

# Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Rinder und Rindfleisch“

Stand: 31.12.2010



<b>Merkmale</b>	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	<b>Anforderungen von Geprüfte Qualität</b>	<b>Höhere Anforderungen Warum</b>	<b>Überprüft durch Kontrolle</b>
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte und Höchstmengen)	Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich) vor Ort
Test auf Verhaltensauffälligkeiten auf dem Bauernhof (Erkennung von BSE)	Keine gesetzliche Vorgabe	Lebendviehtest auf Verhaltensauffälligkeiten vor der Abholung vom Hof	Zusätzliche Maßnahme zur Erkennung von BSE vor „Zulassung in Schlachtkette“ (Prozessqualität)	Jedes Schlachtier muss vor Abgabe vom Hoftierarzt oder vom Landwirt (mit absolvierter Schulung) auf Verhaltensauffälligkeiten geprüft werden
Transportzeit	Acht Stunden Tagestransportzeit ab Beginn der Beladung bzw. unter bestimmten Voraussetzungen auch länger	Transportzeiten nach Beladung maximal vier Stunden (gesamt, nicht pro Tag)	Tierschutzaspekt, Fleischqualität (kurze Transportzeiten reduzieren die Belastung der Tiere)	Kontrolle von Transportbuch/Tachoscheibe, rechtsverbindliche Erklärung
Fleischfarbe	Keine detaillierte gesetzliche Vorgabe	Kein Anzeichen von DFD (Fleischfarbe)	Fleischqualität	Kontrolle aller Schlachtkörper (durch Inaugenscheinnahme) durch speziell geschulten Prüfer am Schlachtband
pH 24-Wert	Keine gesetzliche Vorgabe	pH 24-Wert < 6,0 (pH-Messung am Schlachtkörper nach 24 Stunden)	Fleischqualität	Kontrolle der am Schlachtband gekennzeichneten Schlachtkörper (bei Verdachtsmomenten) mit pH-Meßgerät
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	Keine entsprechende gesetzliche Vorgabe	Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware maximal sechs Wochen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrolle im Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel mindestens einmal pro Jahr
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschl. Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Rinder und Rindfleisch“

Stand: 31.12.2010



<b>Merkmale</b>	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	<b>Anforderungen von Geprüfte Qualität</b>	<b>Höhere Anforderungen Warum</b>	<b>Überprüft durch Kontrolle</b>
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel	Keine gesetzliche Einbindung der Futtermittel	Einbindung der Futtermittel in das Qualitätssicherungssystem mit restriktiver Spezifikation	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich am QS beteiligen und sich gemäß Programmbedingungen kontrollieren lassen
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtung nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger