



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## Anlage 5.2 Dokumente des Systemhandbuchs

### 1 Systemhandbuch

Das Systemhandbuch umfasst alle gültigen **Leitfäden** und **Checklisten** zur unabhängigen Kontrolle im QS-System (normative Dokumente).

- In den **Leitfäden** werden die Regeln und Anforderungen an die Systempartner, Zertifizierungsstellen und Labore beschrieben.
- In den **Checklisten** zur unabhängigen Kontrolle sind die Anforderungen für die Verwendung in den Audits dargelegt.

***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.*

#### 1.1 Allgemeines Regelwerk

Der **Leitfaden „Allgemeines Regelwerk“** ist von allen Systempartnern anzuwenden. In ihm werden u.a. die Teilnahme am QS-System, das Kontrollsystem und die Sanktionierung bei Verstößen beschrieben. Zudem beinhaltet er den Gestaltungskatalog für das QS-Prüfzeichen.

**Allgemeines  
Regelwerk**

#### 1.2 Stufenspezifische Leitfäden

In den stufenspezifischen Standards sind die Kriterien mit den Anforderungen dargestellt, die von den Systempartnern der jeweiligen Stufen zu erfüllen und umzusetzen sind.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



### 1.2.1 Fleisch, Tierhaltung, Futter



### 1.2.2 Obst, Gemüse, Kartoffeln



### 1.3 Prüfsystematik



Zur Prüfsystematik gehören alle Dokumente, die die unabhängige Kontrolle und die Monitoringprogramme beschreiben. Dazu zählt der **Leitfaden Zertifizierung** mit den Beschreibungen der Anforderungen an Zertifizierungsstellen und Auditoren und die Regeln für die Durchführung der unabhängigen Kontrolle sowie die **stufenspezifischen Checklisten**, die von den Zertifizierungsstellen in den unabhängigen Audits verwendet werden. In den **Leitfäden zu den Monitoringprogrammen** werden die von den Systempartnern und Laboren umzusetzenden Anforderungen dargestellt.





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## 2 Revisionen

Änderungen (sogenannte Revisionen) im Systemhandbuch sind zum 1. Januar eines jeden Jahres vorgesehen. QS informiert alle Systempartner, zugelassenen Zertifizierungsstellen und anerkannten Labore über die Aktualisierung. Änderungen in den QS-Dokumenten außerhalb des regulären Revisionstermins sind aus aktuellem Anlass möglich.

## 3 Veröffentlichung

Das Systemhandbuch ist in seiner jeweils gültigen Fassung unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) veröffentlicht. Dokumente des Systemhandbuchs (**Stand: 01.01.2018**):

<u>Leitfaden</u>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b><u>Allgemeines Regelwerk</u></b>	01.01.2018		beschreibt den Weg zur Systemteilnahme sowie die Nutzung des QS-Prüfzeichens; weiterhin sind das Sanktionsverfahren, das Krisen- und Ereignismanagement sowie das Systemhandbuch beschrieben
<u>Anlage 5.1 Allgemeine Begriffe und Definitionen</u>	01.01.2018		beinhaltet allgemeine Begriffe und Definitionen, die im Systemhandbuch verwendet werden
<u>Anlage 5.2 Dokumente des Systemhandbuchs</u>	01.01.2018		bietet eine Übersicht über alle Dokumente des Systemhandbuchs
<u>Anlage 5.3 Gestaltungskatalog für das QS-Prüfzeichen</u>	01.01.2018		beschreibt die Vorgaben für die Nutzung des QS-Prüfzeichens
<u>Anlage 5.4 Sanktionsverfahrensordnung</u>	01.01.2018 (Stand: 01.07.2016)		beschreibt das Verfahren zur Ahndung von Verstößen gegen den Systemvertrag oder die Anforderungen im QS-System



