

# Checkliste für die „Gute Hygienepraxis“ im Hopfenbau

Datum:

Anbaugebiet:

Anrede:

Name:

Vorname:

Straße:

Hausnummer:

Postleitzahl:

Ort:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:



## Hygiene-Kriterien für den Hopfengarten

Gesetzliche Anforderung	Zusätzliche Anforderung	Verpflichtende Maßnahme	Empfohlene Maßnahme	ja	nein	entf	Bemerkung
	QM, NH		Vor einer Neuanpflanzung (Neupachtung) wurde eine Risikoanalyse bzgl. Bodenbelastungen erstellt.				QM-HB, NH-Rahmenangaben
§	Vermarkter	Wildwachsender Hopfen wird spätestens bis zum 15.Juni gerodet. Ersatzreben sind zu entfernen, sobald sie zum Aufleiten nicht mehr benötigt werden.					VO BekwH
	Vermarkter		Beim Betreten des Hopfengartens durch Dritte werden zusätzliche Hygienemaßnahmen (z. B. Schuhüberzieher) eingehalten.				
	LfL	Feldhygiene `Virose` -> Bestandskontrolle und Markierung verdächtiger Pflanzen -> Infiziertes Pflanzmaterial entfernen und Durchwuchs bekämpfen -> Neuanpflanzung mit gesundem virusfreien Material					LfL-Merkblatt, Grünes Heft
	LfL	Feldhygiene `CBCVd` -> Bestandskontrolle ab Mitte Juni und Markierung verdächtiger Pflanzen -> Umgehend Berater kontaktieren !					LfL-Merkblatt, Grünes Heft

	LfL	Feldhygiene `Verticillium` -> Bestandskontrolle und Markierung und Beobachtung verdächtiger Pflanzen -> Einhaltung der LfL-Anbaurichtlinien!					LfL-Merkblatt, Grünes Heft
	Vermarkter, NH	Pflanzmaterial ist gentechnikfrei. Die Herkunft ist rückverfolgbar.					Pflanzenpass B-Kriterium des NH-Selbstcheck
§	Vermarkter	Es werden keine kerosthaltigen Hölzer (Hopfenmasten) in der Nähe von Pflanzen eingesetzt, die der Erzeugung von Lebensmitteln dienen.					Empfehlung des Bundes-Ministerium
	LfL	Es ist gewährleistet, dass kein mit CBCVd, Welke oder Virosen kontaminierter Rebhäcksel in den Hopfengarten gelangt.					LfL-Merkblätter, Grünes Heft
§	Vermarkter, QM, NH	Bei der Anwendung von Düngemitteln werden die gesetzlichen Vorgaben eingehalten.					DüV, NH-Rahmen-angaben
	Vermarkter, QM, NH	Zur Bewässerung wird kein unbehandeltes Abwasser eingesetzt.					EZB, NH-Rahmen-angaben
	Vermarkter, QM, NH	Klärschlamm aus Siedlungsabwässern wird nicht ausgebracht.					EZB, NH-Rahmen-angaben
§	Vermarkter QM, NH	Bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln werden die gesetzlichen Vorgaben eingehalten.					Grünes Heft, NH-Rahmen-Angaben, Sachkunde-nachweis

### Hygiene-Kriterien für die Hopfenproduktion

Gesetzliche Anforderung	Zusätzliche Anforderung	Verpflichtende Maßnahme	Empfohlene Maßnahme	ja	nein	entf	Bemerkung
§	QM, NH	Gebäsespritzen und Abspritzgeräte werden mindestens jedes dritte Jahr geprüft. Prüfprotokoll und Prüfplakette sind vorhanden.					CC, NH-Rahmen-angaben
§	QM, NH	Die Gebäsespritze ist mit verlustmindernder Applikationstechnik (z. B. Turbo-Drop- Injektordüsen und Abdeckblech) ausgestattet.					EZB, NH-Rahmen-angaben
	Vermarkter, OM, NH		Die Gebäsespritze wird zwischen unterschiedlichen Behandlungsmaßnahmen gründlich gereinigt, um nicht nachvollziehbare Rückstände zu vermeiden.				
	QM, NH		Die PSM-Anwendung wird nach visuellen Bestandskontrollen, Bekämpfungsschwellen und Prognosemodelle durchgeführt.				EZB, NH-Rahmen-angaben
	QM		Die Pflanzenschutzspritzen werden jährlich vor, während und nach der Saison anhand der Checkliste gewartet und gereinigt.				EZB
	QM, NH	Die Schlagkartei ist jährlich je Sorte und Schlag gleicher Bewirtschaftung und Bodenart geführt.					EZB
§	Vermarkter, QM, NH	Der Einsatz von PSM und Bioziden werden hinsichtlich Datum, Kultur, PSM und Aufwandmenge je Bewirtschaftungseinheit dokumentiert.					CC, NH-Rahmen-Angaben, PSM-Bogen
	Vermarkter	Für jede Partie ist ein PSM-Bogen geführt					AVHLV

§	NH	Bei der Lagerung von Rebhäcksel ist gewährleistet, dass kein Sickersaft in das Grundwasser bzw. den oberirdischen Wasserhaushalt gelangen kann.					CC, Grünes Heft, NH-Rahmenangaben
§	QM, NH	Eine Mülltrennung und Recycling wird durchgeführt					EZB, NH-RAG
§	NH	Sondermüll wird ordnungsgemäß entsorgt					NH-Rahmenangaben
§	QM, NH	Abfälle werden getrennt von Lebens- und Futtermitteln gelagert					CC, NH-Rahmenangaben
§	QM, NH	Leere PSM-Behälter sind ordnungsgemäß entsorgt, die Sammelsysteme werden genutzt					EZB, NH-Rahmenangaben
§	Vermarkter, QM	Bei Kontamination des Erntegutes mit gesundheitsgefährdenden Stoffen oder fehlerhafter PSM-Anwendung (PSM, Menge, Wartezeit) ist unverzüglich die zuständige Behörde in Kenntnis zu setzen.					CC

### Hygiene-Kriterien für die Rebenernte und den Transport

Gesetzliche Anforderung	Zusätzliche Anforderung	Verpflichtende Maßnahme	Empfohlene Maßnahme	ja	nein	entf	Bemerkung
§	Vermarkter, QM	Während der Ernte sind Verunreinigungen und Verschmutzungen des Erntegutes ausgeschlossen (evtl. Anbringung von Gummilappen an den Hinterrädern, Verlängerung der Ladefläche). Der Kontakt mit Schadstoffen ist ausgeschlossen.					CC, EZB

### Hygiene-Kriterien für die Erstverarbeitung im Betrieb

Gesetzliche Anforderung	Zusätzliche Anforderung	Verpflichtende Maßnahme	Empfohlene Maßnahme	ja	nein	entf	Bemerkung
<b>Gesamter Bereich der Verarbeitung</b>							
	Vermarkter, QM		Um eine Kontamination des Erntegutes mit Fremdkörpern (Zigarettenkippen, Kronkorken usw.) zu verhindern, werden in allen Bereichen der Verarbeitung (Pflückhalle, Trocknung, Konditionierung und Verpackung) Abfallbehälter aufgestellt				EZB
<b>Pflücke</b>							
	Vermarkter QM	Die Pflückhalle wird nicht zweckentfremdet genutzt (z.B. Lagerung von Gefahrstoffen). Vor der Ernte ist die Pflückhalle besenrein gesäubert worden.					EZB
	QM		Die Pflückmaschine ist anhand der Checkliste jährlich geprüft.				EZB
	Vermarkter, QM	Die Pflückmaschine und die Förderbänder werden vor der Ernte gesichtet, gesäubert und gewartet, um eine Verunreinigung des Erntegutes zu vermeiden. Einmaliger Leerlauf von Pflücke bis Presse.					EZB

§	Vermarkter, QM, NH	Die Sauberkeit im Pflückbereich ist gewährleistet. Eine Kontamination des Erntegutes durch Tiere und Schädlinge ist so weit wie möglich verhindert.					CC, EZB, NH-Rahmenangaben
	Vermarkter, QM, NH	Es werden im Pflückbereich keine lebensmittelgefährdenden Schädnerbekämpfungsmittel eingesetzt.					EZB, CC, NH-Rahmenangaben,
§	Vermarkter	Wo eine Kontaminationsgefahr mit Ölen nicht ausgeschlossen werden kann, sind, ausschließlich lebensmittelgeeignete Schmierstoffe mit NSF H1 Zulassung einzusetzen. Mineralöhlhaltige Schmierstoffe sind nicht zulässig.					Verordnung (EG) Nr. 852/2004  Verordnung (EG) Nr. 178/2002
	Vermarkter, QM		Oberhalb des Förderbereichs werden ausschließlich bruch sichere Lampen oder Lampen mit Schutzschirm benutzt.				EZB
<b>Gesetzliche Anforderung</b>	<b>Zusätzliche Anforderung</b>	<b>Verpflichtende Maßnahme</b>	<b>Empfohlene Maßnahme</b>	<b>Ja</b>	<b>nein</b>	<b>entf</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Trocknung und Konditionierung</b>							
	Vermarkter, QM	Der Hopfen wird nur durch indirekte Befeuerung getrocknet oder bei Direktbefeuerung werden ausschließlich lebensmittelechte Gase verwendet.					EZB
§	QM	Der Trocknungs-ofen ist mindestens jedes dritte Jahr geprüft. Der Messbescheid des Kaminkehrers liegt vor. Festgestellte Mängel wurden behoben.					BImSchV
	QM	Der Trocknungsvorgang wird anhand eines Trocknungsprotokolls dokumentiert.					EZB
	QM	Der Konditionierungsvorgang wird anhand eines Konditionierungsprotokolls dokumentiert.					EZB
§	Vermarkter, QM, NH	Die Sauberkeit im Trocknungs- und Konditionierungsbereich ist gewährleistet. Eine Kontamination des Erntegutes durch Tiere, Schädlinge und Fremdkörper ist verhindert.					CC, EZB, NH-Rahmenangaben
	Vermarkter, QM, NH	Es werden im Trocknungs- und Konditionierungsbereich keine lebensmittelgefährdenden Schädnerbekämpfungsmittel eingesetzt.					EZB, NH-Rahmenangaben
§	Vermarkter	Wo eine Kontaminationsgefahr mit Ölen nicht ausgeschlossen werden kann, sind ausschließlich lebensmittelgeeignete Schmierstoffe mit NSF H1 Zulassung einzusetzen. Mineralöhlhaltige Schmierstoffe sind nicht zulässig.					Verordnung (EG) Nr. 852/2004  Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Gesetzliche Anforderung	Zusätzliche Anforderung	Verpflichtende Maßnahme	Empfohlene Maßnahme	Ja	nein	entf	Bemerkung
<b>Verpackung</b>							
	Vermarkter, QM, NH	Der Hopfen wird in genormte Einwegsäcke (Rechteckballen) schonend verpackt. Die festgelegten Spezifikationen hinsichtlich des Verpackungsmaterials sind eingehalten. Eine entsprechende Konformitätserklärung liegt vor.					Spezifikation, Hersteller, EZB, Verordnung (EG) Nr. 19/2004 Verordnung (EG) Nr. 10/2011
§	Vermarkter, QM	Das Verpackungsmaterial ist frei von Schädlingen, Ungeziefer, Pilzen und lebensmittelgefährdenden Stoffen.					CC, EZB
	Vermarkter, QM	Das Verpackungsmaterial ist trocken und hygienisch einwandfrei gelagert.					EZB
§	Vermarkter, QM, NH	Die Sauberkeit im Verpackungsbereich ist gewährleistet. Eine Kontamination des Erntegutes durch Tiere, Schädlinge und Fremdkörper ist verhindert.					CC, EZB, NH-Rahmenangaben
§	Vermarkter, QM, NH	Es werden im Verpackungsbereich keine lebensmittelgefährdenden Schädnagerbekämpfungsmittel eingesetzt.					EZB, NH-Rahmenangaben
§	Vermarkter	Wo eine Kontaminationsgefahr mit Ölen nicht ausgeschlossen werden kann, sind ausschließlich lebensmittelgeeignete Schmierstoffe mit NSF H1 Zulassung einzusetzen. Mineralöhlhaltige Schmierstoffe sind nicht zulässig.					Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Verordnung (EG) Nr. 178/2002
	Vermarkter, QM		Oberhalb des Verpackungsbereichs werden ausschließlich bruch sichere Lampen oder Lampen mit Schutzschirm benutzt				EZB
	Vermarkter	Das Verpackungsmaterial wird nicht bemalt oder beschrieben und wird notfalls nur mit lebensmittelunbedenklichen Markierstiften beschriftet.					
<b>Zertifizierung</b>							
§	Vermarkter	Die gesetzlichen Vorgaben der Zertifizierung und der neutralen Qualitätsfeststellung werden eingehalten.					ABV

### Hygiene-Kriterien für Lagerstätten

Gesetzliche Anforderung	Zusätzliche Anforderung	Verpflichtende Maßnahme	Empfohlene Maßnahme	ja	nein	entf	Bemerkung
<b>Hopfenlager</b>							
§	Vermarkter	Die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-VO sind erfüllt					Lagervertrag
§	Vermarkter, QM, NH	Die Hygiene des Hopfenlagers ist gewährleistet. Eine Kontamination des Erntegutes durch Tiere, Schädlinge und sonstigen Fremdstoffen ist verhindert.					CC, EZB, NH-Rahmenangaben
§	Vermarkter, QM, NH	Ein Kontakt des Lagergutes mit lebensmittelgefährdenden Stoffen wie Treibstoffen, Ölen, Pflanzenschutzmitteln und Düngern ist verhindert.					CC, EZB, NH-Rahmenangaben

	<b>Vermarkter, QM</b>	Das Lager ist vierseitig geschlossen, wasserdicht und trocken (Dach, Wand und Boden).					Lagervertrag, EZB
	<b>Vermarkter, QM</b>	Das Lager ist weitestgehend staubfrei, Fremdgerüche sind ausgeschlossen.					Lagervertrag, EZB
	<b>Vermarkter, QM</b>	Eine qualitätsschonende Lagerung ist gewährleistet (z.B. Stapelung).					Lagervertrag, EZB
	<b>Vermarkter, QM</b>	Das Lager ist verschließbar. Eine Manipulation des Lagerbestandes durch Außenstehende ist ausgeschlossen.					Lagervertrag, EZB
	<b>QM</b>	Das Hopfenlager wird jährlich an Hand der speziellen Checkliste überprüft.					EZB
<b>Gesetzliche Anforderung</b>	<b>Zusätzliche Anforderung</b>	<b>Verpflichtende Maßnahme</b>	<b>Empfohlene Maßnahme</b>	<b>ja</b>	<b>nein</b>	<b>entf</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Gefahrstoffe</b>							
§	<b>QM, NH</b>	Das PSM-Lager entspricht den gesetzlichen Auflagen. Eine Kontamination der Umwelt (Wasser, Boden usw.) und des Ernteguts ist ausgeschlossen					CC, EZB, NH-Rahmenangaben
§	<b>QM, NH</b>	Das Düngemittel-Lager entspricht den gesetzlichen Auflagen. Eine Kontamination der Umwelt (Wasser, Boden usw.) und des Ernteguts ist ausgeschlossen					CC, EZB NH-Rahmenangaben
§	<b>QM, NH</b>	Die Lager für Öle, Schmier- und Treibstoffe (Heizöl, Diesel) entsprechen den gesetzlichen Auflagen. Eine Kontamination der Umwelt (Wasser, Boden usw.) und des Ernteguts ist ausgeschlossen					CC, EZB, NH-Rahmenangaben
	<b>QM</b>	Alle Gefahrstofflager werden jährlich an Hand der speziellen Checklisten überprüft					EZB

### Kriterien für Personal und Unterkünfte

<b>Gesetzliche Anforderung</b>	<b>Zusätzliche Anforderung</b>	<b>Verpflichtende Maßnahme</b>	<b>Empfohlene Maßnahme</b>	<b>ja</b>	<b>nein</b>	<b>entf</b>	<b>Bemerkung</b>
§	<b>QM, NH</b>	Die Unterkünfte der Saisonarbeitskräfte entsprechen den gesetzlichen Auflagen.					ASR, EZB, NH-Rahmenangaben
	<b>QM</b>	Die Unterkünfte der Saisonarbeitskräfte werden jährlich anhand der SVLFG-Checkliste geprüft. Festgestellte Mängel werden behoben.					EZB
§	<b>QM, NH</b>	Unterweisungen und Hygieneschulungen wurden ordnungsgemäß durchgeführt und von den unterwiesenen Personen unterschrieben.					VO 852, EZB, NH-Rahmenangaben

### Impressum:

Herausgeber:  Hopfenring e.V.

Kellerstraße 1, 85283 Wolnzach

Internet: [www.hopfenring.de](http://www.hopfenring.de)

Stand: März 2021

© HR

Nachdruck und Vervielfältigung sind nur mit der Zustimmung des Herausgebers gestattet