

1. Ausgangslage

Der vorliegende Standard GSP (Gute Sammelstellen Praxis) wurde von der fenaco GOF und IP-SUISSE in Zusammenarbeit mit ProCert entwickelt und ist Teil des GSP Konzeptes.

2. Geltungsbereich

Dieser Standard umfasst alle Stufen, vom Anbau, über die Ernte, die Sammelstelle bis zur Abgabe an den Kunden von Mahlgetreide, Futtergetreide, Ölsaaten und Eiweissträgern. Die Anwendung des GSP-Standard hat gesamtbetrieblich zu erfolgen. Auch Standorte, welche lediglich zur Lagerung verwendet werden, sind entsprechend dem Standard zu unterstellen.

Die Anforderungen gemäss Kapitel 3 und 4 sind den Produzenten durch die Sammelstelle jährlich schriftlich abzugeben und/oder im Bereich der Annahmegosse aufzuhängen.

Mitgeltende Unterlagen: Diese sind als Vorschlag im Kapitel 3 des GSP Dossiers (Umsetzungsdokumente) enthalten. Eigene, auf den Betrieb angepasste Unterlagen, welche den gleichen Zweck erfüllen, sind erlaubt.

3. Anforderungen an die Getreideproduktion

3.1 Allg. Bewirtschaftung

Der Produzent hat seinen Betrieb nach den gesetzlichen Vorschriften zu bewirtschaften. Insbesondere hat er dafür zu sorgen, dass die Hilfsstoffe wie Dünger, Pflanzenschutzmittel, Hofdünger und Klärschlamm nach den gesetzlichen Vorschriften eingesetzt werden und deren Einsatz aufgezeichnet wird. Die Dosierung und der Zeitpunkt des Einsatzes müssen gemäss Anleitung der Hersteller und/oder des Lieferanten eingehalten werden. Das Güllen unmittelbar neben erntereifem Getreide/Ölsaaten ist zu unterlassen.

Die Anforderungen einer allfälligen Vertragsproduktion (z.B: Bio-SUISSE, IP-SUISSE, Suisse Premium, Suisse Garantie) sind ebenfalls einzuhalten.

3.2 Transportmittel

Die Transportmittel müssen vor deren Einsatz besenrein gereinigt werden. Zudem müssen sie für Getreide-/Ölsaaten Transporte geeignet und leicht mittels Besen zu reinigen sein und dürfen über keine Vertiefungen oder Ritzen verfügen, welche nur ungenügend gereinigt werden können (z.B. Ladewagen mit Kettenschubboden). Traktor und Transportmittel müssen ausreichend gewartet und gereinigt sein, damit verhindert wird, dass das Erntegut bei der Leerung durch z.B. defekte Hydraulikschläuche oder verschmutzte Räder kontaminiert wird. Das Anschliessen der Hydraulikschläuche muss vor dem Überfahren der Gosse geschehen.

Betreffend Vorladungen gelten folgende Vorschriften:

Verbotene Vorladungen sind:

Schlachtabfälle, Tiermehl, radioaktive Stoffe, Asbest oder Stoffe mit Asbestbestandteilen, Mineralöl.

Die folgenden kritischen Vorladungen, welche prinzipiell vermieden werden sollten, bedingen eine Nassreinigung und Desinfektion mit anschliessender Trocknung des Transportbehältnisses inklusive deren Dokumentation:

Garten-/Blumenerde, die mit tierischem Dung vermischt ist, metallischer Abfall und Drehbankspäne, toxische Stoffe und daraus bestehende Verpackungen, mineralischer Ton, der für die Entgiftung benutzt wird, Saatgut, das mit toxischen Stoffen behandelt wurde, Klärschlamm, Haushaltsabfälle, unbehandelte Lebensmittelmüllrückstände, Glas und Glassplitter, Organische Düngemittel sowie alle als GVO - haltig deklarierten Produkte.

3.3 Transport

Es muss verhindert werden, dass das Erntegut durch äussere Einflüsse wie Katzen, Vögel, Nagetiere, Staub, Niederschlag, etc. verschmutzt wird. Falls erforderlich sind die Transportmittel zuzudecken.

3.4 Zwischenlagerung auf dem Transportmittel

Bei der Zwischenlagerung von trockenem Erntegut auf dem Transportmittel (kein Ablad) muss das Erntegut mit atmungsaktivem Material (z.B. mit Flies) gedeckt sein.

3.5 Hofaufbereitung und Hoflagerung

Hoflagerung ist nur in Ausnahmefällen gestattet. Es müssen alle nötigen technischen Einrichtungen und das Fachwissen vorhanden sein, damit die Arbeiten und Kontrollen ordnungsgemäss gemacht werden können. Insbesondere müssen die Lagereinrichtungen vor der Einlagerung absolut sauber gereinigt und das Erntegut während der Lagerung auf Feuchtigkeit, Erwärmung und Schädlingsbefall überwacht werden.

3.6 Ablieferung

Stark verschmutztes (z.B. bei Lagerfrucht) und feuchtes Erntegut, das über dem vorgeschriebenen Toleranzwert der Branchenorganisation „swiss granum“ liegt, muss sofort nach der Ernte getrocknet und gereinigt werden.

3.7 Persönliche Hygiene

Eine ausreichende persönliche Hygiene muss bei Kontakt mit dem Erntegut gewährleistet sein, d.h. saubere Hände, keine stark verschmutzte Kleidung und sauberes Schuhwerk. Dies gilt auch für die Abgabe des Ernteguts an der Sammelstelle.

3.8 Bestätigung

Die Produzenten müssen bei der Warenannahme in der Sammelstelle unterschriftlich bestätigen, dass sie die Punkte gemäss Kapitel 3 einhalten. Mit ihrer Unterschrift bestätigen sie ebenfalls, dass sie bei den von ihnen beauftragten Mähdruschunternehmen für die Einhaltung der Punkte gemäss Kapitel 4 besorgt sind.

Mitgeltende Unterlagen: Hygieneanforderungen an Produzenten

4. Anforderungen an die Mähdruschunternehmen (und Produzenten mit eigenen Mähdreschern)

4.1 Unterhalt / Wartung

Das Unternehmen hat die Mähdrescher ordnungsgemäss zu warten. Wo die Gefahr einer Produktberührung besteht (z.B. infolge eines Lecks), sind zu deren Verhinderung wenn möglich lebensmitteltaugliche Öle und Fette einzusetzen.

Es ist so weit als möglich zu verhindern, dass abgebrochene Mähmesser, Nieten, Schrauben oder Kunststoffteile in das Erntegut gelangen. Während der Ernte sind am Mähdrescher täglich Kontrollen betreffend Vorhandensein von losen Schrauben, Nieten und Teilen vorzunehmen.

4.2 Reinigung

Während der Ernte sind vor allem beim Wechsel der Getreide-/Produktart (Gerste, Raps, Weizen, usw.) sowie bei Wechsel auf Bio Ackerfrüchte die Mähdrescher so zu entleeren, dass keine Reste aus dem Vorprodukt mehr vorhanden sind. Ausgenommen davon sind im gesamten Mähdrescher noch vorhandene Reste von bis ca. 50 kg, welche nur mit einer Grundreinigung entfernt werden können. Wenn feuchtes Getreide/Ölsaaten geerntet wird und die Gefahr besteht, dass sich im Mähwerk, in den Sieben und in den Ecken des Lagertanks usw. Reste bilden, ist die Entleerung besonders sorgfältig vorzunehmen. Die Mähdrescher müssen am Ende der Saison sauber gereinigt werden.

4.3 Ausbildung / Information

Der Mähdrescherfahrer muss über minimale Kenntnisse betreffend der kritischen Punkte und Risiken, unerwünschter Kontaminationen des Erntegutes sowie über die Getreidearten verfügen.

Bei Lagerfrucht ist besondere Vorsicht geboten, damit verhindert wird, dass Steine, Erde oder andere Gegenstände ins Mähwerk und somit in das Erntegut gelangen.

Mitgeltende Unterlagen: Hygieneanforderungen an Produzenten

5. Anforderungen an die Sammelstellen

5.1 Hygiene und Reinigung im Allgemeinen

In Anbetracht, dass die Marktteilnehmer und der Gesetzgeber laufend höhere Anforderungen in diesen Bereichen stellen, muss die Reinigung und Hygiene besonders beachtet werden. Die Gefahr, dass Schädlinge und Verunreinigungen auftreten, kann in einem sauberen Betrieb wesentlich kleiner gehalten werden. Es gilt, diese Anforderungen sowohl beim Personal, bei den Produzenten sowie in den Gebäuden, Anlagen und Einrichtungen durchzusetzen. In einem betriebsspezifischen Reinigungsplan muss festgehalten werden, was wann, wie oft gereinigt werden muss. Sämtliche Arbeiten sind in einem Reinigungsrapport zu dokumentieren.

5.1.1 Umgebung, Gebäude

Böschungen, Rabatten und Wiesen sind regelmässig zu pflegen und zu mähen, damit sich möglichst keine Nagetiere und Ungeziefer ansiedeln. Die Umgebung der Gebäude ist sauber zu halten. Die Gebäude inkl. Dächer und Rampen sind in einem ordnungsgemässen und baulich intakten Zustand zu halten.

Alle Installationen und Einrichtungen sind so zu sichern, dass bei einem Unfall oder einem Defekt möglichst keine Gegenstände in die Ware gelangen können. Insbesondere sind Lampen und Fenster so zu sichern, dass eine Kontamination des Erntegutes durch Glassplitter, Plastikteile oder Halterungen usw. nicht möglich ist.

5.1.2 Annahmegosse

Die Annahmegosse ist ausserhalb ihrer Benützung mit einem geeigneten Material abzudecken, so dass unbeabsichtigte oder böswillige Verunreinigungen und Wasserzutritt verhindert werden. Während der Annahme muss der Annahmeplatz täglich gereinigt werden. Es ist sicherzustellen, dass in der Nähe keine Waren oder sonstige Gegenstände gelagert oder umgeschlagen werden, die zu einer Verunreinigung des Erntegutes führen könnten. Der Aufenthalt von Vögeln direkt über der Annahmegosse ist mit geeigneten Mitteln (z.B. Netzen) zu verhindern.

5.1.3 Lagereinrichtungen (Silo, Offenlager, BigBag, Paloxen etc.)

Die Silo-/Lagerzellen sind mind. einmal jährlich, in jedem Fall aber vor der Ernte gründlich trocken zu reinigen, wobei dem Leerraum, zwischen dem Lagergut und der Silodecke, besondere Aufmerksamkeit zu schenken ist. Im Weiteren ist dafür zu sorgen, dass die Anlagen gut belüftet sind.

BigBag und Paloxen sollten nur in Ausnahmefällen verwendet werden und müssen vor dem Befüllen sauber gereinigt werden. Es dürfen keine BigBag und Paloxen, die für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen bestimmt sind, für andere Futtermittelkomponenten wie Maiskleber, Raps- und Sojaschrot, Gras- und Maiswürfel, Zuckerrübenschnitzel, etc. benutzt werden. Für Verpackungsmaterialien wie z.B. BigBag die für Rohprodukte zur Lebensmittelherstellung verwendet werden, muss eine Konformitätserklärung des Herstellers vorliegen.

Offenlager müssen so konzipiert und abgesichert sein, dass eine Verkotung durch Vögel, das Eindringen von Nagern sowie eine Kontamination durch Fremdstoffe, verhindert wird.

Fenster, welche zur Belüftung gebraucht werden, müssen mit einem Insektenschutznetz versehen sein.

5.1.4 Maschinen und Einrichtungen

Die Maschinen und Einrichtungen müssen nach Bedarf, jedoch mind. einmal pro Jahr einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Filteranlagen müssen regelmässig gewartet, Filterschläuche mind. einmal im Jahr gereinigt und nötigenfalls ersetzt werden.

Die Elevatorfüsse und Redlerenden sind mind. 2 mal jährlich (vor und nach der Ernte) zu leeren und zu reinigen.

Werden mit den gleichen Anlageteilen andere Futtermittelkomponenten als Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen (wie z.B. Maiskleber, Raps- und Sojaschrot, Gras- und Maiswürfel, Zuckerrübenschnitzel, etc.) umgeschlagen, so sind diese Anlageteile, inklusive Elevatorfüsse, anschliessend nachweislich gründlich zu reinigen (z.B. Putzcharge, bei Ein- und Ausgang).

Nicht mehr benutzte Einrichtungen und Anlageteile müssen sauber gereinigt werden und sind soweit möglich aus der Anlage zu entfernen. Wenn dies nicht machbar ist, muss durch geeignete Massnahmen der Zutritt von Ungeziefer verhindert werden.

Aus hygienischen Gründen sollten Luftansaugstutzen für Kühlgeräte und Aspirationsanlagen nicht auf derjenigen Gebäudeseite montiert werden, an welcher Bahnlinien durchführen.

5.1.5 Maschinenräume

Die Maschinenräume müssen, vor allem während der Aufbereitung/Trocknung/Umläufe nach Bedarf gereinigt werden. Mind. einmal pro Jahr muss eine gründliche Reinigung erfolgen.

5.1.6 Labor / Waschräume / WC

Labor, Waschräume und WC müssen sauber gehalten und regelmässig gereinigt werden. Dem Personal muss ein im Arbeitsbereich vorhandenes WC, eine Handwaschgelegenheit mit Seife oder Seifensponder und einer geeigneten und sauberen Handtrocknung zur Verfügung gestellt werden.

Mitgeltende Unterlagen: CL Reinigungsplan
FO Reinigungsrapport

5.2 Wartung der Maschinen, Anlagen und Einrichtungen

Die Maschinen, Anlagen und Einrichtungen sind gemäss einem betriebsspezifischen Wartungsplan fachmännisch und nachweislich zu warten.

Es sind, wo technisch möglich, und die Gefahr von Kontamination des Erntegutes mit Fetten und Ölen besteht, lebensmitteltaugliche Fette und Öle einzusetzen. Der Einsatz von Fett und Öl ist genau und nach Wartungsplan zu dosieren.

Ersatz- oder Maschinenteile dürfen nicht unordentlich herumliegen und müssen (nach Möglichkeit nicht in den Maschinenräumen) so gelagert sein, dass eine Kontamination mit dem Erntegut ausgeschlossen werden kann.

Die Einrichtungen müssen mit ausreichender natürlicher und oder künstlicher Beleuchtung ausgestattet sein. Defekte Leuchtmittel sind umgehend zu ersetzen. Lampen und Fenster periodisch zu reinigen.

Für externes Personal gilt sinngemäss Art. 5.13

Mitgeltende Unterlagen: CL Funktionskontrolle - Wartungsplan

5.3 Annahme und Aufbereitung

5.3.1 Annahme

Für die Annahme ist eine Agenda zu führen und abzulegen. Die Agenda hilft Verwechslungen der Sorte/Klasse/Produktionsmethode zu verhindern und dient der Rückverfolgbarkeit. Die Annahmepapiere müssen korrekt ausgefüllt und vom Lieferanten unterzeichnet werden (siehe auch Art. 5.11). Bei Vertragsproduktion müssen die zusätzlichen Bestimmungen eingehalten werden.

Mitgeltende Unterlagen: FO Agenda

Annahmepapiere (z.B. Empfangs- und Bewertungsschein EBS)

5.3.2 Annahmekontrolle

Der Annahmekontrolle ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Nur wer das Erntegut fachmännisch und systematisch kontrolliert und entsprechend separat einlagert, kann für eine gute Qualität garantieren. Bei der Annahmekontrolle müssen folgende Kriterien beurteilt werden: Sorte, Klasse, Produktionsart, Feuchtigkeit, Hektolitergewicht, Fallzahl (nur für Mahlgetreide), Geruch, Besatz (wie z.B. Befall von Fusarien, Schimmelpilzen, Schädlingen (vor allem bei Ware ab Hoflagerung), Mutterkorn, Brandbutten sowie Verunreinigungen oder Vermischungen mit anderen Getreide-/Produktarten oder mit gebeiztem Saatgut). (siehe Bestimmungen swiss granum)

Bei Anzeichen einer erhöhten Mykotoxinbelastung im Erntegut (feuchtwarme Witterung während der Blüte, visueller Verdacht, nicht angepasste Anbaumethode/Sortenwahl, Situationsbericht swiss granum) sind durch die Sammelstelle vermehrte Eigenanalysen der Chargen durchzuführen (z.B. Schnelltest mit Rida Quick DON).

Jedem Mitarbeiter der Warenannahme muss bekannt sein, was bei Abweichungen zu tun ist. Eine entsprechende Schulung und Information des Personals ist vor der Ernte durchzuführen. (Siehe auch Punkt. 5.14.1, Ausbildung)

Beanstandungen müssen dokumentiert und vom Produzenten unterzeichnet werden. Dies kann sowohl auf dem Lieferschein oder einem speziellen Annahmerapport erfolgen.

Mitgeltende Unterlagen: CL Annahme-Kontrollpunkte

FO Reklamationen und Fehler

5.3.3 Trocknung

Feuchtes Erntegut muss so rasch wie möglich nach der Ernte der fachmännischen Trocknung zugeführt werden.

Der Trocknungsprozess darf nur mit gleichem Produkt (Label / Klasse / Garantiemarke) stattfinden und muss dokumentiert werden. In Ausnahmefällen kann es nötig sein, Klassen- resp. Labels oder Garantiemarke vermischt zu trocknen (z.B. bei Späteinlieferung kleiner Mengen). Ist dies der Fall, muss die Ware hernach als unterste beteiligte Klasse resp. Label deklariert werden.

