

Qualitätskriterien im Vergleich: Qualität und Sicherheit, Qualitätstore, Gütezeichen Schleswig Holstein

	Qualität und Sicherheit ¹ QS	Qualitätstore ² QT	Gütezeichen Schleswig-Holstein ³
1. Landwirtschaft			
Einbindung in eine Erzeugergemeinschaft - EZO		X	X
Betreuung durch einen Vertragstierarzt auf Basis einer schriftlichen Vereinbarung	X	X	X
Aufzeichnung über Bezug und Verbleib der Arzneimittel; Kennzeichnung der behandelten Tiere zumindest für die Dauer der Wartezeit	X	X	X
Genereller Verzicht auf prophylaktische und therapeutische Maßnahmen,		X	X
Keine medikamentös behandelten Tiere		X	X
Separierung erkrankter Tiere		X	X
Tierbewegung ausschließlich über die Erzeugergemeinschaft			X
Einhaltung vorhandener Hygienevorschriften (Produktionssystem, Produktionsabläufe)	X	X	X
Ackerschlagkartei und Dokumentation der Pflanzenbehandlungen		X	X
Einhaltung der Düngeverordnung	X	X	X
Einbindung in ein System zur Salmonellenüberwachung	X	X	X
Einhaltung der Stallhygiene und Pflegezustand der Schlachttiere nach „Guter fachlicher Praxis“	X	X	X
Protokoll der Hygienekontrolle (Tierarzt) und Beratungsprotokolle Dritter		X	X
Rückstandsuntersuchung bei Mastkälbern	X	X	X
	QS	QT	GZ

¹ Infobroschüre der QS GmbH

² Kriterien und Prüfbestimmungen LWK-Kiel (LD)

³ Qualitäts- und Prüfbestimmungen RAL-RG 166/3

Schleswig-Holsteinischer Landtag

Umdruck 15 / 41 41

Rassen mit hoher (Stressresistenz) Widerstandskraft und Vitalität (gemäß Positivliste)				X
Firmensitz in Schleswig-Holstein (Ferkelerzeugung und Schweinemast)				X
Tierschutzgerechte Bewegungsfreiheit und optimale Klimabedingungen, Mindestbuchtenfläche je Tier, Schutzeinrichtung für Ferkel, Genehmigung zur Freilandhaltung			X	X
Frühe Kastration (erste Lebenswoche)			X	X
Verbot des Zähneabkneifens, Schwanzkupierens, Anbindens			X	X
Herkunftsnachweis (Ohrring) spätestens beim Absetzen	X		X	X
Standardisierte Dokumentation der Befunderhebung	X		X	X
Fütterung				
Verbot des Einsatzes von antibiotischen Leistungsförderern von Geburt an	X		X	X
Keine antibiotischen Leistungsförderer von Geburt an	X		X	X
Neutrale Stichprobenkontrollen auf Einhaltung futtermittelrechtlicher Vorschriften	X		X	X
Dokumentation des Zukaufs von Mischfutter sowie Einzelkomponenten, Einkauf von Mischfutter nur bei nach gültigem Futtermittelgesetz registrierten und anerkannten Lieferanten oder Herstellern	X		X	X
Dokumentation der hygienisch einwandfreien Lagerung der Futtermittel sowie der Hygiene der Fütterungstechnik	X		X	X
Verwendung von Gemengeteilen bei Eigenmischung gemäß Positivliste und deren Dokumentation	X		X	X
Dokumentation der Futterberechnungen			X	X
Rückstandskontrolle auf Mykotoxine				X
Spez. Futterqualität (Polysäuren <18g/kg, kein Tiermehl)				X

