

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Schweine und Schweinefleisch

Stand: 16.06.2020



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Vorgaben Ferkelerzeugung	Keine gesetzlichen Vorgaben zur Herkunft und zur Einbindung in ein QMS ¹	Die festgelegten Qualitätskriterien gelten ab Geburt der Tiere. Ersatzweise ist die Teilnahme des landwirtschaftlichen Betriebes an einem vergleichbaren QMS ¹ möglich, das die Zertifizierung mittels unabhängiger, nach ISO/IEC 17065 akkreditierter Kontrollstelle einschließt.	Durchgängigkeit der gesamten Produktionskette	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher Vorgaben [LFGB ² , VO (EG) Nr. 183/2005 ³]	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS ¹ mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS ¹ Futtermittel-Lieferanten); Beprobung und Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Einsatz von Fischöl und fischmehlhaltigen Mischfuttermitteln	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> • fischmehlhaltige Mischfuttermitteln bei Mastschweinen; • Fischöl bei Schweinemast. 	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Tierärztliche Bestandsbetreuung	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Der Tierbestand muss regelmäßig tierärztlich betreut werden	Beitrag zur Tiergesundheit	Dokumentenprüfung (Betreuungsvertrag, Einhaltung der vertraglichen Vereinbarungen), Vor-Ort-Kontrolle
Teilnahme am Salmonellenmonitoring	Nach SchwSalmoV ⁴ Untersuchungspflicht auf Salmonellen für Mastschweinebestände ≥ 51 Mastplätzen	Generelle Untersuchungspflicht unabhängig der Anzahl von Mastplätzen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle Beprobung und Analyse der Tiere gemäß Analyseplan (Laborbefunde)

¹ Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

² Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch,

³ Vorschriften für die Futtermittelhygiene,

⁴ SchwSalmoV = Schweine-Salmonellen-Verordnung 2007

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme • auf allen Betriebsflächen • in den letzten 5 Jahren 	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
Transportdauer zur Schlachtstätte	TierSchTrV ⁵ (EG) <ul style="list-style-type: none"> • Transportdauer ≤ 24 Std., unter Einhaltung zusätzlicher Bedingungen der TierSchTrV⁴ bei einer Transportdauer von > 8 Std. 	GQ-Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 4 Std. (gesamt, nicht pro Tag) 	Reduzierung der Belastung der Tiere beim Transport (Tierschutz, positive Auswirkung auf die Fleischqualität)	Dokumentenprüfung (Transportbuch, rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle (Tachoscheibe)
Fleischqualität	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> • pH₁-Wert im Kotelett ≥ 5,8 (ca. 45 Min. nach dem Schlachten) oder mittels vergleichbarer Methode (z.B. Leitfähigkeit, Reflexionswert), • Magerfleischanteil im Schlachtkörper > 50 % 	Sicherung der Fleischqualität	Kontrolle der Schlachtkörper durch pH-Wert-Messung (bzw. vergleichbare Methode) am Schlachthof, Dokumentenprüfung (Messprotokolle)
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁶ Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), • Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Fleisch und Futtermitteln), • staatliche Systemkontrolle 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 von <ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierungsstellen • Laboratorien 	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs ⁷) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle

⁵ Tierschutztransportverordnung (EG) Nr. 1/2005 sowie ihre Durchführung der Verordnung TierSchTrV 2009

⁶ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit sowie ihre Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zu Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs

⁷ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH