FSDS - Feed Safety Data Sheet

FSDS – Feed Safety Data Sheet Das *Feed Safety Data Sheet* dient dazu, strukturierte Informationen über das Produkt, den Herstellungsprozess und die verwendeten Sicherheitsmaßnahmen zu liefern. Hier unten finden Sie ein Muster eines solchen Datenblatts.

**Hinweis:**

* Das Muster versteht sich als ein Beispiel. Als Basisprinzip gilt, dass die Informationen systematisch aufgezeichnet werden müssen.
* Es können auch andere Datenblätter oder Dossiers verwendet werden, wenn nur auch tatsächlich alle relevanten Elemente behandelt werden.
* Es ist möglich, dass der Hersteller nicht alle Informationen vollständig erteilt hat. Dies kann sich vor allem ergeben, wenn der Endverbraucher das Futtermittel über einen Handelskanal bezieht. In diesem Falle kann jede Stufe Informationen hinzufügen (beispielsweise mit Einzelheiten zum Transport, der zwischenzeitlichen Lagerung usw.).
* Dieses Datenblatt lässt sich auch zur Berichterstattung über die Auditergebnisse verwenden.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FEED SAFETY SHEET** | | | | | | 0.1. Erzeugnis | | | |  | | | | |
| 0.2 Status | | | |  | | | | |
| 0.3. Fassung | | | |  | | | | |
| 0.4. Datum der Fassung | | | |  | | | | |
| 1. Verantwortlichkeit für das *Feed Safety Data Sheet* | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Name des beschaffenden Unternehmens (GMP+) | Name | | |  | | | | | | | |
|  | Kontakt | Straße | | |  | | | | | | | |
| Ort | | |  | | | | | | | |
| Telefonnummer | | |  | | | | | | | |
| Fax | | |  | | | | | | | |
| E-Mail-Adresse | | |  | | | | | | | |
| Website | | |  | | | | | | | |
| 1.2 | Genehmigt von (befugter Mitarbeiter des Unternehmens) |  | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Name des liefernden Unternehmens (nicht nach GMP+ oder gleichwertig zertifiziert) | Name | | |  | | | | | | | |
|  | Kontakt | Straße | | |  | | | | | | | |
| Ort | | |  | | | | | | | |
| Telefonnummer | | |  | | | | | | | |
| Fax | | |  | | | | | | | |
| E-Mail-Adresse | | |  | | | | | | | |
| Website | | |  | | | | | | | |
| 1.4 | Genehmigt von  (befugter Mitarbeiter des Unternehmens) |  | | | | | | | | | | |
| 2. Kennzeichnung des Erzeugnisses | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1. | Produktname | |  | | | | | | | | | |
| 2.2. | Handelsname | |  | | | | | | | | | |
| 2.3. | Artikelcode des Unternehmens | |  | | | | | | | | | |
| 2.4. | Zulassungsnummer (sofern zutreffend) | |  | | | | | | | | | |
| 2.5. | Produktbeschreibung | |  | | | | | | | | | |
| 2.6. | Herkunft (hergestellt von) | |  | | | | | | | | | |
| 2.7. | Geliefert von (sofern anders als 1.3) | |  | | | | | | | | | |
| 3. Beschreibung des Erzeugnisses | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1. | Herstellungsprozess | |  | | | | | | | | | |
| 3.2. | Verwendete Inhaltsstoffe und Hilfsstoffe (einschließlich der Zusatzstoffe und  Hilfsstoffe) | |  | | | | | | | | | |
| 3.3. | Logistischer Prozess (Transport, [zwischenzeitliche] Lagerung, Verpackung) | |  | | | | | | | | | |
| 3.4. | Haltbarkeit | |  | | | | | | | | | |
| 3.5 | Indikative Analyse | | Parameter | | | Einheit | Durchschnitt | | | Mind. | Höchst. | |
|  | | |  |  | | |  |  | |
| 4. Vorschriften / Anforderungen | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1. | Geltende Gesetzgebung und andere Anforderungen | |  | | | | | | | | | |
| 4.2. | Zutreffende Grenzwerte (chemisch, physisch, mikrobiologisch) | | Parameter | | | Einheit | | Pflichtfeld | Vertragl. | | | Intern |
|  | | |  | |  |  | | |  |
| 4.3. | Vorgesehene Verwendung + Grund, weshalb das Erzeugnis einem Futtermittelzweck zugeführt wird | | |  | | | | | | | | | |
| 4.4. | Bearbeitung des Erzeugnisses (geben Sie an, ob das [ehemalige] Lebensmittel eine weitere Bearbeitung erfordert oder bereits zu einem Einzelfuttermittel verarbeitet worden ist) | | |  | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.5. | Bearbeitungsschritt und Anweisungen zur Bearbeitung | | | | |  | |
| 4.6. | Anforderungen an die Lagerung und  Aufbewahrung | | | | |  | |
| 4.7 | Anforderungen an den Transport | | | | |  | |
| 5. Etikettierung | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 6. HACCP | | | | | | | |
| 6.1.  Gefährdung | | 6.2. Risikobewertung | | | | 6.3. Lenkungs-maßnahme | 6.4. Grund |
| Kat. (C, M, P) | Wahrschein- lichkeit | Schwere | Risiko |
|  | |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| 7. Überwachung (Monitoring) | | | | | | | |
| 7.1. Para-meter | | 7.2. Probenahmezeitpunkt / -stelle | | | | 7.3. Analysehäufigkeit | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| 8. Kommunikation im Falle von Abweichungen | | | | | | | |
| Sofern die Partie nicht dem in dem FSDS beschriebenen Erzeugnis entspricht oder die Vermutung vorliegt, dass die Gesundheit von Tieren und die Unbedenklichkeit des Lebensmittels oder Futtermittels gefährdet ist, so ist dies dem Kunden aktiv mitzuteilen. | | | | | | | |
| 9. Bemerkungen | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 10. Unterschriften | | | | | | | |
| …………………………………..  TT / MM / JJ  GMP+-Unternehmen  (Käufer) | | | | | | …………………………………..  TT/ MM / JJ  Nicht nach GMP+ (oder gleichwertig) zertifiziertes  Unternehmen  (Lieferanten) | |

Erläuterungen zum *Feed Safety Data Sheet*

| **Feld** | **Thema** | **Erläuterung** |
| --- | --- | --- |
| **0.** | **Kennzeichnung des *Feed Safety Data Sheet*** | Mit Feld 0 wird das *Feed Safety Data Sheet* gekennzeichnet. Dieses Feld wird zur Ermöglichung der Identifizierung auf jeder Seite des *Feed Safety Data Sheet* wiederholt. |
| 0.1. | Erzeugnis | Produktname |
| 0.2 | Status |  |
| 0.3. | Nummer der Fassung | Nummer der Fassung des *Feed Safety Data Sheet.* |
| 0.4. | Datum der Fassung | Das Datum, an dem die Fassung definitiv angepasst und in Umlauf gebracht wurde. |
| **1.** | **Beschaffendes und lieferndes Unternehmen, das für das *Feed Safety Data Sheet* verantwortlich ist** | In diesem Feld wird der Ersteller des *Feed Safety Data Sheet* angegeben. Dies ist meist der Hersteller des Erzeugnisses. |
| 1.1 / 1.2 | Name, Adresse usw. | Tragen Sie hier die Organisation ein, die für das *Feed Safety Data Sheet* verantwortlich ist. Geben Sie die vollständige Adresse, Telefonnummer usw. an. Nennen Sie vorzugsweise auch die E-Mail-Adresse und die Website. |
| 1.3. /  1.4 | Genehmigt von | Geben Sie die Person an, die das *Feed Safety Data Sheet* genehmigt hat. |
| **2.** | **Kennzeichnung des Erzeugnisses** | In Feld 2 wird das Erzeugnis ausführlich bezeichnet. |
| 2.1. | Produktname | Bezeichnen Sie das Erzeugnis. Verwenden Sie eine Bezeichnung im Sinne der Gesetzgebung. |
| 2.2. | Handelsname | Geben Sie hier den üblichen Markennamen des Erzeugnisses an. |
| 2.3. | Artikelcode | Interne Betriebsproduktnummer Verwenden Sie die Angabe „n. zutr.“, sofern keine interne Betriebsproduktnummer verwendet wird. |
| 2.4. | Zulassungsnummer | Verpflichtete Zertifizierungsnummer. Geben Sie „n. zutr.“ an, sofern gesetzlich keine Zulassungsnummer gilt. |
| 2.5. | Produktbeschreibung | Beschreibung des Erzeugnisses, und zwar möglichst in Übereinstimmung mit den Beschreibungen in der FSP. |
| 2.6. | Herkunft | Beschreiben Sie die Herkunft möglichst genau. Nennen Sie beispielsweise:   * Namens- und Anschriftdaten des Herstellers * Adressangaben des Herstellungsstandorts * Ursprungsland |
| 2.7. | Geliefert von | Sofern anders als 2.6. |
| **3.** | **Beschreibung des Erzeugnisses** | In Feld 3 werden die Eigenschaften des Erzeugnisses beschrieben. |
| 3.1. | Herstellungsprozess | Kurze, jedoch möglichst genaue Beschreibung des Herstellungsprozesses des Erzeugnisses (auch ein Fließdiagramm aufnehmen). |
| 3.2. | Verwendete Inhaltsstoffe und Hilfsstoffe | Sämtliche verwendeten Ausgangserzeugnisse u. Hilfsstoffe (einschließlich der Verarbeitungshilfsstoffe). |
| 3.3. | Logistischer Prozess | Beschreiben Sie den logistischen Prozess, den das Erzeugnis von der (Primär-)Produktion bis zur Lieferung an den Endverbraucher durchlaufen hat.  Spezifizieren Sie die Transportmethode des Erzeugnisses, die etwaige (zwischenzeitliche) Lagerung und die Verpackungsmethoden in den diversen Stadien im Logistikprozess.  Hinweis: Die Standards und Anforderungen in Bezug auf Lagerung, Aufbewahrung, Verpackung und Transport werden in den Feldern 4.4 und 4.5 beschrieben. |
| 3.4. | Haltbarkeit | Geben Sie die Haltbarkeit (Anzahl der Tage, Wochen, Monate) des Erzeugnisses (zum Beispiel nach der Herstellung) an. |
| 3.5 | Indikative Analyse | Hier ist eine Reihe relevanter Eigenschaften zur Einstufung des Erzeugnisses anzugeben. Dabei handelt es sich meist um unverbindliche Nahrungsparameter (wie der Gehalt an Trockenstoff, Roheiweiß, Rohfett, Rohzellulose, Rohasche) oder die Menge an Aktivstoffen (beispielsweise in Zusatzstoffen). |
| **4.** | **Vorschriften /  Anforderungen** | Feld 4 beschreibt die Vorschriften und Anforderungen. |
| 4.1. | Geltende Gesetzgebung und andere Anforderungen | Zusammenfassung der zutreffenden Elemente der Futtermittelgesetzgebung. Dabei kann es sich um die geltenden europäischen Richtlinien und Vorschriften, jedoch auch um nationale Gesetze und Vorschriften handeln.  „Sonstige Anforderungen“ können spezifische Anforderungen sein, die innerhalb des Rahmens eines spezifischen Futtermittelsicherheitssystems gelten, an dem der Kunde teilnimmt, beispielsweise das „GMP+ FSA“-Modul. |
| 4.2. | Zutreffende Grenzwerte / Anforderungen | In dieses Feld sind die detaillierten Angaben einzutragen und keine Verweise auf die Gesetzgebung oder das „GMP+ FSA“-Modul. Einzutragen sind die verbindlichen Nahrungsparameter sowie die Parameter, die in den Risikobewertungen als essentiell erachtet werden (wie Schwermetalle in Mineralien, Mykotoxine in Getreide, PCB in Fetten). |
| 4.3. | Vorgesehene Verwendung | Beschreiben Sie den beabsichtigten Verwendungszweck des Erzeugnisses. Zum Beispiel:   * Verarbeitung in Mischfuttermitteln * Direktverfütterung an Tiere * Verarbeitung ausschließlich in Vormischungen * gegebenenfalls die Tiersorte, wenn dies wichtig ist * usw. |
| 4.4. | Bearbeitung des Erzeugnisses | Hier werden die Maßnahmen angegeben, die ergriffen werden müssen, um das Erzeugnis auf korrekte und sichere Weise verwenden zu können. Zum Beispiel:   * innerhalb von x Tagen nach Lieferung zu verwenden * maximaler Verarbeitungsanteil * minimale oder maximale Verarbeitungstemperatur |
| 4.6. | Anforderungen an die Lagerung und Aufbewahrung | Verbindliche Bedingungen für Lagerung und Aufbewahrung. Zum Beispiel:   * Lagerung bei einer bestimmten Temperatur * Lüftung während der Lagerung * Ansäuerung vor der Lagerung * luftdichter Verschluss |
| 4.7. | Anforderungen an den Transport | Verbindliche Anforderungen an den Transport. |
| **5.** | **Etikettierung** | Darlegung der Art und Weise, wie die Produktinformationen erteilt werden. Dabei kann es sich um ein Musteretikett, eine Beschreibung der gesetzlich vorgeschriebenen Angaben oder einen genauen und spezifischen Verweis auf die zutreffenden Gesetze und Vorschriften handeln (ein allgemeiner Verweis auf Gesetze oder Vorschriften reicht nicht aus). |
| **6.** | **HACCP** | Dieses Feld enthält eine Zusammenfassung der Risikoanalyse für das Erzeugnis. Auf jeden Fall werden die CCP (Critical Control Points - kritische Lenkungspunkte) sowie allgemeine Lenkungsmaßnahmen beschrieben. |
| 6.1. | Gefährdung | Genaue Beschreibung der Gefahr. |
| 6.2. | Risikobewertung | Für die Risikobewertung ist vorzugsweise das System zu verwenden, das gemäß dem „GMP+ FSA“-Modul vorgeschrieben ist. Anmerkung: Wenn ein anderes System verwendet wird, müssen Sie dies explizit angeben (in Feld 8). |
| 6.3. | Lenkungsmaßnahme | Beschreibung der (spezifischen) Lenkungsmaßnahmen, die für das Erzeugnis über HACCP für das Produkt angewandt werden. |
| 6.4. | Grund | Begründung und Untermauerung der Risikobewertung, vor allem hinsichtlich der Elemente „Risiko“ und „Schwere“. |
| **7.** | **Überwachung (Monitoring)** | Dieses Feld enthält eine detaillierte Beschreibung des Monitorings, das im Unternehmen zu den angegebenen kritischen Lenkungspunkten und allgemeinen Lenkungsmaßnahmen zum Einsatz gelangt (Kontrollen, Analysen). |
| 7.1. | Parameter | Beschreibung der zu untersuchenden Eigenschaft (beispielsweise Aflatoxin B1, Salmonellen, Blei, Blausäure). |
| 7.2. | Probenahmezeitpunkt / -stelle | Beschreiben Sie die Stelle im Herstellungsprozess, an der die Probe entnommen wird oder an der die Inspektion stattfindet (zum Beispiel gleich bei der Entgegennahme, Kontrolle vor der Lieferung). |
| 7.3. | Analysehäufigkeit | Beschreiben Sie die Häufigkeit, mit der das Monitoring durchgeführt wird (z.B. jede Partie, viermal pro Jahr, jede zehnte Partie). |
| **8.** | **Kommunikation im Falle von *Nonconformities* (Abweichungen)** |  |
| **9.** | **Bemerkungen** |  |
| 9. | Bemerkungen | Sonstige Bemerkungen können in dieses Feld eingetragen werden, sofern sie für das fragliche *Feed Safety Data Sheet* von Bedeutung sind.  Sofern ein anderes als das im „GMP+ FSA“-Modul verwendete HACCP-System zum Einsatz gelangt, kann dies in diesem Feld beschrieben werden. |

*© GMP+ International B.V.*

*All rights reserved. The information in this publication may be consulted on the screen, downloaded and printed as long as this is done for your own, non-commercial use. For other desired uses, prior written permission should be obtained from the GMP+ International B.V.*

*Disclaimer*

*This publication was established for the purpose of providing information to interested parties with respect to GMP+-standards. The publication will be updated regularly. GMP+ International B.V. is not liable for any inaccuracies in this publication.*