

Revision Leitfaden Brüterereien



Olaf Lück

1. Revisionsumfang
2. Betriebssicherheit verstärkt
3. Eigenkontrollsystem erweitert
4. Hygienekriterien zusammengefasst
5. Tierschutzanforderungen erweitert
6. Bezug, Handel und Dienstleistungen konkretisiert

AGENDA

Revisionsumfang

Leitfaden
Brütereien



Version: 01.01.2025



3 Revision QS-Leitfaden Brütereien zum 01.01.2025



Leitfaden Brütereien

seit 10 Jahren in Kraft und seither unverändert
→ Anpassungsbedarf:
rechtliche Grundlagen, Weiterentwicklung

Ziele

Priorisierung, Klarstellung, Verschlinkung

Ausgangslage

50 Kriterien, davon 17 K.O.-Kriterien

Intensive Zusammenarbeit mit Experten!

Arbeits-Ergebnisse

47 Kriterien, davon 21 K.O.-Kriterien
(3 neue Kriterien, 11 Erweiterungen)

Betriebssicherheit verstärkt

Erweiterte Anforderungen an die Trennung zwischen Einrichtungen und Funktionsbereichen

Berücksichtigung betrieblicher Prozesswege



2.2.2 Außengelände, Produktionsstätten

- Physische Trennung zwischen Brüterei und möglicher Aufzuchteinrichtung
- Einrichtungsanordnung muss ermöglichen, dass Herstellungsprozess nur in eine Richtung (beginnend bei der Annahme von Bruteiern) erfolgt
- Bruteier: Betriebsablaufs nur in eine Richtung
- Trennung Funktionsbereiche:
 - Desinfektion der Bruteier
 - Eingangskontrolle der Bruteier und Lagerung
 - Vorbrut
 - Brutei-Umlage
 - Schlupfbrut
 - Kükenbearbeitung
 - Verpackung der Küken für den Versand

Betriebssicherheit verstärkt

Neues Prüfkriterium für bereits bestehende Anforderungen an die Wartung bestimmter Funktionsbereiche

2.2.3 Betriebssicherheit

- Wartungsplan muss diese Elemente enthalten:
 - (Betriebs-) Bereiche und Betriebsräume
 - Anlagen und (interne) Transportsysteme
 - Verantwortliche Mitarbeiter
 - Frequenz
- Aufzeichnungen über Wartungsplan und alle Wartungstätigkeiten

Eigenkontrollsystem erweitert

Neues Prüfkriterium mit Anforderungen an die Umsetzung der Maßnahmen an die Eigenkontrolle



2.3.4 Umsetzung der Maßnahmen aus der Eigenkontrolle

- Abweichung sind unverzüglich zu beheben
- Umsetzung zu dokumentieren (Maßnahmenplan Eigenkontrolle)

Eigenkontrollsystem erweitert

Bewertungsanpassung D → K.O.

Erweiterung mit Anforderungen an das Monitoring, wie z. B. Häufigkeit der Beprobung, Untersuchungsumfang, Untersuchungsmethodik, Maßnahmen bei negativen Trends

2.3.1 [K.O.] Salmonellenmonitoring

- Beprobungshäufigkeit: mind. alle 6 Wochen
- Monitoringplan gem. VO 2035/2019, ANHANG II
- Untersuchungsumfang/jede Schlupfabteilung/
jeder Herkunftsbestand
 - Variante A)
zehn Küken zweiter Klasse
und
zehn der Schale verendete Küken
 - Variante B)
zwanzig Küken zweiter Klasse
- Bakteriologische Untersuchung
 - Variante A)
gemäß DIN EN ISO 6579
 - Variante B)
PCR-Untersuchung (nach ASU L00.00.98)
 - Variante C)
durch ein DIN ISO 17025 akkreditiertes Labor
- Ursachenermittlung und Maßnahmen bei negativen Trends

Eigenkontrollsystem erweitert

Aktualisierung geltender rechtlicher Vorgaben als Anforderungen

2.3.2 [K.O.] Weitere mikrobiologische Untersuchungen

- Hygienestatus ist mittels mikrobiologischem Qualitätskontrollprogramm und unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben zu beurteilen:
 - VO 2016/429 zu Tierseuchen in Verbindung mit
 - VO (EU) 2035/2019 mit Vorschriften für Brütereien

Hygienekriterien zusammengefasst

Neues Hauptkapitel **HYGIENE**

mit Untergliederung in die Bereiche

3.1 Betriebshygiene

3.2 Weitere Betriebsteile und -räume

3.3 Fuhrpark

3.4 Personalhygiene

→ **Zusammenfassung** der relevanten Prüfkriterien



Hygienekriterien zusammengefasst

Erweiterung der Anforderungen an das betriebliche Hygienekonzept mit konkreten Vorgaben an den Mindestumfang

3.1.1 Hygienekonzept

- Schematische Darstellung mit allen relevanten Bereichen
- Festlegung der kritischen Bereiche
- Festlegung der systematischen Überwachung
- Hygienekonzept umfasst mindestens:
 - Wasserhygiene
 - Personalhygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Schädlingsmonitoring & -bekämpfung

Hygienekriterien zusammengefasst

Erweiterung mit **neuen** Anforderungen an die technische Umsetzung von Zugangsregeln

3.4.3 Hygieneschleuse

- nicht umgehbare Umkleieräume
- nicht umgehbare Duschräume
- getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Schutzkleidung
- relevante Produktionsbereiche müssen wirksame Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten des betriebseigenen Schuhwerks und der Hände bieten

Tierschutzanforderungen erweitert

Erweiterung mit **neuen** Anforderungen
an die innerstaatliche Transportdauer und
Temperatur

4.1.2 [K.O.] Umgang mit Küken

Die Brüterei als Absender muss sicherstellen,
dass

- Küken innerhalb von 60 Stunden den
Tierhalter erreichen.
- im Aufenthaltsbereich der Küken
Temperaturen von 25 bis 30 °C herrschen.

Tierschutzanforderungen erweitert

Neues Prüfkriterium mit
Konkretisierung bestehender
Anforderungen zur Schulungsfrequenz und
der Schulung neuer Mitarbeiter

4.1.2 [K.O.] Tierschutzschulungen

- Nur regelmäßig geschultes Personal darf die Vitalität und den Gesundheitszustand überprüfen und entscheiden
- Schulung mindestens einmal jährlich
- Neue Mitarbeiter sind vor Tätigkeitsbeginn zu schulen

Tierschutzanforderungen erweitert

Neues Prüfkriterium mit **neuen**
Anforderungen zur Frühversorgung von
Küken in der Brüterei

4.1.2 [K.O.] Frühversorgung von Küken

Bei Futter- und Wasserversorgung muss

- Tränkwasser sauber, ungetrübt und ohne Fremdgeruch sein
- Futter aus QS-lieferberechtigten Bezugsquellen (Hersteller/Händler/Transporteur) stammen
- Futtermittellagerung hygienisch erfolgen
- Nach jedem Schlupf die Versorgungseinrichtung geleert, gereinigt und desinfiziert werden

Tierschutzanforderungen erweitert

Erweiterung bestehender Anforderungen
an die Ladedichte für Transportbehältnisse

4.1.7 [K.O.] Platzangebot Transportbehältnisse

Dokumentationspflicht der Ladedichte mit
Anzahl an Tieren je Transportbehältnis

Tierschutzanforderungen erweitert

Neues Prüfkriterium mit
Konkretisierung bestehender
Anforderungen zur technischen Auslegung
und Funktionsprüfung

4.1.8 [K.O.] Alarmanlage

Alarmanlagen müssen ...

- Stromausfall melden,
- unabhängig vom Stromnetz funktionieren,
- mit geeigneten Testfunktionen zur regelmäßigen Funktionsprüfung ausgestattet sein.

Tierschutzanforderungen erweitert

Neues Prüfkriterium mit Anforderungen
an den Transport vorgebrüteter Eier

4.1.10 System zur Temperaturüberwachung beim Transport vorgebrüteter Eier

- Transportfahrzeuge müssen mit funktionsfähiger Klimaanlage mit Temperaturregistrierung ausgestattet sein
- Klimaanlagen und Temperaturregistrierung sind regelmäßig zu überprüfen
- Überprüfung muss dokumentiert werden

Bezug, Handel und Dienstleistungen konkretisiert

Konkretisierung der Anforderungen an den Bezug von Bruteiern in Ausnahmefällen

5.1.1 [K.O.] Identifizierung der Elterntierbetriebe

- Ausnahmefälle müssen nachweisbar sein und spätestens zum Wareneingang der Bruteier aus nicht QS-Elterntierbetrieben gegenüber QS zu begründen
- Die aus diesen Bruteiern erzeugten Küken dürfen nur mit Zustimmung von QS als QS-Tiere in das QS-System vermarktet werden

Bezug, Handel und Dienstleistungen konkretisiert

Erweiterung der Anforderungen an die Erzeugung von Küken durch Lohnbrut und den Zukauf von Küken

5.1.4 [K.O.] Rückverfolgbarkeit

Brütereien müssen dem Empfänger nachweisen, wo die Küken geschlüpft sind.

Gefordert sind:

- Kennzeichnung jeden Küken-Transportbehälters
- Warenbegleitende Dokumente

Bezug, Handel und Dienstleistungen konkretisiert

Erweiterung der Anforderungen an die Angabe der Stückzahl gelieferte Küken gegenüber dem Tierhalter.

5.2.2 Warenausgangskontrollen

Brütereien müssen die Zählsicherheit durch ein innerbetriebliches Verfahren verlässlich machen und gegenüber dem Tierhalter die Angabe der tatsächlichen Anzahl an gelieferten Küken sicherstellen.

Gefordert sind:

- Etablierung eines zweiten Verfahrens zur stichprobenartigen Verifikation der Anzahl an auszuliefernden und ausgewiesenen Küken je Transportbehältnis
- Die verpflichtende Angabe der Anzahl gelieferter Küken insgesamt und je Transporteinheit gegenüber dem Tierhalter


Vielen Dank!



Olaf Lück

Projektmanager Tierhaltung

QS Qualität und Sicherheit GmbH

 Tel.: +49 (0) 228 35068-218
E-Mail: olaf.lueck@q-s.de

QS Akademie

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schwertbergerstraße 14, 53117 Bonn

T. +49 228 35068 -0, E. akademie@q-s.de

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs