

## Arbeitshilfe

### Eigenkontrollcheckliste McDonald's Zusatzanforderungen (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren Bündler zum McDonald's Zusatzmodul angemeldet haben)

zum Zusatzmodul McDonald's (Version X)

Diese Checkliste können Sie für die Dokumentation Ihrer Eigenkontrolle verwenden. Die **Eigenkontrolle** ist **mindestens einmal im Jahr** durchzuführen.

In der Eigenkontrollcheckliste sind alle QS-Anforderungen systematisch erfasst. Im Aufbau entspricht sie dem Zusatzmodul McDonald's (Version 4.0), so dass Sie die Anforderungen dort ausführlich nachlesen können.

Den **Inhalt** können Sie von Ihrem Bündler beziehen oder kostenlos aus dem Internet unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) herunterladen.



#### **[K.O.] Kriterien**

sind Anforderungen mit **besonders kritischem** Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit oder das QS-System.

Beachten Sie, dass Sie die **Lieferberechtigung** ins QS-System **verlieren können**, wenn Sie sie nicht erfüllen!

Bei Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen mit Umsetzungsfristen zu dokumentieren

#### Betriebsdaten

Name des Betriebs

Straße und Hausnummer  
Postleitzahl und Ort

QS-Standortnummer (OGK-Nr.) und Produktionsart(en)

Ansprechpartner, gesetzlicher Vertreter

Datum Eigenkontrolle

Unterschrift

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
-----------------------	---------	--

## MC 1.1 Engagement des Managements

### MC 1.1.1 [K.O.] Abgestimmtes Lebensmittelsicherheitsprogramm

<p>Ein gemeinsam mit dem zuständigen Be-/Verarbeiter erstelltes Lebensmittelsicherheitsprogramm für McDonald's relevante Kulturen liegt unterzeichnet vor. Das Lebensmittelsicherheitsprogramm wurde allen an Anbau, Ernte, Aufbereitung und Lagerung der Frischeprodukte Beteiligten kommuniziert.</p>		
---	--	--

## MC 1.2 Programm für Lebensmittelsicherheit – Anbau, Ernte und Transport

### MC 1.2.1 [K.O.] McDonald's Eignungstest

<p>Die jährliche Teilnahme an einer online McDonald's GAP Schulung inkl. eines bestandenen McDonald's Eignungstest für Lebensmittelsicherheit ist verpflichtend. Der Be-/Verarbeiter ist über die Schulung und den Eignungstest zu informieren. Eine Bestätigung des Be-/Verarbeiters über die Information liegt vor.</p>		
---	--	--

## MC 1.3 Bewertung der Landnutzung

### MC 1.3.1 [K.O.] Mindestabstände zu Tierbetrieben

<p>Zur Vermeidung von Kontaminationen müssen folgende Mindestabstände von Intensivtierhaltungsanlagen, Molkereien oder Mastbetrieben zu den für McDonald's relevanten Kulturen eingehalten werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,6 km bei 25 oder mehr Tieren pro 0,4 Hektar (oder <math>\geq 10</math> VE/0,4 ha bzw. <math>\geq 25</math> VE/ha)</li> <li>• 0,4 km bei 6 bis 24 Tieren pro Hektar (6-24 VE/ha)</li> <li>• 250 m bei 5 oder weniger Tieren pro Hektar (<math>\leq 5</math> VE/ha)</li> </ul> <p>Falls Mindestabstände nicht eingehalten werden können, müssen Erzeuger und Be-/Verarbeiter eine Begründung mit Antrag auf Abweichung sowie Strategien zur Risikominderung ausarbeiten, welche von McDonald's vor dem Anbau an diesem Standort geprüft und genehmigt werden muss.</p>		
--	--	--

### MC 1.3.2 [K.O.] Mindestabstände zu Kompostieranlagen

<p>Für Betriebe mit oder in der Nähe von kommerziellen Kompostieranlagen gelten folgende Abstände:</p>		
--	--	--

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,6 km bei mehr als 3.800 m<sup>3</sup> Durchsatz pro Jahr</li> <li>• 250 m bei weniger als 3.800 m<sup>3</sup> Durchsatz pro Jahr</li> </ul> <p>Falls Mindestabstände nicht eingehalten werden können, müssen Erzeuger und Be-/Verarbeiter eine Begründung mit Antrag auf Abweichung sowie Strategien zur Risikominderung ausarbeiten, welche von McDonald's vor dem Anbau an diesem Standort geprüft und genehmigt werden muss.</p>		
<p><b>MC 1.3.3 [K.O.] Mindestabstände zu Wasserquellen</b></p>		
<p>Des Weiteren gelten folgende Mindestabstände von potenziellen Kontaminationsquellen zu Wasserquellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunnen: Mind. 60 m zu gelagerten unbehandelten tierischen Wirtschaftsdüngern</li> <li>• Oberflächengewässern (Seen, Flüsse, Teiche, Stausee, etc.): Mind. 30 m bei sandigen, oder 60 m bei lehmigen Böden zu gelagerten unbehandelten tierischen Wirtschaftsdüngern</li> </ul> <p>Falls Mindestabstände nicht eingehalten werden können, müssen Erzeuger und Be-/Verarbeiter eine Begründung mit Antrag auf Abweichung sowie Strategien zur Risikominderung ausarbeiten, welche von McDonald's vor dem Anbau an diesem Standort geprüft und genehmigt werden muss.</p>		
<p><b>MC 1.3.4 [K.O.] Risikominimierung nach Naturkatastrophe</b></p>		
<p>Im Falle von Naturkatastrophen wie Überflutungen sind hinsichtlich möglicher Ernte- und Bodenkontaminationen folgende Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boden: Überflutete Böden gelten als kontaminiert und müssen vor der Wiederbepflanzung mindestens 60 Tage nach dem Rückgang des Wassers trocknen. Die Frist bis zur Wiederbepflanzung verlängert sich bei stehenden Kulturen auf mindestens 90 Tage nach Wasserrückgang, in denen die stehende Kultur in den Boden eingearbeitet werden muss.</li> <li>• Wasser: Die Quelle des Bewässerungswassers muss auf humanpathogene Keime untersucht werden.</li> </ul> <p>Wenn essbare Teile der Pflanze mit Überflutungswasser in Kontakt gekommen sind, wird das Produkt als kontaminiert betrachtet und darf nicht mehr geerntet werden.</p> <p>Nach jeder Naturkatastrophe wie Überflutungen wird vor der Wiederbepflanzung mit dem Be-/Verarbeiter</p>		

Kriterium/Anforderung	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
eine Risikominderungsstrategie, die die möglichen Risiken und Auswirkungen von Naturkatastrophen beinhaltet, entwickelt. Diese liegt vor und muss von McDonald's am Standort geprüft und genehmigt werden.		

## MC 1.4 Bewässerung und Wassermanagement

### MC 1.4.1 [K.O.] Aufbereitetes Wasser

<p>Wiederaufbereitetes Wasser aus der Tierproduktion oder zurückgewonnenem Siedlungsabwasser darf nicht zur Bewässerung verwendet werden. Aufbereitetes Nacherntewaschwasser und Kühlwasser können nur für Bewässerungszwecke verwendet werden, sofern Untersuchungen die Eignung belegen. Die Analyse der mikrobiologischen Wasserqualität erfordert, dass entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zwei 100 ml Proben mittels MPN-Analyse oder</li> <li>• eine 200 ml Probe mittels zertifizierter Membranfiltrationstechnik mit Angabe als KbE pro 100 ml</li> </ul> <p>untersucht werden muss. Der durchschnittliche Gehalt an Gesamtcoliforme Bakterien im desinfizierten Wasser darf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den MPN-Wert von 2,2 pro 100 ml basierend auf den Ergebnissen der letzten 7 Tagen, und</li> <li>• den MPN-Wert von 23 pro 100 ml basierend auf den Ergebnissen der letzten 30 Tagen</li> </ul> <p>nicht überschreiten. In keinem Fall darf eine Probe den MPN-Wert von 240 Gesamtcoliforme je 100 ml überschreiten.</p>		
--	--	--

## MC 1.5 Personalhygiene, Feldhygiene und Arbeitsbedingungen

### MC 1.5.1 [K.O.] Zusätzliche Anforderungen an Toiletten für Erntearbeiter

<p>Toiletten und Handwascheinrichtungen müssen standfest und gesichert sein. Toiletten dürfen nicht an einem Ort aufgestellt werden, an dem starke Regenfälle oder ein versehentliches Umkippen zu einer Verunreinigung des Feldes, der Bewässerungsanlagen oder der Wasserquellen führen können. Es muss ein Sicherheitsabstand von 4,5 m zu Produktionsflächen und Wasserquellen gegeben sein. Abwasser von den Einrichtungen zum Händewaschen muss gesammelt werden und darf nicht in den Boden versickern.</p>		
--	--	--

## Raum für weitere Bemerkungen

Abweichung	Korrekturmaßnahme mit Umsetzungsfrist	Datum der Korrektur