

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich  
**Masthähnchen und Masthähnchenfleisch**

Stand: 27.12.2021

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Futtermittelqualität</b>	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher allgemeiner Vorgaben [LFGB <sup>1</sup> VO (EG) Nr. 183/2005 <sup>2</sup> ] sowie GfISalmoV <sup>3</sup>	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS <sup>4</sup> mit zusätzlichen, über die gesetzl. Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel durch den Auditor	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS <sup>4</sup> Futtermittel-Lieferanten); Beprobung/Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
<b>Einsatz fischmehlhaltiger Mischfuttermittel</b>	FuttMV <sup>5</sup> Deklarierungsvorschriften	Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
<b>Begrenzung der Energiekonzentration im Starter</b>	Keine gesetzliche Vorgabe	Bei Masthähnchen maximal 12.4 ME <sup>6</sup> (MJ/ kg) im Starter	Vermeidung von Verdauungsstörungen, Tiergesundheit	Futteranalysen
<b>Einsatz von NSP<sup>7</sup>-Enzymen</b>	Keine gesetzliche Vorgabe	Einsatz von NSP-Enzymen als Futterzusatzstoff bei Getreideanteilen über 50 % in der Ration	Trockener Kot/Einstreu, weniger Behandlungen gegen Kokzidiose, saubere Schlachtkörper, weniger Brustblasen (Produktqualität)	Dokumentenprüfung, Futteranalysen
<b>Tierärztliche Bestandsbetreuung</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben Allgemeine Vorgaben nach GfISalmoV <sup>3</sup>	Der Tierbestand muss regelmäßig tierärztlich betreut werden	Beitrag zur Tiergesundheit	Dokumentenprüfung (Betreuungsvertrag, Einhaltung vertraglicher

<sup>1</sup> Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

<sup>2</sup> Vorschriften für die Futtermittelhygiene,

<sup>3</sup> Geflügel-Salmonellen-Verordnung der Fassung vom 17. Januar 2014 (BGBl. I S. 58), zuletzt geändert durch Artikel 6 der VO vom 19. November 2019,

<sup>4</sup> Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

<sup>5</sup> Futtermittelverordnung

<sup>6</sup> ME = Umsetzbare Energie (engl. metabolisable energy) in Megajoule pro Kilogramm

<sup>7</sup> Nicht-Stärke-Polysaccharide (NSP) spaltende Enzyme

<b>Merkmale</b>	<b>Gesetzliche Anforderungen</b>	<b>Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern</b>	<b>Grund für höhere Anforderungen</b>	<b>Überprüft durch Kontrolle</b>
				Vereinbarungen), Vor-Ort-Kontrolle
<b>Serviceperiode, Reinigung und Desinfektion</b>	Keine gesetzliche Vorgabe	Serviceperiode zwischen zwei Mastdurchgängen von $\geq 7$ Tage, Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit DVG <sup>1</sup> gelisteten und geprüften Mitteln	Reduktion des Keimdruckes und Einsatzes von Chemotherapeutika, Minimierung des Rückstandrisikos (Produktsicherheit)	Dokumentation des Einkaufs, Kontrolle der Mastdauer und der Abstände zw. den Durchgängen durch zertifizierte Kontrollstellen
<b>Ausbringung von Klärschlamm</b>	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme</li> <li>• auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren</li> </ul>	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen, vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
<b>Kontrollsystem</b>	Rückverfolgbarkeit <sup>2</sup> Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation),</li> <li>• Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Fleisch und Futtermitteln),</li> <li>• staatliche Systemkontrolle</li> </ul>	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
<b>Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKKS <sup>3</sup> ) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle

<sup>1</sup> Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH