

## Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Angaben zum Audit						
Betrieb /auditierter Standort						
EU-Zulassungsnummer						
Zertifizierungsstelle						
Name Auditor						
Name Auskunftsperson						
Markenlizenznehmer						
Auftraggeber des Audits						
Auditart	Erstaudit:		Folgeaudit:		Nachaudit:	
	Dokumentenaudit:					
Auditdatum (TT.MM.JJJJ)						
Auditzeit	Beginn:		Ende:		Dauer:	
Anzahl festgestellter Abweichungen						
Begründung für verkürzte Auditdauer						
Bemerkung						

Das Audit konnte nicht durchgeführt werden

Kein Ansprechpartner vor Ort

Zugang wurde verweigert

**Hiermit bestätige ich die Angaben zum Betrieb und zu Durchführung des Audits. Eine Kopie des Auditberichtes (mindestens dieses Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.**

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Unterschrift Auditor

## Checkliste Verarbeitung Heimtierernahrung

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Checklisten Punkt	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(IAbw, sAbw, K, G.)</small>	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Behebungsfrist	OK? <sup>1</sup>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

<sup>1</sup> von der Zertifizierungsstelle auszufüllen

Hiermit bestätige ich, dass die oben aufgeführten Korrekturmaßnahmen zwischen mir und dem Auditor vereinbart wurden. Die Zertifizierungsstelle ist spätestens mit Ablauf der im Maßnahmenplan festgelegten Frist über die Umsetzung einer Korrekturmaßnahme zu informieren.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Unterschrift Auditor

## Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
<b>1. Dokumentenprüfung Allgemein</b>									
1.1	RL Zert 2024 3.3	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle an.	Nachweis über einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsgesellschaft wird im → <b>Betriebsbeschreibungsbogen</b> bestätigt.						
1.2	RL Zert 2024 3.2	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben des Labelgebers an.	Nachweis wird im → <b>Betriebsbeschreibungsbogen</b> bestätigt. Dieser enthält u. a. die Datenschutzerklärung und eine Einwilligung zur Dateneinsicht durch den DTSchB.						
1.3	2.3	Der Betriebsbeschreibungsbogen ist vollständig und aktuell.	Abgleich des Betriebsbeschreibungsbogens, ggf. Korrektur bei betrieblichen Veränderungen. Es ist die → <b>Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung</b> zu verwenden.						
1.4	2.8.4	Externe Lagerorte werden im Betriebsbeschreibungsbogen genannt.*	Bei einer Lagerung von TSL-Ware in externen Lagerorten, ist dies im → <b>Betriebsbeschreibungsbogen</b> zu integrieren. <b>Kein externer Lagerort = n. a.</b>						
1.5	2.8.4	Der Markenlizenznehmer gewährleistet, dass die Warenstromtrennung gemäß Kapitel 2.8 im externen Lagerort eingehalten wird.*	Prüfung des → <b>Betriebsbeschreibungsbogens</b> <b>Kein externer Lagerort = n. a.</b>						
1.6	RL Zert 2024 6.4.2	Alle festgelegten Korrekturmaßnahmen wurden fristgerecht und wirksam umgesetzt.	Prüfung des vorangegangenen Auditberichts und der darin festgehaltenen Korrekturmaßnahmen zur Abstellung der Abweichungen. <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.7	RL Zert 2024 6	Die an eine ANG bzw. BiB geknüpften Auflagen werden eingehalten.	<b>Keine ANG/BiB vorhanden = n. a.</b> <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.8	2.4	Die TSL-Eigenkontrolle, welche alle TSL-Anforderungen umfasst, wird alle 12 Monate durchgeführt und dokumentiert.	Die Eigenkontrolle enthält Unterschrift und Datum (Monat und Jahr). Berücksichtigt wird der Kalendermonat der durchgeführten Eigenkontrolle. Kontroll- oder Dokumentationssysteme, die bereits auf dem Betrieb vorhanden sind und belegen, dass die TSL-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden. Alle Punkte der aktuellen Checkliste müssen dabei enthalten sein. <b>Erstaudit = n.a.</b>						
1.9	2.4	Für Abweichungen, die in der TSL-Eigenkontrolle festgestellt wurden, sind Korrekturmaßnahmen und Fristen dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. <b>Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.</b>						
1.10	2.4	Festgelegte Korrekturmaßnahmen aus der TSL-Eigenkontrolle wurden fristgerecht umgesetzt und dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. <b>Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.</b>						
1.11	2.7	TSL-systemrelevante Informationen sind an den DTSchB zu melden.	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (bspw. IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtigen mikrobiellen Erregern gekommen ist. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche zu melden. <b>Erstaudit = n. a.</b>						

## Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
1.12	2.7	bezugnehmend zum Prüfpunkt lfd. Nr. 1.11*	Beim vorliegen eines externen Lagerortes sind hierüber ebenfalls alle systemrelevanten Informationen zu übermitteln.						
1.13	2.7	TSL-systemrelevante Informationen sind an die zuständige Zertifizierungsstelle zu melden.	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (bspw. IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtigen mikrobiellen Erregern gekommen ist. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche zu melden. <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.14	2.7	bezugnehmend zum Prüfpunkt lfd. Nr. 1.13*	Beim vorliegen eines externen Lagerortes sind hierüber ebenfalls alle systemrelevanten Informationen zu übermitteln.						
1.15	2.7.1	Für jede Labelnutzung liegt das offizielle Freigabedokument vor.	Die Nutzung des Labels auf Verpackungen, Etiketten oder Werbemaßnahmen bedarf einer Freigabe des DTschB in Form des offiziellen Freigabedokuments (PDF) inkl. der Freigabe E-Mail. Dabei ist min. eine Layoutfreigabe mit der Originalverpackung abzugleichen. <u>Erstaudit:</u> Es sind alle Layoutfreigaben zu überprüfen. <u>Folgeaudit:</u> Es sind alle neu hinzu gekommenen / geänderten Layoutfreigaben zu überprüfen. <u>Keine neue bzw. geänderte Layouts:</u> min. 3 zufällige Layoutfreigaben.						
1.16	2.7.1	Das Label wird nur im Sichtfeld der Verpackung verwendet, wenn die Trockenmasse des Produkts zu min. 30 % aus TSL-Ware besteht.	Prüfung der Endverpackung. Verpackungsmaterial mit der Rezeptur abgleichen.						
1.17	2.7.1	Auf der Verpackung ist ein Hinweis zu den Haltungsbedingungen der in der HTN verarbeiteten landwirtschaftlich genutzten TSL-Tiere abgedruckt.	Auf der Verpackung ist eine der zwei zu verwendenden Formulierungen aus der → <b>RL Verarbeitung</b> abgedruckt. (s. Kapitel 2.7.1)						
<b>2. Warenstrom und Rückverfolgbarkeit</b>									
2.1	2.7	Eine aktuelle TSL-Sortimentsliste liegt vor.	TSL-Sortimentsliste liegt in jedem Unternehmen vor. Diese ist spätestens in den KW 1-2 und KW 27-28 aktualisiert worden. Informationen gemäß der Vorlage → <b>MU 10.2.</b>						
2.2	2.8.1	Die Konformität von (Roh-)Waren und Zutaten kann durch Konformitätzertifikate des jeweiligen Lieferanten nachgewiesen werden.	Prüfung des Lieferantennachweises (TSL-Zertifikat).						
2.3	2.8.1	Eine Identifikation von TSL KAT-3 Waren und TSL-Waren der <b>Einstiegsstufe</b> ist auf allen Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel, Für Mehr Tierschutz! Einstiegsstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						

## Checkliste Verarbeitung Heimtierernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
2.4	2.8.1	Eine Identifikation von TSL KAT-3 Waren und TSL-Waren der <b>Premiumstufe</b> ist auf Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
2.5	2.8.1	Eine Identifikation von TSL KAT-3 Waren und TSL-Waren der <b>Einstiegsstufe</b> ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungstufen, bei der Lagerung und auf Transportmitteln durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Einstiegsstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Lagerung und Transport: bspw. farbige Kisten, Schlaufenmarkierungen, Etiketten oder Schilder. <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
2.6	2.8.1	Eine Identifikation von TSL KAT-3 Waren und TSL-Waren der <b>Premiumstufe</b> ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungsstufen, bei der Lagerung und auf Transportmitteln durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Lagerung und Transport: bspw. farbige Kisten, Schlaufenmarkierungen, Etiketten oder Schilder. <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
2.7	2.8.2	Zu jeder Zeit erfolgt eine eindeutige Trennung der TSL-Ware von Nicht-TSL-Ware.	Die TSL-Ware ist immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt. Z. B. unverwechselbare Trennung durch Kennzeichnung der TSL-Waren, Kisten, Stellflächen, korrekte Trennung während der Bearbeitung der Ware und der Lagerung im Kühlhaus und Silos.						
2.8	2.8.2	Bei einer zeitlichen Trennung werden zur Vermeidung von Verschleppung die Anforderungen an die Produktionsreihenfolge eingehalten.	Verarbeitung nach Reinigung oder in absteigende Wertigkeit der Ware. Verarbeitung getrennt nach Standards, TSL vor konventioneller Ware.						
2.9	2.8.3 9.4.3	Zur Vermeidung von Verschleppung wurde eine ordnungsgemäße Reinigung der für die Verarbeitung zur Verfügung stehenden Räume durchgeführt bzw. ein adäquates Vorgehen angewendet und dokumentiert.	Prüfung der Reinigungsprotokolle und Sichtprüfung. Adäquates Vorgehen z. B. bei Ölen/Fetten oder Rohstoffen in Pulverform.						
2.10	2.8.2	Die Reinigungs- und Produktionsprotokolle sind bei einer zeitlichen Trennung vollständig vorhanden und plausibel.	Prüfung der Reinigungs- und Produktionsprotokolle.						
2.11	2.8.3	Die Warenbegleitdokumente des Warenein- und ausgangs sind einsehbar und plausibel.	Prüfung der Warenein- und ausgangsdokumentationen: Lieferscheine, PLU-Statistik, Etiketten, Rechnungen. Warenbegleitdokumente sind min. 12 Monate (bzw. nach Ablauf MHD) aufzubewahren.						

## Checkliste Verarbeitung Heimtierernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
2.12	2.8.3	Die Berechnung des Warenstroms ist anhand der Warenbegleitedokumente des Warenein- und ausgangs plausibel.	Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von min. 4 Wochen. <b>Erstaudit = Prüfung anhand bestehender Artikel</b> (bevorzugt Bio-Produkt).						
2.13	2.8.1	Es wird sichergestellt, dass die TSL-Ware in die richtige Verpackung gelangt bzw. dass ausschließlich TSL-Ware in ausgelobte Verpackung gelangt.	Eindeutiges System zur Rückverfolgbarkeit ist, z. B. über Artikelnummern, etabliert.						
2.14	9.4.2	TSL-Tiermehl wird getrennt von Tiermehl anderer Standards erfasst und es werden getrennte Touren geplant oder separate Sammelwagen verwendet.	Prüfung Warenbegleitedokumente.						
2.15	9.4.2	Um den Verschleppungsgrad so gering wie möglich zu halten, wurden die Sammelwagen vollständig entleert und eine Zwischenreinigung ist erfolgt.*	Prüfung der Reinigungsprotokolle.						
2.16	9.4.2	Im Wareneingang erfolgt eine eigene Kennzeichnung des TSL-Tiermehls mit separaten Artikelnummern. Es erfolgt eine Kennzeichnung auf dem Wiegeschein bzw. auf den elektronischen Aufzeichnungen der Waage.	Prüfung der Wareneingangsdokumente.						
2.17	9.4.2	Es ist ein System in der Abladehalle / am Abladeort vorhanden, welches das Abladen von TSL-Tiermehl in ein falsches Silo verhindert.*	Eindeutiges System zur Rückverfolgbarkeit über z. B. Artikelnummern ist etabliert.						
2.18	9.4.2	Die Abladestation von TSL-Tiermehl ist eindeutig gekennzeichnet.	Prüfung der gekennzeichneten Abladestation. Für jede Person ersichtlich?						
2.19	9.4.2	Bei Änderungen oder Wechsel der Abladestation oder bei Umpumptouren erfolgt eine dokumentierte Zwischenreinigung.*	Prüfung der Dokumente zur Zwischenreinigung.						
2.20	9.4.2	Silos zur Zwischenlagerung des TSL-Tiermehls sind in der entsprechenden Verarbeitungsstufe gekennzeichnet.*	Prüfung der Kennzeichnung.						
2.21	9.4.2	Transport, Anlieferung und Lagerung von TSL-Tiermehl erfolgt in separaten Tankwagen/Silos oder in separaten geschlossenen Behältnissen und eine Verwechslung mit Nicht-TSL-Tiermehl kann ausgeschlossen werden.	Die TSL-Ware ist immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt. Prüfung Warenbegleitedokumente.						
<b>3. Zutaten und zusammengesetzte Erzeugnisse</b>									
3.1	RL Verarbeitung 2024 u.a. 2.7 und 2.11	Bei Bedarf liegt eine ANG vor.	Für den Fall, dass bspw. aufgrund von Nicht-Verfügbarkeit oder dass Zutaten einer Tierart benötigt werden, die noch nicht im TSL-System etabliert sind, liegt eine ANG vor. <b>Kein Bedarf = n. a.</b>						
3.2	2.7 2.9 2.10 2.11 2.12 9	Rezepturen (ggf. Spezifikationen oder Zutatenlisten) aller Produkte entsprechen den Anforderungen der RL Verarbeitung 2024.	Dokumentation liegt im Unternehmen vor. Kontrolle der Anforderungen an GVO, von zusammengesetzten Erzeugnissen, Nicht-Verfügbarkeit und weitere Zutaten tierischen Ursprungs und tierschutzwidrige Zutaten. Für die Einhaltung der Kriterien ist der MLN verantwortlich.						

## Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3.3	2.9	Es werden keine Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO deklarationspflichtig sind.	Prüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste.						
3.4	9.5.1	Für HTN der <b>Einstiegsstufe</b> werden nur tierische Erzeugnisse der KAT-3 Ware, die aus der Erzeugung der Einstiegs- und/oder Premiumstufe stammen, verwendet.	Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
3.5	9.5.2	Für HTN der <b>Premiumstufe</b> werden nur tierische Erzeugnisse der KAT-3 Ware, die aus der Erzeugung der Premiumstufe stammen, verwendet.	Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
3.6	9.1 9.5	Das zusammengesetzte Erzeugnis besteht, bezogen auf die Trockenmasse, zu min. 30 % aus tierischen Bestandteilen.*	Außer es handelt sich um ein zusammengesetztes Erzeugnis mit namengebenden Bestandteil, welches die Anforderungen erfüllt. Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.7	9.1	Die tierischen Bestandteile in einem zusammengesetzten Erzeugnis stammen zu 100 % von TSL-Tieren.*	Prüfung der Warenbegleitdokumente (u. a. Lieferscheine und Herkunftsnachweis). <b>K.O.</b>						
3.8	9.1	Es wird kein Ersatz bei Nicht-Verfügbarkeit verwendet.*	Prüfung der Warenbegleitdokumente (u. a. Lieferscheine und Herkunftsnachweis). <b>K.O.</b>						
3.9	9.5	Für Produkte der <b>Einstiegsstufe</b> werden nur Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, sowie Ei und Ei-Erzeugnisse die aus der Erzeugung der Einstiegs- und/oder Premiumstufe stammen, verwendet.	Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
3.10	9.5	Für Produkte der <b>Premiumstufe</b> werden nur Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, sowie Ei und Ei-Erzeugnisse die aus der Erzeugung der Premiumstufe stammen, verwendet.	Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
3.11	9.2	Für TSL-Produkte der <b>Einstiegsstufe</b> wird in der nächsten Produktionscharge nur Rework aus der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet.*	Prüfung der Mischprotokolle. <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
3.12	9.2	Für TSL-Produkte der <b>Premiumstufe</b> wird in der nächsten Produktionscharge nur Rework aus der Premiumstufe verwendet.*	Prüfung der Mischprotokolle. <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
3.13	9.2	Der Anteil des Reworks überschreitet nicht einen Gesamtanteil von max. 5 % des Endprodukts.	Prüfung der Mischprotokolle.						
3.14	9.3	Der Verschleppungsgrad wird mit geeigneten Maßnahmen so gering wie möglich gehalten.	Bsp.: Blockproduktion, Spülcharge oder Reservierung einer Produktionslinie. Prüfung der Produktions- und Reinigungsprotokolle.						

## Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3.15	9.3	Der Verschleppungsgrad wird mit geeigneten Maßnahmen so gering wie möglich gehalten und überschreitet den Grenzwert von 1 % nicht.*	Bsp.: Blockproduktion, Spülcharge oder Reservierung einer Produktionslinie. Prüfung der Produktions- und Reinigungsprotokolle.						
3.16	9.4.1	Es wird nur Tiermehl verwendet, deren Ausgangsprodukte TSL-Produkte sind.*	Prüfung der Misch- und Produktionsprotokolle.						
3.17	9.4.1	Die Konformität der verwendeten Tiermehle ergab keinen Grund zur Beanstandung.	Prüfung Warenbegleitdokumente und Produktionsprotokolle. Unklare Herkunftssicherung bzw. Verdacht auf Vermischung: laboranalytischer Test. <b>Überschreitung des tolerierbaren Verschleppungsgrades von 0,1 % oder 10 µg/kg (ppb) = K.O.</b>						
3.18	2.10	Bei einem zusammengesetzten Erzeugnis werden die Anforderungen an dieses eingehalten.	Prüfung der Rezeptur. TSL-Hauptanteil (min. 60 % der tierischen Zutaten oder als einzige tierische Zutat), namensgebend oder Zutatenkennzeichnung der TSL-Zutat.						
3.19	2.11	Ist für ein zusammengesetztes Erzeugnis ein Zutatenersatz notwendig, ist dies nur von Tieren entsprechend Bio gemäß der aktuellen EU-Basis-Verordnung oder der aktuellen NEULAND-Richtlinie zulässig.	Prüfung der Rezeptur, der Warenbegleitdokumente und der ANG. <b>K.O.</b>						
3.20	2.11	Bei einem Zutatenersatz darf der Anteil von max. 40 %, bezogen auf das Gesamtgewicht der tierischen Zutaten, nicht überschritten werden.	Prüfung der Rezeptur und der ANG. <b>K.O.</b>						
3.21	2.11	Es erfolgt kein Zutatenersatz für zusammengesetzte Produkte mit nur einer Zutat tierischen Ursprungs sowie für namensgebende TSL-Zutaten und für einzelne TSL-Zutaten mit einer Zutatenauslobung.*	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.22	2.11	Bei Ersatz einer TSL-Zutat ist der Anteil der Nicht-TSL-Zutat in der Zutatenliste kenntlich zu machen.*	Prüfung der Rezeptur und Layoutgestaltung.						
3.23	2.11	Weitere Zutaten tierischen Ursprungs stammen nur von Gans, Pekingente, Pute, Schaf oder Ziege.	Die genannten Tierarten dürfen unter Berücksichtigung der Nicht-Verfügbarkeit verwendet werden. <b>K.O.</b> <b>Keine Nutzung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs = n. a.</b>						
3.24	2.12	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Prüfung der Rezeptur, Achtung Farbstoff bspw. in Joghurt, Marinaden und Würzmischungen. <b>K.O.</b>						
3.25	2.12	Es wird keine Stopfleber bzw. Produkte daraus verarbeitet.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.26	2.12	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt.	Z. B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln. Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						



## Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Gültig ab: 01.01.2024

\*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Verarbeitung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3.27	2.12	Es werden keine Eier aus Boden- oder Volierenhaltung sowie Käfigeier – auch der aus so genannten Kleingruppenhaltung – verwendet.	Prüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste. <b>K.O.</b>						
3.28	2.12	Es wird kein Hühner-Lecithin verwendet.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.29	2.12	Es wird kein Bienenwachs verwendet.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.30	2.12	Es wird kein Taurin (2-Aminoethansulfonsäure) aus der Ochsen-galle verwendet.	Prüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste. <b>K.O.</b>						
3.31	2.12	Die Verwendung von Fischöl zur Nahrungsergänzung, macht weniger als 1 % vom Gesamtanteil aus.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
<b>4. Spezieller Teil Externer Lagerort (kein externer Lagerort = n. a.)</b>									
4.1	2.8.4	Dokumentationen zur Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit zu externen Lagerorten liegen in den jeweiligen Verarbeitungsbetrieben vor oder können kurzfristig angefordert werden.*	Prüfung von Warenbegleitdokumenten (bspw. Lieferscheine, Etiketten, Palettscheine).						
4.2	2.8.4	Dokumentationen zur Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit zu externen Lagerorten enthält alle notwendigen Angaben.*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Name des TSL liefernden Verarbeitungsbetriebes</li> <li>• Datum und Uhrzeit der Anlieferung</li> <li>• Produktname/Artikelnummer</li> <li>• Kennzeichnung des TSL-Produktes inklusive Stufenhinweis</li> <li>• Chargennummer</li> <li>• Menge/Gewicht</li> <li>• Name des Eigentümers der TSL-Ware</li> </ul>						
4.3	2.8.4	Eine Identifikation von TSL-Waren in externen Lagerorten ist auf Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.*	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Einstiegsstufe/Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem.						
4.4	2.8.4	Die Berechnung des Warenstroms ist anhand der Warenbegleitdokumente für die Ein- und Auslagerung plausibel.*	Das Verhältnis der angelieferten TSL-Ware, der eingelagerten TSL-Ware und der ausgelieferten TSL-Ware ist über den Zeitraum der eingelagerten TSL-Ware rechnerisch plausibel. Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für den jeweiligen Zeitraum der Einlagerung eines bestimmten Artikels. <b>Erstaudit = Prüfung anhand bestehender Artikel</b> (bevorzugt Bio-Produkt)						