



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Schnelle Konsequenzen aus den Dioxin-Vorfällen:

QS ändert zum 1. März 2011 die Leitfäden Futtermittelwirtschaft und Futtermittelmonitoring

Wie angekündigt, zieht das QS-System Konsequenz aus den jüngsten Dioxin-Vorfällen und legt zum 1. März die überarbeiteten Leitfäden Futtermittelwirtschaft und Futtermittelmonitoring vor. Die Leitfäden, die Checkliste sowie die Revisionsinformationen sind ab sofort mit dem Revisionsdatum 1. März 2011 auf unserer Internetseite www.q-s.de veröffentlicht.

An dieser Stelle ein Hinweis für die Landwirtschaft: Die Änderungen im Leitfaden Futtermittelmonitoring, der auch für die Stufe Landwirtschaft gilt, betreffen Einzel- und Mischfuttermittelhersteller, und zwar speziell die Hersteller von Futterfetten und -ölen. Die Prüfpläne für landwirtschaftliche Betriebe sind nicht verändert worden. Gleichwohl ist ab dem 1. März 2011 der neue Leitfaden einzusetzen.

Maßnahmen für mehr Futtermittelsicherheit

Mit den Änderungen in den Leitfäden werden der gesamte Futtermittelsektor, die Landwirte und die nachfolgende Lebensmittelkette künftig noch besser gegen Schwachstellen gesichert. Alle Details sind in den Revisionsinformationen zu den Leitfäden zusammengestellt. Darin ist auch nachzulesen, wer von den Änderungen jeweils betroffen ist.

Im Einzelnen gelten zum 1. März 2011 folgende Anforderungen:

- Allen Unternehmen der Stufe Futtermittelwirtschaft müssen innerbetrieblich sämtliche Informationen zur Rückverfolgbarkeit innerhalb von vier Stunden verfügbar sein. Außerdem müssen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit elektronisch aufbereitet und übermittelt werden.
- Alle Futtermittelunternehmer müssen die Warenströme für Futtermittel und anderes Material in ihren Produktionsanlagen strikt trennen. 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.
- Sekundär- und Recyclingfette sowie Sammelfette (z. B. Altspisefette) dürfen im QS-System nicht verarbeitet werden.
- Für Hersteller von Futterfetten und Futterölen gilt ein spezieller Kontrollplan.

Bonn, 28.02.2011

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

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

presse@q-s.de
www.q-s.de



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Seite 2 von 2

- Für bestimmte Futterfette ist darüber hinaus eine Parallelproduktion nicht möglich: Mischfette/-öle und Mischfettsäuren dürfen nur in Anlagen be- und verarbeitet werden, in denen ausschließlich Lebens- und Futtermittel hergestellt werden. Stoffe, die nicht für den Lebens- und Futtermittelbereich bestimmt oder tauglich sind, dürfen nicht in denselben Anlagen verarbeitet werden.
- Bereits jetzt ist vorgegeben, dass vom 1. Juli 2011 an Hersteller von Mischfetten und -ölen, die Fettsäuren und Mischfettsäuren verarbeiten, diese speziellen Futtermittel vor ihrer Verwendung freiprobieren müssen. Die Waren dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Unbedenklichkeit hinsichtlich gesundheitsrelevanter Parameter durch Untersuchungsergebnisse nachgewiesen ist. Der Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Regelung wurde auf den 1. Juli festgelegt, damit in der Zwischenzeit alle baulichen, technischen und organisatorischen Maßnahmen getroffen werden, um ausreichend Lagerkapazität vorhalten zu können.

Darüber hinaus sind weitere Änderungen der Leitfäden bereits grundsätzlich beschlossen. So soll die Rückverfolgbarkeit der Futtermittel optimiert werden, indem eine Zuordnung der Futtermittellieferung zu den VVVO-Nummern der landwirtschaftlichen Betriebe erfolgt. Auch sollen kritische Herstellungsprozesse und risikoreiche Produkte noch genauer analysiert werden, was auch eine risikoorientierte Betrachtung der einzelnen Prüfpläne einschließt. Gegenwärtig werden die inhaltlichen Details mit Experten ausgearbeitet. Wir werden rechtzeitig weiter informieren.

Ihre Ansprechpartnerin

Claudia Brill
QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 - 3
53113 Bonn
Tel +49 (0) 228 35068-211
Fax +49 (0) 228 35068-16211
E-Mail claudia.brill@q-s.de
Internet www.q-s.de