



Nieuwegein, 14. Mai 2020

Unser Zeichen : 2020-401-B0061  
Tel. : +31 88 9984340  
E-Mail : [info@ikbkip.nl](mailto:info@ikbkip.nl)

Betreff : Änderungen im IKB Kip-Zertifizierungssystem zum 1. Juni 2020

Aufgrund der COVID-19-Pandemie wurde ein Anhang hinzugefügt, in dem beschrieben ist, wie IKB Kip mit der Sicherheit der Teilnehmer und der Gewährleistung der Zertifizierung umgeht.

Sehr geehrte Dame, sehr geehrter Herr,

in Absprache mit dem „Centraal College van Deskundigen IKB Kip“ (CCvD) wurden einige Änderungen im IKB Kip-Zertifizierungssystem vorbereitet. Die Änderungen beziehen sich auf verschiedene Bereiche wie Lebensmittelsicherheit, Betriebshygiene und objektive Beschlussfassung.

Der IKB-Verwaltungsrat hat die Änderungen im April 2020 verabschiedet und sie treten zum 1. Juni 2020 in Kraft. Mit diesem Schreiben informieren wir Sie über die wichtigsten Aspekte. Nicht jede Änderung wird auf Ihren Betrieb zutreffen. Die Änderungen sind pro Dokument beschrieben und in den Überschriften der Absätze ist angegeben, wenn sich der Aspekt nur auf einen spezifischen Betriebstyp bezieht.

#### Allgemeine Geschäftsbedingungen - Version 17

Als Einleitung und in den Schlussbestimmungen ist der Beschluss des Verwaltungsrates formuliert. Dieser unabhängige Rat hat unter anderem die Aufgabe, Änderungen vorzunehmen. Damit werden Interessenskonflikte (oder deren Anschein) verhindert. Es erfolgt auf Empfehlung des „Centraal College van Deskundigen IKB Kip“ (CCvD), in dem alle Sektorparteien vertreten sind. Auch an anderen Stellen wurde, sofern nötig, die Zuständigkeit des Verwaltungsrates hinzugefügt.

Zudem wurde in den allgemeinen Geschäftsbedingungen die Zuständigkeit für einige Aufgaben (wie Durchführungsverordnungen und Ausnahmegenehmigungen) vom Sekretariat des PLUIMNED-Vorstands auf den unabhängigen Vorsitzenden des „Centraal College van Deskundigen IKB Kip“ (CCvD) übertragen. Auch dies erfolgte im Hinblick auf eine unabhängige Beschlussfassung und die Vermeidung von Interessenskonflikten.

#### Anhang 1.1: Vorschriften für Kükenbrütereien, Schlacht- und Zerlegungsbetriebe

Schlacht- und Zerlegungsbetriebe müssen über einen Zeitraum von einem halben Jahr mindestens 95 % IKB Kip-fähige Anlieferungen aufweisen. In Vorschrift SA02 wurde die Interpretation der Kontrolle verdeutlicht. Diese Änderung ist dazu gedacht, die Halbjahresberechnung klarer zu beschreiben. Es



ist wichtig, dass Schlachtbetriebe diese Berechnung selbst anstellen, um sich zu vergewissern, dass sie ausreichend IKB-fähige Anlieferungen haben.

Zudem wurde für Schlachtbetriebe Vorschrift SB02 verdeutlicht. Die Trennung zwischen lebenden Tieren und Endprodukten erwies sich in der Praxis als unklar. Die aktuelle Änderung vermittelt ein klareres Bild vom Ziel der Vorschrift.

Für Brütereien wurde als Vorschrift BB07 bis BB12 die Duschpflicht hinzugefügt. Für Geflügelbetriebe galt diese bereits, nun gilt sie auch für Brütereien. In der Praxis ist dies meist bereits der übliche Ablauf, aber es ist sinnvoll, dies auch in IKB Kip festzuhalten und entsprechend nachweisbar zu machen. Darüber hinaus wurde aufgrund der Einführung der Fütterung von Jungtieren in der Brütereier nun auch die Zertifizierung dieser Futtermittel (GMP+) als Vorschrift BF04 hinzugefügt.

#### Anhang 1.2: Vorschriften für Geflügelbetriebe

Für alle Geflügelbetriebe wurden Vorschriften hinzugefügt, um die Zertifizierung der Mittel besser festzulegen und eingehende Ströme zu erheben (betrifft Vorschrift A07, I18 und J37). In Vorschrift I18 und J37 ist festgehalten, dass ausschließlich (Tierarznei-)Mittel verwendet werden dürfen, die für die jeweilige Anwendung und im jeweiligen Land registriert und zugelassen sind. Neben Tierarzneimitteln betrifft dies beispielsweise Biozide. Ziel ist, die Verwendung unerwünschter und nicht zugelassener Mittel zu verhindern.

Für die Prüfung der elektrischen Anlagen in bestehenden Ställen ist auch eine NTA8220-Prüfung erlaubt. Dies wurde in der Interpretation von Vorschrift SA02 hinzugefügt.

Vorschrift F01 bezieht sich auf die Zertifizierung von Futtermitteln. Bisher galt bereits, dass Mischfutter bei nach GMP+ zertifizierten Lieferanten eingekauft werden muss. Dies gilt nun auch für den Kauf von Einzelfuttermitteln (z. B. Getreide).

In Vorschrift F18 wurden unter anderem auf Empfehlung des niederländischen Veterinärämtes (GD) die Gesamtkeimzahl und der Wert für E. coli gesenkt (auf maximal 10.000 und 1 KbE/ml). Dies trägt zu einer besseren Tiergesundheit bei.

In Vorschrift J11 wurde verdeutlicht, dass neben Einweg-Papierhandtüchern auch Baumwollhandtücher akzeptabel sind, sofern diese nach jedem Gebrauch gewaschen werden. Dies war bereits so gemeint, war in der Praxis aber unklar.

Vorschrift J18 wurde dahingehend geändert, dass Desinfektionsmittel nicht mehr in jedem Betriebsgebäude (Stall) vorgeschrieben sind, wenn im selben Betriebsgebäude auch eine Handwaschgelegenheit mit desinfizierender Seife zur Verfügung steht. Hierzu gab es aus der Praxis immer wieder Bemerkungen und Fragen. Obwohl ein Desinfektionsmittel besser ist (vor allem weil es einfacher/schneller anwendbar ist), wurde dennoch entschieden, bei diesem Aspekt eine Lockerung der Vorschrift vorzunehmen.

In Vorschrift J28 wurden die Dinge, die im Plan eingezeichnet sein müssen, erweitert und in der Interpretation der Vorschrift wurde dies genauer erklärt. Hinzugefügt wurde, dass im Plan Informationen für Einsatzkräfte wie wesentliche Einrichtungen (Zählerschrank etc.), Eingangstüren und Löschwasserbrunnen eingezeichnet sein müssen. Somit ist auch die erforderliche Objektinformationskarte vorhanden.

#### Anhang 1.3: Vorschriften für die Hauptverwaltung eines Verbundes - Konzept für Version 4

Die Vorschriften für die Hauptverwaltung eines Verbundes wurden insgesamt inhaltlich überarbeitet. Verschiedene Vorschriften wurden klarer formuliert und zur Verbesserung der Lesbarkeit wurden Überschriften eingefügt. Vorschrift A19 wurde als Ergänzung zur bereits bestehenden (unveränderten) Vorschrift A15 hinzugefügt: Neben dem Vorhandensein eines Verfahrens für die Beschwerdeabwicklung muss die Hauptverwaltung auch etwaige Beschwerden dokumentieren. Vorschrift A03, A13 und A16 wurden entfernt, die Quintessenz dieser Vorschriften wurde jedoch in andere Vorschriften eingearbeitet.

#### Anhang 5: Zulassungsbedingungen für Zertifizierungsstellen - Konzept für Version 7

Dieser Anhang beschreibt die Anforderungen für Zertifizierungsstellen. Mit den aktuellen Änderungen wurde die Aufsicht über die Zertifizierungsstellen verbessert und in einem sogenannten Integritätsprogramm festgehalten. Verschärft wurden unter anderem die Anforderungen rund um die Qualifikation von Mitarbeitern der Zertifizierungsstellen sowie vorgeschriebene Schulungen und die Anforderungen in Bezug auf die Pünktlichkeit und Richtigkeit von Kontrollen/Berichten. Im letzten Anhang zu den Zulassungsbedingungen ist zu finden, anhand welcher Leistungskennzahlen (KPI) die Zertifizierungsstellen beurteilt werden.

#### Anhang 10: Beschreibung der Probenahmen und der Beantragung von Ausnahmegenehmigungen - Konzept für Version 8

Das Wort „schriftlich“ wurde an einigen Stellen hinzugefügt, damit klar ist, dass ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung (einschließlich Begründung) immer schriftlich zu erfolgen hat (dies kann auch per E-Mail sein). Zudem wurde in Artikel 8 Absatz 4 hinzugefügt, dass ein Nachweis über die Teilnahme (Zertifikat) am Kurs „Verantwortungsvolle Geflügelverladung“ mitgeschickt werden muss.

#### **Weitere Informationen**

In den nächsten Wochen werden wir Ihnen auch einen Newsletter über die Änderungen zusenden. Auf [www.ikbkip.nl](http://www.ikbkip.nl) (unter „Zertifizierungssystem“) veröffentlichen wir die geänderten allgemeinen Geschäftsbedingungen IKB Kip und ihre Anhänge, darunter die Dokumente, in denen die oben genannten Änderungen vorgenommen wurden, sowie die neuesten Versionen.

Bitte lesen Sie sich die Änderungen und die neueste Fassung des Zertifizierungssystems sorgfältig durch. Die Änderungen können nämlich für Ihr Betriebsmanagement von Bedeutung sein und Sie sind als IKB Kip-Teilnehmer verpflichtet, die Änderungen ab 1. Juni 2020 zu befolgen. Möchten Sie die Vorschriften oder andere Teile des Zertifizierungssystems per Post erhalten? Dann teilen Sie uns dies bitte mit.

Bei Fragen zu diesem Schreiben bitte ich Sie, Kontakt mit dem IKB Kip-Team aufzunehmen (Telefonnummer: +31 88 9984340, E-Mail: [info@ikbkip.nl](mailto:info@ikbkip.nl)).

Mit freundlichen Grüßen



ir. B. M. Dellaert  
Sekretär PLUIMNED

Anhang: Corona: Änderungen der Arbeitsweise von IKB Kip (Zeichen: 2020-401-N0059)



## Corona: Änderungen der Arbeitsweise von IKB Kip

Das Coronavirus beeinflusst unser aller Alltag. Es ist wichtig, dass wir die Empfehlungen von Experten befolgen. Dabei ist auch auf die Gesundheit und Sicherheit von Ihnen als IKB Kip-Teilnehmer und anderen Besuchern in Ihrem Betrieb zu achten. Deshalb gibt es einige Änderungen in der Arbeitsweise von IKB Kip.

### 1. Kontrolle aus der Ferne

Seit 2. April werden die meisten IKB Kip-Kontrollen aus der Ferne durchgeführt, etwa die jährliche neuerliche Kontrolle. Die Arbeitsweise für andere Kontrollarten finden Sie in der Durchführungsverordnung. Diese ist auf unserer Website [www.IKBKip.de](http://www.IKBKip.de) zu finden.

### 2. Probenahme

Im Rahmen von IKB Kip werden verschiedene Proben genommen. Für jede dieser Proben wurde geprüft, welche Änderungen in der aktuellen Situation erforderlich sind:

- Für Probenahmen für das Hygienogramm, die Stalluntersuchung und die Trinkwasseruntersuchung ist die Unmöglichkeit der Durchführung aufgrund von höherer Gewalt vorgesehen. Bewahren Sie in diesem Fall den Schriftverkehr mit Ihrer HOSOWO-Stelle oder Ihrem Tierarzt gut auf, damit Sie dies bei der IKB-Kontrolle nachweisen können. Dies kann dann berücksichtigt werden.
- Die Probenahmen in Bezug auf Salmonellen werden fortgesetzt, auch wenn dies durch Dritte erfolgt. Salmonellenuntersuchungen betreffen schließlich direkt die Lebensmittelsicherheit.

Sollten Sie aufgrund der Corona-Situation auf andere Probleme stoßen, die es Ihnen verunmöglichen, die IKB Kip-Vorschriften zu erfüllen, melden Sie dies bitte unter [info@ikbkip.nl](mailto:info@ikbkip.nl).

### 3. Corona: Betriebsbesucher

Für verschiedene Tätigkeiten beauftragen Sie als Teilnehmer externe Akteure. Auch diese Besucher müssen die Empfehlungen der Experten wie das Halten von ausreichend Abstand und der Verzicht auf das Händeschütteln beachten. Sie können Ihren Besuchern wie folgt helfen:

- Wenn Sie unter Erkältungssymptomen oder Fieber leiden, geben Sie dies Ihren Besuchern bitte rechtzeitig bekannt.
- Bieten Sie ausreichend Platz für das Umziehen und Pausen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Mitarbeiter Ihres Betriebs und Besucher möglichst getrennt arbeiten.

Sorgen Sie zudem wie immer dafür, dass Besucher ihre Hände waschen und desinfizieren können sowie dass etwaige Geräte und Fahrzeuge abgespritzt werden können.

So bekommen wir Corona gemeinsam in Griff. Vielen Dank für Ihre Mithilfe.