

Leitfaden Brüterei



Version: 01.01.2026



Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	4
1.1	Geltungsbereich	4
1.2	Verantwortlichkeiten	4
2	Allgemeine Anforderungen	4
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
2.2.3	Betriebssicherheit	5
2.3	Interne Eigenkontrollsysteme	6
2.3.1	[K.O.] Salmonellenmonitoring	6
2.3.2	[K.O.] Weitere mikrobiologische Untersuchungen	6
2.3.3	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle	6
2.3.4	Umsetzung der Maßnahmen aus der Eigenkontrolle	6
3	Hygiene	7
3.1	Betriebshygiene	7
3.1.1	Hygienekonzept	7
3.1.2	Reinigung und Desinfektion	7
3.1.3	Schädlingsmonitoring und -bekämpfung	7
3.1.4	Räume, Geräte und Anlagen	8
3.2	Weitere Betriebsteile und -räume	8
3.2.1	Kisten-/Hordenwäsche	8
3.2.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	8
3.2.3	Verpackungsmateriallager	8
3.3	Fuhrpark	8
3.3.1	Reinigung und Desinfektion Tiertransportfahrzeuge	8
3.4	Personalhygiene	8
3.4.1	Allgemeine Verhaltensvorschriften	8
3.4.2	Personalräume	9
3.4.3	Hygieneschleuse	9
3.4.4	[K.O.] Hygieneschulungen	9
3.5	Entsorgung	9
3.5.1	Entsorgungslogistik	9
4	Anforderung an den Umgang mit Bruteiern und Küken	9
4.1	Tierschutz	9
4.1.1	[K.O.] Tierschutzbeauftragter	9
4.1.2	[K.O.] Umgang mit Küken	10
4.1.3	[K.O.] Tierschutzschulungen	10
4.1.4	[K.O.] Frühversorgung von Küken	10
4.1.5	[K.O.] Schnabelbehandlung bei Putenküken	10
4.1.6	Klimatische Bedingungen für Küken	10
4.1.7	[K.O.] Platzangebot Transportbehältnisse	10

4.1.8 [K.O.] Alarmanlage	11
4.1.9 [K.O.] Notstrom	11
4.1.10 System zur Temperaturüberwachung beim Transport vorgebrüteter Eier	11
4.2 Tiergesundheit	11
4.2.1 [K.O.] Kükenuntersuchung	11
4.2.2 [K.O.] Betäubungs-/Tötungsgeräte	11
4.2.3 [K.O.] Betreuungsvertrag Tierarzt	11
4.2.4 [K.O.] Arzneimittel und Impfstoffe	12
4.3 Bruteilagerung und Brutprozess	13
4.3.1 Lagermanagement Bruteier	13
4.3.2 [K.O.] Anforderungen Brutprozess	13
5 Zukauf, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung und Warentrennung	13
5.1 Zukauf, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung	13
5.1.1 [K.O.] Identifizierung der Elterntierbetriebe	13
5.1.2 Brutei-Zugang/Wareneingangskontrolle	13
5.1.3 [K.O.] Gesundheitsüberwachungsprogramm und Salmonellenstatus	13
5.1.4 [K.O.] Rückverfolgbarkeit	14
5.1.5 [K.O.] Kennzeichnung/Warentrennung	14
5.2 Ausgangskontrollen, Reklamationsmanagement	14
5.2.1 Überprüfung Tiertransporteur	14
5.2.2 Warenausgangskontrolle	14
5.2.3 Reklamationsmanagement	15
5.3 Zeichennutzung	15
5.3.1 [K.O.] Verwendung des QS-Prüfzeichens	15
6 Definitionen	15
6.1 Zeichenerklärung	15
6.2 Abkürzungen	15
6.3 Begriffe und Definitionen	15
Revisionsinformation Version 01.01.2026	17

1 Grundlegendes

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

1.1 Geltungsbereich

Brütterei zur Erzeugung von Küken und Vorbruteiern für die

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

1.2 Verantwortlichkeiten

Der QS-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 sowie Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit einrichten, die sicherstellen, dass im internen Prozess innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die Brütterei 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 Küken auf den Markt gebracht werden (vgl. **VO (EG) 617/2008 (Vermarktungsnormen) und VO 2016/429 zu Tierseuchen in Verbindung mit VO (EU) 2019/2035 mit Vorschriften für Brütterien**).

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 (EU-Zulassungsnummern oder Registriernummer nach Viehverkehrs-VO (VVVO-Nummer)) und QS-ID (QS-Identifikationsnummer)
- Firmierung
- Telefonnummer, E-Mail-Adresse gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner
- Verantwortlicher für Krisen- und Ereignismanagement
- Angaben zur Art des Betriebes und zur Produktion (z. B. Brütterei Masthähnchen, etc.)
- Eiplätze (Vor- und Schlupfbrut)
- Betriebsskizze unter Angabe aller relevanten Betriebsbereiche
- Zugangs- und Hygieneregeln
- Regelung der Verantwortlichkeiten in Bezug auf Tierschutz, Produktionsprozess und Hygiene

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 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 - auch online verfügbar) 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, Kommunikationsplan, Kundeninformation.

 Ereignisfallblatt, Verfahren zum Ereignis- und Krisenmanagement

2.2 Betriebsführung

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 Eigenkontrollsysteins durchgeführten internen Kontrollen müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind – im Sinne der Sorgfalt- und Nachweispflicht gegenüber Dritten mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

2.2.2 Außengelände, Produktionsstätten

Zwischen der Brütterei und Aufzuchteinrichtung muss eine physische oder funktionelle Trennung bestehen. Die Einrichtungsanordnung in der Brütterei muss so gestaltet sein, dass der Herstellungsprozess nur in eine Richtung (beginnend bei der Annahme von Bruteiern) erfolgt. Für die Bruteier 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
- Kükenbearbeitung
- Verpackung der Küken für den Versand

Alle Gebäude und Betriebseinrichtungen sind vor unberechtigtem Zutritt zu schützen und geschlossen zu halten. 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. Diese Regelungen müssen auch Fremdfahrzeuge, z. B. Brutei-/Tiertransporter oder Entsorgungsfahrzeuge berücksichtigen.

Die Belehrung ist durch Unterschrift zu bestätigen.

 Hygiene- und Zugangsregelungen

2.2.3 Betriebssicherheit

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.

Wartungsarbeiten müssen dem Brutprozess angepasst sein.

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 der Wartungstätigkeiten

2.3 Interne Eigenkontrollsysteme

2.3.1 [K.O.] Salmonellenmonitoring

Brütterien müssen ein Salmonellenmonitoring durchführen. Die Beprobungshäufigkeit ist mindestens alle sechs Wochen durchzuführen und in einem Monitoring-Plan (vgl. VO 2035/2019, ANHANG II, Teil 2 ff.) unter Berücksichtigung des Gesundheitsstatus der liefernden Elterntierherde und Einhaltung des folgenden Probenahme- und Untersuchungsumfangs festzulegen:

Sammelprobe von Flaum und Mekonium von Küken aus jeder Schlupfabteilung, wobei diese

- entweder zehn Küken zweiter Klasse und zehn in der Schale verendete Küken aus jedem Herkunftsbestand,
- oder 20 Küken zweiter Klasse aus jedem Herkunftsbestand, der am Tag der Probenahme in einer Schlupfabteilung vorhanden ist, umfasst.

Die Proben sind bakteriologisch entweder gemäß DIN EN ISO 6579 oder PCR-Untersuchung (nach ASU L00.00.98) zu untersuchen (vgl. *Leitfaden Salmonellenmonitoring und -reduzierungsprogramm für die Geflügel-fleischerzeugung*) oder von einem gemäß EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor zu untersuchen.

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

 Betriebsinternes Salmonellenmonitoring

Maßnahmen bei negativen Trends

Bei unbefriedigenden Befunden oder negativen Trends sind im Rahmen des internen Eigenkontrollsysteams geeignete Maßnahmen zu ergreifen:

- Ermittlung der Ursachen
- Korrigierende Maßnahmen zur Reduzierung der Keimzahl

2.3.2 [K.O.] Weitere mikrobiologische Untersuchungen

Untersuchungsmethoden eines mikrobiologischen Qualitätskontrollprogramms

Der Hygienezustand der Brütterei ist anhand eines mikrobiologischen Qualitätskontrollprogramms zu beurteilen (vgl. VO 2016/429 zu Tierseuchen in Verbindung mit VO (EU) 2035/2019 mit Vorschriften für Brütterien).

Das Kontrollprogramm ist unter Berücksichtigung aller relevanten Kriterien und Parameter zu dokumentieren.

Das Unternehmen ist verpflichtet, einen betriebsindividuellen Probenahmeplan festzulegen, einzuhalten und den mikrobiologischen Status zu dokumentieren.

 Probenahmepläne, Prüfberichte

Maßnahmen bei negativen Trends

Bei unbefriedigenden Befunden oder negativen Trends sind im Rahmen des internen Eigenkontrollsystems geeignete Maßnahmen zu ergreifen:

- Ermittlung der Ursachen
- Korrigierende Maßnahmen zur Reduzierung der Keimzahl

2.3.3 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

2.3.4 Umsetzung der Maßnahmen aus der Eigenkontrolle

Die bei der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen sind so schnell wie möglich zu beseitigen. Die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen muss dokumentiert werden.

 Maßnahmenplan Eigenkontrolle

3 Hygiene

3.1 Betriebshygiene

3.1.1 Hygienekonzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Produktsicherheit ein System zur Risikobeherrschung zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten.

Das Hygienekonzept besteht aus einer schematischen Darstellung der relevanten Bereiche im Produktionsprozess und umfasst festzulegende kritische Bereiche, die durch entsprechende definierte Maßnahmen systematisch zu überwachen sind. Das Hygienekonzept umfasst mindestens:

- Wasserhygiene
- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsmonitoring und -bekämpfung

Ergeben sich aus der systematischen Überwachung Korrekturmaßnahmen, sind diese umzusetzen und zu dokumentieren.

 Hygienekonzept, ggf. Dokumentation von Korrekturmaßnahmen

3.1.2 Reinigung und Desinfektion

Auf Basis des Hygienekonzepts 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
- Gefahrensymbole (falls erforderlich)

Die Umsetzung der Reinigungs- und Desinfektionspläne muss dokumentiert werden.

Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Die Kontrolle und Auswertung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen erfolgt risikoorientiert mit geeigneten Verfahren (z. B. Abkultatschproben). Die Frequenz der Beprobung ist betriebsindividuell in einem Beprobungsplan festzulegen.

Festgestellten Abweichungen sind so schnell wie möglich zu beseitigen. Die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen muss dokumentiert werden.

 Dokumentation von Maßnahmen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Beprobungspläne, Prüfberichte

3.1.3 Schädlingsmonitoring und -bekämpfung

Auf Basis des Hygienekonzepts muss ein Schädlingsmonitoring (und ggf. eine Bekämpfung) durchgeführt werden. 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 des Personals 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
- Qualifikationsnachweise des verantwortlichen Personals oder der 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.

- Monitoring- und ggfs. Bekämpfungsprotokolle, Köderpläne, Qualifikationsnachweise

3.1.4 Räume, Geräte und Anlagen

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.

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

- Nachweis Reinigung und Desinfektion

3.2 Weitere Betriebsteile und -räume

3.2.1 Kisten-/Hordenwäsche

Die Kisten- und Hordenwäsche muss gründlich durchgeführt werden.

3.2.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungsmittel und Geräte aufbewahrt werden, müssen sauber und ordentlich 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.

Für Reinigungsmittel und Reinigungsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen müssen dem verantwortlichen Personal 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

3.2.3 Verpackungsmateriallager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Verpackungsmaterialien aufbewahrt werden, müssen sauber und ordentlich sein. Das Verpackungsmaterial muss in einem abgetrennten Bereich gelagert werden, so dass das Risiko eines Keimeintrags geringgehalten wird.

3.3 Fuhrpark

3.3.1 Reinigung und Desinfektion Tiertransportfahrzeuge

Die Laderäume der Tiertransportfahrzeuge müssen zur Beladung sauber sein.

Zur Desinfektion der Laderäume ist ein geeignetes Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Temperatur im Laderraum zu verwenden.

- Produktdatenblatt Desinfektionsmittel

3.4 Personalhygiene

3.4.1 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

Jedem Mitarbeiter muss geeignete Schutzkleidung in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen. Es müssen ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene vorhanden sein.

Anlagen zur Händehygiene müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen:

- Handwaschbecken mit fließendem Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher
- Desinfektionsmittel
- Hinweisschilder zur Anwendung des Desinfektionsmittels

3.4.2 Personalräume

Die Personalräume inkl. Aufenthaltsräume müssen sich in einem sauberen Zustand befinden und regelmäßig gereinigt werden.

3.4.3 Hygieneschleuse

Die Mitarbeiter und alle Besucher können nur durch eine Hygieneschleuse den Produktionsbereich betreten. Es müssen geeignete Umkleideräume inkl. Duschmöglichkeiten vorhanden sein. Hygieneschleusen müssen ein Umgehen grundsätzlich unterbinden. Das Umgehen der Hygieneschleuse ist nur in Notfällen zulässig. Straßen- und Schutzkleidung muss getrennt aufbewahrt werden.

Des Weiteren müssen in relevanten Produktionsbereichen wirksame Reinigung und Desinfektion des betriebseigenen Schuhwerks und der Hände stattfinden.

3.4.4 [K.O.] Hygieneschulungen

Bei Neueinstellungen zum Tätigkeitsbeginn, jedoch mindestens einmal jährlich sind Hygieneschulungen gemäß Hygienekonzept für Produktionspersonal durchzuführen. Die Schulungen sind zu dokumentieren. Dokumentierte Schulungsprogramme müssen gemäß den Qualitätsanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter festgelegt werden.

 Schulungsnachweise

3.5 Entsorgung

3.5.1 Entsorgungslogistik

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Abfällen und tierischen Nebenprodukten (z. B. nicht brutfähige Eier, nicht vermarktungsfähige Küken) zu treffen.

Alle Abfälle und tierischen Nebenprodukte müssen so rasch wie möglich aus den Produktionsräumen entfernt und in einem separaten Bereich unschädlich bis zur Abholung für Unbefugte unzugänglich gelagert werden.

Alle Abfälle tierischer Herkunft sowie tierische Nebenprodukte müssen hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt bzw. vermarktet werden und dürfen die Gesunderhaltung von Küken weder direkt noch indirekt beeinflussen.

 Abnahmeverträge, Wiegeprotokolle, warenbegleitende Dokumente (z. B. Lieferscheine)

4 Anforderung an den Umgang mit Bruteiern und Küken

4.1 Tierschutz

4.1.1 [K.O.] Tierschutzbeauftragter

Brüttereien 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** in Verbindung mit den jeweils national geltenden Regelungen zu sorgen. Unter anderem gehören dazu:

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

Der Tierschutzbeauftragte kann dazu verantwortliche Mitarbeiter der Brütterei benennen und schulen, um die Vorgaben zu erfüllen.

 Dokumentation der vom Tierschutzbeauftragten benannten Mitarbeiter

4.1.2 [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
- Unverzügliche tierschutzgerechte Nottötung nicht lebensfähiger Küken z. B. mit Fehlbildungen oder schlechtem Gesundheitszustand

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.

Wartungsarbeiten dürfen die Tiergesundheit und das Wohl der Küken nicht gefährden.

Transport von Eintagsküken

Der Absender hat bei innerstaatlichen Transporten von Eintagsküken sicherzustellen, dass die Eintagsküken innerhalb von 60 Stunden nach dem Schlupf den Tierhalter erreichen und dass in dem Bereich, in dem sich die Küken während des Transports aufhalten, eine Temperatur von 25 bis 30 °C herrscht.

4.1.3 [K.O.] Tierschutzschulungen

Nur regelmäßig geschultes Personal darf die Vitalität und den Gesundheitszustand der Küken nach ihrem Schlupf überprüfen und entscheiden.

Die Schulung von Mitarbeitern zum Umgang mit lebenden Küken und zur Selektion und Nottötung nicht lebensfähiger Küken (vgl. Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung, **VO (EG) 1099/2009** in Verbindung mit den jeweils national geltenden Regelungen) sind mindestens einmal jährlich und bei Neueinstellungen vor Tätigkeitsbeginn durchzuführen, so dass die Kenntnisse der Mitarbeiter stets aktuell gegeben sind.

 Schulungsnachweise

4.1.4 [K.O.] Frühversorgung von Küken

Wird Küken im Brutapparat durch spezielle Technologie unmittelbar nach dem Schlupf Nahrungs- und/oder Wasseraufnahme ermöglicht, müssen Futter sowie Tränkwasser mindestens folgenden Anforderungen genügen:

- Das Tränkwasser muss sauber, ungetrübt und ohne Fremdgeruch sein.
- Das Futter muss von QS-lieferberechtigten Herstellern und Transporteuren bezogen werden.
- Die Lagerung von Futtermitteln muss im Betrieb hygienisch erfolgen.
- Nach jedem Schlupf sind die Versorgungseinrichtungen im Brutapparat zu entleeren und ordnungsgemäß zu reinigen und zu desinfizieren.

 warenbegleitende Dokumente (z. B. Lieferscheine)

4.1.5 [K.O.] Schnabelbehandlung bei Putenküken

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

Verwendete Anlage und Gerätschaften sind vor jeder Nutzung auf die Funktionalität (z. B. Schablone, Kopfhalter, Justierung und Nachregulierung der Behandlung) zu kontrollieren und zu dokumentieren.

 Dokumentation der Kontrollen, Schulungsnachweise

4.1.6 Klimatische Bedingungen für Küken

Küken dürfen keiner Hitze bzw. Kälte ausgesetzt sein. Für eine ausreichende Luftzufuhr ist zu sorgen. Die Temperatur ist regelmäßig zu überwachen.

 Dokumentation der Temperaturkontrollen

4.1.7 [K.O.] Platzangebot Transportbehältnisse

Die Belegung je Transportbehältnis ist gemäß **Leitfaden Tiertransport** unter Einhaltung der Vorgaben der **Tierschutz-Transportverordnung** in Verbindung mit der **VO (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22.**

Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport) vorzunehmen (vgl. nachstehende Tabelle). Das Platzangebot muss festgelegt sein und ist einzuhalten.

Ladedichte beim Transport von Eintagsküken in Transportbehältern

Eintagsküken	Fläche je Tier [cm ²]	Anzahl der Tiere je Behältnis oder Behältnisteil	
		mindestens	höchstens
Hühner	25	10	105
Puten	35	8	40

Die Einhaltung des Platzbedarfs (Ladedichte) ist zu dokumentieren.

Dokumentation der Ladedichte mit Anzahl an Tieren je Transportbehältnis

4.1.8 [K.O.] Alarmanlage

Es muss eine Alarmanlage zur Meldung eines Stromausfalls vorhanden sein, die unabhängig vom Stromnetz funktioniert. Alarmanlagen sind wöchentlich mindestens über geeignete Testfunktionen zu überprüfen und die Prüfung ist zu dokumentieren.

Dokumentation der Kontrollen

4.1.9 [K.O.] Notstrom

Es ist innerbetrieblich Vorsorge gegen Spannungsausfall zu tragen. Notstromaggregate sind regelmäßig zu warten und die Funktionskontrolle ist monatlich durchzuführen und zu dokumentieren.

Dokumentation der Kontrollen

4.1.10 System zur Temperaturüberwachung beim Transport vorgebrüteter Eier

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

Dokumentation Überprüfung Klimaanlagen, Temperaturregistrierung

4.2 Tiergesundheit

4.2.1 [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 notzutöten.

Nur regelmäßig geschultes, sachkundiges Personal darf die Vitalität und den Gesundheitszustand der Küken nach ihrem Schlupf überprüfen und die Nottötung durchführen.

