



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Erläuterungen zum Systemhandbuch





Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Systemhandbuch

Das Systemhandbuch umfasst **Leitfäden** und **Checklisten zur unabhängigen Kontrolle** aller Produktionsstufen im QS-System. Die aktuellen Versionen dieser normativen Dokumente können kostenlos von der QS-Website heruntergeladen www.q-s.de werden.

In den Leitfäden werden Kriterien und Anforderungen für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln beschrieben. Die Checklisten zur unabhängigen Kontrolle, die von QS zum Zwecke der Durchführung von QS-Audits und QS-Inspektionen den Zertifizierungsstellen vorgegeben werden, beinhalten die stufenspezifischen Anforderungen entsprechend der im jeweiligen Leitfaden beschriebenen Kapitel.

Die Originaldokumente sind in deutscher Sprache verfasst und z. T. in weiteren Sprachen übersetzt. Im Falle von Diskrepanzen zwischen Übersetzungen und der deutschen Version gilt das deutsche Original.

Hinweis: Ergänzend stellt QS den Systempartnern, Zertifizierungsstellen und Laboren Arbeitshilfen (z.B. Eigenkontrollchecklisten, Musterformulare, Interpretationshilfen) zur Verfügung. Sie sind nicht verpflichtend, sondern dienen zur Orientierung und Unterstützung, die beschriebenen Anforderungen umzusetzen.


Revisionen

Änderungen (sogenannte Revisionen) im Systemhandbuch sind zum 1. Januar eines jeden Jahres vorgesehen. Änderungen in den QS-Dokumenten außerhalb des regulären Revisionstermins sind aus aktuellem Anlass möglich. Das Datum in der Versionsbezeichnung gibt das Gültigkeitsdatum an.

Eine Zusammenfassung aller Änderungen befindet sich am Ende eines jeden Dokuments unter dem Abschnitt „Revisionsinformation“.

Jedes Jahr im Oktober werden Änderungen für das neue Jahr zur Kommentierung für zwei Wochen zur Verfügung gestellt, sodass sich alle Interessierten an der Weiterentwicklung des QS-Systemhandbuchs beteiligen können.

Dokumente

Allgemeines Regelwerk	
	<p><u>Leitfaden Allgemeines Regelwerk</u> Allgemeine Beschreibung des QS Systems mit seinen Regelungen wie Systemteilnahme, Nutzung des QS-Prüfzeichens, Sanktionsverfahren, Krisen- und Ereignismanagement u.a..</p>
	<p><u>Anlage 5.1 Allgemeine Begriffe und Definitionen</u> Allgemeine Begriffe und Definitionen, die im Systemhandbuch verwendet werden.</p> <p><u>Anlage 5.2 Sanktionsverfahrensordnung</u> Verfahren zur Ahndung von Verstößen gegen den Systemvertrag oder die Anforderungen im QS-System.</p>



Zertifizierung



Leitfaden Zertifizierung

Anforderungen an Zertifizierungsstellen und Auditoren sowie Regeln für die unabhängige Kontrolle (Durchführung von Audits, Erstellung von Auditberichten, Auditfrequenz) und Maßnahmen des Ständigen Internen Kontrollsystems (QS-SIKS).

Anlage 8.1 Musterzertifikate und -bestätigungen

Vorgaben zu Form und Inhalt von Zertifikaten und Bestätigungen, die von Zertifizierungsstellen ausgestellt werden.

Anlage 8.2 Unangekündigte Audits - Produktionsarten

Übersicht, für welche Standorte (Produktionsarten) in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren unangekündigte Audits durchzuführen sind.

Monitoringprogramme



Leitfaden Futtermittelmonitoring

Anleitung zur Durchführung des Futtermittelmonitorings. Anzuwenden für alle Systempartner der Stufe Futtermittelwirtschaft, Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, Tierhalter und Labore.

Anlage 8.1 Tabelle Parameter und Methoden

Übersicht der Parameter und Untersuchungsverfahren (Methoden) für das Futtermittelmonitoring.