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b><u>Leitfaden</u></b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b><u>Stufenspezifische Standards</u></b>			
 <p style="text-align: center;"><b>Fleisch, Tierhaltung, Futter</b></p>			
<b><u>Futtermittelwirtschaft</u></b>	01.01.2018		ist ein Standard mit integriertem Qualitätsmanagementsystem und umfasst Anforderungen an die Herstellung von Einzel- und Mischfuttermitteln, Vormischungen und Zusatzstoffen, den Handel, das Private Labelling, die Lagerung und den Umschlag, sowie den Transport von QS-Ware
<u>Anlage 10.1 Anerkannte Standards</u>	01.01.2018	rev01 vom 30.01.2018	listet die QM-Systeme auf, die im QS-Audit anerkannt werden können, und erläutert die Anerkennungen mit anderen Standards
<u>Anlage 10.2 Gate-Keeper-Regelung</u>	01.01.2018		beschreibt die Bedingungen, die erfüllt sein müssen, damit QS-zertifizierte Unternehmen als „Gate-Keeper“ Einzelfuttermittel, Zusatzstoffe, Vormischungen und landwirtschaftliche Primärprodukte von nicht zertifizierten Lieferanten beziehen dürfen
<u>Anlage 10.3 Zertifizierungspflicht bei Futtermittelunternehmen</u>	01.01.2018		gibt einen Überblick darüber, für welche Tätigkeiten eine Zertifizierung notwendig ist, welcher Leitfäden und welche Kapitel relevant sind und welche Unternehmen am Futtermittelmonitoring teilnehmen müssen
<u>Anlage 10.4 Ausschlussliste</u>	01.01.2018		gibt einen Überblick über Produkte, deren Einsatz im QS-System verboten ist, über die Futtermittel, für die eine Freigabeprüfung notwendig ist sowie über verbotene Brennstoffe



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 10.5 ICRT-Anfrage für ein Reinigungsverfahren</u>	01.01.2018		soll verwendet werden, wenn für neue Produkte ein Reinigungsverfahren festgelegt werden soll, damit sie in der ICRT-Datenbank aufgenommen werden
<u>Anlage 10.6 Qualitätsfragebogen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel</u>	01.01.2018		schriftliche Vereinbarung zwischen QS Systempartner und Lebensmittelhersteller: enthält die Mindestanforderungen, die mit dem Lieferanten vereinbart sein müssen, wenn ehemalige Lebensmittel bezogen werden sollen, um daraus Futter herzustellen bzw. um diese als solche zu verwenden
<u>Anlage 10.7 Entscheidungsbaum beim Bezug von Erzeugnissen aus pflanzlichen Ölen und Fetten</u>	01.01.2018		beschreibt ob und unter welchen Voraussetzungen Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und Fetten im QS-System bezogen werden dürfen.
<u>Anlage I VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.
<b><u>QS-Inspektion für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittelherstellung)</u></b>	01.01.2018		gibt die Mindestvoraussetzungen für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln wieder; zu den definierten Anforderungen gehören u.a. ein kontrollfähiges, firmenspezifisches HACCP-Konzept für den Bereich Einzelfuttermittel, Betriebshygiene und Produktkontrollen durch die Teilnahme am Futtermittelmonitoring
<u>Anlage I VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b><u>QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen</u></b>	01.01.2018		gibt die Mindestvoraussetzungen für Betreiber fahrbarer Mahl- und Mischanlagen wieder, um für QS-Systempartner Futtermischungen herstellen zu können; zu den definierten Anforderungen gehören u.a. relevante Kriterien der Qualitätssicherung und deren fachgerechte Umsetzung, die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit und der Futtermittelhygieneverordnung
<u>Anlage I VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.
<b><u>Landwirtschaft Rinderhaltung</u></b>	01.01.2018		gilt für die Rindermast, Kälbermast, Fresser- und Kälberaufzucht, Milchviehhaltung sowie Mutter- und Ammenkuhhaltung und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen u.a. Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit, den Einsatz von Futtermitteln, die Tiergesundheit, die Hygiene, die tierschutzgerechte Haltung, Monitoringprogramme und den Tiertransport
<u>Anlage II VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ Rind</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.
<b><u>Landwirtschaft Schweinehaltung</u></b>	01.01.2018		gilt für die Schweinemast, Ferkelaufzucht, Jungsauenaufzucht/Eberaufzucht sowie Sauenhaltung und Ferkel bis zum Absetzen und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen u.a. Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit, den Einsatz von Futtermitteln, die Tiergesundheit, die Hygiene, die tierschutzgerechte Haltung, Monitoringprogramme und den Tiertransport
<u>Anlage II VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ Schwein</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b><u>Landwirtschaft Geflügelmast</u></b>	01.01.2018	rev01 vom 01.02.2018	gilt für die Hähnchenmast, Putenaufzucht und –mast sowie Pekingentenaufzucht und –mast und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen u.a. Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit, den Einsatz von Futtermitteln, die Tiergesundheit, die Hygiene, die tierschutzgerechte Haltung, Monitoringprogramme und den Tiertransport
<u>Anlage 6.1 QS-Wirkstoffkatalog Geflügel</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2017)		listet die Wirkstoffe (inkl. Wartezeiten) in abgeschlossener Form auf, die in Tierarzneimitteln zur Behandlung von QS-Mastgeflügel enthalten sind
<u>Anlage III VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ Geflügel</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.
<b><u>Landwirtschaft Elterntierhaltung Geflügel</u></b>	01.01.2018		gilt für die Elterntierhaltung (Hähnchen und Puten) und beinhaltet alle Anforderungen für die Haltung von Zuchttieren (männlich und weiblich), die für die Bruteiproduktion eingesetzt werden (Tiergesundheit, Tierschutz, Hygiene u.a.)
<u>Anlage 6.1 QS-Wirkstoffkatalog Geflügel</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2017)		listet die Wirkstoffe (inkl. Wartezeiten) in abgeschlossener Form auf, die in Tierarzneimitteln zur Behandlung von QS-Mastgeflügel enthalten sind
<b><u>Servicepaket Legehennenhaltung<sup>1</sup></u></b>	01.01.2018		wurde speziell für die Haltung von Legehennen entwickelt und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen u.a. Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit, den Einsatz von Futtermitteln, die Tiergesundheit, die Hygiene, die tierschutzgerechte Haltung, Monitoringprogramme und den Tiertransport



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b><u>Leitfaden</u></b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b><u>Brütereien</u></b>	01.01.2018		beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen die Anforderungen für den Umgang mit Bruteiern und Küken für die Erzeugung von Hähnchen- und Putenküken
<b><u>Servicepaket Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutteranbau<sup>1</sup></u></b>	01.01.2018		beinhaltet Anforderungen für die Betriebszweige Ackerbau (Drusch- und Hackfrüchte), Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte, Zuckerrüben, Mais, Kartoffeln (ohne Speisekartoffeln), Grünlandnutzung und Feldfutteranbau, bspw. Bodenbearbeitung, Erosionsminderung, Bodenschutz, Düngung, Pflanzenschutz, Ernte, Lagerung und Transport
<b><u>Tiertransport</u></b>	01.01.2018		beinhaltet Anforderungen an die Dokumentation und die Durchführung des Transportes von Rindern, Schweinen und Geflügel für gewerbliche Transportunternehmen und Schlachthof-eigene Transporte, bspw. Transportfähigkeit, Tierkennzeichnung, Transportpraxis und Reinigung Desinfektion
<b><u>Schlachtung/Zerlegung</u></b>	01.01.2018	rev01 vom 01.02.2018	beinhaltet Anforderungen für die Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen und Geflügel sowie für Unternehmen, in denen eine Bearbeitung stattfindet bis hin zur Fleischverpackung für den Endverbraucher; wesentliche Inhalte sind neben der Umsetzung eines HACCP-Konzepts, Hygieneanforderungen, Anforderungen an den Schlachtprozess, die Kühlung und die Rückverfolgbarkeit und Warentrennung
<b><u>Anlage I VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“</u></b>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 9.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut <b>VO (EG) Nr. 10/2011</b> anhand von Beispielen
<u>Anlage 9.2 Trächtigkeitsfeststellung bei weiblichen Rindern im Schlachtprozess</u>	01.01.2018		reguliert die Erfassung der Trächtigkeit von Kühen am Schlachthof sowie die Rückmeldung dieser Information an den zuständigen Landwirt
<b><u>Befunddaten in der Schweineschlachtung</u></b>	01.01.2018	rev01 vom 01.02.2018	erläutert die Erfassung der Befunddaten von Schlachtschweinen in der Befunddatenbank
<b><u>Befunddaten in der Geflügelschlachtung</u></b>	01.01.2018		erläutert die Erfassung der Befunddaten von Geflügelschlachtungen in der Befunddatenbank
<b><u>Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018		gilt nur für Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, sowie Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen (bezogen auf den Anteil an Fleisch oder Fleischerzeugnissen) gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen im Deutschen Lebensmittelbuch und schließt die Herstellung von Hackfleisch ein; wesentliche Inhalte sind neben der Umsetzung eines HACCP-Konzepts, Wareneingangskontrolle, Kühlung, Zerlegung, Chargierung, Zerkleinerung usw. Rückverfolgbarkeit und Warentrennung
<u>Anlage I VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.
<u>Anlage 8.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut <b>VO (EG) Nr. 10/2011</b> anhand von Beispielen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 8.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei Produkten, die nicht vollständig (zu 100 %) aus Fleisch bestehen
<b><u>Fleischerhandwerk</u></b>	01.01.2018		gilt für das Fleischerhandwerk (Rind, Schwein, Geflügel); wesentliche Inhalte sind neben der Umsetzung eines HACCP-Konzepts Anforderungen an den Wareneingang, die Schlachtung, Kühlung, Verarbeitung, den Lebensmitteltransport, den Verkauf, die Rückverfolgbarkeit und Warentrennung
<u>Anlage I VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“</u>	01.01.2018		bildet Zusatzanforderungen ab, die im QS-Audit überprüft werden können als Grundvoraussetzung für eine VLOG Lieferberechtigung.
<u>Anlage 7.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut VO (EG) Nr. 10/2011 anhand von Beispielen
<u>Anlage 7.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei Produkten, die nicht vollständig (zu 100 %) aus Fleisch bestehen
<u>Anlage 7.3 Trächtigkeitsfeststellung bei weiblichen Rindern im Schlachtprozess</u>	01.01.2018		reguliert die Erfassung der Trächtigkeit von Kühen am Schlachthof sowie die Rückmeldung dieser Information an den zuständigen Landwirt
<b><u>Fleischgroßhandel</u></b>	01.01.2018		umfasst den Fleischgroßhandel und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen (HACCP-Konzept) Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware sowie stufenspezifische Anforderungen an Kühlräume, Verkaufsbereiche, Trockenlager, Entsorgungslogistik usw.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 7.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut VO (EG) Nr. 10/2011 anhand von Beispielen
<u>Anlage 7.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei Produkten, die nicht vollständig (zu 100 %) aus Fleisch bestehen
<b><u>Broker Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018		umfasst Handelsaktivitäten mit QS-Ware, wobei der Broker Eigentümer der QS-Ware wird ohne zwangsläufig mit dieser in Berührung zu kommen. Der Leitfaden beinhaltet die Sicherstellung einer geschlossenen Kühlkette, die Umsetzung strenger Anforderungen an die Kennzeichnung und die Rückverfolgbarkeit der Ware sowie die lückenlose Kennzeichnung dieser Prozesse.
<u>Anlage 7.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut VO (EG) Nr. 10/2011 anhand von Beispielen
<u>Anlage 7.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei Produkten, die nicht vollständig (zu 100 %) aus Fleisch bestehen
<b><u>Lagerung von Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018		umfasst die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren, welche im Auftrag von QS-Systempartnern durchgeführt wird, wobei die Lagerunternehmen keine Eigentümer der QS-Ware sind. Der Leitfaden beinhaltet u.a. Anforderungen an die temperaturregulierte Lagerung, Hygienevorgaben, die Rückverfolgbarkeit der Ware sowie die lückenlose Dokumentation zur Garantie der Sicherheit von Fleisch und Fleischwaren.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<u>Leitfaden</u>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 7.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut VO (EG) Nr. 10/2011 anhand von Beispielen
<b><u>Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018		umfasst den Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen (HACCP-Konzept) Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware sowie stufenspezifische Anforderungen an Kühlräume, Verkaufsbereiche, Trockenlager, Entsorgungslogistik usw.
<u>Anlage 8.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2013)		beschreibt die Anforderungen an Konformitätserklärungen laut <b>VO (EG) Nr. 10/2011</b> anhand von Beispielen
<u>Anlage 8.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei Produkten, die nicht vollständig (zu 100 %) aus Fleisch bestehen
<b><u>Bündler Landwirtschaft/Erzeugung</u></b>	01.01.2018	rev01 vom 01.02.2018	beschreibt die Aufgaben und Pflichten der landwirtschaftlichen Bündler; hierzu gehören bspw. die Anmeldung und Stammdatenpflege der gebündelten Betriebe, die Organisation der unabhängigen Kontrolle und die Organisation der Teilnahme an den Monitoringprogrammen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b><u>Leitfaden</u></b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
	<b>Obst, Gemüse, Kartoffeln</b>		
<b><u>Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018	rev01 vom 05.12.2017	gilt für Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau und beinhaltet neben den Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit, bspw. zur Düngung, zum Pflanzenschutz, zur Ernte, zum Transport und zum Hygienemanagement, Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung
<u>Anlage 10.1 Mögliche Einsatzstoffe für Biogasanlagen</u>	01.01.2018 (Stand: 11.02.2015)		enthält eine Liste der möglichen Einsatzstoffe für Biogasanlagen, deren Gärsubstrate unter Auflagen im Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau erlaubt sind
<b><u>QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (Version 4.0)</u></b>	01.01.2018		ist ein mit GlobalG.A.P. gebenchmarkter Standard, anwendbar für die Erzeugung von Obst, Gemüse und Kartoffeln und beinhaltet neben den Anforderungen des Leitfadens Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln u.a. Anforderungen an das Umweltmanagement, die Arbeitssicherheit, soziale Belange und ein Beschwerdemanagement
<u>Anlage 12.1 Mögliche Einsatzstoffe für Biogasanlagen</u>	01.01.2018 (Stand: 11.02.2015)		enthält eine Liste der möglichen Einsatzstoffe für Biogasanlagen, deren Gärsubstrate unter Auflagen im Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau erlaubt sind
<b><u>Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018		gilt für Großhandelsbetriebe und Agenturen und beinhaltet u.a. Anforderungen an die Tätigkeiten der Warenannahme, Aufbereitung, Lagerung, Kühlung, Kommissionierung, Verpackung und Transport



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b><u>Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018		gilt für Logistikunternehmen und beinhaltet u.a. Anforderungen an den Transport sowie die Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Warentrennung
<b><u>Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018		enthält Anforderungen an die Prozesse in obst-, gemüse- und kartoffelbearbeitenden und verarbeitenden Betrieben
<u>Anlage 10.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten und für Obst- und Salat-/Gemüsemischungen, die nicht vollständig aus QS-Zutaten hergestellt sind.
<b><u>Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018		umfasst den Lebensmitteleinzelhandel und beinhaltet neben allgemeinen Anforderungen (HACCP-Konzept) u.a. Anforderungen an Rückverfolgbarkeit, Wareneingang, Hygiene, Warenpflege, Temperaturführung und Haltbarkeit sowie Schulungen
<u>Anlage 9.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten</u>	01.01.2018		erläutert die Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten und für Obst- und Salat-/Gemüsemischungen, die nicht vollständig aus QS-Zutaten hergestellt sind.
<b><u>Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen</u></b>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2016)		umfasst Vereinbarungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer in Bezug auf Arbeit und Soziales
<u>Anlage 4.1 Musterbestätigung über die freiwillige QS-Inspektion zu Arbeits- und Sozialbedingungen</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2015)		gibt Form und Inhalt der von der Zertifizierungsstelle ausgestellten Bestätigung vor; auf Wunsch kann auch das Logo des Systempartners eingefügt werden



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<b>Prüfsystematik</b>			
 <p style="text-align: center;"><b>Monitoringprogramme</b></p>			
<b>Futtermittelmonitoring</b>	01.01.2018		ist Teil der Leitfäden Futtermittelwirtschaft und Landwirtschaft und verpflichtend für alle Systempartner der Stufe Futtermittelwirtschaft, Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, für die Stufe Landwirtschaft, für Händler von Futtermitteln und für Labore; er erläutert u.a. die Probenahme und das Datenbankmodul und beinhaltet neben den Anforderungen an die Labore die geltenden Kontrollpläne und das Verfahren bei Feststellung von Überschreitungen
<u>Anlage 9.1 Tabelle Parameter und Methoden</u>	01.01.2018		enthält Parameter und Untersuchungsverfahren (Methoden) für das Futtermittelmonitoring.
<u>Anlage 9.2 Tabelle Höchstgehalte und QS-Richtwerte</u>	01.01.2018		enthält Höchstgehalte und QS-Richtwerte für Futtermittel im Rahmen des Futtermittelmonitorings
<u>Anlage 9.3 Bezeichnungen Mischfuttermittel und Eigenmischungen (Landwirtschaft) in der Software-Plattform</u>	01.01.2018		beinhaltet eine Liste der Bezeichnung für Mischfuttermittel und Eigenmischungen (Landwirtschaft) in der QS-Softwareplattform im Rahmen des Futtermittelmonitorings
<u>Anlage 9.4 Bezeichnungen Vormischungen und Zusatzstoffe in der Software-Plattform</u>	01.01.2018		enthält eine Liste der Vormischungen und Zusatzstoffe in der QS-Softwareplattform im Rahmen des Futtermittelmonitorings



