

... denn Qualität ist Vertrauenssache!

## HERKUNFTSBESCHEINIGUNG

Die Geflügelschlachterei Borgmeier arbeitet mit ca. 110 Landwirten aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen zusammen. Alle Aufzuchtbetriebe sind QS-zertifiziert.

Die Hähnchen werden in Bodenhaltung auf guter natürlicher Einstreu gehalten. Das Futter, welches aus 60% Getreide, 20% Sojaschrot (GVO), 10% Mais und 10% Mineralstoffen besteht, beziehen die Aufzuchtbetriebe ausschließlich von deutschen gelisteten Futtermühlen (QS-zertifiziert). Jeder unserer Vertragslandwirte hat einen Betreuungsvertrag mit einem fachkundigen Tierarzt. Nur dieser darf Medikamente nach vorheriger Untersuchung und bei tatsächlicher Erkrankung der Tiere verschreiben.

Der tierhaltende Betrieb dokumentiert den Einsatz von Medikamenten im Bestandsbuch und auf dem Aufzuchtbericht. Parallel dazu werden alle Medikamentengaben in die HIT-Datenbank (staatlich) sowie die QS-Datenbank gepflegt. Darüber hinaus werden alle die Hähnchen betreffenden Daten bei der Firma Borgmeier dokumentiert.

Jeder Bestand wird von einem Amtsveterinär auf Gesundheit und Transportfähigkeit der Hähnchen untersucht.


Vor der Schlachtung prüfen die auf dem Schlachthof tätigen Amtsveterinäre die Einhaltung der Wartezeit von evtl. eingesetzten antibiotischen Wirkstoffen sowie die seitens des Aufzuchtbetriebes korrekt ausgefüllte Standarderklärung. Im kontinuierlich durchgeführten nationalen Rückstandskontrollplan konnten in den vergangenen dreizehn Jahren keine Rückstandshöchstmengenüberschreitungen festgestellt werden.

Der Transport der Hähnchen zur Schlachterei erfolgt in der Regel innerhalb einer guten Stunde. Die maximale Transportdauer (QS-zertifiziert) beträgt 2,5 Stunden.

Alle Hähnchenbestände werden mehrfach (bei Kükenlieferung, kurz vor der Schlachtung sowie durch eine Fleischprobe in der Schlachterei) auf das Freisein von Salmonellen untersucht. Diese Untersuchungen erfolgen in verschiedenen akkreditierten Laboren.

Die Borgmeier-Qualität zeichnet sich u. a. durch die tiergerechte CO<sub>2</sub>-Gasbetäubung, die spezielle Luftkühlung des Fleisches und die ständige Überwachung der Produktqualität durch unsere Qualitätssicherung aus.

Delbrück, 27.07.2017

  
i.A. Daniel Mühlenweg