlage, Sozialeinrichtungen, Vor-ort Wohnungen, Sanitäreinrichtungen, Bereiche für das Entsorgen von Abfall, Wasserquellen usw.
3	Mitarbeiterbefragung	Eine repräsentative Anzahl von Mitarbeitern / Angestellten muss während der Kontrolle für jede der relevanten Aktivitäten befragt werden.
4	Dokumentation	<p>Folgende Dokumente müssen während der Kontrolle vorhanden sein (falls erforderlich)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor der externen Kontrolle muss die Eigenkontrolle / interne Kontrolle durchgeführt und überprüft werden. • Karten oder Pläne der Standort(e), einschließlich Gebäuden und Bewässerungsanlagen. • Gefahrenbeurteilung und Verfahren für: <ul style="list-style-type: none"> → Alle Standorte (incl. Allergene) → Hygiene: Produktion / Ernte / Handhabung / Transport (inner und außerbetrieblich) → Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter → Lebensmittelsicherheit → Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug → Verfahren für fehlerhafte Produkte → Organische Düngemittel → Wassernutzung Management auf den Betrieb/Standort, umfasst alle registrierten Produkte → um festzustellen, ob die Produkte den MRLs des Bestimmungslandes entsprechen → umfasst die chemikalische, physikalische und mikrobiologische Qualität des Wassers, das bei allen Vorerntevorgängen verwendet wird • Aufzeichnungen von allen landwirtschaftlichen Aktivitäten: Vermehrung, Aussaat, Düngung, Schädlings- und Krankheitsbekämpfung, Bewässerung, Ernte, Aufzeichnungen über die Reinigung, Wartung von Anlagen und Maschinen, Nach-Ernte Behandlung usw. • Aktualisierte Liste aller Pflanzenschutzmittel, die im Produktionsland für die Verwendung auf dem zu zertifizierenden Produkt zugelassen sind, und eine Liste der aktuellen MRLs, die für alle Märkte (national und / oder international) zulässig sind, auf denen das Produkt in Verkehr gebracht werden soll. • Rechnungen Pflanzenschutzmitteln, Düngemitteln und andere Eingänge. • Lagerbestände für Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln (PSM). • Aufzeichnungen über die Qualifikation, Kompetenz und Schulung von Mitarbeiter • Analyseergebnisse für die zu zertifizierende Produkte (Rückstandsanalysen, falls zutreffend nach der Nach-Ernte Behandlung) und für das Wasser was für die Bewässerung, Anwendung von PSM und Nacherntewäsche verwendet wird. • Dokumentation von Beschwerden und Bearbeitungsverfahren (einschließlich Beschwerden von Mitarbeitern, Kunden, lokale Einrichtungen, usw.) • Ernte- und Verkaufsdokumentation, die eine klare Trennung zwischen zertifizierten und nicht zertifizierten Produkten zeigen. Rückverfolgbarkeit,



		<p>Trennung, Lagerung, Kennzeichnung, Massenbilanz und Produktionsverluste des zertifizierten Produktes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechtliche Zugeständnisse / Genehmigungen für Wasser, das zur Bewässerung, Verarbeitung oder für andere Bestimmungen verwendet wird • Dokumentation der Subunternehmertätigkeiten
--	--	---

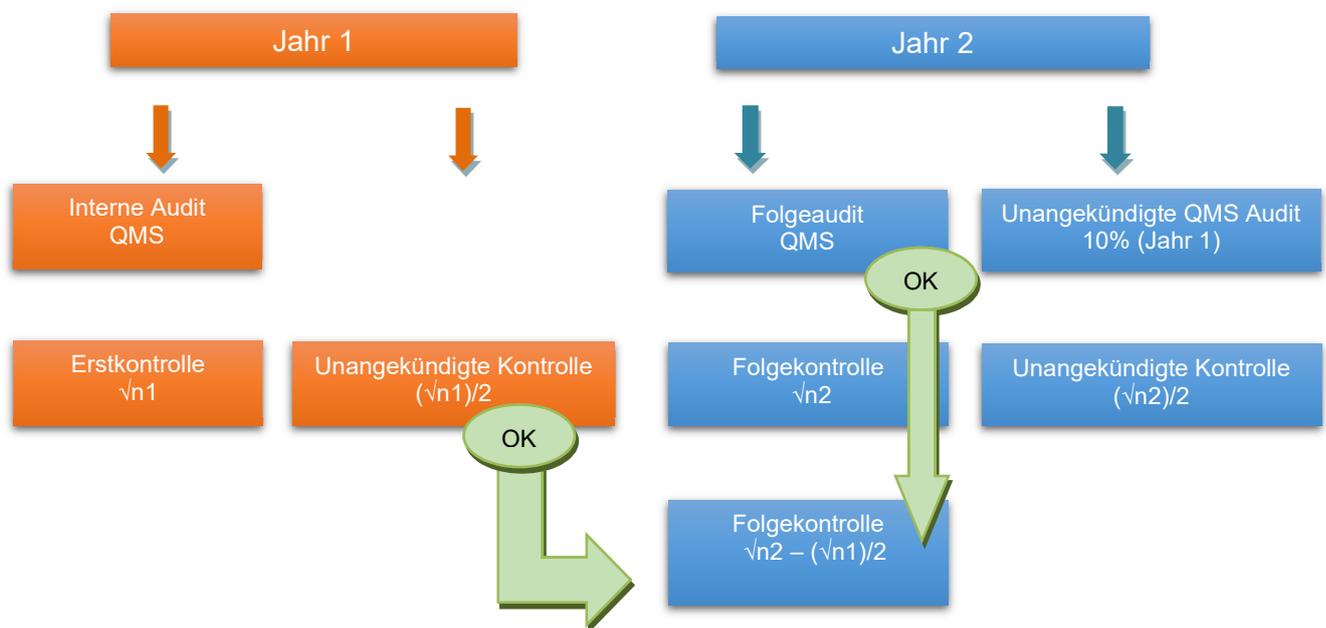
Produzentengruppe (Option 2) oder Option 1 mehrere Standorte mit QMS

