

SeedGuard GmbH Checkliste SPOT Getreide

Teilnehmer-Nr.	Zertifizierungsstelle	Interne Kontrollberichts-Nr. der Zertifizierungsstelle
Angaben zur Beizanlage		
Firmenname:		
Anlage:		
Straße:		
PLZ, Ort:		
Verantwortlich:		
gebeizte Getreideart(en)		
Bezeichnung des Beizgeräts / der Beizgeräte (typenbezeichnung):		
Angaben zur Kontrolle		
Kontrolldatum	von Uhrzeit	bis Uhrzeit
Kontrollart	<input type="checkbox"/> Desktopaudit <input type="checkbox"/> Spotaudit vor Ort	
Auditor:	<input type="checkbox"/>	
Kontrollergebnis		
100%	<input type="checkbox"/>	keine Abweichungen SeedGuard Anforderungen vollständig erfüllt Keine Korrekturmaßnahmen erforderlich
66 bis 99 %	<input type="checkbox"/>	geringfügige Abweichungen SeedGuard Anforderungen sind weitestgehend erfüllt Routinedokumentation, Korrekturmaßnahmen vereinbaren, Umsetzung prüfen
< 66 % oder KO	<input type="checkbox"/>	schwerwiegende Abweichungen
Nachkontrolle <u>vor Ort</u> erforderlich?		<input type="checkbox"/> Ja Termin: _____ <input type="checkbox"/> Nein

Ort / Datum

Unterschrift Auditor

Ich bestätige die Angaben zum Betrieb und zur Durchführung des Kontrolle.

Eine Kopie des Kontrollberichts (mind. des Deckblattes und ggf. des Maßnahmenplans) habe ich erhalten.

Ort / Datum

Unterschrift Teilnehmer

Auszufüllen nach Prüfung durch die Zertifizierungsstelle:

Gültigkeit d. bestehenden Zertifikats bestätigt? Ja Nein

Datum

Unterschrift des Verantwortlichen d. Zertifizierungsstelle

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Auditor			Bemerkung Auditor
				erfüllt	n. erfüllt	n.a.	
4.2	Technische Anforderungen						
4.2.2	Saatgutzufuhr zum Beizer; Waage/Saatgutdosierung						
c)	Wird eine Kalibrierung von Waage und/oder anderen Durchflussmessern für Saatgut durchgeführt? Wird die Kalibrierung dokumentiert?	Es ist bei allen Beizgeräten mind. einmal jährlich eine Kalibrierung der Saatgutzufuhr erforderlich. Die Kalibrierdaten sind zu dokumentieren und nachzuweisen. Je nach Beiztechnik müssen entsprechende Kalibrierdaten für die Zufuhr (Waage – oder Volumendosierung) vorhanden sein und nachgewiesen werden. Eine Eichung der entsprechenden Messmittel kann die jährliche Kalibrierung ersetzen.	k.o.				
4.2.3	Beizgerät/Beizanlage						
c)	Wurde die Beizgerätekontrolle gemäß PflanzGerätVO erfolgreich und nachweisbar durchgeführt?	Das Beizgerät wurde erfolgreich im Rahmen der Kontrolle in Gebrauch befindlicher Geräte geprüft. Eine gültige Prüfplakette ist vorhanden. Ausnahme: Erstmals in Gebrauch genommene Beizgeräte müssen spätestens bei Ablauf des 6. Monats nach Ihrer Inbetriebnahme geprüft worden sein. Hinweis: Beizgeräte mit einer Chargengröße < 5kg unterliegen nicht der Kontrolle.	k.o.				
4.2.4	Beizrezeptur						

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Auditor			Bemerkung Auditor
				erfüllt	n. erfüllt	n.a.	
a)	Werden nur zugelassene/genehmigte Beizmittel im Rahmen ihrer Zulassung verwendet?	Es dürfen nur zugelassene/genehmigte Beizmittel verwendet werden. -Einzuhalten sind u.a. Kulturart, Aufwandmenge, Grenzwert Heubach und Heubach a.i. Hinweis für Importware: Bei Einfuhr und Einsatz eines importierten und in seiner Zusammensetzung mit einem in Deutschland zugelassenen gleichen Pflanzenschutzmittels muss gemäß VO 1107/2009 Artikel 52 eine Genehmigung seitens des BVL vorliegen (<i>Genehmigung für den Parallelhandel</i>). Zulassungen siehe Onlinedatenbank des BVL unter www.bvl.bund.de)	k.o.				
c)	Werden die Rezepturen dokumentiert? Gibt es eine zuständige Person für die Dokumentation?	In einem Beizprotokoll/Arbeitsauftrag sind die eingesetzten Rezepturen (Beizmittel, Komponenten und deren jeweilige Aufwandmenge) zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu nennen.	k.o.				
4.2.5 Probebeizungen und Funktionsprüfungen							
a)	Werden bei Probebeizungen im Rahmen des erstmaligen Einsatzes einer neuen Rezeptur der Heubachttest und die visuelle Kontrolle durchgeführt?	Probebeizungen sind gemäß Anlage I "fruchtartspezifische Systemanforderungen für Beizstellen" durchzuführen.	k.o.				
b)	Wurde im Rahmen der Probebeizung eine Beizgraduntersuchung durchgeführt?	Beizgrad- und Heubachanalyse sind von ein und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Beizmittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen.	k.o.				
c)	Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	Empfehlung: Beizgradergebnis 100 (+/- 10%) von der empfohlenen Aufwandmenge	n.k.				

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Auditor			Bemerkung Auditor
				erfüllt	n. erfüllt	n.a.	
d)	Werden bestehende Rezepturen einer regelmäßigen Funktionsprüfung unterzogen?	Zu Beginn der Saison durchzuführende und prozessbegleitende Funktionsprüfungen sind gemäß Anlage I "fruchtartsspezifische Systemanforderungen für Beizstellen" durchzuführen.	k.o.				
e)	Wurden im Rahmen der jährlichen Funktionsprüfungen Beizgraduntersuchungen durchgeführt?	Beizgrad- und Heubachanalyse sind von ein und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Beizmittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen.	k.o.				
f)	Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	Empfehlung: Beizgradergebnis 100 (+/- 10%) von der empfohlenen Aufwandmenge	n.k.				
h)	Werden diese Ergebnisse der Probebeizung und Funktionsprüfung und die Freigabe der Rezepturen nach den Probebeizungen dokumentiert? Gibt es eine zur Freigabe berechnigte Person?	Die Ergebnisse werden nachvollziehbar dokumentiert und sind bei den jeweiligen Beizrezepturen zu hinterlegen. Die für die Freigabe der Rezepturen berechtigten Personen sind namentlich festgelegt. Die Freigabe erfolgt durch eine fachkundige Person unter Verantwortung einer Person mit entsprechendem Sachkundenachweis.	k. o.				
4.2.6	Arbeitsauftrag						

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Auditor			Bemerkung Auditor
				erfüllt	n. erfüllt	n.a.	
a)	Ist ein Arbeitsauftrag vorhanden, der die notwendigen Angaben zur freigegebenen Rezeptur enthält?	Die für die Beizung verantwortliche Person erhält einen Auftrag, in dem alle wichtigen Parameter stehen: Kulturart, Sorte, Kategorie (z.B. VS, BS, ZS), Saatgutmenge, Beizrezepturen mit Beizmittel, ggf. Zusatz-, Hilfs- und Mikronährstoffe inklusive derzeitlichen Abfolge der Zugabe, Verpackungsart und das Beizmitteletikett. Die Aufwandmengen müssen mind. in der Rezeptur hinterlegt sein. Die Erledigung des Auftrages ist mit Namenskürzel und Datum zu bestätigen. Ist dieselbe Person für Auftragsannahme und -umsetzung zuständig, reicht eine Dokumentation des Arbeitsauftrages aus. Bei Einsatz zugekaufter Vormischungen muss ein entsprechender Bestellauftrag vorliegen. Über den Bestellauftrag müssen die Einzelkomponenten in handelsüblicher Bezeichnung bzw. Verkehrsbezeichnung und der entsprechende Mischauftrag klar erkennbar sein.	k.o.				
4.2.7	Zufuhr/Dosierung von Beizmitteln und Zusatzstoffen (Sticker)						
e)	Werden Waage und / oder Dosiereinheit kalibriert? Erfolgt eine Dokumentation der Kalibrierung?	Waage (zum Auslitern) und Dosiereinheit sind zu kalibrieren. Der Zeitabstand sollte ein Jahr nicht überschreiten. Die Kalibrierdaten sind zu dokumentieren. Hinweis: Eine Eichung der entsprechenden Messmittel kann die jährliche Kalibrierung ersetzen.	k.o.				

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Auditor			Bemerkung Auditor
				erfüllt	n. erfüllt	n.a.	
f)	Wird die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung regelmäßig kontrolliert?	Die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung (Soll/IST-Vergleich) ist anhand des Verbrauches und der korrespondierenden Saatgutmenge pro Arbeitsauftrag. Die Abweichungen dürfen max. 10% betragen. Bei höheren Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen zu treffen. Messinstrumente für den Soll/IST-Abgleich für Saatgut und Beizmittel müssen kalibriert oder geeicht sein.	k.o.				
4.2.10 Behandlung fehlerhafter Chargen							
a)	Werden bei Feststellung fehlerhafter Chargen Korrekturmaßnahmen ergriffen (Nachbeizung, nachträgliche Aspiration, Absiebung oder Ähnliches)?	Wurden im Prüfzeitraum fehlerhaft gebeizte Partien produziert? Falls ja, wurden jeweils Korrekturmaßnahmen durchgeführt und dokumentiert?	k.o.				
4.3 Personal							
4.3.2 Sachkunde der Mitarbeiter							
a)	Sind die Mitarbeiter im Umgang mit PSM sachkundig?	Die Personen, die mit PSM umgehen, müssen sachkundig im Sinne des PflSchG sein (Sachkundenachweis). Die Sachkunde wird aktuell gehalten und nachvollziehbar dokumentiert. Ein Sachkundenachweis ist nicht erforderlich für die Ausführung von Hilfstätigkeiten unter Verantwortung und ständiger Aufsicht durch eine sachkundige Person sowie für Personen, die Arbeits- und Produktionsaufträge erstellen. Neue Mitarbeiter sind entsprechend auszubilden (Sachkundeprüfung beim amtlichen Dienst).	k.o.				

