

ANHANG 1: VORSCHRIFTEN IKB EI - III - VORSCHRIFTEN FÜR BRÜTEREIEIN

Festgestellt RvB IKB: 18-11-2021 / Starttermin: 02-04-2022

Norm	Vorschrift	Interpretation der Vorschrift	Nicht zutreffend	Gewichtung B (15 Punkte)	Gewichtung C (5 Punkte)	Gewichtung D (- 20 Punkte plus)	Gewichtung KO (Aussetzung)
BA	ALLGEMEINES						
BA01	Der Betrieb verfügt über ein Beschwerdeerfassungssystem.	In diesem Erfassungssystem werden eingehende Beschwerden inklusive Bearbeitungsnachweis dieser Beschwerden (z. B. Kopie eines Briefes oder Notiz über ein Telefongespräch) erfasst. Unter „Beschwerde“ wird verstanden: Reaktionen von Dritten in Bezug auf das Betriebsmanagement oder die Produkte des Betriebs.		Es gibt ein Beschwerdeerfassungssystem, aber dieses ist unvollständig.	Es gibt kein Beschwerdeerfassungssystem.		
BA02	Der Betrieb muss über eine nationale Registrierung und/oder EU-Registrierung verfügen, die alle Aktivitäten des jeweiligen Betriebs abdeckt.	NL = KIP-Nummer. Für ausländische Betriebe gilt: Registrierungsnummer des jeweiligen Landes, die von der zuständigen Behörde dieses Landes vergeben wurde. Diese Registrierung ergibt sich aus der EU-Richtlinie 90/359.					Keine oder keine ordnungsgemäße Registrierung
BA03	Für neue Einstellung stammen alle Bruteier von durch IKB Ei und/oder Belplume zugelassenen Lieferanten oder von Lieferanten, die bestimmte weitere Anforderungen erfüllen.	Weitere Anforderungen sind: Der Betrieb muss Ergebnisse von Untersuchungen haben, die an der Herde von Vermehrungs- oder Zuchtieren durchgeführt wurden, welche die Bruteier produziert haben. Aus diesen Untersuchungen muss ersichtlich sein, dass die Herde von Vermehrungs- oder Zuchtieren frei von Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium sowie Mycoplasma Gallisepticum ist. Die Ergebnisse dürfen zum Zeitpunkt der Einstellung der Bruteier höchstens 8 Wochen alt sein. Von Belplume zugelassene Betriebe finden Sie auf www.belplume.be .				Ein alternativer Lieferant (nicht IKB oder Belplume), der nicht den Anforderungen entspricht	
BA04	Der Teilnehmer muss Zwischenfälle im eigenen Betrieb so schnell wie möglich der zuständigen Behörde und/oder dem Systemverwalter melden.	Zwischenfälle sind schwerwiegende Abweichungen in der Tier- und Lebensmittelproduktion, aber auch Abweichungen von gesetzlichen Vorschriften und/oder IKB-Vorschriften u. a. im Bereich der Lebensmittelsicherheit, des Tierschutzes und der Rückverfolgbarkeit, soweit diese mit dem Betriebsmanagement zusammenhängen. Ein Protokoll für die Meldung an den Systemverwalter ist unter www.ikbei.nl abrufbar. Alle Zwischenfälle sind dem Systemverwalter zu melden. Nur bei Abweichungen von gesetzlichen Vorschriften muss die zuständige Behörde benachrichtigt werden. Diese Meldung ist über www.nvwa.nl vorzunehmen.	Nicht zutreffend: keine Zwischenfälle	Relevante Zwischenfälle, die jedoch nicht gemeldet wurden			
BB	HYGIENE						
BB1	Es gibt ein Reinigungs- und Hygienekonzept für alle in der Brüterei durchgeführten Tätigkeiten, und die Wirksamkeit dieser Konzepte wird kontrolliert.			Es gibt ein unvollständiges Reinigungs- und Hygienekonzept, aber die Wirksamkeit wird kontrolliert.	Es gibt zwar ein vollständiges Reinigungs- und Hygienekonzept, aber die Wirksamkeit wird nicht kontrolliert.	Es gibt kein oder nur ein unvollständiges Reinigungs- und Hygienekonzept, und auch die Wirksamkeit wird nicht kontrolliert.	
BB2	Das Reinigungs- und Hygienekonzept wird nachweislich eingehalten.	Dies kann z. B. durch Aufzeichnungen im Logbuch nachgewiesen werden.			Reinigungs- und Hygienetätigkeiten sind im Logbuch dokumentiert, aber diese entsprechen nicht dem erstellten	Keine Registrierung von Reinigungs- und Hygienetätigkeiten	
BB3	Es gibt ein Besucherregister.	Dieses Register muss folgende Angaben zu jedem einzelnen Besucher des Übergangs- oder Weißbereichs enthalten: Name, Organisation, Datum, Uhrzeit der Ankunft und Grund des Besuchs.		Besucherregister unvollständig, aber aktuell	Register vollständig, aber nicht aktuell	Kein Besucherregister vorhanden	
BB4	Der Betrieb muss ein für die Besucher sichtbares Hygienekonzept führen.	In diesem Hygienekonzept ist festgelegt, wie sich Besucher beim Betreten des Betriebs zu verhalten haben. Das Konzept muss für Besucher sichtbar sein.			Hygienekonzept sichtbar, aber unvollständig/unleserlich/veraltet	Kein Hygienekonzept vorhanden oder für Besucher nicht sichtbar	

Norm	Vorschrift	Interpretation der Vorschrift	Nicht zutreffend	Gewichtung B (15 Punkte)	Gewichtung C (5 Punkte)	Gewichtung D (- 20 Punkte plus)	Gewichtung KO (Aussetzung)
BB5	Es ist klar, wo sich Besucher melden können.				Es gibt eine Meldestelle für Besucher, aber diese ist nicht ausreichend gekennzeichnet.	Es gibt keine Meldestelle für Besucher.	
BB6	Der Betriebsführer muss zweimal pro Kalenderjahr eine vorschriftsgemäße Hygieneuntersuchung durch oder im Auftrag von GD (ndl. Veterinäramt) durchführen lassen.	Vorschriften in Anhang 11, Abschnitt F angeführt				Der Betriebsführer hat eine einzige Hygieneuntersuchung durchführen lassen.	Der Betriebsführer hat keine Hygieneuntersuchung durchführen lassen.
BB7	Der Betriebsführer ergreift aufgrund der Ergebnisse der Hygieneuntersuchung die notwendigen Folgemaßnahmen.	Der Betriebsführer muss die in Anhang 11, Abschnitt F angeführten Folgemaßnahmen ergreifen.	Nicht zutreffend			Keine geeigneten/korrekten Folgemaßnahmen ergriffen	
BB8	Wenn der Betrieb selbst die Schädlingsbekämpfung übernimmt, muss er einen Schädlingsbekämpfungsplan haben.	Der Schädlingsbekämpfungsplan umfasst die folgenden Punkte: - die Art(en) des bekämpften Schädlings bzw. der bekämpften Schädlinge - Plan des Betriebsgeländes mit Standort der Köderdosen/Fallen/Boxen (auch das Schädlingsbekämpfungsmittel und der zu bekämpfende Organismus müssen angegeben werden) - Logbuch mit Registrierung der durchgeführten Kontrollen (Daten) - Beschreibung der Korrekturmaßnahmen - Beschreibung der eingesetzten Schädlingsbekämpfungsmittel (die aktuellste Liste der zugelassenen Schädlingsbekämpfungsmittel finden Sie auf der Website des Ctgb: www.ctgb.nl) - Häufigkeit der Kontrolle der eingesetzten Bekämpfungsmittel	Nicht zutreffend: Schädlingsbekämpfungsbetrieb beauftragt		Schädlingsbekämpfungsplan ist unvollständig	Kein Schädlingsbekämpfungsplan vorhanden.	
BB9	Wenn der Betrieb die Schädlingsbekämpfung selbst übernimmt, muss ein Mitarbeiter für die Schädlingsbekämpfung zuständig sein. Diese Person ist EVM- oder CPMV-zertifiziert.	Diese Anforderung gilt auch für Mitarbeiter eines beauftragten Schädlingsbekämpfungsbetriebs.	Nicht zutreffend: Schädlingsbekämpfungsbetrieb beauftragt			Der eigene Mitarbeiter oder der Mitarbeiter eines beauftragten Betriebs ist nicht EVM- oder CPMV-zertifiziert.	
BB10	Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen müssen mindestens alle zwei Monate kontrolliert und in einem Logbuch aufgezeichnet werden.	Im Logbuch werden für jede Köderdose/Falle/Box die folgenden Angaben gemacht:- Datum der Kontrolle - ergriffene Maßnahmen - Name des Bekämpfungsmittels - Reaktion auf das Mittel (keine, wenig, unerreichbar, verloren) - Wirkung der ergriffenen Maßnahmen Kontrolle durch den Teilnehmer selbst oder durch einen Schädlingsbekämpfungsbetrieb			Kontrolle nicht alle 2 Monate; nicht im Logbuch nachweisbar	Keine Kontrollen durchgeführt	
BB11	Das Schädlingsbekämpfungsmittel wird in geeigneten Köderdosen ausgebracht.					Keine Köderdosen verwendet	
BC	LEBENSMITTELSICHERHEIT						
BC1	Der Betriebsführer muss sicherstellen, dass die Untersuchung auf das Vorhandensein von Salmonellen zu den festgelegten Zeitpunkten stattfindet.	Festgelegte Zeitpunkte: jeder Brutkasten und bei jedem Schlüpfen			Bei 2 oder weniger geschlüpften Tieren keine Untersuchung durchgeführt		Bei mehr als 2 geschlüpften Tieren keine Untersuchung durchgeführt
BC2	Die Untersuchung auf Salmonellen (BC1) wurde ordnungsgemäß durchgeführt.	Probenahme und Analyse sind gemäß Anhang 11, Abschnitt H durchzuführen.		Untersuchung nicht ordnungsgemäß durchgeführt			

Norm	Vorschrift	Interpretation der Vorschrift	Nicht zutreffend	Gewichtung B (15 Punkte)	Gewichtung C (5 Punkte)	Gewichtung D (- 20 Punkte plus)	Gewichtung KO (Aussetzung)
BC3	Der Betriebsführer hat Proben, die positiv auf Salmonellen getestet worden waren, serotypisieren lassen.		Nicht zutreffend: keine positiven Proben vorhanden				Salmonella-positive Proben nicht serotypisiert
BC4	Eine Untersuchung auf Salmonellen muss von einem zugelassenen Labor durchgeführt werden, das in dem jeweiligen Land zugelassen ist.	Analyse = Feststellung und mögliche Serotypisierung. In den Niederlanden haben Labors eine staatliche Zulassung. Eine Liste von zugelassenen Labors finden Sie auf der Website der NVWA.		Proben wurden nicht in einem im EU-Raum zugelassenen Labor untersucht			
BC5	Der Betriebsführer hat (in) der vorgesehenen Datenbank, dem Lieferanten der Bruteier und dem Abnehmer des Geflügels aus diesen Bruteiern die Ergebnisse der Untersuchung auf Salmonellen innerhalb von 24 Stunden (bei Nachweis von SE, ST, S. Hadar, S. Infantis oder S. Virchow) bzw. innerhalb von 10 Werktagen (bei Nachweis eines anderen Serotyps/bei negativem Testergebnis) schriftlich oder elektronisch gemeldet. N.B.: Die Daunenproben brauchen der vorgesehenen Datenbank nicht gemeldet zu werden.	Die Meldung (in der vorgesehenen Datenbank) kann auch durch einen Dritten (z. B. ein Labor) im Namen des Betriebsführers erfolgen.	Nicht zutreffend: betrifft die Ergebnisse der Daunenproben.	Keine Meldung in der vorgesehenen Datenbank innerhalb des vorgeschriebenen Zeitraums; keine Benachrichtigung aller beteiligten Parteien	Keine Meldung der Ergebnisse in der vorgesehenen Datenbank und/oder keine Benachrichtigung anderer beteiligter Parteien	Benachrichtigung über positives Testergebnis nicht innerhalb von 1 Werktag	
BC6	Die unter Punkt BC5 genannten Meldungen/Benachrichtigungen enthalten alle erforderlichen Angaben.	Erforderliche Angaben: Name und KIP-Nummer Lieferant der Bruteier, Tätigkeit, Geburtsdatum des Geflügels, Stallnummer, Datum der Probenahme, Art der Probe, Ergebnis, Datum des Ergebnisses, bei positivem Ergebnis auch Serotyp			Meldung der Daten nicht vollständig und/oder nicht korrekt		
BD	EINRICHTUNG						
BD1	Es ist ein aktueller Plan vorhanden.	Auf dem Plan sind alle Räumlichkeiten innerhalb des Betriebsgeländes angegeben. Auch die Richtung(en) des Bruteier- und Kükenstroms, des Betriebsabfalls und der Kadaver, die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, das Aggregat und die für gewöhnlich verwendeten Geh- und Fahrwege sind darauf angegeben. Lager- und Abholplatz des Betriebsabfalls und der Kadaver sind ebenfalls auf diesem Plan angegeben.			Es ist ein aktueller Plan vorhanden.	Kein Plan vorhanden	
BD2	Es gibt ein funktionierendes Alarmsystem für den gesamten Brutvorgang.	Funktionierend = das Alarmsystem warnt den Teilnehmer. Das Alarmsystem muss den Teilnehmer auch dann warnen, wenn er sich nicht auf dem Betrieb aufhält, oder es warnt eine andere Person, welche die zu ergreifenden Maßnahmen kennt. Das ordnungsgemäße Funktionieren des Alarmsystems wird nachgewiesen, indem der Teilnehmer mindestens alle 2 Monate eine Kontrolle des Alarmsystems durchführt und diese registriert.			Unzureichendes Alarmsystem (z. B. nicht ausreichend, wenn sich kein Personal auf dem Betrieb aufhält)	Kein Alarmsystem vorhanden oder es ist nicht funktionsfähig	
BD3	Es gibt ein funktionierendes Notstromaggregat auf dem Betriebsstandort.	Das ordnungsgemäße Funktionieren des Notstromaggregats wird nachgewiesen, indem der Teilnehmer mindestens alle 2 Monate eine Kontrolle des Aggregats durchführt und diese registriert.			Kontrollen nicht registriert	Kein funktionierendes Notstromaggregat vorhanden	
BD4	Die Betriebsgebäude sind so angelegt, dass Dritte keinen ungehinderten Zugang haben.	Das Betriebsgebäude kann von außen nach innen abgesperrt werden oder das Betriebsgelände ist abgeschlossen.				Ungehinderter Zugang durch Dritte ist möglich; Betriebsgelände und/oder Betriebsgebäude kann/können nicht abgeschlossen werden	

Norm	Vorschrift	Interpretation der Vorschrift	Nicht zutreffend	Gewichtung B (15 Punkte)	Gewichtung C (5 Punkte)	Gewichtung D (- 20 Punkte plus)	Gewichtung KO (Aussetzung)
BD5	Die Betriebsgebäude sind deutlich sichtbar in einen Übergangsbereich und einen Weißbereich unterteilt.	Die Abtrennung kann z. B. durch eine Bank oder ein Brett erfolgen.			Es gibt keine klar sichtbare Trennung zwischen Übergangs- und Weißbereich.	Es gibt keine bauliche Trennung.	
BD6	Der Weißbereich umfasst mindestens die Vorbruträume, Kontrollräume, Beratungsräume, Schlupfkästen, Sammelräume für die Küken und den Expeditionsraum der Küken.					Ein Raum oder mehrere dieser Räume befindet/befinden sich außerhalb des Weißbereichs.	
BD7	Der Betrieb verfügt über einen sauberen, ordnungsgemäß abgetrennten Lagerbereich für Bruteier.	Die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Lagerraum können so reguliert werden, dass eine Kondensatbildung verhindert wird.				Es gibt keinen sauberen, separaten Lagerbereich für Bruteier, der über Klimaregulierung verfügt.	
BD8	Bruteier dürfen ausschließlich im Eierlager gelagert werden.					Eier werden außerhalb des Eierlagers gelagert.	
BD9	Der Betrieb verfügt über eine Desinfektionsschleuse für Eier.	Wenn diese Schleuse in Betrieb ist, wird dies durch ein Signalsystem angezeigt.				Es gibt keine Desinfektionsschleuse für Eier.	
