

Checkliste für die Kontrolle von Biogasanlagen
gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002
vom 3. Oktober 2002 i.d.g.F.

Betrieb:
(Firmenstempel)

Zulassungsnummer: _____

Grund der Kontrolle:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Zulassungsverfahren | Kontrolle der Antragsunterlagen am: _____ |
| <input type="checkbox"/> Regelkontrolle gemäß Artikel 26 | Kontrolle vor Ort am: _____ |
| <input type="checkbox"/> ohne Vorankündigung | |
| <input type="checkbox"/> Nachkontrolle | Uhrzeit: von _____ bis _____ |

Teilnehmer:

-

-

-

Nr.	Anforderungen		Anforderungen erfüllt		Bemerkung
			Ja	Nein	
1.	Antragsunterlagen	Stand (Datum)			
1.1	Antrag				
1.2	Stammdatenblatt				
1.3	Lageplan				
1.4	Gebäudegrundrissplan				
1.5	Hygieneplan				
1.6	Maschinenaufstellplan				
1.7	Material-/Verfahrensfließbild				
1.8	Verfahrensbeschreibung				
1.9	Schädlingsbekämpfungsplan				
2.	Hygienevorschriften für die Abholung, Sammlung und Beförderung gemäß Artikel 7 i.V.m. Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1774/2002. Gilt nicht für: <input type="checkbox"/> Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 und <input type="checkbox"/> Gülle , die innerbetrieblich befördert oder an andere landwirtschaftliche Betriebe in unmittelbarer Nähe oder an Dritte (≤ 1 t/a) zum eigenen Verbrauch abgegeben wird)				
2.1	Identifizierung: Material und Erzeugnisse müssen jederzeit identifizierbar nach Kategorien getrennt sein und identifizierbar bleiben				
2.2	Kennzeichnung der Fahrzeuge oder Behältnisse <input type="checkbox"/> „Material der Kategorie 3“ und „Nicht für den menschlichen Verzehr“ <input type="checkbox"/> „Material der Kategorie 2“ und „Darf nicht verfüttert werden“ <input type="checkbox"/> bei Gülle und Magen- und Darminhalt „Material der Kategorie 2“ und „Gülle“				

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
2.3	Beschaffenheit der Fahrzeuge und Behältnisse <input type="checkbox"/> fest verschlossene neue Verpackungen <u>oder</u> <input type="checkbox"/> abgedeckte leckagesichere Behältnisse / Fahrzeuge <input type="checkbox"/> Reinigung und Desinfektion nach jeder Verwendung <input type="checkbox"/> vor Verwendung reinigen und trocknen <input type="checkbox"/> Wiederverwendung von Behältern nur für ein bestimmtes Erzeugnis (Kreuzkontamination)			
2.4	Verpackungsmaterial <input type="checkbox"/> Verbrennung <u>oder</u> <input type="checkbox"/> anderweitige Entsorgung nach Weisung der zust. Behörde wer/wie/wo?:			
2.5	Handelspapiere oder Veterinärbescheinigungen (Innerhalb Deutschlands Anlage 1 zur TierNebV, EU-weit VO (EG) Nr. 93/2005) <input type="checkbox"/> Begleitscheinverfahren (3-fach, ggf. 4-fach (§9 Abs. 2 Satz 3 TierNebV) <input type="checkbox"/> Datum der Abholung <input type="checkbox"/> Materialbeschreibung (Kategorie, Art) <input type="checkbox"/> Materialmenge <input type="checkbox"/> Herkunftsort <input type="checkbox"/> Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens <input type="checkbox"/> Name und Anschrift des Empfängerbetriebes (ggf. Zul.Nr.) <input type="checkbox"/> Original der Handelspapiere beim Empfänger <input type="checkbox"/> Aufbewahrung 2 Jahre			
2.6	Aufzeichnungen - Betriebsübersicht (§ 9 Abs. 5 sowie Anlage 2 zur TierNebV) <input type="checkbox"/> Datum der Abholung <input type="checkbox"/> Materialbeschreibung (Kategorie, Art) <input type="checkbox"/> Materialmenge <input type="checkbox"/> Herkunftsort <input type="checkbox"/> Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens <input type="checkbox"/> Name und Anschrift des Empfängerbetriebes (ggf. Zul.Nr.) <input type="checkbox"/> Aufbewahrung 2 Jahre			

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
2.7	Temperaturbedingungen bei der Beförderung - die die Vermeidung jeglichen Risikos für die Gesundheit von Mensch und Tier vermeiden - ggf. Kühltransporte			
3.	Anlagen / Ausstattung des Betriebes Anforderungen gemäß Anhang VI Kapitel II Abschnitt A Verordnung (EG) Nr. 1774/2002			
3.1	Standort der Anlage <input type="checkbox"/> nicht in einem Betrieb mit Nutztierhaltung <input type="checkbox"/> in einem Betrieb mit Nutztierhaltung, <input type="checkbox"/> d.h. völlige physische Trennung von Tieren, Futter und Einstreu (ggf. Zaun) <input type="checkbox"/> keine Anforderungen bei Gülle, Milch und Kolostrum aus dem eigenen Betrieb			
3.2	Betriebsweise des Bioreaktors <input type="checkbox"/> mesophil (35-42°C) <input type="checkbox"/> thermophil (55°C/24h/hydr. Verweilzeit \geq 20d)			
3.3	Materialübergabe <input type="checkbox"/> geschlossenes System (z.B. Rohrleitungen) <input type="checkbox"/> offenes System			
3.4	Pasteurierungs-/Entseuchungsabteilung Nicht erforderlich, wenn <input type="checkbox"/> tier. NP Verarbeitungsmethode 1 unterzogen, <input type="checkbox"/> K3-Material bereits pasteurisiert ist oder <input type="checkbox"/> nur Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum eingesetzt werden ----- <input type="checkbox"/> Unumgehbarkeit <input type="checkbox"/> Geräte zur Überwachung der Temperaturentwicklung <input type="checkbox"/> Aufzeichnungsgeräte zur kontinuierlichen Aufzeichnungen der Temperaturentwicklung <input type="checkbox"/> angemessenes Sicherheitssystem zur Vermeidung einer unzulänglichen Erhitzung			
3.5	Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> gilt <u>nicht</u> für <u>Gülle</u> , die innerbetrieblich befördert oder an andere landwirtschaftliche Betriebe in unmittelbarer Nähe oder an Dritte (\leq 1 t/a) zum eigenen Verbrauch abgegeben wird ----- <input type="checkbox"/> Geeignete Einrichtungen für Fahrzeuge und Behälter beim Verlassen der Biogasanlage <input type="checkbox"/> Fahrzeugwaschplatz			

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
3.6	Geeignetes Labor <input type="checkbox"/> Gilt nicht für Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum ----- <input type="checkbox"/> betriebseigenes <input type="checkbox"/> extern (welches/wo: _____)			
4.	Hygienevorschriften Anforderungen gemäß Anhang VI Kapitel II Abschnitt B Verordnung (EG) Nr. 1774/2002			
4.1	Material <input type="checkbox"/> Kategorie 2 bei vorheriger Verarbeitung mit Methode 1 in einem VB K 2 <input type="checkbox"/> Gülle <input type="checkbox"/> Eigenmaterial <input type="checkbox"/> Fremdmaterial <input type="checkbox"/> vom Magen- und Darmtrakt getrennter Magen- und Darminhalt <input type="checkbox"/> Milch, Kolostrum <input type="checkbox"/> Eigenmaterial <input type="checkbox"/> Fremdmaterial <input type="checkbox"/> Küchen- und Speiseabfälle <input type="checkbox"/> aus privaten Haushaltungen <input type="checkbox"/> Sonstige (Kantinen, Restaurants, Catering) <input type="checkbox"/> Kategorie 3 (außer Küchen- und Speiseabfälle) Welche?: _____ _____			
4.2	Ordnungsgemäße Lagerung <input type="checkbox"/> ordentliche Lagerung und baldige Verarbeitung			
4.3	Fahrzeugwaschplatz <input type="checkbox"/> gilt nicht für Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum aus einem einzigen Betrieb und Ausbringung auf eigenen Flächen <input type="checkbox"/> oder bei ausschließlichen Einsatz von Gülle (§ 15 Satz 4 TierNebV) ----- <input type="checkbox"/> Reinigung und Desinfektion der rohmaterielliefernden Container, Behälter und Fahrzeuge an einem ausgewiesenen Ort <input type="checkbox"/> Ausschluss von Kontamination verarbeiteter Erzeugnisse			

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
4.4	Ungezieferbekämpfung <input type="checkbox"/> Vorlage eines Planes/Vertrages, Maßnahmen gegen <input type="checkbox"/> Vögel <input type="checkbox"/> Nager <input type="checkbox"/> Insekten <input type="checkbox"/> sonstiges Ungeziefer <input type="checkbox"/> Dokumentation der Maßnahmen			
4.5	Reinigungsverfahren <input type="checkbox"/> gilt nicht für Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum aus einem einzigen Betrieb und Ausbringung auf eigenen Flächen <input type="checkbox"/> oder bei ausschließlichem Einsatz von Gülle (§ 15 Satz 4 TierNebV) ----- <input type="checkbox"/> Festlegungen für alle Bereiche <input type="checkbox"/> Geeignete Putz- und Reinigungsmittel <input type="checkbox"/> Dokumentation			
4.6	Hygienekontrollen <input type="checkbox"/> Hygieneplan <input type="checkbox"/> Regelmäßige Inspektionen des Arbeitsumfeldes, der Arbeitsgeräte <input type="checkbox"/> Zeitpläne <input type="checkbox"/> Dokumentation			
4.7	Wartung, Kalibrierung <input type="checkbox"/> Wartung von Installationen und Ausrüstungen <input type="checkbox"/> Kalibrierung von Messgeräten <input type="checkbox"/> mindestens 1mal/Jahr, <input type="checkbox"/> Fremdfirma oder <input type="checkbox"/> betriebsintern <input type="checkbox"/> Aufzeichnungen <input type="checkbox"/> Aufbewahrung der Aufzeichnungen 2 Jahre			
4.8	Behandlung und Lagerung der Fermentationsrückstände <input type="checkbox"/> gilt nicht für Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum aus einem einzigen Betrieb und Ausbringung auf eigenen Flächen <input type="checkbox"/> oder bei ausschließlichem Einsatz von Gülle (§ 15 Satz 4 TierNebV) ----- <input type="checkbox"/> Ausschluss von Rekontamination durch Berührung von bereits fermentierten mit unfermentierten tierischen Nebenprodukten			

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
5.	Verarbeitungsnormen Anforderungen gemäß Anhang VI Kapitel II Abschnitt C Verordnung (EG) Nr. 1774/2002			
5.1	Pasteurierungs-/Entseuchungsabteilung <input type="checkbox"/> ohne ----- <input type="checkbox"/> mit <input type="checkbox"/> Höchstteilchengröße vor Eingang in die Abteilung 12mm <input type="checkbox"/> Mindesttemperatur des gesamten Materials in der Abteilung 70°C <input type="checkbox"/> Mindestzeit in der Abteilung ohne Unterbrechung: 60 Minuten			
5.2	Zulassung anderer standardisierter Verfahrensparameter <input type="checkbox"/> Nachweis durch Antragsteller, dass die Parameter eine Reduzierung biologischer Risiken auf ein Minimum gewährleisten einschl. <input type="checkbox"/> Validierung der Parameter gemäß Anhang VI Kapitel II Nr. 13a der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 <input type="checkbox"/> Aufzeichnungen zur Überwachung der Parameter			
5.3	Ausnahmen für Küchen- und Speiseabfälle roh oder als Gemisch mit Gülle, vom Magen- und Darmtrakt getrennten Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum <input type="checkbox"/> Zulassung anderer Anforderungen _____ _____ <input type="checkbox"/> Gewährleistung der gleichwertigen Verringerung von Krankheitserregern <input type="checkbox"/> Material gilt als aus Küchen- und Speiseabfällen gewonnen			
5.4	Ausnahmen für Gülle, vom Magen- und Darmtrakt getrennten Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum <input type="checkbox"/> Zulassung anderer Anforderungen _____ _____ <input type="checkbox"/> Material birgt kein Risiko der Verbreitung einer schweren übertragbaren Krankheit <input type="checkbox"/> Rückstände gelten als unverarbeitetes Material			

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
6.	Fermentationsrückstände Anforderungen gemäß Anhang VI Kapitel II Abschnitt D und Artikel 22 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 sowie § 21 und 23 TierNebV			
6.1	<p>Probenahme</p> <p><input type="checkbox"/> Während oder unmittelbar nach der Verarbeitung zur Überwachung des Verfahrens (<input type="checkbox"/> gilt nicht für Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum, Küchen- und Speiseabfälle)</p> <p>-----</p> <p><input type="checkbox"/> Escherichia coli: n=5, c=1, m=1000, M=5000 in 1g oder</p> <p><input type="checkbox"/> Enterococcaceae: n=5, c=1, m=1000, M=5000 in 1g</p> <p><input type="checkbox"/> Während oder unmittelbar nach der Auslagerung: (<input type="checkbox"/> gilt nicht für Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum)</p> <p>-----</p> <p><input type="checkbox"/> Salmonella: in 25g nicht nachweisbar: n=5, c=0, m=0, M=0</p>			
6.2	<p>Anzahl der zu untersuchenden Proben</p> <p><input type="checkbox"/> gemäß § 21 Abs. 1 Satz 3 bzw. Abs. 3 Satz 3 TierNebV errechnen: _____</p>			
6.3	<p>Gleichmäßige Verteilung über das Jahr</p> <p><input type="checkbox"/> gemäß § 21 Abs. 1 Satz 4 TierNebV</p> <p><input type="checkbox"/> gemäß § 21 Abs. 3 Satz 3 i.V.m. BioabfallV</p>			
6.4	<p>Verwertung</p> <p><input type="checkbox"/> uneingeschränkt auf landwirtschaftlich, forstwirtschaftlich oder gärtnerisch genutzten Böden, wenn Ausgangsmaterial</p> <p><input type="checkbox"/> Gülle,</p> <p><input type="checkbox"/> Magen- und Darminhalt sowie Panseninhalt</p> <p><input type="checkbox"/> Milch und Kolostrum</p> <p><input type="checkbox"/> sonstiges drucksterilisiertes K2-Material</p> <p><input type="checkbox"/> Kategorie 3</p> <p><input type="checkbox"/> auf Weideflächen</p> <p><input type="checkbox"/> nur nach Karenzzeit von 21 Tagen (außer bei Gülle)</p> <p><input type="checkbox"/> nur nach Hygienisierung (70°C/1h) im Falle von Küchen- und Speiseabfällen</p>			

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
7.	Inverkehrbringen von verarbeiteter Gülle und verarbeiteten Gülleprodukten Anforderungen gemäß Anhang VIII Kapitel III Abschnitt II Buchstabe A Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 und § 20 Abs. 1 TierNebV <input type="checkbox"/> Kein Inverkehrbringen			
7.1	Zugelassene Anlage			
7.2	Verarbeitung der Gülle <input type="checkbox"/> mindestens 60 Minuten <input type="checkbox"/> mindestens 70°C <input type="checkbox"/> zur Verringerung sporenbildender Bakterien und der Toxinbildung			
7.3	Zulassung anderer standardisierter Verfahrensparameter <input type="checkbox"/> siehe 5.2			
7.4	Probenahme <input type="checkbox"/> Während oder unmittelbar nach der Verarbeitung zur Überwachung des Verfahrens <input type="checkbox"/> Escherichia coli: n=5, c=5, m=0, M=1000 in 1g oder <input type="checkbox"/> Enterococcaceae: n=5, c=5, m=0, M=1000 in 1g <input type="checkbox"/> Während oder unmittelbar nach der Auslagerung : <input type="checkbox"/> Salmonella: in 25g nicht nachweisbar: n=5, c=0, m=0, M=0			
7.5	Lagerung <input type="checkbox"/> in dichten isolierten Silos oder <input type="checkbox"/> vorschriftgemäß verschlossenen Packungen (Plastikbeuteln oder Säcken) zur Reduzierung der Gefahr von Kontaminationen, Sekundärinfektionen und Feuchtigkeit			
8.	Betriebseigene Kontrollmaßnahmen und Nachweise Anforderungen gemäß Artikel 15 Abs. 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002			
8.1	Kritische Kontrollpunkte <input type="checkbox"/> Festlegung (welche?: _____ _____ _____) <input type="checkbox"/> Anwendung <input type="checkbox"/> Aufzeichnungen			

9.	Schlussfolgerungen / Maßnahmen	Veranlassung	Termin	Wiedervorlage
9.1	Feststellung Zulassungsreife			
9.2	Fertigung Stellungnahme im BImSchG- Genehmigungsverfahren			
9.3	Vergabe Zulassungsnummer nach Abnahme einer Anlage im BImSchG- Genehmigungsverfahren			
9.4	Fertigung eigene Zulassung			
9.5	Nachforderungen im eigenständigen Zulassungsverfahren			
9.6	Neuer Termin vor Ort			
9.7	Sonstige Maßnahmen: _____ _____			