



Merkblatt

für die Zulassung
und Registrierung
von Futtermittelunternehmen
(Trocknungsbetriebe mit
direkter Trocknung)

Futtermittelhygiene (Band 9)

Merkblatt
über Anforderungen
an nach der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 registrierte und nach § 17 Abs. 2 der Futtermittelver-
ordnung (FMV) zuzulassende Betriebe,
die Grünfutter, Lebensmittel oder Lebensmittelreste unter direkter Einwirkung
der Verbrennungsgase trocknen

Dieses Merkblatt soll den Verantwortlichen von Betrieben, die bestimmte Futtermittel unter direkter Einwirkung der Verbrennungsgase trocknen, ihre Pflichten aufzeigen und den Futtermittelkontrolleuren der amtlichen Futtermittelüberwachung ein Instrumentarium in die Hand geben, mit dem sie ihre Kontrollaufgaben umfassend wahrnehmen können.

Zielsetzung der Vorschriften in der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 ist ein hohes Maß an Schutz für die Gesundheit von Mensch und Tier sowie für die Umwelt. Dabei muss die Futtermittelsicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette, angefangen bei der Futtermittelprimärproduktion bis hin zur Fütterung von zur Lebensmittelerzeugung bestimmten Tieren gewährleistet sein. Die Hauptverantwortung für die Futtermittelsicherheit liegt beim Futtermittelunternehmer. Durch die allgemeine Anwendung von Verfahren auf Grundlage der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP) wird in Verbindung mit einer guten Hygienepaxis die Verantwortlichkeit der Futtermittelunternehmer verstärkt. Ferner wird durch die Verpflichtung zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln und Futtermittelbestandteilen in der Futtermittelherstellungskette der Futtermittelsicherheit Rechnung getragen.

Durch den Trocknungsvorgang werden Einzelfuttermittel, insbesondere dann, wenn sie unter direkter Einwirkung der Verbrennungsgase getrocknet werden, besonderen Risiken ausgesetzt. Deshalb werden für solche Betriebe nach § 17 Abs. 2 FMV ergänzende Anforderungen in § 19 der FMV gestellt. Eine Verunreinigung solcher Futtermittel mit unerwünschten Stoffen, insbesondere Dioxinen, Furanen, Blei und Arsen, ist so weit wie möglich auszuschließen.

Einzelfuttermittel dürfen nur von solchen Futtermittelunternehmen hergestellt¹, verarbeitet, gelagert, transportiert, oder in Verkehr gebracht werden, die auf allen ihrer Verantwortung unterstehenden Herstellungs-, Verarbeitungs-, Transport-, Lagerungs- und Vertriebsstufen gemäß den Gemeinschaftsvorschriften und den mit diesen im Einklang stehenden einschlägigen deutschen Rechtsvorschriften vorgehen. Insbesondere muss der Futtermittelunternehmer die einschlägigen Hygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 erfüllen.

Der Futtermittelunternehmer muss eine gute Verfahrenspraxis in seinem Unternehmen sicherstellen. Die Anwendung der von den Wirtschaftsbeteiligten erarbeiteten einzelstaatlichen oder gemeinschaftlichen Leitlinien ist den Futtermittelunternehmern freigestellt.

Futtermittelbetriebe (Betriebe), die Einzelfuttermittel herstellen, lagern, transportieren oder in Verkehr bringen, unterliegen der **Registrierungspflicht** gemäß Artikel 9 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005.

Betriebe, die Grünfutter, Lebensmittel oder Lebensmittelreste zum Zwecke der Herstellung eines Einzelfuttermittels oder Mischfuttermittels unter direkter Einwirkung der Verbrennungsgase trocknen (Trocknungsbetriebe), unterliegen **zusätzlich** der **Zulassungspflicht** gemäß § 17 Abs. 2 der FMV auf Grundlage von Artikel 10 Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005.

¹ „Herstellen“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 schließt das „Behandeln“ im Sinne des § 3 Nr. 3 des LFGB mit ein

1 Registrierungs- und Zulassungsverfahren sowie allgemeine Anforderungen an den Futtermittelunternehmer (Artikel 9 Abs. 2, Artikel 10 Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 und § 17 Abs. 2 der FMV)

1.1 Registrierung

1.1.1 Ein Betrieb wird gemäß Artikel 9 Abs. 2 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 von der zuständigen Behörde (Behörde) **registriert**.

Zwecks Registrierung meldet der Futtermittelunternehmer der Behörde in der von ihr verlangten Form alle seiner Kontrolle unterstehenden Betriebe, die in einer der Herstellungs-, Lagerungs-, Transport- oder Vertriebsstufen von Futtermitteln tätig sind und stellt der Behörde aktuelle Informationen über diese Betriebe zur Verfügung. Alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen sind der Behörde zu melden.

1.1.2 Der **Trocknungsbetrieb** erfüllt die in dem vorliegenden Merkblatt unter den Nummern 2 bis 9 aufgeführten Anforderungen.

1.2 Zulassung

1.2.1 Zulassungsbedürftige Betriebe werden zusätzlich zur Registrierung zugelassen, wenn eine Besichtigung vor Ort vor Aufnahme der Tätigkeit erwiesen hat, dass die unter den Nummern 2 bis 9 dieses Merkblattes aufgeführten Anforderungen eingehalten werden.

1.2.2 Die Behörde erteilt dem Betrieb mit der Zulassung nach § 18 Abs. 2 der FMV eine individuelle Zulassungs-Kennnummer gemäß § 23 Nr. 1 der FMV.

1.3 Nebenbestimmungen

Die Registrierung oder Zulassung **kann** mit Nebenbestimmungen versehen werden, soweit diese zur Erfüllung der Registrierungs- oder Zulassungsvoraussetzungen erforderlich sind. Die Behörde kann zur Erfüllung der Registrierungs- oder Zulassungsvoraussetzungen nach Erteilung der Registrierung oder Zulassung die erforderlichen Anordnungen treffen. Sie kann die Registrierung oder Zulassung auch nachträglich an Auflagen binden.

1.4 Aussetzung, Entzug und Änderungen der Registrierung (Artikel 14, Artikel 15 und Artikel 16 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005)

1.4.1 Die Registrierung eines Betriebes ist für eine oder mehrere Tätigkeiten (andere als die direkte Trocknung von Grünfutter, Lebensmitteln oder Lebensmittelresten) vorübergehend auszusetzen (Ruhen der Registrierung), wenn sich herausstellt, dass der Betrieb die für diese Tätigkeiten geltenden Bedingungen nicht mehr erfüllt.

1.4.2 Die Registrierung eines Betriebes für eine oder mehrere Tätigkeiten (andere als die direkte Trocknung von Grünfutter, Lebensmitteln oder Lebensmittelresten) ist zu entziehen, wenn

- a) der Betrieb diese Tätigkeiten einstellt,
- b) der Betriebsleiter nicht die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt, d. h. wenn er wiederholt oder gröblich gegen lebensmittel- oder futtermittelrechtliche Vorschriften verstoßen hat,
- c) es sich herausstellt, dass der Betrieb die für seine Tätigkeiten geltenden Bedingungen ein Jahr lang nicht erfüllt hat oder ein Jahr nach Beginn der Aussetzung der Registrierung die für seine Tätigkeiten geltenden Bedingungen nicht erfüllt,

- d) ernsthafte Mängel festgestellt werden oder die Produktion in einem Betrieb wiederholt stillgelegt werden musste und der Betrieb weiterhin nicht in der Lage ist, die Futtermittelsicherheit zu gewährleisten.

1.4.3 Im Falle der Änderung von Tätigkeiten oder der Aufnahme weiterer Tätigkeiten, informiert der Futtermittelunternehmer die Behörde und stellt einen Antrag auf Änderung der Registrierung. Die sachgerechte Durchführung dieser Tätigkeiten ist mit der Antragstellung zu erklären.

1.5 Rücknahme, Widerruf, Ruhen und Erlöschen der Zulassung (§ 24 Abs. 2, 6 und 7 FMV)

Die Zulassung ist zurückzunehmen, wenn eine Voraussetzung nach § 18 Abs. 2 oder 5 FMV nicht gegeben war. Sie ist zu widerrufen, wenn

1. nachträglich eine der Voraussetzungen nach § 18 Abs. 2 Nr. 1 oder Abs. 5 FMV weggefallen ist oder
2. in § 18 a FMV aufgeführte Pflichten nicht erfüllt werden.

Anstelle der Rücknahme oder des Widerrufs soll die zuständige Behörde das Ruhen der Zulassung anordnen, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist beseitigt wird.

Die Zulassung erlischt, wenn nach Feststellung der zuständigen Behörde der Betrieb die Tätigkeit, die der Zulassung zugrunde liegt, länger als zwei Jahre nicht ausgeübt hat.

(Ergänzender Hinweis: Bau-, immissionsschutz- oder arbeitsschutzrechtliche und sonstige genehmigungsrelevanten Bestimmungen für derartige Betriebe bleiben unberührt.)

2 Einrichtungen und Ausrüstungen (Anlage 7a der FMV und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 183/2005)

2.1 Sämtliche Futtermittelverarbeitungs- und -lagereinrichtungen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten und Fahrzeuge im Trocknungsbetrieb sowie deren unmittelbare Umgebung sind sauber zu halten und es sind wirksame Schädlingsbekämpfungsprogramme einzurichten.

2.2. Die Einrichtungen und Ausrüstungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, bemessen und instand gehalten sein, dass

2.2.1 sie sich für die Trocknung von Grünfutter, Lebensmitteln oder Lebensmittelresten unter direkter Einwirkung der Verbrennungsgase eignen,

2.2.2 sie eine angemessene Reinigung oder Desinfektion ermöglichen,

2.2.3 das Risiko von Fehlern möglichst gering gehalten und Kontaminationen, Kreuzkontaminationen und ganz allgemein schädliche Auswirkungen auf die Sicherheit und Qualität der Einzelfuttermittel vermieden werden. Maschinen, die mit den Einzelfuttermitteln in Kontakt kommen, sind nach einer Nassreinigung zu trocknen.

2.3 Einrichtungen und Ausrüstungen der Trocknungsanlage müssen einer angemessenen und regelmäßigen Prüfung nach den Verfahrensbeschreibungen unterzogen werden, die vom Herstellungsverantwortlichen im Voraus für die Herstellung der getrockneten Einzelfuttermittel schriftlich erstellt worden sind.

- 2.3.1 Sämtliche bei der Herstellung von getrockneten Einzelfuttermitteln verwendeten Waagen und Messgeräte müssen für die Skala der zu ermittelnden Gewichte oder Volumina geeignet sein und regelmäßig auf Genauigkeit geprüft werden.
- 2.3.2 Eine Prüfung, insbesondere auf unerwünschte Stoffe im Trocknungsgut, muss im Rahmen der Qualitätssicherung möglich sein.
- 2.4 Die Einrichtungen müssen ausreichend beleuchtet sein. Die Beleuchtungskörper sind vor Beschädigungen in geeigneter Weise (z. B. Metallgitter) zu schützen, um eventuelle Verunreinigungen mit z. B. Glassplintern zu vermeiden.
- 2.5 Ableitungssysteme (z. B. zur Befüllung von Transportbehältern, Silos oder auch zur Separierung von Stäuben) müssen zweckdienlich und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination der getrockneten Einzelfuttermittel vermieden wird.
- 2.6 Das bei der Reinigung verwendete Wasser muss geeignet sein; die Wasserleitungen müssen aus Material sein, das mit dem Wasser nicht oder nur in verschwindend geringem Maße reagiert (inert).
- 2.7 Abwässer, Abfälle und Regenwasser sind so zu beseitigen, dass die Ausrüstungen sowie die Sicherheit und Qualität der getrockneten Einzelfuttermittel nicht beeinträchtigt werden. Verunreinigungen und Staubansammlungen sind regelmäßig zu kontrollieren und zu beseitigen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.
- 2.8 Fenster und sonstige Öffnungen müssen, sofern erforderlich, schädlingssicher sein. Türen müssen dicht schließen und in geschlossenem Zustand schädlingssicher sein.
- 2.9 Decken und Deckenstrukturen müssen so gestaltet und ausgeführt sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensationswasserbildung, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen, die die Sicherheit und Qualität der getrockneten Einzelfuttermittel beeinträchtigen können, vermindert werden.

3 Personal

- 3.1 Der Betriebsleiter muss die erforderliche Zuverlässigkeit besitzen, insbesondere darf er nicht wiederholt oder gröblich gegen lebensmittel- oder futtermittelrechtliche Vorschriften verstoßen haben.
- 3.2 Der Betrieb muss über ausreichend Personal verfügen, das die zur Trocknung von Futtermitteln erforderlichen Kenntnisse und Qualifikationen besitzt. Die Kenntnisse und Qualifikationen sind durch eine regelmäßige Teilnahme an Schulungen und Fortbildungsmaßnahmen auf dem neuesten Stand zu halten. Dies sollte durch einen Teilnehmernachweis dokumentiert werden.
- 3.3 Es ist ein Organisations- und Stellenplan mit Angabe der jeweiligen Befähigung (z. B. Diplome, Berufserfahrung) und der Verantwortungsbereiche des leitenden Personals zu erstellen und der Behörde auf Verlangen vorzulegen.
- 3.4 Das gesamte Personal ist schriftlich eindeutig über seine Aufgaben, Verantwortungsbereiche und Befugnisse zu informieren, damit die gewünschte Qualität der getrockneten Einzelfuttermittel erreicht wird. Dies gilt entsprechend bei nachträglichen Änderungen. Ein Nachweis hierüber ist der Behörde auf Verlangen vorzulegen.

4 Herstellung

4.1 Es ist eine für die Herstellung verantwortliche Fachkraft zu bezeichnen. Diese Fachkraft muss gegenüber den Personen, die mit der Trocknung von Futtermitteln beauftragt sind, weisungsbefugt sein.

4.1.1 Dies ist in geeigneter Weise (z.B. durch Arbeitsvertrag oder Stellenbeschreibung) nachzuweisen.

4.1.2 Die erforderliche Sachkenntnis der für die Trocknungsanlage und die Qualitätssicherung verantwortlichen Fachkraft ist vom Futtermittelunternehmer in geeigneter Weise zu dokumentieren.

Die erforderliche Sachkenntnis des für die Trocknung und Qualitätssicherung jeweils Verantwortlichen ist zu erbringen durch den Nachweis, dass für die beabsichtigte Tätigkeit ausreichende Kenntnisse auf den Gebieten der Futtermittelkunde und des -rechtes sowie der Verfahrenstechnik vorliegen.

Der Nachweis gilt beispielsweise als erbracht, durch

- eine einschlägige Berufserfahrung auf diesem Gebiet oder
- eine einschlägige Ausbildung (Meister, Techniker) und
- die Teilnahme an einem Lehrgang, in dem Grundkenntnisse über Futtermittelrecht und Futtermittelkunde vermittelt wurden.

4.2 Der Futtermittelunternehmer muss gewährleisten, dass die Produktionsvorgänge so durchgeführt werden, dass das Trockengut nach Beendigung des Trocknungsprozesses den futtermittelrechtlichen Bestimmungen entspricht.

4.3 Der Betreiber der Trocknungsanlage muss gewährleisten, dass die verschiedenen Produktionsvorgänge nach vorher schriftlich erstellten Verfahrensbeschreibungen und Anweisungen durchgeführt werden, damit die kritischen Punkte des Herstellungsverfahrens ermittelt, überprüft und beherrscht werden können.

4.4 Es müssen:

4.4.1 neben den technischen (siehe Punkt 2) auch organisatorische Maßnahmen getroffen werden, um Kreuzkontaminationen und Fehler (Fehlchargen, Verschleppungen) zu vermeiden oder gegebenenfalls zu minimieren und

4.4.2 ausreichende und geeignete Mittel verfügbar sein, um während des Herstellungsvorgangs Kontrollen durchführen zu können.

4.5 Bei der Trocknung von Futtermitteln muss sichergestellt sein, dass

4.5.1 die Anlage so eingerichtet ist, dass eine Verunreinigung der Futtermittel mit unerwünschten Stoffen so weit wie möglich ausgeschlossen wird, die Voraussetzungen für das Inverkehrbringen und Verfüttern nach § 17 LFGB erfüllt sind, die futtermittelrechtlich festgesetzten Höchstgehalte für unerwünschte Stoffe nicht überschritten werden und sofern Aktionsgrenzwerte für bestimmte unerwünschte Stoffe festgesetzt sind, diese unterschritten werden,

4.5.2 durch geeignete Regelungstechnik und Temperaturführung auf eine Minimierung des Eintrags unerwünschter Stoffe in das Trockengut hingewirkt wird,

- 4.5.3 der verwendete Brennstoff hinsichtlich der Minimierung des Eintrags unerwünschter Stoffe in das Trockengut geeignet ist. Bei Einsatz von naturbelassenem Holz beispielsweise in der Qualität Stammholz ist insbesondere durch Minimierung des Gehaltes an Chlor im Brennstoff durch geeignete Qualitätssicherungsmaßnahmen sicherzustellen, dass der Eintrag z. B. von Dioxinen/Furanen möglichst gering gehalten wird.
- 4.6 Die unter 4.2 und 4.5 genannten Anforderungen sind durch Gutachten eines vereidigten Sachverständigen oder eines öffentlich-rechtlichen oder unter öffentlicher Aufsicht stehenden Untersuchungs- oder Forschungsinstituts nachzuweisen. Ein derartiges Gutachten ist nicht erforderlich bei Trocknungsanlagen mit Feuerungen, die mit Erdgas, Heizöl EL oder naturbelassenem Holz befeuert werden und die Anforderungen der Nummern 5.4.1.2.1, 5.4.1.2.2 und 5.4.1.2.3 der Technischen Anleitung zur Reinhaltung der Luft (TA Luft) - Anlage 1 - in der jeweils geltenden Fassung einhalten, wobei die Emissionswerte auf einen Sauerstoffgehalt von 17 % bezogen werden können. Für Feuerungsanlagen, die mit naturbelassenem Holz befeuert werden, gilt Satz 2 nur, soweit der verwendete Brennstoff die im Normblatt DIN 51731, Ausgabe Oktober 1996 - Anlage 2 - , genannten Grenzwerte für Spurenstoffe einhält. Werden andere als die genannten Brennstoffe (z. B. Kohle, schweres Heizöl) zur Trocknung verwendet, ist in jedem Fall ein entsprechendes Gutachten hinsichtlich der Eignung erforderlich.
- 4.7 Für den Havariefall (z. B. Trommelbrand) müssen schriftliche Anweisungen für durchzuführende Maßnahmen zur Gewährleistung der Futtermittelsicherheit (z. B. Entsorgung des geschädigten Trockengutes, Reinigung der Anlage) festgesetzt sein.
- 4.8 Das Vorhandensein von verbotenen, unerwünschten oder unzulässigen Stoffen im Trockengut sowie anderen chemischen, physikalischen oder biologischen Verunreinigungen (Kontaminanten) ist zu überwachen und es sind geeignete Kontrollstrategien zur Eintragsminimierung vorzusehen.
- 4.9 Es sind Vorkehrungen zu treffen, dass:
- 4.9.1 Abfälle und Stoffe, die nicht als Futtermittel geeignet sind, isoliert und identifiziert werden können und
 - 4.9.2 derartige Stoffe, die gefährliche Mengen von Kontaminanten oder sonstigen gefährlichen Stoffen enthalten, auf geeignete Weise zu beseitigen sind und nicht als Futtermittel verwendet werden.
- 4.10 Der Futtermittelunternehmer muss durch angemessene organisatorische und technologische Maßnahmen gewährleisten, dass das Trockengut zurückverfolgt werden kann.

5 Qualitätskontrollen

- 5.1 Es ist eine für die Qualitätskontrolle verantwortliche qualifizierte Person zu benennen.
- Die erforderliche Sachkenntnis der für die Qualitätskontrolle verantwortlichen Fachkraft muss in geeigneter Weise nachgewiesen und dokumentiert sein (s. h. Punkt 4.1.2).
- 5.2 Der Futtermittelunternehmer muss im Rahmen eines Qualitätskontrollsystems Zugang zu einem geeigneten Labor haben.

- 5.3 Es ist ein schriftlicher Qualitätskontrollplan zu erstellen und durchzuführen, der insbesondere
- die Kontrolle der kritischen Punkte des Herstellungsprozesses,
 - die Verfahren der Stichprobenentnahme und deren Häufigkeit,
 - die Methoden und die Häufigkeit der Analysen,
 - die Beachtung der Spezifikationen² der Rohstoffe und des Brennmaterials bis zu dem Trockengut und
 - den Verbleib des Trockengutes bei Nichtübereinstimmung mit den Spezifikationen umfasst.
- 5.4 Der Betreiber der Trocknungsanlage muss Unterlagen über die ungetrockneten Ausgangsprodukte und Brennmaterialien führen, um die Rückverfolgbarkeit sicher zu stellen (siehe auch: „Leitfaden zur Kontrolle der Umsetzung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln in den Futtermittelunternehmen“).

Diese Unterlagen müssen für die Behörde zur Rückverfolgbarkeit während eines Zeitraums verfügbar sein, der dem Verwendungszweck der getrockneten Einzelfuttermittel angemessen ist. Dabei erscheint eine generelle Aufbewahrungsfrist von 5 Jahren ab dem Herstellungs- oder Lieferdatum angemessen (vgl. dazu Punkt 8.2.2).

Es müssen von jeder Partie Rohmaterial und jeder hergestellten Partie der getrockneten Einzelfuttermittel repräsentative Proben nach einem vom Hersteller vorher festgelegten Verfahren in ausreichender Menge entnommen und aufbewahrt werden, um die Rückverfolgbarkeit sicher zu stellen.

Diese Proben werden versiegelt und so gekennzeichnet, dass sie leicht zu identifizieren sind. Bei der Lagerung und Aufbewahrung sind diese Angaben unverwischbar auf einem Schild oder neben der Probe oder in sonstiger eine Verwechslung mit anderen Proben ausschließender Weise anzubringen. Sie sind unter Lagerbedingungen aufzubewahren, die Veränderungen der Zusammensetzung oder Beeinträchtigungen der Probe weitgehend ausschließen.

Die Proben des Trockengutes müssen für die Behörde mindestens ein Jahr verfügbar sein.

Die Proben des Rohmaterials sind so lange aufzubewahren, bis Ergebnisse aus Stichprobenuntersuchungen des Rohmaterials oder der daraus hergestellten, getrockneten Einzelfuttermittel gemäß Nr. 8.1 vorliegen.

Als Partie in diesem Sinne ist eine in unmittelbarer zeitlicher Folge erstellte Menge der getrockneten Einzelfuttermittel aus dem gleichen Ausgangsmaterial zu verstehen. Bei fortlaufender Produktion ist aus jeder Tagesproduktion eine repräsentative Probe zu ziehen, die zu einer oder mehreren Sammelproben vereinigt werden können.

6 System der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Artikel 6 und Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005)

(siehe auch: „Leitfaden zur Kontrolle der Anwendung des HACCP-Konzeptes bei Herstellern von Futtermitteln im Rahmen der amtlichen Futtermittelüberwachung“)

- 6.1 Der Betreiber der Trocknungsanlage erbringt der Behörde in der von ihr verlangten Form den Nachweis, dass er ein schriftliches Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht, eingerichtet hat, durchführt und aufrechterhält. Er hält alle Unterlagen, mit denen die so entwickelten Verfahren beschrieben werden, jederzeit auf dem aktuellen Stand. Als Nachweis der Einrichtung des HACCP-Konzeptes reicht ggf. die Vorlage eines von einer akkreditierten Zertifizierungsstelle ausgestellten Zertifikates.

Die HACCP-Grundsätze umfassen, soweit zutreffend, folgende Elemente:

² Spezifikation ist die Beschreibung eines Produktes bezüglich seiner qualitätsbestimmenden Merkmale wie z. B. Zusammensetzung, Inhaltsstoffe, Farbe, Geruch oder sonstige Merkmale.

- a) Die Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen, sind zu ermitteln. Dazu müssen die Einzelfuttermittel beschrieben und ihre betriebsbezogene Herstellung anhand eines Fließdiagramms bewertet werden. Diese Bewertung der Gefahren beinhaltet die Feststellung der Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens und die Abschätzung ihrer Bedeutung für die Gesundheit von Mensch und Tier. Die detaillierte Aufgliederung der Gefahren ist die Voraussetzung dafür, gezielte und differenzierte Maßnahmen zu ihrer Beherrschung festzulegen. Allgemeine, nicht auf den konkreten Einzelfall bezogene Begriffe oder Aussagen genügen deshalb nicht den Anforderungen an ein HACCP-Konzept für eine Trocknungsanlage
- b) Die kritischen Kontrollpunkte auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, müssen bestimmt werden, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
 Kriterien für einen Kritischen Kontrollpunkt (CCP) sind, dass eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier anzunehmen oder nicht auszuschließen, eine Maßnahme zur Beherrschung oder Reduzierung der Gefahr an diesem Punkt möglich ist und diese Gefahr zu keinem späteren Zeitpunkt beseitigt oder reduziert werden kann. Kontrollpunkte, die diese Kriterien nicht erfüllen, stellen lediglich Kontrollpunkte (CP) dar, die im Rahmen des allgemeinen Qualitätskontrollplans zu berücksichtigen sind (s. o.).
 Die Ermittlung und Definition der Kritischen Kontrollpunkte (CCP) muss in allen Bereichen des Trocknungsprozesses und der Produktion erfolgen. Hierzu zählen insbesondere die Beschaffung, Anlieferung und die Lagerung von Brennstoffen und Rohstoffen und die Produktion von getrockneten Einzelfuttermitteln und deren Lagerung sowie die Abgabe von getrockneten Einzelfuttermitteln, einschließlich des Transportes. Dabei sind insbesondere Risiken durch folgende Gefahren zu berücksichtigen:
- physikalische Gefahren (Fremdkörper, wie z. B. Glas, Metall- und Kunststoffteile),
 - chemische Gefahren (z. B. Verunreinigungen mit Dioxinen/Furanen, PCB, Schwermetallen, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, Arzneistoffen),
 - biologische Gefahren (z. B. Toxin bildende Schimmelpilze oder Bakterien).
- c) Für die ermittelten kritischen Kontrollpunkte müssen Grenzwerte festgelegt werden, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung von Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
- d) Effiziente Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte müssen festgelegt und durchgeführt werden.
- e) Korrekturmaßnahmen müssen für den Fall festgelegt werden, dass, aus der Überwachung erkennbar, ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist. Diese Korrekturmaßnahmen müssen geeignet und durchführbar sein, und können sich auf die Korrektur eines Prozessschrittes beschränken oder das Verwerfen einer ganzen Produktionscharge beinhalten.
- f) Verifizierungsverfahren müssen festgelegt werden, um festzustellen, ob die in den Buchstaben a) bis e) genannten Maßnahmen vollständig sind und wirksam funktionieren. Die Verifizierungsverfahren sind regelmäßig anzuwenden.
- g) Dokumente und Aufzeichnungen müssen erstellt werden, die der Art und Größe des Trocknungsbetriebes angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den Buchstaben a) bis f) genannten Maßnahmen angewendet werden.
- 6.2 Wenn Veränderungen hinsichtlich der Spezifikation des Trockengutes, einem Herstellungsprozess oder einer Erzeugungs-, Verarbeitungs-, Lagerungs- oder Vertriebsstufe vorgenommen werden, überprüft der verantwortliche Betreiber der Trocknungsanlage sein Verfahren und nimmt die erforderlichen Änderungen vor. Ein entsprechender Nachweis ist der Behörde auf Verlangen in der von ihr verlangten Form vorzulegen.

- 6.3 Im Rahmen des unter 6.1 genannten Verfahrens kann der Trocknungsbetrieb Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis in Verbindung mit den Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze, die gemäß Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 ausgearbeitet wurden, anwenden.

7 Lagerung und Beförderung

- 7.1 Bei verpackten, getrockneten Einzelfuttermitteln ist ein geeignetes Verpackungsmaterial zu verwenden.
- 7.2 Die getrockneten Einzelfuttermittel und deren Ausgangsprodukte müssen in geeigneten Behältern gelagert und befördert werden. Sie müssen in Räumlichkeiten gelagert werden, die so gestaltet, ausgerüstet und instand gehalten werden, dass gute Lagerungsbedingungen gewährleistet sind. Zu diesen Räumlichkeiten dürfen nur befugte Personen Zutritt erhalten.
- 7.3 Die getrockneten Einzelfuttermittel, und deren Ausgangsprodukte sind so zu lagern und zu befördern, dass sie auch lose oder in angebrochenen Verpackungen leicht zu identifizieren sind und keine Verwechslung oder Kreuzkontamination untereinander wie auch mit anderen Stoffen möglich ist und keine Veränderung auftreten kann.
- 7.4 Die getrockneten Einzelfuttermittel müssen beim Inverkehrbringen nach Maßgabe der futtermittelrechtlichen Vorschriften gekennzeichnet sein.
- 7.5 Die Behälter und Ausrüstungen für die Beförderung, Lagerung, innerbetriebliche Förderung, Handhabung und Wiegearbeiten von Futtermitteln sind sauber zu halten. Dazu ist ein Reinigungsprogramm aufzustellen und dafür zu sorgen, dass Reste aus einer vorherigen Lagerung von Stoffen sowie Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln minimiert werden.
- 7.6 Verunreinigungen sind so gering zu halten, dass ein Eindringen von Schädlingen oder Schadorganismen weitgehend eingeschränkt wird.
- 7.7 Kondenswasserbildung und Verunreinigungen müssen durch geeignete Maßnahmen (z. B. Temperaturführung oder Lüftung) vermieden werden.

8 Dokumentation

Der Betreiber der Trocknungsanlage muss folgende Aufzeichnungen in geeigneter Weise dokumentieren:

- 8.1 Im Rahmen einer Prozess begleitenden Dokumentation muss der Betreiber der Trocknungsanlage nachweisen, dass im Trockengut die in Anlage 5 Spalte 3 der FMV aufgeführten Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen nicht überschritten werden.

Insbesondere sind in diesem Zusammenhang folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Das Trockengut ist risikoorientiert auf die je nach verwendetem Brennmaterial potenziellen Einträge an unerwünschten Stoffen, insbesondere auf Arsen, Blei, Cadmium, Dioxinen und Furanen zu überprüfen.
Die Untersuchungsintensität richtet sich nach der produzierten Menge und/oder nach speziellen Risiken wie zum Beispiel Schwankungen in der Qualität und Zusammensetzung des Brennmaterials, der Herkunft des zu trocknenden Gutes, Störungen im Betriebsablauf oder nach kritischen Phasen während der Trocknung (Anheizphase).
- Die Ergebnisse der Analysen sind mindestens zwei Jahre aufzubewahren.
- Über die Prozessführung sind Aufzeichnungen anzufertigen und mindestens zwei Jahre aufzubewahren (z. B. Messprotokolle zur Temperaturführung).

- 8.2 Unterlagen über die Rückverfolgbarkeit, und zwar insbesondere in Bezug auf die Herstellung und den Vertrieb:

- 8.2.1 Name und Anschrift der Hersteller oder Lieferanten der für die Herstellung des getrockneten Einzelfuttermittels verwendete Ausgangsprodukte, sowie Art und Menge der verwendeten Ausgangsprodukte und das Lieferdatum;
- 8.2.2 Art und Menge der getrockneten Einzelfuttermittel und das jeweilige Trocknungsdatum;
- 8.2.3 Namen und Anschriften der Betriebe, die mit diesen getrockneten Einzelfuttermitteln beliefert wurden, Art und Menge der gelieferten, getrockneten Einzelfuttermittel und Datum der Abgabe.

Die Unterlagen sind generell 5 Jahre ab dem Herstellungs- oder Lieferdatum, aufzubewahren (siehe auch: „Leitfaden zur Kontrolle der Umsetzung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln in den Futtermittelunternehmen“).

9 Beanstandungen und Produktrückruf

- 9.1 Der Betreiber der Trocknungsanlage richtet ein System zur Aufzeichnung und Überprüfung von Beanstandungen, welche die Anforderungen an die Futtermittelsicherheit betreffen, ein.
- 9.2 Der Betreiber der Trocknungsanlage führt erforderlichenfalls ein System zum schnellen Rückruf der getrockneten Einzelfuttermittel ein.
Er muss den Verbleib der zurückgerufenen Futtermittel schriftlich festhalten; diese müssen vor einem erneuten Inverkehrbringen durch eine Qualitätskontrolle erneut beurteilt werden.

Anmerkung:

Der Nachweis der Zertifizierung eines Betriebes nach DIN ISO 9000 ff oder vergleichbaren Verfahren kann als unterstützende Registrierungs- oder Zulassungsvoraussetzung angesehen werden. Dieser ersetzt aber **nicht** die behördliche Prüfung und Registrierung oder Zulassung.