

# Übersicht Arbeitshilfen für QS und QS-GAP

Anforderung	QS-GAP AH-Nr.	QS-Erzeugung AH-Nr.
Betriebsdaten + Informationen Beschäftigte	1	1
Umsetzung von Korrekturmaßnahmen	2	2
Prozessoptimierung	3	-
Ereignis- und Krisenmanagement	4	4
Erklärung zur Lebensmittelsicherheit	5	-
Subunternehmer	6	6
Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und Gerätetechnik	7	7
Risikoanalyse Betriebsmittel	8	-
Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate	9	9
Ackerschlagkartei	10	10
Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung	11	11
Risikoanalyse für organische Dünger	12	12
Nährstoffgehalte und Bestandsliste anorganische Düngemittel	13	-
Einhaltung der Wiederbetretungsfristen	14	-
Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes	15	15
Bestandsliste/Gefahrstoffverzeichnis	16	16
Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern	17	17
Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität	18	18
Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität	18	18
Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen	19	-
Erntevorbereitung	20	20
Lagerkarteikarte	21	21
Qualitätserhaltende Maßnahmen	22	22
Überprüfung der Messgeräte	23	23
Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	24	24

Anforderung	QS-GAP AH-Nr.	QS-Erzeugung AH-Nr.
Umgang mit nicht konformen Produkten	25	25
Rückverfolgbarkeit	26	26
Risikoanalyse Hygiene	27	27
Hygienecheckliste	28	28
Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen	29	29
Hygieneanweisungen	30	30
Hygieneschulungen	31	32
Umwelt- und Naturschutzplan	32	-
Energiequellen & -verbrauch	33	-
Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen	34	34
Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange	35	-
Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen	36	-
Mitarbeiteranweisung, -qualifikation und Sozialmanagement	37	37
Gesundheitscheck	37	-
Alarmplan	38	38
Beschwerdeverfahren	39	-