Anlage 8.2 Tabelle Höchstgehalte und QS-Richtwerte

Übersicht der Höchstgehalte und QS-Richtwerte für Futtermittel beim Futtermittelmonitoring

Anlage 8.3 Untersuchungsspektrum bei Pflanzenschutzmitteln

Liste der Untersuchungsspektren bei Pflanzenschutzmitteln beim Futtermittelmonitoring

Anlage 8.4 Erfassungsbogen für Labore

Antrag für Labore zur Beantragung der QS-Anerkennung Futtermittelmonitoring

Anlage 8.5 Zusatzkontrollpläne

Zusatzkontrollpläne, die zusätzlich zu den im QS-System geforderten, jährlichen Analysen gemäß Leitfaden Futtermittelmonitoring eingehalten werden müssen.

Anlage 8.6 Ad-hoc Monitoringpläne

Ad-hoc Monitoringpläne, die zusätzlich zu den im QS-System geforderten jährlichen Analysen gemäß Leitfaden Futtermittelmonitoring eingehalten werden müssen.

Anlage 8.7 Bewertungskriterien Laborkompetenztest

Anforderungen, die ein Labor zum Bestehen eines Laborkompetenztests erfüllen muss, sowie Erläuterungen, welche Voraussetzungen zur Wiedererlangung der QS-Anerkennung erfüllt sein müssen, wenn das Labor die QS-Anerkennung diesbezüglich verloren hat



	<p><u>Leitfaden Salmonellenmonitoring Schwein</u> Anleitung zur Durchführung des Salmonellenmonitorings in QS-Schweinemastbeständen. Anwendbar für Schweinemastbetriebe und Bündler, Schlachtbetriebe, Labore sowie Probenehmer, Betreuungstierärzte und Anlieferer.</p>
	<p><u>Anlage 8.1 Erfassungsbogen für Labore Salmonellenmonitoring (Schwein)</u> Antrag für Untersuchungsstellen (Labore) für die QS-Anerkennung im Salmonellenmonitoring.</p> <p><u>Anlage 8.2 Erklärung zur Ad-hoc-Kategorisierung (Schwein)</u> Formular, das der zuständige Tierarzt als Bestätigung der Durchführung von Sanierungsmaßnahmen gegenüber dem Bündler verwenden kann.</p> <p><u>Anlage 8.3 Checkliste zur Ermittlung von Salmonelleneintragsquellen (Schwein)</u> Checkliste für die Ermittlung von Gründen und Risiken einer Salmonellenbelastung. Anwendbar von allen Betrieben, die in Kategorie II eingestuft wurden.</p>
	<p><u>Leitfaden Salmonellenmonitoring- und -reduzierungsprogramm für die Geflügelfleischerzeugung</u> Anleitung zur Durchführung des Salmonellenmonitorings bei der Geflügelfleischerzeugung. Anwendbar für Geflügelmastbetriebe (Hähnchen, Pute, Pekingente) und Bündler Landwirtschaft, Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, Labore sowie Probenehmer, Betreuungstierärzte und Anlieferer.</p>
	<p><u>Leitfaden Antibiotikamonitoring Rindermast</u> Anleitung zur Durchführung des Antibiotikamonitorings bei Rindern einschließlich Kälbern. Anwendbar für Halter von Rindern, Bündler Landwirtschaft und Tierärzte.</p>
	<p><u>Leitfaden Antibiotikamonitoring Mastschweine</u> Anleitung zur Durchführung des Antibiotikamonitorings bei Mastschweinen. Anwendbar für Halter von Schweinen, Bündler Landwirtschaft und Tierärzte.</p>
	<p><u>Leitfaden Antibiotikamonitoring Mastgeflügel</u> Anleitung zur Durchführung des Antibiotikamonitorings bei Mastgeflügel und Mastelterntieren. Anwendbar für Halter von Masthühnern und Puten sowie deren Elterntieren und Halter von Pekingenten, Bündler Landwirtschaft und Tierärzte.</p>
	<p><u>Anlage 4.1 QS-Wirkstoffkatalog Geflügel</u> Auflistung der Wirkstoffe (inkl. Wartezeiten) in abgeschlossener Form, die in Tierarzneimitteln zur Behandlung von QS-Mastgeflügel enthalten sind.</p>
	<p><u>Leitfaden Befunddaten in der Schweineschlachtung</u> Anforderungen für die Erfassung der Befunddaten von Schlachtschweinen in der QS-Befunddatenbank. Anwendbar für Schlachtbetriebe, die Mastschweine schlachten.</p>
	<p><u>Leitfaden Befunddaten in der Geflügelschlachtung</u> Anforderungen für die Erfassung der Befunddaten von Geflügelschlachtungen in der Befunddatenbank. Anwendbar für Geflügelschlachtbetriebe.</p>



Leitfaden Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln

Anleitung für das Rückstandsmonitoring bei frischem, unbearbeiteten /unverarbeiteten Obst und Gemüse sowie Speisekartoffeln. Anwendbar für Erzeugerbetriebe, Bündler Erzeugung, Großhandel, Probenahmeinstitute und Labore,

Anlage 10.1 Kontrollplan

Probenumfang für die Umsetzung des Rückstandsmonitorings im Bereich Großhandel und Be- und Verarbeitung sowie Vorgabe der Analysemethoden.

Anlage 10.2 Probenahmeprotokoll

Probenahmeprotokoll für den Versand der Probe ins Labor. Ausgefüllt vom Probenehmer.

Anlage 10.3 Erfassungsbogen für Labore

Erfassungsbogen für Labore zur Beantragung der QS-Anerkennung im Rückstandsmonitoring.

Anlage 10.4 Laborkompetenztest

Anforderungen und Bewertungskriterien des Laborkompetenztests.

Anlage 10.5 Nitratbestimmung

Vorgaben zum Probenahmeverfahren und zur Probenaufbereitung bei der Nitratbestimmung.

Anlage 10.6 Beratungsprotokoll

Protokoll für die Dokumentation der fallbezogenen Beratung nach Feststellung einer Beanstandung.

Stufenspezifische Anforderungen und Auditchecklisten (Ohne Kombi-checklisten)



Leitfaden Futtermittelwirtschaft

Anforderungen an die Herstellung von Einzel- und Mischfuttermitteln, Vormischungen sowie Zusatzstoffen, den Handel, das Private Labelling, die Lagerung und den Umschlag, sowie den Transport von QS-Futtermitteln

Anlage 9.1 Anerkannte Standards

Auflistung der QM-Systeme, die im QS-Audit anerkannt werden können, sowie Erläuterung der gegenseitigen Anerkennungen mit anderen Standards

Anlage 9.2 Gate-Keeper-Regelung

Anforderungen für Gate-Keeper von Einzelfuttermitteln, Zusatzstoffen, Vormischungen und landwirtschaftlicher Primärprodukte.

Anlage 9.3 Zertifizierungspflicht bei Futtermittelunternehmen

Übersicht über sämtliche Tätigkeiten von Futtermittelunternehmen mit Angabe, welche Tätigkeiten zertifizierungspflichtig sind und für welche Tätigkeiten die Teilnahme am Futtermittelmonitoring erforderlich ist.

Anlage 9.4 Ausschlussliste

Übersichten über verbotene Erzeugnisse, über Futtermittel. mit Freigabepfung sowie über verbotene Brennstoffe

Anlage 9.5 QS-Liste der Einzelfuttermittel

Auflistung der Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse), die im QS-System verwendet werden dürfen.

Anlage 9.6 Qualitätsfragebogen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel

Vereinbarung zwischen QS Systempartner und Lebensmittelhersteller mit Anforderungen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel, aus denen Futtermittel hergestellt werden sollen bzw. um diese als solche zu verwenden.













Anlage 9.7 Bezug von Erzeugnissen aus pflanzlichen Ölen und Fetten

Definition der pflanzlichen Öle und Fett, die basierend auf VO (EU) 2015/1905, mit dem Verwendungszweck Futtermittel bezogen werden.



