

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
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher allgemeiner Vorgaben [LFGB ¹ VO (EG) Nr. 183/2005 ²] sowie GfISalmoV ³	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS ⁴ mit zusätzlichen, über die gesetzl. Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel durch den Auditor	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS ⁴ Futtermittel-Lieferanten); Beprobung/Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Einsatz fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	FuttMV ⁵ Deklarierungsvorschriften	Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Begrenzung der Energiekonzentration im Starter	Keine gesetzliche Vorgabe	Bei Masthähnchen maximal 12.4 ME ⁶ (MJ/ kg) im Starter	Vermeidung von Verdauungsstörungen, Tiergesundheit	Futteranalysen
Einsatz von NSP⁷-Enzymen	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
Tierärztliche Bestandsbetreuung	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben Allgemeine Vorgaben nach GfISalmoV ³	Der Tierbestand muss regelmäßig tierärztlich betreut werden	Beitrag zur Tiergesundheit	Dokumentenprüfung (Betreuungsvertrag, Einhaltung vertraglicher

¹ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

² Vorschriften für die Futtermittelhygiene,

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

⁴ Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

⁵ Futtermittelverordnung

⁶ ME = Umsetzbare Energie (engl. metabolisable energy) in Megajoule pro Kilogramm

⁷ Nicht-Stärke-Polysaccharide (NSP) spaltende Enzyme

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
				Vereinbarungen), Vor-Ort-Kontrolle
Serviceperiode, Reinigung und Desinfektion	Keine gesetzliche Vorgabe	Serviceperiode zwischen zwei Mastdurchgängen von ≥ 7 Tage, Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit DVG ¹ 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
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)
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ² 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	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKKS ³) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle

¹ Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft

² 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

³ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH