

Rechtliche Hinweise:

Das Zertifizierungssystem IKB Kip wurde mit größter Sorgfalt und Genauigkeit übersetzt. Bei Meinungsverschiedenheiten hinsichtlich der richtigen Übersetzung, des Inhalts, der Auslegung und der Funktion des IKB-Kip-Zertifizierungssystem ist in allen Fällen der niederländische Originaltext des IKB-Kip-Zertifizierungssystem maßgeblich.



ANHANG 1.1: IKB KIP-VORSCHRIFTEN FÜR KÜKENBRÜTEREIEN, SCHLACHT- UND ZERLEGUNGSBETRIEBE

Gemäß Artikel 16 der Allgemeinen Geschäftsbedingungen von IKB Kip hat der Verwaltungsrat (RvB) die folgenden IKB Kip-Bestimmungen in Bezug auf die Bestimmungen festgelegt, die ein Teilnehmer erfüllen muss, um am IKB Kip-Zertifizierungssystem teilnehmen zu können:

Anhang 1.1A: Vorschriften für alle Kükenbrütereien, Schlacht- und Zerlegungsbetriebe

Anhang 1.1B: Vorschriften für Schlacht- und Zerlegungsbetriebe

Anhang 1.1C: Vorschriften für Kükenbrütereien

In diesen Vorschriften wird die Terminologie der „Allgemeinen Geschäftsbedingungen IKB Kip“ übernommen.

Tab	Version	Festgestellt am	Starttermin
1.1A	8	29-04-20	01-06-20
1.1B	8	29-04-20	01-06-20
1.1C	8	29-04-20	01-06-20

ANHANG 1.1A: IKB KIP-VORSCHRIFTEN FÜR ALLE KÜKENBRÜTEREIEIEN, SCHLACHT- UND ZERLEGUNGSBETRIEBE

Version: 8 / Genehmigt: 29.04.2020 / Starttermin: 01.06.2020

NORM	VORSCHRIFT	INTERPRETATION DER VORSCHRIFT	FORM DER KONTROLLE	INTERPRETATION DER KONTROLLE	ANTWORTMÖGLICHKEITEN			ÜBERGESETZLICH?	IN KRAFT SEIT	Hauptziel
					JA	NEIN				
						Beurteilung 1. Feststellung	Beurteilung 2. Feststellung			
A	ALLGEMEINES									
A01	Der IKB-Betrieb lässt jedes halbe Jahr kontrollieren, ob die Vorschriften des IKB Kip-Systems im Betrieb eingehalten werden.	Der Teilnehmer muss dies anhand vorhandener IKB Kip-Zertifikate und Kontrollberichte nachweisen.	administrativ	Sofern es sich nicht um eine Zulassungskontrolle oder um einen Wechsel der Zertifizierungsstelle handelt, muss kontrolliert werden, ob der IKB-Betrieb in Besitz eines im vergangenen Jahr gültigen IKB Kip-Zertifikats und halbjährlicher Kontrollberichte ist.	Sperre	Ausschluss	Nicht zutreffend: Zulassungskontrolle, kein Wechsel der Zertifizierungsstelle	ja	1-1-2013	organisatorisch
A02	Die Aufgaben, Verantwortungsbereiche und Befugnisse des betriebseigenen Personals (Einschließlich Leiharbeiter) sind in einer Stellenbeschreibung dokumentiert.		administrativ	<i>In der Personalverwaltung muss von 10 Mitarbeitern (andere Mitarbeiter als bei den vorigen Kontrollen wählen!) kontrolliert werden, ob die Aufgaben, Verantwortungsbereiche und Befugnisse in einer Stellenbeschreibung dokumentiert sind. Sind im Betrieb weniger als 10 Personen beschäftigt, ist als Stichprobe die Hälfte der Mitarbeiterzahl heranzuziehen.</i>	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	Verantwortlichkeiten des Personals
A03	Pro Betriebseinrichtung ist zumindest eine Person für die korrekte Umsetzung des IKB Kip-Systems verantwortlich.	Der Teilnehmer kann dies zum Beispiel anhand von Protokollen, Stellenbeschreibungen u. Ä. nachweisen.	administrativ	Anhand der Betriebsverwaltung (z. B. Protokolle, Stellenbeschreibungen u. Ä.) muss kontrolliert werden, ob pro Einrichtung zumindest eine Person für die korrekte Umsetzung des IKB Kip-Systems verantwortlich ist.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Verantwortlichkeiten des Personals
A04	Der Teilnehmer verfügt über einen mit Erste-Hilfe-Material gefüllten Verbandkasten.	Dies ist vorgeschrieben, wenn betriebseigenes Personal eingesetzt wird.	physisch	Wenn betriebseigenes Personal eingesetzt wird, muss kontrolliert werden, ob ein mit Erste-Hilfe-Material gefüllter Verbandkasten vorhanden ist.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: kein betriebseigenes Personal	nein	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Kenntnisnahme
A05	Der Teilnehmer verfügt über ein Beschwerdeerfassungssystem.	In diesem Erfassungssystem werden eingehende Beschwerden inklusive – digitaler – Bearbeitungsnachweise (z. B. Kopie eines Briefes oder Notiz über ein Telefongespräch) erfasst.	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob der Teilnehmer über ein Beschwerdeerfassungssystem verfügt.	leicht	mittel	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Verantwortlichkeiten des Betriebs
A06	Der Teilnehmer verfügt über eine Standardarbeitsanweisung für alle Mitarbeiter mit Betriebsvorschriften in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit.	Diese Arbeitsanweisung muss zumindest die folgenden Sachen in Bezug auf die Hygiene enthalten: - betriebseigene Kleidung/Schuhe; - Hände waschen; - essen; - rauchen; - Schmuck; - Toilettenbesuch; - persönliche Schutzausrüstung.	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob Arbeitsanweisungen vorhanden sind, die Betriebsvorschriften in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit enthalten.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	Verantwortlichkeiten des Personals
A07	Von jedem Mitarbeiter ist in der Personalverwaltung ein Nachweis vorhanden, dass der Mitarbeiter über die Arbeitsanweisung (siehe Vorschrift A06) informiert ist.	Zum Beispiel durch Unterzeichnung der Arbeitsanweisung oder eine Erklärung. Dies gilt auch für temporäres Personal/Leiharbeiter.	administrativ	In der Personalverwaltung muss von 10 Mitarbeitern (andere Mitarbeiter als bei den vorigen Kontrollen wählen!) kontrolliert werden, ob ein Nachweis vorhanden ist, dass diese Mitarbeiter über die Arbeitsanweisung informiert sind. Dazu ist die Stellenbeschreibung zum Vergleich heranzuziehen und, sofern Arbeiten mit lebenden Masthähnchen durchgeführt werden, zu kontrollieren, ob die Mitarbeiter auch Anweisung A06 erhalten haben.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Verantwortlichkeiten des Personals
A08	Alle IKB-Geschäftsunterlagen werden, sofern nicht anders vermerkt, zwei Jahre lang aufbewahrt.	Dies betrifft die IKB-Geschäftsunterlagen.	administrativ	Kontrollieren Sie, ob die Geschäftsunterlagen mindestens zwei Jahre lang aufbewahrt werden.	leicht	mittel		ja	1-3-2017 Geändert: 1-6-2019	organisatorisch
A09	Der IKB Kip-Teilnehmer ist verpflichtet, dem Systemverwalter Zwischenfälle im eigenen Betrieb innerhalb von 24 Stunden nach deren Feststellung zu melden und bei einem Verstoß gegen gesetzliche Vorschriften auch eine Meldung an die zuständige Behörde zu machen.	Zwischenfälle sind schwerwiegende Abweichungen bei den IKB Kip-Aspekten wie Lebensmittelsicherheit, Tierwohl und Rückverfolgbarkeit. Für die Meldung an den Systemverwalter ist eine Anleitung auf www.pluimned.nl verfügbar. Alle Zwischenfälle müssen dem Systemverwalter gemeldet werden. Meldungen an die zuständige Behörde sind nur bei Abweichungen von den gesetzlichen Vorschriften Pflicht. In den Niederlanden müssen diese über www.nvwa.nl erfolgen.	administrativ	Durch ein Interview muss kontrolliert werden, ob es im IKB Kip-Betrieb zu Zwischenfällen gekommen ist, und wenn ja, ob der IKB Kip-Teilnehmer dies dem Systemverwalter oder gegebenenfalls der zuständigen Behörde gemeldet hat.	mittel	schwer	keine Zwischenfälle	ja	1-6-2019	organisatorisch
B	GEBÄUDE UND EINRICHTUNG									

B01	Der Betrieb muss über eine nationale oder EU-Registrierung bzw. -Zulassung verfügen, die alle Tätigkeiten in seinem Bereich umfasst.	NL = Zulassung der niederländischen Behörde für Ernährung und Produktsicherheit; der Betrieb ist in die Registrierungsliste des nationalen Veterinäramtes eingetragen. Für ausländische Betriebe gilt die Identifikationsnummer des jeweiligen Landes.	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob der Betrieb über eine nationale oder EU-Registrierung bzw. -Zulassung verfügt.		schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	organisatorisch
B02	Es ist nicht möglich, das Betriebsgebäude ungehindert zu betreten.	Dies ist so, dass Besucher immer von einem Mitarbeiter begleitet werden müssen, wenn sie die Betriebsgebäude/das Betriebsgelände betreten.	physisch	Prüfen Sie, ob das Betriebsgebäude ungehindert zugänglich ist.		schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Sicherheit
B03	Für Besucher gelten beim Teilnehmer die folgenden Regeln: - Es wird ein Besucherregister geführt. - Besucher werden über die Betriebsvorschriften informiert. - Die Besucher erklären (mit ihrer Unterschrift im Register), über die Betriebsvorschriften informiert zu sein.	Das Besucherregister enthält zu jedem einzelnen Besucher die folgenden Angaben: - Unternehmen - Besuchsdatum - Uhrzeit des Eintreffens und des Verlassens In den Betriebsvorschriften steht, wie der Besucher im Betrieb mit Hygiene umgehen muss (in den Produktionsräumen/im Weißbereich des Betriebs nicht essen, trinken und rauchen sowie keinen Schmuck tragen).	administrativ	Es muss festgestellt werden, ob man selbst die Betriebsvorschriften mit den in der Vorschrift genannten Informationen unterzeichnen musste und ob man selbst über die Betriebsvorschriften informiert wurde. Ferner muss kontrolliert werden, ob die Betriebsvorschriften zumindest die in der Vorschrift genannten Informationen enthalten.		mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Kettenoptimierung
C SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG											
C01	Wenn sich der Teilnehmer selbst um die Schädlingsbekämpfung kümmert, gibt es einen für die Schädlingsbekämpfung verantwortlichen Mitarbeiter, der vom niederländischen Exameninstitut Volksgezondheid en Milieu (EVM) oder Certificeringsinstituut Plaagdierbeheersing, Milieu en Volksgezondheid (CPMV) oder aber gemäß einem im jeweiligen Land geltende Zertifizierungssystem für Schädlingsbekämpfung zertifiziert.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob die verantwortliche Person vom EVM oder CPMV zertifiziert wurde.		schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Professioneller Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt	nein	1-1-2013 geändert: 3-2017 1-3-2018 1-6-2019	Hygiene
C02	Wird ein professioneller Schädlingsbekämpfung beauftragt, ist der ausführende Techniker vom niederländischen Exameninstitut Volksgezondheid en Milieu (EVM) oder Certificeringsinstituut Plaagdierbeheersing, Milieu en Volksgezondheid (CPMV) oder aber gemäß einem im jeweiligen Land geltende Zertifizierungssystem für Schädlingsbekämpfung zertifiziert.		administrativ	Es muss vom vergangenen Jahr anhand einer Kopie des Zertifikats des ausführenden Technikers kontrolliert werden, ob die beauftragte Schädlingsbekämpfungsunternehmen vom EVM oder CPMV zertifiziert wurde.		schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Kein professioneller Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt	nein	1-1-2013 geändert: 1-3-2017 1-3-2018 1-6-2019	Hygiene
C03	Wenn sich der Teilnehmer selbst um die Schädlingsbekämpfung kümmert, gibt es einen Schädlingsbekämpfungsplan.	Der Schädlingsbekämpfungsunternehmensplan enthält zumindest das Folgende: - die Schädlinge, die bekämpft werden; - welche Mittel zur Vorbeugung und Bekämpfung von Schädlinge eingesetzt werden (die jeweils aktuelle Liste der in den Niederlanden zugelassenen Mittel findet sich auf der Website von CTGB: www.ctgb.nl ; oder Liste des Herkunftslandes); - mit welcher Regelmäßigkeit und wo die Maßnahmen ergriffen werden; - Standort von Köderdosen/Fallen/Kisten auf dem Betriebsplan (zusätzlich zum Standort sind auch das Mittel und der bekämpfte Organismus anzugeben).	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob ein Schädlingsbekämpfungsplan vorliegt und ob sein Inhalt der Vorschrift entspricht.		mittel	schwer	Nicht zutreffend: Professioneller Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt	nein	1-1-2013 geändert: 1-6-2019	Hygiene

C04	Die Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen werden mindestens 6-mal jährlich kontrolliert und in einem Betriebsprotokoll dokumentiert.	<p><u>Das Betriebsprotokoll enthält für jede Köderdose/Falle/Kiste das Folgende:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Datum der Kontrolle - Aufnahme des Mittels (keine, wenig, unerreichbar, vermisst) - Name des Bekämpfungsmittels <p><u>Die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfungsunternehmens darf mit der Durchführung von Tätigkeiten durch den Teilnehmer selbst kombiniert werden. In diesem Fall:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - wird der Teilnehmer vom professionellen Schädlingsbekämpfungsunternehmen unterwiesen (anhand eines Schädlingsbekämpfungsplans), - dokumentiert der Teilnehmer die durchgeführten Tätigkeiten im Betriebsprotokoll, - kommt der professionelle Schädlingsbekämpfungsunternehmen mindestens 2 x pro Jahr in den Betrieb und kontrolliert der Teilnehmer die übrigen 4 x pro Jahr selbst. 	administrativ	Im Betriebsprotokoll des vergangenen Jahres ist zu kontrollieren, ob mindestens 6-mal jährlich Aufzeichnungen über durchgeführte Kontrollen gemacht wurden.		mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 geändert: 1-6-2019	Hygiene
C05	Wird eine professioneller Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt, wird ein Betriebsprotokoll über die Schädlingsbekämpfung geführt.	<p>Das Betriebsprotokoll enthält zumindest das Folgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebsplan mit dem Standort der Insektenvernichter, Köderdosen, Kisten, Leimfallen; - Aufzeichnung der durchgeführten Kontrollen (Daten); - Beschreibung der Korrekturmaßnahmen ; - Beschreibung der verwendeten Ungezieferbekämpfungsmittel; - Wiederholungshäufigkeit der eingesetzten Bekämpfungsmittel. 	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob ein Betriebsprotokoll des vergangenen Jahres vorhanden ist und ob es ausgefüllt ist.		mittel	schwer	Nicht zutreffend: Keine professioneller Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt	ja	1-1-2013 geändert: 1-6-2019	Hygiene
C07	Ungezieferbekämpfungsmittel werden in einem versperrbaren Raum oder Schrank gelagert.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die Ungezieferbekämpfungsmittel in einem versperrbaren Raum oder Schrank gelagert werden.		schwer	Sperre	Kein Bekämpfungsmittel vorhanden	nein	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Schutz
C08	Das Bekämpfungsmittel wird in geeigneten Köderdosen aufgestellt.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob keine Bekämpfungsmittel vorhanden sind, die nicht in geeigneten Köderdosen aufgestellt werden.		schwer	Sperre	Brütereie	nein	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Schutz

ANHANG 1.1B: IKB KIP-VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHT- UND ZERLEGUNGSBETRIEBE

Version: 8 / Genehmigt CCvD IKB Kip: 29.04.2020 / Starttermin: 01.06.2020

NORM	VORSCHRIFT	INTERPRETATION DER VORSCHRIFT	FORM DER KONTROLLE	INTERPRETATION DER KONTROLLE	ANTWORTMÖGLICHKEITEN			ÜBERGESETZLICH?	IN KRAFT SEIT	Hauptziel
					JA	NEIN				
						Beurteilung 1. Feststellung	Beurteilung 2. Feststellung			
SA	ALLGEMEINES									
SA01	Es ist nicht erlaubt, das IKB Kip-Prüfzeichen auf oder an Fleisch oder Produkten daraus zu verwenden. Es sei denn, es wurde eine schriftlicher Zustimmung des Systemverwalters erhalten.		physisch	Es muss bei 10 Paletten im Lager kontrolliert werden, ob das IKB Kip-Prüfzeichen nicht auf oder an Fleisch oder Produkten daraus angebracht ist.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Organisatorisch
SA02	Der Teilnehmer verfügt über eine Berechnung, aus der hervorgeht, dass mindestens 95 % der Gesamtlieferung in kg oder der Gesamtanzahl der angelieferten Hähnchen in jedem halben Jahr IKB Kip-/Belplume-fähig sind, oder über eine Ausnahmegenehmigung.	Für Geflügelprodukte, die ausschließlich für den direkten (Weiter-)Verkauf bestimmt sind und an denen der Teilnehmer selbst keine Handlungen und/oder Bearbeitungen vornimmt, gilt die Voraussetzung, dass es sich um IKB-Einkauf handeln muss, nicht. Diese Produkte dürfen nicht als IKB-zertifiziert verkauft werden. Freistellungsantrag Schlachtbetrieb: gemäß Artikel 7a aus Anhang 10 der „AGB IKB Kip“ vor Entgegennahme einer nicht IKB Kip-/Belplume-zertifizierten Lieferung. Belplume-zertifizierte Anlieferungen werden als gleichwertig zu IKB betrachtet.	physisch und administrativ	Anhand einer Stichprobe von mindestens 3 Produktionstagen muss kontrolliert werden, ob die Anlieferung verteilt über das vergangene halbe Jahr zu mindestens 95 % IKB-fähig war. Wenn eine Ausnahmegenehmigung erteilt wurde, ist zu kontrollieren, ob die Bedingungen für die Ausnahmegenehmigung erfüllt wurden.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zulassungskontrolle,	ja	1-1-2013 Geändert: 1-8-2013 1-8-2015 1-06-2020	Kenntnisnahme
SA03	Der Teilnehmer verfügt über Arbeitsanweisungen für Mitarbeiter, die (in-)direkt Handlungen an lebenden Masthähnchen verrichten. Die Arbeitsanweisungen enthalten Informationen über das Ausladen, den Transport, das Lebendiges Aufhängen, Töten und Betäuben von Geflügel sowie tierschutzbezogene Aspekte.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob es Arbeitsanweisungen gibt, die Informationen über das Entladen und den Transport von Geflügel sowie tierschutzbezogene Aspekte enthalten.	schwer	Sperre	Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Schutz
SA04	Im Schlachtbetrieb gibt es einen Mitarbeiter, der für die Tätigkeiten in der Anlieferabteilung, bei der Entladung und Schlachtung der Hähnchen zuständig ist.	Der Teilnehmer kann dies anhand der Stellenbeschreibung nachweisen.	administrativ	Es muss anhand der Stellenbeschreibung in der Personalakte kontrolliert werden, ob es einen Mitarbeiter gibt, der für die Tätigkeiten in der Anlieferabteilung, bei der Entladung und Schlachtung der Hähnchen zuständig ist.	mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013	Schutz
SB	GEBÄUDE UND EINRICHTUNG									
SB02	Der Schlachtbetrieb gewährleistet in der Anlieferungshalle eine Trennung (aufgrund von Hygiene und Tierwohl) zwischen lebenden Tieren und sonstigen Tätigkeiten.	Der Teilnehmer muss die Überlegungen und Maßnahmen nachweisen. Zumindest wird dabei auf Folgendes geachtet: - kein Endprodukt (Fleisch) in der Anlieferhalle - verantwortungsvolle Lagerung und verantwortungsvoller Abtransport von Nebenprodukten wie Federn und Blut - verantwortungsvolle Reinigung von Kisten/Containern und Fahrzeugen	physisch	Es muss kontrolliert werden, ob es eine Trennung zwischen lebenden Tieren und sonstigen Tätigkeiten gibt.	schwer	Sperre	Zerlegungsbetrieb	nein	1-1-2013 Geändert: 1-06-2020	Hygiene
SC	BETRIEBSHYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT									
SC01	Es wird in den Produktionsräumen nicht gegessen, getrunken und geraucht.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob während der Inspektion in den Produktionsräumen nicht gegessen, getrunken oder geraucht wird.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Hygiene
SC02	Die Mitarbeiter tragen in den Produktionsräumen keinen Schmuck.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die Mitarbeiter in den Produktionsräumen während der Inspektion keinen Schmuck tragen.	leicht	mittel	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Hygiene
SC03	In Produktionsräumen, in denen Produkte verpackt werden, wird die Temperatur gemessen und erfasst.	Sowohl eine manuelle Erfassung als auch eine Erfassung mit einem Datenlogger sind erlaubt.	administrativ und physisch	Es muss kontrolliert werden, ob in Produktionsräumen, in denen Produkte verpackt werden, ein Mess- und Erfassungssystem für die Temperatur vorhanden ist.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Lebensmittelsicherheit
SC04	In Produktionsräumen, in denen Produkte zerkleinert werden, wird die Temperatur gemessen und erfasst.	Sowohl eine manuelle Erfassung als auch eine Erfassung mit einem Datenlogger sind erlaubt.	administrativ und physisch	Es muss kontrolliert werden, ob in Produktionsräumen, in denen Produkte zerkleinert werden, ein Mess- und Erfassungssystem für die Temperatur vorhanden ist.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Lebensmittelsicherheit
SC05	In Produktionsräumen, in denen Produkte gelagert werden, wird die Temperatur gemessen und erfasst.	Sowohl eine manuelle Erfassung als auch eine Erfassung mit einem Datenlogger sind erlaubt.	administrativ und physisch	Es muss kontrolliert werden, ob in Produktionsräumen, in denen Produkte gelagert werden, ein Mess- und Erfassungssystem für die Temperatur vorhanden ist.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Lebensmittelsicherheit

SC06	Der Teilnehmer verfügt über einen Probenahmeplan. Dieser Plan enthält die Probenahmen sowie eine Beschreibung, wie, wann und von wem Proben genommen und analysiert werden und wie die Qualität der Probenahmen gewährleistet wird.	Der Probenahmeplan enthält zumindest die folgenden Probenahmen: Salmonellen (bei Schlachtung, Fleischzubereitung), E. coli (bei Fleischzubereitung, Separatorenfleisch, Hackfleisch), aerobe Keimzahl (bei Separatorenfleisch, Hackfleisch).	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob es einen Probenahmeplan mit den Probenahmen sowie einer Beschreibung, wie, wann und von wem die Proben genommen und analysiert werden und wie die Qualität der Probenahmen gewährleistet wird, gibt. Ferner muss kontrolliert werden, ob die in der Interpretation genannten Probenahmen im Probenahmeplan enthalten sind.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Lebensmittel sicherheit
SC07	Der Betrieb verfügt über einen Reinigungs- und Desinfektionsplan.	Dieser Plan enthält zumindest die schriftlichen Reinigungsanweisungen und die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion von Gebäude, Einrichtung und Umgebung. Ferner besagt er, dass täglich vor Beginn der Produktion die Sauberkeit der Produktionseinheit optisch kontrolliert wird, und es wird beschrieben, wie die Effektivität des Plans bakteriologisch kontrolliert wird (über RODAC-Proben oder ein ähnliches Programm im Herkunftsland).	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob es einen Reinigungs- und Desinfektionsplan gibt und ob darin die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion von Gebäude, Einrichtung und Umgebung enthalten ist. Ferner muss kontrolliert werden, ob der Plan besagt, dass täglich vor Beginn der Produktion die Sauberkeit der Produktionseinheit optisch kontrolliert wird.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	Hygiene
SC08	Im Betrieb sind ausschließlich die von den nationalen Behörden und/oder der EU zugelassenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel, deren Anwendungsbereich Betriebe im Lebensmittelsektor sind, vorhanden. Von den vorhandenen Mitteln sind die Sicherheitsdatenblätter vorhanden.	Für niederländische Betriebe: zugelassen laut CTGB (www.ctgb.nl).	physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die vorhandenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Betriebe im Lebensmittelsektor zugelassen sind und ob die Sicherheitsdatenblätter der vorhandenen Mittel vorhanden sind.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	Sicherheit
SD	ERHALTENE DOKUMENTATION									
SD01	24 Stunden vor der Schlachtung sind von jeder Herde die Ergebnisse der Untersuchung der Kükenwindeln auf Salmonellen und der Kotproben auf Salmonellen bekannt.		administrativ	Bei 10 geschlachteten Herden des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob Salmonellen- (Kükenwindeln und Überschuhe) bekannt waren.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013 Geändert: 1-8-2013	Lebensmittel sicherheit
SD02	24 Stunden vor der Schlachtung ist für jede Herde das niederländische VKI-Formular (Lebensmittelketteninformationen) vorhanden.		administrativ	Es muss von jeder Herde, die am Tag der Kontrolle geschlachtet wird, kontrolliert werden, ob die niederländischen VKI-Formulare (Lebensmittelketteninformationen) vorhanden sind.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	Lebensmittel sicherheit
SE	EIGENE DOKUMENTATION									
SE01	Den Betriebsaufzeichnungen des Schlachtbetriebes ist zu entnehmen, von welchem Masthähnchenhalter die gelieferten Masthähnchen stammen. Dies ist für jeden Tag nachvollziehbar.	Sofern es sich um einen niederländischen Masthähnchenhalter handelt, ist in den Betriebsaufzeichnungen die KIP-Nummer vermerkt. Sofern es sich um einen ausländischen Masthähnchenhalter handelt, ist in den Betriebsaufzeichnungen die IKB Kip-Nummer (sofern vorhanden) vermerkt.	administrativ	Für 5 Produktionstage des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob die Masthähnchenhalter der (geschlachteten) Masthähnchen in den Aufzeichnungen vermerkt sind. Es muss kontrolliert werden, ob zumindest die KIP-Nummern oder IKB Kip-Nummern notiert wurden, und es muss überprüft werden, ob die kontrollierten Produktionstage vollständig dokumentiert sind (gesamte Schlachtkapazität des Tages genutzt oder Grund, warum nicht).	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	nein	1-1-2013	Festlegen von Basisinforma tionen
SE02	In den Betriebsaufzeichnungen des Zerlegungsbetriebs ist vermerkt, von welchem Schlachtbetrieb die angelieferten Produkte stammen, einschließlich Angabe der Chargen-/ID-Nummer.	Von allen Lieferungen von Hähnchenteilen kann der Schlachttag(en) nachvollzogen werden. Außerdem ist die Identifikationsnummer des Schlachtbetriebes vermerkt.	administrativ	Von 5 Produktionstagen des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob von den angelieferten Produkten der Schlachtbetrieb, von dem die Produkte stammen, einschließlich Chargen-/ID-Nummer in den Betriebsaufzeichnungen vermerkt ist.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Schlachtbetrieb	nein	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Festlegen von Basisinforma tionen
SE03	In den Betriebsaufzeichnungen des Schlachtbetriebes sind die folgenden Angaben zu gelieferten Produkten mit den Daten des Abnehmers der jeweiligen Charge verknüpft: Lieferant (= SCHLACHTBETRIEB), Abnehmer (= ZERLEGUNGSBETRIEB), Produkttemperatur, Produkttyp, Menge in netto kg, Datum/Daten und Identifikationscode mit dem Schlachtdatum und/oder Produktionsdatum /-daten.		administrativ	Von 5 Lieferungen muss in den Betriebsaufzeichnungen des vergangenen Jahres kontrolliert werden, ob die folgenden Daten des gelieferten Produkts mit dem Abnehmer der betreffenden Charge verknüpft sind: Lieferant, Abnehmer, Produkttemperatur, Produkttyp, Menge in netto kg, Datum und Identifikationscode mit dem Schlachtdatum und/oder Produktionsdatum.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	nein	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Festlegen von Basisinforma tionen
SF	RÜCKGEMELDETE DOKUMENTATION									
SF01	Der Schlachtbetrieb übermittelt dem Mastbetrieb vor Verladen der Masthähnchen eine schriftliche Verladegenehmigung und/oder die Ladefirma.	In dieser schriftlichen Genehmigung sind neben den Angaben zum Masthähnchenhalter das Datum und die Uhrzeit der Verladung vermerkt.	administrativ	Von 5 Produktionstagen des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob Kopien einer schriftlichen Verladegenehmigung mit Datum und Uhrzeit der Verladung vorhanden sind.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Kettenoptim ierung

SF02	Der Schlachtbetrieb übermittelt dem Lieferanten maximal 7 Tage nach Lieferung der Masthähnchen einen Schlachtbericht (Abrechnung, zum Beispiel Anzahl Kilo) und die Verwurfsberichte des Veterinäramts mit Gründen für den Verwurf.	Verwurfsberichte nur erforderlich bei IKB-zertifizierte Masthähnchen. Lieferant ist der Lieferant der Hähnchen (z. B. Hähnchenmäster oder ein Händler). Eine Kopie der Daten ist im Schlachtbetrieb vorhanden.	administrativ	Von 5 Produktionstagen des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob der Schlachtbetrieb dem Lieferanten maximal 7 Tage nach der Lieferung eine Rückmeldung über die folgenden Daten übermittelt hat: Schlachtbericht und Verwurfsberichte des Veterinäramts mit Gründen für den Verwurf. Ferner muss kontrolliert werden, ob diese Informationen auch von den vergangenen zwei Jahren vorhanden sind.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 Geändert: 1-8-2015 1-3-2017 1-6-2019	Kettenoptimierung
SF04	Der Unternehmer hat positive Werte der Salmonellenuntersuchung am Nackenfell, gemäß der EU-Verordnung 2073/2005, innerhalb von 7 Tagen nach der Bekanntmachung der Ergebnisse schriftlich oder elektronisch an den Lieferanten der Küken gemeldet.		administrativ	Kontrollieren Sie in den Unterlagen, ob die positiven Werte der Nackenfelluntersuchung schriftlich oder elektronisch gemeldet wurden.	mittel	schwer	Keine Salmonellen positive Nackenfellergebnisse.	ja	1-3-2017	Kettenoptimierung
SF05	Der Schlachtbetrieb übermittelt dem Lieferanten innerhalb von 2 Werktagen nach Lieferung der Masthähnchen die Ergebnisse der Qualitätsbeurteilung (IKB-Beurteilung der Masthähnchen).	Qualitätsbeurteilung nur erforderlich bei IKB-zertifizierte Masthähnchen. Lieferant ist der Lieferant der Hähnchen (z. B. Hähnchenmäster oder ein Händler). Eine Kopie der Daten ist im Schlachtbetrieb vorhanden.	administrativ	Von 5 Produktionstagen des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob der Schlachtbetrieb dem Lieferanten innerhalb von 2 Werktagen nach der Lieferung eine Rückmeldung über die Ergebnisse der Qualitätsbeurteilung übermittelt hat.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-6-2019	Kettenoptimierung
SG	QUALITÄT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT									
SG01	Bei der Schlachtung können Schlachtherden nach Stall und Schlachtteilherden nach Mastbetrieb unterschieden/identifiziert werden.	Schlachtherden sind zusammenhängend an den Schlachtbetrieb gelieferte Masthähnchen, die aus einem einzigen Stall stammen. Schlachtteilherden sind zusammenhängend gelieferte Masthähnchen, die von einem einzigen Mastbetrieb stammen und nicht mit Salmonella enteritidis oder Salmonella typhimurium infiziert sind. Trennung mittels leerer Schlachthaken oder internen Rückverfolgungssystemen. Der Teilnehmer kann dies nachweisen.	physisch und administrativ	Im Rahmen der IKB Kip-Kontrolle muss kontrolliert werden, ob Schlachtherden aus einem Stall und Schlachtteilherden aus einem Mastbetrieb unterschieden werden können.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	nein	1-1-2013	Festlegen von Basisinformationen
SG02	In den Lieferbedingungen/im Vertrag des Schlachtbetriebs steht, dass die Masthähnchen zum Zeitpunkt des Aufhängens nüchtern sind.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob in den Lieferbedingungen/im Vertrag steht, dass die Masthähnchen zum Zeitpunkt des Aufhängens nüchtern sind.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013	Hygiene
SG03	Zu Beginn der Verarbeitung der Masthähnchen zu küchenfertigen Produkten erfolgt eine Qualitätskontrolle. Dies ist in einer Arbeitsanweisung beschrieben.	Die Qualitätskontrolle erfolgt gemäß: „IKB Kip-Beurteilungssystem für Masthähnchen“ (Anhang 8 der AGB IKB Kip).	administrativ	Von 5 Produktionstagen muss kontrolliert werden, ob je Schlachtherde/Schlachtteilherde Qualitätskontrollen durchgeführt wurden. Bei 1 Kontrolle muss kontrolliert werden, ob alle Beurteilungspunkte aus „IKB Kip-Beurteilungssystem für Masthähnchen“ (Anhang 8 der AGB IKB Kip) berücksichtigt wurden. Vor Ort an der Schlachtlinie muss kontrolliert werden, ob die Qualitätskontrolle von einer hierfür zuständigen Person an der Produktionslinie für küchenfertige Zubereitungen durchgeführt wird und ob dies Teil der Arbeitsanweisung für diese Person ist.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 Geändert: 1-5-2014	Kettenoptimierung
SG04	Es wird kein Spinchiller für die Kühlung von Geflügelschlachtkörpern oder Schlachtkörperteilen verwendet.	Dadurch soll mikrobiellen Verunreinigungen vorgebeugt werden.	physisch	Bei der Kontrolle muss kontrolliert werden, ob im Kühlverfahren kein Spinchiller verwendet wird und/oder vorhanden ist.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013	Hygiene
SG05	Die Temperatur beim Verladen von frischem Geflügelfleisch beträgt zwischen -2 und 4 Grad Celsius, und dies wird im Ausgangsbuch dokumentiert.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob es ein Ausgangsbuch gibt. Wenn ja, muss von 5 Verladungen kontrolliert werden, ob die Temperatur beim Verladen zwischen -2 und 4 Grad Celsius betrug.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013	Lebensmittelsicherheit
SG06	Es wird mindestens 1 Mal pro Kalenderjahr ein internes IKB Kip-Audit durchgeführt, bei dem die Vorschriften aus Anhang 1.1A und 1.1B der „AGB IKB Kip“ kontrolliert werden. Von der Kontrolle wird ein Bericht angefertigt, in welchem zur Verdeutlichung / Begründung Anmerkungen gemacht werden. Werden Abweichungen festgestellt, werden diese nachweislich behoben.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob ein internes IKB Kip-Audit durchgeführt wird und ob ein korrekter Bericht (mit Aufzeichnungen) erstellt wurde. Ferner muss kontrolliert werden, ob das Audit 1 Mal pro Jahr durchgeführt wird und ob die festgestellten Abweichungen behoben wurden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Organisatorisch
SG07	Der Schlachtbetrieb muss die Anlieferung, den Schlacht- und Küchenfertigprozess durch Verfahren und Korrekturmaßnahmen sicherstellen.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob der Schlachtbetrieb die Anlieferung, den Schlacht- und Küchenfertigprozess durch Verfahren und Korrekturmaßnahmen sicherstellt.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013	Organisatorisch
SH	ANLIEFERUNG									
SH01	Die Anlieferabteilung kann von allen Seiten verschlossen werden.		physisch und administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob die Anlieferabteilung von allen Seiten verschlossen werden kann.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Schutz
SH02	Die Anlieferabteilung verfügt über funktionierende Klimatechnik mit Temperaturlaufzeichnung.	Die Temperaturlaufzeichnung ist klar ersichtl.	physisch und administrativ	Es muss in der Anlieferabteilung kontrolliert werden, ob die Anlieferabteilung über funktionierende Klimatechnik mit Temperaturlaufzeichnung verfügt.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Schutz

SH03	Die Anlieferabteilung der Schlachtbetriebs verfügt über funktionierende Klimatechnik mit Aufzeichnung der relativen Luftfeuchtigkeit.	Die relative Luftfeuchtigkeit ist klar ersichtlich.	physisch und administrativ	Es muss in der Anlieferabteilung kontrolliert werden, ob die Anlieferabteilung über funktionierende Klimatechnik mit Aufzeichnung der relativen Luftfeuchtigkeit verfügt.		mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Schutz
SH04	Reinigung und Desinfektion leerer Transportcontainer in der Anlieferabteilung der Schlachtbetriebs werden dokumentiert.	Notiert wird das Kennzeichen der Transporteinheit (zumindest die Containertransportmittelidentifikation) + das Datum der Reinigung/Desinfektion.	administrativ	Es muss in der Anlieferabteilung kontrolliert werden, ob dokumentiert wird, dass Container gereinigt und desinfiziert werden.		mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Hygiene
SH05	Reinigung und Desinfektion leerer Transportmittel in der Anlieferabteilung der Schlachtbetriebs werden dokumentiert.	Notiert wird das eindeutige Kennzeichen des Transportmittels (Containertransportmittelidentifikation) und die Daten der Reinigung und Desinfektion.	administrativ	Es muss in der Anlieferabteilung kontrolliert werden, ob dokumentiert wird, dass Transportmittel gereinigt und desinfiziert werden.		mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Hygiene
SN	TRANSPORT										
SN01	Fahrer verfügen über ein Telefon und haben die Telefonnummer des Mastbetriebs, von dem die Masthähnchen stammen, und des Schlachtbetriebs, an den die Masthähnchen geliefert werden, bei sich.		physisch	Es muss bei einem Transportmittel kontrolliert werden, ob der Fahrer über ein Telefon verfügt und ob er die Telefonnummer des Mastbetriebs, von dem gerade Masthähnchen angeliefert wurden, und des Schlachtbetriebs bei sich hat.		mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	ja	1-1-2013	Risikobekämpfung
SN02	Die Zeit zwischen dem Fangen der Masthähnchen im Mastbetrieb und dem Ausladen der Masthähnchen im Schlachtbetrieb beträgt maximal 12 Stunden.	Der Schlachtbetrieb kann dies zum Beispiel anhand des Lieferscheins der Masthähnchen nachweisen. Darauf sind die Fanguhrzeit und die Anlieferuhrzeit vermerkt.	administrativ	Von fünf Lieferungen muss anhand der Uhrzeit des Fangbeginns auf den Lieferscheinen der Masthähnchen und anhand des Zeitpunkts der Entladung der Masthähnchen im Schlachtbetrieb kontrolliert werden, ob die dazwischen liegende Zeit maximal 12 Stunden beträgt.		mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	nein	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Schutz
SN03	Alle im Betrieb vorhandenen Anliefercontainer sind zum Zeitpunkt des Verlassens des Schlachtbetriebes optisch sauber.		physisch	Bei der Kontrolle muss kontrolliert werden, ob die vorhandenen Container optisch sauber sind.		mittel	schwer	Zerlegungsbetrieb	nee	1-1-2013 Geändert: 1-6-2020	Hygiene
SN04	Transporteure von Lebendgeflügel verfügen über eine richtige Transportzulassung, die von der neuen niederländischen Behörde für Ernährung und Produktsicherheit oder einer offiziellen Stelle im Herkunftsland ausgestellt wurde.	Für niederländische Betriebe gelten die folgenden Zulassungstypen: < 8 Stunden: Zulassungstyp 1 oder > 8 Stunden: Zulassungstyp 2. Niederländische Unternehmer können den Nachweis der neuen niederländischen Behörde für Ernährung und Produktsicherheit vorzeigen. Ausländische Betriebe laut Zulassungssystem des Herkunftslandes.	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob alle anwesenden Transporteure über die richtige Zulassung verfügen.		schwer	Sperre	Zerlegungsbetrieb	nein	1-1-2013	Schutz
SN05	Fahrern fahren mit lebendem Geflügel sind im Besitz von einer Bescheinigung über die Zuständigkeit gemäß der Europäischen Transportvorschriften.	Die entsprechende EU-Verordnung ist Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004. Die genannte Bescheinigung wird in Artikel 17 Absatz 2 zitiert.	administrativ	Es muss kontrolliert werden in den Personalakten von fünf Fahrern lebendem Geflügel ob sie im Besitz der entsprechenden Bescheinigung sind. Wenn weniger als fünf Fahrer für das Unternehmen arbeiten, kontrollieren sie alle. Sind die Fahrer nicht im Schlachtbetrieb angestellt und gibt es keine Personalakte, müssen die betroffenen Fahrer selbst nach ihrer Bescheinigung gefragt werden.		schwer	sperre	Zerlegungsbetrieb	nein	1-3-2017 Geändert: 1-3-2018	Schutz

ANHANG 1.1C: IKB KIP-VORSCHRIFTEN FÜR KÜKENBRÜTEREIEN

Version: 8 / Genehmigt CCvD IKB Kip: 29.04.2020 / Starttermin: 01.06.2020

NORM	VORSCHRIFT	INTERPRETATION DER VORSCHRIFT	FORM DER KONTROLLE	INTERPRETATION DER KONTROLLE	ANTWORTMÖGLICHKEITEN			ÜBERG ESETZLICH	IN KRAFT SEIT	Hauptziel	
					JA	NEIN					NICHT KONTROLLIERT
						Beurteilung 1. Feststellung	Beurteilung 2. Feststellung				nicht zutreffend:
BA	GEBÄUDE UND EINRICHTUNG										
BA01	Es gibt eine funktionierende Alarmanlage für den gesamten Brutprozess.	Funktionierend = die Alarmanlage warnt den Teilnehmer. Das Alarmsystem muss den Teilnehmer auch warnen, wenn er nicht im Betrieb ist, sofern es nicht eine andere Person gibt, die über die zu ergreifenden Maßnahmen Bescheid weiß und die vom Alarmsystem gewarnt wird. Die Funktionstüchtigkeit wird dadurch nachgewiesen, dass der Teilnehmer die Alarmanlage mindestens einmal alle zwei Monate kontrolliert und diese Kontrolle dokumentiert.	physisch	Es muss anhand der vorhandenen Aufzeichnungen über Kontrollen der Alarmanlage kontrolliert werden, ob eine funktionierende Alarmanlage vorhanden ist. Es muss (durch Nachfragen) kontrolliert werden, wer in welcher Form gewarnt wird, wenn Alarm ausgelöst wird.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Risikobekämpfung	
BA02	Es gibt am Betriebsstandort ein funktionierendes Notstromaggregat.	Die Funktion wird dadurch nachgewiesen, dass der Teilnehmer das Notstromaggregat mindestens einmal alle zwei Monate kontrolliert und diese Kontrolle dokumentiert.	physisch	Es muss anhand der vorhandenen Aufzeichnungen über die Kontrollen des Notstromaggregats kontrolliert werden, ob es ein funktionierendes Notstromaggregat gibt.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Schutz	
BA03	Die Betriebsgebäude sind deutlich erkennbar in einen Schleusenbereich und einen Weißbereich getrennt.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die Betriebsgebäude sichtbar getrennt sind.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Hygiene	
BA04	Es gibt einen Raum, in dem Kleidung und Schuhe gewechselt und die Hände gewaschen werden können, bevor Personen den Weißbereich des Betriebsgebäudes betreten. In diesem Raum sind saubere Kleidung und Schuhe vorhanden.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob es einen Raum gibt, in dem Kleidung und Schuhe gewechselt und die Hände gewaschen werden können, bevor Personen den Weißbereich des Betriebsgebäudes betreten. Ferner muss kontrolliert werden, ob saubere Kleidung und Schuhe vorhanden sind.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Hygiene	
BA05	Der Weißbereich des Betriebsgebäudes umfasst zumindest die folgenden Räume: Vorbrutraum, Inspektionsraum, Eierumlegeraum, Schlupfraum, Kükensortierraum, Kükenversandraum.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob im Weißbereich des Betriebsgebäudes die folgenden Räume vorhanden sind: Vorbrutraum, Inspektionsraum, Eierumlegeraum, Schlupfraum, Kükensortierraum, Kükenversandraum.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Hygiene	
BA06	Es werden keine Bruteier außerhalb des Eierlagers aufbewahrt.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob alle Bruteier im vorgesehenen Lager aufbewahrt werden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Hygiene	
BA07	Der Betrieb verfügt über einen aktuellen Betriebsplan.	Auf dem Betriebsplan sind alle Räume auf dem Betriebsgelände benannt. Die Richtung(en) des Bruteier- und Kükenstroms, des Betriebsabfalls und der Kadaver, das Lager für Reinigungs- und Desinfektionsmittel der Standort von das Aggregat und die üblichen Geh- und Fahrwege sind ebenfalls eingezeichnet. Ferner sind der Lager- und Abholplatz von Betriebsabfall und Kadavern eingezeichnet.	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob es im Betrieb einen aktuellen Betriebsplan gibt, auf dem alle Räume auf dem Betriebsgelände und die Produktströme eingezeichnet sind.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013 Geändert: 13-2017	Festlegen von Basisinformationen	
BB	BETRIEBSHYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT										

BB01	Auf dem Betriebsgelände ist keine anderes Geflügel (Zier- oder Nutzgeflügel) als Eintagsküken anwesend.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob auf dem Betriebsgelände kein anderes Geflügel (Zier- oder Nutzgeflügel) als Eintagsküken anwesend ist.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Hygiene
BB02	Alle angelieferten Bruteier stammen von Lieferanten, die im Rahmen eines der Qualitätssicherungssysteme IKB-Ei, IKB-Kip oder Belplume zertifiziert sind, oder es wurde vom Systemverwalter eine Ausnahmegenehmigung erteilt. Lieferungen von nicht-IKB-anerkannten (Ur-)Großelternbetrieben ist erlaubt, falls der Bauernhof Einsicht in den Al-, Ms-, Mg- und Salmonellenstatus dieser herden hat.	Ausnahmegenehmigung gemäß Artikel 7 von "Beschreibung der Probenahmen und der Beantragung von Ausnahmegenehmigungen im Rahmen von IKB Kip" (Anhang 10 der AGB IKB Kip).	administrativ	Es muss anhand der Lieferscheine von zwei Monaten des vergangenen Jahres kontrolliert werden, ob die Lieferanten der Bruteier ein IKB Kip-, IKB Ei- oder Belplume-Zertifikat haben (oder es die Lieferung von (Ur-)Großelternbetrieben betrifft). Dies muss anhand der Teilnehmerlisten des jeweiligen Qualitätssicherungssystems kontrolliert werden. Sollte dies nicht der Fall sein, muss kontrolliert werden, ob es eine Ausnahmegenehmigung des Systemverwalters gibt.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-5-2014 1-3-2017	Kettenoptimierung
BB03	Es ist ein Putz- und Hygieneplan vorhanden, in Hinblick auf alle Aktivitäten, die auf dem Zuchthof ausgeführt werden. Ebenso eine Kontrolle der Wirksamkeit des Plans.		administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob es einen Reinigungs- und Hygieneplan mit den in der Vorschrift genannten Aspekten, und eine Kontrolle der Wirksamkeit des Plans gibt.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Hygiene
BB04	Der Reinigungs- und Hygieneplan wird nachweislich befolgt.	Dies wird zum Beispiel anhand von Aufzeichnungen im Betriebsprotokoll nachgewiesen.	administrativ	Im Betriebsprotokoll/in den Betriebsprotokollen muss kontrolliert werden, ob die im Reinigungs- und Hygieneplan beschriebenen Maßnahmen zu den im Plan genannten Zeitpunkten durchgeführt werden. Für den Abtransport von Kadavern muss dies anhand von Aufzeichnungen von 1 Monat und für die übrigen Tätigkeiten anhand von Aufzeichnungen von 1 Woche kontrolliert werden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-3-2017	Hygiene
BB06	Der Betrieb führt zu vorgegebenen Zeitpunkten Salmonellenuntersuchungen durch.	Vorgegebene Zeitpunkte: jede Schlupfhorde und jeder Schlupf. Probenahme und Analyse erfolgen gemäß Artikel 5 von Beschreibung der Probenahmen und der Beantragung von Ausnahmegenehmigungen im Rahmen von IKB Kip (Anhang 10 der AGB IKB Kip).	administrativ	Administrative Kontrolle im Betrieb: Bei 10 Herden des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob sie gemäß Anhang 10 auf Salmonellen untersucht wurden. KIPnet-Kontrolle: Für die Kontrolle bei niederländischen Betrieben gilt, dass bei der Kontrolle die mikrobiologischen Aufzeichnungen in KIPnet verwendet werden müssen. Es muss kontrolliert werden, ob laut KIPnet 10 Herden des vergangenen halben Jahres zu den richtigen Zeitpunkten auf Salmonellen untersucht wurden und ob dies gemäß Anhang 10 erfolgt ist. Sollte KIPnet nicht vollständig sein, ist in den Betriebsaufzeichnungen zu kontrollieren, ob Untersuchungen gemacht/die Bedingungen erfüllt wurden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-5-2014 01-06-2020	Lebensmittelsicherheit

BB07	Alle Besucher, die den Weißbereich eines Betriebsgebäudes betreten, müssen die Hygieneschleuse und die Betriebsdusche benutzen, <u>bevor sie den Weißbereich eines Betriebsgebäudes betreten</u> . Auch bei Verlassen des Betriebsgebäudes wird in Übereinstimmung mit dem „Hygienekonzept“ geduscht.	Der Ausgangspunkt ist: Sauber kommen und sauber gehen. Brüterei und Besucher kennen die Situation vor Ort am besten. Die tatsächliche Umsetzung von „Sauber kommen und sauber gehen“ erfolgt über das Hygienekonzept der Brüterei (bis 1. Juli 2028). Wird nicht geduscht, gelten verschärfte Umkleidevorschriften (wie Haarnetz und Mund-Nasen-Schutz). Persönliche Gegenstände dürfen nicht mit in den Weißbereich genommen werden und werden im/vor dem Umkleideraum zurückgelassen.	physisch	Es ist zu kontrollieren, ob Besucher im Weißbereich eines Betriebsgebäudes die Hygieneschleuse und eine Dusche benutzen müssen (Übergangsregelung beachten).	schwer	Sperre	Übergangsfrist noch nicht beendet	ja	1-6-2020	Hygiene
BB08	Die Hygieneschleuse umfasst eine Durchgangsschleuse mit einem separaten Ein- und Ausgang und einer baulichen Barriere zwischen dem Weiß- und dem Schwarzbereich der Hygieneschleuse.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die Hygieneschleuse den Anforderungen entspricht.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-6-2020	Hygiene
BB09	Die Hygieneschleuse verfügt über eine oder mehrere betriebsbereite Betriebsduschen, bestehend aus drei getrennten Räumen (Auskleide-, Dusch- und Ankleideraum). Die Dusche ist nach dem Duschschleusenprinzip gebaut.	Der Raum muss so beleuchtet und beheizt sein und eine solche Privatsphäre bieten, dass diese Umstände den Besucher nicht davon abhalten, die Dusche zu benutzen. Wenn die Brüterei vor dem Inkrafttreten bereits eine Dusche (auf dem Grundstück) errichtet hat, gilt eine Übergangsfrist bis 1. Juli 2028. Die Brüterei muss sodann alles ihr Mögliche unternehmen, um eine Kontamination zwischen Weiß- und Schwarzbereich der Hygieneschleuse zu verhindern.	physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die Hygieneschleuse über die entsprechenden Einrichtungen verfügt. Wenn der Betrieb bereits vor Inkrafttreten eine Dusche hatte, ist zu kontrollieren, ob das Bestmögliche unternommen wird, um eine Kontamination zu verhindern.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-6-2020	Hygiene
BB10	Der Dushraum umfasst zumindest das Folgende: - eine funktionierende Dusche mit Warmwasser, angeschlossen an das Leitungsnetz oder einen eigenen Brunnen mit geeigneter Qualität, - ausreichend Seife und/oder Shampoo, - gute Wasserableitung, u. a. darf Wasser nicht in den Aus- oder Ankleideraum gelangen.	Bei der Installation der Wasserableitung wird ein möglicher negativer Druck im Raum ausreichend berücksichtigt.	physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die erforderliche Ausstattung im Dushraum vorhanden ist.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-6-2020	Hygiene
BB11	Im Ankleideraum ist zumindest das Folgende vorhanden: - betriebseigene Kleidung - betriebseigenes Schuhwerk		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die erforderliche Ausstattung im Ankleideraum vorhanden ist.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-6-2020	Hygiene
BB12	Der Dushraum muss optisch sauber und brauchbar sein, die Brüterei verfügt über einen Legionellen-Kontrollplan und setzt diesen auch um.	Der Kontrollplan erfüllt zumindest die Anforderungen aus dem „Protokoll zur Legionellenprävention“ (siehe Website IKB Kip). Im Hinblick auf die Legionellenprävention ist u. a. ein regelmäßiger Gebrauch/ein regelmäßiges Durchspülen der Wasserleitungen und Hähne wichtig. Ob die Dusche regelmäßig benutzt wird, kann z. B. anhand des Siphons (Geruchsverschluss) beurteilt werden (darf nicht trocken sein).	physisch	Es ist zu kontrollieren, ob der Dushraum optisch sauber und brauchbar ist und ob ein Kontrollplan gemäß IKB Kip-Protokoll vorhanden ist.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-6-2020	Hygiene

BC ERHALTENE DOKUMENTATION										
BC01	Von jeder Herde, von der Bruteier stammen, werden Tierarztberichte (im Falle von Arzneimittelgebrauch) in die (digitale) Verwaltung aufgenommen.	Tierarztberichte inkl. Name des Tierarztes, Diagnose und Tierarzneimittelanwendung. Muss während der Behandlung und bis 6 Wochen nach der Behandlung übermittelt werden.	administrativ	Von 5 verschiedenen Bruteierlieferanten des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob die in der Vorschrift genannten Angaben in den (digitalen) Betriebsaufzeichnungen vermerkt sind.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Kettenoptimierung
BC02	Von jeder Herde, von der Bruteier stammen, sind die folgenden Befunde vorhanden: Newcastle Disease, Mycoplasma gallisepticum und Salmonellen.		administrativ	Von 5 verschiedenen Bruteierlieferanten des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob die folgenden Befunde vorhanden sind: Newcastle Disease, Mycoplasma gallisepticum und Salmonellen. Alle Informationen müssen vorhanden sein, um dieser Vorschrift zu entsprechen.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Kettenoptimierung
BC03	Alle Bruteier tragen einen Stempel mit dem Ländercode und einer Betriebsnummer oder eine andere national zulässige Kennzeichnung.	Wird eine andere national zulässige Kennzeichnung verwendet, muss dies in der veterinärmedizinischen Einfuhrbescheinigung angegeben sein.	physisch	Wenn möglich, muss das Vorhandensein der Stempel auf den während der Kontrolle vorhandenen ausländischen Eiern kontrolliert werden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	nein	1-1-2013 geändert: 1-3-2017 01-06-2020	Festlegen von Basisinformationen
BC04	Bruteier, die aus dem Ausland stammen, verfügen über eine veterinärmedizinische Einfuhrbescheinigung.		administrativ	Es muss von zwei Monaten des vergangenen halben Jahres kontrolliert werden, ob die veterinärmedizinische Einfuhrbescheinigung von aus dem Ausland stammenden Bruteiern vorhanden ist.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: keine ausländischen Eier	nein	1-1-2013	Prävention von Tierkrankheiten
BD EIGENE DOKUMENTATION										
BD01	In den Betriebsaufzeichnungen finden sich von jeder Bruteierpartie die folgenden Daten: - Platzierung der Bruteier in der Brüterei (welcher Vorbrutraum/welche Schlupfhorde); - Bestimmung der Eintagsküken; - Anzahl der Eintagsküken.		administrativ	Bei 5 Kükenlieferungen des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob die in der Vorschrift genannten Daten in den Betriebsaufzeichnungen zu finden sind.	mittel	schwer	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Festlegen von Basisinformationen
BE ÜBERMITTELTE DOKUMENTATION										
BE01	Die Brüterei übermittelt dem Aufzucht- oder Mastbetrieb, der die Eintagsküken erhält, für jede Herde, von der Bruteier stammen, über einen Kükenpass die folgenden Daten: - Aufstellungsdatum der Tiere im Zucht- oder Vermehrungsbetrieb; - Geburtsdatum der Eintagsküken; - Anzahl der gelieferten Hähne/Hennen oder Anzahl der Masthähnchen; - Herkunft/Typ; - Name der Brüterei; - Name des Vermehrungsbetriebes/Züchters (KIP-Nummer); - Alter der Tiere im Zucht- oder Vermehrungsbetrieb bei Einlegen der Bruteier; - Anwendung eines inaktivierten Gumboro-Impfstoffes im Zucht- oder Vermehrungsbetrieb; - Futterlieferant des Zucht- oder Vermehrungsbetriebs; - angewandte Tierarzneimittel im Zucht- oder Vermehrungsbetrieb*; - Impfung in der Brüterei ; - Verlustrate früherer Eintagskükenlieferungen, die von derselben Herde aus demselben Zucht- und Vermehrungsbetrieb stammen, und die Anzahl der Herden, auf denen dies basiert, oder Farbcodierung einschließlich Erläuterung der Farbcodierung.	* Angewandte Tierarzneimittel nur während der Produktionszeit der Bruteier, ab Beginn der Behandlung bis 6 Wochen nach Ende der Behandlung. Bei Nebenprodukten von Zuchtbetrieben brauchen die angewandten Tierarzneimittel und die Verlustrate/Farbcodierung nicht pro Herde, von der die Bruteier stammen, angegeben zu werden, sondern darf die Brüterei einen Durchschnitt aller Herden, von denen die Eintagsküken stammen, verwenden/berechnen. Die übrigen Daten müssen dem Mastbetrieb allerdings pro Herde, von der die Bruteier stammen, übermittelt werden.	administrativ	Von allen Lieferungen, die am Tag der Kontrolle stattfinden, muss kontrolliert werden, ob der Herdenpass mitgeliefert wird und ob der Kükenpass vollständig ist. Dies muss anhand von zurückgeschickten Kükenpässen kontrolliert werden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Kettenoptimierung

BE02	Die folgenden Daten werden dem Zucht- und Vermehrungsbetrieb rückgemeldet: Befruchtungs- und/oder Schlupfraten und Anzahl Nicht-Bruteier.		administrativ	Von 5 verschiedenen Bruteierlieferanten des vergangenen halben Jahres muss kontrolliert werden, ob die in der Vorschrift genannten Daten rückgemeldet wurden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Kettenoptimierung
BE03	Der Unternehmer hat positive Ergebnisse einer Untersuchung, gemäß Vorschrift BB06, schriftlich oder elektronisch an den Lieferanten oder Abnehmer der entsprechenden Bruteier und Küken, gemeldet. Sollten das Kükenwindel-Ergebnis beim Abnehmer positiv sein, wird in jedem Fall das Ergebnis der Untersuchung, gemäß der Vorschrift BB06, an den Käufer der Küken gemeldet. Die Meldung muss innerhalb von 7 Tagen nach Bekanntwerden des Ergebnisses / der Meldung gemacht werden.	BB06 umfasst die Untersuchung von Federn, Liegegebliebenem und Mekonium.	administrativ	Überprüfen Sie die Unterlagen, ob in den eben genannten Fällen das Ergebnis der Untersuchung schriftlich oder elektronisch gemeldet wurde.	mittel	schwer	Nicht zutreffend: - Keine Ergebnisse, die einer Meldung bedürfen	ja	1-3-2017	Kettenoptimierung
BF	BETRIEBSFÜHRUNG									
BF01	Eingelegte, verschmutzte oder gewaschene Bruteier sind während des gesamten Brutprozesses als gewaschene/verschmutzte Eier erkennbar, und der Herkunftsbetrieb dieser Eier ist bekannt.		physisch	Es muss kontrolliert werden, ob die vorhandenen Eingelegte, verschmutzte oder gewaschene Bruteier als solche erkennbar sind und der Herkunftsbetrieb bekannt ist.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: Keine verschmutzten/ gewaschenen Bruteier eingelegt.	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Hygiene
BF02	Bruteier werden nach Zulieferbetrieb gruppiert und erkennbar gelagert, wobei der Lieferant und der Produktionstag jederzeit bekannt sind.		administrativ	Von fünf Paletten/Containern muss anhand der Betriebsaufzeichnungen kontrolliert werden, ob die Bruteier je Zulieferbetrieb gruppiert und erkennbar gelagert werden.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013	Festlegen von Basisinformationen
BF03	Für die Lieferung an Mastbetriebe werden pro Stall Eintagsküken, die von ein und derselben Ursprungsherde stammen, verwendet, es sei denn, die geltende Voraussetzung wird erfüllt.	Voraussetzung: Die Lieferung von Eintragsküken mehrerer Vermehrungsherden (bestimmt für 1 Stall) ist erlaubt, insofern für Masthähnchenzüchter erkennbar ist, von wie vielen Elterntierherden die Masthähnchen kommen. Eine Ursprungsherde kann aus mehreren Herden bestehen.	administrativ	Von 5 Lieferungen des vergangenen halben Jahres muss in den Betriebsaufzeichnungen kontrolliert werden, ob für jeweils einen Masthähnchenstall Eintragsküken geliefert wurden, die von 1 Vermehrungsherde stammen, oder ob die Voraussetzung erfüllt wurde.	schwer	Sperre	Nicht zutreffend: keine Lieferung von Masthähnchen	ja	1-1-2013 geändert: 1-3-2017	Kettenoptimierung
BF04	Das Geflügel bekommt nur Mischfutter und Einzelfuttermittel von Futterlieferanten, die nach GMP+ zertifiziert sind.	Der Teilnehmer kann dies anhand von Futterlieferscheinen (inkl. Lieferscheine von Futterzusätzen) nachweisen. Kauft der Betrieb Futter von Feed Chain Alliance, QS (GMP- anerkannt, Deutschland), UFAS oder ISO22000 (inkl. Feed), ist dies ebenfalls in Ordnung (gleichgesetzt mit GMP+).	administrativ	Von allen Futterlieferanten des vergangenen Jahres muss anhand der Futterlieferscheine oder Futterrechnungen kontrolliert werden, ob der Einkauf/die Anlieferung von erlaubter Seite erfolgte.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-6-2020	Kettenoptimierung
TIERLEISTUNGEN UND TIERGESUNDHEIT										
BG01	Die medizinische Betreuung der Kükenbrüterei wird von einem nach GPD zertifizierten Fachtierarzt für Geflügel durchgeführt.	Für ausländische IKB Teilnehmer gilt, dass ein Vertrag mit einem Tierarzt geschlossen werden muss.	administrativ	Es muss kontrolliert werden, ob die medizinische Betreuung der Kükenbrüterei von einem nach GPD zertifizierten Fachtierarzt für Geflügel durchgeführt wird.	schwer	Sperre	Nicht möglich, trifft auf alle zu	ja	1-1-2013 Geändert: 1-4-2014 1-3-2017	Prävention von Tierkrankheiten