



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

# Leitfaden **QS-Inspektion für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittelherstellung)**



Version: 01.01.2021  
Status: • Freigabe



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Grundlegendes .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1</b>	<b>Geltungsbereich.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2</b>	<b>Verantwortlichkeiten .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3</b>	<b>Teilnahme der Betriebe .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Allgemeine Anforderungen.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1</b>	<b>Allgemeine Systemanforderungen .....</b>	<b>5</b>
2.1.1	Betriebsdaten .....	5
2.1.2	[K.O.] Amtliche Registrierung .....	6
2.1.3	[K.O.] Ereignis- und Krisenmanagement.....	6
2.1.4	[K.O.] Rückverfolgbarkeit .....	7
2.1.5	[K.O.] Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle .....	7
2.1.6	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle.....	7
2.1.7	Lenkung fehlerhafter Produkte .....	7
2.1.8	[K.O.] Bildung von Rückstellmustern .....	8
<b>2.2</b>	<b>HACCP-Konzept .....</b>	<b>8</b>
2.2.1	[K.O.] HACCP-Konzept .....	8
2.2.2	HACCP-Team .....	8
2.2.3	Fließdiagramme.....	8
2.2.4	Gefahrenanalyse.....	9
2.2.5	Kritische Lenkungspunkte (CCP) .....	9
2.2.6	Grenzwerte für CCP.....	9
2.2.7	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP .....	9
2.2.8	Korrekturmaßnahmen für CCP .....	9
2.2.9	Verantwortlichkeiten .....	9
2.2.10	Dokumentationen .....	9
2.2.11	HACCP Verifizierung .....	9
<b>3</b>	<b>Anforderungen an die Einzelfuttermittelherstellung .....</b>	<b>10</b>
<b>3.1</b>	<b>Sachkunde.....</b>	<b>10</b>
3.1.1	Futtermittelsachkunde.....	10
<b>3.2</b>	<b>Deklaration und Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System.....</b>	<b>10</b>
3.2.1	[K.O.] Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System .....	10
<b>3.3</b>	<b>Produktion.....</b>	<b>10</b>
3.3.1	Produktspezifikation .....	10
3.3.2	[K.O.] Einsatz und Herstellung von Einzelfuttermitteln: Zulässige Listen .....	11
3.3.3	Bezug von Erzeugnissen aus pflanzlichen Ölen und Fetten .....	11
3.3.4	Einsatz von Zusatzstoffen .....	11
3.3.5	[K.O.] Ausschlussliste.....	11
3.3.6	[K.O.] Bezug von Nicht-zertifizierten Lieferanten: Gate-Keeper-Regelung .....	11
3.3.7	[K.O.] Wareneingangskontrolle.....	11
3.3.8	Lieferantenbewertung .....	12
3.3.9	Gestaltung des Betriebes .....	12
3.3.10	[K.O.] Gewährleistung der Warentrennung.....	13
3.3.11	Verarbeitungsprozesse .....	13
3.3.12	Lagerung .....	13
3.3.13	Verpackung.....	14
<b>3.4</b>	<b>Zusatzanforderungen an den Bezug von (ehemaligen) Lebensmitteln von einem Lebensmittelhersteller .....</b>	<b>14</b>
3.4.1	Qualitätsfragebogen .....	14
3.4.2	Prozessdiagramm .....	14
3.4.3	Lieferantenaudits.....	15
3.4.4	Kennzeichnung und Reinigung von Sammelbehältern .....	15



3.4.5	Transport der Rohwaren .....	16
3.4.6	Direkte Auslieferung an den Kunden .....	16
3.4.7	Auswertung der Lieferantenaudits, Qualitätsfragebögen und Prozessdiagramme .....	16
<b>3.5</b>	<b>Betriebshygiene .....</b>	<b>16</b>
3.5.1	[K.O.] Reinigung.....	16
3.5.2	[K.O.] Schädlingsmonitoring und -bekämpfung.....	17
3.5.3	Personalhygiene .....	17
<b>3.6</b>	<b>Futtermittelmonitoring .....</b>	<b>17</b>
3.6.1	Erstellung standortbezogener QS-Kontrollpläne .....	17
3.6.2	[K.O.] Einhaltung der QS-Kontrollpläne .....	18
3.6.3	Probenahme.....	18
3.6.4	Analyse durch QS-anerkannte Labore.....	18
3.6.5	Futtermittelmonitoring: Dateneingabe.....	18
3.6.6	Gate-Keeper-Regelung: Dateneingabe.....	19
3.6.7	[K.O.] Freigabepfung: Umsetzung.....	19
3.6.8	Freigabepfung: Dateneingabe.....	19
3.6.9	[K.O.] Zusatzkontrollpläne: Umsetzung .....	19
3.6.10	Zusatzkontrollpläne: Dateneingabe .....	19
3.6.11	[K.O.] Ad-hoc Monitoringpläne: Umsetzung .....	19
3.6.12	Ad-hoc Monitoringpläne: Dateneingabe .....	20
<b>4</b>	<b>Anforderungen an den Handel.....</b>	<b>20</b>
<b>4.1</b>	<b>Beschaffungsangaben.....</b>	<b>20</b>
4.1.1	Beschreibung der Futtermittel .....	20
<b>4.2</b>	<b>Deklaration und Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System.....</b>	<b>20</b>
4.2.1	[K.O.] Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System .....	21
<b>4.3</b>	<b>Anforderungen an Lagerstätten .....</b>	<b>21</b>
4.3.1	[K.O.] Lagermanagement .....	21
<b>4.4</b>	<b>Futtermittelmonitoring .....</b>	<b>22</b>
4.4.1	[K.O.] Erstellung und Einhaltung QS-Kontrollplan .....	22
4.4.2	Probenahme.....	22
4.4.3	Futtermittelmonitoring: Dateneingabe und Analyse durch QS-anerkannte Labore .....	22
<b>5</b>	<b>Anforderungen an den Straßentransport.....</b>	<b>23</b>
<b>5.1</b>	<b>Verfahrensbeschreibungen .....</b>	<b>23</b>
5.1.1	Festlegung eines Verfahrens für den Transport .....	23
<b>5.2</b>	<b>Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit beim Straßentransport .....</b>	<b>23</b>
5.2.1	Eindeutige Kennzeichnung der Laderäume .....	23
5.2.2	Dokumentation der Fahrten .....	23
<b>5.3</b>	<b>Ermittlung und Einhaltung der Reinigungsmaßnahmen .....</b>	<b>23</b>
5.3.1	[K.O.] Ermittlung und Einhaltung der erforderlichen Reinigungsmaßnahmen .....	23
<b>5.4</b>	<b>Bauftragung von Transportdienstleistern .....</b>	<b>24</b>
5.4.1	Transport loser Ware.....	24
<b>I.</b>	 <b>VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ .....</b>	<b>25</b>
<b>6</b>	<b>Definitionen .....</b>	<b>25</b>
<b>6.1</b>	<b>Zeichenerklärung.....</b>	<b>25</b>
<b>6.2</b>	<b>Abkürzungsverzeichnis.....</b>	<b>25</b>
<b>6.3</b>	<b>Begriffe und Definitionen.....</b>	<b>25</b>
	<b>Revisionsinformation Version 01.01.2021 .....</b>	<b>27</b>



# 1 Grundlegendes

Grundlegendes zum QS-System wie Organisation, Teilnahmebedingungen, Zeichennutzung und Sanktionsverfahren finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

## 1.1 Geltungsbereich

- Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittelherstellung)

Jeder Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln kann am QS-System teilnehmen.

### Definition Kleinsterzeuger:

Kleinsterzeuger im Sinne dieses Leitfadens sind branchenübergreifend diejenigen Hersteller, deren Produktionsmenge an Einzelfuttermitteln 1.000 Tonnen bezogen auf die Trockenmasse pro Jahr nicht übersteigt.

Viele Lebensmittelhersteller stellen als Hauptprodukt Lebensmittel und als Neben- oder Koppelprodukt Futtermittel her. Diese Hersteller sind ebenfalls Teil der Futtermittelkette und zertifizierungspflichtig als Futtermittelhersteller.

Die Anforderungen an die Futtermittel dürfen dabei in das unternehmensinterne Qualitätssicherungs- und HACCP-System integriert werden. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die belegen, dass die Anforderungen erfüllt werden, können verwendet werden.

## 1.2 Verantwortlichkeiten

Der Kleinsterzeuger ist verantwortlich für

- die Einhaltung der Anforderungen,
- die vollständige und korrekte Dokumentation,
- die Eigenkontrolle,
- die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- sowie die korrekte Kennzeichnung der Produkte.

Die QS-Kriterien orientieren sich an den Vorgaben zur guten fachlichen Praxis. Der Kleinsterzeuger muss die Anforderungen im QS-System jederzeit einhalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen jederzeit nachweisen können. Er muss sicherstellen, dass neben den Anforderungen dieses Leitfadens und der übrigen mitgeltenden QS-Anforderungen (z.B. **Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung, Leitfaden Futtermittelmonitoring**) die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden, und zwar sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch in dem Land, in dem sie vom Systempartner auf den Markt gebracht werden.

## 1.3 Teilnahme der Betriebe

Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln beauftragen eine von QS zugelassene Zertifizierungsstelle mit der Durchführung einer unabhängigen Kontrolle nach den Vorgaben dieses Leitfadens.

Der Zertifizierungsstelle obliegen dabei besondere Aufgaben und Pflichten. Die Zertifizierungsstelle

- ist direkter Ansprechpartner für die Unternehmen,
- bindet die Unternehmen über Teilnahmeerklärungen in das QS-System ein,
- organisiert u. a. die Anmeldung, Stammdatenpflege und die Teilnahme am Futtermittelmonitoring durch Einrichtung eines Datenbankzugangs für den Einzelfuttermittelhersteller zur Eingabe der Probebegleitdaten.
- nimmt die Inspektion des Unternehmens nach der Checkliste QS-Inspektion für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln vor.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### Schritt 1: Teilnahmeerklärung

Das Unternehmen reicht bei der von ihm beauftragten QS-zugelassenen Zertifizierungsstelle eine verbindliche Teilnahme- und Vollmachtserklärung ein, dass er eine Qualitätslenkung entsprechend QS-Leitfaden einführen und prüfen lassen wird.

⇒ Die Mustervorlage *Teilnahme- und Vollmachtserklärung des Kleinsterzeugers* ist auf der QS-Website ([www.q-s.de](http://www.q-s.de)) veröffentlicht.

Die allgemeinen Anforderungen einschließlich dieses Leitfadens sind dabei von der Zertifizierungsstelle dem Unternehmen mitzuteilen.

### Schritt 2: Anmeldung durch die Zertifizierungsstelle

Die Zertifizierungsstelle meldet das Unternehmen bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH durch Eingabe in die QS-Datenbank ([www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)) an.

### Schritt 3: Audit

Nach Durchführung der Inspektion beim Unternehmen muss der Auditbericht in die Datenbank eingegeben und freigegeben werden.

### Schritt 4: Lieferberechtigung und Zulassung

Wird eine bestandene Inspektion in der Datenbank hinterlegt, erhält der Standort die Lieferberechtigung für den Zeitraum der Gültigkeit der Inspektion. Die Zertifizierungsstelle kann dem Unternehmen dann eine Bestätigung über die erfolgreiche Inspektion ausstellen.