Auditcheckliste Futtermittelwirtschaft

	<p><u>Leitfaden QS-Inspektion für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittelherstellung)</u> Anforderungen für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, deren Produktionsmenge an Einzelfuttermitteln 1.000 to bezogen auf Trockenmasse pro Jahr nicht übersteigt.</p>
	<p>Auditcheckliste QS-Inspektion für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittelherstellung)</p>
	<p><u>Leitfaden QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen</u> Anforderungen für Betreiber fahrbarer Mahl- und Mischanlagen, die für QS-Systempartner Futtermischungen herstellen.</p>
	<p>Auditcheckliste QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen</p>
	<p><u>Leitfaden Landwirtschaft Rinderhaltung</u> Anforderungen für die Rindermast, Kälbermast, Fresser- und Kälberaufzucht, Milchviehhaltung sowie Mutter- und Ammenkuhhaltung.</p>
	<p>Auditcheckliste Landwirtschaft Rinderhaltung</p>
	<p><u>Leitfaden Landwirtschaft Schweinehaltung</u> Anforderungen für die Schweinemast, Ferkelaufzucht, Jungsauen-/Eberaufzucht sowie Sauenhaltung und Ferkel bis zum Absetzen.</p>
	<p>Auditcheckliste Landwirtschaft Schweinehaltung</p>
	<p><u>Leitfaden Landwirtschaft Geflügelmast</u> Anforderungen für die Hähnchenmast, Putenaufzucht und –mast sowie Pekingentenaufzucht und –mast.</p>
	<p>Auditcheckliste Landwirtschaft Geflügelmast</p>
	<p><u>Leitfaden Landwirtschaft Elterntierhaltung Geflügel</u> Anforderungen für die Elterntierhaltung (Hähnchen und Puten) und für die Haltung von Zuchttieren (männlich und weiblich), die für die Bruteiproduktion eingesetzt werden.</p>
	<p>Auditcheckliste Landwirtschaft Elterntierhaltung</p>
	<p><u>Leitfaden Brütereien</u> Anforderungen für den Umgang mit Bruteiern und Küken für die Erzeugung von Hähnchen- und Putenküken.</p>
	<p>Auditcheckliste Landwirtschaft Brütereien</p>
	<p><u>Leitfaden Tiertransport</u> Anforderungen an die Dokumentation und die Durchführung des Transportes von Rindern, Schweinen und Geflügel für gewerbliche Transportunternehmen und Schlachthof-eigene Transporte.</p>
	<p>Auditcheckliste Tiertransport</p>
	<p><u>Leitfaden Schlachtung/Zerlegung</u> Anforderungen an die Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen und Geflügel sowie für Unternehmen, in denen eine Bearbeitung stattfindet bis hin zur Fleischverpackung für den Endverbraucher.</p>
	<p>Auditcheckliste Schlachtung/Zerlegung</p>












	<p><u>Leitfaden Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren</u> Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen sowie Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen.</p>
	<p><u>Anlage 7.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u> Anforderungen an die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Mischsalate oder Fertiggerichte.</p>
	Auditcheckliste Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren
	<p><u>Leitfaden Fleischerhandwerk</u> Anforderungen an das Fleischerhandwerk (Rind, Schwein, Geflügel)</p>
	<p><u>Anlage 6.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u> Anforderungen an die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Mischsalate oder Fertiggerichte.</p>
	Auditcheckliste Fleischerhandwerk
	<p><u>Leitfaden Fleischgroßhandel</u> Anforderungen an den Fleischgroßhandel</p>
	<p><u>Anlage 6.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u> Anforderungen an die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Mischsalate oder Fertiggerichte.</p>
	Auditcheckliste Fleischgroßhandel
	<p><u>Leitfaden Broker Fleisch und Fleischwaren</u> Anforderungen an Broker, die Handelsaktivitäten mit QS-Ware ausüben. Der Broker ist Eigentümer der QS-Ware, ohne zwangsläufig mit dieser in Berührung zu kommen.</p>
	<p><u>Anlage 6.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u> Anforderungen an die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Mischsalate oder Fertiggerichte.</p>
	Auditcheckliste Broker Fleisch und Fleischwaren
	<p><u>Leitfaden Lagerung von Fleisch und Fleischwaren</u> Anforderungen an die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren, welche im Auftrag von QS-Systempartnern durchgeführt wird. Lagerunternehmen sind keine Eigentümer der QS-Ware.</p>
	Auditcheckliste Lagerung von Fleisch und Fleischwaren
	<p><u>Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln</u> Anforderungen an Anbau, Ernte, Aufbereitung und Vermarktung von Obst und Gemüse (Freiland/Geschützter Anbau) sowie Kartoffeln beim Erzeuger.</p>
	<p><u>Anlage 9.1 Mögliche Einsatzstoffe für Biogasanlagen</u> Liste der möglichen Einsatzstoffe für Biogasanlagen, deren Gärsubstrate unter Auflagen im Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau erlaubt sind.</p>
	Auditcheckliste Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln



	<p><u>Leitfaden QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 4.0)</u> Mit GLOBALG.A.P. gebenchmarkter Standard mit Anforderungen an Anbau, Ernte, Aufbereitung und Vermarktung von Obst und Gemüse (Freiland/Geschützter Anbau) sowie Kartoffeln beim Erzeuger.</p>
	<p><u>Anlage 11.1 Mögliche Einsatzstoffe für Biogasanlagen</u> Liste der möglichen Einsatzstoffe für Biogasanlagen, deren Gärsubstrate unter Auflagen im Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau erlaubt sind.</p> <p><u>Anlage 11.2 Anforderungen an Bearbeitungsprozesse</u> Anforderungen an die Herstellung von Suppengrün, an Schälprozesse sowie die Vermarktung dieser verarbeiteten und ggf. verpackten Produkte als QS-Ware.</p>
	<p>Auditcheckliste QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln</p>
	<p><u>Leitfaden Bündler Landwirtschaft/Erzeugung</u> Aufgaben und Pflichten an Bündler, die für tierhaltende Betriebe, Gartenbaubetriebe, Tiertransportunternehmen, Ackerbaubetriebe sowie Grünland- und Feldfutterbetriebe die Teilnahme am QS-System organisieren.</p>
	<p><u>Anlage 13.1 Registrierung von Erzeugern mit GLOBALG.A.P.- Zertifikaten Option 2/Option 1 mit QMS</u> Anforderungen für Bündler bei der Registrierung von Zertifikatsinhabern und Erzeugern mit GLOBALG.A.P.-Zertifikaten nach Option 2 und/oder nach Option 1 Multisite mit Qualitätsmanagementsystem (QMS).</p> <p><u>Anlage 13.2 Teilnahme QS-System mit GLOBALG.A.P.- Zertifikaten Option 2</u> Anforderungen für Zertifikatsinhaber mit GLOBALG.A.P.-Zertifikaten nach Option 2 und angeschlossene Erzeuger zur Teilnahme am QS-System, sowie die Voraussetzungen für die Kennzeichnung der Ware aus diesen Betrieben mit dem QS-Prüfzeichen.</p> <p><u>Anlage 13.3 Teilnahme QS-System mit GLOBALG.A.P.- Zertifikaten Option 1 Multisite mit QMS</u> Anforderungen für Erzeuger mit GLOBALG.A.P.-Zertifikaten nach Option 1 Multisite mit Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems zur Teilnahme am QS-System (QMS) sowie die Voraussetzungen für die Kennzeichnung der Ware aus diesen Betrieben mit dem QS-Prüfzeichen.</p>
	<p>Auditcheckliste Bündler Landwirtschaft/Erzeugung</p>
	<p><u>Leitfaden Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln</u> Anforderungen an den Großhandel (einschließlich Agenturen) von Obst, Gemüse, Kartoffeln mit frischer, bearbeiteter und verarbeiteter Ware.</p>
	<p>Auditcheckliste Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln</p>
	<p><u>Leitfaden Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln</u> Anforderungen für Logistikunternehmen, die frisches, bearbeitetes und verarbeitetes Obst und Gemüse sowie Kartoffeln ausschließlich transportieren und/oder lagern und ggf. kommissionieren, jedoch nicht Eigentümer der Ware sind.</p>
	<p>Auditcheckliste Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln</p>



	<p><u>Leitfaden Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln</u> Anforderungen an die Prozesse in obst-, gemüse- und kartoffelbearbeitende und verarbeitende Betriebe (außer Filialen des Lebensmitteleinzelhandels).</p>
	<p><u>Anlage 9.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u> Anforderungen an die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Mischsalate oder Fertiggerichte, die überwiegend ($\geq 50\%$) aus Zutaten bestehen, die nach den Anforderungen des QS-Systems produziert und vermarktet wurden (QS-Ware).</p>
	<p>Auditcheckliste Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln</p>
	<p><u>Leitfaden Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen</u> Anforderungen an Unternehmen in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln, die die Umsetzung der Arbeits- und Sozialbedingungen bei ihren Fremdarbeitskräften von unabhängiger Stelle überprüfen lassen wollen.</p>
	<p><u>Anlage 4.1 Musterbestätigung FIAS</u> Mustervorlage für die von der Zertifizierungsstelle ausgestellten Bestätigung der Inspektion.</p>
	<p>Auditcheckliste Freiwillige Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen</p>
	<p><u>Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Fleisch, Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln</u> Anforderungen an den Lebensmitteleinzelhandel einschließlich C&C-Märkte sowie Onlinehandel für Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse, Kartoffeln.</p>
	<p><u>Anlage 7.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u> Anforderungen an die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Mischsalate oder Fertiggerichte, die überwiegend ($\geq 50\%$) aus Zutaten bestehen, die nach den Anforderungen des QS-Systems produziert und vermarktet wurden (QS-Ware)</p>
	<p>Auditcheckliste Lebensmitteleinzelhandel Fleisch, Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln</p>

Servicepakete	
<p>Servicepaket Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutterbau</p> <p>Für die stufenübergreifende Qualitätssicherung der Systemketten Fleisch und Fleischwaren bzw. Obst, Gemüse, Kartoffeln sind Leitfäden wie Landwirtschaft Rinderhaltung, Schweinehaltung, Brütereien, Elterntierhaltung und Geflügelmast bzw. Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln verbindlich. Zusätzlich zu diesen Leitfäden bietet QS dem landwirtschaftlichen Betrieb als Servicepaket einen weiteren Leitfaden mit Checklisten für den Betriebszweig Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutteranbau an.</p>	
	<p>Leitfaden Servicepaket Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutteranbau</p> <p>Anforderungen für die Betriebszweige Ackerbau (Drusch- und Hackfrüchte), Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte, Zuckerrüben, Mais, Kartoffeln (ohne Speisekartoffeln), Grünlandnutzung und Feldfutteranbau.</p>
	<p>Auditcheckliste Landwirtschaft Ackerbau, Grünlandnutzung, Feldfutteranbau</p>
Optionale Zusatzmodule	
	<p>VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“</p> <p>Um Doppelauditorien zu vermeiden können QS-Systemteilnehmer die Anforderungen zur Auslobung „VLOG geprüft“ bzw. „Ohne Gentechnik“, die vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG) definiert sind, im QS-Audit prüfen lassen.</p>
	<p>VLOG-Zusatzmodul in der Futtermittelwirtschaft</p> <p>Zusatzanforderungen, die im QS-Audit als Grundvoraussetzung zur Auslobung „Ohne Gentechnik“ geprüft werden können. Anwendbar für die Futtermittelwirtschaft.</p>
	<p>Auditcheckliste VLOG-Zusatzmodul für die Futtermittelwirtschaft, Kleinsterzeuger und fahrbare Mahl- und Mischanlagen</p>
	<p>VLOG-Zusatzmodul in der Landwirtschaft</p> <p>Zusatzanforderungen, die im QS-Audit als Grundvoraussetzung zur Auslobung „Ohne Gentechnik“ geprüft werden können. Anwendbar für die Landwirtschaft.</p>
	<p>Auditcheckliste VLOG-Zusatzmodul für Geflügelmast</p>
	<p>Auditcheckliste VLOG-Zusatzmodul für Rinderhaltung</p>
	<p>Auditcheckliste VLOG-Zusatzmodul für Schweinehaltung</p>
	<p>VLOG-Zusatzmodul in der Fleischwirtschaft</p> <p>Zusatzanforderungen, die im QS-Audit als Grundvoraussetzung zur Auslobung „Ohne Gentechnik“ geprüft werden können. Anwendbar für die Fleischwirtschaft (Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung und Fleischerhandwerk).</p>
	<p>Auditcheckliste VLOG-Zusatzmodul Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung und Fleischerhandwerk</p>