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 9.5 Untersuchungsspektrum bei Pflanzenschutzmitteln</u>	01.01.2018		Enthält eine Liste der Untersuchungsspektren bei Pflanzenschutzmitteln im Rahmen des Futtermittelmonitorings
<u>Anlage 9.6 Erfassungsbogen Labore</u>	01.01.2018		stellt einen Antrag dar, den Labore zur Beantragung der QS-Anerkennung Futtermittelmonitoring ausfüllen müssen
<u>Anlage 9.7 Zusatzkontrollpläne</u>	01.01.2018 (Stand: 20.11.2017 rev08)		enthält Zusatzkontrollpläne, die zusätzlich zu den im QS-System geforderten, jährlichen Analysen gemäß Leitfaden Futtermittelmonitoring eingehalten werden müssen.
<u>Anlage 9.8 Ad-hoc Monitoringpläne</u>	01.01.2018		enthält Ad-hoc Monitoringpläne, die zusätzlich zu den im QS-System geforderten jährlichen Analysen gemäß Leitfaden Futtermittelmonitoring eingehalten werden müssen.
<b><u>Salmonellenmonitoring Schwein</u></b>	01.01.2018		dient als verbindliche Anleitung zur Durchführung eines Salmonellenmonitorings in QS-Schweinemastbeständen und gilt für Schweinemastbetriebe und Bündler, Schlachtbetriebe, Labore sowie Probenehmer, Betreuungstierärzte und Anlieferer; er beschreibt die Beprobung, Auswertung der Ergebnisse und Laboranforderung sowie Maßnahmen zur schrittweisen Reduzierung der Salmonellenbelastung
<u>Anlage 9.1 Erfassungsbogen für Untersuchungsstellen zur Beantragung der QS-Anerkennung</u>	01.01.2018 (Stand: 01.03.2006)		stellt einen Antrag dar, den Untersuchungsstellen (Labore) ausfüllen müssen, um die Möglichkeit wahrnehmen zu können, eine QS-Anerkennung zu erlangen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 9.2 Erklärung zur Ad-hoc-Kategorisierung eines Schweinemastbetriebes nach der Umsetzung von Sanierungsmaßnahmen</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2016)		stellt ein Formular dar, das der zuständige Tierarzt als Bestätigung der Durchführung von Sanierungsmaßnahmen gegenüber dem Bündler verwenden kann
<u>Anlage 9.3 Checkliste zur Ermittlung von Salmonelleneintragsquellen in Schweinemastbeständen</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2010)		leistet Hilfestellung zur Ermittlung von Gründen und Risiken einer Salmonellenbelastung und ist von allen Betrieben, die in Kategorie II eingestuft wurden, mindestens einmal im Jahr auszufüllen
<b><u>Salmonellenmonitoring- und -reduzierungsprogramm für die Geflügelfleischerzeugung</u></b>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2015)		dient als verbindliche Anleitung zur Durchführung eines Salmonellenmonitorings bei der Geflügelfleischerzeugung und gilt für Geflügelmastbetriebe (Hähnchen, Pute, Pekingente) und Bündler, Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, Labore sowie Probenehmer, Betreuungstierärzte und Anlieferer; er beschreibt die Beprobung, Lieferberechtigung und Laboranforderung sowie Maßnahmen zur schrittweisen Reduzierung der Salmonellenbelastung
<b><u>Antibiotikamonitoring Mastgeflügel</u></b>	01.01.2018		schafft eine Grundlage für die flächendeckende Erfassung von Antibiotikaverschreibungen in den Mastgeflügel haltenden Betrieben, für eine zielgerichtete Auswertung der Daten und das Erkennen von Beratungsbedarf in Betrieben mit relativ häufigem oder relativ hohem Antibiotikaeinsatz
<b><u>Antibiotikamonitoring Mastschweine</u></b>	01.01.2018		schafft eine Grundlage für die flächendeckende Erfassung von Antibiotikaverschreibungen in den Mastschweine haltenden Betrieben, für eine zielgerichtete Auswertung der Daten und das Erkennen von Beratungsbedarf in Betrieben mit relativ häufigem oder relativ hohem Antibiotikaeinsatz
<b><u>Antibiotikamonitoring Rindermast</u></b>	01.01.2018		schafft eine Grundlage für die flächendeckende Erfassung von Antibiotikaverschreibungen in den Rinder haltenden Betrieben, für eine