⇒ Die *Musterbestätigung* ist in der Anlage 8.3 *Musterzertifikate und -bestätigungen* des Leitfadens Zertifizierung veröffentlicht.

Für die Unternehmen entsteht ein QS-Systemgebühr, welche über die Zertifizierungsstelle abgerechnet wird.

## 2 Allgemeine Anforderungen

### 2.1 Allgemeine Systemanforderungen

#### 2.1.1 Betriebsdaten

Vom Unternehmen ist eine Betriebsübersicht zu erstellen. Die Zertifizierungsstelle pflegt diese Stammdaten in der QS-Datenbank ein. Es müssen mindestens folgende Informationen in der Betriebsübersicht sowie der QS-Datenbank hinterlegt sein:

- Firmenname
- Adresse des Unternehmens
- gesetzlicher Vertreter
- Telefonnummer, E-Mail-Adresse
- QS-Identifikationsnummer (QS-ID)
- Kontaktdaten des Krisenmanagers

Es können vorhandene Dokumentationen genutzt werden (z.B. QM oder HACCP). Die Betriebsübersicht verbleibt auf dem Betrieb.

Die Stammdaten sind vom Unternehmen und der Zertifizierungsstelle stets aktuell zu halten. Änderungen sind der Zertifizierungsstelle unverzüglich mitzuteilen.

Bei Kleinsterzeugern von Einzelfuttermitteln müssen alle als QS-Ware hergestellten Futtermittel aktuell in der QS-Datenbank unter „Produktsortiment“ hinterlegt sein. Bei Änderungen (z.B. Ergänzung einer neuen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Produktgruppe) muss dies der Zertifizierungsstelle mitgeteilt werden. Die Zertifizierungsstelle pflegt das Produktsortiment.

 Betriebsübersicht

### 2.1.2 [K.O.] Amtliche Registrierung

Laut **VO (EG) Nr. 183/2005** muss jeder Einzelfuttermittelhersteller behördlich registriert sein.

Die Unternehmen müssen die behördliche Registrierung (nach **Art. 9 der VO (EG) Nr. 183/2005**) nachweisen können. Die Registrierung erfolgt bei der Überwachungsbehörde, in deren Verantwortungsbereich das Unternehmen fällt. Für Tätigkeiten, die aufgrund von anderen futtermittelrechtlichen Anforderungen eine weitere Zulassung benötigen, ist diese Zulassung ebenfalls nachzuweisen.

 Belege über amtliche Registrierung und ggf. Zulassung

**Hinweis:** Die Arbeitshilfe *Registrierung und Zulassung von Futtermittelunternehmen* enthält Informationen dazu.

### 2.1.3 [K.O.] Ereignis- und Krisenmanagement

QS hat ein umfassendes Krisenmanagement aufgebaut, das die Systempartner im Ereignis- und Krisenfall aktiv unterstützt. Die Systempartner müssen QS und – sofern eine rechtliche Verpflichtung besteht – die zuständigen Behörden unverzüglich über kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren, sofern diese für das QS-System relevant sind.

Kritische Ereignisse sind Vorkommnisse, die eine Gefahr für Mensch, Tier, Umwelt, Vermögenswert oder das QS-System im Ganzen darstellen oder zu einer Gefahr für diese werden können. Insbesondere in Fällen, in denen

- Abweichungen im Warenbezug, in der Produktion oder Vermarktung auftreten, die die Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit gefährden können,
- Ermittlungsverfahren wegen des Verstoßes gegen Vorschriften zur Sicherstellung der Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit eingeleitet werden oder
- Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste zu Fragen der Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden,

müssen die Systempartner QS informieren.

Jeder Systempartner muss auf ein Ereignisfallblatt zugreifen können, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem muss jeder Systempartner einen Krisenmanager benennen, der jederzeit erreichbar ist.

Ein Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen muss definiert und eingeführt sein sowie regelmäßig einmal pro Jahr (ca. alle 12 Monate) verifiziert werden. Das Verfahren muss mindestens die folgenden Punkte umfassen:

- Aufstellung Krisenstab
- Notrufliste
- Verfahren zum Produktrückruf und zur Produktrücknahme
- Kommunikationsplan
- Kundeninformation

 Ereignisfallblatt, Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



#### 2.1.4 [K.O.] Rückverfolgbarkeit

Jedes Unternehmen muss Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit einrichten (siehe **VO (EG) Nr. 178/2002**), die sicherstellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen, wenn sie angefordert wurden. Die folgenden Informationen zu Kunden und Lieferanten (einen Schritt vorwärts und einen Schritt zurück) müssen elektronisch aufbereitet übermittelt werden (z.B. per Excel-Tabelle oder anderer üblicher Datenformate).

- Name, Anschrift und Telefonnummer
- QS-ID bzw. Standortnummer (sofern es sich um QS-Systempartner handelt)
- Art und Menge der gelieferten Produkte
- Lieferdatum
- Chargen-, Partie- oder Losnummer (soweit gebildet), die die Feststellung des Ursprungs der Futtermittel gewährleistet.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit müssen so gestaltet werden, dass die notwendigen Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind.

Um die Funktionalität der Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit intern zu verifizieren muss das Unternehmen jährlich einen Rückverfolgbarkeitstest durchführen. Die Durchführung des Tests und die Ergebnisse sind zu dokumentieren.

**Hinweis:** QS hat eine Arbeitshilfe erstellt, die die Unternehmen zur elektronischen Übermittlung der Kunden- und Lieferantendaten nutzen können. Die Tabelle ist auf der QS-Website ([www.q-s.de](http://www.q-s.de)) unter *Dokumente, Futtermittelunternehmen, Kleinsterzeuger als Arbeitshilfe Futtermittelwirtschaft Ereignismanagement (Informationen zu Kunden und Lieferanten)* veröffentlicht.

#### 2.1.5 [K.O.] Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle

Die Einhaltung der Anforderungen ist über eine qualifizierte Eigenkontrolle zu überprüfen und mindestens einmal jährlich anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Dies kann die Plausibilität verbessern und den organisatorischen Aufwand bei der unabhängigen Kontrolle minimieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die gewährleisten, dass die QS-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können sowohl durch elektronische Datenerfassung als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden.

Dokumentationen der im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchgeführten internen Kontrollen müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind – im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht gegenüber Dritten mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

**Hinweis:** Es kann die „Checkliste QS-Inspektion für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittel)“ verwendet werden.

 Eigenkontrolle

#### 2.1.6 Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle

Die bei der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen sind so schnell wie möglich zu beseitigen. Dazu müssen Korrekturmaßnahmen einschließlich Umsetzungsfristen festgelegt werden.

 Eigenkontrolle

#### 2.1.7 Lenkung fehlerhafter Produkte

Der Kleinsterzeuger muss sicherstellen, dass ein Produkt, das die Anforderungen dieses Leitfadens oder gesetzlicher Vorgaben nicht erfüllt, gekennzeichnet und gelenkt wird. Dadurch muss unbeabsichtigter Gebrauch oder eine Auslieferung verhindert werden. Die Lenkungsmaßnahmen und zugehörige



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Verantwortlichkeiten und Befugnisse für den Umgang mit fehlerhaften Produkten müssen in einem dokumentierten Verfahren festgelegt sein.

Im Falle abweichender Futtermittel muss das Unternehmen eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen ergreifen:

- Beseitigung des festgestellten Fehlers
- Ausschluss, Sperrung, Rückgabe oder Aussetzung der Bereitstellung von Produkten (dies beinhaltet z.B. falls erforderlich die fachgerechte Entsorgung des Futtermittels),
- Benachrichtigung der Kunden und
- gegebenenfalls Einholung und Einhaltung einer Genehmigung durch die zuständige Behörde, im Zuge derer der Gebrauch, die Freigabe oder Annahme gestattet wird.

Dokumentationen über die Art des Fehlers und die ergriffenen Folgemaßnahmen und Genehmigungen müssen geführt werden.



Arbeitsanweisung und Aufzeichnungen zum Umgang mit fehlerhaften Produkten

### 2.1.8 [K.O.] Bildung von Rückstellmustern

Zusätzlich zu den Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 18 der **VO (EG) Nr. 178/2002** müssen Futtermittelunternehmen die speziellen Anforderungen gemäß Anhang II Abschnitt Qualitätskontrolle der Futtermittelhygieneverordnung (**VO (EG) Nr. 183/2005**) erfüllen. Für die hergestellten bzw. gehandelten Futtermittel müssen Kleinsterzeuger ein Verfahren zur Entnahme von Rückstellmustern schriftlich festlegen. Neben den gesetzlichen Bestimmungen an die Bildung von Rückstellmustern sind für QS mindestens Rückstellmuster von allen als QS-Ware in Verkehr gebrachten Futtermitteln aufzubewahren.

Die Rückstellmuster müssen während eines Zeitraums bereitgehalten werden, der dem Verwendungszweck und der Produkthaltbarkeit des Futtermittels angemessen ist.



Verfahrensanleitung zur Bildung von Rückstellmustern

## 2.2 HACCP-Konzept

### 2.2.1 [K.O.] HACCP-Konzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der Futtermittelsicherheit ein System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (Codex Alimentarius) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten.

**Hinweis:** Zur Erarbeitung und Etablierung eines unternehmensspezifischen HACCP-Konzeptes kann die Arbeitshilfe „HACCP-Handbuch Futtermittelwirtschaft“ verwendet werden. Diese ist unter [www.g-s.de](http://www.g-s.de) (Dokumente, Futtermittelwirtschaft) veröffentlicht.

### 2.2.2 HACCP-Team

Die oberste Leitung muss ein HACCP-Team für die Einführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Konzepts benennen. Es muss dargestellt werden, dass das HACCP-Team über ausreichende Erfahrungen aus den einzelnen Bereichen des Unternehmens verfügt.

Bei mehreren HACCP-Teams muss ein Koordinator bestimmt werden, der die Verantwortung für die systematische Arbeit der HACCP-Teams trägt.

### 2.2.3 Fließdiagramme

In Fließdiagrammen muss jeder Prozess-, Herstellungs- und Verarbeitungsschritt einzeln aufgeführt werden, so dass sie eine schematische Darstellung des gesamten (Produktions-) Prozesses enthalten.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Fließdiagramme können in einen Hauptprozess und mehrere Teilprozesse aufgeteilt werden. Die Erstellung eines Hauptprozesses kann sinnvoll sein, wenn der Prozess aufgrund zahlreicher Teilprozessschritte komplex ist oder wenn es viele ein- und ausgehende Produktströme gibt.

#### **2.2.4 Gefahrenanalyse**

Das HACCP-Konzept muss auf der Ermittlung von Gefahren beruhen, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

#### **2.2.5 Kritische Lenkungspunkte (CCP)**

Es müssen kritische Lenkungspunkte auf der (den) Prozessstufe(n) bestimmt werden, auf der (denen) eine Lenkung notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

#### **2.2.6 Grenzwerte für CCP**

Es müssen Grenzwerte für diese kritischen Lenkungspunkte festgelegt werden, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Risiken zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

#### **2.2.7 Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP**

Es müssen effiziente Verfahren zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte festgelegt und durchgeführt werden. Außerdem müssen Verifizierungsverfahren festgelegt werden, um festzustellen, ob die in den HACCP-Grundsätzen genannten Maßnahmen vollständig und wirksam funktionieren. Die Verfahren müssen gemäß CCP-Plan angewandt werden.

#### **2.2.8 Korrekturmaßnahmen für CCP**

Korrekturmaßnahmen müssen festgelegt werden für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht unter Kontrolle ist.

#### **2.2.9 Verantwortlichkeiten**

Die Verantwortlichkeiten müssen in einem Organigramm beschrieben sein.

#### **2.2.10 Dokumentationen**

Es müssen Dokumentationen erstellt werden, die der Art und Größe des Futtermittel-unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die im HACCP-Konzept genannten Maßnahmen angewendet werden.

#### **2.2.11 HACCP Verifizierung**

Einmal jährlich ist das HACCP-Konzept auf seine Umsetzung zu überprüfen (verifizieren). Wenn Veränderungen in einem Erzeugnis, einem Herstellungsprozess oder einer Erzeugungs-, Verarbeitungs-, Lagerungs- oder Vertriebsstufe vorgenommen werden, die HACCP-relevant sind, muss das Unternehmen das HACCP-Konzept überprüfen und ggf. ändern.

 z.B. HACCP-Handbuch, Organigramm, Prozessdiagramme, Nachweisformulare der Überwachung von CCPs, Qualifikationsnachweise der Mitglieder des HACCP-Teams



## 3 Anforderungen an die Einzelfuttermittelherstellung

### 3.1 Sachkunde

#### 3.1.1 Futtermittelsachkunde

Die Benennung von Verantwortlichen für den Einzelfuttermittelbereich sowie Kenntnisse im Futtermittelbereich sind erforderlich. Dies impliziert u. a., dass Nachschlagewerke wie das Futtermittelgesetz sowie Verordnungen und die **QS-Liste der Einzelfuttermittel** im Unternehmen bekannt sein müssen und darauf zugegriffen werden kann.

### 3.2 Deklaration und Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System

Futtermittel müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben deklariert werden. Neben den allgemeinen Kennzeichnungsanforderungen (siehe VO (EG) 767/2009) können zusätzliche Angaben erforderlich sein. So muss bei Fettsäuren aus der chemischen Raffination, Fettsäuredestillaten aus der physikalischen Raffination und Pflanzenglycerin deklariert werden, dass sie für Futtermittelzwecke bestimmt sind (siehe auch **VO (EG) Nr. 225/2012**). Die Überprüfung der korrekten Umsetzung der Anforderungen an die Deklaration obliegt den zuständigen Überwachungsbehörden.

Neben den gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung und Deklaration müssen Futtermittel aus dem QS-System eindeutig als QS-Ware gekennzeichnet werden.

#### 3.2.1 **[K.O.] Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System**

QS-Ware, die von einem Systempartner wird, muss eindeutig als QS-Ware gekennzeichnet sein. Diese Verpflichtung entfällt nur, wenn das Unternehmen einzelne Futtermittel aus dem Geltungsbereich der Zertifizierung ausgeschlossen hat. Hierfür muss bei loser Ware die Kennzeichnung artikelbezogen auf dem Warenbegleitpapier erfolgen. Bei Sackware/verpackter Ware sollte die QS-Kennzeichnung auf dem Sackanhänger erfolgen. Alternativ kann die QS-Kennzeichnung bei Sackware auch artikelbezogen auf den Warenbegleitpapieren erfolgen. Es muss dann jedoch sichergestellt sein, dass ein eindeutiger Bezug zwischen den ausgelieferten Säcken und den Warenbegleitpapieren möglich ist (z.B. durch Übertragung der Kennnummer der Partie jedes einzelnen Sackes auf die Warenbegleitpapiere).

Kleinsterzeuger dürfen das QS-Prüfzeichen nicht nutzen, da sie keinen Zeichennutzungsvertrag besitzen. Daher kann die eindeutige Kennzeichnung der QS-Ware z.B. durch Aufdruck der QS-Identifikations- oder QS-Standortnummer erfolgen. Es dürfen nur Futtermittel als QS-Ware gekennzeichnet werden, in den derzeitigen Geltungsbereich (**QS-Liste der Einzelfuttermittel**) fallen.

Verliert ein Unternehmensstandort seine QS-Lieferberechtigung, darf die Ware nicht mehr als QS-Ware gekennzeichnet werden.



z.B. Warenbegleitpapiere

**Hinweis:** Beispiele für die Kennzeichnung als QS-Ware finden Sie in der Arbeitshilfe Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System.

### 3.3 Produktion

#### 3.3.1 Produktspezifikation

Die Unternehmen müssen ihre Einzelfuttermittel beschreiben, um die Konformität der hergestellten Produkte mit den eigenen Anforderungen des Herstellers beurteilen zu können. Diese Produktspezifikationen können auch aus Verweisen auf andere Dokumentationen bestehen, soweit alle erforderlichen Angaben enthalten sind (z.B. Produktdatenblatt).



Produktspezifikationen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### 3.3.2 [K.O.] Einsatz und Herstellung von Einzelfuttermitteln: Zulässige Listen

Es dürfen nur Einzelfuttermittel/Futtermittelausgangserzeugnisse eingesetzt werden, die in der **QS-Liste der Einzelfuttermittel** oder den entsprechenden Listen anerkannter Standardgeber aufgeführt sind.

Einzelfuttermittel, die von Kleinsterzeugern für die Verwendung im QS-System hergestellt werden, müssen in der **QS-Liste der Einzelfuttermittel** aufgeführt sein.

⇒ Anlage 9.5 QS-Liste der Einzelfuttermittel

### 3.3.3 Bezug von Erzeugnissen aus pflanzlichen Ölen und Fetten

Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und Fetten gemäß der Definition **VO (EU) 2015/1905** dürfen im QS-System nur als *Futtermittel* bezogen werden. Hierzu muss dem Lieferanten der beabsichtigte Verwendungszweck als/ in einem Futtermittel schriftlich mitgeteilt und dies kontraktlich festgelegt werden. Zulässige Kontrakte für den internationalen Handel sind FOSFA, GROFOR oder NOFOTA.

⇒ Anlage 9.7 Bezug von Erzeugnissen aus pflanzlichen Ölen und Fetten Leitfaden Futtermittelwirtschaft

### 3.3.4 Einsatz von Zusatzstoffen

Es dürfen nur Zusatzstoffe verarbeitet werden, die nach der **VO (EG) Nr. 1831/2003** für die Tierernährung eine Zulassung haben.

*Hinweis: Futtermittelzusatzstoffe müssen auch als solche deklariert sein.*

### 3.3.5 [K.O.] Ausschlussliste

Erzeugnisse, die einem gesetzlichen Verfütterungsverbot unterliegen oder auf der **QS-Ausschlussliste** genannt sind, dürfen im QS-System nicht hergestellt und verwendet werden.

⇒ Anlage 9.4 Ausschlussliste Leitfaden Futtermittelwirtschaft

### 3.3.6 [K.O.] Bezug von Nicht-zertifizierten Lieferanten: Gate-Keeper-Regelung

Wenn ein Kleinsterzeuger Futtermittel zur Futtermittelherstellung von einem nicht zertifizierten Lieferanten beziehen will, muss er für diesen als Gate-Keeper auftreten und die Anforderungen gemäß **Anlage 9.2 Gate-Keeper-Regelung** Leitfaden Futtermittelwirtschaft umsetzen. Neben dem Monitoring gehören hierzu auch die Lieferantenbewertung für jeden nicht-zertifizierten Lieferanten sowie die Anforderungen an den Transport und die Zwischenlagerung der Futtermittel vom Lieferanten zum Gate-Keeper.

Sämtliche Rohstoffe und Lieferanten, für die ein QS-zertifiziertes Unternehmen als Gate-Keeper auftritt, sind spätestens ab Lieferbeginn in der QS-Datenbank zu hinterlegen und stets aktuell zu halten.

Folgende Angaben werden benötigt:

- Futtermittelbezeichnung
- Name des Lieferanten (nicht zertifizierter Hersteller oder Händler)
- Beginn des Bezugs (Datum der ersten Lieferung oder Vertragsbeginn)
- Ende des Bezugs (Datum der letzten Lieferung oder Vertragsende)

*Hinweis: Ausgenommen von der Gate-Keeper-Regelung sind Unternehmen, die gemäß Kapitel 3.5 dieses Leitfadens ehemalige Lebensmittel von Lebensmittelherstellern beziehen und zur Verfütterung aufbereiten.*

### 3.3.7 [K.O.] Wareneingangskontrolle

Das Unternehmen muss Verfahren festlegen, um sicherzustellen, dass mit eingekauften Produkten, die für die Futtermittelherstellung relevant sind, die spezifizierten Anforderungen zur Erreichung der Qualität erfüllt werden können.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Es müssen intern festgelegte Beschreibungen der Rohwaren vorliegen. Diese Beschreibungen müssen, die für das jeweilige Produkt relevanten Merkmale enthalten, vor allem die im Wareneingang zu prüfenden Parameter (z.B. Feuchtigkeit und Besatz beim Getreide).

Bei der Entgegennahme der Rohwaren muss das Unternehmen eine Eingangsprüfung durchführen. Dabei muss überprüft werden, ob die Erzeugnisse den internen Beschreibungen entsprechen.

Rohwaren, die als Futtermittel geliefert werden, müssen als QS-Ware bzw. Ware eines anerkannten Standards bezogen werden und dürfen nur über Hersteller bzw. Händler bezogen werden, die zum Zeitpunkt der Lieferung QS-lieferberechtigt sind (ausgenommen: landwirtschaftliche Primärprodukte). Wenn Futtermittel über Speditionen oder Lagerhalter geliefert werden, ist das beauftragende Unternehmen für die Überprüfung der Lieferberechtigung verantwortlich.

Lieferanten, die landwirtschaftliche Primärprodukte (Knollen, Wurzeln, Getreide, Ölsaaten etc.) als Rohware für die Lebensmittelherstellung liefern, unterliegen keiner Zertifizierungspflicht. Mögliche Einflüsse der landwirtschaftlichen Primärprodukte auf die Sicherheit der daraus hergestellten Futtermittel müssen im HACCP-Konzept berücksichtigt werden (z.B. Konzentrierung bestimmter unerwünschter Stoffe in Einzelfuttermitteln durch belastete Primärprodukte).

Darüber hinaus müssen Vorgaben vorhanden und umgesetzt sein, mit denen der anliefernde Transporteur überprüft wird, unabhängig davon, wer diesen beauftragt hat. Dabei ist vor allem auf die Durchführung erforderlicher Reinigungsverfahren in Abhängigkeit der Frachtreihenfolge bei loser Ware zu achten sowie darauf, dass durch Verschmutzungen der Außenseite des Transportmittels kein Risiko für die Futtermittel besteht.

Entsprechen die Rohwaren oder der Transport nicht den internen Vorgaben, darf die Ware nicht zur Verwendung im QS-System angenommen werden.

 z.B. Rohwarenbeschreibungen, Vorgaben zur Eingangsprüfung

**Hinweis:** *Beim Bezug landwirtschaftlicher Primärprodukte, die direkt vom Landwirt bezogen und von ihm mit eigenen Fahrzeugen angeliefert werden, unterliegt der Landwirt keiner Zertifizierungspflicht für den Transport. Dennoch wird den Futtermittelherstellern empfohlen, z.B. Anforderungen an die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter zu stellen und zu überprüfen.*

### **3.3.8 Lieferantenbewertung**

Das Unternehmen muss alle für die Futtermittelsicherheit relevanten Lieferanten auf Grund von deren Fähigkeit, Produkte und Dienstleistungen entsprechend der Anforderungen des Unternehmens und dieses Leitfadens zu liefern, beurteilen und auswählen.

Das Unternehmen muss ein System zur Auswahl und Beurteilung seiner Lieferanten festlegen (Verfahrensbeschreibung) und das System bei der Auswahl und Bewertung seiner Lieferanten anwenden. Dabei muss es über aktuelle Listen von Lieferanten von Produkten und Dienstleistungen verfügen, die für die Realisierung der Anforderungen dieses Leitfadens wichtig sind.

 Lieferantenbewertungen

### **3.3.9 Gestaltung des Betriebes**

Das Unternehmen muss sämtliche Vorkehrungen treffen, um eine Verunreinigung, Kreuzkontamination und Beeinträchtigung der Sicherheit und Qualität der Futtermittel und jegliche falsche Verwendung oder Verwechslung zu vermeiden. Dies betrifft sowohl die Produktionsanlagen als auch die Lager.

 z.B. Kontaminationsmatrix



### 3.3.10 [K.O.] Gewährleistung der Warentrennung

In den Produktionsanlagen des Unternehmens muss strikt und vollständig, räumlich und organisatorisch (z.B. durch Kennzeichnung) zwischen Lebens-/Futtermitteln und davon fremdem Material getrennt werden. Ist eine vollständige räumliche Trennung nicht möglich, muss belegt werden, dass dies die Futtermittel nicht negativ beeinflusst (HACCP).

Produkte, die zu 100 % identisch und unverändert gleichzeitig sowohl als Lebens- oder Futtermittel als auch für andere Zwecke (z.B. technische Zwecke) verwendet werden können, sind von dieser Vorschrift der Warentrennung ausgenommen.

Es ist dem Unternehmen gestattet, auch Nicht-QS-Futtermittel herzustellen. Das Unternehmen muss jedoch Waren für das QS-System von Waren, die nicht für das QS-System bestimmt sind, trennen. Eine Verwechslung der Produkte und dadurch eine Lieferung von Nicht-QS-Futtermitteln in das QS-System muss ausgeschlossen werden.

Nebenerzeugnisse des Produktionsprozesses, die für den Lebens- und Futtermittelbereich nicht geeignet sind (z.B. Abfälle/Reststoffe wie Getreidestäube und Siebrückstände außer Kleinkorn/Bruch), dürfen dem Futtermittel nicht wieder hinzugefügt werden und müssen entsorgt werden. Der Umgang mit und der weitere Verbleib dieser Erzeugnisse muss gelenkt und dokumentiert werden.

### 3.3.11 Verarbeitungsprozesse

Bei Verarbeitungsprozessen (z.B. Trocknung, Zugabe von Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen) muss überprüft werden, dass die Prozesse die Qualität des Futtermittels nicht vermindern, z.B. Anreicherung von toxischen Stoffen wie Dioxine und dioxinähnliche PCB durch direkte Trocknung.

Wenn bei der Produktion technologische Zusätze (Verarbeitungshilfsstoffe) verwendet werden, müssen diese aus dem Produkt vollständig oder so weit entfernt werden, dass Rückstände oder Umwandlungsprodukte nur in technisch unvermeidbaren Resten vorhanden sind, die keine Gefahr für die Gesundheit der Tiere darstellen.

### 3.3.12 Lagerung

Die Futtermittel müssen bis zur Auslieferung in eindeutig festgelegten Lagersilos oder Lagerräumen gelagert werden. Eine Vermeidung von Kreuzkontaminationen oder Vermischungen in Silos und Lagerräumen muss ausgeschlossen werden. Um Qualitätsminderungen rechtzeitig zu erkennen, muss der Zustand der eingelagerten Produkte in angemessenen zeitlichen Abständen beurteilt werden (z.B. Feuchtigkeitsmessungen, Temperaturüberwachung bei Lagerung). Diese Kontrollen müssen dokumentiert werden. Sofern möglich, muss das Prinzip „First in First out“ angewendet werden.

Silos müssen so häufig wie möglich geleert werden und Siloleermeldungen aufgezeichnet werden, um eine Futtermittelpartie so weit wie möglich eingrenzen zu können.

Bei flachen Lagern muss dafür gesorgt werden, dass Schlamm, Schnee und andere potenzielle Verunreinigungen, die von Fahrzeugen mitgeführt werden, die gelagerten Rohstoffe und Futtermittel nicht beeinträchtigen.

Soweit möglich sollte die Lagerung auf Freiflächen vermieden werden. Kurzfristig auf Freiflächen gelagertes Erntegut muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Das Unternehmen muss eine Verfahrensbeschreibung für die Lagerkontrollen der Futtermittel erstellen und die Kontrollen entsprechend dieser festgelegten Verfahren durchführen.

 Reinigungsplan, Gefahrenanalyse Lagerstätte, Verfahrensanweisungen zur Lagerung



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Werden externe Lagerstätten genutzt (eigene oder Fremdlager), müssen diese Standorte QS-lieferberechtigt sein (Überprüfung in der Systempartnersuche unter [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)).

⇒ Anlage 9.3 Zertifizierungspflicht bei Futtermittelunternehmen Leitfaden Futtermittelwirtschaft

### 3.3.13 Verpackung

Bei verpackter/abgesackter Ware muss die Verpackung geeignet sein, die Qualität der Produkte zu schützen. Paletten und Mini-Bulk-Behälter dürfen nicht von landwirtschaftlichen Betrieben zurückgenommen werden, auf denen Vieh gehalten wird, es sei denn, die Paletten und Mini-Bulk-Behälter werden vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und ggf. wirksam desinfiziert. Paletten und Mini-Bulk-Behälter müssen so gereinigt werden, dass Futtermittel nicht beeinträchtigt werden. Säcke dürfen nicht zur Wiederbefüllung von landwirtschaftlichen Betrieben zurückgenommen werden.

## 3.4 Zusatzanforderungen an den Bezug von (ehemaligen) Lebensmitteln von einem Lebensmittelhersteller

Dieses Kapitel richtet sich an Kleinsterzeuger, die (ehemalige) Lebensmittel verpackt oder unverpackt von einem Lebensmittelhersteller beziehen und zu Einzelfuttermitteln aufbereiten (z.B. durch Entpacken, Zerkleinern, Trocknen). Die dadurch entstandenen Futtermittel sind in die Gruppe 14 der **QS-Liste der Einzelfuttermittel** („Ehemalige Lebensmittel“) einzuordnen.

⇒ Anlage 9.5 QS-Liste der Einzelfuttermittel

Mitunter ist es einem Futtermittelhersteller, z.B. aus Kapazitätsgründen, nicht möglich, alle vom Lebensmittelhersteller gelieferten Rohwaren selbst aufzubereiten. In diesem Fall kann Rohware auch an einen weiteren Futtermittelhersteller (Aufbereiter) weiterverkauft werden. Dies ist unter folgenden Bedingungen möglich:

- Das handelnde Unternehmen ist selbst für die Herstellung von (ehemaligen) Lebensmitteln zu Futtermitteln zertifiziert.
- Zwischen Lebensmittelhersteller und tatsächlichem Aufbereiter findet höchstens ein Handelsschritt statt.
- Es liegen schriftliche und eindeutige Vereinbarungen über die Verantwortlichkeiten in Bezug auf die Umsetzung der in diesem Kapitel (3.5) beschriebenen Anforderungen zwischen dem Händler und dem tatsächlichen Aufbereiter vor. Sämtliche Erkenntnisse, insbesondere jene aus den Lieferantenaudits beim Lebensmittelhersteller, müssen untereinander ausgetauscht werden, da sie zur Aufbereitung von einem (ehemaligen) Lebensmittel zu einem Futtermittel erforderlich sind.

Vermarktet der Lebensmittelhersteller seine Produkte bereits als Futtermittel, ist er selbst im QS-System als Futtermittelhersteller zertifizierungspflichtig.

### 3.4.1 Qualitätsfragebogen

Mit jedem Lieferanten ehemaliger Lebensmittel ist standortbezogen ein Qualitätsfragebogen auszufüllen, der mindestens die in Anlage 9.6. (Leitfaden Futtermittelwirtschaft) beschriebenen Kriterien enthält. Hierbei ist ein besonderes Augenmerk auf mögliche Inhaltsstoffe (u.a. Verpackungsmaterial, verbotene Stoffe) zu legen. Der Qualitätsfragebogen muss von beiden Parteien unterzeichnet werden. Bei sämtlichen Änderungen der Prozesse oder Produkte muss der Qualitätsfragebogen aktualisiert werden.

Der Qualitätsfragebogen kann ebenso als Checkliste für die Lieferantenaudits genutzt werden.

### 3.4.2 Prozessdiagramm

Dem Unternehmen muss von jedem Lebensmittelhersteller ein standortbezogenes Prozessdiagramm vorliegen, in dem die Produkte berücksichtigt sind, die bezogen werden. Hierbei sind die Prozesse relevant, die stattfinden, nachdem die Produkte beim Lebensmittelhersteller nicht mehr als Lebensmittel betrachtet werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Sämtliche Informationen aus dem Prozessdiagramm und den Informationen zu möglicherweise enthaltenen Komponenten aus dem Qualitätsfragebogen muss der Aufbereiter in seinem HACCP-Konzept berücksichtigen. Dies gilt auch beim Bezug von Rohware über einen anderen Aufbereiter. In diesem Fall muss dieser das Prozessdiagramm vom Lebensmittelhersteller weiterreichen.

### 3.4.3 Lieferantenaudits

Das Unternehmen muss bei den Lebensmittelherstellern Lieferantenaudits durchführen und sich selbst ein Bild von den Prozessabläufen vor Ort machen. Dabei sind sämtliche Produktionsstätten des Lieferanten zu berücksichtigen, von denen Waren bezogen werden. Die Lieferantenaudits müssen mithilfe einer Checkliste dokumentiert werden. Hierfür kann der Qualitätsfragebogen genutzt und ggf. erweitert werden. Die Lieferantenaudits sind:

- vor der ersten Lieferung eines neuen Lieferanten
- bei der Aufnahme neuer Produkte bei bestehenden Lieferanten
- jährlich nach dem letzten Lieferantenaudit bei jedem Lieferanten durchzuführen.

⇒ Anlage 9.6 Qualitätsfragebogen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel Leitfadens Futtermittelwirtschaft

Ein Lieferantenaudit beim handelnden Unternehmen (also zwischen zwei Aufbereitern) ist nicht erforderlich. Es müssen jedoch sämtliche Erkenntnisse aus den Lieferantenaudits beim Lebensmittelhersteller, die zur Herstellung sicherer Futtermittel für den tatsächlichen Aufbereiter erforderlich sind, zwischen den beiden Aufbereitern kommuniziert werden. Dies ist schriftlich nachzuweisen.

 Lieferantenaudits

**Hinweis:** Die QS-Geschäftsstelle behält sich vor, Lieferantenaudits durch einen Witnessauditor zu begleiten.

### 3.4.4 Kennzeichnung und Reinigung von Sammelbehältern

Jeder Sammelbehälter (Container) für ehemalige Lebensmittel, unabhängig davon ob er vom Unternehmen oder Lieferanten gestellt wird, ist eindeutig zu kennzeichnen um eine Verwechslung mit anderen Behältern (z.B. Müllbehälter) zu verhindern. Die Art der Kennzeichnung und der Aufstellungsort der Behälter/Container beim Lebensmittelhersteller müssen im Qualitätsfragebogen festgelegt sein. Für jeden Sammelbehälter muss ein Reinigungsplan erstellt und eingehalten werden, der verhindert, dass die Rohstoffe zur Futtermittelherstellung durch Reste vorheriger Ladungen negativ beeinflusst werden. Die Sammelbehälter müssen nach jeder Leerung angemessen gereinigt werden. Stellt das Unternehmen eigene Sammelbehälter zur Verfügung, ist es für die Umsetzung selbst verantwortlich. Stellt der Lieferant die Container zur Verfügung, müssen die Verantwortlichkeiten zur Durchführung der Reinigung und Kennzeichnung im Qualitätsfragebogen mit dem Lieferanten festgehalten werden.

 Vorgaben zur Aufstellung und Reinigung der Sammelbehälter

**Hinweis:** Sammelbehälter (Container) sollten beim Lebensmittelhersteller überdacht aufgestellt werden und der Aufstellungsort in das Schädlingsbekämpfungsprogramm aufgenommen sein. Andernfalls stellt dies ein kaum beherrschbares Risiko in Bezug auf die Futtermittelsicherheit dar.

⇒ Anlage 9.6 Qualitätsfragebogen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel Leitfadens Futtermittelwirtschaft



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### 3.4.5 Transport der Rohwaren

Sofern die Erzeugnisse nicht in den bereitgestellten Sammelbehältnissen/Containern transportiert werden, sondern hierfür in einen anderen Laderaum umgefüllt werden, müssen mindestens die Reinigungsvorgaben des ICRT eingehalten werden.

 Reinigungsvorgaben

### 3.4.6 Direkte Auslieferung an den Kunden

Wenn die Rohwaren ohne Aufbereitung direkt vom Lebensmittelhersteller zur Verfütterung an den Endkunden ausgeliefert werden, müssen schriftliche Vereinbarungen zwischen Lebensmittelhersteller und dem Unternehmen vorliegen, die sicherstellen, dass die Rohwaren gemäß Futtermittelgesetzgebung und QS-Anforderungen ohne vorherige Aufbereitung zu Futterzwecken geeignet sind und die Ausschlussliste eingehalten wird.

⇒ Anlage 9.4 Ausschlussliste Leitfaden Futtermittelwirtschaft

⇒ Anlage 9.6 Qualitätsfragebogen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel Leitfaden Futtermittelwirtschaft

### 3.4.7 Auswertung der Lieferantenaudits, Qualitätsfragebögen und Prozessdiagramme

Sämtliche Erkenntnisse aus dem Lieferantenaudit, dem Qualitätsfragebogen sowie aus dem Prozessdiagramm muss das Unternehmen bewerten. Aufgrund dieser Bewertung ist zu entscheiden, ob und wie eine Aufbereitung der angebotenen Rohwaren zu Futtermitteln durch das Unternehmen möglich ist.

⇒ Kapitel 2.7.2 Prozessplanung und -darstellung Leitfaden Futtermittelwirtschaft

## 3.5 Betriebshygiene

### 3.5.1 [K.O.] Reinigung

Staub, Schmutz und Reste von Einzelfuttermitteln können zum Nährboden für Bakterien werden, die eine potenzielle Verunreinigungsgefahr für die Einzelfuttermittel darstellen. Daher ist jegliche Ansammlung von Schmutz, Staub und Resten von Einzelfuttermitteln nach Möglichkeit zu vermeiden. Das Unternehmen muss geeignete Reinigungsmaßnahmen festlegen, durchführen und dokumentieren, um eine adäquate Betriebshygiene (Reinigungszustand, Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung) sicherzustellen.

Reinigungspläne müssen auf jeden Fall die folgenden Elemente enthalten:

- Betriebsbereiche und Betriebsräume,
- Anlagen und Transportsysteme (z.B. Verladerohre, Greifer, Bänder, Trichter),
- zur Reinigung eingesetzte Mitarbeiter (eigene Mitarbeiter oder Fremdpersonal),
- Reinigungsintervall, -methode und -mittel.

Mit den Einzelfuttermitteln dürfen nur lebensmittelverträgliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Kontakt kommen. Diese Mittel müssen gemäß Herstellerempfehlung und Sicherheitsdatenblatt eingesetzt werden. Wenn Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Einzelfuttermitteln in Kontakt kommen, muss das Unternehmen dafür sorgen, dass entsprechende Kontrollsysteme jederzeit richtige und wirksame Verdünnung bieten.

Silozellen sind in festgelegten Intervallen branchenüblich zu reinigen, insbesondere ist auf Anbackungen in schlecht zugänglichen Bereichen zu achten. Schüttgossen und Fördereinrichtungen müssen in Abhängigkeit von den technischen Gegebenheiten gesäubert bzw. mit Spülmittel gespült werden. Der eine Schüttgosse umgebende Bereich ist sauber zu halten und nach Reinigungsplan und bei Bedarf zu reinigen.



Alle Lager und Lager- und Umschlagseinrichtungen, die mit trockenen Einzelfuttermitteln in Kontakt kommen, müssen nach einer Nassreinigung bzw. vor dem erneuten Einsatz wieder trocken sein. Vor jeder Belegung des Lagerraumes ist entsprechend dem Reinigungs- und Desinfektionsplan zu reinigen und desinfizieren und in der Lagerdokumentation nachzuweisen.

Sozialräume des Betriebes sind ebenfalls sauber zu halten und nach Reinigungsplan und bei Bedarf zu reinigen.

Die Durchführung der Reinigungsarbeiten muss aufgezeichnet werden.

 Reinigungsplan und Dokumentation der Reinigungen

### 3.5.2 [K.O.] Schälingsmonitoring und -bekämpfung

Das Unternehmen hat sicherzustellen, dass ein hohes Sauberkeits- und Hygieneniveau in allen Arbeitsbereichen eingehalten wird, damit kein Ungeziefer angelockt wird. In den Betriebsräumen müssen Vorkehrungen getroffen werden, um Vögel oder Ungeziefer abzuwehren.

Haustiere sind ebenfalls von den Betriebsräumen fernzuhalten, wenn dadurch die Gefahr einer Kontamination der Einzelfuttermittel besteht. Hierfür muss eine Risikoabschätzung erfolgen.

Die Produktions- und Lagerräume müssen gegen das Eindringen von Schälings gesichert sein:

- Türen und Fenster müssen möglichst immer geschlossen sein.
- Gebäude müssen gegen das Eindringen von Schälings geschützt sein und mögliche Brutplätze ausschließen.
- Löcher, Abflüsse und andere Stellen, über die Schälings eindringen könnten, müssen abgedichtet werden.
- Wenn eine Abdichtung nicht möglich ist, müssen andere Maßnahmen ergriffen werden, z.B. Netze gespannt werden.

Sollte trotzdem ein Schälingsbefall festgestellt werden, müssen geeignete Schälingsbekämpfungsmethoden und -mittel angewendet werden, die sowohl die Sicherheit der Einzelfuttermittel als auch der Arbeitnehmer garantieren. Die Bekämpfung muss von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden und darf die Qualität der Produkte nicht gefährden. Sämtliche Schälingsbekämpfungsmaßnahmen müssen dokumentiert werden.

Offene Köderbehälter oder lose Köder dürfen nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen sie eine Gefährdung der Rohwaren oder Futtermittel darstellen können.

 z.B. Arbeitsanweisungen, Schulungsnachweise, Schälingsbekämpfungsmaßnahmen, Sicherheitsdatenblätter eingesetzter Wirkstoffe, Übersicht über eingesetzte Köder

### 3.5.3 Personalhygiene

Das Unternehmen muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die direkten Umgang mit Futtermitteln und deren Verpackung haben, eine Hygieneschulung erhalten. Die Teilnahme der Mitarbeiter an den Hygieneschulungen muss dokumentiert werden. Personen, die bekanntermaßen an einer Krankheit leiden, die die Sicherheit von Futtermitteln gefährden kann, dürfen keinen direkten Kontakt mit Futtermitteln oder deren Verpackung haben.

 Schulungsnachweise

## 3.6 Futtermittelmonitoring

### 3.6.1 Erstellung standortbezogener QS-Kontrollpläne

Die Teilnahme am Futtermittelmonitoring ist für alle Kleinstherzeuger von Einzelfuttermitteln verpflichtend.



Jedes Unternehmen muss mindestens jährlich anhand der Vorgaben des **Leitfadens Futtermittel-monitoring** in Abhängigkeit der zu erwartenden jährlichen Tonnage für jede Produktgruppe (branchenspezifisch), die als QS-Ware in Verkehr gebracht werden soll, einen standortbezogenen Kontrollplan erstellen. Die geplanten Untersuchungen sind sinnvoll übers Jahr auf die QS-Futtermittel und die vorgegebenen Parameter zu verteilen.

 Standortbezogener Kontrollplan

**Hinweis:** Mit Hilfe des Monitoringplaners QS-EasyPlan Futtermittel unter [www.qs-easyplan.de](http://www.qs-easyplan.de) können Sie sich einfach und digital Ihre standortbezogenen Kontrollpläne für die Teilnahme am QS-Futtermittelmonitoring erstellen.

### 3.6.2 [K.O.] Einhaltung der QS-Kontrollpläne

Die Produktkontrollen sind in Eigenverantwortung der Unternehmen mindestens gemäß den vorgegebenen Kontrollplänen des Leitfadens Futtermittelmonitoring durchzuführen.

Die Vorgaben für die Beprobung der Futtermittel sowie für Verfahren bei Überschreitungen von Höchstgehalten, Aktionsgrenzwerten und QS-Richtwerten sind im **Leitfaden Futtermittelmonitoring** sowie in diesem Leitfaden in den Kapiteln 2.1.3 und 2.1.7 festgelegt.

- ⇒ Kapitel 2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement
- ⇒ Kapitel 2.1.7 Lenkung fehlerhafter Produkte
- ⇒ Leitfaden Futtermittelmonitoring

 Analyseergebnisse

### 3.6.3 Probenahme

Es muss eine repräsentative Probe gemäß den Anforderungen des **Leitfadens Futtermittelmonitoring** gezogen werden. Die Proben müssen durch eine geschulte und erfahrene Person gezogen werden. Die Qualifikation ist durch Aufzeichnungen über Ausbildung, Erfahrungen und Schulungen des Probenehmers zu dokumentieren.

- ⇒ Leitfaden Futtermittelmonitoring

 Qualifikationsnachweise, Anweisungen zur Probenahme

### 3.6.4 Analyse durch QS-anerkannte Labore

Proben dürfen ausschließlich durch QS-anerkannte Labore analysiert werden. Eine Liste der QS-anerkannten Labore Futtermittelmonitoring finden Sie unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de).

### 3.6.5 Futtermittelmonitoring: Dateneingabe

Die Unternehmen sind bei allen Untersuchungen im Rahmen des Futtermittelmonitorings verpflichtet, die Probebegleitdaten in das Datenbankmodul Futtermittelmonitoring einzupflegen. Probedaten, die im Rahmen des branchenspezifischen Kontrollplans eingegeben werden, müssen mit der Probenart „reguläre Probe“ angelegt werden.

Die Eingabe der Probebegleitdaten und die Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens. Die Zertifizierungsstelle muss den Unternehmen dazu einen Zugang zum Datenbankmodul einrichten. Gegebenenfalls kann das Unternehmen die Aufgabe der Dateneingabe an die Zertifizierungsstelle übertragen. Dies ist vorab mit der jeweiligen Zertifizierungsstelle durch das Unternehmen selbst zu klären.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Die QS-anerkannten Labore hinterlegen nach der abgeschlossenen Analyse die Ergebnisse in das Datenbankmodul.

Weitere Vorgaben für die Dateneingabe in das Datenbankmodul Futtermittelmonitoring sind im **Leitfaden Futtermittelmonitoring** festgelegt.

Unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) sind unter dem Menüpunkt „Datenbanken“, „Support“ Anleitungen zur Nutzung des Datenbankmoduls Futtermittelmonitoring veröffentlicht.

⇒ Leitfaden Futtermittelmonitoring

### 3.6.6 Gate-Keeper-Regelung: Dateneingabe

Die für das Gate-Keeping inklusive möglicher Sonderfreigaben erforderlichen Probebegleitdaten und Analyseergebnisse müssen in der QS-Datenbank mit der Probenart „Gate-Keeping“ angelegt werden (bzw. beim Vorliegen einer Sonderfreigabe für das Gate-Keeping mit der Probenart „Sonderfreigabe“). Die Eingabe der Probebegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens.

### 3.6.7 [K.O.] Freigabeprüfung: Umsetzung

Hersteller von Fettsäuren aus der chemischen Raffination, Fettsäuredestillaten aus der physikalischen Raffination, Salzen von Fettsäuren, Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren, Fischöl (inkl. Fischöl raffiniert, gehärtet), rohem Kokosöl und roher Kakaobutter sowie Hersteller von Mischfetten und -ölen, die Fettsäuren und Mischfettsäuren verarbeiten, müssen ihre Endprodukte vor dem in Verkehr bringen chargenbezogen einer Freigabeprüfung unterziehen. Das heißt, diese Produkte dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn unbedenkliche Untersuchungsergebnisse auf bestimmte Parameter vorliegen und den Kunden zur Verfügung gestellt werden. Die genaue Vorgehensweise sowie die Parameter zur Freigabeprüfung sind im **Leitfaden Futtermittelmonitoring** veröffentlicht.

Die Freigabeprüfung ersetzt nicht die unternehmensinterne Betrachtung und das Monitoring auf mögliche weitere Risiken im Rahmen des HACCP-Konzeptes.

 Analyseergebnisse

⇒ Anlage 9.4 Ausschlussliste Leitfaden Futtermittelwirtschaft

### 3.6.8 Freigabeprüfung: Dateneingabe

Die für die Freigabeprüfung erforderlichen Probebegleitdaten und Analyseergebnisse sind in der QS-Datenbank mit der Probenart „Freigabeprüfung“ zu hinterlegen. Die Eingabe der Probebegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens.

### 3.6.9 [K.O.] Zusatzkontrollpläne: Umsetzung

Gegebenenfalls bestehen als Anhang zum **Leitfaden Futtermittelmonitoring** Zusatzkontrollpläne. Sofern für das Unternehmen relevant, muss das Unternehmen diese zusätzlich umsetzen.

 Analyseergebnisse

### 3.6.10 Zusatzkontrollpläne: Dateneingabe

Die für die Zusatzkontrollpläne erforderlichen Probebegleitdaten und Analyseergebnisse sind in der QS-Datenbank mit der Probenart „Zusatzkontrollplan“ zu hinterlegen. Die Eingabe der Probebegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens.

### 3.6.11 [K.O.] Ad-hoc Monitoringpläne: Umsetzung

Bei vermehrter Belastung von Produkten mit unerwünschten Stoffen (z.B. Überschreitungen der QS-Richt- oder Grenzwerte) kann QS unmittelbar – und unabhängig von einer Revision des Leitfadens



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Futtermittelmonitoring – reagieren, indem ein verbindlicher **Ad-hoc Monitoringplan** erstellt wird. QS kann hierbei die Analysenanzahl der betroffenen Produkte, abweichend vom Leitfaden Futtermittelmonitoring, erhöhen.

Sofern für das Unternehmen relevant, muss das Unternehmen den **Ad-hoc Monitoringplan** zusätzlich umsetzen.

 Analyseergebnisse

### 3.6.12 Ad-hoc Monitoringpläne: Dateneingabe

Die für das Ad-hoc Monitoring erforderlichen Probebegleitdaten und Analyseergebnisse sind in der QS-Datenbank mit der Probenart „Ad-hoc Plan“ zu hinterlegen. Die Eingabe der Probebegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens.

## 4 Anforderungen an den Handel

Kleinsterzeuger, die landwirtschaftliche Primärprodukte oder ehemalige Lebensmittel vom Lebensmittelhersteller (überschüssige Rohwaren der hergestellten Einzelfuttermittel) handeln, können den Handel über die QS-Inspektion für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln abdecken, wenn die Produktions- und Handelsmenge zusammen nicht 1.000 Tonnen bezogen auf TM pro Jahr übersteigt. Außerdem müssen für den Handel von ehemaligen Lebensmitteln vom Lebensmittelherstellern die Anforderungen gemäß Kapitel 3.5 erfüllt werden. Eine separate Zertifizierung für den Handel ist dann nicht erforderlich.

Werden andere Erzeugnisse als die für die Herstellung eingesetzten Rohwaren gehandelt oder übersteigt die jährliche Produktions- und Handelstonnage 1.000 Tonnen (TM), ist eine separate Zertifizierung nach dem Leitfaden Futtermittelwirtschaft erforderlich. Weitere Hinweise dazu enthält der **Leitfaden Futtermittelwirtschaft, Kapitel 4**.

⇒ Kapitel 3.5 Zusatzanforderungen an den Bezug von (ehemaligen) Lebensmitteln von einem Lebensmittelhersteller

Alle Anforderungen dieses Leitfadens an die Einzelfuttermittelherstellung müssen vollumfänglich für den Handel mit Futtermitteln eingehalten werden. Insbesondere sind folgende Punkte im QS-Audit zu überprüfen:

### 4.1 Beschaffungsangaben

#### 4.1.1 Beschreibung der Futtermittel

Es müssen intern festgelegte Beschreibungen der gehandelten Futtermittel vorliegen. Diese Beschreibungen müssen die für das jeweilige Produkt relevanten Merkmale enthalten, vor allem die im Wareneingang zu prüfenden Parameter (z.B. Feuchtigkeit und Besatz beim Getreide). Darüber hinaus müssen diese Beschreibungen, falls zutreffend, zusätzlich enthalten:

- Angaben zur Handhabung und Lagerung des Produktes
- Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem (z.B. Anforderungen an externe Lagerstätten)

 Produktbeschreibungen

### 4.2 Deklaration und Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System

Futtermittel müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben deklariert werden. Die Überprüfung der korrekten Umsetzung dieser Anforderungen obliegt den zuständigen Überwachungsbehörden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Für QS müssen darüber hinaus bei Einzelfuttermitteln gegebenenfalls zusätzliche Angaben gemäß der QS-Liste der Einzelfuttermittel gemacht werden, sofern diese über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen.

#### 4.2.1 [K.O.] Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System

Unabhängig vom Zertifizierungsstatus des Ackernbauern können unverarbeitete landwirtschaftliche Primärprodukte (Getreide, Ölsaaten, Mais etc.) als Ware aus dem QS-System gekennzeichnet werden, sofern für diese die Anforderungen dieses Leitfadens eingehalten werden (z.B. Futtermittelmonitoring).

In diesem Fall muss bei loser Ware die Kennzeichnung artikelbezogen auf dem Warenbegleitpapier erfolgen. Bei Sackware/abgepackter Ware sollte die QS-Kennzeichnung auf dem Sackanhänger erfolgen. Alternativ hierzu kann die QS-Kennzeichnung bei Sackware auch artikelbezogen auf den Warenbegleitpapieren erfolgen. Es muss dann jedoch sichergestellt sein, dass ein eindeutiger Bezug zwischen den ausgelieferten Säcken und den Warenbegleitpapieren möglich ist (z.B. durch Übertragung der Kennnummer der Partie jedes einzelnen Sackes auf die Warenbegleitpapiere).

Kleinstherzeuger dürfen das QS-Prüfzeichen nicht nutzen, da sie keinen Zeichennutzungsvertrag besitzen. Daher kann die eindeutige Kennzeichnung der QS-Ware z.B. durch Aufdruck der QS-Identifikations- oder QS-Standortnummer erfolgen. Es dürfen nur Futtermittel als QS-Ware gekennzeichnet werden, in den derzeitigen Geltungsbereich (**QS-Liste der Einzelfuttermittel**) fallen.

Verliert ein Unternehmensstandort seine QS-Lieferberechtigung, darf die Ware nicht mehr als QS-Ware gekennzeichnet werden.



z.B. Warenbegleitpapiere

**Hinweis:** Beispiele für die Kennzeichnung als QS-Ware finden Sie in der Arbeitshilfe Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System.

### 4.3 Anforderungen an Lagerstätten

#### 4.3.1 [K.O.] Lagermanagement

Die Unternehmen müssen die Futtermittel hygienisch so lagern, dass keine (mikro-)biologische, chemische und physikalische Kontamination auftritt. Darüber hinaus muss die Zunahme der ungewollten Mikroorganismen während der Lagerung verhindert werden.

Gebäude, in denen Futtermittel gelagert, umgeschlagen und einer einfachen äußeren Bearbeitung unterzogen werden, dürfen nicht an Standorten oder auch in der Nähe von Standorten liegen, die eine Gefahr für die Futtermittelsicherheit darstellen. Gebäude, die für die Lagerung genutzt werden, müssen gegen Eindringen von Regen und Schnee geschützt sein. Regen und Abwasser müssen so abgeleitet werden, dass weder die Anlagen noch die Sicherheit der Futtermittel davon beeinträchtigt werden.

Futtermittel müssen bis zur Auslieferung in eindeutig festgelegten Lagersilos oder Lagerräumen gelagert werden.

Der Zustand der eingelagerten Produkte muss in angemessenen zeitlichen Abständen beurteilt werden, um Qualitätsminderungen rechtzeitig zu erkennen. Diese Beurteilungen müssen dokumentiert werden. Sofern möglich, muss das Prinzip „First in First out“ angewendet werden.

Kurzfristig auf Freiflächen gelagertes Erntegut muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.



## 4.4 Futtermittelmonitoring

### 4.4.1 [K.O.] Erstellung und Einhaltung QS-Kontrollplan

Für die gehandelten Futtermittel müssen die Kleinsterzeuger am Futtermittelmonitoring teilnehmen. Das Unternehmen muss mindestens jährlich anhand der Vorgaben des **Leitfadens Futtermittelmonitoring** in Abhängigkeit der zu erwartenden jährlichen gehandelten Tonnage einen standortbezogenen Kontrollplan erstellen. Die geplanten Untersuchungen sind sinnvoll übers Jahr zu verteilen.

Die Produktkontrollen sind in Eigenverantwortung der Unternehmen mindestens gemäß den vorgegebenen Kontrollplänen des Leitfadens Futtermittelmonitoring durchzuführen.

Gegebenenfalls bestehen als Anhang zum Leitfaden Futtermittelmonitoring Zusatzkontrollpläne. Sofern für das Unternehmen relevant, muss das Unternehmen diese zusätzlich umsetzen.

Bei vermehrter Belastung von Produkten mit unerwünschten Stoffen (z.B. Überschreitungen der QS-Richt- oder Grenzwerte) kann QS unmittelbar – und unabhängig von einer Revision des Leitfadens Futtermittelmonitoring - reagieren, indem ein verbindlicher Ad-hoc Monitoringplan erstellt wird. QS kann hierbei die Analysenanzahl der betroffenen Produkte, abweichend vom **Leitfaden Futtermittelmonitoring**, erhöhen. Sofern für den Futtermittelhändler relevant, muss das Unternehmen den **Ad-hoc Monitoringplan** zusätzlich umsetzen.

⇒ Leitfaden Futtermittelmonitoring



Standortbezogener Kontrollplan, Analyseergebnisse

**Hinweis:** Mit Hilfe des Monitoringplaners QS-EasyPlan Futtermittel unter [www.qs-easyplan.de](http://www.qs-easyplan.de) können Sie sich einfach und digital Ihre standortbezogenen Kontrollpläne für die Teilnahme am QS-Futtermittelmonitoring erstellen.

### 4.4.2 Probenahme

Es muss eine repräsentative Probe gemäß den Anforderungen des **Leitfadens Futtermittelmonitoring** gezogen werden. Die Proben müssen durch eine geschulte und erfahrene Person gezogen werden. Die Qualifikation ist durch Aufzeichnungen über Ausbildung, Erfahrungen und Schulungen des Probennehmers zu dokumentieren.

⇒ Leitfaden Futtermittelmonitoring



Qualifikationsnachweise, Anweisungen zur Probenahme

### 4.4.3 Futtermittelmonitoring: Dateneingabe und Analyse durch QS-erkannte Labore

Die Unternehmen sind bei allen Untersuchungen im Rahmen des Futtermittelmonitorings verpflichtet, die Probebegleitdaten in das Datenbankmodul Futtermittelmonitoring einzupflegen. Probedaten, die im Rahmen des branchenspezifischen Kontrollplans eingegeben werden, müssen mit der Probenart „reguläre Probe“ angelegt werden.

Die Eingabe der Probebegleitdaten und die Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens. Die Zertifizierungsstelle muss den Unternehmen dazu einen Zugang zum Datenbankmodul einrichten. Gegebenenfalls kann das Unternehmen die Aufgabe der Dateneingabe an die Zertifizierungsstelle übertragen. Dies ist vorab mit der jeweiligen Zertifizierungsstelle durch das Unternehmen selbst zu klären.

Proben dürfen ausschließlich durch QS-erkannte Labore analysiert werden. Eine Liste der **QS-erkannten Labore Futtermittelmonitoring** finden Sie unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de). Die QS-erkannten Labore hinterlegen nach der abgeschlossenen Analyse die Ergebnisse in das Datenbankmodul.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Auch die für die Erfüllung von Ad-hoc Monitoringplänen sowie Zusatzkontrollplänen erforderlichen Probegleitdaten und Analyseergebnisse sind in der QS-Datenbank zu hinterlegen. Die Eingabe der Probegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegen in der Verantwortung des Unternehmens. Die Probedaten müssen in dem Fall unter der Probenart „Ad-hoc Plan“ bzw. „Zusatzkontrollplan“ angelegt werden.

## 5 Anforderungen an den Straßentransport

Alle Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, die ihre selbst erzeugten Futtermittel mit eigenen Fahrzeugen unverpackt beim Kunden ausliefern, können den Transport über die QS-Inspektion für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln abdecken. Eine separate Zertifizierung ist nicht erforderlich.

Werden für Dritte Transporte als Dienstleistung angeboten, ist eine separate Zertifizierung nach dem Leitfaden Futtermittelwirtschaft erforderlich. Weitere Hinweise dazu enthält der **Leitfaden Futtermittelwirtschaft, Kapitel 5**.

Siehe auch ⇒ Anlage 9.3 Zertifizierungspflicht bei Futtermittelunternehmen Leitfaden Futtermittelwirtschaft

### 5.1 Verfahrensbeschreibungen

#### 5.1.1 Festlegung eines Verfahrens für den Transport

Das Unternehmen muss ein Verfahren für den Transport des Einzelfuttermittels zum Abnehmer festlegen, einhalten und die Kontrolle des Transportes entsprechend dem festgelegten Verfahren durchführen.

### 5.2 Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit beim Straßentransport

#### 5.2.1 Eindeutige Kennzeichnung der Laderäume

Es muss eine eindeutige Identifikation der Laderäume und Rückverfolgbarkeit der Transportreihenfolge der Produkte gewährleistet werden. Jeder Frachtraum/Ladebereich des Transportmittels muss eindeutig gekennzeichnet werden.

#### 5.2.2 Dokumentation der Fahrten

Um die Rückverfolgbarkeit der Transportreihenfolge der Frachtgüter nachvollziehen zu können, müssen mindestens folgende Dokumentationen über jeden Transport geführt werden:

- Art und Menge der transportierten Frachtgüter
- jeweiliges Transportdatum, Identifikation des Frachtraums
- ggf. Nummer der Partie sowie
- die Be- und Entladeadresse

 Fahrtendokumentation seit dem letzten Audit

### 5.3 Ermittlung und Einhaltung der Reinigungsmaßnahmen

#### 5.3.1 **[K.O.]** Ermittlung und Einhaltung der erforderlichen Reinigungsmaßnahmen

Vor jeder Beladung des Fahrzeuges mit Einzelfuttermitteln muss sensorisch kontrolliert werden, ob die Laderäume sauber, leer und trocken sind. Die Laderäume müssen zudem frei von Gerüchen sein, die das zu ladende Futtermittel negativ beeinflussen könnten. Der Transport muss so durchgeführt werden, dass die Einzelfuttermittel nicht durch unerwünschte Stoffe kontaminiert werden. Während des Transportes der Einzelfuttermittel muss das Eindringen von Spritz- und Regenwasser verhindert werden. Laderäume müssen, auch wenn sie leer sind, abgedeckt werden, um den Laderaum z.B. vor Regenwasser oder Vogelkot zu schützen. Abdeckplanen für Laderäume müssen sauber und trocken sein.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Die Temperatur der Einzelfuttermittel sollte der Umgebungstemperatur möglichst nahekommen, um Kondenswasserbildung zu vermeiden und Verderb entgegenzuwirken.

Nach einer Reinigung des Fahrzeuges müssen die angewendeten Reinigungsmaßnahmen sowie eingesetzte Reinigungs- und Desinfektionsmittel dokumentiert werden. Diese Dokumentation zu den mindestens letzten drei Frachtgütern ist im Fahrzeug mitzuführen.

Falls eine Verunreinigung mit unerwünschten Stoffen während des Transportes stattfindet, muss festgelegt sein, welche Maßnahmen bzgl. der betreffenden Partie getroffen werden müssen. Es müssen zudem Verfahren festgelegt werden, wie mit Einzelfuttermitteln umzugehen ist, wenn bekannt ist, dass diese die Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit nicht gewährleisten. Falls die Futtermittelpartie für die Tierfütterung nicht mehr tauglich ist, muss das Unternehmen den Kunden, die QS Qualität und Sicherheit GmbH und ggf. gemäß der gesetzlichen Meldepflicht die zuständige Behörde über den Vorfall informieren (nutzen Sie hierzu auch das Ereignisfallblatt).

⇒ Kapitel 2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement

Bevor ein Fahrzeug mit Futtermitteln beladen werden darf, muss geprüft werden, welches Frachtgut zuvor im gleichen Ladebehälter transportiert wurde und welche Reinigung des Fahrzeuges durchzuführen ist.

Für Transportgüter werden vom Internationalen Komitee Straßentransport (ICRT) Gefahrenanalysen erstellt und die Transportgüter einem Reinigungsregime zugeordnet. Welche Reinigung des Fahrzeuges durchzuführen ist, bevor dieses mit Futtermitteln beladen werden darf, ist in der Datenbank des ICRT ([www.icrt-ident.com](http://www.icrt-ident.com)) abrufbar.

In folgenden Fällen ist es verboten ein Futtermittel zu laden:

- nach dem Transport von Frachtgütern, die laut ICRT-Datenbank verboten sind,
- nach dem Transport von Frachtgütern, die in der ICRT-Datenbank nicht gelistet sind.

#### **Aufnahme eines Transportgutes in die ICRT-Datenbank:**

Wenn ein Transportgut noch nicht in der ICRT-Datenbank veröffentlicht ist, können Spediteure bei der QS-Geschäftsstelle eine Anfrage für die Kategorisierung einreichen. Hierfür muss **Anlage 9.5 des Leitfadens Futtermittelwirtschaft** verwendet werden.

Die Anfrage muss vollständig ausgefüllt und mit sämtlichen relevanten Informationen (z.B. Sicherheitsdatenblatt) über das jeweilige Transportgut an QS zurückgeschickt werden.

⇒ Anlage 9.5 ICRT Anfrage für ein Reinigungsverfahren Leitfaden Futtermittelwirtschaft

## **5.4 Beauftragung von Transportdienstleistern**

### **5.4.1 Transport loser Ware**

Werden für den Transport der Futtermittel Fremdfirmen beauftragt, müssen diese QS-lieferberechtigt sein (Überprüfung in der Systempartnersuche unter [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)). Dies gilt sowohl für unternehmensinterne als auch –externe Transporte.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



## I. VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“

Das VLOG-Zusatzmodul ist separat als Dokument veröffentlicht.

### 6 Definitionen

#### 6.1 Zeichenerklärung

K.O. Kriterien sind mit **[K.O.]** gekennzeichnet.

Verweise auf Mitgeltende Unterlagen werden durch **Fettdruck im Text** angezeigt.

 Dieses Zeichen bedeutet: Es ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Neben diesem Zeichen werden auch Dokumente angegeben, die als Nachweis genutzt werden können. Alle (auch digitale) Kontroll- und Dokumentationssysteme, die belegen, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch  $\Rightarrow$  angezeigt.

Hinweise sind durch **Hinweis:** *kursiver Text* kenntlich gemacht.