Schulungsnachweise

4.2.2 [K.O.] Betäubungs-/Tötungsgeräte

Betäubungs-/Tötungsgeräte oder Anlagen sind bei Bedarf zu reinigen und täglich vor Nutzungsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit zu überprüfen und die Kontrolle zu dokumentieren.

Aufzeichnungen zu Funktionsprüfungen der Betäubungs-/Tötungsgeräte bzw. -anlagen

4.2.3 [K.O.] Betreuungsvertrag Tierarzt

Jede Brütgerei 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.

4.2.4 [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 für deren Ausstellung und Inhalt der Tierarzt verantwortlich ist, vom Tierarzt vollständig ausgefüllt werden. Die Belege sind chronologisch abzuheften.

QS-Wirkstoffkatalog für Geflügel Es dürfen nur Arzneimittel mit Wirkstoffen zum Einsatz gelangen, die im QS-Wirkstoffkatalog für Geflügel verzeichnet sind, siehe www.q-s.de.

⇒ Anlage 4.1, **Leitfaden Antibiotikamonitoring Geflügel**

Es muss ein Nachweis vorhanden sein, aus dem hervorgeht, welche Wirkstoffe in den verabreichten Arzneimitteln enthalten sind (z. B. Beipackzettel, tierärztlich autorisierte Liste der eingesetzten Präparate mit den darin enthaltenen Wirkstoffen).

Arzneimittelanwendung

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

Folgende Informationen sind unmittelbar nach jeder Anwendung schriftlich festzuhalten:

- Anzahl, Art und Identität der behandelten Küken
- Arzneimittelbezeichnung, Nummer des tierärztlichen Arzneimittel-Nachweises, Wartezeit
- Datum der Anwendung, Verabreichte Menge, Name des Anwenders

Die Anwendung kann über Kombibelege oder ein Bestandsbuch 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 Mitarbeiter sind die Anweisungen des behandelnden Tierarztes zu befolgen. Die Wartezeiten, die der Tierarzt anzugeben hat, ist auf den warenbegleitenden Dokumenten (z. B. Lieferscheine) der Küken-Partie anzugeben.

Impfungen

Die Brüterei hat jede Impfstoffanwendung an Küken in chronologischer Reihenfolge zu dokumentieren. Nach einer Unterweisung durch den Tierarzt kann dieser die Ausführung der Impfung auf 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.), Schulungsnachweis des Imfpersonals

Die Sauberkeit und Zweckmäßigkeit der zur Arzneimittel- bzw. Impfstoffapplikation verwendeten Gerätschaften ist sicherzustellen. Es dürfen nur einwandfreie Injektionsnadeln verwendet werden, verbogene, stumpfe, abgebrochene und sonst untaugliche Nadeln müssen sofort ausgetauscht und entsorgt werden.

Arzneimittel- und Impfstoffaufbewahrung

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 aufbewahrt werden. Sofern vom Hersteller gefordert, müssen die Präparate gekühlt 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).

4.3 Bruteilagerung und Brutprozess

4.3.1 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 Elterntierherde muss mittels Kennzeichnung eindeutig zu identifizieren sein und spätestens in der Brütterei gekennzeichnet werden, sofern die Bruteipartie noch nicht durch die liefernde Elterntierfarm gekennzeichnet worden sind (vgl. **Bruteier-Kennzeichnungsverordnung und VO 2035/2019**).

4.3.2 [K.O.] Anforderungen Brutprozess

Technisch gesteuerte Brutprozesse müssen alarmgesichert sein. Dazu zählt mindestens die Überwachung von Über- und Untertemperatur sowie die Wendung der Bruteier während des Brutvorgangs.

5 Zukauf, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung und Warentrennung

5.1 Zukauf, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung

5.1.1 [K.O.] Identifizierung der Elterntierbetriebe

Werden Küken oder Bruteier (z. B. Bruteihandel mit Dritten zur Erzeugung von QS-Küken) als QS-Waren in das QS-System vermarktet, sind die QS-Lieferberechtigungen der Brutei-liefernden Elterntierbetriebe bzw. Brüttereien zu prüfen. Die Überprüfung der Systemteilnahme und Lieferberechtigung von Elterntierbetrieben bzw. Brüttereien ins QS-System erfolgt über die öffentliche Suche in der QS-Software-Plattform (www.qs-plattform.de; Suchkriterium: QS-ID oder Standortnummer (z. B. Registriernummer nach VVVO)).

Hinweis: Werden Elterntier-Küken als QS-Tiere von lieferberechtigten Brüttereien an QS-Mastbetriebe vermarktet (Beiprodukte-Selektion), ist eine QS-Lieferberechtigung des Brutei-liefernden Großelternbetriebes nicht erforderlich.

QS-Brüttereien dürfen in begründeten, nachweisbaren Ausnahmefällen, wie zum Beispiel im Falle von Havarien oder tierseuchenrechtlichen Anordnungen, auf Bruteier aus Elterntierherden von anderen Brüttereien zurückgreifen, die nach der **VO 2016/429 zu Tierseuchen in Verbindung mit VO (EU) 2035/2019 mit Vorschriften für Brüttereien** 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. **VO (EU) 2035/2019**, Artikel 18 ff.) der liefernden Elterntierbetriebe und Brüttereien ist ein entsprechender Nachweis zu erbringen.

Alle Ausnahmefälle müssen spätestens zum Wareneingang der Bruteier aus nicht systemteilnehmenden Elterntierbetrieben an QS gemeldet werden und bedürfen der Zustimmung von QS, wenn die aus diesen Bruteiern erzeugten Küken als QS-Tiere in das QS-System vermarktet werden sollen.

 Dokumentiertes Verfahren zur Abfrage der Lieferberechtigung in der Software-Plattform, schriftlicher Meldung mit Begründung des Ausnahmefalls an QS und Nachweis über QS-Zustimmung

5.1.2 Brutei-Zugang/Wareneingangskontrolle

Eine Brutei-Eingangskontrolle erfolgt anhand der warenbegleitenden Dokumente. Nicht brutfähige Eier sind auszusortieren.

 Warenbegleitende Dokumente (z. B. Lieferscheine)

5.1.3 [K.O.] Gesundheitsüberwachungsprogramm und Salmonellenstatus

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

❑ Nachweise Salmonellenstatus, Ergebnisse Gesundheitsüberwachungsprogramm

5.1.4 [K.O.] Rückverfolgbarkeit

Bruteianlieferungen sind so zu kennzeichnen, dass diese eindeutig zurück bis zur Elterntierherde verfolgt werden können und die Herkunft der geschlüpften Küken jederzeit bis zum Elterntierbetrieb zurückverfolgt werden kann. Bruteier müssen aus QS-lieferberechtigten Elterntierbetrieben stammen. Dies gilt auch für den Fall, dass Bruteier über Brüttereien bezogen werden. Brutei-liefernde Brüttereien müssen QS-lieferberechtigt sein, es sei denn, sie halten in begründeten und nachweisbaren besonderen Ausnahmefällen (⇒ vgl. Kapitel **5.1.1 [K.O.] Identifizierung der Elterntierbetriebe**) 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. VO 2016/429 zu Tierseuchen in Verbindung mit VO (EU) 2035/2019 mit Vorschriften für Brüttereien ersetzt).

Erfolgt eine Vermarktung von in Lohn erzeugten oder zugekauften Küken, muss die Brütterei mittels Kennzeichnung der Küken-Transportbehältnisse und anhand warenbegleitender Dokumente jederzeit erkennbar machen, in welcher Brütterei die Küken geschlüpft sind.

5.1.5 [K.O.] Kennzeichnung/Warentrennung

QS-Küken/Bruteier müssen auf allen Prozessstufen nachvollziehbar erkennbar sein. Küken/Bruteier, welche als QS-Küken/Bruteier vermarktet werden, müssen beim Ausgang mindestens mit einer eindeutigen Herkunfts-kennzeichnung auf dem Transportbehältnis versehen werden. Zusätzlich muss die Lieferung eindeutig auf den Warenbegleitpapieren (z. B. Lieferschein) als QS-Küken/Bruteier ausgewiesen sein.

Warentrennung

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

⇒ Kapitel **5.1.1 [K.O.] Identifizierung der Elterntierbetriebe**

❑ Wareneingangs- und Ausgangsdokumente (z. B. warenbegleitende Dokumente (z. B. Lieferscheine))

5.2 Ausgangskontrollen, Reklamationsmanagement

5.2.1 Überprüfung Tiertransporteur

In der QS-Software-Plattform muss überprüft werden, ob der die Küken abnehmende externe Transporteur im QS-System zugelassen ist, sofern Küken an QS-zertifizierte Geflügelaufzucht-/mastbetriebe geliefert werden.

Hinweis: Sowohl für unternehmenseigene als auch für externe Küken-Transporte 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 Brütterei sowie des Transportunternehmens, das die Küken zum Tierhalter liefert, ausweisen.

❑ Warenbegleitende Dokumente (z. B. Kopien der Lieferscheine)

5.2.2 Warenausgangskontrolle

Bei der Ausgangskontrolle der auszuliefernden Eintagsküken ist die ausgewiesene Anzahl der Küken je Transportbehältnis strichprobenartig durch ein zweites Verfahren zu überprüfen und zu dokumentieren.

Bei Abweichungen müssen Maßnahmen ergriffen und dokumentiert werden.

❑ Dokumentation der Anzahl der Stichprobe, Nachweis der Maßnahmen

Der Geflügelhalter muss mindestens die folgenden Informationen erhalten:

- Anzahl gelieferter Küken insgesamt und je Transportbehältnis
- Betriebs- und EU-Zulassungsnummer der Brütterei
- Lieferdatum
- Elterntierherden-Nummer
- Amtliches Kennzeichen Küken-Transportfahrzeug

Diese Informationen können auf den Warenbegleitdokumenten (z. B. Lieferschein) aufgeführt sein oder über digitale Dokumentationssysteme mitgeteilt werden, sofern der Geflügelhalter/Tierbetreuer die geforderten Informationen jederzeit (z. B. während des Audits) vorzeigen kann.

- ❑ Warenbegleitende Dokumente (z. B. Lieferpapiere)

5.2.3 Reklamationsmanagement

Rückmeldungen von Tierhaltern müssen erfasst und mit Hilfe eines Reklamationsmanagements bewertet werden.

- ❑ Dokumentation Reklamationsmanagement

5.3 Zeichennutzung

5.3.1 [K.O.] Verwendung des QS-Prüfzeichens

Die Systempartner sind berechtigt, das QS-Prüfzeichen zu nutzen, wenn ihnen die Nutzung durch den Vertrag mit QS (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 5.1.5 [K.O.] Kennzeichnung/Warentrennung

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. Unter 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

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock-out
QM	Qualitätsmanagement-System
QS	QS Qualität und Sicherheit GmbH
VO	Verordnung im Sinne einer verbindlichen Rechtsform
VVVO	Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr (Viehverkehrsverordnung - ViehVerkV)

6.3 Begriffe und Definitionen

- 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 zur Gewinnung von Jungmastgeflügel (Schlachtküken gem. Durchführungsbestimmungen Vermarktungsnormen (617/2008 (Vermarktungsnormen) und VO 2016/429 zu Tierseuchen in Verbindung mit VO (EU) 2019/2035 mit Vorschriften für Brütterien) verstanden, die nach den

Anforderungen des QS-Systems in einer QS-zertifizierten Brütterei erzeugt und/oder über diese Brütterei 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**.

Revisionsinformation Version 01.01.2026

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.3.1 [K.O.] Salmonellen-monitoring	Korrektur der relevanten Norm zur Akkreditierung von Laboren	01.01.2026
3.1.3 Schädlingsmonitoring und -bekämpfung	Umbenennung des Prüfkriteriums (ehem. 3.1.3 Schädlingsmonitoring)	01.01.2026

Leitfaden Brüttereien

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 Qualität und Sicherheit 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

Foto: QS

q-s.de