

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

<b>Eine technische Prozessbeschreibung sowie eine Anlagenbeschreibung (Schemazeichnung) ist mit dem Antrag auf Listung einzureichen. Eine Eigenkontrolle nach Checkliste ist vor der Prüfung durch das JKI notwendig.</b>					
<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Erfüllungskriterium</b>	<b>Status</b>	<b>Bewertung Prüfer</b>	<b>Bemerkungen Prüfer</b>
<b>1</b>	<b>Probebeizung und Funktionsprüfung bestehender Rezepturen</b>				
1.1	Werden beim erstmaligen Einsatz einer neuen Rezeptur im Vorfeld Probebeizungen durchgeführt?	<p>Probebeizungen werden vor dem erstmaligen Einsatz einer neuen Rezeptur durchgeführt. Eine neue Rezeptur liegt vor beim Einsatz eines neuen Beizmittels, Zusatz- oder Hilfsstoffs (Kleber, etc.), (Mikro)nährstoffe, Biostimulanzen, einer anderen Kulturart oder beim Einsatz neuer Beizgerätetechnik.</p> <p>Die Probebeizungen werden solange wiederholt, bis die Rezepturen funktionieren. Qualitätsparameter für die Probebeizung sind der Heubachwert, der Beizgrad und die visuelle Kontrolle. Diese sind für jede Probebeizung zu bestimmen. Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen.</p> <p><b>Erläuterungen:</b>  <b>Beizgrad:</b> Beizgradbestimmung = Anlagerung des Mittels am Korn in % vom Sollaufwand. Eine Partie gilt als optimal gebeizt, wenn der Beizgrad bei 100 +/- 10 % liegt. Reduzierte Aufwandmengen, sind entsprechend zu begründen und anhand einer spezifischen Erlaubnis bzw. einer Empfehlung des Zulassungsinhabers zu belegen. Der Endabnehmer ist in geeigneter Weise über den tatsächlichen Mittelaufwand in Kenntnis zu setzen.  <b>Visuelle Prüfung:</b> Mindestens visuelle Ermittlung des Grob- und Feinstaubs bei der Absackung, bzw. aus dem Sack direkt nach der Absackung.  <b>Heubachttest:</b> Der Abrieb wurde mittels Heubachttest untersucht und der behördlich festgelegte Referenzwert wurde, soweit vorhanden, eingehalten. (Anm.: In Anlage 2 der JKI-Richtlinie 5-1.1 werden die Referenzwerte für Gemüse gelistet.)</p>	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

1.2	Werden bestehende Rezepturen einer regelmäßigen Funktionsprüfung unterzogen?	Funktionsprüfungen sind bei bestehenden Rezepturen zu Saisonbeginn und prozessbegleitend gemäß Anlage 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen. Qualitätsparameter für die Funktionsprüfung sind der Heubachwert, der Beizgrad und die visuelle Kontrolle. Diese sind für jede Funktionsprüfung zu bestimmen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. In diesem Fall ist Frage 1.4 anzuwenden.	k.o.		
1.3	Wurden Rückstellmuster aus den Partien der Probebeizung und Funktionsprüfung entnommen?	Als Nachweis werden Rückstellproben der Probebeizung gezogen. Als Rückstellmenge werden 500 g benötigt.  Die Proben müssen mindestens 12 Monate aufbewahrt werden.	k.o.		
1.4	Bei Anwendung biologischer Mittel: wird zusätzlich zur der visuellen Kontrolle sowie der Überprüfung der Heubachwerte auch statt des Beizgrades der Verbrauch des biologischen Beizmittels und der korrespondierenden Saatgutmenge kontrolliert?	Der Verbrauch des biologischen Beizmittels im Verhältnis zum gebeizten Saatgut dient als Indikator für die Einhaltung der Rezeptur. Der Verbrauch ist mindestens zweimal täglich und bei Schichtwechsel zu kontrollieren und zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu benennen.	k.o.		
1.5	Werden die Ergebnisse dokumentiert?	a) Die weiter zu verwendenden Rezepturen der Probebeizungen werden zentral dokumentiert. Ergebnisse der Funktionsprüfung werden zentral dokumentiert. Dies kann elektronisch oder auf Papier erfolgen. Die Ergebnisse müssen nachvollziehbar, verlässlich und vollständig archiviert werden (vollständige Beizprotokolle müssen vorliegen, inkl. Sorte, Rezeptur, TKM).  b) Rezepturen, die nicht zum gewünschten Ergebnis geführt haben, werden gekennzeichnet. Die Dokumentation erfolgt inkl. der verworfenen Rezepturen.	a) k.o. b) n.k.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

2	Freigabe der Rezeptur				
2.1	Sind Parameter zur Freigabe festgesetzt?	<p>Alle notwendigen Freigabeparameter für die Rezepturen sind eindeutig festgelegt.</p> <p>Eine Anpassung der Rezeptur an veränderte Einsatzbedingungen (variable TKM, Temp., Luftfeuchte etc.) im Hinblick auf die Menge an Zusatzstoffen ist erforderlich.</p> <p>Die Bewertung der Freigabeparameter erfolgt unter Beachtung der max. für die Indikation zugelassenen Aufwandmenge. Der Mittelwert darf nicht mehr als 10 % vom bestimmungsgemäßen Aufwand abweichen (angelehnt an Richtlinie 1-1.1.5 des JKI / Merkmale Beizgeräte: "Beizmittel müssen am Auslauf der Beizanlage mit einer Toleranz von nicht mehr als +/- 7 % vom Mittelwert am Saatgut haften. Der Mittelwert darf nicht mehr als 10 % vom bestimmungsgemäßen Aufwand abweichen.").</p> <p>Der Heubachwert ist als ein Freigabeparameter definiert.</p>	k.o.		
2.2	Ist eine verantwortliche Person für die Freigabe festgelegt? Ist diese Person sach- und fachkundig?	Die Position der für die Freigabe verantwortlichen Person ist festgelegt und beschrieben. Der verantwortliche Mitarbeiter ist dieser Position zugeordnet. Die Freigabe erfolgt durch eine sach- und fachkundige Person. Sofern die zur Freigabe benannte Person keinen Sachkundenachweis (gemäß Pflanzenschutzrecht) hat, so hat die Freigabe unter Verantwortung einer Person mit entsprechendem Sachkundenachweis zu erfolgen.	k.		
2.3	Werden nur zugelassene / genehmigte Beizmittel im Rahmen ihrer Zulassung verwendet?	<p>Es dürfen nur zugelassene / genehmigte Beizmittel, und diese nur im Rahmen der in der Zulassung / Genehmigung vorgesehenen Anwendung, verwendet werden. Siehe Onlinedatenbank unter <a href="http://www.bvl.bund.de">www.bvl.bund.de</a></p> <p>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 (Genehmigung für den Paralellhandel)</p>	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

2.4	Werden die gesetzlichen Regelungen sowie die Auflagen und Anwendungsbestimmungen zur Anwendung von Beiz- und Zusatzstoffen beachtet?	Es wird dokumentiert ob Zusatz- und Hilfsstoffe eingesetzt werden. Werden solche Stoffe eingesetzt erfolgt eine vollständige Dokumentation.  Die Aufwandmenge muss in g oder ml je kg, alternativ pro x-Korn o. ä., angegeben sein.	k.o.		
2.5	Wurden die Vorgaben des Zulassungsinhabers berücksichtigt?	Abweichungen von den Vorgaben sind zu begründen und diese Begründung ist zu dokumentieren.	k.		
<b>3</b>	<b>Arbeitsauftrag</b>				
3.1	Ist ein Arbeitsauftrag vorhanden und werden die Aufträge dokumentiert?	Die für die Beizung verantwortliche Person erhält partienbezogen einen Auftrag/ Arbeitsanweisung, in dem alle wichtigen Parameter stehen. Ist dieselbe Person für Auftragsannahme und –umsetzung zuständig, reichte eine Dokumentation des Arbeitsauftrages aus.	k.o.		
3.2	Enthält der Arbeitsauftrag mindestens die folgenden Angaben?	Der Auftrag muss klar die zu verwendenden Beizmittel (Mittelname <i>und</i> BVL-Zul.-Nr.) nennen.  Der Aufwand muss in g oder ml je kg, alternativ pro x-Korn o.ä., angegeben sein. Die Aufwandmenge muss mind. in der Rezeptur, die Bestandteil des Arbeitsauftrages ist, dokumentiert sein.  Achtung bei Zulassung nach Artikel 53 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1107/2009: hier ggf. keine BVL Zulassungsnummer.  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.  Zusatz-, Hilfs- und Mikronährstoffe inklusive der zeitlichen Abfolge der Zugabe.  Verpackungsart und –größe sowie zu verwendende Etiketten müssen angegeben werden.	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

