

Anforderungen an die Futtermittelunternehmen, die sich nicht auf der Stufe der Futtermittelprimärproduktion befinden oder sich in der Primärproduktion befinden und nach den Artikeln 47 und 48 FMV registriert oder zugelassen sein müssen

Definitionen

- a. Der Ausdruck *Erzeugnisse aus Ölen und Fetten* bezeichnet Erzeugnisse, die direkt oder indirekt aus rohen oder zurückgewonnenen Ölen und Fetten aus der oleochemischen Verarbeitung, aus der Biodieselerarbeitung, aus der Destillation oder aus chemischer oder physikalischer Raffination hergestellt wurden, ausgenommen:
 - raffiniertes Öl,
 - Erzeugnisse aus raffiniertem Öl, und
 - Futtermittelzusatzstoffe;
- b. Der Ausdruck *raffiniertes Öl oder Fett* bezeichnet Öl oder Fett, das nach einem in Anhang 1.4 Eintrag Nummer 53 gelisteten Verfahren raffiniert worden ist.

Einrichtungen und Ausrüstungen

1. Futtermittelverarbeitungs- und -lagereinrichtungen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten und Fahrzeuge sowie ihre unmittelbare Umgebung sind sauber zu halten und es sind wirksame Schädlingsbekämpfungsprogramme einzurichten.
2. Die Einrichtungen und Ausrüstungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass:
 - a. sie eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion ermöglichen;
 - b. das Risiko von Fehlern möglichst gering gehalten und Kontaminationen, Kreuzkontaminationen und ganz allgemein schädliche Auswirkungen auf Sicherheit und Qualität der Erzeugnisse vermieden werden. Maschinen, die mit Futtermitteln in Kontakt kommen, sind nach allen Nassreinigungen zu trocknen.
3. Einrichtungen und Ausrüstungen für Misch- und/oder Herstellungsvorgänge müssen einer angemessenen und regelmässigen Prüfung nach den Verfahrensbeschreibungen unterzogen werden, die vom Hersteller im Voraus für die Herstellung der Erzeugnisse schriftlich erstellt worden sind:
 - a. sämtliche bei der Herstellung von Futtermitteln verwendeten Waagen und Messgeräte müssen für die Skala der zu ermittelnden Gewichte oder Volumen geeignet sein und regelmässig auf Genauigkeit geprüft werden;
 - b. sämtliche bei der Herstellung von Futtermitteln verwendeten Mischanlagen müssen für die Skala der zu mischenden Gewichte oder Volumen geeignet und in der Lage sein, angemessene homogene Mischungen und homogene Verdünnungen herzustellen. Die Unternehmer müssen die Wirksamkeit der Mischanlagen in Bezug auf die Homogenität nachweisen.
4. Die Einrichtungen müssen mit ausreichender natürlicher und/oder künstlicher Beleuchtung ausgestattet sein.
5. Ableitungssysteme müssen zweckdienlich und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Futtermitteln vermieden wird.
6. Bei der Herstellung von Futtermitteln verwendetes Wasser muss für Tiere geeignet sein; die Wasserleitungen müssen aus inertem Material sein.
7. Abwässer, Abfälle und Regenwasser sind so zu beseitigen, dass die Ausrüstungen sowie Sicherheit und Qualität der Futtermittel nicht beeinträchtigt werden. Verunreinigungen und Staubansammlungen sind zu kontrollieren, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.
8. Fenster und sonstige Öffnungen müssen, sofern erforderlich, schädlingssicher sein. Türen müssen dicht schliessen und in geschlossenem Zustand schädlingssicher sein.
9. Decken und Deckenstrukturen müssen, soweit erforderlich, so gestaltet, gebaut und endbearbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensationswasserbildung, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen, die die Sicherheit und Qualität der Futtermittel beeinträchtigen können, vermindert werden.

Personal

Die Futtermittelunternehmen müssen über ausreichend Personal verfügen, das die zur Herstellung der betreffenden Erzeugnisse erforderlichen Kenntnisse und Qualifikationen besitzt. Es ist ein Organisations- und Stellenplan mit Angabe der jeweiligen Befähigung (allfällige Abschlüsse, spezifische Berufserfahrung) und der Verantwortungsbereiche des leitenden Personals zu erstellen und den zuständigen Behörden, die mit der Kontrolle beauftragt sind, vorzulegen. Das gesamte Personal ist schriftlich eindeutig über seine Aufgaben, Verantwortungsbereiche und Befugnisse zu informieren, insbesondere bei jeder Änderung, damit die gewünschte Qualität der betreffenden Erzeugnisse erreicht wird.

¹ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des WBF vom 15. Mai 2013 (AS 2013 1739), Ziff. II Abs. 5 der V des WBF vom 21. Mai 2014 (AS 2014 1621) und gemäss Ziff. II Abs. 1 vom 16. Sept. 2016, in Kraft seit 1. Nov. 2016 (AS 2016 3351).

Herstellung

1. Es ist eine für die Herstellung verantwortliche Fachkraft zu bezeichnen.
2. Die Futtermittelunternehmer müssen gewährleisten, dass die verschiedenen Produktionsvorgänge nach vorher schriftlich erstellten Verfahrensbeschreibungen und Anweisungen durchgeführt werden, damit die kritischen Punkte des Herstellungsverfahrens ermittelt, überprüft und beherrscht werden können.
3. Es müssen technische oder organisatorische Massnahmen getroffen werden, um Kreuzkontaminationen und Fehler zu vermeiden oder gegebenenfalls zu minimieren. Es müssen ausreichende und geeignete Mittel verfügbar sein, um während des Herstellungsvorgangs Kontrollen durchführen zu können.
4. Das Vorhandensein von verbotenen Futtermitteln, im Hinblick auf den Schutz der Gesundheit von Mensch oder Tier, unerwünschten Stoffen sowie anderen Kontaminanten ist zu überwachen und es sind geeignete Kontrollstrategien zur Gefahrenminimierung vorzusehen.
5. Abfälle und Stoffe, die nicht als Futtermittel geeignet sind, sollten isoliert und identifiziert werden. Derartige Stoffe, die gefährliche Mengen von Tierarzneimitteln, Kontaminanten oder sonstigen gefährlichen Stoffen enthalten, sind auf geeignete Weise zu beseitigen und dürfen nicht als Futtermittel verwendet werden.
6. Die Futtermittelunternehmer müssen durch angemessene Massnahmen gewährleisten, dass die Erzeugnisse auf jeden Fall zurückverfolgt werden können.
7. Hersteller von Mischölen oder Mischfetten, die zur Verwendung als Futtermittel bestimmte Erzeugnisse in Verkehr bringen, müssen diese räumlich getrennt halten von Erzeugnissen, die zu anderen Zwecken bestimmt sind, es sei denn, die zu anderen Zwecken bestimmten Erzeugnisse erfüllen die Anforderungen nach Anhang 10.
8. Aus der Kennzeichnung von Erzeugnissen muss eindeutig hervorgehen, ob sie zur Verwendung als Futtermittel oder für andere Zwecke bestimmt sind. Wird für eine bestimmte Partie eines Erzeugnisses erklärt, dass sie nicht als Futtermittel bestimmt ist, so darf diese Erklärung nicht später von einem Unternehmer in einer nachgeordneten Phase der Kette geändert werden.
9. Bei der Kennzeichnung von Einzelfuttermitteln müssen, soweit vorhanden, die Bezeichnungen gemäss Anhang 1.4 verwendet werden.

Qualitätskontrolle

1. Im Bedarfsfall ist eine für die Qualitätskontrolle verantwortliche Fachkraft zu bezeichnen.
2. Die Futtermittelunternehmen müssen im Rahmen eines Qualitätskontrollsystems Zugang zu einem Labor mit geeignetem Personal und angemessener Ausrüstung haben.
3. Es ist ein schriftlicher Qualitätskontrollplan zu erstellen und durchzuführen, der insbesondere die Kontrolle der kritischen Punkte des Herstellungsprozesses, die Verfahren der Stichprobenentnahme und deren Häufigkeit, die Methoden und die Häufigkeit der Analysen sowie die Beachtung der Spezifikationen von der Verarbeitung der Ausgangserzeugnisse bis zu den Enderzeugnissen – und den Verbleib bei Nichtübereinstimmung mit den Spezifikationen – umfasst.
4. Vom Hersteller müssen Unterlagen über die im Endprodukt verwendeten Rohstoffe geführt werden, um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Diese Unterlagen müssen für die zuständigen Behörden während eines Zeitraums verfügbar sein, der dem Verwendungszweck der Erzeugnisse, für den sie in Verkehr gebracht werden, angemessen ist. Ausserdem müssen Proben der Bestandteile und jeder Partie der Erzeugnisse, die hergestellt und in Verkehr gebracht werden, oder jedes festgelegten Teils der Erzeugung (bei kontinuierlicher Herstellung) nach einem vom Hersteller vorher festgelegten Verfahren in ausreichender Menge entnommen und aufbewahrt werden, um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen (regelmässig in dem Fall, dass die Herstellung nur für den Eigenbedarf des Herstellers erfolgt). Die Proben werden versiegelt und so gekennzeichnet, dass sie leicht zu identifizieren sind; sie sind unter Lagerbedingungen aufzubewahren, die anomale Änderungen der Zusammensetzung der Probe oder Veränderungen der Probe ausschliessen. Sie müssen für die zuständigen Behörden während eines Zeitraums verfügbar sein, der dem Verwendungszweck der Futtermittel, für den sie in Verkehr gebracht werden, angemessen ist. Im Falle von Futtermitteln für Heimtiere muss der Futtermittelhersteller nur Proben des Enderzeugnisses aufbewahren.

Dioxinüberwachung von Ölen, Fetten und daraus hergestellten Erzeugnissen

1. Futtermittelunternehmer, die Fette, Öle oder daraus gewonnene Erzeugnisse, die zur Verwendung in Futtermitteln bestimmt sind, in Verkehr bringen, lassen diese Fette, Öle und Erzeugnisse in akkreditierten Labors nach Verfahren und Methoden nach Anhang 9 auf den Gehalt an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB untersuchen.
2. In Ergänzung des Systems «Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte» (HACCP) des Futtermittelunternehmers sind die in Ziffer 1 genannten Untersuchungen mindestens mit folgenden Häufigkeiten durchzuführen (wenn nicht anders angegeben, darf die zu untersuchende Partie nicht grösser als 1000 Tonnen sein):
 - 2.1 Futtermittelunternehmer, die rohe pflanzliche Fette und Öle verarbeiten:
 - 2.1.1 100 Prozent der Partien von Erzeugnissen aus Ölen und Fetten pflanzlichen Ursprungs, ausgenommen Glycerin, Lecithin, Gummen und Erzeugnisse gemäss Ziffer 2.1.2;
 - 2.1.2 Fettsäuren aus der chemischen Raffination, Soapstocks, gebrauchte Filterhilfsstoffe, gebrauchte Bleicherden und eingehende Partien an rohem Kokosöl werden im Rahmen des HACCP-Systems untersucht und dokumentiert.
 - 2.2 Futtermittelunternehmer, die tierisches Fett herstellen, einschliesslich Verarbeiter von tierischem Fett:

- 2.2.1 Je 5000 Tonnen an tierischem Fett und daraus gewonnenen Erzeugnissen der Kategorie 3 gemäss Artikel 7 der Verordnung vom 25. Mai 2011² über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) oder aus einem zugelassenen Lebensmittelbetrieb erfolgt.
- 2.3 Futtermittelunternehmer, die Fischöl herstellen:
- 2.3.1 100 Prozent der Partien an Fischöl, falls dieses hergestellt wurde aus
- Erzeugnissen aus Fischöl, ausgenommen raffiniertes Fischöl;
 - Fisch ohne Überwachungshistorie, mit ungeklärtem Ursprung oder mit Ursprung in der Ostsee;
 - Fischnebenprodukten aus Betrieben, die Fischerzeugnisse für den menschlichen Verzehr herstellen und die gemäss Lebensmittelgesetzgebung nicht zugelassen sind;
 - Blauem Wittling oder Menhaden;
- 2.3.2 100 Prozent der ausgehenden Partien an Erzeugnissen aus Fischöl, ausgenommen raffiniertes Fischöl;
- 2.3.3 eine repräsentative Analyse je 2000 Tonnen bei Fischöl, das nicht unter Ziffer 2.3.1 fällt;
- 2.3.4 Fischöl, das mittels einer amtlich zugelassenen Behandlung dekontaminiert wurde, wird nach den HACCP-Grundsätzen nach Artikel 44 FMV untersucht.
- 2.4 Oleochemische Industrie und Biodieselindustrie:
- 2.4.1 Unternehmen der oleochemischen Industrie, die Futtermittel in den Verkehr bringen:
- 2.4.1.1 100 Prozent der eingehenden Partien an tierischen Fetten, die nicht unter Ziffer 2.2 oder 2.7 fallen, an Fischöl, das nicht unter Ziffer 2.3 oder 2.7 fällt, an Ölen und Fetten, die von Lebensmittelunternehmern zurückgewonnen worden sind, und an Mischfetten und Mischölen,
- 2.4.1.2 100 Prozent der Partien an Erzeugnissen aus Ölen und Fetten, die als Futtermittel in den Verkehr gebracht werden, ausgenommen:
- Glycerin,
 - reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung,
 - Erzeugnisse gemäss Ziffer 2.4.1.3,
- 2.4.1.3 Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, mit Glycerol veresterte Fettsäuren, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Salze von Fettsäuren und eingehende Partien an rohem Kokosöl werden im Rahmen des HACCP-Systems untersucht und dokumentiert.
- 2.4.2 Unternehmen der Biodieselindustrie, die Futtermittel in den Verkehr bringen:
- 2.4.2.1 100 Prozent der eingehenden Partien an tierischen Fetten, die nicht unter Ziffer 2.2 oder 2.7 fallen, an Fischöl, das nicht unter Ziffer 2.3 oder 2.7 fällt, an Ölen und Fetten, die von Lebensmittelunternehmern zurückgewonnen worden sind, und an Mischfetten und Mischölen,
- 2.4.2.2 100 Prozent der Partien an Erzeugnissen aus Ölen und Fetten, die als Futtermittel in den Verkehr gebracht werden, ausgenommen:
- Glycerin,
 - reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung,
 - Erzeugnisse gemäss Ziffer 2.4.2.3,
- 2.4.2.3 Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, mit Glycerol veresterte Fettsäuren, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Salze von Fettsäuren und eingehende Partien an rohem Kokosöl werden im Rahmen des HACCP-Systems untersucht und dokumentiert.
- 2.5 Fettmischbetriebe:
- 2.5.1 100 Prozent der eingehenden Partien an rohem Kokosöl, an tierischen Fetten, die nicht unter Ziffer 2.2 oder 2.7 fallen, an Fischöl, das nicht unter Ziffer 2.3 oder 2.7 fällt, an Ölen und Fetten, die von Lebensmittelunternehmern zurückgewonnen worden sind, an Mischfetten und Mischölen sowie an Erzeugnissen aus Ölen und Fetten, ausgenommen:
- Glycerin,
 - Lecithin,
 - Gummen,
 - Erzeugnisse gemäss Ziffer 2.5.2;
- 2.5.2 Fettsäuren aus der chemischen Raffination, rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung; Filterhilfsstoffe, Bleicherden und Soapstocks werden im Rahmen des HACCP-Systems untersucht und dokumentiert; oder
- 2.5.3 100 Prozent der Partien an Mischfetten und Mischölen, die als Futtermittel zu dienen bestimmt sind.
Der Futtermittelunternehmer erklärt der zuständigen Behörde, welche Alternative er wählt.
- 2.6 Hersteller von Mischfuttermitteln für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere, ausgenommen die in Ziffer 2.5 genannten Betriebe:
- 2.6.1 100 Prozent der eingehenden Partien an rohem Kokosöl, an tierischen Fetten, die nicht unter Ziffer 2.2 oder 2.7 fallen, an Fischöl, das nicht unter Ziffer 2.3 oder 2.7 fällt, an Ölen und Fetten, die von Lebensmittelunternehmern

² SR 916.441.22

zurückgewonnen worden sind, an Mischfetten und Mischölen sowie an Erzeugnissen aus Ölen und Fetten, ausgenommen:

- Glycerin,
 - Lecithin,
 - Gummen,
 - Erzeugnisse gemäss Ziffer 2.6.2.
- 2.6.2 Fettsäuren aus der chemischen Raffination, rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung; Filterhilfsstoffe, Bleicherden und Soapstocks werden im Rahmen des HACCP-Systems untersucht und dokumentiert.
- 2.6.3 1 Prozent der Partien an hergestellten Mischfuttermitteln, die in den Ziffern 2.6.1 und 2.6.2 genannte Erzeugnisse enthalten.
- 2.7 Einführer, die die folgenden Futtermittel in den Verkehr bringen:
- 2.7.1 100 Prozent der eingeführten Partien an rohem Kokosöl, an tierischen Fetten, an Fischöl, an von Lebensmittelunternehmern zurückgewonnenen Ölen und Fetten, an Mischfetten und Mischölen, an aus pflanzlichem Öl extrahierten Tocopherolen und aus pflanzlichem Öl gewonnenem Tocopherolacetat sowie an aus Ölen und Fetten hergestellten Erzeugnissen, ausgenommen:
- Glycerin,
 - Lecithin,
 - Gummen,
 - Erzeugnisse gemäss Ziffer 2.7.2;
- 2.7.2 Fettsäuren aus der chemischen Raffination, rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung, reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung und Soapstocks werden im Rahmen des HACCP-Systems untersucht und dokumentiert.
3. Fette und Öle, die mit einem anerkannten Prozess raffiniert sind, sodass die Maximalwerte nach Anhang 10 Teil 1 (Abschnitt V der Richtlinie 2002/32/EG³) eingehalten werden, müssen nach den allgemeinen HACCP-Grundsätzen nach Artikel 44 FMV analysiert werden.
4. Weist ein Futtermittelunternehmer nach, dass eine homogene Sendung die maximale Partiegrösse nach Ziffer 2 übersteigt und dass sie in repräsentativer Weise beprobt wurde, so werden die Analysenergebnisse der ordnungsgemäss entnommenen und verplombten Probe als akzeptabel erachtet.
5. Jeder Partie an Erzeugnissen, die gemäss Ziffer 2 untersucht wurde, liegt ein schriftlicher Nachweis darüber bei, dass diese Erzeugnisse oder alle ihre Bestandteile untersucht oder einem gemäss Ziffer 1 akkreditierten Labor zur Untersuchung übermittelt wurden, ausgenommen die Partien an Erzeugnissen gemäss den Ziffern 2.1.2, 2.2.1, 2.3.3, 2.3.4, 2.4.1.3, 2.4.2.3, 2.5.2, 2.6.2 und 2.7.2.
- Aus dem Nachweis über die Untersuchung muss unmissverständlich die Verknüpfung zwischen Lieferung und untersuchter Partie bzw. untersuchten Partien hervorgehen. Eine Beschreibung dieser Verbindung muss aus den Unterlagen über das beim Lieferanten angewandte Rückverfolgbarkeitssystem hervorgehen. Stammt die Lieferung aus mehr als einer Partie oder aus mehr als einem Bestandteil, muss der vorzulegende schriftliche Nachweis für jeden Bestandteil der Lieferung gelten. Wenn das ausgehende Erzeugnis untersucht wird, ist der Nachweis für die Untersuchung des Erzeugnisses der Untersuchungsbericht.
- Jeder Lieferung von Erzeugnissen gemäss Ziffer 2.2.1 oder Ziffer 2.3.2 liegt ein Nachweis darüber bei, dass diese Erzeugnisse die Anforderungen gemäss Ziffer 2.2.1 oder 2.3.2 erfüllen. Falls verlangt, muss der Nachweis über die Untersuchung, die die gelieferte(n) Partie(n) umfasst, dem Empfänger übermittelt werden, wenn der Unternehmer die Untersuchungsergebnisse von dem zugelassenen Labor erhält.
6. Wurden alle eingehenden Partien an Erzeugnissen gemäß Ziffer 2.6.2, die in einen Produktionsprozess eingeführt werden, entsprechend den Anforderungen der vorliegenden Verordnung untersucht und kann gewährleistet werden, dass Produktionsprozess, Handhabung und Lagerung die Dioxinkontamination nicht erhöhen, wird der Futtermittelunternehmer von seiner Verpflichtung entbunden, das ausgehende Erzeugnis zu untersuchen, und er untersucht es stattdessen in Übereinstimmung mit dem HACCP-System.
7. Wurden alle eingehenden Partien an Erzeugnissen gemäss Ziffer 2.6.1, die in einen Produktionsprozess eingeführt werden, entsprechend den Anforderungen der vorliegenden Verordnung untersucht und kann gewährleistet werden, dass Produktionsprozess, Handhabung und Lagerung die Dioxinkontamination nicht erhöhen, wird der Futtermittelunternehmer von seiner Verpflichtung entbunden, das ausgehende Erzeugnis zu untersuchen, und er untersucht es stattdessen in Übereinstimmung mit dem HACCP-System.
8. Beauftragt ein Futtermittelunternehmer ein Labor mit der Durchführung einer Analyse nach Ziffer 1, so muss er das Labor anweisen, die Ergebnisse der zuständigen Behörde des Landes, in dem das Labor angesiedelt ist, zu melden, wenn die Analyse ergibt, dass die Dioxinhöchstgehalte nach Anhang 10 Teil 1 (Abschnitt V Ziff. 1 und 2 der Richtlinie 2002/32/EG⁴) überschritten wurden.
- Beauftragt ein Futtermittelunternehmer ein Labor aus einem Drittstaat mit der Durchführung einer Analyse nach Ziffer 1, so informiert er das BLW.

