

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Masthähnchen und Masthähnchenfleisch sowie Puten und Putenfleisch“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel	Keine gesetzliche Einbindung der Futtermittel	Einbindung der Futtermittel in das umfassende Qualitätssicherungssystem	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich am Qualitätssicherungssystem beteiligen und sich gemäß den Programmbedingungen kontrollieren lassen
Futtermittel	Futtermittelverordnung	Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Bei Masthähnchen Begrenzung der Energiekonzentration im Starter	Keine gesetzliche Vorgabe	Bei Masthähnchen maximal 12.4 ME (MJ/kg) im Starter	Vermeidung von Verdauungsstörungen, Tiergesundheit	Futteranalysen
Einsatz von NSP-Enzymen	Keine gesetzliche Vorgabe	Bei Masthähnchen Einsatz von NSP-Enzymen als Futterzusatzstoff bei Getreideanteilen über 50 % in der Ration, bei Puten ab Phase 3 (6. Lebenswoche)	Trockenere Einstreu, weniger Behandlungen gegen Kokzidiose, saubere Schlachtkörper, weniger Brustblasen (Produktqualität)	Dokumentenprüfung, Futteranalysen
Haltung	Keine speziellen gesetzlichen Vorgaben bei Puten	Einhaltung der Bundeseinheitlichen Eckwerte im Rahmen der freiwilligen Vereinbarung zur Haltung von Mastputen, maximal zulässige Aufstallungsdichte 5 % unter den Eckwerten bei Puten, zusätzliche Zwangslüftung bei Puten in Offenställen	Artgerechte Tierhaltung, Tierschutz	Vor-Ort-Kontrolle

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Masthähnchen und Masthähnchenfleisch sowie Puten und Putenfleisch“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Serviceperiode, Reinigung und Desinfektion	Keine gesetzliche Vorgabe	Mindestens 7 Tage Serviceperioden zwischen zwei Mastdurchgängen, Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit DVG gelisteten und geprüften Mitteln	Reduktion des Keimdruckes und damit des Einsatzes von Chemotherapeutika, Minimierung des Rückstandrisikos (Produktsicherheit)	Dokumentation des Einkaufs, Kontrolle der Mastdauer und der Abstände zwischen Durchgängen durch zertifizierte Kontrollstellen
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte und Höchstmengen)	Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich) vor Ort
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtung nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger