



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

**Leitfaden  
QS-Inspektion für  
Kleinsterzeuger  
(Einzelfuttermittel-  
herstellung)**



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.



## Inhaltsverzeichnis

<b>1 Grundsätzliches.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Geltungsbereich.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Teilnahme der Betriebe .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Gesetzliche Anforderungen.....</b>	<b>6</b>
<b>1.4 Zusammenhang mit anderen Leitfäden und Dokumenten.....</b>	<b>6</b>
<b>1.5 Verantwortlichkeiten .....</b>	<b>6</b>
<b>2 Allgemeine Anforderungen.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen .....</b>	<b>6</b>
2.1.1 Betriebsdaten.....	6
2.1.2 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen.....	7
2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement .....	7
2.1.4 Rückverfolgbarkeit .....	7
2.1.5 Eigenkontrolle .....	8
2.1.6 Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle.....	8
2.1.7 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichung .....	8
<b>2.2 HACCP-Konzept .....</b>	<b>8</b>
2.2.1 Umsetzung eines Standortspezifischen HACCP-Konzepts.....	8
2.2.2 Ermittlung von Risiken .....	8
2.2.3 Kritische Lenkungspunkte .....	8
2.2.4 Grenzwerte .....	9
2.2.5 Überwachung der Grenzwerte .....	9
2.2.6 Verifizierung der Grenzwerte .....	9
2.2.7 Korrekturmaßnahmen .....	9
2.2.8 Verantwortlichkeiten .....	9
2.2.9 Aufzeichnungen .....	9
2.2.10 HACCP Validierung .....	9
<b>2.3 Zeichennutzung .....</b>	<b>9</b>
<b>3 Anforderungen an die Einzelfuttermittelherstellung .....</b>	<b>9</b>
<b>3.1 Amtliche Registrierung und Sachkunde .....</b>	<b>9</b>
3.1.1 Amtliche Registrierung .....	9
3.1.2 Futtermittelsachkunde .....	10
<b>3.2 Produktdeklaration .....</b>	<b>10</b>
3.2.1 Deklaration .....	10
<b>3.3 Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System.....</b>	<b>10</b>
3.3.1 Produktkennzeichnung .....	10
<b>3.4 Produktion .....</b>	<b>11</b>
3.4.1 Lieferantenbewertung .....	11
3.4.2 Wareneingangskontrolle .....	11
3.4.3 Einhaltung der Positivliste .....	11
3.4.4 Produktspezifikation .....	12
3.4.5 Gestaltung des Betriebes .....	12
3.4.6 Gewährleistung der Warentrennung .....	12
3.4.7 Verarbeitungsprozesse .....	12
3.4.8 Lagerung .....	13
3.4.9 Verpackung.....	13
<b>3.5 Betriebshygiene.....</b>	<b>13</b>
3.5.1 Reinigung .....	13
3.5.2 Schädlingsmonitoring .....	14



3.5.3	Personalhygiene .....	14
<b>3.6</b>	<b>Futtermittelmonitoring .....</b>	<b>14</b>
3.6.1	Einhaltung des QS-Kontrollplans.....	14
3.6.2	Probenahme.....	15
3.6.3	Analyse durch QS-anerkannte Labore.....	15
3.6.4	Dateneingabe (der Probebegleitdaten und Analyseergebnisse) in das Datenbankmodul Futtermittelmonitoring .....	15
<b>3.7</b>	<b>Rückstellmuster.....</b>	<b>15</b>
3.7.1	Rückstellmuster.....	15
<b>3.8</b>	<b>Lenkung fehlerhafter Produkte (Einzelfuttermittel) .....</b>	<b>16</b>
3.8.1	Lenkung fehlerhafter Produkte .....	16
<b>4</b>	<b>Anforderungen an den Straßentransport.....</b>	<b>16</b>
<b>4.1</b>	<b>Reinigungsvorgaben und Ermittlung der Transportanforderungen .....</b>	<b>16</b>
4.1.1	Festlegung eines Verfahrens für Transport .....	16
4.1.2	Einhaltung der Reinigungsvorgaben und Feststellung der Produktkategorien .....	16
<b>4.2</b>	<b>Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit beim Straßentransport .....</b>	<b>17</b>
4.2.1	Eindeutige Kennzeichnung der Laderäume .....	17
4.2.2	Mitführen von Aufzeichnungen über durchgeführte Transporte auf dem Transportmittel.....	17
<b>5</b>	<b>Definitionen .....</b>	<b>17</b>
<b>5.1</b>	<b>Zeichenerklärung.....</b>	<b>17</b>
<b>5.2</b>	<b>Abkürzungen .....</b>	<b>18</b>
<b>5.3</b>	<b>Begriffe und Definitionen.....</b>	<b>18</b>
<b>6</b>	<b>Mitgeltende Unterlagen.....</b>	<b>18</b>



## 1 Grundsätzliches

QS – das ist Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke. Der Herstellungsprozess ist durchgängig dokumentiert und unabhängig kontrolliert. Das QS-Prüfzeichen gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.

### 1.1 Geltungsbereich

Der vorliegende Leitfaden ist für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln (Stufe Futtermittelwirtschaft) entwickelt.

Die QS-Inspektion ist Mindestvoraussetzung für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, um QS-Systempartner beliefern zu können. Erforderlich ist ein kontrollfähiges, firmenspezifisches HACCP-Konzept für den Bereich Einzelfuttermittel. Weitere Elemente sind z.B. Betriebshygiene und Produktkontrollen durch die Teilnahme am QS-Futtermittelmonitoring.

Die Unternehmen müssen sicherstellen, dass geltende rechtliche Vorgaben sowie QS-spezifische Bestimmungen eingehalten werden. Mit dieser Vorgehensweise gibt die QS Qualität und Sicherheit GmbH dem Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln eine Hilfestellung hinsichtlich der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen EU-VO 178/2002 sowie der Futtermittelhygieneverordnung EU-VO 183/2005.

Der vorliegende Leitfaden behandelt die spezifischen Voraussetzungen und Anforderungen für die QS-Inspektion für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln.

Die Kontrollkriterien für die unabhängige Kontrolle der Kleinsterzeuger (Inspektions-Audit) sind in der Checkliste QS-Inspektion für Kleinsterzeuger Einzelfuttermittel niedergelegt.

Checkliste QS-Inspektion für Kleinsterzeuger Einzelfuttermittel

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 müssen die nachfolgenden Anforderungen an die Futtermittel erfüllen.  
Die Anforderungen an die Futtermittel dürfen dabei in ihr bestehendes Qualitätssicherungs- und HACCP-System integriert werden. Es muss keine separate Dokumentation für die Futtermittel aufgebaut werden.

QS ist offen für alle in- und ausländischen Unternehmen, sofern sie die QS-Kriterien in vollem Umfang erfüllen. Dabei gelten für Importprodukte dieselben Prüf- und Kontrollbestimmungen wie für inländische Produkte. Den beteiligten Wirtschaftspartnern steht es frei, zusätzliche Anforderungen zu vereinbaren bzw. vereinbarte Anforderungen fortzuführen.



## 1.2 Teilnahme der Betriebe

Jeder Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln kann sich im QS-System anmelden. Die Regeln zur Teilnahme am QS-System werden im Leitfaden Allgemeines Regelwerk beschrieben.

### Allgemeines Regelwerk

Alle zugelassenen Kleinsterzeuger und weitere Systempartner sind über die öffentliche Suchabfrage „Systempartnersuche“ in der Software-Plattform unter [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de) abrufbar.

Zur Integration der Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln in das QS-System ist das im Folgenden beschriebene Verfahren anzuwenden. Das Unternehmen ist verpflichtet, eine von QS-zugelassene Zertifizierungsstelle mit der Durchführung einer unabhängigen Kontrolle nach QS-Standard zu beauftragen.

Der Zertifizierungsstelle obliegen dabei besondere Aufgaben und Pflichten. Die Zertifizierungsstelle

- ist direkter Ansprechpartner für die Unternehmen
- bindet die Unternehmen über Teilnahmeverklärungen in das QS-System ein
- organisiert u. a.
  - die Anmeldung
  - die Stammdatenpflege
  - das Futtermittelmonitoring
- nimmt die entsprechende Inspektion des Unternehmens nach der Checkliste QS-Inspektion für Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln vor

### Schritt 1: Teilnahmeverklärung

Das Unternehmen beauftragt eine von der QS Qualität und Sicherheit GmbH zugelassene Zertifizierungsstelle mit der Durchführung einer QS-Inspektion für Kleinsterzeuger. Dort reicht der Kleinsterzeuger eine verbindliche Teilnahme- und Vollmachtserklärung ein, dass er eine Qualitätslenkung entsprechend QS-Vorgaben einführen und prüfen lassen wird.

⇒ Leitfaden Zertifizierung (Anlage 9.7)

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

### Schritt 2: Anmeldung durch die Zertifizierungsstelle und Bestätigung der Dokumentation der umgesetzten Vorgaben

Die Zertifizierungsstelle meldet das Unternehmen bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH durch Eingabe in die QS Software-Plattform an. Eine eindeutige Identifizierung des Unternehmens wird dabei gewährleistet (QS-ID).

