



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Qualitätssicherung in der Futtermittelproduktion

Das HACCP-Konzept

Michel Geinoz, ALP

21. April 2009



Qualitätssicherung - HACCP

- Was heisst HACCP ?
- Gesetzliche Grundlagen
- Genehmigte Leitlinien
- Was wird verlangt
- Diskussion - Fragen



Was heisst genau HACCP?

H	Hazard	Gefahr
A	Analysis	Analyse
C	Critical	Kritische
C	Control	Lenkung
P	Point	Punkte



Gesetzliche Grundlagen (1)

Artikel 20e der Futtermittel-Verordnung (SR 916.307):

Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte (HACCP)

- 1 Wer Futtermittel produziert, befördert, lagert oder in Verkehr bringt, muss über ein [schriftliches Verfahren](#) gemäss den HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Point) verfügen. Diese Vorschrift gilt nicht für die Abgabe von Heimtierfuttermitteln an den Endverbraucher im Detailhandel.
- 2 Absatz 1 gilt [nicht](#) für die Primärproduktion von Futtermitteln, deren Lagerung auf dem Landwirtschaftsbetrieb und deren Beförderung in einen anderen Betrieb.



Gesetzliche Grundlagen (2)

Artikel 20e der Futtermittel-Verordnung (SR 916.307):

Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte (HACCP)

- 4 Die Betriebe müssen die Durchführung der Massnahmen nach Absatz 3 dokumentieren und jederzeit auf dem aktuellen Stand halten. Sie müssen sie auf Verlangen dem Bundesamt abgeben.

- 5 Die Pflicht zur Anwendung der HACCP-Grundsätze gilt auch für die Produktion von Mischungen von Futtermitteln in einem Landwirtschaftsbetrieb für den Eigenbedarf, wenn Zusatzstoffe oder Vormischungen von Zusatzstoffen bei der Aufbereitung der Mischungen verwendet werden, mit Ausnahme der Silage. Das Departement kann für derartige landwirtschaftliche Betriebe Erleichterungen vorsehen.



Gesetzliche Grundlagen (3)

Artikel 20e der Futtermittel-Verordnung (SR 916.307):

Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte (HACCP)

6 Die betroffenen Personen müssen dem Bundesamt nachweisen können, dass sie:

- a. das HACCP-Verfahren anwenden; oder
- b. vom Bundesamt genehmigte Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis anwenden.



Genehmigte Leitlinien

- Leitlinie für Selbstmischer (Schweizerischer Bauernverband SBV)
- Gute Sammelstellenpraxis (Fenaco / IP-Suisse)
- SFPS – Swiss Feed Production Standard
(Verband Schweizer Futtermittelfabrikanten VSF und UFA)
- Gute Handelspraxis GHP (Schweizerischer Verband des Getreide- und Futtermittelhandels VSGF – Mabesa GmbH)
- Gute Verfahrenspraxis für Trocknungsanlagen
(Schweizerischer Verband des Getreide- und Futtermittelhandels VSGF – Mabesa GmbH)
- Gute Verfahrenspraxis (Verband für Heimtiernahrung VHN - Europäischer Dachverband für Heimtiernahrung FEDIAF)
- Prozess-System CFF Cargo (PS-G), Konzept zur Gewährleistung der Sicherheit der Futter- und Lebensmittel bei Bahntransporten.



Qualitätssicherung - HACCP

Wichtig ist die Unterscheidung:

- Qualitätssicherungs-Massnahmen
- Anforderungen des Artikels 20e FMV



Qualitätssicherungs-Massnahmen

Gewöhnliche Massnahmen laut Anhang 11 der FMBV

- Räumlichkeiten und Ausrüstungen
- Personal
- Erzeugung
- Qualität
- Lagerung und Beförderung
- Dokumentation
- Beanstandung und Produkterückruf



Anforderungen des Art. 20e FMV

Gefahren-Analyse → was muss man beachten?

- Physikalische Gefahren
 - Fremdkörper
- Biologische Gefahren
 - Schimmelpilze (z.B. toxinbildende)
 - Bakterien (z.B. Salmonellen)
 - Schädlinge



Anforderungen des Art. 20e FMV

Gefahren-Analyse → was muss man beachten?

- Chemische Gefahren

- Kontaminanten (Schwermetalle, Dioxine...)
- Rückstände (Pflanzenschutz-, Arzneimittel...)
- Reinigungsmittel, Schmierstoffe
- Natürliche toxische Stoffe (z.B. Mykotoxine)

- Menschliche Gefahren

- Fehldosierung (Vitamine, Spuren-Elemente, Kokzidiostatika...)
- Fehlverladung



Qualitätssicherung - HACCP

Ziel:

Jeder Betrieb, der in Kontakt mit der Ware ist (*), überlegt sich, was bei ihm vorkommen kann; wo die Sicherheit (und natürlich die Gesundheit) der Tiere, der Menschen, oder der Umwelt gefährdet wird.

Er ergreift dann die notwendigen Massnahmen und regelt die Verfahren.



Wie vorgehen?

- HACCP-Team zusammenstellen
- Produkte beschreiben
- Beabsichtigten Gebrauch identifizieren
- Fliessdiagramm herstellen (vor Ort bestätigt)



Wie vorgehen?

- Ermittlung der Gefahren für die Futtermittelsicherheit;
- Bestimmung der kritischen Punkte, die zu kontrollieren sind, um einer Gefahr vorzubeugen bzw. diese auszuschalten oder auf ein annehmbares Mass zu bringen;
- Festsetzung von Toleranzwerten für die Vorbeugung, Ausschaltung oder Verringerung der ermittelten Gefahren an den kritischen Punkten;
- Überwachung der kritischen Punkte;
- vorgängige Festlegung von Korrekturmaßnahmen, wenn die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Punkt nicht unter Kontrolle ist;
- periodische Überprüfung der Vollständigkeit und Wirksamkeit der erwähnten Massnahmen.



Wie vorgehen?

Auflistung der Punkte

- Gefahr
- Beschreibung
- Wahrscheinlichkeit
- Bedeutung
- CP / CCP
- Allfällige Toleranzwerte
- Massnahmen (Vorbeugung / Korrektur)
- Dokumente



Wie vorgehen?

- Wir liefern keine Gefahrenlisten
- Wir liefern keine Fertig-Lösung
- Wichtig ist die Anpassung an die Gegebenheiten
- Das Konzept muss nicht nur der QL bekannt sein
- Sehr wichtig ist, dass das Konzept im Betrieb „gelebt“ wird



Bemerkungen

- Position als Produzent / Inverkehrbringer
- Sicht der amtlichen Futtermittelkontrolle
- Verständnis in den Betrieben
- Anforderungen für Inverkehrbringer
 - Produktqualität (Konformität)
 - Produktsicherheit (Änderungen, Anwendung)
 - Rückverfolgbarkeit
 - Nachweis des Lieferanten / Herstellers



Diskussion / Fragen

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!