

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Gehegewild und Fleisch von Gehegewild“

Stand: 14.09.2018

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher Vorgaben (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (Futtermittel-Lieferanten haben ein Qualitätsmanagementsystem); Beprobung und Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Einsatz von Pestiziden	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Kein Einsatz von Pestiziden im Gehege	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen) vor Ort
Schlachtreife und maximales Schlachalter	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Herkunftszeichen darf nur für Frischfleisch von gesunden jungen Tieren mit guter Ausprägung der fleischtragenden Körperpartien bis zu einem Alter von 22 Monaten vergeben werden	Sicherung der Fleischqualität	Dokumentenprüfung (z.B. Bestandsaufzeichnungen/-register, Ausgangsbelege, Schlachtprotokoll)
Ausschluss von DFD-Fleisch	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ausschluss von DFD-Fleisch durch fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers bzw. durch Messung bei Verdachtsmomenten (pH-24 Wert nicht über 6,0)	Sicherung der Fleischqualität	Dokumentenprüfung (Verfahrensanweisungen, Messprotokolle)
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Die Lagerdauer bei vakuumverpackter, frischer Ware beträgt maximal sechs Wochen (inkl. Reifung)	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrolle im Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel
Kontrollsystem	Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Fleisch und Futtermittel), staatliche Systemkontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen; Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle