

### Checkliste

für die Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen von  
**Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 3**  
gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002  
vom 03. Oktober 2002 i.d.g.F.

<b>Betrieb:</b>	
<b>Kontrolle vor Ort am:</b>	
<b>Teilnehmer</b>	

Bewertung der Kontrollergebnisse „nein“ ⇒ 1 = geringfügige-, 2 = bedeutende -, 3 = schwerwiegende Abweichungen

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?			Bemerkungen	
		ja	nein			
			1	2		3
<b>1.</b>	<b>Allgemeine Anforderungen gemäß Art. 17 Abs. 2 a) i.V.m. Anhang V Kapitel I sowie Anhang VII Kapitel I</b>					
1.1	Standort der Anlage  <input type="checkbox"/> nicht auf demselben Gelände wie Schlachthöfe,  <input type="checkbox"/> es sei denn, völlig separates Gebäude  <input type="checkbox"/> über Fördersystem verbunden mit Schlachthof, dann: <input type="checkbox"/> getrennte Eingänge und Ausgänge, <input type="checkbox"/> getrennte Annahmebereiche <input type="checkbox"/> getrenntes Personal für Verarbeitungsanlage und Schlachthof <input type="checkbox"/> Ursprung der tierischen Nebenprodukte im Schlachtbetrieb <input type="checkbox"/> kein Zugang für unbefugte Personen oder Tiere					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
	<input type="checkbox"/> nicht auf demselben Gelände wie Anlagen für die Verarbeitung von Material der Kategorien 1 oder 2,  <input type="checkbox"/> es sei denn völlig separate Gebäude					
1.2	Bewirtschaftung der Anlage  <input type="checkbox"/> strikte Trennung reine und unreine Seite  <u>Unreine Seite:</u> <input type="checkbox"/> überdachter Annahmehereich <input type="checkbox"/> leicht zu reinigen und desinfizieren <input type="checkbox"/> Fußböden so, dass Flüssigkeiten leicht abfließen <input type="checkbox"/> ggf. Ausrüstungen zur Vorzerkleinerung und Förderanlage zur Weiterverarbeitung in eigentliche Verarbeitung <input type="checkbox"/> Ausreichend Toiletten, Umkleieräume, Waschbecken für Personal im Betrieb <input type="checkbox"/> Deutlich getrennte Entlade-, Verarbeitungs- und Lagerbereiche zur Vermeidung von Rekontaminationen der Enderzeugnisse					
1.3	Ausreichende Heißwasser- und Dampferzeugungskapazität für Verarbeitung der tierischen Nebenprodukte					
1.4	Sofern Hitzebehandlung  <input type="checkbox"/> Messgeräte zur Überwachung der Temperaturentwicklung,  <input type="checkbox"/> Aufzeichnungsgeräte zur ständigen Aufzeichnung der Messergebnisse  <input type="checkbox"/> angemessenes Sicherheitssystem zur Vermeidung einer unzulänglichen Erhitzung					
1.5	Geeignete Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der  <input type="checkbox"/> Anlieferungs-Container / - Behälter sowie  <input type="checkbox"/> -Fahrzeuge sowie  <input type="checkbox"/> Fahrzeugräder beim Verlassen der unreinen Seite der Anlage					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
1.6	Abwasserableitungssystem, das Auflagen der zuständigen Behörde genügt					
1.7	Entsprechend ausgerüstetes und zugelassenes Labor <input type="checkbox"/> betriebseigenes <input type="checkbox"/> externes					
1.8	<input type="checkbox"/> Vorrichtungen zur Kontrolle des Materials auf Fremdstoffe (z.B. Verpackungsmaterial, Metallstücke u.ä.)  <input type="checkbox"/> Ggf. ausgestatteter abschließbarer Raum zur ausschließl. Verwendung durch Überwachungsdienst (wenn Menge des Material rgm./ständige Anwesenheit der zust. Behörde erfordert)					
1.9	Rohmaterial  <input type="checkbox"/> zur Herstellung von verarb. tier. Eiweiß u.a. Futtermittel-Ausgangserzeugnissen nur Mat. Kat. 3 gem. Art. 6 a) bis j), das nach Art. 7-9 gehandhabt, gelagert und befördert wurde  <input type="checkbox"/> Kontrolle auf Fremdstoffe vor Verarbeitung, ggf. Entfernung					
1.10	Verarbeitungsnormen  <input type="checkbox"/> Festlegung der kritischen Kontrollpunkte der festgelegten Verarbeitungsmethode, mind.:  ➤ Größe der Rohmaterialteilchen ➤ erreichtes Temperaturwert bei der Hitzebehandlung ➤ ggf. der auf das Rohmaterial angewandte Druck ➤ Dauer der Hitzebehandlung oder Vorschubgeschwindigkeit b. kontinuierlicher Arbeitsweise					
1.11	<input type="checkbox"/> Aufzeichnungen über Einhaltung der kritischen Kontrollpunkte führen  <input type="checkbox"/> 2 Jahre aufbewahren					
1.12	Kontinuierliche Überwachung des Verarbeitungsprozesses durch:  <input type="checkbox"/> genau kalibrierte Mess-/Aufzeichnungsgeräte  <input type="checkbox"/> Dokumentation der Kalibrierung (Datum), 2 Jahre aufbewahren					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
1.13	Sicherstellung, dass alles Material Hitzebehandlung unterzogen wird (auch Restmaterial/Kesselausfluss), ggf. erneute Einspeisung und Behandlung/Verarbeitung					
1.14	<p>Verarbeitete Erzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Enderzeugnisproben (Entnahme während oder unmittelbar nach Auslagerung aus dem Betrieb)</p> <p>    &gt; Salmonella: kein Befund in 25 g     n=5, c=0, m=0, M=0</p> <p>    &gt; Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M = 300 in 1g</p> <p>(n = Anzahl der zu untersuchenden Proben, m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis ist ausreichend, wenn Keimzahl in allen Proben &lt; oder = m, M = Höchstwert für die Keimzahl, Ergebnis ist ausreichend, wenn Keimzahl in einer oder mehreren Proben &gt; oder = M, c = Anzahl Proben, bei denen Keimzahl zw. m und M liegen kann, wobei Probe noch zulässig, wenn Keimzahl in anderen Proben = oder &lt; m)</p>					
1.15	<p>Nicht verwendete oder überschüssige verarbeitete Produkte können nach einer dauerhaften Kennzeichnung:</p> <p><input type="checkbox"/> in Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage nach Art. 12,</p> <p><input type="checkbox"/> auf eine genehmigte Deponie (gem RL 1991/31/EG) oder</p> <p><input type="checkbox"/> in einer gem. Art. 15 zugelassenen Biogas- oder Kompostierungsanlage</p> <p>entsorgt/umgewandelt werden</p>					
<b>2.</b>	<b>Behandlung, Verarbeitung und Lagerung des Materials der Kategorie 3 gem. Art. 17 Abs. 2 b) i.V.m. Anhang V Kapitel II</b>					
2.1	<p>Anlieferung</p> <p><input type="checkbox"/> Bald mögliche Verarbeitung des Materials nach Anlieferung</p> <p><input type="checkbox"/> Ordnungsgemäße Lagerung bis zur Verarbeitung</p> <p><input type="checkbox"/> Reinigungsplatz für Anlieferfahrzeuge, -Container/Behälter, so konzipiert, dass Kontaminationen verarbeiteter Erzeugnisse vermieden werden</p>					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
2.2	Personalverkehr <input type="checkbox"/> Konkrete Betriebsregelung <input type="checkbox"/> Betreten des reinen Bereichs durch Personal des unreinen Bereiches nur nach Arbeits- und Fußbekleidungswechsel bzw. –desinfektion <input type="checkbox"/> Verbringung von Ausrüstungen und Geräten von unreiner zur reinen Seite nur nach Reinigung und Desinfektion					
2.3	Behandlung der Abwässer aus dem unreinen Bereich zur Abtötung von Krankheitserregern <input type="checkbox"/> ggf. nach festgelegtem Verfahren der Kommission					
2.4	Dokumentierter Ungezieferbekämpfungsplan v.a. gegen <input type="checkbox"/> Vögel <input type="checkbox"/> Nager <input type="checkbox"/> Insekten					
2.5	Reinigungs-/Desinfektionsplan <input type="checkbox"/> geeignete Putz- und Reinigungsmittel <input type="checkbox"/> Dokumentation					
2.6	Hygienekontrollen <input type="checkbox"/> Regelmäßige Inspektion des Arbeitsumfeldes und der Arbeitsgeräte <input type="checkbox"/> Dokumentation der Zeitpläne und Ergebnisse <input type="checkbox"/> Aufbewahrung 2 Jahre					
2.7	Pflege und Wartung der Anlagen und Ausrüstungen, insbesondere <input type="checkbox"/> Regelmäßige Kalibrierung der Messgeräte					
2.8	Ordnungsgemäße Behandlung und Lagerung der verarbeiteten Erzeugnisse zum Ausschluss von Rekontaminationen					
<b>3.</b>	<b>Spezielle Vorschriften für verarbeitetes tierisches Eiweiß gemäß Art. 17 Abs. 2 b) i.V.m. Anhang VII Kapitel II</b>					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
3.1	Verarbeitungsnormen <input type="checkbox"/> Säugetiereiweiß (Methode 1) <input type="checkbox"/> Eiweiß von Nichtsäugetieren (Methode 1-5, oder 7) <input type="checkbox"/> Fischmehl (Methode 1-7 oder gleichwertiges Verfahren, das mikrobiol. Normen entspricht)					
3.2	Lagerung von verarbeitetem tierischen Eiweiß in <input type="checkbox"/> neuen oder sterilisierten Säcken <u>oder</u> <input type="checkbox"/> angemessenen Massengutbehältern					
3.3	Minimierung der Kondensierung innerhalb von Behältern, Förderanlagen oder Aufzügen durch entspr. Maßnahmen					
3.4	Schutz der Erzeugnisse in Förderanlagen, Aufzügen oder Behältern vor Zufallskontamination					
3.5	Ausrüstungen für Behandlung von verarbeit. tier. Eiweiß sauber und trocken halten <input type="checkbox"/> Kontrolle an vorgegebenen Prozessstufen <input type="checkbox"/> Rgm. Leerung und Reinigung aller Lagervorrichtungen					
3.6	Trockenhaltung des verarb. tier. Eiweiß, Vermeidung von <input type="checkbox"/> Ausfließen <input type="checkbox"/> Kondensierung im Lagerbereich					
<b>4.</b>	<b>Validierung des Verarbeitungsverfahrens nach Art. 13 Abs. 2 c) i.V.m. Anhang V Kapitel V</b>					
4.1	Prozessbeschreibung (anhand eines Flussdiagramms)					
4.2	Feststellung der kritischen Kontrollpunkte, einschließlich der Materialdurchlaufrate bei kontinuierlicher Arbeitsweise					
4.3	Konformität mit den besonderen Prozessanforderungen der Verordnung					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
4.4	<p>Prüfung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Teilchengröße bei Chargenbetrieb unter Dampfdruckbedingungen und kontinuierlicher Arbeitsweise (je nach Größe des Scheibenloches / Spaltweite des Brechers)</li> <li><input type="checkbox"/> Temperatur, Druck, Durchlaufzeit und –rate (nur bei kontinuierl. Arbeitsweise) <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> bei Chargenbetrieb unter Dampfdruckbedingungen <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ständige Temperatur-Überwachung (Thermoelement) unter Realzeitbedingungen aufzeichnen</li> <li>➤ ständige Überwachung mit Druckmesser, Aufzeichnung unter Realzeitbedingungen</li> <li>➤ Nachweis Durchlaufzeit anhand Zeit-/Temp.- und Zeit-/Druck-Diagrammen</li> <li>➤ Jährliche Kalibrierung von Thermoelement und Druckmesser</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> bei kontinuierl. Arbeitsweise unter Dampfdruckbedingen <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Überwachung der Temp.- und Druckbedingungen mit Thermoelementen bzw. einer Infrarotmesspistole und Druckmessern an festgelegten Stellen im Verfahren</li> <li>➤ Aufzeichnung unter Realzeitbedingungen</li> <li>➤ Messung der Mindestdurchlaufzeit mittels unlöslicher Markerstoffe (z.B. Mangandioxid) oder gleichwertige Methode, Mitteilung an Behörde</li> <li>➤ Genaue Bestimmung und Kontrolle der Durchlauf-rate an einem fortlaufend überwachbaren kritischen Kontrollpunkt durch <u>Messung:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Förderschnecken-umdrehungen je Min. (rev/min)</li> <li>- der Stromstärke (Ampere bei einer bestimmten Spannung),</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?			Bemerkungen	
		ja	nein			
			1	2		3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- der Verdunstungs-/Kondensationsrate oder</li> <li>- der Zahl der Pumpenstöße je Zeiteinheit</li> <li>➤ Jährliche Kalibrierung der Mess- und Überwachungsgeräte</li> </ul>					
<b>5.</b>	<b>Eigenkontrollen nach Art. 13 Abs. 2 d) i.V.m. Art. 25</b>					
5.1	Entwicklung und ständige Anwendung eines Verfahrens nach den Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP)					
5.2	<p>Insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Feststellung und Überprüfung der kritischen Kontrollpunkte im Betrieb</li> <li><input type="checkbox"/> Festlegung und Anwendung von Methoden zur Überwachung und Kontrolle dieser Punkte</li> <li><input type="checkbox"/> Repräsentative Probenahme zur Prüfung der Übereinstimmung: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ mit Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002</li> <li>➤ mit zulässigen Höchstwerten für physikalisch-chemische Rückstände nach EG-Vorgaben</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Führung von Aufzeichnungen über Ergebnisse o.g. Methoden und Probenahmen, Aufbewahrung zwei Jahre</li> <li><input type="checkbox"/> Einführung eines Systems zur Rückverfolgbarkeit jeder versendeten Charge</li> </ul>					
<b>6.</b>	<b>Allgemeine Hygienevorschriften für die Abholung/Sammlung und Beförderung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen gem. Art. 7 i.V.m. Anhang II</b>					
6.1	Identifizierung: Material und Erzeugnisse müssen jederzeit identifizierbar nach Kategorien getrennt sein und identifizierbar bleiben					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
6.2	Kennzeichnung der Fahrzeuge und Behältnisse <input type="checkbox"/> „Material der Kategorie 3“ und „Nicht für den menschlichen Verzehr“					
6.3	Beschaffenheit der Fahrzeuge und Behältnisse <input type="checkbox"/> Abholung und Beförderung des Materials in fest verschlossenen neuen Verpackungen <u>oder</u> <input type="checkbox"/> abgedeckten leckagesicheren Behältnissen / Fahrzeugen <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)					
6.4	Verpackungsmaterial <input type="checkbox"/> Verbrennung oder <input type="checkbox"/> anderweitige Entsorgung nach Weisung der zust. Behörde					
6.5	Handelspapiere und Veterinärbescheinigungen <input type="checkbox"/> Begleitscheinverfahren <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					

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern**

Nr.	Anforderungen	Anforderungen erfüllt?				Bemerkungen
		ja	nein			
			1	2	3	
6.6	<p>Aufzeichnungen – Betriebsübersicht</p> <p><input type="checkbox"/> Datum der Abholung</p> <p><input type="checkbox"/> Materialbeschreibung (Kategorie, Art)</p> <p><input type="checkbox"/> Materialmenge</p> <p><input type="checkbox"/> Herkunftsort</p> <p><input type="checkbox"/> Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens</p> <p><input type="checkbox"/> Name und Anschrift des Empfängerbetriebes (ggf. Zul.Nr.)</p> <p><input type="checkbox"/> Original der Handelspapiere beim Empfänger</p> <p><input type="checkbox"/> Aufbewahrung 2 Jahre</p>					
6.7	<p>Temperaturbedingungen bei der Beförderung</p> <p>-die die Vermeidung jeglichen Risikos für die Gesundheit von Mensch und Tier vermeiden</p> <p>-Unverarbeitetes Material der Kategorie 3 für Futtermittel-, Heimtierfutterherstellung gekühlt oder gefroren befördern, es sei denn Verarbeitung binnen 24 h ab Versendung</p>					