

Datum

**Checkliste für die Kontrolle von Zwischenbehandlungsbetrieben  
für Material der Kategorie 3  
gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 vom 3. Oktober 2002  
i.d.g.F.**

**Betrieb:**

**Kontrolle am:**  
**Teilnehmer:**

	<b>Anforderungen erfüllt</b>		
	ja	nein	Bemerkungen
<b>1. Anforderungen des Anhang III Kapitel I</b>			
1.1 Getrennt von öffentl. Straßen und anderen Betrieben z.B. Schlachthöfen			
1.2 überdachte Annahme			
1.3 Anlage leicht zu reinigen u. zu desinfizieren, Flüssigkeiten vom Boden leicht abfließen			
1.4 ausreichend Toiletten, Umkleieräume und Waschbecken für Personal			
1.5 Vorkehrungen zur Bekämpfung von Ungeziefer (Insekten, Nager, Vögel)			
1.6 Hygienisch einwandfreies Abwasserableitungssystem			
1.7 ggf. Lagereinrichtungen mit Temp. –regelung, -überwachung und –aufzeichnung			
1.8 R/D-Einrichtung für Container/Behälter und FZ + FZ-Räder			
<b>2. Anforderungen des Anhang III Kapitel II, Teil A</b>			
2.1 Tätigkeiten <u>nur</u> Einführen, Abholen/Sammeln, Zerlegen, Kühlen, Sortieren, Gefrieren, vorübergehendes Lagern und Versenden			
2.2 Verbreitung von Tierseuchen durch Sortieren vermeiden			
2.3 Einhaltung Art. 22 (Fütterung einer Art mit verarbeitetem tierischen Eiweiß aus Körpern und Teilen von Körpern von Tieren derselben Art ist verboten) unter Beachtung der separaten Bearbeitung von anderen Erzeugnissen			

	<b>Anforderungen erfüllt</b>		
	ja	nein	Bemerkungen
2.4 Ordnungsgemäße Lagerung und ggf. kühlen oder einfrieren			
<b>3. Anforderungen an Eigenkontrolle gem. Art. 10 Abs. 2c i.V.m. Art. 25</b>			
3.1 Erstellung HACCP			
3.2 CCP festlegen			
3.3 Methoden zur Überwachung und Kontrolle der CCP einschl. Aufzeichnungen			
3.4 Aufbewahrg. d. Aufzeichnungen 2 Jahre			
3.5 System der Rückverfolgbarkeit sicherst.			
<b>4. Hygienevorschriften für die Abholung/Sammlung und Beförderung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen gem. Art.7 i.V.m. Anhang II</b>			
<b>4.1 Kapitel I – Identifizierung</b>			
Kennzeichnung der FZ/Behältnisse bei Beförderung, Mat.Kat. 3 „Nicht für den menschlichen Verzehr“			
<b>4.2 Kapitel II – FZ, Einwegbehälter und wiederverwendbare Behälter</b>			
4.2.1 FZ / Behälter neu fest verschlossen <u>oder</u>			
4.2.2 abgedeckt und leckagesicher			
4.2.3 nach Verwendung säubern und desinfizieren, sauber halten und vor Verwendung reinigen und trocknen			
4.2.4 Vermeidung von Kreuzkontaminationen – nur bestimmtes Erzeugnis befördern			
4.2.5 Verbrennung von Verpackungsmaterial <u>oder</u>			
4.2.6 zugelassene anderweitige Beseitigung			
<b>4.3 Kapitel III Handelpapiere und Veterinärbescheinigungen</b>			
4.3.1 des Eingangsmaterials			
4.3.2 eigene, zwecks Weiterversendung			
<b>4.4 Kapitel IV–Aufzeichnung (gem. Art. 9)</b>			
Versender/Beförderer/Empfänger			
<b>4.5 Kapitel V - Aufbewahrung von Dokumenten</b>			
gem. 4.3 und 4.4 - 2 Jahre			
<b>4.6 Kapitel VI - Temperaturbedingungen</b>			
4.6.1 Beförderung unter angemessenen Temperaturbedingungen			
4.6.2 Unverarbeitetes Mat. der Kat. 3 für Futtermittel/Heimtierfutter muss gekühlt oder gefroren befördert werden, es sei denn, es wird binnen 24h ab Versendung verarbeitet			
4.6.3 Kühltransporte erforderlich, ggf. Nachweis			

Bearbeiter: \_\_\_\_\_