BD10	Nach der Ankunft im Betrieb werden die Bruteier nach Lieferbetrieb gruppiert gelagert.	Die einzelnen Chargen sind zu jedem Zeitpunkt, den sie sich in der Brüterei befinden, als solche erkennbar und identifizierbar. Für jede Charge sind Lieferant und Produktionstag immer bekannt.				Die Eier sind identifizierbar, werden aber nicht gruppiert gelagert.	Die Eier sind nicht mehr identifizierbar.
BD11	Zur Tötung von Eintagsküken wird eine höchstmögliche Konzentration von Kohlendioxid eingesetzt.	Beim Verlassen des Kohlendioxidraumes müssen die Küken tot sein.					Die Tötung von Eintagsküken erfolgt auf eine andere Art; Küken sind beim Verlassen des Kohlendioxidraumes nicht tot
BD12	Tote Eintagsküken werden dem Tierkörperverwertungsbetrieb in offenen Kisten oder Behältern übergeben.					Tote Eintagsküken werden auf eine andere Art übergeben.	
BE	PERSONAL						
BE1	Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Befugnisse des betriebseigenen Personals (einschl. Zeitarbeitskräfte) sind in der Stellenbeschreibung festgelegt.				Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Befugnisse sind in der Stellenbeschreibung nicht vollständig festgelegt.	Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Befugnisse sind in der Stellenbeschreibung nicht festgelegt.	
BE2	Pro Betriebseinheit ist mindestens eine Person für die korrekte Umsetzung des IKB Ei-Programms zuständig.					Nicht klar, wer für IKB Ei zuständig ist	

Norm	Vorschrift	Interpretation der Vorschrift	Nicht zutreffend	Gewichtung B (15 Punkte)	Gewichtung C (5 Punkte)	Gewichtung D (- 20 Punkte plus)	Gewichtung KO (Aussetzung)
BE3	Der Teilnehmer hat Arbeitsanweisungen für alle Mitarbeiter, in denen betriebliche Regeln rund um Hygiene und Lebensmittelsicherheit enthalten sind.	Die Arbeitsanweisungen müssen mindestens die folgenden Punkte hinsichtlich Hygiene enthalten:- betriebseigene Kleidung/betriebseigenes Schuhwerk bzw. Betriebskleidung/Betriebsschuhwerk - Hände waschen - essen - rauchen - Schmuck - Toilettenbenutzung - persönliche Schutzausrüstung			Arbeitsanweisungen unvollständig	Keine Arbeitsanweisungen vorhanden	
BE4	Die Personalverwaltung verfügt über einen Nachweis, dass jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin die Arbeitsanweisungen kennt.	Zum Beispiel durch eine unterzeichnete Arbeitsanweisung oder Erklärung. Gilt auch für Zeit-/Leiharbeitskräfte			Arbeitsanweisungen vorhanden, aber nicht unterzeichnet		
BF	TIERGESUNDHEIT						
BF1	Die gesundheitliche Versorgung und Betreuung der Kükenbrüterei erfolgt durch einen geprüften Geflügelfachtierarzt.	GPD steht für „Regelung Geborgde PlumveeDierenarts“ (Regelung Geprüfter Geflügeltierarzt). In GPD gibt es einen Mustervertrag, der verwendet werden muss. Ausländische IKB-Teilnehmer müssen einen Vertrag mit einem einzigen Tierarzt abgeschlossen haben.				Keine Vereinbarung oder keine Vereinbarung mit einem geprüften Geflügelfachtierarzt	
BG	VERWALTUNG						
BG1	Dem Betrieb wurden die folgenden Angaben zur Verfügung gestellt und er hat diese in seine Verwaltung aufgenommen: Marke, Impfplan, tierärztliche Berichte, verabreichte Medikamente, Anzahl der Bruteier, nicht ausgebrütete Eier und Bodeneier, Name und Anschrift des Geflügelhalters, Legedatum oder Legezeit pro Container, Stallnummer.	Die Angaben müssen für jeden Vermehrer und jede Charge gelieferter Bruteier dokumentiert werden.		Unvollständige Betriebsverwaltung		Keine Betriebsverwaltung	
BG2	Kontrollieren Sie, ob die Ergebnisse der Untersuchungen auf Newcastle Disease, Mycoplasma gallisepticum, Salmonellen, Vogelgrippe und eventuelle Autopsien vom Vermehrer mitgeteilt und in der Betriebsverwaltung aufgezeichnet wurden.	Die Angaben müssen für jeden Vermehrer und jede Charge gelieferter Bruteier dokumentiert werden.		Unvollständige Betriebsverwaltung		Keine Betriebsverwaltung	
BG3	Alle Bruteier sind mit einem Stempel mit Ländercode und Betriebsnummer oder einer anderen national zugelassenen Kennzeichnung versehen.	Wenn andere national zugelassene Kennzeichnungen verwendet werden, müssen diese in der Einfuhrbescheinigung angeführt sein.				Stempel der Bruteier ist unleserlich.	Bruteier haben keinen zugelassenen oder gar keinen Stempel.