3.3	Werden Angaben zum Saatgut im Arbeitsauftrag eindeutig dokumentiert?	Die Sortenbezeichnung und die Saatgutmenge muss im Auftrag genannt sein.  Die Bezeichnung der Partie muss bekannt sein und sich im Auftrag wiederfinden. Die TKM = Tausend-Korn-Masse muss dokumentiert werden.	k.o.		
<b>4</b>	<b>Saatgutzufuhr zum Beizgerät; Saatgutförderung</b>				
4.1	Saatgutzufuhr: Wird ausschließlich gereinigtes Saatgut verwendet?	Es ist nur gereinigtes Saatgut zu verwenden.	k.o.		
4.2	Saatgutzufuhr: Wird ausschließlich rückverfolgbares Saatgut verwendet?	Die Rückverfolgbarkeit kann z. B. mittels Vorlage des Anerkennungsattests nachgewiesen werden.	k.o.		
4.3	Saatgutförderung: Ist eine Aspiration in der Saatgutförderungskette vorhanden?	In der Saatgutförderung ist der Staub abzusaugen.	k.o.		
4.4	Saatgutförderung: Ist die Saatgutförderung schonend?	Das Saatgut muss schonend gefördert werden.	k.		
4.5	Saatgutförderung: Sind Maßnahmen gegen elektrostatische Aufladung der Förderkomponenten getroffen?	Antistatische Beschichtungen oder eine Erdung der Anlage o. ä. verbessern die Möglichkeiten der Staubabsaugung und werden empfohlen.	n.k.		
<b>5</b>	<b>Anlagen, Gerätschaften, Maschinen</b>				
5.1	Vorratsbehälter: Ist eine Aspiration am Einlauf oder eine aktive Entstaubung vorhanden?	Am Einlauf des Vorratsbehälters ist der Staub abzusaugen oder es ist vor dem Vorratsbehälter aktiv zu entstauben.	k.o.		
5.2	Vorratsbehälter: Gibt es einen Vollmelder und einen Leermelder?	Es erfolgt eine automatische Abregelung des Zulaufes bei Voll-/ Leermeldung. (SPS Steuerung).	k.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

5.3	Chargenwaage: Wird die Waage mindestens einmal jährlich überprüft?	Die Waage ist regelmäßig zu überprüfen, der Zeitabstand darf 1 Jahr nicht übersteigen.	k.o.		
5.4	Ist das Beizgerät als solches in die „Beschreibende Liste“ des JKI eingetragen?	Der Gerätetyp kann in die Abschnitte "Dokumentenprüfung" oder "Sichtprüfung" mit einer E-Nummer und/oder in den Abschnitt "JKI-anerkannte Pflanzenschutzgeräte und -geräteeile" mit einer G-Nummer eingetragen sein. Siehe auch Anerkannte Pflanzenschutzgeräte Onlinedatenbank JKI: <a href="http://psmvt6.julius-kuehn.de">http://psmvt6.julius-kuehn.de</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesamtliste Pflanzenschutzgeräte bis 2012, Beizgeräte ab Seite 47: <a href="http://www.julius-kuehn.de/listen">www.julius-kuehn.de/listen</a></li> </ul>	k.		
5.5	Wurde die Beizgerätekontrolle gemäß PflschGerätVO §4, Absatz 3 erfolgreich und nachweisbar durchgeführt?	Das Beizgerät wurde erfolgreich im Rahmen der Kontrolle in Gebrauch befindlicher Geräte kontrolliert. Eine gültige Prüfplakette ist vorhanden. Hinweis: Beizgeräte mit einer Chargengröße < 5 kg sind von der Kontrollpflicht ausgenommen.	ab 01.01.2021 k.o.; bis 31.12.2020 n.k.		
5.6	Beizgerät: Sind die Zulassungsaufgaben/Anwendungsbestimmungen des Beizmittels bzgl. des Beizgerätes berücksichtigt?	Die Beizstelle muss sich vor der ersten Anwendung des Mittels in der Saison über den aktuellen Zulassungsstand informieren. Evtl. Anwendungsbestimmungen sind zu berücksichtigen, z. B.: Beizung nur mit JKI gelistetem Gerät. (Anwendungsbestimmungen siehe Onlinedatenbank des BVL unter <a href="http://www.bvl.bund.de">www.bvl.bund.de</a> )	k.o.		
5.7	Beizgerät: Ist am Beizgerät eine Aspiration angebracht?	Aspiration erfolgt spätestens unmittelbar vor der Beizung.	k.o.		
5.8	Wird die Anlage regelmäßig gewartet und sind für diese Wartung Verantwortlichkeiten festgelegt?	Mindestens 1 x jährlich muss die Anlage gewartet werden. Die Wartung ist zu dokumentieren (Wartungsplan).	k.		
<b>6</b>	<b>Zufuhr/ Dosierung von Beizmitteln, Hilfs- und Zusatzstoffen</b>				
6.1	Erfolgt eine automatische Dosierung von Beizmitteln, Hilfs- und Zusatzstoffen?	Keine Dosierung von Hand!	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

6.2	Erfolgt die Dosierung unter Zuhilfenahme einer geeigneten Messmethode?	Bei Beizmitteln ist der Einsatz von Waage oder Durchflussmesser zwingend erforderlich.	k.o.		
6.3	Werden die Messgeräte mindestens einmal jährlich kalibriert?	Die Messgenauigkeit ist zu überprüfen. Die Prüfdaten sind zu dokumentieren und aufzubewahren.	k.o.		
6.4	Wird die Dosiergenauigkeit regelmäßig überprüft und wird dieses dokumentiert?	Die Dosiergenauigkeit ist zu überprüfen. Die Prüfdaten sind zu dokumentieren und aufzubewahren.  Die Dosiergenauigkeit muss der Richtlinie für die Prüfung von Beizgeräten des JKI entsprechen (Merkmal 3.15.1: Der bestimmungsgemäße Aufwand muss so einstellbar sein, dass eine Toleranz von nicht mehr als +/- 10 % eingehalten wird.).  Die Prüfung wird möglichst vor der Saison vorgenommen und muss mindestens 1x jährlich, besser mehrmals im Jahr erfolgen.	k.o.		
6.5	Ist die für die Prüfung zuständige Person namentlich benannt?	Dokumentation der zuständigen Person (ggf. Vertreter)	k.		
6.6	Erfolgt eine Überwachung der Einhaltung der Rezeptur und Dokumentation der Überwachung?	Die Einhaltung der Rezeptur ist zu überwachen. Die Überwachung wird dokumentiert.	k.o.		
6.7	Ist ein Verfahren festgelegt, dass die Vorgehensweise bei Nichteinhaltung der Rezeptur regelt? Werden Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Rezeptur ergriffen?	Es ist eine generelle Verfahrensanweisung vorhanden. Maßnahmen müssen zwingend ergriffen werden.	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

<b>7</b>	<b>Saatgutnachbehandlung/ Siebung</b>				
7.1	Saatgutnachbehandlung: Erfolgt eine Saatgutnachbehandlung (Siebung o.ä.)?	Die Saatgutnachbehandlung ist vor einer sofortigen Verpackung notwendig und vermindert späteren Staubanfall. Eine Siebung, Trocknung, Anreibung, Belüftung oder ein anderes geeignetes Verfahren, das die Aspiration vor der Verpackung ermöglicht, ist als eine Nachbehandlung zur Verminderung des Staubanfalls zu bewerten.	k.o.		
7.2	Ist eine Aspiration vorhanden?	Der nach der Nachbehandlung und Siebung anfallende Staub muss abgesaugt werden.	k.o.		
<b>8</b>	<b>Probenahme des Saatgutes nach Beizung / vor Absackung</b>				
8.1	Wird die Probe des gebeizten Saatguts kurz vor der Absackung genommen?	Der Probenahmeort ist zu dokumentieren.	n.k.		
8.2	Erfolgt eine regelmäßige Probenahme?	Es erfolgt eine ständige, chargenweise oder stichprobenartige Probenahme. Es wird mindestens eine Probe je Partie gezogen (siehe auch Probenehmer-Richtlinie Arbeitsgemeinschaft der Anerkennungsstellen für landwirtschaftliches Saat- und Pflanzgut). Die Proben des gebeizten Saatgutes sind mittels eines amtlich anerkannten, automatischen Probenehmers zu entnehmen, oder es sind Proben des gebeizten Saatgutes durch einen amtlichen Probenehmer (geschult gem. SaatG) zu entnehmen	k.o.		
8.3	Ist das genommene Probenmaterial ausreichend?	Die entnommenen Proben müssen fachgerecht aufgeteilt werden (Rückstellmuster, Probe für amtlichen Dienst, Probe für Abnehmer). Die Einzelproben sollen eine ausreichende Größe haben (500g oder mehr).	k.		
8.4	Ist die Probe ordnungsgemäß verpackt und gelagert?	Die Proben sind sicher zu verpacken. Das luftdichte Verschweißen ist für einen Versand sinnvoll, da mechanische Beanspruchungen der Körner stark vermindert werden.  Die Proben werden mindestens 6 Monate gelagert.	n.k.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

8.5	Erfolgt eine regelmäßige visuelle Begutachtung?	Das Saatgut muss pro Partie visuell begutachtet werden. Das Ergebnis der Begutachtung wird mindestens einmal täglich dokumentiert.	k.o.		
8.6	Werden regelmäßig prozessbegleitende Heubachtests in der Saison durchgeführt?	Es sind in der Saison bei inkrustiertem Gemüse mindestens einmal wöchentlich prozessbegleitende Heubachtests durchzuführen, bei pilliertem Gemüse mindestens einmal alle 14 Tage.	k.o.		
8.7	Sind die Anforderungen an Labore/Heubachtestmethoden erfüllt?	Die Heubachtests sind nach der ESA Referenzmethode „Assessment of free floating dust and abrasion particles of treated seeds as a parameter of the quality of treated seeds“ oder der „JKI-Heubach-Methode“ (Anlage 3 der MaisPflSchMV) durchzuführen. Ein entsprechender aktueller Nachweis des Labores über die erfolgreiche Zertifizierung (z. B. Liste der zertifizierten Labore/SGS Vergleichsprogramm) oder Teilnahme am Ringtest (Germ-Services) ist vorzulegen.	k.o.		
8.8	Werden regelmäßig Beizgraduntersuchungen vorgenommen?	Es sind in der Saison bei inkrustiertem Gemüse mindestens einmal wöchentlich Beizgraduntersuchungen durchzuführen, bei pilliertem Gemüse mindestens einmal alle 14 Tage. Die Ergebnisse der Beizgraduntersuchung sind vorhanden. Eine Partie gilt als optimal gebeizt, wenn der Beizgrad 100 +/- 10 % liegt. Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen.	k.o.		
8.9	Ist das Labor, das die Beizgradbestimmungen vornimmt, sach-/ fachkundig?	Der Nachweis, dass ein sach-/ fachkundiges Labor den Test durchgeführt hat, ist vorhanden (z.B. DIN EN ISO 17025 Akkreditierung, Methodendarlegung, GLP-Bescheinigung)	k.		
<b>9</b>	<b>Saatgutverpackung</b>				
9.1	Ist bei der Verpackung des Saatgutes eine Aspiration vorhanden?	Bei der Verpackung des Saatgutes ist der anfallende Staub abzusaugen.	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

