

Leitfaden  
**Brütereien**



Version: 01.01.2024



# Inhaltsverzeichnis

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| <b>1</b> | <b>Grundlegendes</b>                                     | <b>4</b> |
| 1.1      | Geltungsbereich  | 4        |
| 1.2      | Verantwortlichkeiten                                     | 4        |
| <b>2</b> | <b>Allgemeine Anforderungen</b>                          | <b>4</b> |
| 2.1      | Allgemeine Systemanforderungen                           | 4        |
| 2.1.1    | Betriebsdaten  | 4        |
| 2.1.2    | Ereignis- und Krisenmanagement                           | 4        |
| 2.2      | Betriebsführung  | 5        |
| 2.2.1    | Umgang mit Dokumenten                                    | 5        |
| 2.2.2    | Außengelände, Produktionsstätten                         | 5        |
| 2.3      | Eigenkontrollsystem                                      | 5        |
| 2.3.1    | Salmonellenfreiheit                                      | 5        |
| 2.3.2    | [K.O.] Mikrobiologische Untersuchungen                   | 5        |
| 2.3.3    | Hygiene-Konzept  | 6        |
| 2.3.4    | Korrekturmaßnahmen                                       | 6        |
| 2.3.5    | Verantwortlichkeiten                                     | 6        |
| 2.3.6    | Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle        | 6        |
| 2.4      | Gute Hygienepraxis                                       | 6        |
| 2.4.1    | Wasserhygiene  | 6        |
| 2.4.2    | Reinigung und Desinfektion                               | 6        |
| 2.4.3    | Schädlingsmonitoring                                     | 7        |
| 2.4.4    | Technischer/baulicher Zustand                            | 7        |
| 2.4.5    | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene                        | 8        |
| 2.5      | Personalhygiene  | 8        |
| 2.5.1    | Allgemeine Verhaltensvorschriften                        | 8        |
| 2.5.2    | Personalräume  | 8        |
| 2.5.3    | Hygieneschleuse  | 8        |
| 2.6      | Personalschulungen                                       | 8        |
| 2.6.1    | [K.O.] Hygiene- und Sachkundeschulung                    | 8        |
| <b>3</b> | <b>Anforderung an den Umgang mit Bruteiern und Küken</b> | <b>9</b> |
| 3.1      | Allgemeine Anforderungen                                 | 9        |
| 3.1.1    | [K.O.] Rückverfolgbarkeit                                | 9        |
| 3.1.2    | [K.O.] Kennzeichnung                                     | 10       |
| 3.1.3    | [K.O.] Tierschutzbeauftragter                            | 10       |
| 3.1.4    | [K.O.] Umgang mit Küken                                  | 10       |
| 3.1.5    | [K.O.] Schnabelbehandlung bei Putenküken                 | 10       |
| 3.1.6    | Anlagen zum Verladen                                     | 10       |
| 3.1.7    | Klimatische Bedingungen in Küken-Lagerräumen             | 11       |
| 3.1.8    | [K.O.] Transportkistenbelegung                           | 11       |
| 3.1.9    | [K.O.] Identifizierung der QS-Elterntierherden           | 11       |
| 3.1.10   | [K.O.] Notstrom- und Kühlwasserversorgung, Notfallplan   | 11       |
| 3.2      | Bruteilagerung und Brutprozess                           | 11       |
| 3.2.1    | Ordnung und Organisation                                 | 11       |
| 3.2.2    | Brutei-Zugang/Wareneingangskontrolle                     | 11       |

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 3.2.3      | [K.O.] Gesundheitsüberwachungsprogramm, Salmonellenmonitoring .....         | 11        |
| 3.2.4      | Lagermanagement Bruteier .....  | 12        |
| 3.2.5      | [K.O.] Anforderungen Brutprozess.....                                       | 12        |
| <b>3.3</b> | <b>Tiergesundheit .....</b>   | <b>12</b> |
| 3.3.1      | [K.O.] Kükenuntersuchung .....  | 12        |
| 3.3.2      | [K.O.] Betäubungs-/Tötungsanlage .....                                      | 12        |
| 3.3.3      | [K.O.] Betreuungsvertrag Tierarzt .....                                     | 12        |
| 3.3.4      | Umsetzung der Betreuung .....   | 13        |
| 3.3.5      | [K.O.] Arzneimittel und Impfstoffe.....                                     | 13        |
| <b>3.4</b> | <b>Ausgangskontrollen, Reklamationsmanagement, Verpackungsmaterial.....</b> | <b>14</b> |
| 3.4.1      | Warenausgangskontrolle .....  | 14        |
| 3.4.2      | Reklamationsmanagement .....  | 14        |
| 3.4.3      | Verpackungsmaterial .....   | 14        |
| <b>3.5</b> | <b>Tiertransport.....</b>   | <b>14</b> |
| 3.5.1      | Überprüfung Tiertransporteur .....  | 14        |
| <b>4</b>   | <b>Weitere Betriebsteile und-räume .....</b>                                | <b>14</b> |
| <b>4.1</b> | <b>Kistenwäsche und Materiallager.....</b>                                  | <b>14</b> |
| 4.1.1      | Kisten-/Hordenwäsche .....  | 14        |
| 4.1.2      | Reinigungs- und Desinfektionsmittellager .....                              | 15        |
| <b>4.2</b> | <b>Entsorgung.....</b>  | <b>15</b> |
| 4.2.1      | Entsorgungslogistik .....   | 15        |
| <b>4.3</b> | <b>Fuhrpark .....</b>   | <b>15</b> |
| 4.3.1      | Waschmöglichkeiten Transporter .....  | 15        |
| 4.3.2      | Reinigung und Desinfektion Tiertransportfahrzeuge .....                     | 15        |
| 4.3.3      | System zur Klimaführung .....   | 15        |
| <b>5</b>   | <b>Zeichennutzung .....</b>   | <b>16</b> |
| <b>5.1</b> | <b>Zeichennutzung.....</b>  | <b>16</b> |
| 5.1.1      | [K.O.] Verwendung des QS-Prüfzeichens.....                                  | 16        |
| <b>6</b>   | <b>Definitionen .....</b>   | <b>17</b> |
| <b>6.1</b> | <b>Zeichenerklärung .....</b>   | <b>17</b> |
| <b>6.2</b> | <b>Abkürzungen.....</b>   | <b>17</b> |
| <b>6.3</b> | <b>Begriffe und Definitionen .....</b>                                      | <b>17</b> |

# 1 Grundlegendes

Grundlegendes zum QS-System wie Organisation, Teilnahmebedingungen, Zeichennutzung und Sanktionsverfahren ist nachzulesen im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

## 1.1 Geltungsbereich

Brütereier zur Erzeugung von Küken und Vorbruteiern für die

- Hähnchenmast (Produktionsart 50)
- Putenmast (Produktionsart 51)

## 1.2 Verantwortlichkeiten

Der Systempartner ist verantwortlich für

- die Einhaltung der Anforderungen,
- die vollständige und korrekte Dokumentation,
- die Eigenkontrolle,
- die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- sowie ggf. die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte.

Er muss die Anforderungen im QS-System jederzeit einhalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen jederzeit nachweisen können. Die Brütereier muss sicherstellen, dass neben den Anforderungen dieses Leitfadens und der übrigen mitgeltenden QS-Anforderungen (z. B. Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung, Monitoringprogramme) die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden, und zwar sowohl in dem Land, in dem die Bruteier produziert werden, als auch in dem Land, in dem sie bebrütet und die Mastküken auf den Markt gebracht werden (vgl. **VO (EG) 617/2008** und **Richtlinie 2009/158/EG**).

# 2 Allgemeine Anforderungen

## 2.1 Allgemeine Systemanforderungen

### 2.1.1 Betriebsdaten

Es ist eine Betriebsübersicht mit folgenden Stammdaten zu erstellen:

- Adresse des Hauptunternehmens und sämtlicher Produktionsstätten (ggf. EU-Zulassungsnummern oder Registriernummer nach Viehverkehrs-VO (VVVO-Nummer)) und QS-ID (QS-Identifikationsnummer)
- Firmierung
- Telefon- und Fax-Nummer, E-Mail-Adresse gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner
- Krisenmanager
- Angaben zu vorhandenen Qualitätsmanagement- und Auditsystemen
- Angaben zur Art des Betriebes und zur Produktion (z. B. Brütereier Masthähnchen, etc.)
- Beauftragte Labore und Tierärzte (aktuelle Anschrift, Telefon- und Faxnummer, E-Mail-Adresse) und deren Untersuchungsbereiche
- Vorbrut- und Schlupfkapazität

Alle Dokumentationen zu den Stammdaten verbleiben auf dem Betrieb. Vorhandene Dokumentationen können genutzt werden (z. B. QM oder HACCP).

 Betriebsübersicht


### 2.1.2 Ereignis- und Krisenmanagement

QS hat ein umfassendes Krisenmanagement aufgebaut, das den Systempartnern im Ereignis- und Krisenfall aktive Unterstützung gewährt und Gefahren für Mensch, Tier oder Umwelt, für Vermögenswerte oder für die Reputation des QS-Systems im Ganzen abzuwenden hilft. Hierzu gehören u. a. die behördliche Sperrung des Betriebes im Seuchenfall, Rückrufaktionen oder negative oder reißerische Berichte in den Medien in Verbindung mit dem eigenen Betrieb sowie unerlaubter Zugang Dritter in den Betrieb. Informationen über kritische Ereignisse müssen sofort an QS und – sofern eine rechtliche Verpflichtung besteht – auch an die zuständigen Behörden gemeldet werden.

Jeder Systempartner muss auf ein Ereignisfallblatt (Empfehlung: QS-Ereignisfallblatt) zugreifen können, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen unverzüglich und zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem

muss jeder Systempartner QS einen Krisenbeauftragten benennen, der auch außerhalb der Geschäftszeiten zu erreichen ist. Der Krisenbeauftragte muss in der QS Software-Plattform hinterlegt sein.

Ein Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen muss definiert und eingeführt sowie in regelmäßigen Abständen verifiziert sein. Darin sind u. a. folgende Punkte einzubinden: Aufstellung Krisenstab, Notrufliste, Verfahren zum Produktrückruf und zur Produktrücknahme, Kommunikationsplan, Kundeninformation.

 Ereignisfallblatt, Verfahren zum Ereignis- und Krisenmanagement

## 2.2 Betriebsführung

Zwischen der Brüterei und Aufzuchteinrichtung muss eine physische oder funktionelle Trennung bestehen. Die Einrichtungsanordnung in der Brüterei muss so gestaltet sein, dass der Herstellungsprozess nur in eine Richtung (beginnend bei der Annahme von Bruteiern) erfolgt. Für die Bruteier, die verwendeten Ausstattungsgegenstände und das Personal gilt der Grundsatz des Betriebsablaufs in nur eine Richtung. Zudem ist eine Trennung der folgenden Funktionsbereiche erforderlich:

- Desinfektion der Bruteier
- Eingangskontrolle der Bruteier und Lagerung
- Vorbrut
- Brutei-Umlage
- Schlupfbrut
- Vorbereitung und Verpackung der Küken für den Versand

### 2.2.1 Umgang mit Dokumenten

Ein Verfahren, das die Archivierung und Aufzeichnung der Dokumente reguliert, muss im Betrieb vorliegen und angewendet werden. Alle relevanten Aufzeichnungen müssen detailliert und lückenlos geführt werden. Dokumente und Aufzeichnungen der im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchgeführten internen Kontrollen müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind – im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht gegenüber Dritten mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

### 2.2.2 Außengelände, Produktionsstätten

Alle Gebäude und Betriebseinrichtungen sind vor unberechtigtem Zutritt zu schützen und geschlossen zu halten. Deshalb muss eine Zugangsregelung festgelegt werden. Betriebsräume dürfen für unbefugte Personen nicht zugänglich sein. Fremde Personen haben nur in Begleitung oder mit Zustimmung einer dazu befugten Person Zugang zu den Betriebsräumen. Alle Beschäftigten und Besucher müssen vor dem Betreten der Produktionsräume über betriebsspezifische Hygiene-/Zugangsregelungen belehrt werden.

Die Belehrung ist durch Unterschrift zu bestätigen, damit das Risiko des Eindringens von Kontaminanten auf ein Minimum reduziert wird. Wird das Betriebsgelände von Fremdfahrzeugen, z. B. Brutei-/Tiertransportern oder Entsorgungsfahrzeugen befahren, müssen im Rahmen der Risikoanalyse mögliche daraus resultierende Gefahren betrachtet und bewertet werden.

 Zugangsregelungen

## 2.3 Eigenkontrollsystem

### 2.3.1 Salmonellenfreiheit

Ein Konzept zur Gewährleistung der Salmonellenfreiheit muss nach HACCP-Grundsätzen erarbeitet und im Betrieb umgesetzt werden.

 Betriebsinternes Salmonellenmonitoring-Programm

### 2.3.2 [K.O.] Mikrobiologische Untersuchungen

Untersuchungsmethoden eines mikrobiologischen Qualitätskontrollprogramms

Der Hygienestatus der Brüterei ist anhand eines mikrobiologischen Qualitätskontrollprogramms zu beurteilen (vgl. **Richtlinie 2009/158/EG** des Rates). Das Kontrollprogramm ist unter Berücksichtigung aller relevanten Kriterien und Parameter zu dokumentieren.

Das Unternehmen ist verpflichtet, den betriebsindividuell festzulegenden Probenahme-Plan einzuhalten und den mikrobiologischen Status zu dokumentieren.

 Probenziehungspläne von Oberflächen, Analyseergebnisse, Messprotokolle

### Maßnahmen bei negativen Trends

Bei unbefriedigenden Ergebnissen oder negativen Trends sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen:

- Ermittlung der Ursachen
- Korrigierende Maßnahmen zur Reduzierung der Keimzahl

#### 2.3.3 Hygiene-Konzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Produktsicherheit ein System zur Risikobeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten.


Beim Aufbau des Eigenkontrollsystems ist darauf zu achten, dass es für Dritte nachvollziehbar ist. Es muss eine schematische Darstellung des gesamten Produktionsprozesses enthalten. Im Eigenkontrollsystem müssen auch die Kontrollpunkte (CPs) festgelegt sein. Wenn Veränderungen HACCP relevant sind, muss das Unternehmen das Hygiene-Konzept überprüfen und ggf. ändern.

#### 2.3.4 Korrekturmaßnahmen

Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungs-punkt nicht unter Kontrolle ist.

#### 2.3.5 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen über ein Organigramm klar definiert sein.

 Organigramm der Verantwortlichen

#### 2.3.6 Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle

Die Einhaltung der Anforderungen ist über eine qualifizierte Eigenkontrolle (z. B. internes Audit) vor dem Erstaudit und dann regelmäßig mindestens einmal je Kalenderjahr zu überprüfen.

Zur Dokumentation der Eigenkontrollen sind Dokumente und Aufzeichnungen zu erstellen, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind und die erforderliche Transparenz bieten.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten, Ergebnisberichte interner Audits

## 2.4 Gute Hygienepaxis

### 2.4.1 Wasserhygiene

Wasser, ungeachtet seiner Herkunft und seines Aggregatzustandes, das für die Behandlung von Bruteiern sowie zur Reinigung von Gegenständen und Anlagen verwendet wird, muss der aktuellen Trinkwasserverordnung (vgl. TrinkwV) entsprechen. Trinkwasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen und darf kein Kontaminationsrisiko darstellen.

Es muss mindestens jährlich eine risikoorientierte Beprobung des verwendeten Wassers erfolgen oder ein Untersuchungsergebnis vorliegen.

 Trinkwasseranalysen

### 2.4.2 Reinigung und Desinfektion

Auf Basis einer Risikoanalyse müssen Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellt werden, die folgendes enthalten:

- Verantwortlichkeiten
- Verwendete Produkte und ihre Anwendungsvorschriften zur Desinfektion von Bruteiern
- Verwendete Produkte und ihre Anwendungsvorschriften zur Säuberung von Geräten und Räumen
- Zu reinigende bzw. zu desinfizierende Bereiche
- Reinigungsintervalle
- Aufzeichnungspflichten
- Gefahrensymbole (falls erforderlich)


Die Umsetzung der Reinigungs- und Desinfektionspläne muss dokumentiert werden.

 Reinigungs- und Desinfektionspläne, Beprobungsprotokolle

### Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Die Kontrolle und Auswertung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sollte mit Abklatschproben risikoorientiert vorgenommen werden. Die Frequenz der Beprobung ist betriebsindividuell festzulegen.

Die Ergebnisse der Tests sind der zuständigen verantwortlichen Personen schnellstmöglich mitzuteilen und insbesondere bei unbefriedigenden Ergebnissen sind entsprechende Maßnahmen einzuleiten (z. B. Schulung/Unterweisung, Prüfung der Reinigungsgeräte und –mittel, Wartung der Reinigungsgeräte, Überwachung des Reinigungsprozesses). Die ergriffenen Maßnahmen müssen dokumentiert werden.

 Dokumentation von Maßnahmen

### 2.4.3 Schädlingsmonitoring

Das Schädlingsmonitoring und die Bekämpfung von Schädlingen müssen planmäßig, wirksam und sachgerecht erfolgen. Das Monitoring dient einer regelmäßigen und systematischen Kontrolle, ob Schädlingsbefall, insbesondere von Schadnagern sowie kriechenden und fliegenden Insekten im Betrieb vorliegt.

Zur Bekämpfung von Schädlingen sind zweckmäßige Maßnahmen umzusetzen:

- In den Betriebsräumen müssen Vorkehrungen getroffen werden, um wildlebende Populationen (z. B. Vögel) oder Schädlinge abzuwehren.
- Um sowohl die Gesunderhaltung der Küken als auch die Sicherheit der Arbeitnehmer zu garantieren, müssen geeignete Schädlingsbekämpfungsmethoden und –mittel angewendet werden.

Die Kontrolle der Köderstellen muss mindestens im acht-Wochen-Rhythmus von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt und dokumentiert werden und darf die Brutei- und Kükenqualität nicht gefährden.

Die Dokumentation muss mindestens Folgendes enthalten:

- Informationen über eingesetzte Wirkstoffe, einschließlich Sicherheitsdatenblätter
- Datum und Häufigkeit der Behandlung sowie Dosierung der Wirkstoffe
- Qualifikationsnachweis der an der Schädlingsbekämpfung beteiligten Mitarbeiter oder Dienstleister
- Köderpläne, aus denen die Lage von Köderstationen und Ködermitteln hervorgeht
- Aufzeichnungen über gefundene Schädlinge (Befunde)
- eingeführte Korrekturmaßnahmen bei Schädlingsbefall

Schädlingsbekämpfungsmittel sowie Materialien zur Schädlingsbekämpfung sind sach- und fachgerecht einzusetzen und zu lagern.

 Dokumentation, Nachweise

### 2.4.4 Technischer/baulicher Zustand

Betriebsstätten, in denen mit Bruteiern zur unmittelbaren Bebrütung umgegangen wird, müssen sich in gutem Unterhaltungszustand befinden. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut und bemessen sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und ausreichend Arbeitsbereiche vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.

Bruträume müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Hygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Brut vermieden werden.

Folgende Anforderungen gelten für Produktionsräume der Brüterei:


- Die Bodenbeläge und Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, Wasser abweisend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Fenster, Türen, Tore und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Für alle Betriebsräume, Anlagen und Ausrüstungen muss ein Wartungsplan mit den geplanten Wartungsmaßnahmen erstellt und umgesetzt werden, um zu gewährleisten, dass alle Prozesse im Betrieb in hygienischer und technisch unbedenklicher Weise erfolgen können. Die Wartungsarbeiten dürfen die Tiergesundheit und das Wohl der Küken nicht gefährden.

Der Wartungsplan muss die folgenden Elemente enthalten:

- (Betriebs-) Bereiche und Betriebsräume
- Anlagen und (interne) Transportsysteme
- Verantwortliche Mitarbeiter (eigene oder von Fremdfirmen)
- Frequenz

Anhand von Aufzeichnungen über die Wartungstätigkeiten muss nachgewiesen werden, dass die Anforderungen erfüllt werden.

 Wartungsplan, Dokumentation Wartungsarbeiten

### 2.4.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Die Räume müssen sich grundsätzlich in einem sauberen Zustand ohne Verschmutzungen befinden. Alle Anlagen und Maschinen müssen sich nach Beendigung des Reinigungsprozesses in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden.

 Nachweis Reinigung und Desinfektion

## 2.5 Personalhygiene

### 2.5.1 Allgemeine Verhaltensvorschriften

Es muss dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene geben, die den Mitarbeitern in Schulungen vermittelt wurden. Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen von allen Personen (Mitarbeiter, Dienstleister, etc.) in den einzelnen Produktionsabschnitten beachtet und angewandt werden. Folgende Punkte sind dabei mindestens zu berücksichtigen:

- Handreinigung und -desinfektion
- Essen, Trinken, Rauchen, Kaugummi
- Verhalten bei Verletzungen der Haut (Schnittverletzungen, Schürfwunden)
- Fingernägel, Schmuck, Piercings, Armbanduhren

Jedem Mitarbeiter muss geeignete Schutzkleidung in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen. Es müssen ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene vorhanden sein. Die Anlagen zur Händehygiene müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen:

- Fließend Kalt- und Warmwasser
- Flüssigseife
- Desinfektionsmittel
- Hinweisschilder zur Anwendung des Desinfektionsmittels
- Einweghandtücher

 Nachweise Vorgaben zur Personalhygiene

### 2.5.2 Personalräume

Für Mitarbeiter und betriebsfremde Personen müssen geeignete Umkleieräume inkl. Duschkmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Straßen- und Schutzkleidung muss getrennt aufbewahrt werden. Die Personalräume inkl. Aufenthaltsraum müssen sich in einem sauberen Zustand befinden. Sie müssen regelmäßig gereinigt und diese Reinigung muss dokumentiert werden.

 Dokumentation der Reinigung

### 2.5.3 Hygieneschleuse

Die Mitarbeiter und evtl. Besucher können nur durch eine Hygieneschleuse den Produktionsbereich betreten. Dabei müssen eine wirksame Reinigung und Desinfektion des betriebseigenen Schuhwerks und der Hände stattfinden. Eine der wichtigsten Anforderungen an die Schleuse ist, dass sie nicht umgangen werden kann (Ausnahmen sind nur in Notfällen zulässig).

## 2.6 Personalschulungen

### 2.6.1 [K.O.] Hygiene- und Sachkundeschulung

Mindestens einmal jährlich sind Hygieneschulungen im Betrieb durchzuführen.

Schulungen zur Sachkunde im Umgang mit lebenden Küken und zur Selektion und Tötung nicht lebensfähiger Küken (vgl. **Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung**,



**VO (EG) 1099/2009**) sind halbjährlich (im Abstand von jeweils sechs Monaten) durchzuführen, so dass die Sachkunde der Mitarbeiter stets aktuell gegeben ist.

Dokumentierte Schulungsprogramme müssen gemäß den Qualitätsanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter festgelegt werden.

Dieser Schulungsplan muss folgende Punkte beinhalten:

- Inhalte
- Schulungsintervalle
- Teilnehmerkreis
- Sprachen
- Referent/Schulende Personen

 Schulungsplan und Schulungsnachweise

## 3 Anforderung an den Umgang mit Bruteiern und Küken

### 3.1 Allgemeine Anforderungen

#### 3.1.1 [K.O.] Rückverfolgbarkeit

Bruteianlieferungen sind so zu kennzeichnen, dass diese eindeutig bis zur Elterntierfarm zurückverfolgt werden können und die Herkunft der geschlüpften Küken jederzeit bis zum Elterntierbetrieb zurückverfolgt werden kann. Bruteier müssen aus QS-lieferberechtigten Elterntierbeständen stammen. Dies gilt auch für den Fall, dass Bruteier über Brütereien bezogen werden. Brutei liefernde Brütereien müssen QS-lieferberechtigt sein, es sei denn, sie halten in begründeten und nachweisbaren besonderen Bedarfs- oder Ausnahmefällen (⇒ vgl. Kapitel 3.1.9 [K.O.] Identifizierung der QS-Elterntierherden) alle Anforderungen der geltenden Richtlinie über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern sowie für ihre Einfuhr aus Drittländern ein (vgl. **Richtlinie 2009/158/EG** des Rates).

#### Methodik zur Rückverfolgbarkeit

Es muss eine Definition der produzierten Chargengrößen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit erfolgen. Dabei ist die Rückverfolgbarkeit mindestens bis auf die Elterntierherde der Bruteier bzw. bis auf die Bruteier anliefernde Brüterei und auf einen Schlupftag zu gewährleisten.

Brütereien müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit einrichten, die sicherstellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit sollten so gestaltet werden, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind.

Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sind im Rahmen des QS-Systems relevant:


- Name, Anschrift und Telefonnummer
- QS-ID bzw. Standortnummer (der Elterntierbetriebe sowie der Brüterei)
- Art und Menge der gelieferten Bruteier/Küken
- Lieferdatum und/oder Legedatum/Schlupfdatum
- Chargen- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet)

Von der Betriebsleitung sind Regeln zur Rückverfolgbarkeit festzulegen.

#### Warentrennung

Küken aus nicht-QS Bruteiern dürfen nicht als QS-Küken vermarktet werden. Werden Bruteier von Elterntieren bezogen, die keine QS-Lieferberechtigung besitzen oder es sich bei dem Bezug dieser Bruteier nicht um QS-meldepflichtige Bedarfs- oder Ausnahmefälle handelt, dann ist ein für Dritte nachvollziehbares System der Warentrennung für Bruteilieferungen und der daraus geschlüpften Küken einzurichten.

⇒ Kapitel 3.1.9 [K.O.] Identifizierung der QS-Elterntierherden

 Chargenkennzeichnung, Brutei-Eingangsbelege (z. B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Warenausgangsbelege, Rückverfolgbarkeitssystem, ggf. Dokumentation Warentrennung

### 3.1.2 [K.O.] Kennzeichnung

Kennzeichnung ist die Identifikation von QS-Küken, welche als QS-Tiere vermarktet werden. QS-Küken müssen beim Ausgang mindestens mit einer eindeutigen Herkunftskennzeichnung auf dem Küken-Wagen versehen werden. Zusätzlich muss die Lieferung eindeutig auf den Warenbegleitpapieren (z. B. Lieferschein) als QS-Tiere ausgewiesen sein.

- QS-Tiere müssen auf allen Prozessstufen nachvollziehbar erkennbar sein. Dazu muss eine eindeutige Kennzeichnung der relevanten Begleitscheine (z. B. Lieferschein) gewährleistet sein, so dass jederzeit ein eindeutiger Bezug von den nach QS-Anforderungen erzeugten Küken zu entsprechenden Lieferscheinen oder Rechnungen usw. hergestellt werden kann.
- Die Registrierungsvorgänge müssen nachvollziehbar und plausibel hinsichtlich der innerbetrieblichen Warenströme sein. Durch das Registrierungssystem muss eine Plausibilitätsprüfung der Warenmengenbewegung ermöglicht werden.


 Wareneingangs- und Ausgangsdokumente

### 3.1.3 [K.O.] Tierschutzbeauftragter

Brütereien im QS-System müssen einen Tierschutzbeauftragten benennen. Die Zuständigkeiten des Tierschutzbeauftragten sind in den Standardarbeitsanweisungen des Betriebs festzulegen. Der Tierschutzbeauftragte hat eigenverantwortlich für die Umsetzung der **VO (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung** zu sorgen. Dazu gehören u.a.:

- Überprüfung der tierschutzgerechten Tötung
- Ständige Anwesenheit geschulter Mitarbeiter während der Tötung nicht lebensfähiger Küken

Dazu kann der Tierschutzbeauftragte Mitarbeiter der Brüterei benennen und schulen, um die Vorgaben zu erfüllen.

 Dokumentation benannter Mitarbeiter

### 3.1.4 [K.O.] Umgang mit Küken

Es ist dafür Sorge zu tragen, dass das Wohlbefinden der Küken nicht beeinträchtigt wird. Es sind alle Handlungen zu unterlassen, die unnötige Schmerzen oder Leiden verursachen. Dazu zählen:

- Küken nicht schlagen, werfen oder treten
- Beeinträchtigungen der Küken durch Einwirken mechanischer Mittel (z. B. spitze Enden, scharfe Kanten) vermeiden
- Unverzögliche tierschutzgerechte Tötung nicht lebensfähiger Küken

Bei der Geschlechtertrennung von Küken sowie der Injektionsimpfung von Eintagsküken hat der Tierschutzbeauftragte oder von ihm geschultes Personal für einen tierschutzgerechten Umgang mit den Küken zu sorgen.

### 3.1.5 [K.O.] Schnabelbehandlung bei Putenküken

Eine Behandlung der Putenküken ist nur am ersten Lebenstag und mit Ausnahmegenehmigung der zuständigen Behörde durch geschultes Personal unter Anwendung des PSP-Infrarot-Verfahrens zulässig.

Verwendete Gerätschaften sind vor jeder Nutzung zu prüfen auf:

- Sauberkeit
- Funktionalität
- Justierung und Nachregulierung der Behandlung

Die Kontrollen sind zu dokumentieren.

 Ausnahmegenehmigung, Dokumentation der Kontrollen

### 3.1.6 Anlagen zum Verladen

Anlagen zum Verladen von Küken in Transportbehälter müssen so konstruiert, gebaut, in Stand gehalten und verwendet werden, dass Verletzungen, Leiden, Erregung und Stress während der Tierbewegungen vermieden bzw. auf ein Mindestmaß beschränkt werden und die Sicherheit der Tiere gewährleistet ist. Der Zustand der Anlagen muss eine ordnungsgemäße und leichte Reinigung und Desinfektion ermöglichen.

### 3.1.7 Klimatische Bedingungen in Küken-Lagerräumen

Die Tiere dürfen im Bereich der Lagerräume keiner Hitze bzw. Kälte ausgesetzt sein (vgl. Tierschutz-Transportverordnung). Für eine ausreichende Luftzufuhr ist zu sorgen. Die Temperatur ist regelmäßig zu überwachen.

 Dokumentation der Kontrollen

### 3.1.8 [K.O.] Transportkistenbelegung


Die Kistenbelegung muss festgelegt sein und ist einzuhalten. Die Besatzdichte/Kiste (oder Kartonage) ist gemäß **Tierschutz-Transportverordnung** (vgl. **VO (EG) Nr. 1/2005**) vorzunehmen.

### 3.1.9 [K.O.] Identifizierung der QS-Elterntierherden

Werden Küken oder Bruteier (z. B. Bruteihandel mit Dritten zur Erzeugung von QS-Küken) als QS-Waren in das Prüfsystem vermarktet, sind die QS-Lieferberechtigungen der Brutei-liefernden Elterntierbetriebe/ Brütereien zu prüfen. Die Überprüfung der Systemteilnahme und Lieferberechtigung geschlechtsreifer Elterntiere bzw. Brütereien ins QS-System erfolgt über die öffentliche Suche in der Software-Plattform ([www.gs-plattform.de](http://www.gs-plattform.de); Suchkriterium: QS-ID oder Standortnummer (z. B. Registriernummer nach VVVO)). Werden Elterntier-Küken als QS-Tiere vermarktet (Beiprodukte-Selektion), ist eine QS-Lieferberechtigung der Brutei-liefernden Großeltern-tierherde nicht erforderlich.

QS-Brütereien dürfen in begründeten, nachweisbaren Bedarfs- oder in Ausnahmefällen, wie zum Beispiel im Falle von Havarien oder tierseuchenrechtlichen Anordnungen, auf Bruteier aus Elterntierherden und Küken von anderen Brütereien zurückgreifen, die nach der **Richtlinie 2009/158/EG** über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern sowie für ihre Einfuhr aus Drittländern erzeugt wurden. Über die EU-Zulassung (vgl. behördliche Veröffentlichungen gem. **Richtlinie 2009/158/EG**, Artikel 7) der liefernden Elterntierfarmen oder Brütereien ist ein entsprechender Nachweis zu erbringen.

Alle Bedarfs- und Ausnahmefälle müssen an QS gemeldet werden und bedürfen der Zustimmung von QS.

 Dokumentiertes Verfahren zur Abfrage der Lieferberechtigung in der Software-Plattform, Dokumentation des Bedarfs-/Ausnahmefalls, Nachweis von Meldung an QS

### 3.1.10 [K.O.] Notstrom- und Kühlwasserversorgung, Notfallplan

Es ist innerbetrieblich Vorsorge gegen Spannungs-, Wärme- und Kälteausfall zu tragen. Alarmanlagen und Notstromaggregate sowie Wärme- und Kühlanlagen sind regelmäßig zu warten. Überprüfungen von Alarmanlagen erfolgen wöchentlich, Funktionskontrollen von Notstromaggregaten sind monatlich durchzuführen.

 Dokumentation der Kontrollen

## 3.2 Bruteilagerung und Brutprozess


### 3.2.1 Ordnung und Organisation

Die Anlieferzeiten von Bruteiern, die berechneten Schlupftage und die benötigte Kükenanzahl je Tag müssen aufeinander abgestimmt sein. Eventuelle Marktschwankungen sollten berücksichtigt werden. Die Bruteilagerung und der Brutprozess müssen strukturierten Arbeitsabläufen folgen. Die Stelleneinteilung der Mitarbeiter muss dem Arbeitsprozess entsprechen und klar gegliedert sein, so dass mögliche Risiken für den Bruterfolg und die Gesundheit der Küken vermieden werden (z. B. klare Abgrenzung der Hygienebereiche).

 Dokumentation Arbeitsabläufe, Arbeitsanweisungen

### 3.2.2 Brutei-Zugang/Wareneingangskontrolle

Eine Bruteieingangskontrolle hat stichprobenartig herdenspezifisch zu erfolgen. Die Einteilung erfolgt in aussortierte und brutfähige Eier.

 Verfahren Kontrolle, Annahme, Lieferantenliste

### 3.2.3 [K.O.] Gesundheitsüberwachungsprogramm, Salmonellenmonitoring

Zur Eingangskontrolle müssen der Salmonellenstatus der Elterntierherde sowie Ergebnisse des Gesundheitsüberwachungsprogramms der Elterntierfarm vor Einlage der Bruteier bekannt bzw. nachgewiesen sein.

 Nachweise Salmonellenstatus, Ergebnisse Gesundheitsüberwachungsprogramm

**Hinweis:** Das Salmonellenmonitoring muss bei Elterntierherden gemäß des Leitfadens Salmonellenmonitoring und -reduzierungsprogramm für die Geflügelfleischerzeugung durchgeführt werden. Die Brüterei ist verpflichtet zu prüfen, ob zu jeder Brutei-Lieferung Untersuchungsberichte (z. B. Ein- und Ausgangskontrollen der Elterntierherde) vorliegen.

### 3.2.4 Lagermanagement Bruteier

Es muss ein nachvollziehbares Lagermanagement vorhanden sein, anhand dessen schnell und eindeutig zu erkennen ist, wann welche Bruteier eingelagert wurden. Jede Bruteipartie einer Herde muss eindeutig zu identifizieren sein. Bruteier sind spätestens vor der Einlage eindeutig zu kennzeichnen (vgl. **Bruteier-Kennzeichnungsverordnung**).

Es muss ein Verfahren festgelegt und den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein, welches die Maßnahmen und Schritte bei Ausfall oder Störung des Lagermanagements vorgibt.

 Verfahren Lagermanagement

### 3.2.5 [K.O.] Anforderungen Brutprozess

Technisch gesteuerte Brutprozesse müssen alarmgesichert sein. Dazu zählen:


- Über- und Untertemperatur
- Wendung der Bruteier
- Klimaführung

## 3.3 Tiergesundheit

### 3.3.1 [K.O.] Kükenuntersuchung


Im Sinne des Tierschutzes und der Qualitätskontrolle ist es erforderlich, Küken nach ihrem Schlupf auf ihren Gesamteindruck zu bewerten. Nicht lebensfähige Küken sind zu selektieren. Darunter fallen Küken mit Fehlbildungen oder schlechtem Gesundheitszustand. Diese sind tierschutzgerecht zu töten.

Nur regelmäßig geschulte, sachkundige Personen dürfen die Vitalität und den Gesundheitszustand der Küken nach ihrem Schlupf überprüfen und entscheiden.

 Qualitätskriterien, Schulungsnachweise

### 3.3.2 [K.O.] Betäubungs-/Tötungsanlage

Betäubungs- und Tötungsgeräte sowie -anlagen sind zu Arbeitsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit zu überprüfen und erforderlichenfalls mehrmals täglich zu reinigen.

 Aufzeichnungen zur Betäubungsanlage

### 3.3.3 [K.O.] Betreuungsvertrag Tierarzt

Jede Brüterei hat im Rahmen der Eigenkontrolle ihre Küken durch einen Tierarzt betreuen zu lassen. Das Betreuungsverhältnis muss bei betriebsfremden Tierärzten durch einen schriftlichen Vertrag vereinbart sein, in dem die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche festgehalten sind.


 Tierärztlicher Betreuungsvertrag

**Hinweis:** Der betreuende Tierarzt muss entweder über eine Qualifikation als Fachtierarzt für Geflügel (oder vergleichbare Bezeichnung bzw. Qualifikation im Ausland) oder die Zusatzbezeichnung „Wirtschaftsgeflügel“ oder über langjährige praktische Erfahrungen auf dem Gebiet der Betreuung von Wirtschaftsgeflügelbeständen verfügen. Tierärzte ohne die Qualifikation dürfen nur unter Aufsicht eines für Geflügel qualifizierten Tierarztes betreuende Aufgaben übernehmen.

### 3.3.4 Umsetzung der Betreuung

Die Brüterei hat dafür Sorge zu tragen, dass die tierärztliche Betreuung der Küken eingehalten wird. Die Betreuung der Küken erfolgt im Rahmen eines Gesundheitskontrollplans. Dieser erfordert einen schriftlichen Plan über Impfung und Hygiene.

Betriebsbesuche sind vom Tierarzt zu dokumentieren und die Nachweise vom Betrieb aufzubewahren.