Innerhalb von drei Monaten muss das Unternehmen die Dokumentation der umgesetzten Vorgaben (HACCP-Konzept, ect.) bei der Zertifizierungsstelle zur Überprüfung einreichen. Die Zertifizierungsstelle bestätigt sowohl dem Anlagenbetreiber als auch der QS Qualität und Sicherheit GmbH die ordentliche Dokumentation.

Durch die Bestätigung der ordentlichen Dokumentation bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH erhält das Unternehmen eine vorläufige Lieferberechtigung, die zur vorläufigen Veröffentlichung des Kleinsterzeugers in der öffentlichen Suchabfrage von QS auf der Homepage der Software-Plattform unter [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de) führt.



### Schritt 3: Audit

Innerhalb der nächsten 2 Monate nach der Bestätigung muss die Inspektion beim Unternehmen erfolgt sein. Nach maximal einem weiteren Monat muss der Auditbericht in die Datenbank eingegeben und freigegeben sein.

### Schritt 4: Lieferberechtigung und Zulassung

Wird fristgerecht eine bestandene Inspektion in der Datenbank belegt, bestätigt dies die Lieferberechtigung für den Zeitraum der Gültigkeit des Audits. Andernfalls verfällt die Lieferberechtigung.

Für die Unternehmen entsteht eine jährliche Bearbeitungsgebühr für QS, welche über die Zertifizierungsstelle abgerechnet wird.

## 1.3 Gesetzliche Anforderungen

Durch die Einhaltung der Kriterien des Systemhandbuchs werden Verpflichtungen, die aufgrund gesetzlicher Vorgaben für einen Systempartner gelten können, nicht aufgehoben oder eingeschränkt. Weiter muss der Systempartner sicherstellen, dass neben den Anforderungen dieses Leitfadens die geltenden gesetzlichen Bestimmungen 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, erfüllt werden.

## 1.4 Zusammenhang mit anderen Leitfäden und Dokumenten

Der vorliegende Leitfaden ist Bestandteil des Systemhandbuchs, das alle im QS-System gültigen Regelungen, Kriterien und Anforderungen umfasst. Das Systemhandbuch ist in seiner jeweils gültigen Fassung unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) veröffentlicht.

Im Leitfaden wird ggf. auf andere Dokumente verwiesen, deren Anforderungen der Systempartner auch erfüllen muss:

⇒ 6. Mitgeltende Unterlagen

Maßgebend sind die im Leitfaden geforderten Dokumente, die zu kontrollieren und nachzuweisen sind.

## 1.5 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortung bezüglich der Einhaltung der Kriterien, die vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und Eigenkontrolle sowie die Kennzeichnung der Produkte liegt beim Systempartner.

## 2 Allgemeine Anforderungen

### 2.1 Allgemeine Systemanforderungen

#### 2.1.1 Betriebsdaten

Es ist eine Betriebsübersicht mit folgenden Inhalten zu erstellen:

- Adresse des Hauptunternehmens
- gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner und Vertretung
- Telefon- und Faxnummer
- E-Mail-Adresse
- QS-Identifikationsnummer (QS-ID)
- Angaben zum Krisenmanagement (Krisenbeauftragter)

Es können vorhandene Dokumentationen genutzt werden (z. B. QM oder HACCP).

Die Betriebsübersicht verbleibt auf dem Betrieb.



Die Stammdaten sind vom Unternehmen stets aktuell zu halten und bei Änderungen unverzüglich der Zertifizierungsstelle mitzuteilen. Die Zertifizierungsstelle pflegt die Daten in die Software-Plattform ein.



Betriebsübersicht

K.O.

### 2.1.2 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen

Das auditierte Unternehmen muss für alle vom Auditor im Audit festgestellten C- und D/K.O.-Bewertungen Korrekturmaßnahmen vorschlagen. Im Maßnahmenplan müssen die Bewertungen mit den dazugehörigen Korrekturmaßnahmen inklusive Frist und Verantwortlichkeit dokumentiert werden. Die Erarbeitung des Maßnahmenplans durch das auditierte Unternehmen dient dem Ziel der ständigen Verbesserung.

K.O.

Ein Verfahren zum Verhalten in Krisen- und Ereignisfällen muss definiert und eingeführt sein und in regelmäßigen Abständen verifiziert werden. Darin sind u. a. folgende Punkte sicher zu stellen: Krisenstab, Notrufliste, Kundeninformation, Verfahren zum Produktrückruf und -rücknahme, Kommunikationsplan und Verbraucherinformation. Im Rahmen einer frühzeitigen Gefahrenabwehr und damit eines Krisenmanagements sind Informationen zu kritischen Ereignisfällen so schnell wie möglich an QS, ggf. auch an die Behörden weiterzuleiten.



Jeder Systempartner hat das Ereignisfallblatt vorrätig zu halten, um im Ereignisfall die erforderlichen Personenkreise zielgerichtet zu informieren.

Ereignisfallblatt unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Das Ereignis- und Krisenmanagement dient dem Schutz des Verbrauchers vor möglichen Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können.

### 2.1.4 Rückverfolgbarkeit

Systempartner müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit einrichten, die sicherstellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen. Die Daten müssen elektronisch aufbereitet übermittelt werden (z.B. per Exceltabelle oder anderer üblicher Datenformate).

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

Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sind relevant:

- Name, Anschrift und Telefonnummer
- QS-ID bzw. Standortnummer (soweit diese Identifikationsnummern im Rahmen des QS-Systems vergeben werden)
- Art und Menge der gelieferten Produkte (einen Schritt vorwärts und einen Schritt zurück)
- Lieferdatum
- Chargen-, Partie - oder Losnummer (soweit gebildet), die die Feststellung des Ursprungs der betroffenen Futtermittel gewährleistet.



Basis-VO (EG) 178/2002

Grundsätzlich müssen alle Systempartner QS einen Krisenbeauftragten benennen, der auch außerhalb der Geschäftszeiten zu erreichen ist.



⇒ 2.1.1. Betriebsdaten

### 2.1.5 Eigenkontrolle

K.O.

Zur Absicherung der Einhaltung der QS-Vorgaben müssen ausreichende interne Kontrollen durchgeführt werden (Eigenkontrollen). Diese Kontrollen müssen jährlich stattfinden und mindestens die Produktionsschritte einschließen, bei denen eine Gefährdung der Futtermittelsicherheit eintreten kann.

### 2.1.6 Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle

Die Einhaltung der QS-Anforderungen ist ständig zu prüfen. Die regelmäßige Durchführung von Eigenkontrollen ist mindestens einmal jährlich anhand einer Checkliste (Empfehlung: Checkliste zur QS-Inspektion) zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die gewährleisten, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden. Die internen Kontrollen können sowohl durch automatische Registrierungsprozesse (z. B. automatische Temperaturaufzeichnungen) als auch durch manuelle Aufzeichnungen dokumentiert werden.

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

### 2.1.7 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichung

Die bei der Durchführung der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen sind so schnell wie möglich – spätestens bis zu einer gesetzten Frist – zu beseitigen.

## 2.2 HACCP-Konzept

### 2.2.1 Umsetzung eines Standortspezifischen HACCP-Konzepts

K.O.

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Futtermittelsicherheit ein System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (Codex Alimentarius) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten (gemäß Verordnung (EG) Nr. 183/2005 Artikel 6).

Das Unternehmen muss eine schematische Darstellung des gesamten (Einzelfuttermittel-) Produktionsprozesses erstellen. QS-relevante Parameter und eventuell damit verbundene interne Kontrollen innerhalb des Produktionsprozesses müssen identifiziert werden.

Die Beschreibung der Produktionsverfahren (einschließlich der eingehenden und ausgehenden Produkte) muss mindestens in Prozessplänen und Flussdiagrammen bis hin zum Versand bzw. zur Verladung der Futtermittel dokumentiert werden. Diese Beschreibung wird durch das HACCP-Team erstellt und geprüft. In diesem Plan wird die Vorgehensweise der Prozessbeherrschung im Hinblick auf die Sicherheit für alle relevanten Prozessschritte dargelegt.

### 2.2.2 Ermittlung von Risiken

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

Jeder Schritt des Produktionsprozesses der Futtermittel muss nach möglichen Gefahren identifiziert und bewertet werden sowie klassifiziert werden.

### 2.2.3 Kritische Lenkungspunkte

Bestimmung von kritischen Lenkungspunkten auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Lenkung notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, falls vorhanden.



#### 2.2.4 Grenzwerte

Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Lenkungspunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Risiken zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

#### 2.2.5 Überwachung der Grenzwerte

Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte (z. B. Prüfmaßnahmen).

#### 2.2.6 Verifizierung der Grenzwerte

Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den HACCP-Grundsätzen 1 bis 5 genannten Maßnahmen vollständig und wirksam funktionieren. Die Verifizierungsverfahren werden regelmäßig angewandt.

#### 2.2.7 Korrekturmaßnahmen

Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht unter Kontrolle ist.

#### 2.2.8 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen in einem Organigramm klar beschrieben sein. Die oberste Leitung muss ein HACCP-Team für die Einführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Konzeptes benennen. Es muss nachgewiesen 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.

#### 2.2.9 Aufzeichnungen

Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Futtermittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den HACCP-Grundsätzen genannten Maßnahmen angewendet werden.

#### 2.2.10 HACCP Validierung

Einmal jährlich ist das HACCP-Konzept auf seine Umsetzung zu überprüfen (validieren). 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.

### 2.3 Zeichennutzung

Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln haben keine Rechte zur Nutzung des QS-Prüfzeichens.

## 3 Anforderungen an die Einzelfuttermittelherstellung

### 3.1 Amtliche Registrierung und Sachkunde

#### 3.1.1 Amtliche Registrierung

K.O.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene wird eine Registrierungspflicht für Futtermittelunternehmen gefordert.

Die Unternehmen müssen einen Nachweis über die Registrierung (nach Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005) vorlegen können. Die Registrierung erfolgt bei der Überwachungsbehörde, in deren



Verantwortungsbereich das Unternehmen fällt.



Nicht jede Behörde vergibt einen Registrierungsbeleg oder eine Registrierungsnummer. Das Futtermittelunternehmen muss in diesem Fall nachweisen, dass es die Registrierungsunterlagen an die Behörde übermittelt hat (z. B. per Faxsendebericht oder Einschreibebeleg).

### 3.1.2 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 Positivliste für Einzelfuttermittel im Unternehmen vorliegen und bekannt sein müssen.

## 3.2 Produktdeklaration

### 3.2.1 Deklaration

K.O.

Die Deklaration der erzeugten Einzelfuttermittel auf Lieferscheinen und Sackanhängern erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorgaben und zusätzlich gemäß der Kennzeichnungsvorgabe laut Positivliste (ggf. gehen diese über die gesetzlichen Vorgaben hinaus). Wenn es in der Positivliste gefordert ist, muss der Einzelfuttermittelhersteller ein Produktdatenblatt für das erzeugte Futtermittel erstellen.

## 3.3 Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System

### 3.3.1 Produktkennzeichnung

K.O.

Einzelfuttermittel, die vom Unternehmen in das QS-System vermarktet werden, müssen als Futtermittel aus dem QS-System eindeutig gekennzeichnet werden.

Bei loser Ware erfolgt die Kennzeichnung artikelbezogen auf dem Lieferschein. Bei Sackware muss jeder einzelne Sack eindeutig gekennzeichnet sein.

Da die Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln das QS-Prüfzeichens nicht nutzen dürfen, da Sie keinen Zeichennutzungsvertrag besitzen, kann die eindeutige Kennzeichnung der QS-Ware z. B. durch Aufdruck der QS-Identifikations- oder QS-Standortnummer erfolgen. Es dürfen nur Futtermittel mit der QS-ID oder der QS-Standortnummer gekennzeichnet werden, die von lieferberechtigten Standorten nach den in diesem Leitfaden gestellten Anforderungen hergestellt wurden und in den derzeitigen Geltungsbereich (Einzelfuttermittel gemäß Positivliste bzw. entsprechenden Listen anerkannter Standardgeber) fallen. Es dürfen nur Futtermittel als QS-Futtermittel gekennzeichnet werden, die nach den in diesem Leitfaden gestellten Anforderungen hergestellt wurden.

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



Futtermittel, die nicht artikelbezogen als QS-Ware gekennzeichnet sind, dürfen von QS-Systempartner nicht als solche eingesetzt oder vermarktet werden. Eine Ausnahme bilden hier lediglich Einzelfuttermittel oder Zusatzstoffe, die der Freiprobung unterliegen.

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



## 3.4 Produktion

### 3.4.1 Lieferantenbewertung

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 mindestens über aktuelle Listen von Lieferanten von Produkten und Dienstleistungen verfügen, die für die Realisierung der Anforderungen dieses Leitfadens wichtig sind.

### 3.4.2 Wareneingangskontrolle

K.O.

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.

Es müssen intern festgelegte Beschreibungen der anzuliefernden 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 entgegengenommenen Erzeugnisse den internen Beschreibungen entsprechen.

Ferner ist bei der Annahme der Rohwaren regelmäßig zu prüfen, ob der Transport die gestellten Anforderungen erfüllt (z. B. Erfüllung der Befrachtungsreihenfolge und Durchführung erforderlicher Reinigungsverfahren bei loser Ware).

Der Bezug von Einzelfuttermitteln (ausgenommen: landwirtschaftliche Primärprodukte) darf nur über Hersteller, Händler, Importeure oder Speditionen erfolgen, die QS-lieferberechtigt sind (Bsp.: Bezug von Melasse als Einzelfuttermittel zur Herstellung von Vinasse). Darüber hinaus ist regelmäßig zu prüfen, ob auf den Lieferpapieren die Einzelfuttermittel eindeutig, also artikelbezogen, als QS-Ware gekennzeichnet bzw. QS-konform sind.



Lieferanten landwirtschaftlicher Primärprodukte (Knollen, Wurzeln, Getreide, Ölsaaten etc.) als Rohware für die Lebensmittelherstellung unterliegen derzeit nicht den QS-Anforderungen. Mögliche Einflüsse der landwirtschaftlichen Primärprodukte auf die Sicherheit der daraus hergestellten Futtermittel müssen trotzdem im HACCP-Konzept berücksichtigt werden (z. B. Konzentrierung bestimmter unerwünschter Stoffe in Einzelfuttermitteln durch belastete Primärprodukte). Zudem wird den Futtermittelherstellern empfohlen, auch hier z. B. Anforderungen an die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter zu stellen und zu überprüfen.

K.O.

### 3.4.3 Einhaltung der Positivliste

Grundsätzlich dürfen nur solche Einzelfuttermittel / Futtermittelausgangserzeugnisse eingesetzt werden, die in der jeweils aktuell gültigen Fassung der „Positivliste für Einzelfuttermittel“ oder den entsprechenden Listen anerkannter Standardgeber aufgeführt sind. Siehe: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

In der Positivliste für Einzelfuttermittel ist vermerkt, für welche Produkte Einzelfuttermittelhersteller betriebsspezifische Produktdatenblätter gemäß den Anforderungen der Positivliste für Einzelfuttermittel erstellen müssen.



„Positivliste für Einzelfuttermittel“ der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft



Werden Einzelfuttermitteln andere Einzelfuttermittel zur Verbesserung der Pressfähigkeit bis zu drei Prozent des Gesamtgewichts oder zur Denaturierung nach geltenden Rechtvorschriften zugesetzt, so gelten Sie weiterhin als Einzelfuttermittel (siehe auch FMVO §1).

#### 3.4.4 Produktspezifikation

Die Unternehmen müssen ihre Einzelfuttermittel beschreiben, um die Konformität mit den Anforderungen des Futtermittels beurteilen zu können. Diese Produktspezifikationen können auch aus Verweisen auf andere Dokumente bestehen, soweit alle erforderlichen Angaben enthalten sind (z. B. Datenblatt gemäß Positivliste für Einzelfuttermittel).

#### 3.4.5 Gestaltung des Betriebes

K.O.

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.

#### 3.4.6 Gewährleistung der Warentrennung

K.O.

Die Produktionsanlagen des Unternehmens müssen strikt und vollständig, räumlich und organisatorisch (z.B. durch Kennzeichnung) getrennt werden zwischen Lebens-/ Futtermitteln und davon fremden Material. Wo eine vollständige räumliche Trennung nicht möglich ist, 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. für technische Zwecke) verwendet werden können, sind von dieser Vorschrift der Warentrennung ausgenommen.

Nebenerzeugnisse des Produktionsprozesses, die für den Lebens- und Futtermittelbereich nicht geeignet sind, müssen im weiteren Verarbeitungsprozess separiert und entsprechend gelenkt werden.

Eine Verwechslung von Produkten, die ins QS-System geliefert werden, mit Produkten, die nicht ins QS-System geliefert werden, muss ausgeschlossen sein.

#### 3.4.7 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 indirekte 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.



### 3.4.8 Lagerung

Die Futtermittel werden bis zur Auslieferung in eindeutig festgelegten Lagersilos oder Lagerräumen gelagert. 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, um Qualitätsminderungen rechtzeitig zu erkennen (z.B. Feuchtigkeitsmessungen, Temperaturüberwachung bei Lagerung). Diese Kontrollen müssen dokumentiert werden. Wo möglich, muss das Prinzip „First in First out“ angewendet werden.

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

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

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

### 3.4.9 Verpackung

Bei Futtermitteln, die in Säcken oder andersartig verpackt ausgeliefert werden, muss die Verpackung geeignet sein, die Qualität der Produkte aufrechtzuerhalten.

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. Die Reinigung von Paletten und Mini-Bulk-Behältern muss in Bereichen erfolgen, in denen Futtermittel dadurch nicht beeinträchtigt werden. Säcke dürfen grundsätzlich nicht zur Wiederbefüllung von landwirtschaftlichen Betrieben zurückgenommen werden.

## 3.5 Betriebshygiene

### 3.5.1 Reinigung

**K.O.**

Das Unternehmen muss geeignete Reinigungsmaßnahmen festlegen, durchführen und dokumentieren, um sicherzustellen, dass eine adäquate Betriebshygiene (Reinigungszustand, Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung) gewährleistet ist.

Staub, Schmutz und Reste von Einzelfuttermitteln können zum Nährboden für Bakterien werden, die eine potentielle Verunreinigungsgefahr für die Einzelfuttermittel darstellen. Daher ist jegliche Ansammlung von Schmutz, Staub und Resten von Einzelfuttermitteln nach Möglichkeit zu vermeiden.

Reinigungsprogramme müssen erstellt und dokumentiert werden und dafür sorgen, dass die Sicherheit der Einzelfuttermittel jederzeit gewährleistet ist. Dabei müssen auf jeden Fall die folgenden Elemente enthalten sein:

- (Betriebs-) Bereiche und Betriebsräume
- Anlagen und (interne) Transportsysteme
- Zur Reinigung eingesetzte Mitarbeiter (eigene Mitarbeiter oder Fremdpersonal)
- Reinigungsintervall und -methode und -mittel

Mit den Einzelfuttermitteln dürfen nur lebensmittelverträgliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Kontakt kommen. Diese Mittel müssen gemäß Herstellerempfehlung und Sicherheitsdatenblatt eingesetzt werden. Wo 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 regelmäßig zu reinigen. Schüttgossen und Fördereinrichtungen müssen in Abhängigkeit von den technischen Gegebenheiten gesäubert bzw. mit Spülmaterial gespült werden. Der eine Schüttgosse umgebende Bereich ist regelmäßig zu reinigen.

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

Sozialräume des Betriebes sind ebenfalls regelmäßig zu reinigen.

### 3.5.2 Schädlingsmonitoring

K.O.

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 Schädlingen gesichert sein:

- Türen und Fenster müssen möglichst immer geschlossen sein
- Gebäude müssen zum Schutz gegen das Eindringen von Schädlingen und zum Ausschluss möglicher Brutplätze in gutem Zustand gehalten werden
- Löcher, Abflüsse und andere Stellen, über die Schädlinge eindringen könnten, müssen abgedichtet werden. Wo Abdichtung nicht möglich ist, müssen zur Reduzierung möglichen Eindringens von Schädlingen andere Maßnahmen ergriffen werden, wie z. B. Netze gespannt werden.

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

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

### 3.5.3 Personalhygiene

Das Unternehmen muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die am direkten Umgang mit Futtermitteln und deren Verpackung beteiligt sind, eine Hygieneschulung erhalten. Personen, die bekanntermaßen an einer Krankheit leiden, die die Sicherheit von Futtermitteln gefährden kann, dürfen keinen direkten Kontakt mit Futtermitteln oder deren Verpackung haben.

## 3.6 Futtermittelmonitoring

### 3.6.1 Einhaltung des QS-Kontrollplans

K.O.

Die Teilnahme am QS-Futtermittelmonitoring ist für alle Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln verpflichtend. Das Futtermittelmonitoring dient der Überwachung der QS-Futtermittel auf die Einhaltung der Grenz- und Richtwerte. Die Durchführung der Produktkontrollen ist in Eigenverantwortung der Unternehmen mindestens gemäß den vorgegebenen QS-Kontrollplänen des Leitfadens Futtermittelmonitoring durchzuführen.



Die Vorgaben für die Beprobung der Futtermittel sowie für Verfahren bei Überschreitungen von Grenz- und Richtwerten sind im Leitfaden Futtermittelmonitoring festgelegt.



Leitfaden Futtermittelmonitoring

### 3.6.2 Probenahme

Die Probenahme muss durch eine geschulte Person erfolgen. Das Unternehmen muss Verfahrensbeschreibungen zur Probenahme vornehmen. Nähere Informationen zu den Anforderungen an die Probenahme sind dem Leitfaden Futtermittelmonitoring zu entnehmen.



Leitfaden Futtermittelmonitoring, Kapitel 3

### 3.6.3 Analyse durch QS-anerkannte Labore

K.O.

Die Analyse der QS-Proben darf ausschließlich durch QS-anerkannte Labore durchgeführt werden. Eine Liste der QS-anerkannten Labore befindet sich unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de).



QS-anerkannte Labore Futtermittelmonitoring

### 3.6.4 Dateneingabe (der Probebegleitdaten und Analyseergebnisse) in das Datenbankmodul Futtermittelmonitoring

K.O.

Die Unternehmen sind bei allen Untersuchungen im Rahmen des QS-Futtermittelmonitorings verpflichtet, die Probebegleitdaten in das Datenbankmodul QS-Futtermittelmonitoring einzupflegen.

Die regelmäßige Eingabe der Probebegleitdaten und die Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegt im Verantwortungsbereich 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.

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

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



Leitfaden Futtermittelmonitoring, Kapitel 6

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

Hilfedokument Futtermittelmonitoring, „Kurzinfo für Futtermittelunternehmen“

## 3.7 Rückstellmuster

### 3.7.1 Rückstellmuster

K.O.

Zusätzlich zu den Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 18 der Basisverordnung müssen Futtermittelunternehmen die speziellen Anforderungen gemäß Anhang II Abschnitt Qualitätskontrolle der Futtermittelhygieneverordnung erfüllen. Demnach müssen Futtermittelhersteller 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.

