



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Futtermittelwirtschaft

Tipps und Hilfestellungen zu häufigen Abweichungen

Futtermittelmonitoring: Erstellung und Einhaltung des Kontrollplans

- Beachten Sie alle Vorgaben des Leitfadens Futtermittelmonitoring.
 - Wenn es im Zuge von Revisionen zu Änderungen des Leitfadens kommt, denken Sie daran Ihren Kontrollplan entsprechend anzupassen.
- Für jeden Standort sind eigene Kontrollpläne zu erstellen.
 - Auch für die Herstellung und den Handel von Futtermitteln müssen separate Kontrollpläne vorliegen.
- Berücksichtigen Sie das Vier-Augen-Prinzip.
 - Sollten die Kontrollpläne durch den Systemkoordinator oder das Labor erstellt werden, führen Sie einen Abgleich mit den Leitfaden Futtermittelmonitoring durch.

Futtermittelmonitoring: Dateneingabe

- Um Fehler bei der Dateneingabe zu vermeiden, nutzen Sie die [Anleitungen](#) der QS-Dateneingabe und scheuen Sie sich nicht uns bei Fragen zu kontaktieren.
- Klären Sie Ihre Fragen vor dem Audit.
- Grundsätzlich gilt: Alle Daten eingeben und das Labor beauftragen, bevor die Analyse beendet wird.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob das Labor alle Ergebnisse eingetragen hat.
- Um sich Analyseergebnisse im Audit schnell und einfach anzeigen zulassen, nutzen Sie in der Datenbank die Suchkriterien und filtern Sie die Ergebnisse entsprechend, z. B. nach Datum und Parameter.

Schädlingsmonitoring: Schädlingsbekämpfung

- Erwerben Sie die benötigten Fachkenntnisse oder beauftragen Sie einen externen Schädlingsbekämpfer.
- Berücksichtigen Sie bei einer internen Lösung die erforderlichen Sachkundenachweise für die Durchführung der Schädlingsbekämpfung.
- Auch bei einem externen Schädlingskämpfer sollten Sie prüfen, ob das Monitoring ausreichend ist und ob der Plan über die eingesetzten Köderboxen mit den tatsächlich aufgestellten Fallen und Köderboxen übereinstimmt.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



HACCP-Konzept: Gefahrenanalyse

- Berücksichtigen Sie in der Gefahrenanalyse alle relevanten Prozesse vom Wareneingang bis zum Warenausgang einschließlich der An- und Auslieferung. Erstellen Sie Fließdiagramme zur Darstellung der Prozesse. Ermitteln Sie alle chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Gefahren, die auftreten können und bewerten Sie die daraus entstehenden Risiken.
- Erweitern Sie das HACCP-Team wenn nötig um externe Personen, z. B. Branchenkollegen oder externe Berater.
- Nutzen Sie zu Erstellung des HACCP Handbuchs die Arbeitshilfe [„HACCP Handbuch“](#) von QS.

Produktrealisierung und Dienstleistungen: Lieferantenbewertung

- Berücksichtigen Sie alle Lieferanten und Dienstleister.
- Die Lieferanten sind nach klaren und nachvollziehbaren Kriterien zu bewerten.
 - Dokumentieren Sie die Kriterien und die Bewertung.
- Führen Sie die Lieferantenbewertung mindestens einmal im Jahr durch.
- Die aktuelle Lieferantenliste muss jeder Zeit vorhanden sein.