#### 6.2 Abkürzungsverzeichnis

CCP	Critical Control Point
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out

#### 6.3 Begriffe und Definitionen

- **Direkte Trocknung**  
Trocknung, bei der die Verbrennungsgase direkt mit dem Futtermittel in Kontakt kommen.
- **Einfache äußere Bearbeitung von Futtermitteln**  
Als einfache, äußere Bearbeitung im Sinne von QS versteht man bei Feldfrüchten (z.B. Getreide, Mais) bzw. bei Heu und Stroh Tätigkeiten wie quetschen, schroten und mahlen, die zu unterschiedlichen Zerkleinerungsgraden führen, außerdem noch das Reinigen, Silieren, indirekte Trocknen und Pressen (z.B. zu Heuballen).
- **Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse) (Siehe auch VO (EG) Nr. 767/2009)**  
Einzelfuttermittel sind Futtermittel, die unmittelbar als solche oder in verarbeiteter Form zur Verfütterung oder zur Herstellung von Mischfuttermitteln bestimmt sind. Einzelfuttermittel sind pflanzlichen, tierischen oder aquatischen Ursprungs oder andere organische oder anorganische Stoffe. Hersteller von Einzelfuttermitteln bzw. von Futtermittelausgangserzeugnissen können beispielsweise sein:
  - Lebensmittelhersteller, die ihre Nebenprodukte an die Landwirtschaft oder Futtermittelwirtschaft abgeben. Klassische Beispiele sind Getreide- oder Ölmühlen, Molkereien, Brauereien, Bäckereien, die Zuckerindustrie, Stärkehersteller und Fruchtsafthersteller.
  - Chemische Industrie, die z.B. mineralische Komponenten herstellt.
  - Aufbereiter oder Umwidmer von Lebensmitteln, die aus pflanzlichen Primärprodukten oder Produkten aus der Lebensmittelherstellung Futtermittel herstellen (z.B. durch Trocknung).
  - Landwirte, die Futtergetreide, Leguminosen und Ölfrüchte oder deren Nebenprodukte erzeugen und vermarkten.  
Werden zwei gleiche Einzelfuttermittel (z.B. Weizen und Weizen) zusammengemischt, handelt es sich weiterhin um ein Einzelfuttermittel. Die aktive Mischung von zwei verschiedenen Einzelfuttermitteln (z.B. Weizen und Gerste) ergibt ein Mischfutter. Bei bestimmten Einzelfuttermitteln, die nicht aktiv gemischt werden, sondern im Laufe des Produktionsprozesses



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



automatisch zusammenlaufen, wird die Mischung ebenfalls als Einzelfuttermittel betrachtet (dies trifft z.B. für Getreidekörner/Mischgetreide, Nr. 01.12.17 der QS-Liste der Einzelfuttermittel, zu).

■ **Futtermittelzusatzstoffe (Siehe auch VO (EG) 1831/2003)**

Futtermittelzusatzstoffe sind Stoffe, Mikroorganismen oder Zubereitungen, die keine Futtermittelausgangserzeugnisse sind und bewusst Futtermitteln oder Wasser zugesetzt werden, um insbesondere eine oder mehrere Funktionen zu erfüllen. Dies betrifft im Einzelnen folgende funktionelle Wirkungen:

- die Beschaffenheit des Futtermittels positiv zu beeinflussen
- die Beschaffenheit der tierischen Erzeugnisse positiv zu beeinflussen
- den Ernährungsbedarf der Tiere zu decken
- die ökologischen Folgen der Tierproduktion positiv zu beeinflussen
- die Tierproduktion, die Leistung oder das Wohlbefinden der Tiere, insbesondere durch Einwirkung auf die Magen- und Darmflora oder die Verdaulichkeit der Futtermittel positiv zu beeinflussen oder
- eine kokzidiostatische oder histomonostatische Wirkung aufzuweisen

Die Futtermittelzusatzstoffe werden je nach Funktionsweise und Eigenschaften einer oder mehreren Kategorien zugeordnet

■ **Geltungsbereich**

Futter für zur Lebensmittelgewinnung dienende Tiere fällt derzeit unter den Geltungsbereich des QS-Systems

■ **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

Ein System, das Gefahren identifiziert, bewertet und lenkt, die für die Lebens- und Futtermittelsicherheit von Bedeutung sind (Siehe auch **Codex Alimentarius**).

■ **Indirekte Trocknung**

Trocknung durch Belüftung, Kühlung oder einen Wärmeaustauscher

■ **Landwirtschaftliche Primärprodukte**

Im Sinne von QS alle auf einem landwirtschaftlichen Betrieb gewonnenen und unverarbeiteten Feldfrüchte, bei denen nicht mehr als eine einfache, äußere Bearbeitung stattgefunden hat.

■ **QS-Ware**

Unter QS-Ware wird Ware verstanden, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS-zertifizierten Betrieb hergestellt und/oder vermarktet worden ist

■ **Spezielle Prozesse**

Für die Herstellung von risikobehafteten Einzel- und Mischfuttermitteln gibt es im QS-System eigene Produktionsarten. Unternehmen, die Mischfette/-öle oder Mischfettsäuren herstellen, fallen unter die Produktionsart „Mischfutterherstellung (spezielle Prozesse)“ (701). Unternehmen, die folgende Einzelfuttermittel herstellen, fallen unter die Produktionsart „Einzelfuttermittelherstellung (spezielle Prozesse)“ (702, 703): Pflanzenfett, raffiniert oder Pflanzenöl, raffiniert, Pflanzenfett, geschützt oder Pflanzenöl, geschützt, Fettsäuren aus der chemischen Raffination, Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination, Salze von Fettsäuren, Fischöl, Pflanzenglycerin, Pflanzenrohglycerin, Fettsäuren, mit Glycerin verestert, Triglyceride von Fettsäuren, Reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung, Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren, Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, Fischöl, gehärtet, Fischöl-Stearin (winterisiertes Fischöl)

■ **Warenbegleitpapier**

Ein Dokument, das mit der Ware übergeben wird. Dies kann z.B. ein Lieferschein sein.

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk** (Anlage 5.1 des Leitfadens Allgemeines Regelwerk).



## Revisionsinformation Version 01.01.2021

Kriterium/Anforderung	Änderung	Datum der Änderung
2.1.4 Rückverfolgbarkeit	<b>Neuerung:</b> Es muss jährlich ein Rückverfolgbarkeitstest durchgeführt werden	01.01.2021
2.3 Zeichennutzung	<b>Streichung</b> des Kapitels	01.01.2021
Deklaration	<b>Streichung</b> der Anforderung, da die Prüfung der gesetzlichen Deklaration ausschließlich durch die Behörden erfolgt. <b>Verschiebung</b> des Textes als allgemeine Erläuterung zu 3.2 Deklaration und Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System	01.01.2021
3.3.1 Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System	<b>Klarstellung:</b> Die Verpflichtung zur Kennzeichnung als QS-Ware entfällt nur, wenn das Unternehmen einzelne Futtermittel aus dem Geltungsbereich der Zertifizierung ausgeschlossen hat	01.01.2021
3.4.2 Einsatz und Herstellung von Einzelfuttermitteln	<b>Neuerung:</b> Im QS-System dürfen Einzelfuttermittel <u>verwendet</u> und <u>hergestellt</u> werden, die in der QS-Liste der Einzelfuttermittel (statt „Positivliste für Einzelfuttermittel“) oder den entsprechenden Listen anerkannter Standardgeber aufgeführt sind	01.01.2021
3.5.1 Qualitätsfragebogen	<b>Klarstellung:</b> Beim Ausfüllen des Qualitätsfragebogens ist ein besonderes Augenmerk auf mögliche Inhaltsstoffe (u.a. Verpackungsmaterial, verbotene Stoffe) zu legen	01.01.2021
3.5.2 Prozessdiagramm	<b>Klarstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Im Prozessdiagramm, das vom Lebensmittelhersteller vorliegen muss, sind die Prozesse relevant, die stattfinden, nachdem die Produkte beim Lebensmittelhersteller nicht mehr als Lebensmittel betrachtet werden.</li> <li>■ Sämtliche Informationen aus dem Prozessdiagramm, der Rohwarenbeschreibungen (Kapitel 3.2.1) und den Informationen zu möglicherweise enthaltenen Komponenten aus dem Qualitätsfragebogen muss der Aufbereiter in seinem HACCP-Konzept berücksichtigen; außerdem müssen Änderungen der Prozessabläufe beim Lebensmittelhersteller berücksichtigt werden</li> </ul>	01.01.2021
3.5.3 Lieferantenaudits	<b>Neuerung:</b> Lieferantenaudits bei Lebensmittelherstellern müssen jährlich durchgeführt werden (bisher „alle 2 Jahre“) <b>Klarstellung:</b> Lieferantenaudits müssen bei Aufnahme neuer Produktgruppen durchgeführt werden (bisher „bei Aufnahme neuer Produkte“)	01.01.2021

Kriterium/Anforderung	Änderung	Datum der Änderung
3.7.1 Erstellung standortbezogener Kontrollpläne	<b>Neuer Hinweis:</b> Kontrollpläne können auch über <a href="http://www.qs-easyplan.de">www.qs-easyplan.de</a> abgerufen werden	01.01.2021
3.7.3 Probenahme	<b>Klarstellung:</b> Es muss eine repräsentative Probe gezogen werden. Die Qualifikation des Probenehmers ist zu dokumentieren.	01.01.2021
3.7.5 Futtermittelmonitoring: Dateneingabe	<b>Umbenennung</b> (bisher „Branchenspezifische Kontrollpläne: Dateneingabe“)	01.01.2021
Deklaration	<b>Streichung</b> der Anforderung, da die Prüfung der gesetzlichen Deklaration ausschließlich durch die Behörden erfolgt. <b>Verschiebung</b> des Textes als allgemeine Erläuterung zu 4.2 Deklaration von Futtermitteln und Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System	01.01.2021
4.4.1 Erstellung und Einhaltung QS-Kontrollpläne	<b>Neuer Hinweis:</b> Kontrollpläne können auch über <a href="http://www.qs-easyplan.de">www.qs-easyplan.de</a> abgerufen werden	01.01.2021
4.2.1 Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System	<b>Neuerung:</b> Unabhängig vom Zertifizierungsstatus des Ackerbauern, können auch unverarbeitete landwirtschaftliche Primärprodukte (Getreide, Ölsaaten, Mais etc.) als Ware aus dem QS-System gekennzeichnet werden	01.01.2021
4.4.2 Probenahme	<b>Klarstellung:</b> Es muss eine repräsentative Probe gezogen werden. Die Qualifikation des Probenehmers ist zu dokumentieren.	01.01.2021
5. Anforderungen an den Straßentransport	<b>Änderung:</b> Die Anforderungen gelten nur für den Transport loser Ware	01.01.2021
5.3.1 Ermittlung und Einhaltung der erforderlichen Reinigungsvorgaben	<b>Änderung:</b> K.O.-Kriterium entsprechend zum Leitfaden Futtermittelwirtschaft	01.01.2021
8.3 Begriffe und Definitionen	<b>Erweiterung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aufnahme weiterer Futtermittel, die unter <b>Spezielle Prozesse</b> fallen: Fettsäuren, mit Glycerin verestert, Triglyceride von Fettsäuren, Reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung, Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren, Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, Fischöl, gehärtet, Fischöl-Stearin (winterisiertes Fischöl)</li> <li>■ Weitere Definitionen: Einzelfuttermittel, direkte Trocknung, Futtermittelzusatzstoffe, Geltungsbereich und HACCP</li> </ul>	01.01.2021



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## **QS Qualität und Sicherheit GmbH**

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff

Schedestraße 1-3  
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0  
Fax +49 228 35068-10

[info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Fotos: QS