Es wird allerdings nachdrücklich eine Aufbewahrungsdauer von mindestens 6 Monaten empfohlen.

EU-Verordnung 178/2002 vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

EU-Verordnung Nr. 183/2005 vom 08. Februar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene

### 3.8 Lenkung fehlerhafter Produkte (Einzelfuttermittel)

#### 3.8.1 Lenkung fehlerhafter Produkte

Das Unternehmen muss sicherstellen, dass ein Produkt, dass die Anforderungen dieses Leitfadens oder gesetzlicher Vorgaben nicht erfüllt, gekennzeichnet und gelenkt wird, um seinen unbeabsichtigten Gebrauch oder seine Auslieferung zu verhindern. Die Lenkungsmaßnahmen und zugehörige 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 des ursprünglich beabsichtigten Gebrauchs oder der Verwendung, wenn Erzeugnisse nicht mehr als Futtermittel geeignet sind. Festlegung eines anderen Bestimmungszwecks.
- gegebenenfalls Einhaltung einer Genehmigung durch die zuständige Behörde, im Zuge derer der Gebrauch, die Freigabe oder Annahme gestattet wird
- falls erforderlich die fachgerechte Entsorgung des Produktes

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

## 4 Anforderungen an den Straßentransport

Alle Kleinsterzeuger von Einzelfuttermitteln, die ihre selbst erzeugten Futtermittel mit eigenen Fahrzeugen 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.

### 4.1 Reinigungsvorgaben und Ermittlung der Transportanforderungen

#### 4.1.1 Festlegung eines Verfahrens für Transport

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

#### 4.1.2 Einhaltung der Reinigungsvorgaben und Feststellung der Produktkategorien

Vor jeder Beladung des Fahrzeugs 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 ein Hineinregnen und eine Kontamination mit z. B. Vogelkot zu verhindern. Abdeckplanen für Laderäume müssen sauber und trocken sein. Die Temperatur der Einzelfuttermittel sollte der Umgebungstemperatur möglichst nahe kommen, 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 Frachten 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 dies dem Kunden melden.

Sollten mit dem Fahrzeug darüber hinaus auch andere Güter (z. B. Düngemittel) transportiert werden, muss die Produktkategorie der vorausgehenden Ladung festgestellt werden. Die Zuordnung der Produktkategorien sowie die Erstellung einer Gefahrenanalyse für Transportgüter wird vom Internationalen Komitee Straßentransport (ICRT) festgelegt. Abhängig von der Produktkategorie eines Gutes ist eine bestimmte Reinigung des Fahrzeuges durchzuführen, bevor dieses mit Futtermitteln beladen werden darf. In welche Kategorien welche Transportgüter fallen, ist in einer Datenbank Transportkategorien abrufbar. Den Link zu der Datenbank finden Sie unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de). Anforderungen an den Handel, Transport, Lagerung und Umschlag.

## 4.2 Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit beim Straßentransport

### 4.2.1 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.

### 4.2.2 Mitführen von Aufzeichnungen über durchgeföhrte Transporte auf dem Transportmittel

Es sind mindestens folgende Dokumente über den Transport zu führen:

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

## 5 Definitionen

### 5.1 Zeichenerklärung

Im Leitfaden werden Zeichen mit folgenden Bedeutungen verwendet:



Hinweise sind durch kenntlich gemacht.



K.O. Kriterien sind mit gekennzeichnet.



Verweise auf Mitgeltende Unterlagen werden durch angezeigt.



Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch ⇒ angezeigt.



Dieses Zeichen findet sich jeweils vor den nachzuweisenden Dokumenten.

## 5.2 Abkürzungen

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

## 5.3 Begriffe und Definitionen

### ■ 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

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im Leitfaden Allgemeines Regelwerk.



Allgemeine Begriffe und Definitionen (Anlage 5.1 des Leitfadens Allgemeines Regelwerk)

## 6 Mitgeltende Unterlagen

Zu den mitgeltenden Unterlagen gehören:

- Allgemeines Regelwerk
- Checkliste: QS-Inspektion für Kleinsterzeuger Einzelfuttermittel
- Leitfaden Futtermittelmonitoring
- Leitfaden Zertifizierung
- Positivliste für Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse) Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuß der deutschen Landwirtschaft
- Ereignisfallblatt
- Liste der QS-anerkannten Labore Futtermittelmonitoring

### Nationales Recht

- Lebensmittel - und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Futtermittelverordnung (FMVO)

### Futter- und Lebensmittelsicherheit

- EU-Verordnung 178/2002 vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

### EU-Futtermittel-Hygieneverordnung

- EU-Verordnung Nr. 183/2005 vom 08. Februar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene



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



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

## QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer  
Dr. Hermann-Josef 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