1	Überprüfung	Interne QMS-Kontrolle, interne Kontrolle von jedem registrierten Produzent / Produktionsstandorts und alle Produkthandhabungsstandorte
2	Dokumentation	<p>Die folgenden Dokumente müssen während der Kontrolle verfügbar (falls erforderlich)</p> <ul style="list-style-type: none"> • GLOBALG.A.P. Erklärung zur Lebensmittelsicherheit (befindet sich auf einer der Registerkarten in der Checkliste) • Verträgen mit Produzentenmitgliedern, • Dokumentation zur Qualitätsmanagementsystem (QMS) (Qualitätshandbuch, Struktur, Aufzeichnungen usw.). • Liste der Mitglieder der Produzentengruppe / Antragformular aktualisiert und vollständig • Kompetenz und Schulung des Personals (insbesondere interner Kontrolleur und interner Auditor) • Interne Kontrolle und Audits, einschließlich Überwachung von Korrekturmaßnahmen und Sanktionen. • Dokumentation von Ernte und Verkauf, soll eine klare Trennung zwischen zertifizieren und nicht-zertifizierten Produkten zeigen Rückverfolgbarkeit, Trennung, Lagerung, Kennzeichnung, Massenbilanz und Produktionsverluste des zertifizierten Produktes • Rückstand Monitoringsystem • Registrierung von Nach-Ernte Behandlungen
3	Mitglieder der Produzentengruppe	<p>1. Jahr: Kontrolle von (mindestens) der Quadratwurzel der registrierten Produzenten / Produktionsstandorte.</p> <p>1. Jahr: unangekündigte Kontrolle von (mindestens) 50% der Quadratwurzel der zertifizierten Produzenten / Produktionsstandorte/Flächen.</p> <p>2. Jahr falls es Sanktionen aus der vorherige Überwachung gab: Kontrolle von (mindestens) der Quadratwurzel der aktuellen Anzahl der registrieren Produzenten / Produktionsstandorte oder falls es keine Sanktionen aus der vorherigen Kontrolle gab: Kontrolle von (mindestens) der Quadratwurzel der aktuellen Anzahl der registrieren Produzenten / Produktionsstandorte Minus die Anzahl der Produzenten / Produktionsstandorte die während der vorherigen Überwachung kontrolliert wurden.</p> <p>2. Jahr: Unangekündigte Kontrolle von (mindestens) 50% der Quadratwurzel der aktuellen Anzahl der zertifizierten Produzenten / Produktionsstandorten. Siehe Grafik unten.</p>
4	Handhabung	<p>1. Jahr: Kontrolle der Quadratwurzel der Gesamtzahl der registrierten zentralen Produkthandhabungsanlagen während der Handhabung.</p> <p>1stes und 2tes Jahr: Wenn es nur eine zentralen Produkthandhabungsanlage gibt, muss dieses jedes Jahr während der Handhabung kontrolliert werden. Wenn es mehr wie eine zentralen Produkthandhabungsanlage gibt, muss die Quadratwurzel der Gesamtzahl der Produkthandhabungsanlage während der Handhabung kontrolliert werden.</p> <p>Erfolgt die Produkthandhabung nicht zentral, sondern auf den Betrieben der Mitglieder der Produzentengruppe, so ist dieser Faktor bei der Ermittlung der Stichprobe der zu kontrollierten Produzenten zu berücksichtigen</p>

5	Mitarbeiterbefragung	Eine repräsentative Anzahl von Mitarbeiter / Angestellten muss während der Kontrolle für jede der relevanten Aktivitäten befragt werden.
6	Ergebnisse	Vergleich der Ergebnisse der internen und externen Audits und Kontrollen (nach den externen Produzenten Kontrolle)

Dies ist eine Liste von Aspekten, die normalerweise während einer Kontrolle abgedeckt werden. Jede Kontrolle legt jedoch unterschiedliche Prioritäten fest, und in einigen Fällen, die hier nicht erwähnt werden, kann auf diese eingegangen werden

Audit von Option 1 mit mehreren Standorten mit QMS oder Option 2



Siehe auch

- Kurzinfo GLOBALG.A.P.
- GLOBALG.A.P. Allgemeines Regelwerk, Kontrollpunkte und Erfüllung Kriterien (CPCC) und Checkliste