BG4	Bruteier aus dem Ausland müssen eine Einfuhrbescheinigung besitzen.						Importierte Bruteier haben keine gültige Einfuhrbescheinigung.
BG5	Der Betrieb muss dem Abnehmer spätestens bei der Lieferung der Eintagsküken folgende Angaben vorlegen: Lieferdatum, Anzahl der gelieferten Eintagsküken (ggf. unterteilt in Hennen und Hähne), Marke, durchgeführte Impfungen.	Diese Angaben nimmt er auch in seine eigene Betriebsverwaltung auf.		Unvollständige Betriebsverwaltung		Keine Betriebsverwaltung	
BG6	Sämtliche Betriebsverwaltung muss – sofern nicht anders angegeben – zwei Jahre lang aufbewahrt werden.	Dies betrifft nur die im Rahmen dieser IKB-Vorschriften relevante Verwaltung.			Die Betriebsverwaltung der letzten 2 Jahre ist unvollständig.		
BH	ÜBERWACHUNG KRITISCHER SUBSTANZEN						

Norm	Vorschrift	Interpretation der Vorschrift	Nicht zutreffend	Gewichtung B (15 Punkte)	Gewichtung C (5 Punkte)	Gewichtung D (- 20 Punkte plus)	Gewichtung KO (Aussetzung)
BH01	Im Betrieb des Teilnehmers gibt es keine Eier, in denen Rückstände von verbotenen Substanzen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten über der Rückstandshöchstmenge vorhanden sind.	Eier dürfen keine verbotenen Substanzen und Rückstände über der Rückstandshöchstmenge enthalten. Der Verkauf solcher Eier ist gesetzlich verboten. Achtung: Gesperrte Ei-Chargen können in der Brüterei vorhanden sein, z. B. aufgrund von Meldungen aus dem Überwachungsprogramm der IKB Ei.	Nicht zutreffend: Für Bruteier, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, gilt das Verbot von Rückständen von Tierarzneimitteln und Kontaminanten nicht. Das Verbot des Vorhandenseins von verbotenen Substanzen gilt auch für diese Eier in vollem Umfang.			Es gibt keine Eier, in denen Rückstände von verbotenen Substanzen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten über der Rückstandshöchstmenge vorhanden sind.	
BH02	Wenn festgestellt wird, dass verbotene Substanzen, Tierarzneimittel oder Kontaminanten oberhalb des Rückstandshöchstwertes vorliegen, muss die Brüterei ihren Lieferanten, den/die Abnehmer und die NVWA innerhalb von 24 Stunden schriftlich hierüber informieren und eine Kopie dieser Benachrichtigung an die Zertifizierungsstelle schicken.	Wenn aus dem Überwachungssystem der IKB Ei eine Meldung ausgegangen ist, muss dies nachverfolgt werden. Befragen Sie den Mitarbeiter oder die Mitarbeiterin der Brüterei, ob bei der eigenen Überwachung Zwischenfälle aufgetreten sind, die anschließend gemeldet wurden.	Nicht zutreffend: keine verbotenen Substanzen, Tierarzneimittel oder Kontaminanten über MRL festgestellt	Falls keine Kopie der Benachrichtigung der Zertifizierungsstelle geschickt wurde			Falls keine Benachrichtigung der NVWA und/oder des Lieferanten und/oder des Abnehmers erfolgt ist