9.2	Ist das Saatgut ordnungsgemäß gekennzeichnet?	Das Etikett muss die erforderlichen Angaben gem. Artikel 49 Absatz 4 der EU Pflanzenschutzverordnung 1107/2009 enthalten („ <i>Unbeschadet anderer Gemeinschaftsvorschriften über die Kennzeichnung von Saatgut sind auf dem Etikett und in den Begleitdokumenten des behandelten Saatguts die Bezeichnung des Pflanzenschutzmittels, mit dem das Saatgut behandelt wurde, die Bezeichnung(en) des Wirkstoffs/der Wirkstoffe in dem betreffenden Produkt, die Standardsätze betreffend Sicherheitsvorkehrungen gemäß der Richtlinie 1999/45/EG und gegebenenfalls die in der Zulassung für das Produkt vorgesehenen Maßnahmen zur Risikominderung anzugeben.</i> “).	k.o.		
9.3	Bei Verpackung / Umverpackung durch externe Beizstellen: Ist die externe Beizstelle auf der Homepage des JKI's gelistet oder nach ESTA zertifiziert?	Sofern eine gelistete Beizstelle eine andere Beizstelle für die Verpackung oder Umverpackung des behandelten Saatgutes nutzt, muss diese ebenfalls in der „Liste der Saatgutbehandlungseinrichtungen mit Qualitätssicherungssystemen zur Staubminderung“ gelistet sein oder alternativ eine ESTA-Zertifizierung vorweisen können. Ein entsprechender Nachweis z.B. durch Überprüfung der Liste auf der JKI-Homepage ist in der Prüfung erforderlich. Das neuverpackte/umverpackte Saatgut muss den gesamten Prozess (Heubachtest, Beizgraduntersuchung mit Ausnahme biologischer Beizmittel, visuelle Prüfung) durchlaufen haben.	k.o.		
<b>10</b>	<b>QM, Behandlung fehlerhafter Chargen</b>				
10.1	Ist ein Qualitätssicherungssystem vorhanden?	Beispiele: internes System oder zertifiziertes System, ISO etc. oder ein auf die Beizstelle zugeschnittenes HACCP Konzept.	n.k.		
10.2	Werden fehlerhafte Chargen nicht in Verkehr gebracht?	Ein Inverkehrbringen ohne weitere Behandlung ist nicht erlaubt.	k.o.		
10.3	Ist für fehlerhafte Chargen ein Verfahren festgelegt? Erfolgt eine Nachbeizung, nachträgliche Aspiration, Absiebung oder Ähnliches?	Sollten bei der Behandlung Fehler festgestellt werden, so kann das Saatgut nachbehandelt werden (bis hin zur Entsorgung).  Entscheidungswege und Maßnahmen (inkl. einer evtl. Entsorgung) sind zu dokumentieren.	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

<b>11</b>	<b>Schulung des Personals, Sachkundenachweis</b>				
11.1	Personalschulung: Ist das Personal bzgl. der Anlage und des Auftrages geschult?	<p>Die Schulungen müssen mind. alle 3 Jahre erfolgen.</p> <p>Schulungsnachweise und Schulungsunterlagen sind vorhanden. Die Schulungsnachweise müssen für die mit der Anlage betrauten Mitarbeiter vollständig vorliegen. Schulungsteilnehmer und Schulungsleiter sind in der Dokumentation namentlich benannt.</p> <p>Hinweis: Handouts erleichtern den Mitarbeitern die Arbeit mit der Anlage, da wichtige Inhalte der Schulung später nachgelesen werden können.</p>	k.		
11.2	Sachkundenachweis: Ist das Personal sachkundig?	<p>Personen, die PSM anwenden, müssen sachkundig im Sinne des PflSchG sein. Die Sachkunde wird nachvollziehbar dokumentiert. Die Sachkunde wird aktuell gehalten.</p> <p>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.</p>	k.o.		
<b>12</b>	<b>Pflanzenschutzmittellagerung, -transport, -entsorgung</b>				
12.1	Ist ein entsprechend den Vorgaben ausgestattetes PSM-Lager vorhanden?	<p>Das Pflanzenschutzmittellager ist baulich den Vorgaben entsprechend auszuführen (keine Abflüsse, wasserdichter Beton, erhöhte Türschwelle, Tropfwanne unter Regalen; Kennzeichnung des Lagers; Zugang nur für befugtes Personal; ausreichende Beleuchtung/Belüftung; getrennte Lagerung von Lebens- bzw. Futtermitteln und PSM). Das Lager ist unter Verschluss zu halten. Zuständig für eine Zulassung ist die Gewerbeaufsicht.</p>	k.o.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

12.2	Wird das Beizmittel sicher zur Beizanlage transportiert?	Großgebinde <input type="checkbox"/> Kleingebinde <input type="checkbox"/> Leitung zum Mischbehälter <input type="checkbox"/>	k.		
12.3	Wird eine Entmischung des Beizmittels verhindert?	Mischbehälter oder vergleichbare Vorrichtungen sind vorhanden.	k.o.		
12.4	Wird die Beizeinrichtung ordnungsgemäß gereinigt?	Die Beizeinrichtung soll nach dem Auftrag gereinigt werden. Dies betrifft sowohl die Entfernung von Restsaatgut, wie auch die Entfernung von Beizmittelrückständen. Es erfolgt eine Spülung vor und nach dem Einsatz.  Kriterien zur Überprüfung hinsichtlich der Reinigungsleistung sind festgelegt und werden angewendet.  Reinigungsverfahren und –maßnahmen sind zu dokumentieren.	k.		
12.5	Werden Beizmittelstäube und Beizmittelreste ordnungsgemäß entsorgt? Wird die Spülflüssigkeit gem. Zulassungsvorgaben ordnungsgemäß entsorgt?	Dokumentation	k.o.		
<b>13</b>	<b>Lagerung und Transport</b>				
13.1	Sind Lagerung und Transport des gebeizten Saatgutes schonend?	Das Saatgut wird nach der Beizung möglichst schonend transportiert (möglichst Säcke gestapelt auf Paletten, gewickelte Transporteinheiten...). Wichtig sind ein möglichst sachgerechter Transport und eine schonende Lagerung.  Hinweis: Oftmaliges Umschichten von Säcken ist zu vermeiden, da dies den Abrieb im Sack erhöht.	k.		

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

**Anlage 2 der JKI-Richtlinie 5-1.1: Einzuhaltender Heubachwert**

<b>Fruchtart</b>	<b>Referenzwert</b>
Raps	0,5g/700.000 Körner
Mais	0,75g/100.000 Körner
Zuckerrübe	0,25g/100.000 Körner
Getreide	5g/ha
Zwiebeln	0,2 g/100.000 Körner
Karotten/Chicorée	0,1 g/100.000 Körner
Grüne Bohnen/Ackerbohnen	0,4 g/100.000 Körner
Erbsen	0,2 g/100.000 Körner

**Checkliste „Gemüsebeizstelle“**  
**Stand 19.10.2020**

**Anlage 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1: Probebeizung und Funktionsprüfung**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Anwendung bei</b>	<b>Frequenz</b>	<b>Zu überprüfender Qualitätsparameter</b>	<b>Praxishinweise</b>
Probebeizung	Jede neue Rezeptur unabhängig vom eingesetzten Beizmittel oder der behandelten Fruchtart	1 x vor erstmaliger Anwendung in der Praxis	Heubachwert, Beizgrad von ein und derselben Probe, visuelle Kontrolle  Ausnahme: Bei Einsatz biologischer Beizmittel ist der Beizgrad als Qualitätsparameter nicht aufzuführen, da nicht anwendbar.	Für das Fortsetzen der Anwendung müssen die Ergebnisse der Qualitätsparameter abgewartet werden. Bei Nichteinhaltung eines Parameters ist die Probebeizung zu wiederholen. Erst wenn alle Qualitätsparameter in Ordnung sind, kann die Rezeptur für die weitere Anwendung freigegeben werden (Dokumentation!)  Mit der Probebeizung ist nicht nur eine kleine Probenmenge i.S. einer Stichprobe einer Partie, sondern auch die gesamte Produktionsmenge (Partie) gemeint.
Jährliche Funktionsprüfung	Alle Bestandsrezepturen	1 x bei erstmaliger Anwendung in der Saison	s.o.	Nach einer jährlichen Funktionsprüfung müssen die Beizqualitätsparameter für ein Fortsetzen der Anwendung nicht abgewartet werden. Eine Dokumentation der durchgeführten Funktionskontrolle anhand der Vorgaben ist aber erforderlich. Wenn ein Qualitätsparameter nicht in Ordnung ist, müssen Korrekturmaßnahmen gemäß der Prozessbeschreibung eingeleitet werden.
Prozessbegleitende Funktionsprüfung	Raps/Mais	1 x wöchentlich	s.o.	
	Zuckerrübe	1 x alle 14 Tage	s.o.	
	Gemüse	Pilliert: 1x alle 14 Tage; Inkrustiert: 1x wöchentlich	s.o.	
	Getreide	Je 500 t eine Analyse oder mind. 3 Analysen je Saison	s.o.	Die Kontrollanalysen sollen in sinnvollen Abständen während der gesamten Saison vorgenommen werden. Sie sind anteilig der verarbeiteten Mengen zwischen den Getreidefruchtarten aufzuteilen (nicht rezepturgebunden). Die geforderte Anzahl Kontrollanalysen pro Jahr orientiert sich an der Gesamtmenge des aufbereiteten Saatguts. Kleine Anlagen (bis 500 t Jahresmenge) dürfen für die erforderliche Anzahl prozessbegleitender Funktionsprüfungen die jährlich(n) Funktionsprüfung(en) anrechnen.