 Tierärztlicher Betreuungsvertrag, tierärztliche Bestandsbesuchsprotokolle oder ähnliche Dokumente, Tierbetreuungsplan, ggf. Maßnahmenplan, ggf. Impfplan

### 3.3.5 [K.O.] Arzneimittel und Impfstoffe

#### Bezug von Arzneimitteln und Impfstoffen

Die von der Brüterei eingesetzten Arzneimittel und Impfstoffe müssen ordnungsgemäß gekennzeichnet sein (u. a. Hersteller, Bezeichnung, Chargenbezeichnung, Art der Anwendung, Bestandteile, Verfallsdatum, Wartezeit). Die Brüterei muss jederzeit die Belege über den Erwerb der Tierarzneimittel vorlegen können. Dies können sein:

- Tierärztlicher Arzneimittel-Nachweis oder
- Quittungen der Apotheke.

Es ist darauf zu achten, dass die Belege vom Tierarzt vollständig ausgefüllt werden, für deren Ausstellung und Inhalt der Tierarzt verantwortlich ist. Die Belege sind chronologisch abzuheften.

#### Arzneimittel- und Impfstoffanwendung

Die Brüterei hat jede Arzneimittel- und Impfstoffanwendung an Küken in chronologischer Reihenfolge zu dokumentieren, vgl. **Tierhalter-Arzneimittelanwendungs- und Nachweisverordnung** (auch in elektronischer Form möglich, wenn Daten nicht veränderbar sind).

Folgende Inhalte sind unmittelbar nach jeder Anwendung schriftlich festzuhalten:


- Anzahl, Art und Identität der Tiere sowie der Standort (sofern der Standort zur Identifizierung der Tiere erforderlich ist)
- Arzneimittel-/Impfstoffbezeichnung, Nummer des tierärztlichen Arzneimittel-Nachweises, Datum der Anwendung
- Verabreichte Menge, Wartezeit, Name des Anwenders

Die Anwendung kann über Kombibelege zum tierärztlichen Arzneimittelanwendungs- und Abgabennachweis dokumentiert werden.

Verabreicht der Tierarzt die Arzneimittel, sind die tierärztlichen Arzneimittel-Nachweise ebenfalls aufzubewahren; die chronologische Dokumentation muss eingehalten werden (vgl. **Arzneimittelgesetz**).

Bei der Verabreichung der Arzneimittel durch den Mitarbeiter sind die Anweisungen des Tierarztes zu befolgen. Die Wartezeiten, die der Tierarzt anzugeben hat, sind einzuhalten.

Impfstoffe dürfen nur von Tierärzten angewendet werden. Nach einer Erstanwendung durch den Tierarzt kann dieser die Ausführung der Impfung auf einen sachkundigen Mitarbeiter übertragen. Dafür muss ein gültiger Impfplan (Anwendungsplan laut **Tierimpfstoff-Verordnung**) vorliegen.

 Belege über den Bezug und Verbleib von Arzneimitteln und Impfstoffen (tierärztlicher Arzneimittel-Nachweis, Kombibelege, Quittungen, Verschreibungen, Impfbuch, Impfplan (Anwendungsplan laut Tierimpfstoffverordnung), Impfstoffkontrollbuch, etc.)

#### Arzneimittel- und Impfstofflagerung

Arzneimittel und Impfstoffe sind entsprechend der Herstellerangaben aufzubewahren. Sie müssen für Unbefugte, wie betriebsfremde Personen und Kinder, nicht erreichbar in einem abgeschlossenen Behältnis/Schrank oder nicht zugänglichen Raum gelagert werden, sofern vom Hersteller gefordert, müssen die Präparate gekühlt gelagert werden. Nach Erreichen der Verfallsdaten dürfen die Arzneimittel und Impfstoffe nicht mehr verwendet werden und müssen sachgerecht entsorgt werden. Leere Verpackungen sind umgehend zu entsorgen (über Hausmüll, soweit der Hersteller keine anderen Hinweise gibt).

Die Sauberkeit und Zweckmäßigkeit der zur Arzneimittel- bzw. Impfstoffapplikation verwendeten Gerätschaften ist sicherzustellen.

## 3.4 Ausgangskontrollen, Reklamationsmanagement, Verpackungsmaterial

### 3.4.1 Warenausgangskontrolle

Für die Ausgangskontrolle der auszuliefernden Eintagsküken müssen Prüfverfahren festgelegt sein. Hierzu zählen:


- Mengenkontrolle je Kiste
- Kükenmenge/Herde
- Ggf. spezielle Hinweise im Umgang mit den Kükenkisten (z. B. Lebeltiere)
- Inverkehrbringer, EU-Zulassungsnummer/Registriernummer (Lieferschein)

Für den Export müssen u. a. Vorgaben zur sachgerechten Etikettierung der Kükenkisten (Verkehrsbezeichnung) beachtet werden.

Der Geflügelhalter muss von der Brüterei mindestens die folgenden Informationen erhalten:

- Betriebsnummer der Brüterei
- Lieferdatum
- Elterntierherden-Nummer
- Amtliches Kennzeichen Küken- und Jungputen-Transport-Fahrzeug

Diese Informationen können auf dem Lieferschein aufgeführt sein oder über digitale Kontroll- und Dokumentationssysteme mitgeteilt werden, sofern der Geflügelhalter/Tierbetreuer die geforderten Informationen jederzeit (während des Audits) vorzeigen kann.

 Prüfverfahren Endproduktkontrolle, Lieferscheine

### 3.4.2 Reklamationsmanagement

Es ist ein System zur Bearbeitung von Reklamationen einzuführen. Rückmeldungen von Tierhaltern müssen erfasst und bewertet werden. Es müssen Maßnahmen eingeleitet werden, die das Wiederauftreten der Abweichung verhindern.

 Dokumentation Reklamationsmanagement

### 3.4.3 Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial zum Versand lebender Küken muss in einem abgetrennten Bereich gelagert werden. Verpackungsmaterialien und evtl. Verpackungshilfsmittel müssen so gelagert und befördert werden, dass das Risiko des Keimeintrags geringgehalten wird. Beschädigungen des Verpackungsmaterials sind zu vermeiden. Verpackungsmaterialien und Verpackungshilfsmittel müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein.

## 3.5 Tiertransport

### 3.5.1 Überprüfung Tiertransporteur

In der QS-Software-Plattform muss überprüft werden, ob der die Küken abnehmende unternehmensfremde Transporteur im QS-System zugelassen ist, sofern Küken an QS-zertifizierte Geflügelaufzucht-/mastbetriebe geliefert werden. Sowohl für unternehmenseigene als auch für unternehmensfremde Kükentransporte ist eine Zulassung als QS-Tiertransporteur auf Basis des **Leitfadens Tiertransport** erforderlich.

Warenbegleitende Dokumente (z. B. Lieferscheine) sind zu jeder Auslieferung nachzuweisen und müssen die Identität der abgebenden Brüterei sowie des Transportunternehmens, das die Küken zum Tierhalter liefert, ausweisen.

 Warenbegleitende Dokumente (z. B. Kopien der Lieferscheine)

## 4 Weitere Betriebsteile und-räume

### 4.1 Kistenwäsche und Materiallager

#### 4.1.1 Kisten-/Hordenwäsche

Die Kisten-/Hordenwäsche muss sauber und ordentlich durchgeführt werden. Es ist vor allem darauf zu achten, dass eine gute Trocknung erfolgt und keine Feuchtigkeit in den Kisten zurückbleibt. Eine Beeinträchtigung der Küken muss ausgeschlossen werden.

#### 4.1.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungsmittel und Geräte aufbewahrt werden, haben sauber und ordentlich zu sein. Sie müssen eine hygienische Aufbewahrung der Geräte und ggf. eine eindeutige Trennung der Geräte für den reinen/unreinen Bereich ermöglichen. Die Geräte müssen regelmäßig gewartet und gepflegt werden. Ein Verfahren zur Reinigung und Desinfektion der Räume und Geräte muss vorhanden und bekannt sein.

Für Reinigungschemikalien und Reinigungsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen müssen den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein und sind vor Ort aufzubewahren. Reinigungsgeräte und -chemikalien müssen eindeutig gekennzeichnet sein und getrennt von lebenden Tieren sach- und fachgerecht gelagert werden.

 Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen

## 4.2 Entsorgung

### 4.2.1 Entsorgungslogistik


Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Abfällen zu treffen.

#### Abfälle

- müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Küken umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
- sind in separaten Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen dafür geeignet sein, einwandfrei instandgehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren zu sein.

Alle Abfälle müssen nach geltendem Gemeinschaftsrecht (vgl. **VO (EG) Nr. 1069/2009**) hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt werden und dürfen die Gesunderhaltung von Küken weder direkt noch indirekt beeinflussen.

Abfälle müssen in einem separaten Bereich gelagert werden, der vor unbefugtem Betreten geschützt ist.

 Nachweis Abnahmeverträge, Wiegeprotokolle, Lieferscheine

## 4.3 Fuhrpark

### 4.3.1 Waschmöglichkeiten Transporter

Für die Transport-/Lieferfahrzeuge müssen geeignete Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten in ausreichender Zahl vorhanden sein.

### 4.3.2 Reinigung und Desinfektion Tiertransportfahrzeuge

Ein Verfahren, um den Erfolg der Reinigung und Desinfektion zu überprüfen, ist festzulegen und muss regelmäßig angewandt und dokumentiert werden.

Sind für die Reinigung und Desinfektion der LKWs in den Wintermonaten keine geeigneten Maßnahmen (Waschhalle) getroffen worden, so muss für die kalten Monate ein Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt werden, welches auch bei Minustemperaturen wirkt. Alternativen (z. B. erwärmte Waschplätze, spezielle Reinigungs- und Desinfektionsmittel) die dies ermöglichen, sind ebenfalls zulässig.

 Überprüfung Reinigung und Desinfektion

### 4.3.3 System zur Klimaführung

Alle Tiertransportfahrzeuge müssen mit einer funktionsfähigen, abgesicherten Klimaanlage mit Temperaturanzeige ausgestattet sein. Klimaanlage und Temperaturregistrierung müssen in regelmäßigen Abständen überprüft werden. Diese Überprüfung ist zu dokumentieren.

 Überprüfung Klimaanlage, Temperaturregistrierung

## 5 Zeichennutzung

### 5.1 Zeichennutzung

#### 5.1.1 [K.O.] Verwendung des QS-Prüfzeichens

Die Systempartner sind berechtigt, das QS-Prüfzeichen zu nutzen, wenn ihnen die Nutzung durch den Vertrag mit QS (Systemvertrag) gestattet worden ist.

Die Nutzung des QS-Prüfzeichens ist nur nach Maßgabe des **Gestaltungskatalogs** zulässig. Von der Zeichennutzung zu unterscheiden ist die Kennzeichnung.

⇒ Kapitel 3.1.2 [K.O.] Kennzeichnung




## 6 Definitionen

### 6.1 Zeichenerklärung

K.O. Kriterien sind mit **[K.O.]** gekennzeichnet.

Verweise auf mitgeltende Unterlagen werden durch Fettdruck im Text hervorgehoben.

 Dieses Zeichen bedeutet: Es ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Neben diesem Zeichen werden auch Dokumente angegeben, die als Nachweis genutzt werden können. Alle (auch digitale) Kontroll- und Dokumentationssysteme, die belegen, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

⇒ Dieses Zeichen kennzeichnet Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens.

Hinweise sind durch **Hinweis**: *kursiver Text* kenntlich gemacht.

### 6.2 Abkürzungen

|       |   |
|-------|---|
| CCP   | Critical Control Point                      |
| HACCP | Hazard Analysis and Critical Control Points |
| K.O.  | Knock-out                                   |
| VWVO  | Viehverkehrsverordnung                      |

### 6.3 Begriffe und Definitionen

- **Beförderung**  
Der gesamte Transportvorgang vom Versand- bis zum Bestimmungsort, einschließlich des Entladens, Unterbringens und Verladens an Zwischenstationen.
- **Lenkungspunkt**  
Ein Punkt, Verfahren, Ablauf oder Arbeitsgang, an dem eine Kontrolle durchgeführt werden kann und notwendig ist, um ein Risiko im Prozess zu verhindern oder zu beseitigen oder sie auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.
- **CP (Control Point)**  
Ein Punkt, Verfahren, Ablauf oder Arbeitsgang, an dem keine Gesundheitsgefährdungen auftreten können, bei dem aber Qualitätskontrollen oder die Überprüfung von Hygienemaßnahmen notwendig sind.
- **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)**  
Ein System, das Risiken identifiziert, bewertet und kontrolliert, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung ist.
- **QS-Küken**  
Als QS-Küken werden die Küken verstanden, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einer QS-zertifizierten Brüterei erzeugt und/oder über diese Brüterei vermarktet werden.
- **Transport**  
Jede Bewegung von Tieren in einem oder mehreren Transportmitteln sowie alle damit zusammenhängenden Vorgänge einschließlich des Verladens, Entladens, Umladens und Ruhens bis zum Ende des Entladens der Tiere am Bestimmungsort

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

## Leitfaden **Brütereien**

### **Gender Disclaimer**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.

## **QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH**

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

T +49 228 35068 -0

F +49 228 35068 -10

E [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

Foto: QS

[q-s.de](http://q-s.de)