

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 01.04.2024

Lfd. Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Prüfer	Bemerkungen Prüfer
1	Saatgutzufuhr zum Beizer; Waage/Saatgutdosierung				
1.1	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. Für weitere Erläuterungen siehe Punkt 2.3 der CL Getreidebeizstelle.	k.o.		
2	Beizgerät				
2.1	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. Ausnahme: Erstmals in Gebrauch genommene Beizgeräte müssen spätestens bei Ablauf des 6. Monats nach ihrer Ingebrauchnahme geprüft worden sein. Hinweis: Beizgeräte mit einer Chargengröße < 5 kg sind von der Kontrollpflicht ausgenommen.	k.o.		
3	Beizrezeptur				
3.1	Werden nur zugelassene/genehmigte Beizmittel im Rahmen ihrer Zulassung verwendet?	Es dürfen nur zugelassene/genehmigte Beizmittel, verwendet werden: Einzuhalten sind u.a. Kulturart, Aufwandmenge und Grenzwerte Heubach sowie Heubach a.i. Hinweis für Importware: Bei Einfuhr und Einsatz eines importierten und in seiner Zusammensetzung mit einem in Deutschland zugelassenen gleichen Pflanzenschutzmittel muss gemäß VO 1107/2009 Artikel 52 eine Genehmigung seitens des BVL vorliegen (Genehmigung für den Parallelhandel).	k.o.		
3.2	Werden die Rezepturen dokumentiert? Gibt es eine zuständige Person für die Dokumentation?	In einem (Beiz-)Protokoll/Arbeitsauftrag sind die eingesetzten Rezepturen (Beizmittel, Komponenten und deren jeweilige Aufwandmenge) zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu nennen.	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 01.04.2024

4	Probebeizungen und Funktionsprüfungen				
4.1	Werden bei Probebeizungen im Rahmen des erstmaligen Einsatzes einer neuen Rezeptur der Heubachtest und die visuelle Kontrolle durchgeführt	Probebeizungen sind gemäß der Anlagen 3 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen	k.o.		
4.2	Probebeizung: a) Wurde eine Beizgraduntersuchung durchgeführt? b) Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	a) Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %	a) k.o. b) n.k.		
4.3	Werden bei bestehenden Rezepturen im Rahmen der jährlichen und prozessbegleitenden Funktionsprüfung der Heubachtest sowie die visuelle Kontrolle durchgeführt?	Funktionsprüfungen sind bei bestehenden Rezepturen bei erstmaliger Anwendung in der Saison und prozessbegleitend gemäß der Anlagen 3 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen.	k.o.		
4.4	Jährliche Funktionsprüfungen: a) Wurde eine Beizgraduntersuchung durchgeführt? b) Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	a) Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %	a) k.o. b) n.k.		
4.5	Werden die Ergebnisse der Probebeizung und Funktionsprüfung, sowie die Freigabe der Rezepturen nach den Probebeizungen dokumentiert? Gibt es eine zur Freigabe berechnete Person?	Die Ergebnisse der Probebeizungen werden nachvollziehbar dokumentiert. Die für die Freigabe der Rezepturen berechtigten Personen sind namentlich festgelegt. 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.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 01.04.2024

5	Arbeitsauftrag				
5.1	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, Saatgutmenge, Beizrezepturen mit Beizmittel, und - soweit vorhanden - die zu verwendenden Zusatz-, Hilfs- und Mikronährstoffe etc. inklusive der zeitlichen Abfolge der Zugabe, Verpackungsart, zu verwendende Etiketten). Für weitere Erläuterungen siehe Punkt 6.1 der CL Getreidebeizstelle.	k.o.		
6	Zufuhr/Dosierung von Beizmitteln und Zusatzstoffen (Sticker)				
6.1	Werden Waage und / oder Dosierreinheit kalibriert? Erfolgt eine Dokumentation der Kalibrierung?	Messmittel für Beizmitteldosierung sind zu kalibrieren. Für weitere Erläuterungen siehe Punkt 7.3 c) der CL Getreidebeizstelle.	k.o.		
6.2	Wird die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung regelmäßig kontrolliert?	Die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung (Soll/Ist-Vergleich) ist an Hand des Verbrauches und der korrespondierenden Saatgutmenge pro Arbeitsauftrag zu kontrollieren und zu dokumentieren. Für weitere Erläuterungen siehe Punkt 7.4 der CL Getreidebeizstelle.	k.o.		
7	Behandlung fehlerhafter Chargen				
7.1	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? Für weitere Erläuterungen siehe Punkt 11.2 der CL Getreidebeizstelle.	k.o./n.a.		
8	Schulung des Personals, Sachkundenachweis				
8.1	Ist das Personal sachkundig?	Die Personen, die mit PSM umgehen, müssen sachkundig im Sinne des PflSchG sein (Sachkundenachweis). Neue Mitarbeiter sind entsprechend auszubilden (Sachkundeprüfung beim amtlichen Dienst). Ausnahmen: Ausführung von Hilfstätigkeiten unter Verantwortung und ständiger Aufsicht durch eine sachkundige Person sowie Personen, die Arbeits- und Produktionsaufträge erstellen.	k.o.		