



Bewertung der Kontrollergebnisse:

Spalte A = keine; Spalte B = geringe; Spalte C = schwerwiegende Abweichungen von den Anforderungen.
In der jeweiligen Spalte ist die Bewertung mit einem X zu kennzeichnen.

Die Angaben „NZ“ (nicht zutreffend) oder „NG“ (nicht geprüft) sind im Bemerkungsfeld einzutragen.

Ord. Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt? Bewertung			Bemerkung Eingesehenes Dokument Abweichungen, Verbesserung, Korrektur, Hinweise
		A	B	C	
1.00	Prüfung der Dokumente				
1.10	<p>Abholung / Sammlung und Beförderung: (Anhang II Kapitel I bis VI und X VO (EG) Nr. 1774/2002 und § 9 TierNebV)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Handelspapiere (Input und Output)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aufzeichnungen (Input und Output)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Temperaturbedingungen</p>	X →	Kontrolle der Handelspapiere der Lieferbetriebe erforderlich		<input type="checkbox"/> bei Beförderung von Kat. 3-Material nach Art. 6 Abs. 1 Buchst. a, b (Schlachtkörperteile), e (TNP, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen angefallen sind) und f (ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs) ist eine 4. Ausfertigung als Rückmeldung des Empfängers an den Erzeuger vorgeschrieben (§ 9 Abs. 2 TierNebV).
1.20	<p>Hygienevorschriften: (Anhang VIII i. V. m. Art. 18 VO (EG) Nr. 1774/2002)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Personal / Beschäftigte (eingewiesen; geschult)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> betrieblicher Personalverkehr (reiner und unreiner Bereich)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Materialverwendung / Beschränkung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Materialrücklieferung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Reinigungsverfahren, festgelegt für alle Bereiche und Anlagen / Dokumentation und Platz der Reinigung z. B. für Fahrzeuge und Behälter</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> betriebliche Hygienekontrollen / Inspektionen / Dokumentation</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Wartung von Installationen und Ausrüstungen</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Kalibrierung von Messgeräten mindestens 1-mal pro Jahr und Nachweise der Durchführung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfungsplan</p>	X X X X nicht im Detail geprüft X X X			

Erstellt am: 22.10.2008	Geprüft am: 06.10.2009	Freigegeben am: 14.12.2009	Seite 1 von 6
durch: QM-WS	durch: QMB-L	durch: AL 4 StMUG	



Ord. Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt? Bewertung			Bemerkung Eingesehenes Dokument Abweichungen, Verbesserung, Korrektur, Hinweise	
		A	B	C		
1.30	<p>Verarbeitungsnormen:</p> <p>Heimtierfutter und Kauspielzeug (Kap. II):</p> <p><input type="checkbox"/> Rohmaterial gemäß Art. 6 Abs. 1 Buchst. a bis j VO (EG) Nr. 1774/2002</p> <p><input type="checkbox"/> Verarbeitungsnormen:</p> <p><input type="checkbox"/> in Dosen: Fc-Wert von mindestens 3</p> <p><input type="checkbox"/> in anderen Verpackungsformen: Hitzebehandlung von mindestens 90°C aller Zutaten</p> <p><input type="checkbox"/> Rohes Heimtierfutter:</p> <p><input type="checkbox"/> Rohmaterial gemäß Art. 6 Abs. 1 Buchst. a und b VO (EG) Nr. 1774/2002</p> <p><input type="checkbox"/> neue, lecksichere Verpackungen</p> <p><input type="checkbox"/> Kennzeichnung: „ausschließlich Heimtierfutter“</p> <p><input type="checkbox"/> Kauspielzeug:</p> <p><input type="checkbox"/> ausreichende Behandlung</p> <p><input type="checkbox"/> neue Verpackungen</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Materialproben während der Herstellung und/oder der Lagerung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Salmonella = kein Nachweis in 25g: n=5 / c=0 / m=0 / M=0</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Enterobacteriaceae in 1g: n=5 / c=2 / m=10 / M=300</p> <p>Gülle, verarbeitete Gülle und verarbeitete Gülleprodukte (Kap. III):</p> <p><input type="checkbox"/> Inverkehrbringen von verarbeiteter Gülle und verarbeiteten Gülleprodukten:</p> <p><input type="checkbox"/> 70°C, 60 Minuten</p> <p><input type="checkbox"/> gleichwertiges Verfahren (Validierung)</p> <p><input type="checkbox"/> Einhaltung der mikrobiol. Normen</p>	X			<p>1 Charge = Monatsherstellung</p> <p>6 Probenpools pro Monat;</p> <p>*Zusätzlich U. auf Gesamtkeimzahl,</p> <p>zusätzl. 1 Einzelprobe, Untersuchung im eigenen Labor in Großaitingen</p> <p>* wichtig für Rußland-Zertifizierung,</p>	
Erstellt am:	22.10.2008	Geprüft am:	06.10.2009	Freigegeben am:	14.12.2009	Seite 2 von 6
durch:	QM-WS	durch:	QMB-L	durch:	AL 4 SIMUG	



Ord. Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt? Bewertung			Bemerkung Eingesehenes Dokument Abweichungen, Verbesserung, Korrektur, Hinweise
		A	B	C	
1.40	<p>Spezielle Vorschriften für das Inverkehrbringen von Heimtierfutter, Kauspielzeug und techn. Erzeugnissen (Anhang VIII Kapitel II bis XIV VO (EG) Nr. 1774/2002)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> <u>Heimtierfutter und Kauspielzeug (Kap. II):</u> <input type="checkbox"/> <u>Gülle, verarbeitete Gülle und verarbeitete Gülleprodukte (Kap. III):</u> <input type="checkbox"/> <u>Blut und Blutprodukte, außer von Equiden (Kap. IV):</u> <input type="checkbox"/> <u>Equidenserum (Kap. V):</u> <input type="checkbox"/> <u>Häute von Huftieren (Kap. VI):</u> <input type="checkbox"/> <u>Jagdtrophäen (Kap. VII):</u> <input type="checkbox"/> <u>Wolle, Haare, Schweineborsten; Federn und Federnteile (Kap. VIII):</u> <input type="checkbox"/> <u>Imkereierzeugnisse (Kap. IX)</u> <input type="checkbox"/> <u>Knochen und Knochenprodukte, Hörner und Hornprodukte, Hufe und Hufprodukte (Kap. X):</u> <input type="checkbox"/> <u>Tierische Nebenprodukte zur Herstellung von Futtermitteln, einschließlich Heimtierfutter, sowie von technischen Erzeugnissen (Kap. XI):</u> <input type="checkbox"/> <u>Ausgeschmolzene Fette aus Material der Kategorie 2 für die Fettverarbeitungsindustrie (Kap. XII):</u> <input type="checkbox"/> <u>Fettderivate (Kap. XIII):</u> <input type="checkbox"/> <u>Geschmacksverstärkende Fleischextrakte zur Herstellung von Heimtierfutter (Kap. XIV):</u> 				

Erstellt am:	22.10.2008	Geprüft am:	06.10.2009	Freigegeben am:	14.12.2009	Seite 3 von 6
durch:	QM-WS	durch:	QMB-L	durch:	AL 4 StMUG	



Ord. Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt? Bewertung			Bemerkung Eingesehenes Dokument Abweichungen, Verbesserung, Korrektur, Hinweise
		A	B	C	
1.50	<p>Betriebseigene Kontrollen / Nachweise und Rückverfolgbarkeit (Art. 18 VO (EG) Nr. 1774/2002)</p> <p><input type="checkbox"/> Bereich „Hygienevorschriften für die Abholung / Sammlung und Beförderung“</p> <p><input type="checkbox"/> Bereich „Anlagen / Ausstattung des Betriebes“</p> <p><input type="checkbox"/> Bereich „Hygienevorschriften und Materialverwendung“ (Personal, Personalwege, Inputkontrolle, Materiallagerung, R+D, Abwasser, Schädlingsbekämpfung, Wartung / Kalibrierung, Trennung rein zu unrein)</p> <p><input type="checkbox"/> Bereich „Verarbeitungsnormen“ (Hitzebehandlung, Funktionskontrollen, Auswurf/Restmaterial)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Festlegung kritischer Kontrollpunkte und Methoden zu deren Überwachung und Kontrolle</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> System der Rückverfolgbarkeit</p>	X			HACCP-Plan: Verifizierungsmaßen, Maßnahmen bei Abweichung fehlen
<p>2.00 Prüfung der Betriebsstätte</p>					
2.10	<p>Abholung / Sammlung und Beförderung: (Anhang II Kapitel I bis VI und X VO (EG) Nr. 1774/2002 und § 9 TierNebV)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Identifizierung des Rohmaterials und der Erzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Kennzeichnung der Fahrzeuge und Behälter</p> <p><input type="checkbox"/> Beschaffenheit der Fahrzeuge und Behälter</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Materialerfassung (betriebseigen oder -fremd, Transporte, Fördersystem)</p>	X			
		} betriebsfremd			
		X			



Ord. Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt? Bewertung			Bemerkung Eingesehenes Dokument Abweichungen, Verbesserung, Korrektur, Hinweise
		A	B	C	
2.20	<p>Anlagen / Ausstattung des Betriebes (soweit erforderlich): (Anhang VIII Kapitel I i. V. m. Art. 18 VO (EG) Nr. 1774/2002)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Standort der Anlage</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Einfriedung der Anlage</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Hof- u. Fahrbahnbefestigung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Ein- und Ausgänge und Zu- und Ausfahrt</p> <p><input type="checkbox"/> Einrichtung für Reinigung und Desinfektion für Fahrzeuge und Behälter sowie Raddesinfektion</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Ort der Anlieferung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Zustand der Materiallagerung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Betriebsräume</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Personräume</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Hygienezonen</p> <p><input type="checkbox"/> Abwasserableitung und Vorbehandlungsprozess / Behandlung des Abwassers aus dem unreinen Bereich</p> <p><input type="checkbox"/> Vorrichtung zur Kontrolle auf Fremdstoffe</p> <p>* <input checked="" type="checkbox"/> Hitzebehandlung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Überwachung und Aufzeichnung*</p> <p><input type="checkbox"/> Sicherheitssystem gegen unzureichende Erhitzung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Labor</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p></p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p></p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p></p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>			<p>Nicht erforderlich</p> <p>Nicht erforderlich</p> <p>Nicht erforderlich</p> <p>Mitarbeiteranweisung?</p> <p>Nicht erforderlich</p> <p>Fremdlabor</p>

* Erhitzung bzw. Trocknung:

- erforderlich wegen Zertifizierung
- Teichfischfutter Erhitzungstemperatur, Trocknung bei Umgebungstemperatur
- übriges Futter Trocknungstemperatur
- Aufzeichnung gemeinsam mit Feuchtigkeitsmessung, mind. 2x pro Schicht

Erstellt am: 22.10.2008	Gepüft am: 06.10.2009	Freigegeben am: 14.12.2009	Seite 5 von 6
durch: QM-WS	durch: QMB-L	durch: AL 4 SIMUG	



Abschlussbesprechung

Das Gesamtergebnis der Überprüfung ist dem Betriebsverantwortlichen mitgeteilt.

Die Zulassungsanforderungen sind

erfüllt. erfüllt, mit geringfügigen Abweichungen. nicht erfüllt.

Die Abweichungen und Verbesserungen zu den einzelnen Prüfkriterien wurden besprochen.

Der Betrieb wurde aufgefordert, einen Korrekturmaßnahmenplan bis zum _____ zu erstellen.

Die Fristen der Korrekturmaßnahmen sind festgelegt: Nachkontrolle ist erforderlich

Datum	Abweichung	Nachkontrolle am: erledigt ja/nein
13.06.2012	Beschreibung der Maßnahmen, die bei Überschreitung der mikrobiologischen Grenzwerte durchgeführt werden	
	Lieferbetriebe: Kontrolle Handelspapiere (Zulassungsnummern, Transportunternehmen)	
	HACCP: Verifizierungsmaßnahmen der CCPs ergänzen	
	Mikrobiologische Untersuchungen: Abklärung mit Labor, ob Poolproben bei GKZ u. Enterobacteriaceae möglich und sinnvoll	

Der Betrieb wurde darauf hingewiesen, Änderungen oder Änderungsvorhaben an zugelassenen / registrierten Anlagen bzw. Einrichtungen der zuständigen Behörde unverzüglich anzuzeigen.

Sonstiger Vermerk:

Frau Stangl wurde gebeten folgende Unterlagen einzusenden:

- HACCP-Plan bezüglich CCPs
- Reinigungsplan eines Extruders
- Arbeitsanweisung für die Kontrolle der Erhitzung/Trocknung
- Übersichtsplan des Betriebs mit Benennung der Lagerhallen

Der Betrieb hat eine Kopie dieser Liste erhalten. Empfangsbestätigung: _____

25.06.2012 Wailer
(Datum und Unterschrift der amtlichen Kontrollperson)

Erstellt am: 22.10.2008	Geprüft am: 06.10.2009	Freigegeben am: 14.12.2009	Seite 6 von 6
durch: QM-WS	durch: QMB-L	durch: AL 4 StMUG	