



An welcher Stelle beginnt die 'GMP+ FSA'-Zertifizierung?

GMP+ D 3.5

Fassung DE: 1 Dezember 2017



GMP+ Feed Certification scheme

INHALTSVERZEICHNIS

1	ERLÄUTERUNG ZU DIESEM DOKUMENT	3
2	VERWENDETE SYMBOLE	4
3	ANFORDERUNGEN AN DIE BESCHAFFUNG „GMP+ FSA“- ZERTIFIZIERUNG	5
3.1	Beschaffung von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten	5
3.2	Gleichwertige Zertifizierungssysteme	5
3.3	Torwächteroptionen.....	5
3.4	Beschaffung weiterer Erzeugnisse und Dienstleistungen über den HACCP-Ansatz.....	6
3.5	Der Beginn der GMP+ -Zertifizierung für die Lieferkette	7
4	SPEZIFISCHE FUTTERMITTELLIEFERKETTEN.....	9
4.1	Nebenprodukte aus dem Lebensmittelsektor.....	9
4.1.1	Allgemeine Übersicht über die Lieferkette Lebensmittel-zu-Futtermittel	9
4.1.2	Die Zuckerindustrie	11
4.1.3	Die Milchwirtschaft.....	13
4.1.4	Die Getreideindustrie	14
4.1.5	Die Ölsaat bearbeitende Industrie.....	17
4.1.6	Die Kartoffelsortierindustrie.....	19
4.1.7	Obst und Gemüse.....	20
4.1.8	Algenverarbeitungsindustrie.....	23
4.1.9	Verarbeiter tierischer Nebenprodukte.....	24
4.2	Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln	27
4.3	Getreide, Saat und Hülsenfrüchte (unbearbeitet).....	28
4.4	Biokraftstoffsektor.....	30
4.4.1	Nebenprodukte aus der Biodieselindustrie	31
4.4.2	Nebenprodukte von Bioethanol	32
4.5	Sektor Zusatzstoffe	34
4.6	Mineralische Einzelfuttermittel (Bergwerke).....	35
4.7	Erzeugung von Einzelfuttermitteln auf Basis anderer Einzelfuttermittel ..	37
4.8	Insekten und Insektenerzeugnisse	38

1 Erläuterung zu diesem Dokument

Zu den wichtigsten Eigenschaften der „GMP+ FSA“-Zertifizierung gehört die Kettenstrategie: alle Glieder in der Kette müssen Verantwortung für die Gewährleistung unbedenklicher Futtermittel übernehmen. Im Rahmen der „GMP+ FSA“-Zertifizierung wird dies durch strenge Anforderungen an die Beschaffung realisiert. Im Allgemeinen müssen die Erzeugnisse und Dienstleistungen von Lieferanten abgenommen werden, die ebenfalls nach GMP+ FSA zertifiziert sind. Es gibt aber auch Ausnahmen von diesen Anforderungen.

Dieses Dokument soll dazu dienen, die GMP+-Teilnehmer durch die Anforderungen an die Beschaffung zu führen und anhand gewisser Situationen („Ketten“) aufzuzeigen, wo die „GMP+ FSA“-Zertifizierung beginnt und für welche Unternehmen („Glieder“) die „GMP+ FSA“-Zertifizierung vorgeschrieben ist. Die Beispiele werden anhand eines Fließdiagramms und einer kurzen Beschreibung erläutert.

Im Kapitel 2 werden die in den Fließdiagrammen verwendeten Symbole erläutert.

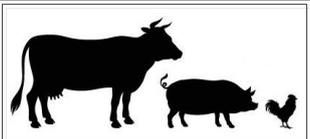
Kapitel 3 erläutert die verschiedenen Beschaffungsoptionen für Futtermittel, Dienstleistungen und weitere Erzeugnisse. Kapitel 4 zeigt die Situationen in den einzelnen Branchen in Textform und Fließdiagrammen auf.

Hinweis:

- *Dieses Dokument wurde auf Basis der gültigen GMP+ Anforderungen am Tag der Veröffentlichung mit Sorgfalt erstellt.*
- *Dieses Dokument soll als Erläuterung der „GMP+ FSA“-Zertifizierung dienen und ist auch als solche zu betrachten. Die Anforderungen in den (normativen) Dokumenten der Serie B und BA des 'GMP+ Feed Certification scheme' sind zu beachten und einzuhalten.*
- *Dieses Dokument skizziert einige Beispiele, beschreibt aber nicht alle denkbaren Situationen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an GMP+ International.*

2 Verwendete Symbole

Die in den Fließdiagrammen verwendeten Symbole:

 <p>Futtermittelhersteller</p>	<p>Ein Futtermittelhersteller ist in der Futtermittelkette aktiv. Dabei kann es sich um einen Hersteller oder eine Handelsgesellschaft handeln. <i>Da die Fließdiagramme dazu dienen sollen, eine kurze Übersicht über die Kette zu bieten, werden die vielen unterschiedlichen Arten von Unternehmen und Tätigkeiten nicht spezifiziert. Selbstverständlich gehören alle diese Unternehmen auch zur Futtermittelkette.</i></p>
 <p>Lebensmittelhersteller</p>	<p>Ein Lebensmittelhersteller betätigt sich in der Lebensmittelkette. Der Lebensmittelhersteller mit diesem Symbol liefert Zutaten an einen Lebensmittelhersteller oder ein Unternehmen, das sich weiter unten in der Lebensmittelkette befindet und keine Einzelfuttermittel verkauft oder herstellt.</p>
 <p>Anderes Unternehmen</p>	<p>Ein Unternehmen, das in der Kette tätig ist, aber kein Futtermittel- oder Lebensmittelhersteller ist. Dabei kann es sich beispielsweise um eine Biodieselfabrik handeln.</p>
 <p>Lebensmittelhersteller</p>	<p>Die Farben dieses Symbols bezeichnen einen Lebensmittelhersteller, der Futtermittel als Nebenprodukt herstellt. Ein gleichartiger Farbverlauf wird für ein Non-Futtermittel- / Non-Lebensmittelunternehmen verwendet, das Futtermittel als Nebenprodukt herstellt.</p>
 <p>Nebenprodukt</p>	<p>Das Nebenprodukt / Einzelfuttermittel, das hergestellt und an einen Futtermittelhersteller geliefert wird.</p>
	<p>Die Viehwirtschaft.</p>
	<p>Das „GMP+ FSA“-Logo im Fließdiagramm weist darauf hin, dass das Unternehmen / das Glied in der Kette nach GMP+ FSA zertifiziert sein muss.</p>
	<p>Strom von Futtermittelerzeugnissen von einem Unternehmen an ein anderes Unternehmen.</p>
	<p>Strom von Non-Futtermittelerzeugnissen von einem Unternehmen an ein anderes Unternehmen. Bei diesem Non-Futtermittel kann es sich um ein Lebensmittel, um Zutaten für die Lebensmittelproduktion, Bio-Ethanol usw. handeln.</p>
 <p>Torwächterprotokoll GMP+ BA10</p>	<p>In manchen Fällen kann ein Torwächterprotokoll verwendet werden, um Futtermittel von nicht-zertifizierten Lieferanten zu beziehen. <i>Der Umgang mit dem Torwächterprotokoll wird in Abschnitt 3.3 dieses Dokuments erläutert.</i></p>
 <p>HACCP</p>	<p>In manchen Fällen müssen die Unternehmen HACCP-Anforderungen verwenden, um Erzeugnisse beschaffen zu können. Diese zusätzlichen Anforderungen werden mit diesem Symbol gekennzeichnet.</p>

3 Anforderungen an die Beschaffung „GMP+ FSA“-Zertifizierung

Die „GMP+ FSA“-Zertifizierung beginnt bei dem ersten Unternehmen, das Futtermittel erzeugt. Für dieses erste Glied in der Kette gibt es gewisse Beschaffungsanforderungen. Die „GMP+ FSA“-Zertifizierungsanforderungen an die Beschaffung sind sehr streng. Im Allgemeinen müssen Futtermittel und Dienstleistungen von nach GMP+ FSA zertifizierten Lieferanten bezogen werden. Wenn die Beschaffung von zertifizierten Unternehmen nicht möglich ist, können die fraglichen Unternehmen diese von Lieferanten beziehen, die gemäß einem gleichwertigen Zertifizierungssystem zertifiziert sind. In gewissen Fällen ist keine Zertifizierung erforderlich und die Erzeugnisse können über eine Torwächteroption beschafft werden; dies gilt beispielsweise für die Beschaffung von Zusatzstoffen für Futtermittel oder (ehemalige) Lebensmittel. Nachstehend werden die einzelnen Beschaffungsoptionen erläutert.

3.1 Beschaffung von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten

Die GMP+-Teilnehmer sind verpflichtet, Futtermittel und Dienstleistungen von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten abzunehmen. Diese Anforderung bezieht sich auf:

- *Futtermittel*: Zusatzstoffe für Futtermittel, Einzelfuttermittel, Mischfuttermittel und / oder Vormischungen
- *Dienstleistungen*: Transport, Befrachtung, Lagerung und Umschlag sowie Laboranalysen

Die Anforderung gewährleistet, dass alle Glieder in der Kette eine einheitliche, transparente Qualitätssicherung für Futtermittel und Dienstleistungen verwenden. Schließlich gehen alle Lieferanten bei der Gewährleistung der Sicherheit ihrer Futtermittel oder Dienstleistungen von den gleichen „GMP+ FSA“-Grundprinzipien (HACCP, Beschaffung und Systemanforderungen und Grenzwerte) aus.

3.2 Gleichwertige Zertifizierungssysteme

Es ist zudem auch akzeptabel, Futtermittel oder Dienstleistungen von Lieferanten abzunehmen, die nach einem gleichwertigen Zertifizierungssystem zertifiziert sind. Trotz der vorhandenen Unterschiede zwischen den gleichwertigen Zertifizierungssystemen sind diese Differenzen als geringfügig einzustufen und das gleichwertige Zertifizierungssystem bietet die gleiche Lebensmittelsicherheit.

Alle gleichwertigen, von GMP+ International zugelassenen Zertifizierungssysteme sind GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung* zu entnehmen.

3.3 Torwächteroptionen

Für spezifische Situationen gibt es Torwächteroptionen. Die Torwächteroptionen wurden geschaffen, weil es – in der Praxis – nicht möglich ist, eine GMP+ (oder eine gleichwertige) Zertifizierung für gewisse Erzeugnisse und / oder Dienstleistungen zu fordern. Die Anforderungen und Möglichkeiten von / für diese Torwächteroptionen sind GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung* zu entnehmen.

Torwächteroptionen sind für die folgenden Erzeugnisse und Dienstleistungen verfügbar:

- Zusatzstoffe
- Unbearbeitete agrarische Erzeugnisse vom Erzeuger
- Getreide, Saat und Hülsenfrüchte
- (ehemalige) Lebensmittel
- GMQ Palmöl
- Straßentransport (außerhalb der A-Länder)
- Umschlag und Lagerung (außerhalb der A-Länder)

Verantwortlichkeiten eines Torwächters

Ein Torwächter ist das erste Glied in der GMP+-Kette, das Verantwortung für die Gewährleistung der Futtermittelsicherheit bei den vorhergehenden (nicht-zertifizierten) Gliedern in der Kette übernimmt. Dieser Torwächter kann gemäß dem so genannten Torwächterprotokoll auch von einem nicht-zertifizierten Lieferanten abnehmen. Dieses Torwächterprotokoll enthält spezifische Anforderungen zur Gewährleistung der Futtermittelsicherheit bei den vorhergehenden Gliedern der Kette. Dies beinhaltet beispielsweise eine HACCP-Prüfung, strenge Überwachungsanforderungen und regelmäßige Lieferantenaudits. Auf diese Weise können die Einzelfuttermittel in die GMP+-Kette eingeführt werden, auch wenn der Lieferant nicht nach GMP+ zertifiziert ist.

Die Torwächterprotokolle sind in GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung* enthalten. Torwächterprotokolle gibt es nur für einige Erzeugnisse. Wenn für gewisse Futtermittel (Gruppen von Futtermitteln) kein Torwächterprotokoll genannt ist, dann bedeutet dies, dass der GMP+-Teilnehmer nicht als Torwächter auftreten darf und diese Futtermittel nur von GMP+ (oder gleichwertig) zertifizierten Lieferanten beziehen darf.

3.4 Beschaffung weiterer Erzeugnisse und Dienstleistungen über den HACCP-Ansatz

Nicht jedes Erzeugnis oder jede Dienstleistung muss nach GMP+ FSA zertifiziert sein, da sie nicht alle zum Anwendungsbereich des *GMP+ FSA scheme* gehören. Diese Erzeugnisse oder Dienstleistungen können von nicht-zertifizierten Lieferanten bezogen werden, wobei die HACCP-Anforderungen gelten. Beispiele für Erzeugnisse und Dienstleistungen:

- Reinigungsmittel
- Insektizide / Begasung
- Verarbeitungshilfsstoffe (nicht zu verwechseln mit technologischen Zusatzstoffen)
- Veterinärmedizinische Erzeugnisse (Tierarzneimittel)
- *Ausgangserzeugnisse* für die Erzeugung von Zusatzstoffen, Einzelfuttermitteln und Vormischungen; siehe Kapitel 4, was die einzelnen Branchen betrifft
- Siloreinigung
- Schädlingsbekämpfung
- usw.

Die HACCP-Prinzipien sind in GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+* beschrieben.

HACCP-System für Lieferanten des ersten Glieds in der GMP+-Kette

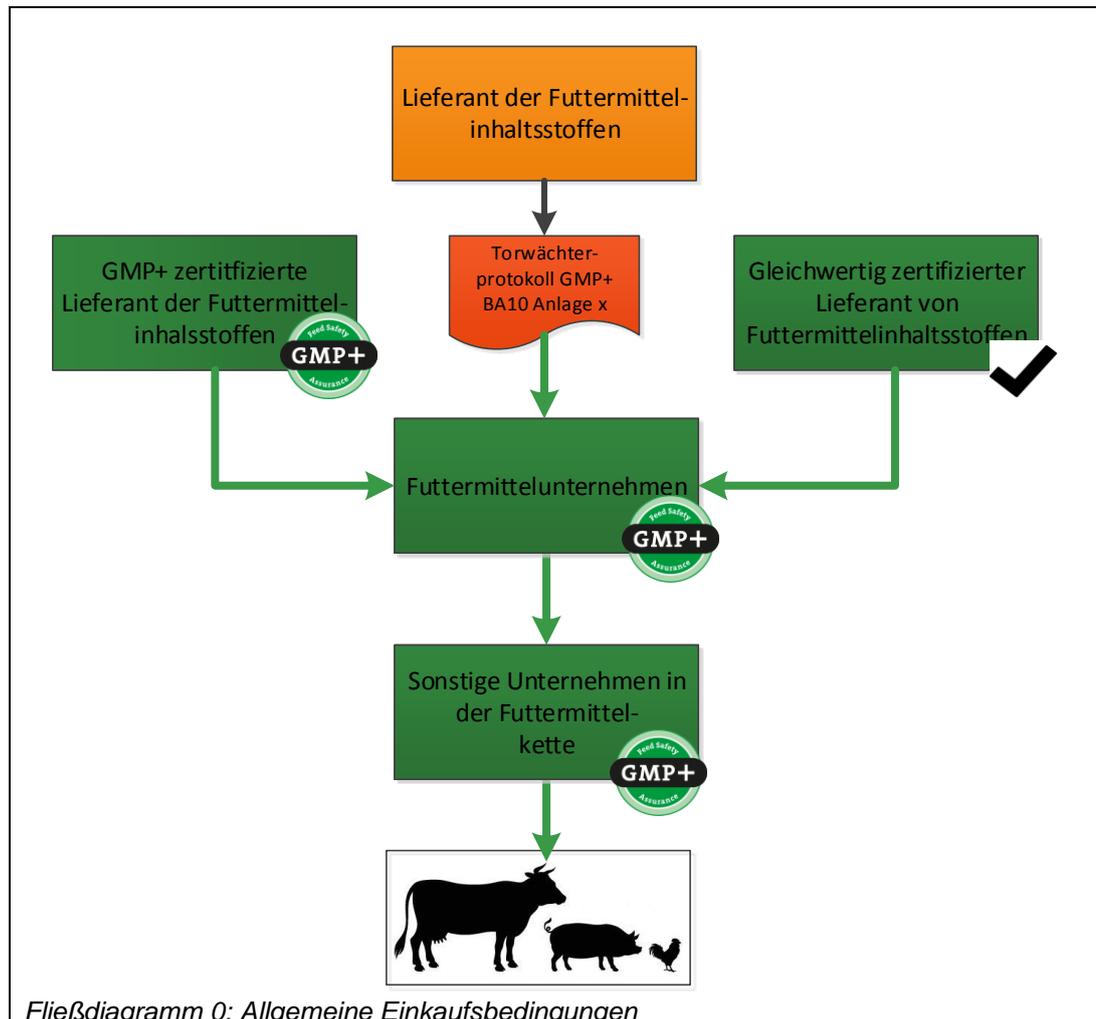
Lieferanten von Ausgangserzeugnissen brauchen nicht nach GMP+ zertifiziert zu sein, da sie keine Futtermittel liefern. Nach GMP+ zertifizierte Unternehmen

müssen eine Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durchführen, um die Herstellung unbedenklicher Futtermittel zu gewährleisten. Die Gefahrenanalyse muss alle Tätigkeiten, Vorgänge und / oder Prozesse beinhalten, die der tatsächlichen Erzeugung der Einzelfuttermittel vorangehen, einschließlich des beschafften Ausgangserzeugnisses.
 Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse, der HACCP-Prinzipien sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Betrieb eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

3.5 Der Beginn der GMP+ -Zertifizierung für die Lieferkette

Die vorigen Paragraphen enthielten eine Texterläuterung der Beschaffungsoptionen für nach GMP+ zertifizierte Unternehmen. *Fließdiagramm 0* bietet ein visuelles Beispiel für die Beschaffungsoptionen. Das folgende Kapitel skizziert eine Reihe von Beispielen für den Beginn der GMP+-Zertifizierung für die Lieferkette sowie die entsprechenden Beschaffungsanforderungen. Die Beispiele werden anhand von Texten und Fließdiagrammen erläutert.

Selbstverständlich müssen auch die anderen Anforderungen im Rahmen der Lieferanten- und Produktauswahl erfüllt sein. Beispielsweise müssen die Erzeugnisse von den zuständigen (nationalen) Instanzen für die beabsichtigte Nutzung zugelassen sein.



Fließdiagramm 0: Allgemeine Einkaufsbedingungen

An welcher Stelle beginnt die 'GMP+ FSA'-Zertifizierung? - D 3.5

4 Spezifische Futtermittellieferketten

Die „GMP+ FSA“-Zertifizierung ist ab dem Kettenglied erforderlich, wo das fragliche Erzeugnis hergestellt wird, das zur Verwendung in der Futtermittelwirtschaft vorgesehen ist (oder vorgesehen sein wird): beispielsweise ein Einzelfuttermittel. Dabei muss das Herstellerunternehmen den Status des fraglichen Erzeugnisses verdeutlichen. Anders ausgedrückt: wenn ein Futtermittel von einem Unternehmen geschaffen/hergestellt wird, dann ist dies der Startpunkt der GMP+-Zertifizierung. Der Erzeuger des Futtermittels sowie alle darauf folgenden Kettenglieder (einschließlich der Händler und Dienstleister) müssen die gemäß der „GMP+ FSA“-Zertifizierung vorgeschriebene *feed safety assurance* verwenden und auch entsprechend zertifiziert sein.

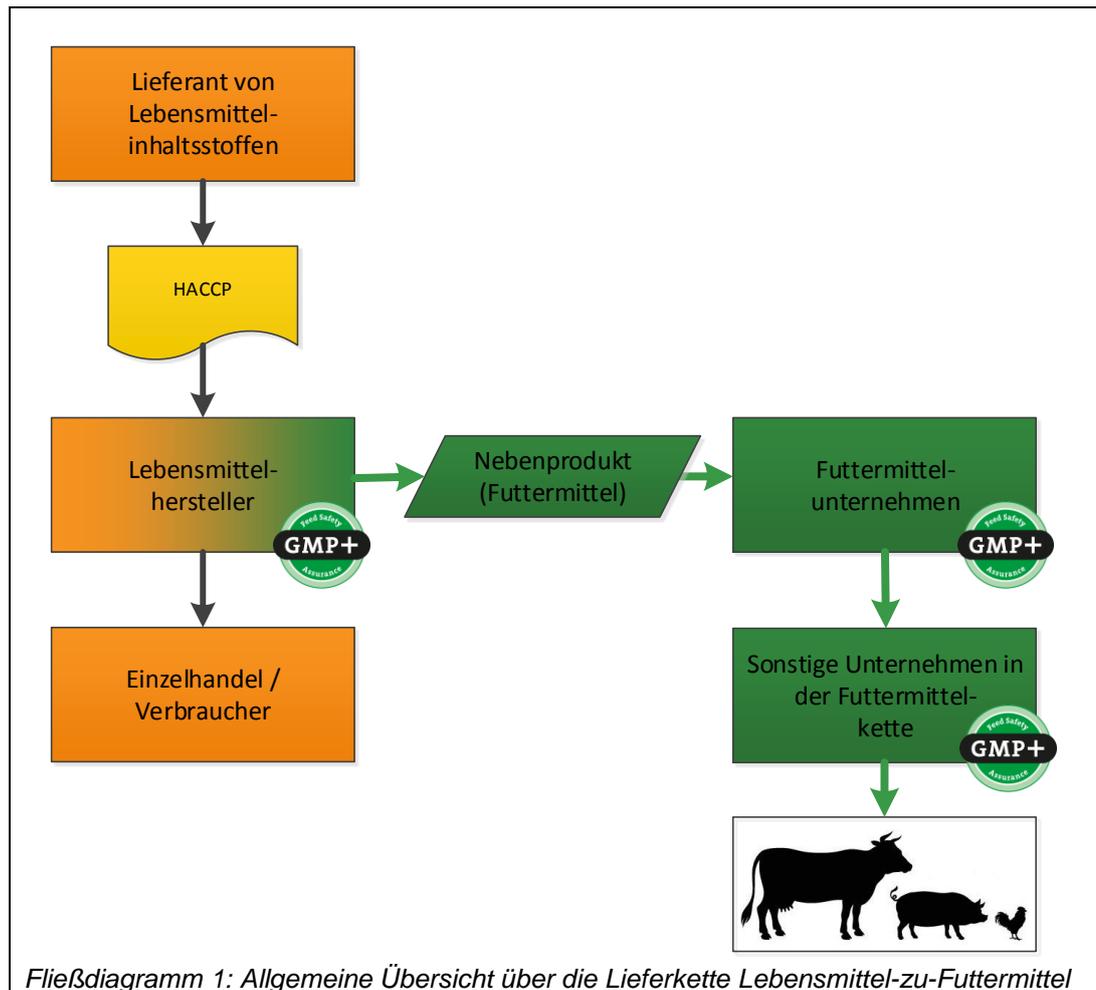
4.1 Nebenprodukte aus dem Lebensmittelsektor

Futtermittel entstammen häufig der Lebensmittelproduktion. Daher befasst sich dieser Abschnitt mit der Lebensmittelproduktionskette. Die Lebensmittelhersteller können Erzeugnisse unterschiedlicher Art an den Futtermittelsektor liefern. Die häufigsten Ströme von den Lebensmittelherstellern an die Futtermittelindustrie sind „Nebenprodukte“ der Lebensmittelherstellung. Dies ist der Punkt, an dem ein Einzelfuttermittel geschaffen wird und die Futtermittelkette beginnt. Gleichzeitig ist dies das erste Glied der Kette, wo die „GMP+ FSA“-Zertifizierung greift.

Ein Nebenprodukt wird definiert als „Einzelfuttermittel, das als Nebenprodukt der Lebensmittelproduktion entsteht und nicht als Lebensmittel vorgesehen oder geeignet ist“.

4.1.1 Allgemeine Übersicht über die Lieferkette Lebensmittel-zu-Futtermittel

Eine allgemeine Übersicht über den Lebensmittelsektor ist dem *Fließdiagramm 1* zu entnehmen.



Das erste Glied der GMP+-Kette

Das erste Glied in der GMP+-Kette ist der Punkt, an dem Futtermittel hergestellt werden. Das erste Glied in der GMP+-Kette ist ein Lebensmittelhersteller, da dieser ein Nebenprodukt herstellt, das als Einzelfuttermittel an die Futterkette verkauft wird.

Das GMP+-Zertifikat wird Lebensmittelherstellern erteilt, die ein Nebenprodukt / Einzelfuttermittel herstellen. Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung des Nebenprodukts / Futtermittels bis hin zur Lieferung an einen Futtermittelhersteller umfassen.

Der Lebensmittelhersteller muss sich der Tatsache bewusst sein, dass bei der Produktion neben dem Lebensmittel hier auch ein Futtermittel entsteht. Es ist wichtig, zu wissen, dass sich die Risiken im Zusammenhang mit der Futtermittelproduktion von den Risiken unterscheiden können, die mit der Lebensmittelproduktion einhergehen. Unerwünschte Substanzen können sich beispielsweise in Futtermittelerzeugnissen ansammeln.

Beispiele für Ketten in der Lebensmittelherstellung

Die folgenden Abschnitte erörtern einige Beispiele für Lebensmittelproduktionsketten, bei denen Nebenprodukte entstehen, die dann an die Futtermittelindustrie geliefert werden:

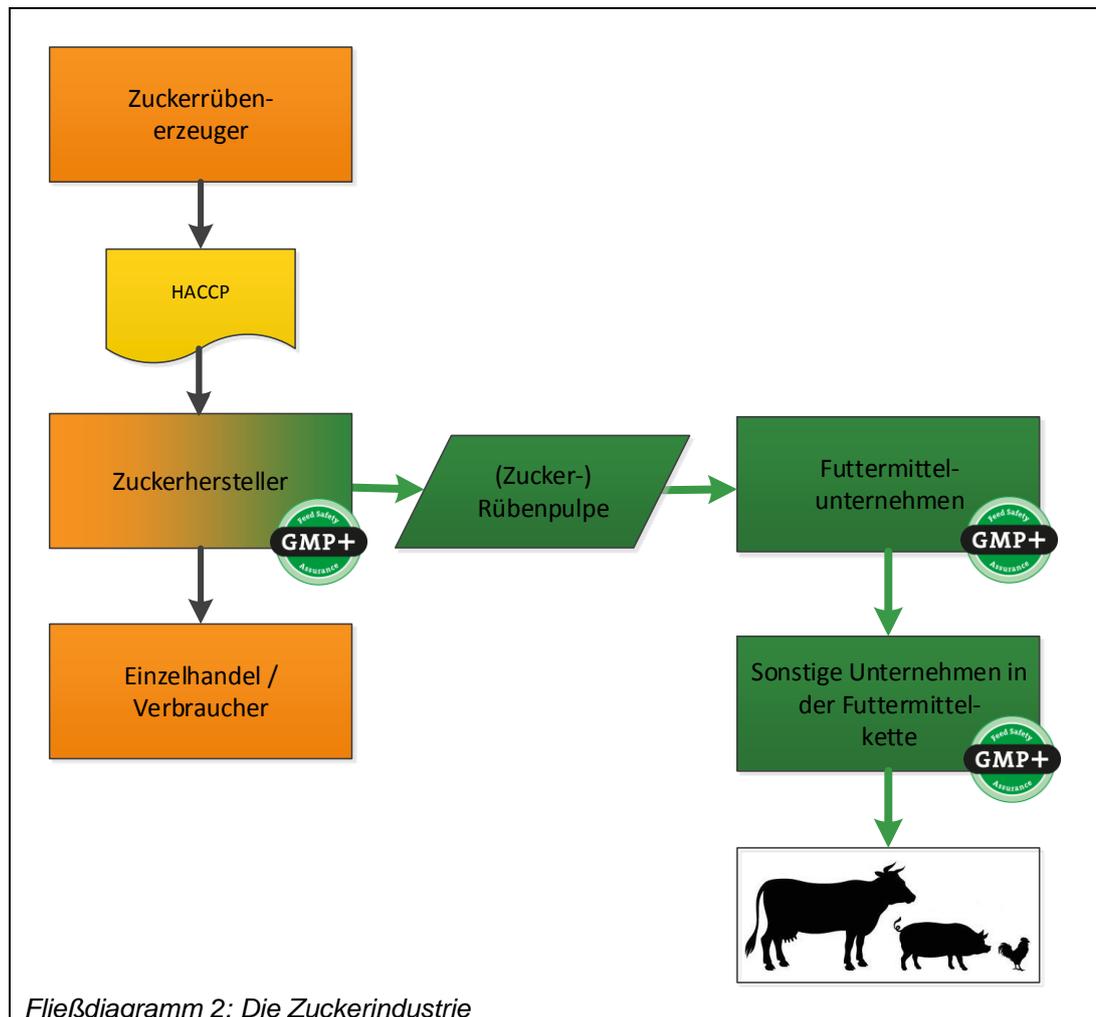
Abschnitt	Lebensmittelproduktionskette
4.1.2	Die Zuckerindustrie
4.1.3	Die Milchwirtschaft
4.1.4	Die Getreideindustrie, einschließlich:
4.1.4.1	- Nebenprodukte von Getreide, Saat und Hülsenfrüchten
4.1.4.2	- die Bäckereibranche
4.1.5	Die Ölsaar bearbeitende Industrie
4.1.6	Die Kartoffelsortierindustrie
4.1.7	Obst und Gemüse, einschließlich:
4.1.7.1	- Obst und Gemüse von den Verarbeitungsbetrieben
4.1.7.2	- Obst und Gemüse von der Versteigerung
4.1.8	Algenverarbeitende Industrie
4.1.9	Bearbeiter tierischer Nebenprodukte, einschließlich:
4.1.9.1	- tierische Nebenprodukte von Schlachthöfen
4.1.9.2	- tierische Nebenprodukte von Fisch

Die Fließdiagramme in diesen Absätzen sollen als Beispiele dienen, um über den Beginn der GMP+-Zertifizierung zu informieren. Selbstverständlich sind nicht alle Ketten gleich, und es werden auch nicht die gleichen Futtermittel an die Futtermittelkette geliefert. Verwenden Sie die Beispiele in diesem Dokument als allgemeine Erläuterung, wofür sie auch vorgesehen sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an GMP+ International, um weitere Einzelinformationen zu erfragen.

4.1.2 Die Zuckerindustrie

Ein Zuckerwerk ist ein Lebensmittelhersteller (Zucker) mit einem Nebenprodukt, das in der Futtermittelwirtschaft (beispielsweise Zuckerrübenpulpe) zum Einsatz gelangt. Die GMP+-Zertifizierung beginnt im Zuckerwerk, wo Zuckerrübenpulpe als Einzelfuttermittel hergestellt wird.

Die Zuckerindustrie ist dem *Fließdiagramm 2* zu entnehmen.



Fließdiagramm 2: Die Zuckerindustrie

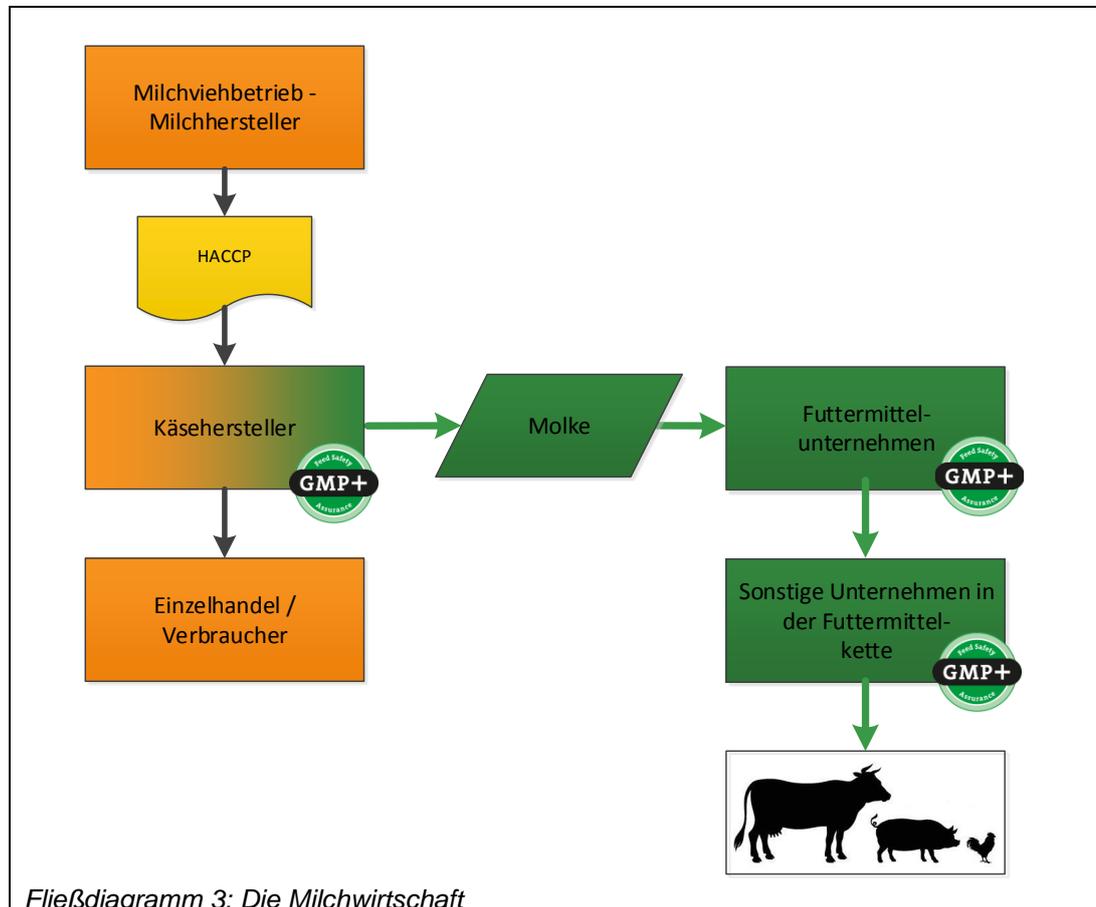
Der Umfang des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung der Zuckerrübenpulpe bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller beinhalten.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt das Zuckerwerk eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage der Ergebnisse dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätsbewertung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach der hergestellten „Zuckerrübenpulpe“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

4.1.3 Die Milchwirtschaft

Eine Käsefabrik ist ein Lebensmittelhersteller (Käse) mit einem Nebenprodukt, das in der Futtermittelwirtschaft (Molke) zum Einsatz gelangt. Die GMP+-Zertifizierung beginnt in der Käsefabrik, wo Molke als Futtermittel hergestellt wird. Die Milchwirtschaft ist dem *Fließdiagramm 3* zu entnehmen.



Fließdiagramm 3: Die Milchwirtschaft

Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung der Molke bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller umfassen.

Frischmilch braucht nicht von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten bezogen zu werden. Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt die Käsefabrik eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die

FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen.

Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach der hergestellten „Molke“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

Sorgen Sie dafür, dass die europäischen Vorschriften über tierische Eiweiße beachtet und eingehalten werden. Diese sind der EG-Verordnung Nr. 142/2011 zu entnehmen.

4.1.4 Die Getreideindustrie

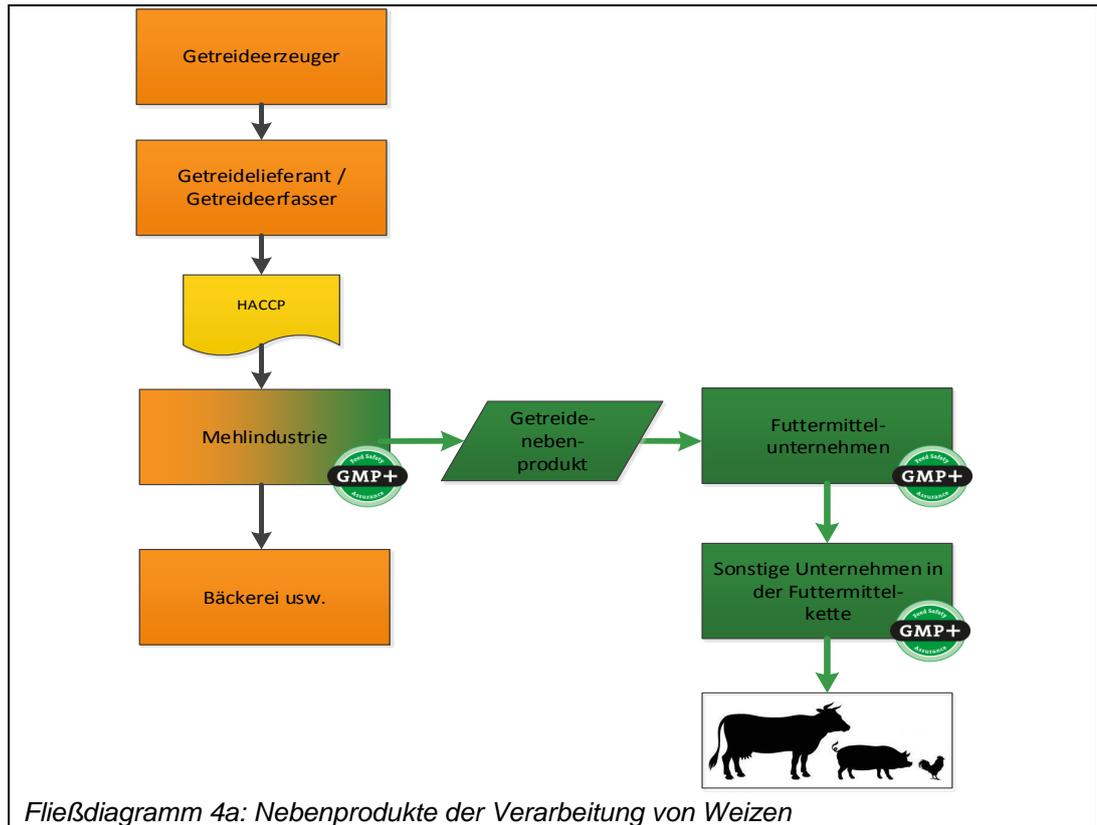
4.1.4.1 *Nebenprodukte aus der Verarbeitung von Getreide, Saat und Hülsenfrüchten*

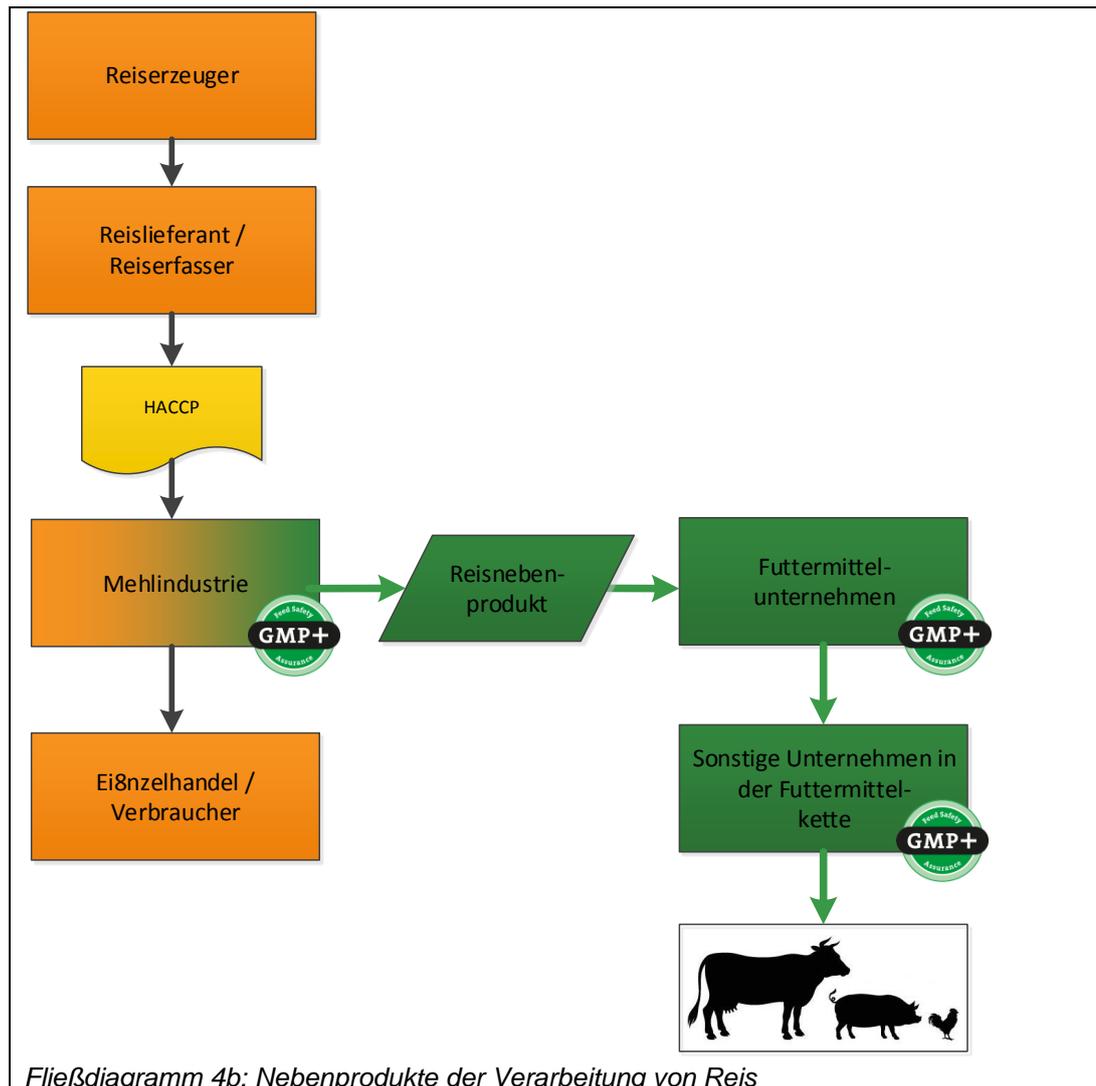
Getreide, Saat und Hülsenfrüchte werden häufig in der Lebensmittelherstellung verwendet. Bei der Verarbeitung von Getreide, Saat und Hülsenfrüchten entstehen Nebenprodukte, die in der Futtermittelwirtschaft zur Anwendung gelangen (wie beispielsweise Weizenmehl aus einer Mehlfabrik). Die GMP+-Zertifizierung beginnt bei dem Unternehmen, wo das Einzelfuttermittel hergestellt wird. Eine Illustration der Mahlindustrie ist den *Fließdiagrammen 4a und 4b* zu entnehmen.

Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung des Nebenprodukts bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller beinhalten.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt die Mehlfabrik eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

An welcher Stelle beginnt die 'GMP+ FSA'-Zertifizierung? - D 3.5





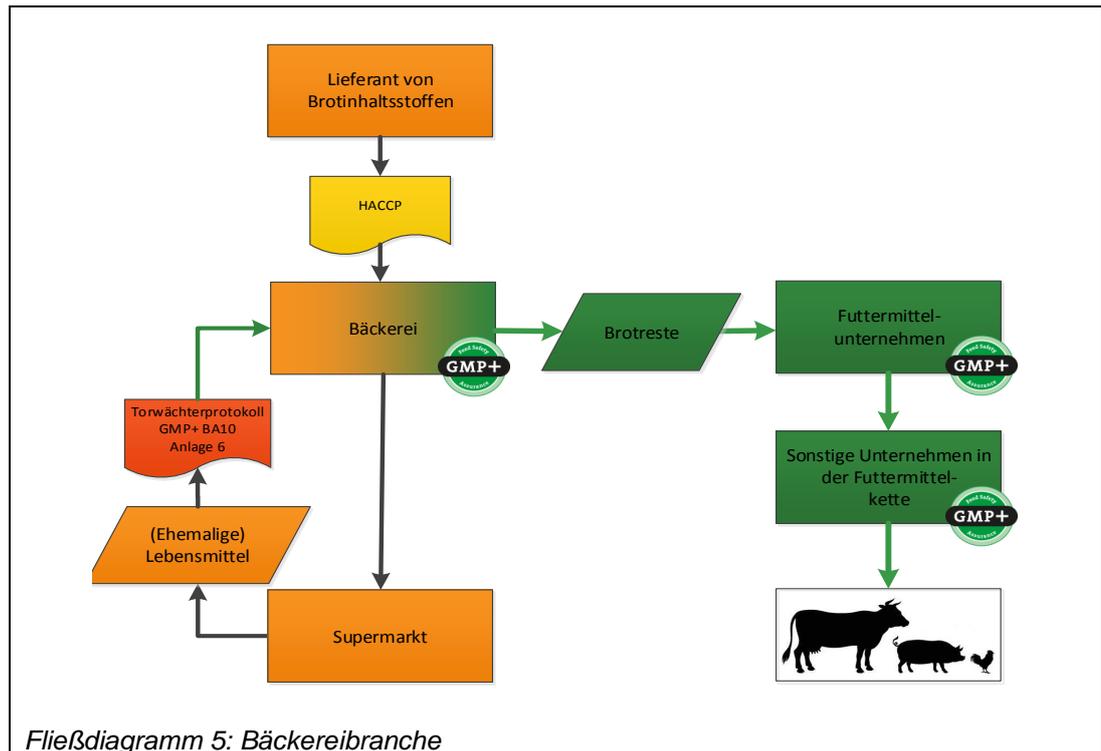
4.1.4.2 Die Bäckereibranche

Darüber hinaus entstehen im nächsten Schritt in diesem Sektor – der Bäckerei – Einzelfuttermittel (wie beispielsweise Brotreste), die an die Futtermittelindustrie geliefert werden. In diesem Fall beginnt die GMP+-Zertifizierung in der Bäckerei, wo das Einzelfuttermittel mit der Bezeichnung „Brotreste“ hergestellt wird. Dabei kann es sich um Nebenprodukte der Produktion oder um Erzeugnisse handeln, die von den Supermärkten oder Bäckereien retourniert worden sind. Die Bäckereibranche ist im *Fließdiagramm 5* dargestellt.

Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung des Nebenprodukts bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller umfassen. Die Zutaten für die Bäckerei brauchen nicht von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten abgenommen zu werden. Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt die Bäckerei eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed

Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach „Bäckerei“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



Fließdiagramm 5: Bäckereibranche

Wenn die Bäckerei auch retournierte Produkte aus dem Supermarkt im Zusammenhang mit dem Einzelfuttermittel „Brotreste“ verarbeitet, dann findet sich das gültige Protokoll in GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung, Anlage 6* „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln“. Dieses Torwächterprotokoll beschränkt sich auf die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln gemäß der Definition in dieser Anlage.

Die retournierten Erzeugnisse können von der eigenen Bäckerei oder von Dritten stammen. Bei Rücksendungen von Dritten muss deutlich sein, dass diese retournierten Erzeugnisse ursprünglich auch einem HACCP-System unterlagen.

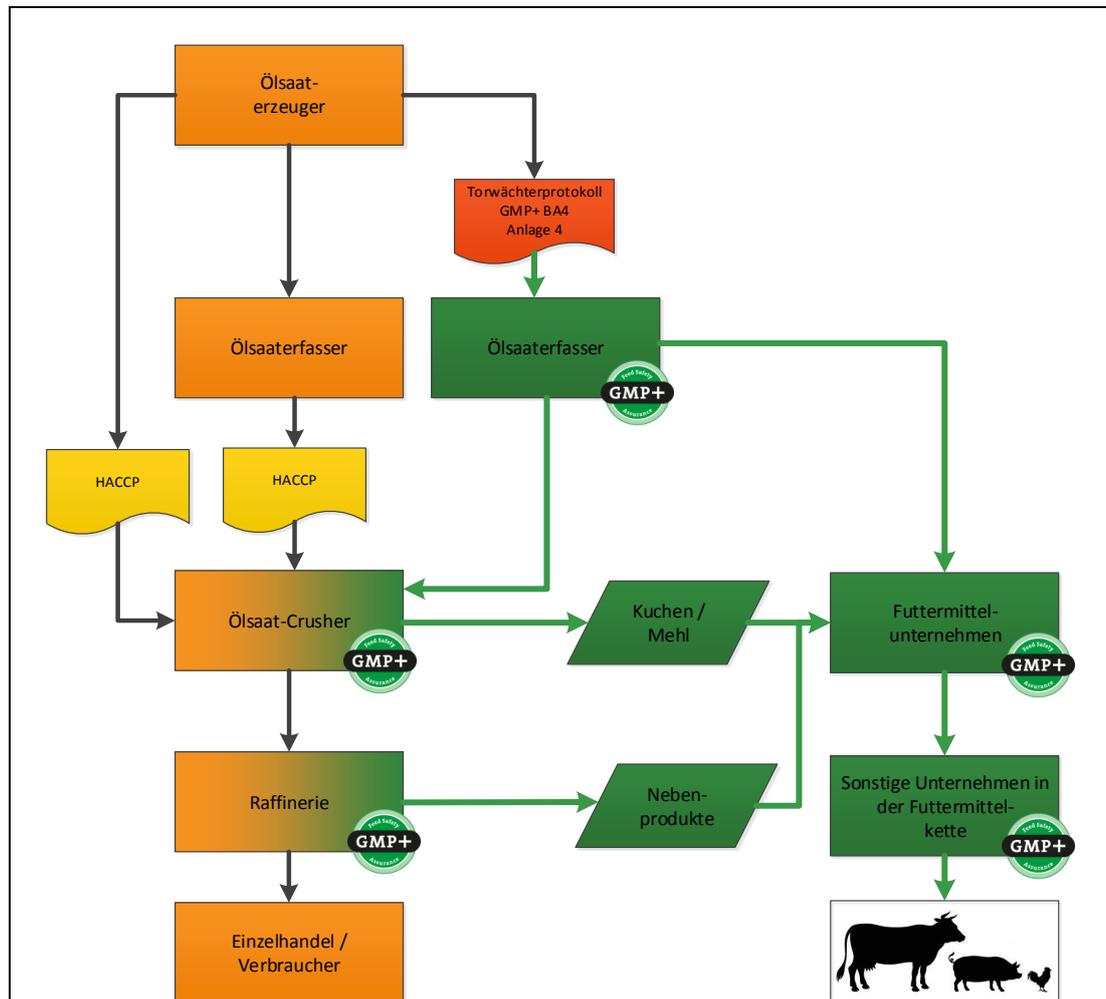
4.1.5 Die Ölsaat bearbeitende Industrie

Diverse Nebenprodukte aus der Ölsaat verarbeitenden Industrie können als Futtermittel eingestuft werden. Im Fall von Ölsaat-Crushern (beispielsweise) entsteht ein Nebenprodukt, das in der Futtermittelwirtschaft zur Anwendung gelangt (wie Flocken oder Mehl). Die GMP+-Zertifizierung beginnt beim Crusher, sobald das Einzelfuttermittel oder das Mehl vorhanden ist. Darüber hinaus können Einzelfuttermittel als Nebenprodukte in der Raffinerie-Industrie entstehen. Die Ölsaat verarbeitende Industrie ist im *Fließdiagramm 6* dargestellt.

Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung der Nebenprodukte bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller umfassen.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt der Ölsaatpresser eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach dem hergestellten „Ölsaatexpeller oder -Mehl“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



Fließdiagramm 6: Ölsaatindustrie

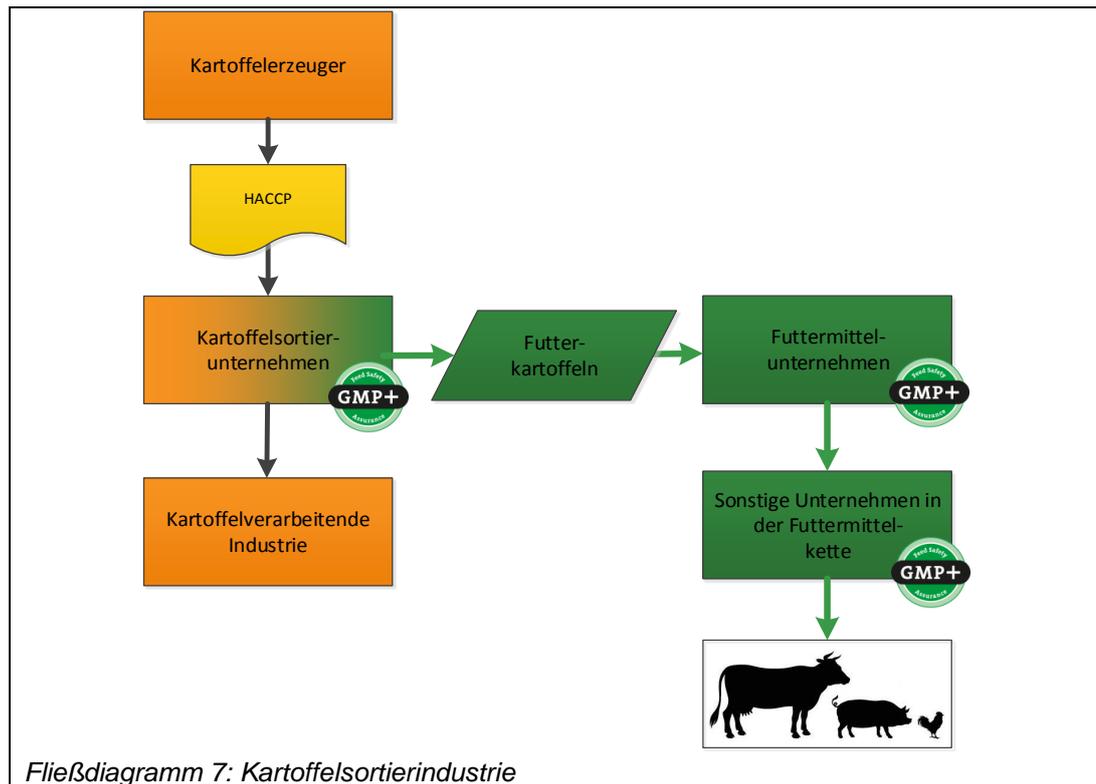
4.1.6 Die Kartoffelsortierindustrie

Ein Kartoffelsortierunternehmen ist ein Lebensmittelunternehmen (für Kartoffelerzeugnisse) mit einem Nebenprodukt, das in der Futtermittelwirtschaft zum Einsatz gelangt (Futterkartoffeln). Die GMP+-Zertifizierung beginnt bei dem Kartoffelsortierunternehmen, in dem das Einzelfuttermittel hergestellt wird. Die Kartoffelsortierindustrie ist in dem *Fließdiagramm 7* dargestellt.

Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung der Futterkartoffeln bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller umfassen.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt das Kartoffelsortierunternehmen eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ *D2.1 Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach den hergestellten „Futterkartoffeln“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



4.1.7 Obst und Gemüse

4.1.7.1 *Obst und Gemüse von den Verarbeitungsbetrieben*

Obst und Gemüse können zu unterschiedlichen Zeitpunkten als Futtermittel bezeichnet werden. Beispielsweise bei einem Verarbeitungsunternehmen, wo ein Nebenprodukt (wie Ausschnitte) entsteht, das dann in der Folge als Futtermittel bezeichnet wird. Die GMP+-Kette beginnt bei dem Verarbeitungsunternehmen, wo diese Nebenprodukte entstehen. Die Obst- und Gemüsekette ist im *Fließdiagramm 8* dargestellt.

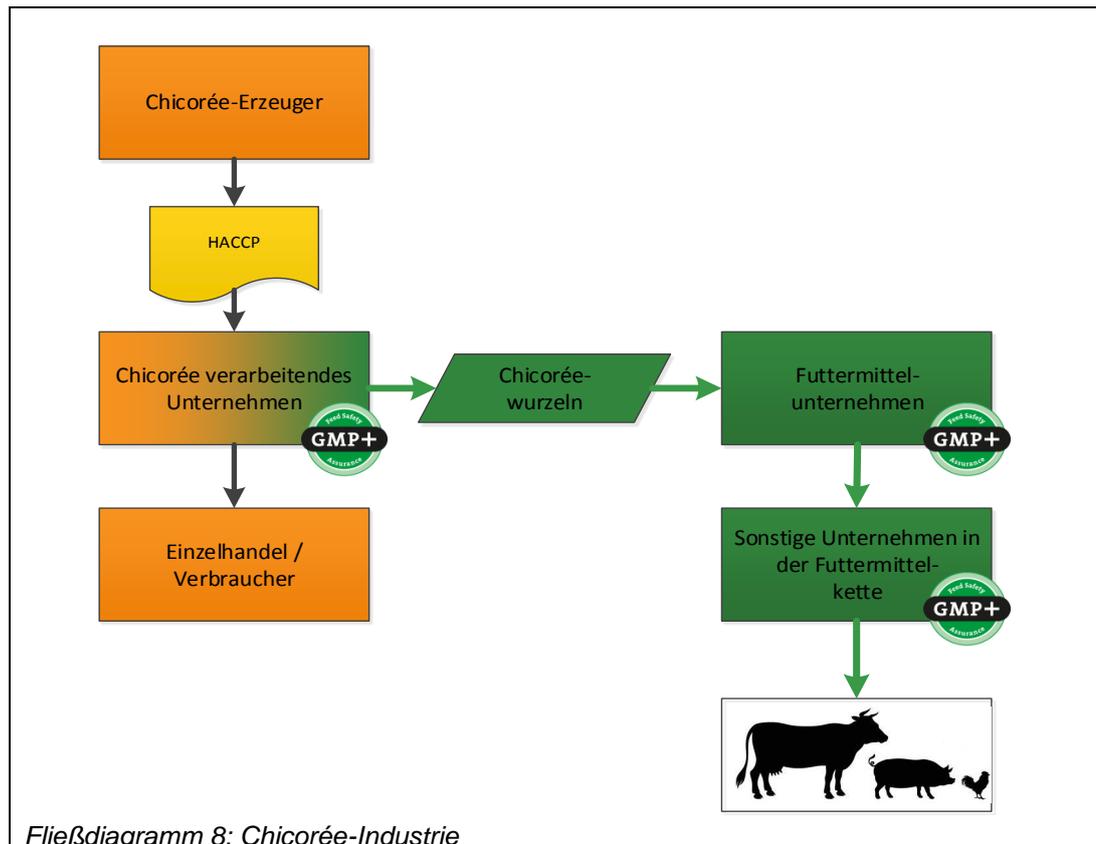
Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Herstellung der Kartoffeln bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller umfassen.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt das Chicorée-Verarbeitungsunternehmen eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Lebensmittelhersteller eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel-

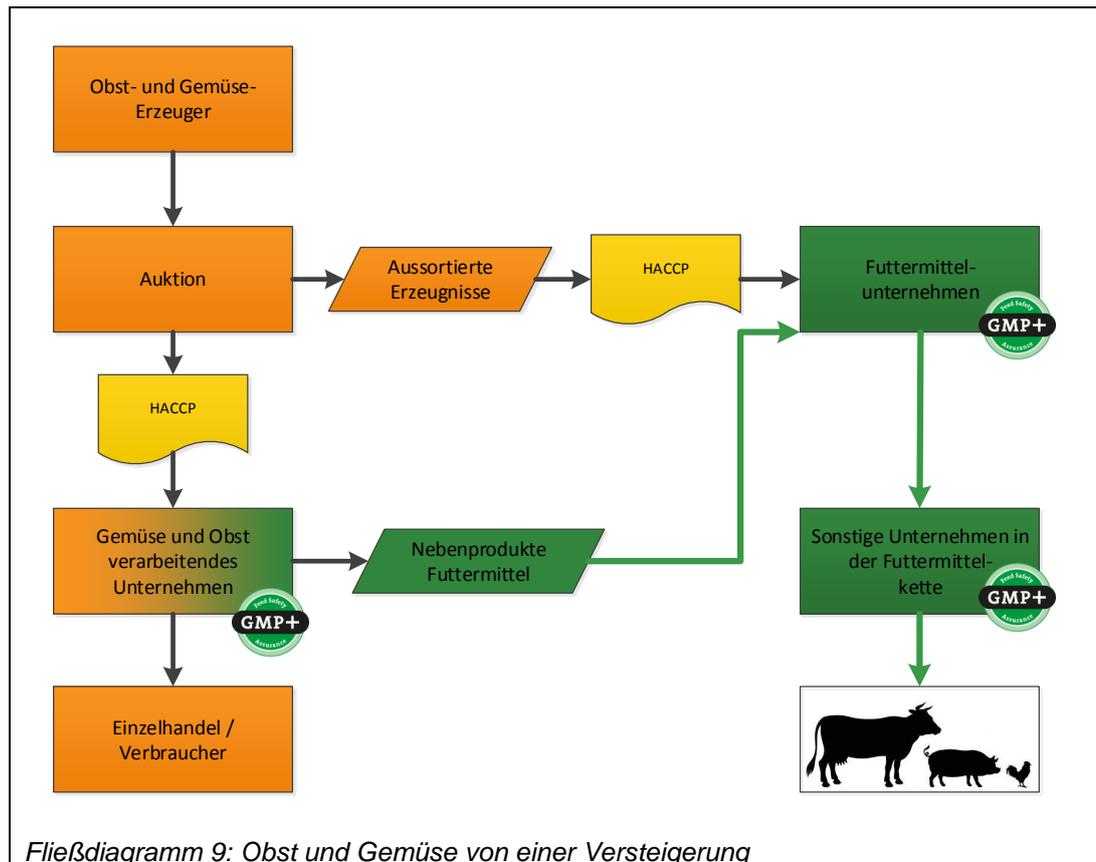
An welcher Stelle beginnt die 'GMP+ FSA'-Zertifizierung? - D 3.5

tel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach dem hergestellten „Gemüse“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



4.1.7.2 Obst und Gemüse von der Versteigerung

Unverarbeitetes Obst und Gemüse, das von einer Versteigerung zurückgezogen wurde, kann von einem GMP+-Unternehmen bezogen werden. Dabei braucht die Versteigerung für die fraglichen Erzeugnisse nicht nach GMP+ zertifiziert zu sein. Das beschaffende nach GMP+ zertifizierte Futtermittelunternehmen wird als die erste Stufe betrachtet, die eine Zertifizierung benötigt. Vor dem Kauf der zurückgezogenen Erzeugnisse führt das nach GMP+ zertifizierte Unternehmen auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*) eine eigene Gefahrenanalyse durch. Auf der Grundlage der Ergebnisse dieser Analyse und auch nach Maßgabe etwaiger Qualitätsgarantien, die die Versteigerung / die landwirtschaftlichen Erzeuger abgeben, wird das Unternehmen eine Entscheidung treffen, eventuelle Lenkungsmaßnahmen ergreifen und eine Eingangskontrolle durchführen. Das nach GMP+ zertifizierte Futtermittelunternehmen und die Versteigerung legen dies in einem schriftlichen Vertrag fest. *Fließdiagramm 9* verdeutlicht diesen Prozess beispielhaft.



4.1.8 Algenverarbeitungsindustrie

Ein Algenverarbeiter ist ein Unternehmen, das Erzeugnisse herstellt, die in der Futtermittelwirtschaft zum Einsatz gelangen können (wie beispielsweise Seetangmehl). Die GMP+-Zertifizierung beginnt beim Algenverarbeiter, der das Einzelfuttermittel herstellt. Die Algenverarbeitungsindustrie ist im *Fließdiagramm 10* dargestellt.

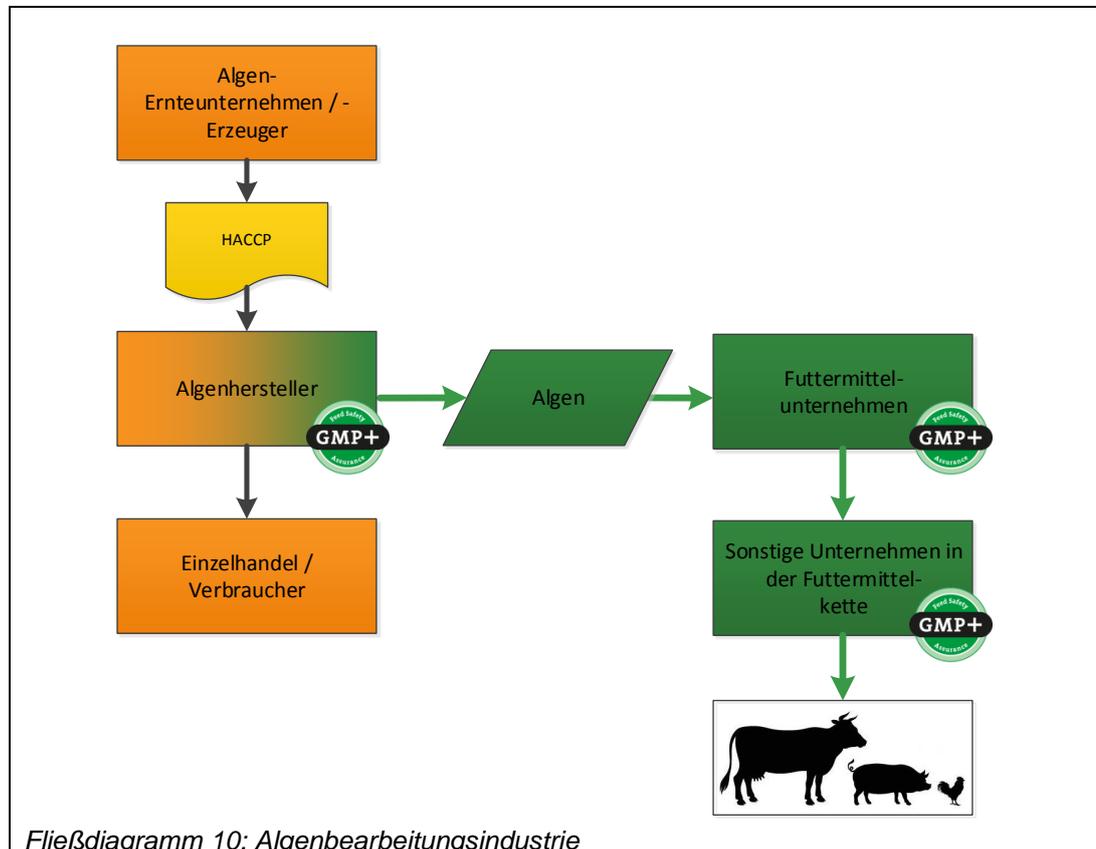
Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* muss die Verarbeitung von Algen bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller umfassen.

Die Algen brauchen nicht von einem nach GMP+ zertifizierten Fischer (bei Algen, die aus dem Meer stammt) oder Erzeuger (bei angebauten Algen) abgenommen zu werden. Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt der Algenverarbeiter eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*).

Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Verarbeitungsbetrieb eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die

FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach dem hergestellten „Seealgenmehl“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



4.1.9 Verarbeiter tierischer Nebenprodukte

4.1.9.1 Tierische Nebenprodukte von Schlachtereien

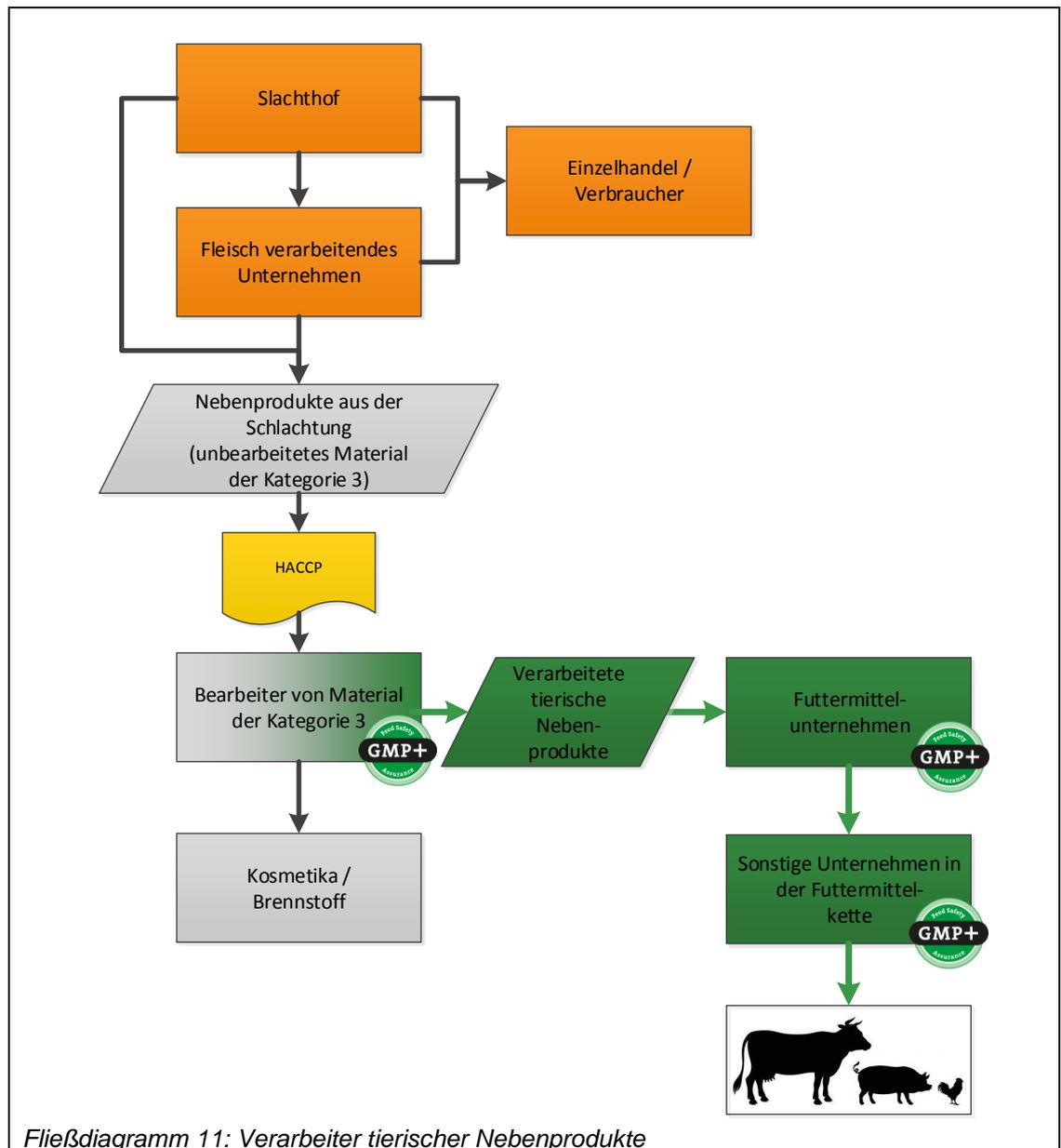
Tierische Nebenprodukte können unter sehr strengen gesetzlichen Kriterien als Futtermittel eingestuft werden. Diese Kriterien sind VO (EG) 142/2011 zu entnehmen.

Nur Erzeugnisse, die dem so genannten Material der Kategorie 3 zuzuordnen sind, können als Futtermittel betrachtet werden. Die Verarbeitung tierischer Nebenprodukte ist im *Fließdiagramm 11* dargestellt.

Die GMP+-Zertifizierung beginnt beim Verarbeiter des Materials der Kategorie 3. Dies ist der Punkt, an dem tierische Nebenprodukte entstehen, die als Futtermittel dienen.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt der Verarbeiter der Kategorie 3 eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Verarbeiter der Kategorie 3 eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach den hergestellten „tierischen Nebenprodukten“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

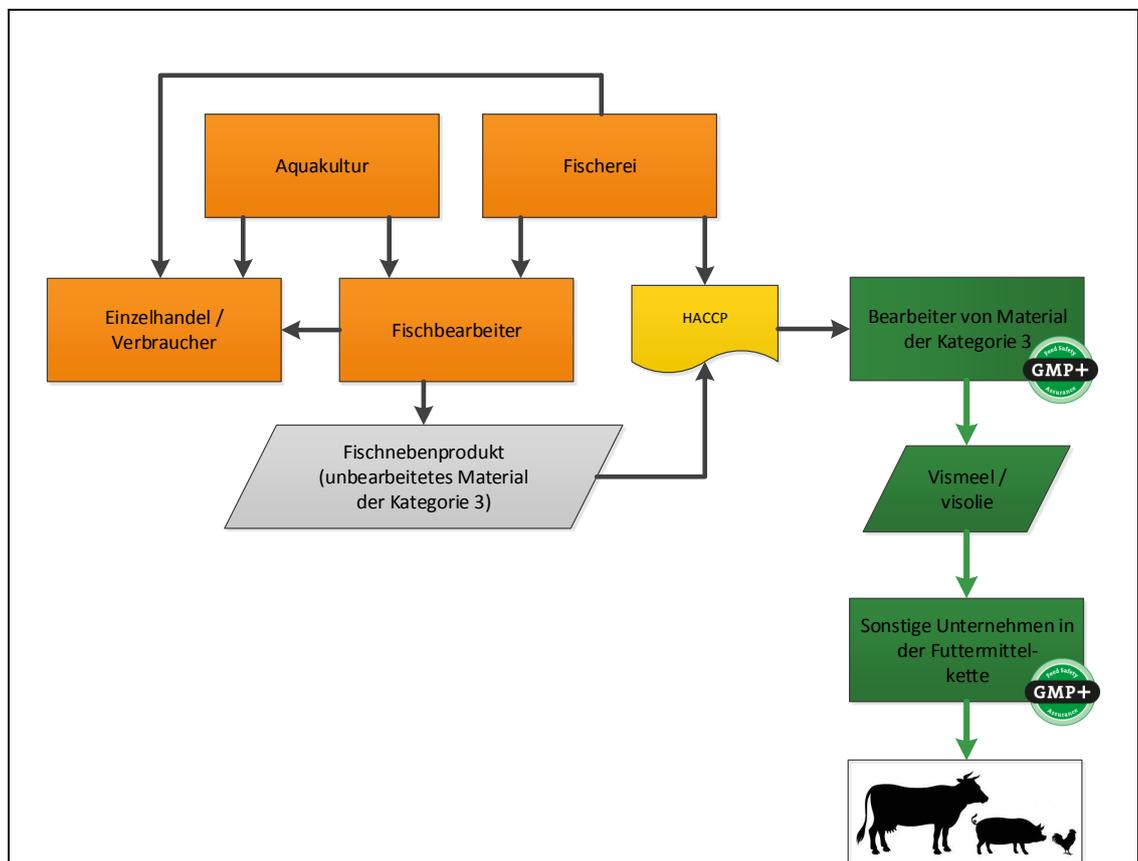


4.1.9.2 Tierische Nebenprodukte von Fisch

Nebenprodukte von Fisch, wie Fischmehl oder Fischöl, gelangen vielfach in der Futtermittelkette zum Einsatz. Die Bedingungen für die Beschaffung von Ausgangserzeugnissen sind dem *Fließdiagramm 12* zu entnehmen. Der Fischmehl- und Fischölerzeuger führt eine gute Gefahrenanalyse sowie eine Eingangskontrolle durch. Für die Erzeugnisse aus Fischmehl und Fischöl ist eine Risikobewertung auf der Website von GMP+ International verfügbar.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt der Erzeuger von Fischöl und Fischmehl eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Verarbeitungsbetrieb der Kategorie 3 eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach dem hergestellten „Fischöl oder Fischmehl“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



Fließdiagramm 12: Fischverarbeiter

4.2 Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln

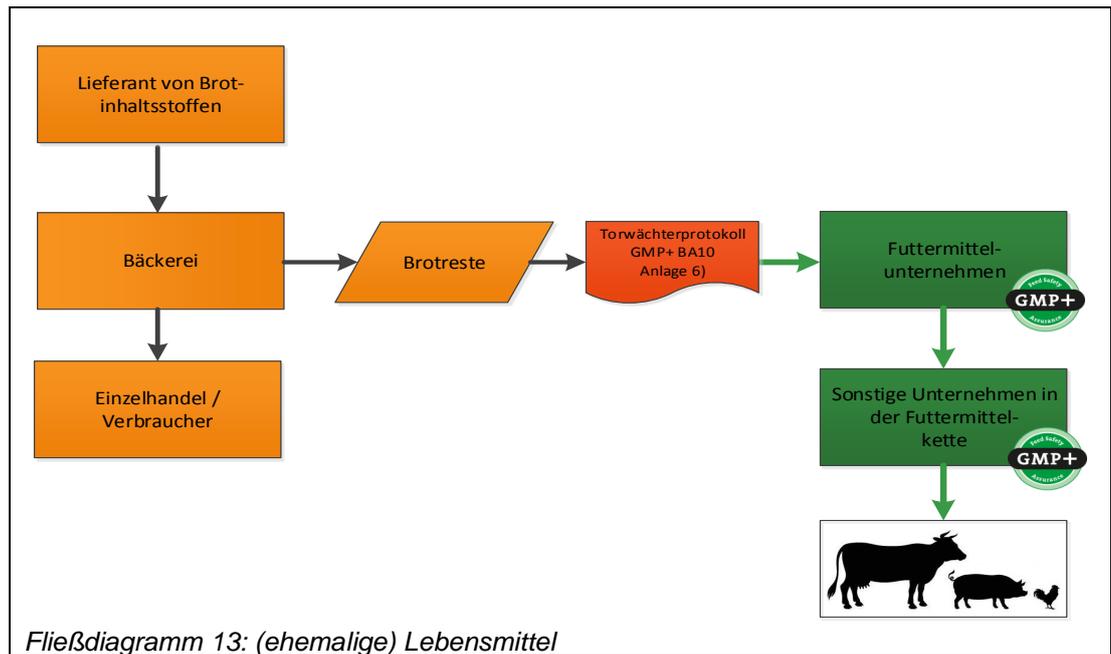
Neben der Erzeugung von Nebenprodukten durch Lebensmittelhersteller gibt es noch andere Erzeugnisse, die von Lebensmittelherstellern stammen können. Dabei handelt es sich um Lebensmittel und ehemalige Lebensmittel. Die Definitionen von GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung*, Anlage 6 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln“:

Erzeugnis	Definition
Lebensmittel (die für die Verwendung als Futtermittel vorgesehen sind)	Endprodukte von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr gänzlich in Übereinstimmung mit der einschlägigen nationalen Gesetzgebung hergestellt wurden und von dem Lebensmittelunternehmen als Lebensmittel gekennzeichnet worden sind, welche jedoch aus praktischen, logistischen oder gewerblichen Gründen nicht mehr länger für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind und die zu keinen Gesundheitsrisiken führen, sofern sie als Futtermittel verwendet werden.

Hersteller von (ehemaligen) Lebensmitteln brauchen zur Herstellung dieser Erzeugnisse nicht zertifiziert zu sein, da diese als Lebensmittel vorgesehen waren. Ein Futtermittelhersteller kann diese (ehemaligen) Lebensmittel mit einem Torwächterprotokoll beschaffen. Die Anforderungen an die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln sind GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung*, Anlage 6 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln“ zu entnehmen. Dieses Protokoll kann nur für die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln verwendet werden. Wenn das Erzeugnis als Futtermittel an den Futtermittelhersteller verkauft wird, dann gelten die allgemeinen Anforderungen an die Beschaffung (siehe auch die weiteren Beispiele in 4.1).

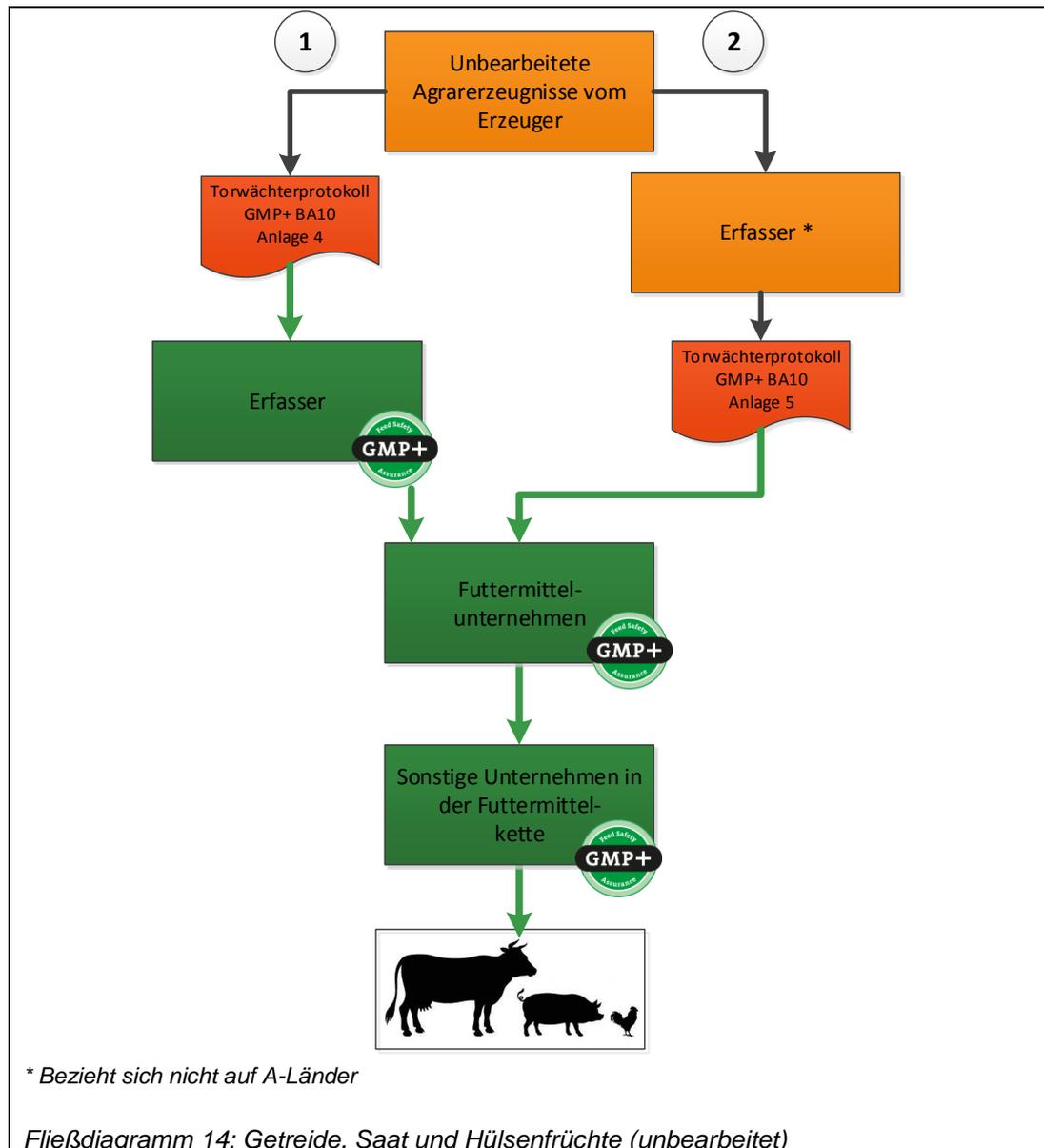
GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

Fließdiagramm 13 zeigt die Beschaffung von (ehemaligen) Lebensmitteln.



4.3 Getreide, Saat und Hülsenfrüchte (unbearbeitet)

Getreide, Saat und Hülsenfrüchte (unbearbeitet) können mit einem Torwächterprotokoll bezogen werden. Im Rahmen der GMP+-Beschaffungsanforderungen gibt es zwei Optionen im Zusammenhang mit der Nutzung eines Torwächterprotokolls, die auch im *Fließdiagramm 14* dargestellt sind.



Möglichkeit 1: Direkter Einkauf vom Erzeuger

Da keine nach GMP+ zertifizierten Erzeuger vorhanden sind (diese Unternehmen sind nicht im Anwendungsbereich der GMP+-Zertifizierung enthalten), ist es möglich, Getreide, Saat und Hülsenfrüchte (unbearbeitet) direkt von einem nicht-zertifizierten Erzeuger zu beziehen. In diesem Fall muss der erste GMP+-Teilnehmer in der Kette Torwächterbedingungen implementieren.

Der erste GMP+-Teilnehmer in der Kette kann ein Erfasser sein (gemäß dem *Fließdiagramm 4*), aber es kann sich auch um einen Mischfutterhersteller handeln. In allen Fällen müssen die Erzeugnisse direkt vom Erzeuger bezogen werden. Das gültige Torwächterprotokoll findet sich in den GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung*, Anlage 4 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von unbearbeiteten agrarischen Erzeugnissen vom Erzeuger“.

Wenn jedoch ein Erfasser Getreide kauft, dann ist der Verwendungszweck (Lebensmittel oder Futtermittel) unbekannt. In diesem Fall muss der Erfasser dafür sorgen, dass die Erzeugnisse die Anforderungen aus GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung*, Anlage 4 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung unbearbeiteter Agrarerzeugnisse beim landwirtschaftlichen Erzeuger / Erfasser mit eigener Erzeugung“ erfüllen. Wenn der Erfasser die Anforderungen nicht erfüllt, kann er keine Erzeugnisse an nach GMP+ zertifizierte Unternehmen verkaufen.

Möglichkeit 2: Kauf aus einer nicht-zertifizierten Kette (Nicht-A-Länder)

Darüber hinaus ist es möglich, Getreide, Saat und Hülsenfrüchte (unbearbeitet) aus einer gänzlich nicht-zertifizierten Kette zu beziehen. In diesem Fall besitzen weder der Erzeuger noch der Erfasser ein GMP+-Zertifikat. Darüber hinaus muss der erste GMP+-Teilnehmer in der Kette in diesem Fall Torwächterbedingungen implementieren.

Das diesbezügliche Torwächterprotokoll findet sich in den GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung*, Anlage 5 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von Getreide, Saat und Hülsenfrüchten“. Dieses Torwächterprotokoll beschränkt sich auf gewisse Ursprungsländer und kann nicht innerhalb der „A-Länder“ verwendet werden.

Wenn ein Unternehmen Getreide erzeugt, wobei allerdings der Verwendungszweck (Lebensmittel oder Futtermittel) unbekannt ist, muss das Unternehmen dafür sorgen, dass die Erzeugnisse den Anforderungen aus GMP+ BA10, Anlage 5 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von Getreide, Saat und Hülsenfrüchten“ entsprechen. Wenn das Unternehmen die Anforderungen nicht erfüllt, kann es keine Erzeugnisse an GMP+ zertifizierte Unternehmen verkaufen.

Weitere Einzelinformationen über die Torwächter sind dem Abschnitt 3.3 zu entnehmen.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

4.4 Biokraftstoffsektor

Auch bei der Herstellung von Biokraftstoffen entstehen gewisse Nebenprodukte, die für Futtermittel verwendet werden. Da es sich in diesem Fall nicht um einen Lebensmittelhersteller handelt, sondern um eine technische Fabrik, ist die Anwendung des HACCP-Systems für die Biodieselfabrik oder die dieser vorgelagerten Glieder nicht gesetzlich vorgeschrieben.

Die GMP+-Zertifizierung beginnt dort, wo Nebenprodukte anfallen, die als Futtermittel verwendet werden.

Die Ausgangserzeugnisse für die Biokraftstoffhersteller brauchen nicht von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten bezogen zu werden. Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt der Hersteller eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse und der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft das nach GMP+ zertifizierte Unternehmen eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

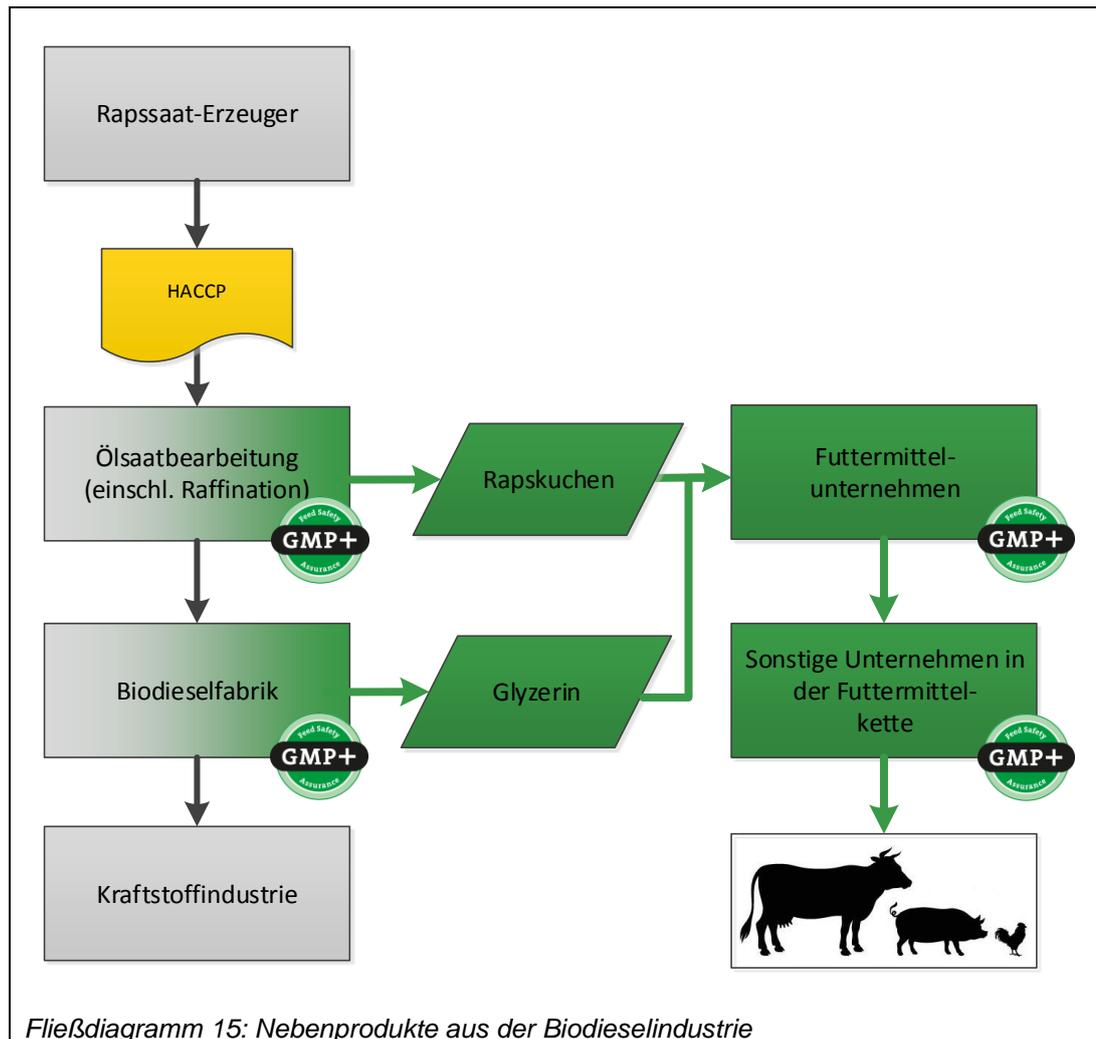
GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

In den folgenden Paragraphen sind zwei Beispiele ausgearbeitet.

4.4.1 Nebenprodukte aus der Biodieselindustrie

Bei der Herstellung von Biodiesel aus Rapssamen entstehen als Nebenprodukte Rapssamenflocken und Glycerin, die als Futtermittel dienen. Das GMP+ *Feed Safety Management System* gilt ab dem Zeitpunkt, an dem diese Nebenprodukte entstehen, bis hin zum Verkauf in der Futtermittelwirtschaft.

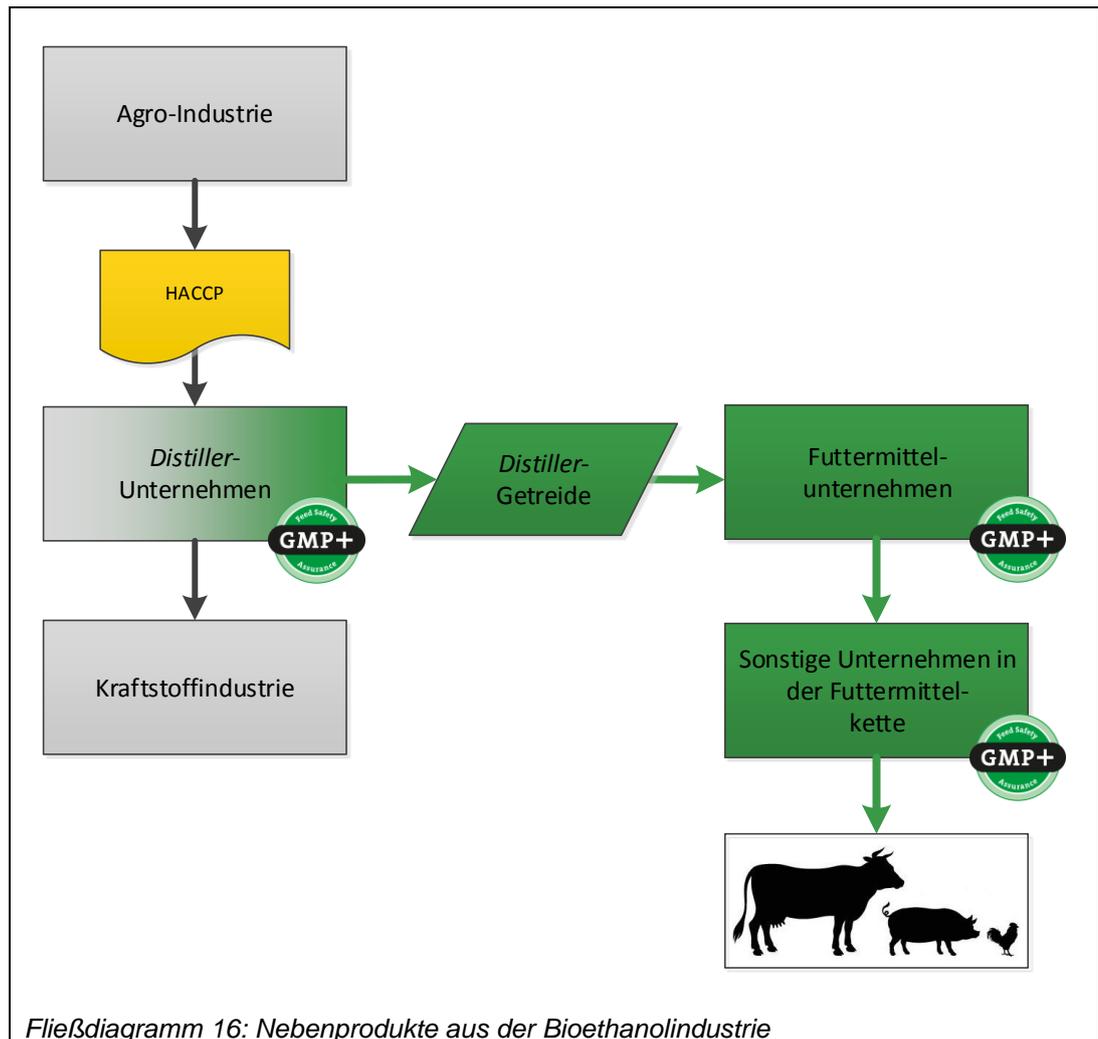
Fließdiagramm 15 zeigt die Erzeugung von Nebenprodukten aus der Biodieselindustrie.



4.4.2 Nebenprodukte von Bioethanol

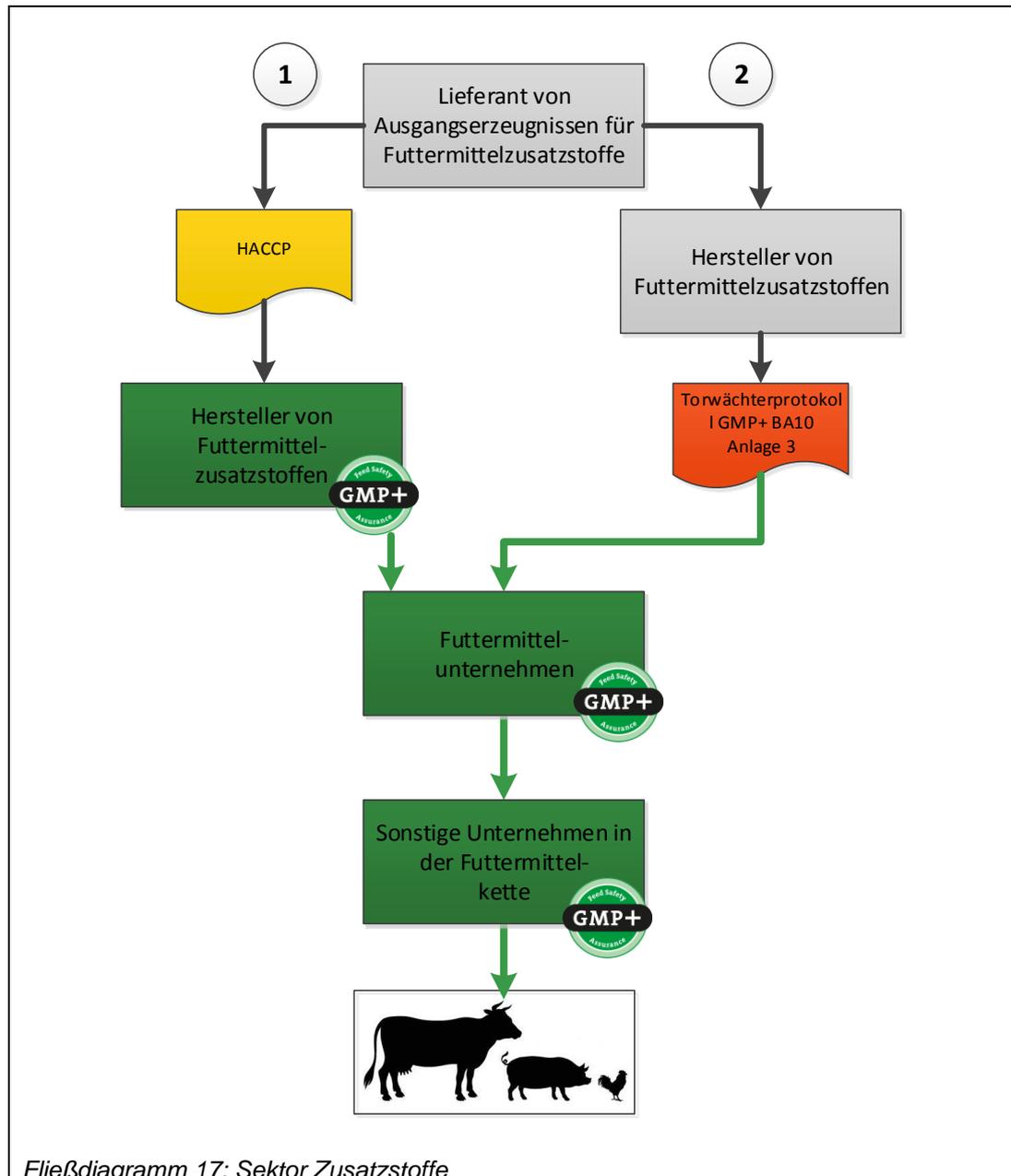
Bei der Erzeugung von Bioethanol entsteht Getreideschlempe als Nebenprodukt, die als Futtermittel gilt. Der Anwendungsbereich des GMP+ Feed Safety Management System beginnt mit dem Zeitpunkt, an dem diese Nebenprodukte entstehen, bis hin zum Verkauf in der Futtermittelwirtschaft.

Das Fließdiagramm 16 zeigt die Erzeugung von Nebenprodukten aus der Bioethanolindustrie.



4.5 Sektor Zusatzstoffe

Die GMP+-Zertifizierung kann bei dem Unternehmen beginnen, wo ein Futtermitteladditiv hergestellt wird. Mit einem Torwächterprotokoll ist es aber auch möglich, Zusatzstoffe von einem nicht-zertifizierten Lieferanten zu beziehen. Beide Optionen sind im *Fließdiagramm 17* dargestellt.



Fließdiagramm 17: Sektor Zusatzstoffe

Möglichkeit 1: Der Hersteller der Zusatzstoffe ist nach GMP+ FSA zertifiziert
 In diesem Fall beginnt die GMP+-Zertifizierung an der Stelle, wo der Zusatzstoff erzeugt wird. Der Anwendungsbereich des GMP+ *Feed Safety Management System* des Herstellers des Futtermittelzusatzstoffs muss die Herstellung der Futtermittelzusatzstoffe bis hin zum Verkauf an den Futtermittelhersteller beinhalten.

Die Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Zusatzstoffen müssen nicht unbedingt von nach GMP+ zertifizierten Lieferanten bezogen werden. Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt der Erzeuger von Zusatzstoffen für Futtermittel eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*).

Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft nach GMP+ zertifizierte Unternehmen eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

Möglichkeit 2: Beschaffung aus einer nicht-zertifizierten Kette

Darüber hinaus ist es möglich, Zusatzstoffe aus einer gänzlich nicht-zertifizierten Kette zu kaufen. Das nach GMP+ zertifizierte Unternehmen (beispielsweise ein Vormischungshersteller) darf Zusatzstoffe von einem nicht nach GMP+ zertifizierten Lieferanten oder einem Hersteller von Zusatzstoffen beziehen. Das nach GMP+ zertifizierte Unternehmen muss jedoch eine Reihe von zusätzlichen Bedingungen - die so genannten Torwächterbedingungen - erfüllen. Diese sind in GMP+ BA10 *Mindestanforderungen an die Beschaffung*, Anlage 3 „Torwächterprotokoll für die Beschaffung von Zusatzstoffen“ definiert.

In beiden Fällen müssen die gesetzlichen Kriterien für Zusatzstoffe erfüllt sein. Dies beinhaltet beispielsweise, dass sich die europäische Verordnung 1831/2003 auf Zusatzstoffe bezieht, die im europäischen Markt erzeugt und / oder verkauft werden. Alle Zusatzstoffe zur Verwendung im Rahmen der GMP+-Zertifizierung müssen in der Liste mit zugelassenen Zusatzstoffen verzeichnet sein.

4.6 Mineralische Einzelfuttermittel (Bergwerke)

Die Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Einzelfuttermitteln oder Zusatzstoffen für Futtermittel stammen mitunter aus Bergwerken. Die aus den Bergwerken gewonnenen Erzeugnisse werden noch nicht als Einzelfuttermittel betrachtet, sondern als Ausgangserzeugnis, das das GMP+-Unternehmen zu einem Einzelfuttermittel verarbeitet. Da das Bergwerk keine Futtermittel herstellt, ist kein GMP+ erforderlich.

Das verarbeitende GMP+-Unternehmen, das die Ausgangserzeugnisse von einem Bergwerk bezieht, muss eine HACCP-Gefahrenanalyse (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*) durchführen, um sicher zu gehen, dass die Ausgangserzeugnisse unbedenklich sind. Sofern auch das Bergwerk für die Verarbeitung des Ausgangserzeugnisses zu einem Einzelfuttermittel verantwortlich ist, müssen die Tätigkeiten rund um die Herstellung des Futtermittels im *Feed Safety Management System* abgedeckt sein.

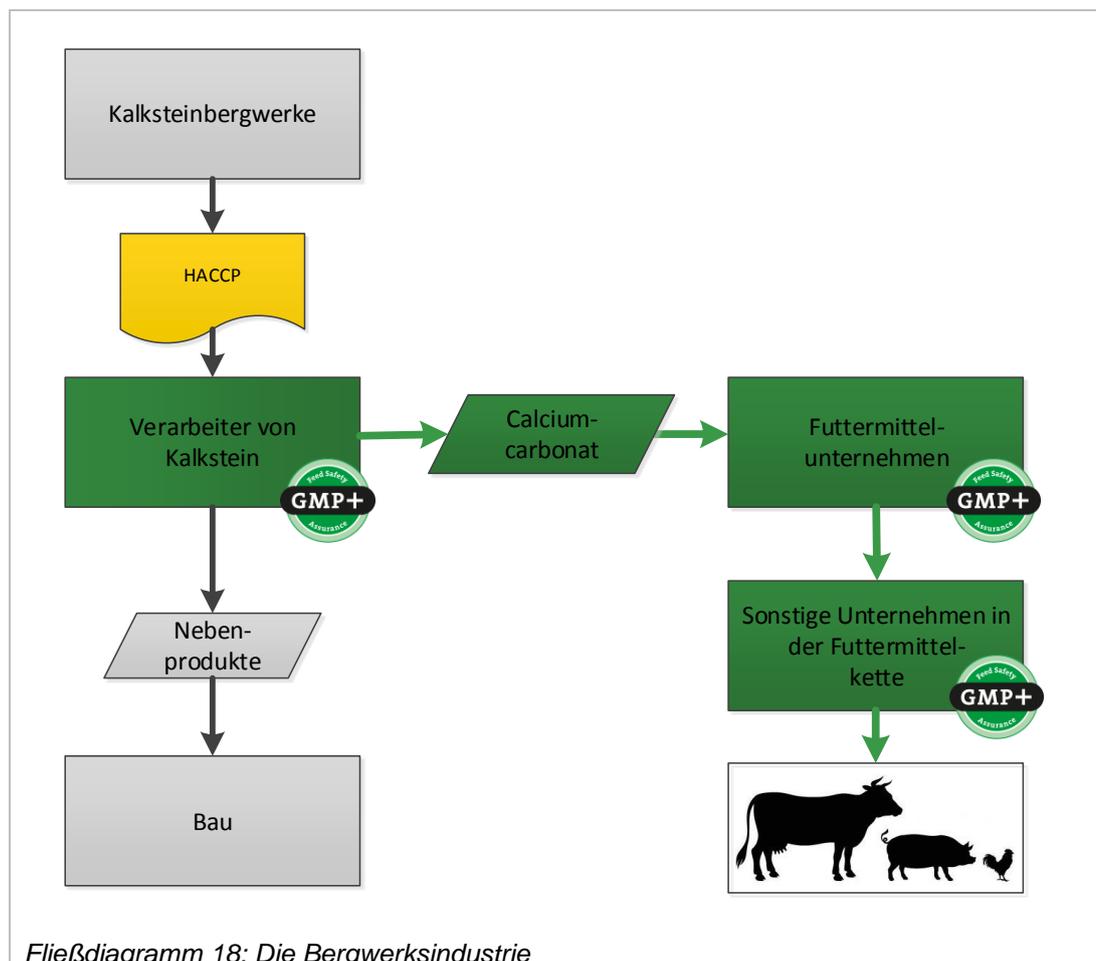
Steine aus einem Bergwerk sind nur Ausgangserzeugnisse, wenn sie nicht mehr als einmal zermahlen und nicht getrocknet sind. Sobald die Steine verarbeitet sind, werden sie als Einzelfuttermittel betrachtet; in diesem Fall muss das Unternehmen, das für die Verarbeitung verantwortlich ist, nach GMP+ zertifiziert sein.

Der Status, dass das Unternehmen ein Erzeugnis herstellt, ist nicht maßgeblich. Die GMP+-Anforderungen, einschließlich der GMP+-Zertifizierung, gelten, wenn das Erzeugnis der Beschreibung eines Einzelfuttermittels gemäß dem Einzelfuttermittel-Katalog (EG) 68/2013 und / oder FSP-Produktliste entspricht. Europäische Unternehmen müssen zudem auch gemäß VO (EG) 185/2005 registriert sein.

Es ist möglich, dass die Steine an einem Standort gewonnen werden und ein Teil der Steine zu Einzelfuttermitteln verarbeitet wird (Herstellung von Einzelfuttermitteln), während ein anderer Teil für andere Zwecke verkauft wird. In diesem Fall muss der Standort eine GMP+-Zertifizierung zur Erzeugung des Einzelfuttermittels besitzen.

Der Teil der gewonnenen Erzeugnisse, der nicht verarbeitet worden ist, kann als Ausgangserzeugnis außerhalb des GMP+-Anwendungsbereichs verkauft werden. Das *Fließdiagramm 18* liefert ein Beispiel für den Prozess und zeigt, wo die GMP+-Zertifizierung beginnt.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach dem hergestellten „Calciumcarbonat“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



Fließdiagramm 18: Die Bergwerksindustrie

4.7 Erzeugung von Einzelfuttermitteln auf Basis anderer Einzelfuttermittel

In manchen Fällen stellt ein Unternehmen auf der Grundlage anderer Einzelfuttermittel (die in diesem Fall als Ausgangserzeugnisse zu betrachten sind) ein neues Einzelfuttermittel her. Der Hersteller des neuen Einzelfuttermittels ist als Anfangsstufe der Futtermittelkette anzusehen. Die Einzelfuttermittel („Ausgangserzeugnisse“), die das Unternehmen verarbeitet, brauchen nicht unbedingt von zertifizierten Unternehmen bezogen zu werden. Das ursprüngliche Einzelfuttermittel muss dabei infolge kombinierter chemischer Reaktionen, die zu einer neuen molekularen Struktur führen, „verschwinden“.

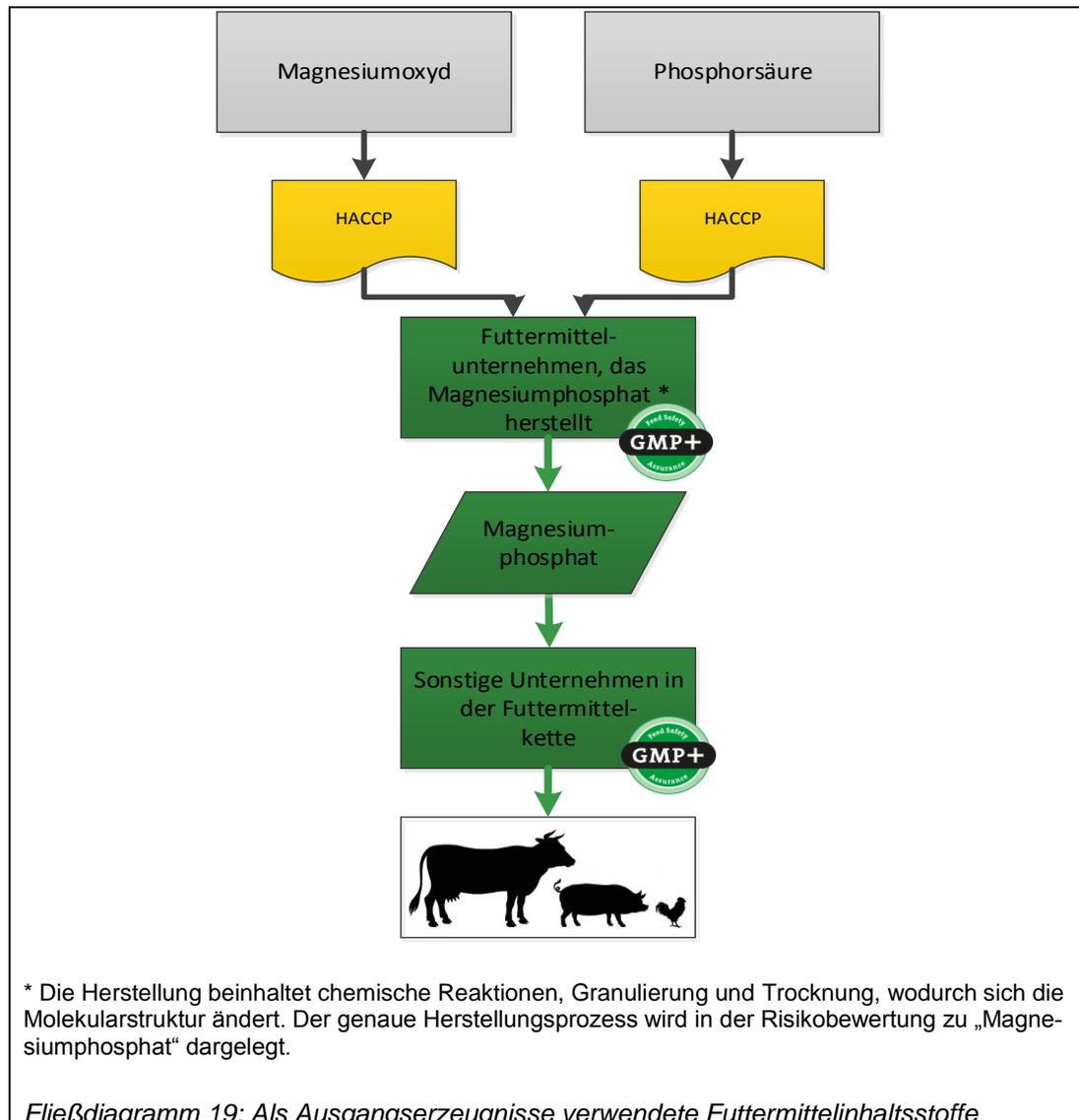
Dies ist keine Option für Unternehmen, die Erzeugnisse auf der Grundlage von Ölen und Fetten herstellen. Im Falle von Zweifeln oder Fragen möchten wir Ihnen empfehlen sich auf jeden Fall mit GMP+ International in Verbindung zu setzen, um zu gewährleisten, dass die Anforderungen auf korrekte Art und Weise verstanden und angewandt werden.

Für die Herstellung von beispielsweise Magnesiumphosphat wird das Einzelfuttermittel Magnesiumoxid verwendet. Der Lieferant des Magnesiumoxids braucht nicht nach GMP+ zertifiziert zu sein, der Hersteller des Magnesiumphosphats muss jedoch eine entsprechende Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Grundsätzen durchführen (weitere Einzelinformationen: GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage der Ergebnisse dieser Gefahrenanalyse sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Verarbeitungsbetrieb eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

HINWEIS: Das Unternehmen, welches das Magnesiumoxid ohne GMP+-Status beschafft, kann dieses nicht als nach GMP+ zertifiziertes Einzelfuttermittel verkaufen.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.

Das *Fließdiagramm 19* skizziert beispielhaft die Erzeugung eines Einzelfuttermittels aus einem Einzelfuttermittel als Ausgangserzeugnis.



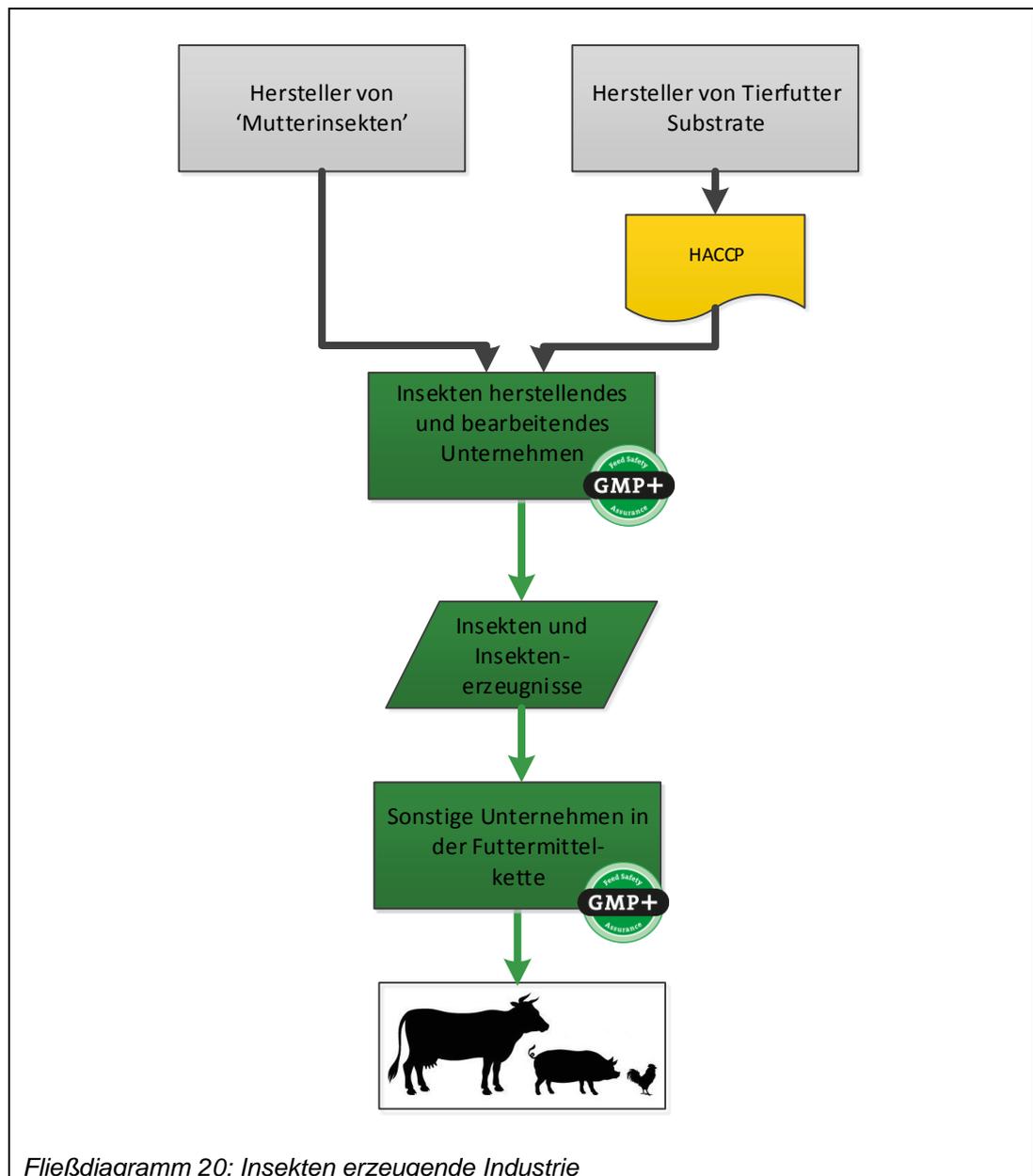
4.8 Insekten und Insektenerzeugnisse

Es ist in Europa gestattet, Insekten und Insektenerzeugnisse in Futtermitteln zu verwenden. Die Unternehmen, die diese Insekten und Insektenerzeugnisse verkaufen, sind Hersteller von Einzelfuttermitteln. Sie müssen die Unbedenklichkeit der Erzeugnisse gewährleisten und dies mit einem GMP+-Zertifikat nachweisen.

Die Nahrung, die sie zur Fütterung ihrer Insekten beschaffen, brauchen nicht nach GMP+ zertifiziert zu sein. Die HACCP-Prinzipien sind gültig. Dies gilt auch für die Mutterinsekten, die zur Zucht von Insekten verwendet werden. Die Mutterinsekten, sind nicht zur Verwendung in Futtermitteln, sondern für die Zucht gedacht. Im *Fließdiagramm 20* wird der Prozess vorgegeben.

Im Rahmen der GMP+-Zertifizierung führt das Insektenverarbeitungsunternehmen eine gute Gefahrenanalyse gemäß den HACCP-Prinzipien durch (weitere Einzelinformationen GMP+ D2.1 *Guidelines HACCP GMP+*). Auf der Grundlage des Ergebnisses dieser Gefahrenanalyse sowie der Qualitätssicherung des Lieferanten trifft der nach GMP+ zertifizierte Verarbeitungsbetrieb eine Auswahl aus den Lieferanten und passt seine (Eingangs-) Kontrolle entsprechend an.

GMP+ International verfügt über eine spezielle Datenbank mit Informationen, die bei der Durchführung einer Gefahrenanalyse hilfreich sein können: die FSP (Feed Support Products). Die interaktive Funktionsweise der Datenbank und die darin enthaltenen Daten ermöglichen Ihnen den Zugriff auf einen enormen Informationsschatz, den Sie zur Definition von Gefährdungen der Futtermittelinhaltsstoffe, die Sie beziehen, sowie zur Erstellung von HACCP-Plänen verwenden können. Die FSP-Datenbank kann Ihnen Informationen zum Herstellungsprozess der Futtermittel, zu möglichen Gefährdungen, Fakten über Gefährdungen, die geltenden Grenzwerte und zu Daten aus der Überwachung verschaffen. Öffnen Sie die FSP-Datenbank und suchen Sie nach den beschafften Futtermittelinhaltsstoffen oder nach den hergestellten „Insekten“, um die zugelassenen Erzeugnisse zu finden.



Fließdiagramm 20: Insekten erzeugende Industrie

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.orgHaftungsausschluss:

Dieser Veröffentlichung ist zur Informierung von Interessenten über die GMP+-Normen erstellt worden. Das Veröffentlichung wird regelmäßig aktualisiert. GMP+ International B.V. haftet für keinerlei etwaige Unvollkommenheiten in dieser Veröffentlichung.

© GMP+ International B.V.

Alle Rechte vorbehalten. Die Informationen aus dieser Veröffentlichung dürfen heruntergeladen, ausgedruckt und auf dem Bildschirm zu Rate gezogen werden, sofern dies für den eigenen, nichtkommerziellen Gebrauch erfolgt. Sämtliche Nutzungen anderer Art bedürfen der vorherigen schriftlichen Genehmigung der GMP+ International B.V.