	QS	QT	GZ
Ferkelerzeugung			
Einsatz eines Sauenplaners		X	X
Ferkelerzeugung mit wärmeisoliertem beheizbarem Liegebereich		X	X
Absetzen der Ferkel frühestens mit drei Wochen		X	X
Mastferkel aus max. 3 Herkünften und von gleicher Rasse/Rassenkreuzung			X
Qualitätsmanagement			
Dokumentation des Produktionsprozesses (5 Jahre Aufbewahrung), Bestandsregister, Datenbank (Stallbuch), Belege zu Tierkörperbeseitigung, Sektionsabgabe und Lieferscheine zu Bezug und Abgabe von Tieren	X	X	X
Etablierung eines spezifischen Qualitätssicherungssystems im Zusammenhang mit der Einbindung in die EZO		X	X
Etablierung eines QM-Systems nach DIN/ISO 9001:2000 in der EZO (Definition von Übergangsfristen)			X
2. Futtermittelindustrie			
Anerkennung der Mischfutterhersteller nach EU-Richtlinie 95/69/EG des Rates vom 22. Dezember 1995 zur Festlegung der Bedingungen und Einzelheiten für die Zulassung und Registrierung bestimmter Betriebe und zwischengeschalteter Personen des Futtermittelsektors	X	X	X
Einbeziehung aller Stufen, d.h. neben Mischfutter vor allem die Primärproduktion, die Rohstofflieferanten und die Transportunternehmen	X	X	X
Eingesetzte Rohstoffe müssen grundsätzlich so beschaffen sein, dass sie auch nach der Verarbeitung den Anforderungen von § 3 des Futtermittelgesetzes entsprechen und die QS-Kriterien erfüllen	X	X	X
Anwendung der „Positivliste“ für Einzelfuttermittel nach Verabschiedung durch die Normenkommission	X	X	X

	QS	QT	GZ
Festlegung von kritischen Kontrollpunkten (z.B. Dioxin, Salmonellen) in Produktion und Verarbeitung sowie Kontrolle durch unabhängige Institutionen	X	X	X
Anwendung der „offenen Deklaration“ bei Mischfutter, d.h. Angabe aller verwendeten Roh-, und Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge und Zusatzstoffe in der rechtlich vorgeschriebenen Form	X	X	X
Verbot von tierischen Proteinen mit Ausnahme von aus Fisch gewonnenen Proteinen	X	X	X
Absolut kein Einsatz von Tierkörpermehlen		X	X
Erstellung eines Bewertungssystems, basierend auf den Ergebnissen der Prüfungen (Stufe 2)	X	X	X
Nutzung der Bewertung als Warn- und Meldesystem	X	X	X
Jede Partie (Lieferung an landwirtschaftlichen Betrieb) wird auf dem Lieferschein mit einer QS-Registriernummer des Futtermittelherstellers versehen	X	X	X
Entnahme einer Rückstellprobe aus jeder Produktionscharge (ca. 500g), die über einen Zeitraum von drei Monaten aufzubewahren ist	X	X	X
Keine Beimischung antibiotischer Substanzen (Leistungsförderer)		X	X
Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems gemäß DIN EN ISO 9001:2000 (Es werden Übergangsfristen Definiert, bis zu denen vergleichbare Qualitätssicherungsmaßnahmen toleriert werden)		X	X
3. Transport, Schlachtung, Zerlegung			
Dokumentation der Einhaltung der Haltungs-, Tiertransport- und Betäubungsvorschriften durch Tierschutzbeauftragten	X	X	X
Tiertransport nur durch sachkundige Fahrer mit entsprechendem Sachkundenachweis		X	X

	QS	QT	GZ
Tierkennzeichnung (Stichkennzeichnung) auf dem Hof, Nüchterungszeit 12 h			X
Kontrolle der optimalen baulichen Voraussetzungen zur Schonung der Tiere bei Transport und Verladung (rutschfeste Verladerrampe mit geringem Neigungswinkel oder absenkbar)			X
Eingestreute rutschfeste Böden in den Transportfahrzeugen			X
Keine Elektrotreiber			X
Transportbuch (entsprechend Lieferschein(e))			X
Transport nicht länger als 4 Stunden ab letztem Beladeort		X	X
Begrenzte Beladungsdichte und besondere Gruppenszusammenstellung aus nur einem Betrieb		X	X
Schlachtung			
Neutrale Kontrolle der Eigenkontrollmaßnahmen durch akkreditierte Prüfinstitute	X	X	X
Nachweis über Verwendung/Verwertung von Schlachtabfällen und Risikomaterial	X	X	X
BSE-Tests bei allen Rindern entsprechend den wissenschaftlichen Kenntnissen	X	X	X
Regelmäßige externe Hygieneauditing/Prozessauditing	X	X	X
Maßnahmen zur Reduzierung der Oberflächenkeimzahl (Kühlung, Luftfeuchtigkeit, etc.)	X	X	X
Korrekte Entfernung des Risikomaterials	X	X	X
Identifikation und Dokumentation der geschlachteten Tiere, die gem. Charta erzeugt wurden	X	X	X
Nachvollziehbarer Warenfluss und Herkunftssicherung der Schlachttiere	X	X	X
Salmonellenmonitoring	X	X	X
Urin- und Fleischsaftkontrollen auf antibiotische Substanzen			X
Stichprobenkontrollen auf Kontaminanten	X	X	X

	QS	QT	GZ
Befunddokumentation und Rückmeldung an Erzeuger (Schlachtkörperbefundprogramm)	X	X	X
Tägliche Schlachtlisten mit Ankunfts- und Schlachtmengen			X
Betriebsstandort in Schleswig-Holstein			X
Dokumentiertes Eigenkontrollsystem	X	X	X
Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems gemäß DIN EN ISO 9001:2000 (Es werden Übergangsfristen Definiert, bis zu denen vergleichbare Qualitätssicherungsmaßnahmen toleriert werden)		X	X
4. Verarbeitung			
Offenlegung der Rezepturbestandteile gegenüber akkreditierter Kontrollstelle	X	X	X
Regelmäßige Probenziehung von Rohstoffen, Zwischenprodukten durch akkreditierte Prüfinstitute der Industrie	X	X	X
Verzicht auf Separatorenfleisch	X	X	X
Verzicht auf die (gesetzlich erlaubte) Verarbeitung von Gehirn und Rückenmark von Schweinen.	X	X	X
Nur Verwendung von Fleisch (Muskel-, Bauch-), Speck, Leber, Blut, Wasser, Gewürzen		X	X
Keine Verwendung von Phosphaten		X	X
Schlachtkörpergewicht 80-110 kg, keine Schäden am Schlachtkörper			X
Hohe Fleischqualität (pH <6, Magerfleischanteil >50%, Farbe, Konsistenz Geruch, Geschmack)			X
Kennzeichnung der Produkte über gesetzliche Anforderungen. Auflistung aller verwendeten Zusatzstoffe (hilft Allergikern Einkaufsentscheidung ohne Sorgen zu treffen). Die 25%-Regelung entfällt bei zusammengesetzten Zutaten	X	X	X

	QS	QT	GZ
Nur unbedenkliche Zusatzstoffe gemäß Verbraucherschutzverband		X	X
Transparenz des Warenflusses (Gläserne Produktion)	X	X	X
Chargengröße: maximal ein Produktionstag (Sicherstellung einer schnellen und leichten Rückverfolgbarkeit)	X	X	X
Nachweis der Einhaltung der Kühlkette, analog EHI-Vereinbarung	X	X	X
Neutrale Kontrollen/Verifizierung	X	X	X
Einhaltung Eigenkontrollsystem Logistik	X	X	X
Produktionstagebuch, Dokumentation des Fleischbezugs		X	X
Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems gemäß DIN EN ISO 9000ff		X	X
5. Lebensmittelhandel			
Einbeziehung der Fleischwerke des Handels, siehe Position Fleischwarenindustrie	X	X	X
Maßnahmen zur Einhaltung der Kühlkette, gesichertes Eigenkontrollsystem	X	X	X
Regelmäßige Probenziehung durch akkreditierte Prüfinstitute	X	X	X
Förderung der Qualität und Sicherheit – Produkte	X	X	X
Rückverfolgbarkeit und Mengenabgleich mit Chargenkennzeichnungssystem bei Frischfleisch	X	X	X
Personalschulung mit entsprechender Dokumentation	X	X	X
Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems gemäß DIN EN ISO 9000ff	X	X	X
Qualitätskontrolle des Fleisches Sensorik und Analyse			X