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

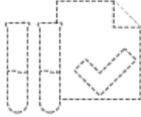


<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
			zielgerichtete Auswertung der Daten und das Erkennen von Beratungsbedarf in Betrieben mit relativ häufigem oder relativ hohem Antibiotikaeinsatz
<b><u>Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018		beschreibt die verbindliche Umsetzung des QS-Rückstandsmonitorings für Erzeugerbetriebe und Bündler sowie den Großhandel und die Anforderungen an Labore; er erläutert u.a. die Probenahme und das Datenbankmodul und beinhaltet neben den Anforderungen an die Labore die geltenden Kontrollpläne und das Verfahren bei Feststellung von Überschreitungen/Einsatz unzulässiger Mittel
<u>Anlage 11.1 Kontrollplan</u>	01.01.2018		gibt vor, wieviel Proben für die Umsetzung des Rückstandsmonitorings im Bereich Großhandel und Be- und Verarbeitung zu ziehen sind. Darüber hinaus werden die Analysemethoden vorgegeben
<u>Anlage 11.2 Probenahmeprotokoll</u>	01.01.2018		wird vom Probenehmer ausgefüllt und mit der Probe ins Labor versendet
<u>Anlage 11.3 Erfassungsbogen zur Anerkennung von Laboren</u>	01.01.2018		stellt einen Antrag dar, den Labore zur Beantragung der QS-Anerkennung Rückstandsmonitoring ausfüllen müssen
<u>Anlage 11.4 Bewertungskriterien Laborkompetenztest</u>	01.01.2018		beschreibt die Bewertungskriterien des Laborkompetenztests (zu erfüllende Anforderungen zur Ermittlung eines einzelnen Testergebnisses; zur Ermittlung der Gesamtpunktzahl (nur für anerkannte Labore); bei Verlust der Anerkennung)
<u>Anlage 11.5 Nitratbestimmung: Vorgaben zu Probenahmeverfahren und Probenaufbereitung</u>	01.01.2018		beinhalte Vorgaben zum Probenahmeverfahren getrennt nach Lager- und Feldproben und Probenaufbereitung bei der Nitratbestimmung



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b>Leitfaden</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
	<b>Unabhängige Kontrolle</b>		
<b>Zertifizierung</b>	01.01.2018		beinhaltet Anforderungen an die Zertifizierungsstellen und die Auditoren, bspw. Akkreditierung, Auditerfahrung, fachliche Qualifikation und Teilnahme an Schulungs- und Informationsveranstaltungen, sowie die Regeln für die unabhängige Kontrolle (Durchführung von Audits, Erstellung von Auditberichten, Auditfrequenz) und Maßnahmen des Ständigen Internen Kontrollsystems QS SIKS
<u>Anlage 9.1 Erfassungsbogen für Auditoren</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2017)		ist ein Formblatt für Auditoren zur Beantragung der Zulassung bzw. Zulassungserweiterung im QS-System und liefert Informationen über Qualifikation, Teilnahme an Schulungen und Durchführung von Audis
<u>Anlage 9.2 Erfassungsbogen für Zertifizierungsstellen</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2017)		ist ein Formblatt für Zertifizierungsstellen zur Beantragung der Zulassung bzw. Zulassungserweiterung im QS-System und liefert Informationen über Verantwortlichkeiten, Akkreditierung/Scope
<u>Anlage 9.3 Musterzertifikate und -bestätigungen</u>	01.01.2018	rev01 vom 11.01.2018	gibt Form und Inhalt von der Zertifizierungsstelle ausgestellter Zertifikate (für Systempartner) und Bestätigungen (für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, fahrbare Mahl- und Mischanlagen, landwirtschaftliche Bündler und Tiertransportunternehmen) vor; auf Wunsch können auch die Logos des Systempartners eingefügt werden
<u>Anlage 9.4 Checkliste Geschäftsstellenaudit</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2016)		Überprüfung der Zertifizierungsstellen im Rahmen von QS SIKS; beinhaltet Angaben zum Audit der Geschäftsstelle (allgemeine Daten, Verträge, Auditberichte, Auditoren, Zertifizierung u.a.)



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



<b><u>Leitfaden</u></b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>	<b>Beschreibung/Inhalt</b>
<u>Anlage 9.5 Verfahren bei Nicht-Bestehen des Tests bzw. unzureichendem Nachweis von QS-Audits</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2017)		zeigt Konsequenzen des Nicht-Bestehens eines Tests bzw. unzureichendem Nachweis von QS-Audits für Auditoren auf (Zeitraum für den Entzug der Zulassung, erforderliche Schritte zur Wiedenzulassung)
<u>Anlage 9.6 Formblatt Nachweis Mindestaudits</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2015)		ist ein Formblatt zum Nachweis der geforderten Mindestauditanzahl zur Aufrechterhaltung der Zulassung für Auditoren
<u>Anlage 9.7 Durchführung unangekündigter Audits - Produktionsarten</u>	01.01.2018 (Stand: 01.01.2017)		gibt eine Übersicht, für welche Standorte (Produktionsarten) in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren unangekündigte Audits durchzuführen sind



Die **Checklisten zur unabhängigen Kontrolle**, die von QS zum Zwecke der Durchführung von QS-Audits und QS-Inspektionen den Zertifizierungsstellen vorgegeben werden, beinhalten alle stufenspezifischen Anforderungen entsprechend der im jeweiligen Leitfaden beschriebenen Kapitel. Darüber hinaus werden Angaben zum Betrieb, zum Audit sowie stufenspezifische Zusatzanforderungen (z.B. Angaben zur Produktionsart oder Tierart) dokumentiert.

<b>Checkliste zur unabhängigen Kontrolle</b>	<b>Version (gültig ab)</b>	<b>Revision</b>
<b><u>Futtermittelwirtschaft</u></b>	01.01.2018	
<b><u>QS-Inspektion für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittelherstellung)</u></b>	01.01.2018	
<b><u>QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Landwirtschaft Rind Schwein Ackerbau*</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Landwirtschaft Elterntierhaltung</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Landwirtschaft Brütereien</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Landwirtschaft Geflügelhaltung (Geflügelmast, Legehennenhaltung*)</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Tiertransport</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Bündler Landwirtschaft/Erzeugung</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Schlachtung/Zerlegung</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Fleischerhandwerk</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Fleischgroßhandel</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Broker Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Kombi-checkliste Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018	
<b><u>Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018	
<b><u>QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln</u></b>	01.01.2018	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Checkliste zur unabhängigen Kontrolle	Version (gültig ab)	Revision
<u>Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln</u>	01.01.2018	
<u>Kombi-checkliste Großhandel Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln</u>	01.01.2018	
<u>Agenturen Obst, Gemüse, Kartoffeln</u>	01.01.2018	
<u>Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln</u>	01.01.2018	

\* Für die stufenübergreifende Qualitätssicherung der Systemketten Fleisch und Fleischwaren bzw. Obst, Gemüse, Kartoffeln sind Leitfäden Landwirtschaft Rinderhaltung, Schweinehaltung, Brütereien, Elterntierhaltung und Geflügelmast bzw. Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln verbindlich. Zusätzlich zu diesen Leitfäden bietet QS dem landwirtschaftlichen Betrieb als Servicepaket Leitfäden und Checklisten für weitere Betriebszweige an:

- Legehennenhaltung
- Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutteranbau

Die Anforderungen an diese Betriebszweige wurden entsprechend den Vorschlägen des Deutschen Bauernverbandes e.V. aufgenommen (LF Servicepaket Legehennenhaltung und LF Servicepaket Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutteranbau). Im Audit können die Anforderungen aus diesem Leitfaden mit allen Anforderungen aus anderen Leitfäden auf der Stufe Landwirtschaft kombiniert werden. Damit wird den Landwirten die Möglichkeit gegeben, den gesamten Betrieb in der Qualitätssicherung zu dokumentieren und zu überprüfen.