

Übersicht Arbeitshilfen für QS und QS-GAP

Anforderung	QS-GAP AH-Nr.	QS-Erzeugung AH-Nr.
Betriebsdaten	1	1
Umsetzung von Korrekturmaßnahmen	2	2
Ereignis- und Krisenmanagement	3	3
Subunternehmer	4	4
Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und Gerätetechnik	5	5
Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate	6	6
Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtige Krankheiten	7	7
Aufzeichnung Aussaat und Pflanzung	7	7
Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung	8	8
Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes	8	8
Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen	7	7
Ausbringung von Düngemitteln	7	7
Nährstoffbedarfsermittlung	9	9
Risikoanalyse für organische Dünger	10	10
Nährstoffgehalte und Bestandsliste anorganische Düngemittel	11	-
Aufzeichnung der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen	7	7
Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz	7	-
Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln	7	7
Einhaltung der Wiederbetretungsfristen	12	-
Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes	13	13
Bestandsliste/Gefahrstoffverzeichnis	14	14
Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern	15	15
Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität	16	16
Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität	16	16

Anforderung	QS-GAP AH-Nr.	QS-Erzeugung AH-Nr.
Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen	17	-
Erntevorbereitung	18	18
Aufzeichnung der Erntemaßnahmen	7	7
Qualitätserhaltende Maßnahmen	19	19
Überprüfung der Messgeräte	20	20
Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	21	21
Umgang mit nicht konformen Produkten	22	22
Rückverfolgbarkeit	23	23
Risikoanalyse Hygiene	24	24
Hygienecheckliste	25	25
Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen	26	26
Hygieneanweisungen	27	27
Hygieneschulungen	28	28
Umgang mit Glas und Hartplastik	27	27
Umwelt- und Naturschutzplan	29	-
Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen	30	30
Abfallmanagement	30	30
Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange	31	-
Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen	32	-
Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen	33	-
Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen	27, 33, 34	-
Mitarbeiteranweisung und -qualifikation	34	34
Gesundheitscheck	34	-
Alarmplan	35	35
Beschwerdeverfahren	36	-