³ Siehe Fussnote zu Anhang 10 Teil 1.

⁴ Siehe Fussnote zu Anhang 10 Teil 1.

Lagerung und Beförderung

1. Verarbeitete Futtermittel sind von nicht verarbeiteten Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und -zusatzstoffen getrennt zu halten, um eine Kreuzkontamination der verarbeiteten Futtermittel zu vermeiden; es ist geeignetes Verpackungsmaterial zu verwenden.
2. Futtermittel sind in geeigneten Behältern zu lagern und zu befördern. Sie müssen an Orten gelagert werden, die so gestaltet, angepasst und instandgehalten werden, damit gute Lagerungsbedingungen gewährleistet sind, und zu denen nur von den Futtermittelunternehmern ermächtigte Personen Zutritt haben.
3. Die Futtermittel sind so zu lagern und zu befördern, dass sie leicht zu identifizieren sind, damit keine Verwechslung oder Kreuzkontamination möglich ist und keine Veränderung auftritt.
4. Die Behälter und Ausrüstungen für die Beförderung, Lagerung, innerbetriebliche Förderung, Handhabung und Wiegearbeiten von Futtermitteln sind sauber zu halten. Dazu sind Reinigungsprogramme aufzustellen und es ist dafür zu sorgen, dass Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln minimiert werden.
5. Verunreinigungen sind so gering zu halten, dass ein Eindringen von Schädlingen möglichst eingeschränkt wird.
6. Die Temperatur ist gegebenenfalls so niedrig wie möglich zu halten, damit Kondenswasserbildung und Verunreinigungen vermieden werden.
7. Behälter:
 - 7.1 Behälter, die zur Lagerung oder Beförderung von Mischfetten, Ölen pflanzlichen Ursprungs oder daraus gewonnenen Erzeugnissen, die zur Verwendung in Futtermitteln bestimmt sind, genutzt werden sollen, dürfen nicht zur Lagerung oder Beförderung anderer Erzeugnisse verwendet werden, es sei denn, letztere Erzeugnisse entsprechen den Anforderungen dieser Verordnung.
 - 7.2 Sie werden von jeglicher anderer Ladung getrennt gehalten, wenn das Risiko einer Kontamination besteht.
 - 7.3 Ist eine solche getrennte Nutzung nicht möglich und wurden die Behälter vorher für Erzeugnisse verwendet, die den Anforderungen von Anhang 10 nicht entsprechen, so sind die Behälter gründlich zu reinigen und ist jede Spur des zuvor enthaltenen Erzeugnisses zu beseitigen.
 - 7.4 Nach den Bestimmungen von Anhang 4 Ziffern 21–24 VTNP⁵ werden tierische Fette der Kategorie 3, die zur Verwendung in Futtermitteln bestimmt sind, im Einklang mit der VTNP gelagert und befördert.

Dokumentation

1. Alle Futtermittelunternehmer, auch wenn sie ausschliesslich als Händler tätig sind, ohne dass sich die Erzeugnisse jemals auf ihrem Betriebsgelände befinden, müssen in einem Register Aufzeichnungen führen, die entsprechende Daten einschliesslich von Angaben über Ankauf, Herstellung und Verkauf für eine wirksame Rückverfolgung von Erhalt und Auslieferung einschliesslich Ausfuhr bis zum Endverbraucher enthalten.
2. Die Futtermittelunternehmer, mit Ausnahme derjenigen, die nur als Händler tätig sind, ohne dass sich die Erzeugnisse jemals auf ihrem Betriebsgelände befinden, müssen in einem Register Folgendes aufbewahren:
 - a. Unterlagen über das Herstellungsverfahren und Kontrollen
Die Futtermittelunternehmen müssen über ein Dokumentationssystem verfügen, das sowohl dazu dient, die kritischen Punkte des Herstellungsprozesses zu identifizieren und zu beherrschen, als auch dazu, einen Qualitätskontrollplan zu erstellen und durchzuführen. Sie müssen die Ergebnisse der entsprechenden Kontrollen aufbewahren. Diese Unterlagen müssen aufbewahrt werden, damit der Werdegang einer jeden in Verkehr gebrachten Partie des Erzeugnisses zurückverfolgt und damit bei Beschwerden festgestellt werden kann, wer die Verantwortung getragen hat.
 - b. Unterlagen über die Rückverfolgbarkeit, und zwar insbesondere in Bezug auf
 - i. Futtermittelzusatzstoffe:
 - Art und Menge der hergestellten Zusatzstoffe, jeweiliges Herstellungsdatum und gegebenenfalls Nummer der Partie oder der Teilpartie bei kontinuierlicher Herstellung,
 - Name und Anschrift des Betriebs, der mit dem Futtermittelzusatzstoff beliefert wurde, Art und Menge der gelieferten Zusatzstoffe sowie gegebenenfalls Nummer der Partie oder der Teilpartie bei kontinuierlicher Herstellung;
 - ii. Vormischungen:
 - Name und Anschrift der Hersteller oder Lieferanten von Zusatzstoffen, Art und Menge der verwendeten Zusatzstoffe sowie gegebenenfalls Nummer der Partie oder der Teilpartie bei kontinuierlicher Herstellung,
 - Herstellungsdatum der Vormischung, gegebenenfalls Nummer der Partie,
 - Name und Anschrift des Betriebs, der mit der Vormischung beliefert wird, Datum der Lieferung und Art und Menge der gelieferten Vormischung sowie gegebenenfalls Nummer der Partie;
 - iii. Mischfuttermittel/Futtermittel-Ausgangserzeugnisse:
 - Name und Anschrift der Hersteller oder Lieferanten von Futtermittelzusatzstoffen/Vormischungen, Art und Menge der verwendeten Vormischung, gegebenenfalls Nummer der Partie,
 - Name und Anschrift der Lieferanten der Futtermittelausgangserzeugnisse und Ergänzungsfuttermittel und Lieferdatum,
 - Art, Menge und Zusammensetzung des Mischfuttermittels,

- Art und Menge der hergestellten Futtermittel-Ausgangserzeugnisse oder Mischfuttermittel, mit Herstellungsdatum, sowie Name und Anschrift des Käufers (z.B. Landwirte, sonstige Futtermittelunternehmer).

Beanstandungen und Produktrückruf

1. Die Futtermittelunternehmer richten ein System zur Aufzeichnung und Überprüfung von Beanstandungen ein.
2. Sie führen erforderlichenfalls ein System zum schnellen Rückruf von Erzeugnissen im Verteilungsnetzwerk ein. Sie müssen den Verbleib der zurückgerufenen Erzeugnisse schriftlich festhalten; diese Erzeugnisse müssen vor einem etwaigen erneuten Inverkehrbringen durch eine Qualitätskontrolle erneut beurteilt werden.