5.3.4 Reinigung

Das Erntegut muss nach der Annahme so gereinigt werden, dass es den Übernahmebedingungen, bzw. den Vorgaben der Branchenorganisation „swiss granum“ entspricht.

5.4 Lagerung

Das Erntegut muss gereinigt, trocken und möglichst kühl gelagert werden. Es gilt sicherzustellen, dass keine zu feuchte Ware eingelagert wird.

Zellen und Lager, welche auch für andere Futtermittelkomponenten wie Maiskleber, Raps- und Sojaschrot, Gras- und Maiswürfel, Zuckerrübenschnitzel, etc. benutzt werden, dürfen ohne vorherige nachweislich dokumentierte fachmännische Reinigung nicht für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen verwendet werden. Lager, in welchen **verbotene** und die Lebensmittelsicherheit beeinflussende Stoffe, wie Schlachtabfälle, Tiermehl, Knochenmehl, radioakti-

ve Stoffe, Asbest oder Stoffe mit Asbestbestandteilen oder Mineralöl gelagert wurde, dürfen für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen nicht benützt werden.

Lager, in welchen **kritische** und die Lebensmittelsicherheit beeinflussende Stoffe, wie Garten-/Blumenerde, die mit tierischem Dung vermischt ist, metallischer Abfall und Drehbankspäne, toxische Stoffe und daraus bestehende Verpackungen, mineralischer Ton, der für die Entgiftung benutzt wird, Saatgut, das mit toxischen Stoffen behandelt wurde, Klärschlamm, Haushaltsabfälle, unbehandelte Lebensmittelrückstände, Glas und Glassplitter, Organische Düngemittel sowie alle als GVO - haltig deklarierten Produkte gelagert wurde, dürfen für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen erst wieder benützt werden, wenn vorgängig eine gründliche Nassreinigung mittels Hochdruckreiniger und anschliessender Desinfektion und Trocknung inklusive der vor- und nachgelagerten Transportelemente erfolgt ist. Diese Massnahmen sind zu dokumentieren.

Besonders bei Offenlagern oder Lagern in Paloxen und BigBags dürfen in unmittelbarer Nähe keine chemischen Produkte, wie Pflanzenschutzmittel, Dünger etc. gelagert werden, damit eine Kontamination ausgeschlossen ist. Vor der Einlagerung sind die Lagerräume gut zu reinigen und zu lüften. Gereinigte und gut gelüftete Lagerräume vermindern die Gefahr von Schädlingsbefall und Kontamination mit jeglichen Schadstoffen. Kondenswasserbildung in den Silozellen und Offenlagern und Verunreinigungen für die Lagerung müssen vermieden werden.

5.4.1 Laufende Temperaturkontrolle

Die wichtigste Messgrösse ist die Temperatur, weil die meisten Beeinträchtigungen (Feuchtigkeit, Schädlinge) sich zuerst mit einer Temperaturerhöhung bemerkbar machen.

Deshalb ist eine dokumentierte Kontrolle der Lagertemperaturen sicher zu stellen oder bei Fehlen von Messeinrichtungen sind regelmässige Sinnesprüfungen vorzusehen und zu dokumentieren.

Mitgeltende Unterlagen: FO Zellen - Temperaturüberwachung

5.4.2 Umläufe

Erntegut, welches längere Zeit ohne Kühlmöglichkeit an Lager liegt, ist mind. einmal pro Jahr (einige Wochen nach der Ernte) in eine andere Zelle umlaufen zu lassen. Beim Umlaufen ist die Ware speziell sensorisch nach Schädlingen (wie Korn- Plattkäfer), Muffigkeit, Feuchtigkeit zu überprüfen und das Ergebnis zu dokumentieren (siehe auch Art. 5.11).

Es empfiehlt sich, bei Zellenumläufen ein Durchschnittsmuster von ca. 10 kg zu erstellen (Zellenmuster für allfällige Kundeninformationen).

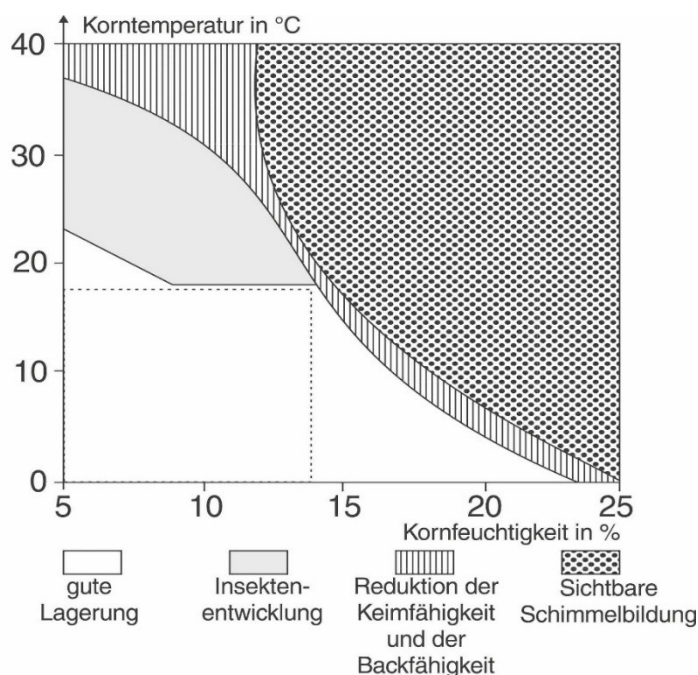
Mitgeltende Unterlagen: FO Zellenjournal oder EDV – Software

5.4.3 Kühlung

Nach Möglichkeit ist das Erntegut auf unter 15 ° C zu kühlen.

Diagramm Lagerung von Getreide:

Wichtig ist, dass der Kühlprozess einer Zelle nicht unterbrochen wird und die ganze Zelle durchgekühlt wird. Um Kondenswasserbildung zu vermeiden sollte die feuchtwarme Luft mittels einer Aspiration aus dem Gebäude abgeführt werden. Zumindest muss im Bereich des Silobodens auf eine geeignete Durchlüftung geachtet werden. Nicht ganz, oder nur teilweise gekühlte Zellen stellen ein grösseres Risiko dar, als gar nicht gekühlte Zellen, denn die Feuchtigkeit und die Temperatur nehmen in den oberen, nicht gekühlten Schichten zu und führen zu günstigen Bedingungen für die Entwicklung von Lagerpilzen und Schädlingen.



5.5 Schädlingsmonitoring und -bekämpfung

Der Schädlingsbekämpfung, insbesondere Nagetieren in den Gebäuden, Vögeln und Motten, vor allem auf dem Siloboden, sowie den Schädlingen (Korn- und Plattkäfer) in der Ware ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Das Monitoring erfolgt mit Fallen oder dergleichen. Die Ausbringung von Ködermaterial hat fachmännisch zu erfolgen. Wenn Korn- und Plattkäfer vorhanden sind, muss eine Behandlung mit speziell dafür zugelassenen Mitteln durchgeführt werden (nur durch Person mit Fachausweis als geprüfter Schädlingsbekämpfer selber erlaubt, sonst von spezialisierter Schädlingsbekämpfungsfirma durchführen lassen). Sämtliche Begasungen oder Behandlungen, auch solche, die zur Vorbeugung dienen, sind zu dokumentieren, unter Angabe des Produktes, der Aufwandmenge und des Zeitpunktes der Behandlung. Die Anwendungsvorschriften gemäss Etikette und Packungsbeilage sowie die Chemikaliengesetzgebung (ChemG 813.1) sind genau einzuhalten. Es sind nur zugelassene Mittel zu verwenden. Werden im gleichen Silogebäude auch Bio Ackerfrüchte angenommen und gelagert, ist der Vermeidung von Querkontaminationen durch Rückstände von dafür nicht zugelassenen Pestiziden die grösstmögliche Aufmerksamkeit zu widmen.

Um das Eindringen von Schädlingen (wie Vögel, Nagetiere etc.) möglichst zu verhindern, muss dies erschwert werden (Vogelschutznetze, geschlossene Türen und Fenster).

Mitgeltende Unterlagen: FO Zellenjournal oder EDV - Software

5.6 Auslagerung / Verlad

Vor der Auslagerung muss mit geeigneten Massnahmen sichergestellt werden, dass das Erntegut den Übernahmebedingungen entspricht. Insbesondere sind anhand des repräsentativen Durchschnittsmusters die Feuchtigkeit, das Hektolitergewicht, die Fallzahl (bei Brotgetreide), Mutterkorn, Fusarien, Schädlinge, Geruch und der Besatz zu messen/kontrollieren und zu dokumentieren.

Mitgeltende Unterlagen: FO Verladerapport
FO Übernahmeschein (Diverse)

5.7 Kontrolle der Transportmittel

Der Verloader ist für die Kontrolle sämtlicher Transportmittel zuständig und bestätigt deren ordnungsgemässen Zustand mit der Unterschrift auf dem Übernahmeschein. Alle Auslaufschieber des Bahnwagens müssen vor dem Verlad geöffnet und wieder geschlossen werden, das Wageninnere ist zu kontrollieren und eventuell nachzureinigen. Bei starker Verschmutzung ist das Transportmittel zurückzuweisen.

Die erforderlichen Vorgaben aus dem Kapitel 5.15 Arbeitssicherheit, insbesondere betreffend die Absturzsicherung, sind einzuhalten.

Nötigenfalls muss das Fahrzeug vor dem Verlad nachgereinigt werden.

Ist die Sammelstelle selbst Auftraggeber für Transporte, so hat sie von den Transportunternehmen mittels unterschriebener Arbeitsanweisung für Losetransporte für die Einhaltung der Hygieneanforderungen zu sorgen.

Kommerzielle Transporte ab Sammelstelle haben grundsätzlich nur mit zugelassenen Transportmitteln zu erfolgen und dürfen nur durch landw. Fahrzeuge durchgeführt werden, wenn diese zusätzlich zu den Auflagen in der AA Transportbedingungen aus lebensmitteltauglichen Materialien bestehen und vollkommen verschlossen/abgedeckt sind (saubere Blachen). Kommerzielle Transporte mit grünem Schild entsprechen nicht dem Strassenverkehrsrecht!

Mitgeltende Unterlagen: AA Transportbedingungen
FO Hygienebestätigung Losetransporte

5.8 Kontrolle der Messeinrichtungen

5.8.1 Laborgeräte und Temperatursonden

Laborgeräte, wie Feuchtigkeits- und Hektolitermessgerät, NIR-Gerät, Laborwaage, Fallzahlgerät sind einer jährlichen Funktionskontrolle zu unterziehen (z.B. Vergleichsmessung mit einer anderen Sammelstelle). Zudem sind sie mind. alle 3 Jahre durch den Hersteller oder Importeur überprüfen zu lassen. Die Funktionskontrollen müssen dokumentiert und die Servicereporte müssen aufbewahrt werden. Dadurch kann sichergestellt werden, dass die Messgeräte technisch in Ordnung sind und die Sammelstelle gegenüber dem Produzenten und dem Abnehmer eine Sicherheit erhält. Sammelstellen, welche nach swiss granum liefern, müssen beim NIR-Gerät einen jährlichen Service-Intervall mit Überprüfung der Kalibrationen nachweisen können. Im Weiteren ist es empfehlenswert,

- a) mit Nachbarsammelstellen Ringversuche zu machen
- b) Temperatursonden auf die Funktionstüchtigkeit hin zu verifizieren, sofern sie für die Beurteilung von Zellen herangezogen werden.

5.8.2 Waagen

Die Waagen, welche zum Festhalten der Eingangs- und Ausgangsgewichte dienen, müssen durch den kantonalen Eichmeister geeicht werden. Nicht eichfähige Waagen sind durch den Betrieb jährlich durch Vergleich mit einer eichamtlich geprüften Brückenwaage zu verifizieren und zu dokumentieren.

5.9 Rückstellmuster

5.9.1 Allgemeines:

Alle Rückstellmuster müssen identifizierbar sein und es sind für alle Rückstellmuster nur einmal verschliessbare Behältnisse (z.B. Safetypack-Beutel) zu verwenden (siehe auch Art. 5.11).

Es muss sichergestellt sein, dass das Rückstellmuster wirklich dem Durchschnitt einer ganzen Partie entspricht.

5.9.2 Eingangsrückstellmuster

Für die Rückstellung ist von allen Wareneingängen (Brotgetreide, Futtergetreide und Oelsaaten) ein repräsentatives Rückstellmuster von 500 g, bzw. ½ l zu entnehmen. Dieses ist entweder durch einen automatischen Probennehmer vor dem Ablad (Hydropneumatische Stechsonde) oder nach der Vorreinigung zu ziehen.

5.9.3 Ausgangsrückstellmuster

Beim Verlad ist das Erntegut nochmals genau anhand des repräsentativen Durchschnittsmusters zu überprüfen (automatischer Probennehmer beim Verlad). Von jedem Verlad/Disposition ist pro Transportmitteleinheit (je LKW/Wagon) ein repräsentatives Rückstellmuster von 500 g, bzw. ½ l zu entnehmen und aufzubewahren.

5.9.4 Aufbewahrung der Rückstellmuster

Die Eingangsmuster sind bis zum Beginn der nächsten Ernte aufzubewahren.

Darüber hinaus wird empfohlen für Erntegut, das länger gelagert wird, die Eingangsmuster auch entsprechend länger aufzubewahren.

Die Ausgangsmuster sind 3 Jahre über das Auslieferungsdatum aufzubewahren.

Die Aufbewahrung hat möglichst in verschlossenen Behältern oder Räumen zu erfolgen, damit sich keine Schädlinge ansiedeln können. Muster mit feuchter Ware sind in einem Gefrierschrank/-truhe aufzubewahren (z.B. Körnermais).

Mitgeltende Unterlagen: AA Probenahme

5.10 Abgangsentsorgung

Der Reinigungsabgang darf nicht wiederum in das Erntegut/Produkt zurück gelangen können. Der Reinigungsabgang (mit Ausnahme Bruch und Kleinkorn) sollte nicht den Produzenten zurückgegeben, sondern muss verbrannt, kompostiert oder sonst wie unschädlich gemacht werden. Die Entsorgung muss dokumentiert werden.

Mitgeltende Unterlagen: FO Entsorgung Reinigungsabgang

5.11 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der Ware muss vom Warenverlad bis zum Produzenten (Produzenten-gruppe) lückenlos garantiert sein. Die Wareneingänge der Produzenten und die Warenausgänge an die Empfänger sind auf den Eingangspapieren, bzw. Ausgangspapieren eindeutig zu kennzeichnen.

In einem Zellenjournal müssen die einzelnen Warenflüsse, wie Einlagerung, Umläufe und Verlad klar nachvollzogen werden können.

Die Produkte in den Lagern und Zwischenlagern müssen klar beschriftet sein. Dies kann über ein Lagerverwaltungssystem oder über Zellenkarten erfolgen.

Mitgeltende Unterlagen: FO Zellenjournal oder EDV – Software

5.12 Rückrufkonzept

Um einen allfälligen Produktrückruf effizient und vollständig durchführen zu können, hat die Sammelstelle ein Rückrufkonzept bereit zu halten und dieses auf die Gegebenheiten ihres Betriebes anzupassen.

Mitgeltende Unterlagen: CL Rückrufkonzept

5.13 Persönliche Hygiene

Eine ausreichende Personalhygiene muss bei Kontakt mit dem Erntegut gewährleistet sein, d.h. saubere Hände, saubere Arbeitskleidung und sauberes Schuhwerk. Bei der Durchführung der verschiedenen Taxationen und bei Arbeiten mit dem Erntegut gilt ein Rauchverbot. Diese Anforderungen gelten auch für Dritte, welche Zutritt zu Gebäuden und Anlagen erhalten. (Service, Reparaturen, Audits).

5.14 Weiterbildung / Informationen

5.14.1 Personal

Damit sichergestellt ist, dass die Verantwortlichen und Mitarbeiter in den Sammelstellen auf dem neuesten Informations- und Wissensstand sind, haben sie sich ständig weiterzubilden. Die Fachpresse, sowie Informationen der Branchenorganisationen und Abnehmer sind zu studieren und umzusetzen.

Insbesondere sind neue Mitarbeiter, Mitarbeiter mit neuen Aufgaben, sowie neue Erkenntnisse in der Verarbeitung zu schulen. Auf jeden Fall sind die Annahmekontrollpunkte vor jeder Ernte eingehend zu schulen insbesondere auch, welche Vorkehrungen bei Abweichungen der Vorgaben getroffen werden müssen. Im Weiteren ist das Personal für eine gute Hygiene und Ordnung sowie der Einhaltung der Bestimmungen aus der Arbeitssicherheit zu sensibilisieren. Alle besuchten Kurse, Informationsveranstaltungen sowie interne Ausbildungen sind zu dokumentieren.

Mitgeltende Unterlagen: FO Mitarbeiterschulung

5.14.2 Produzenten

Die Produzenten sollten über Änderungen am Markt, Anforderungen an das Produkt sowie über Vorgaben und Empfehlungen im Anbau schriftlich oder mündlich informiert werden. Die Vorgaben sind zu kontrollieren und durchzusetzen. Die Produzenten sind betreffend guter Hygiene und Ordnung in ihrem Betrieb sowie der Anlagen und Transportmittel zu sensibilisieren. Sämtliche Informationen sind abzulegen und während 5 Jahren aufzubewahren.

5.15 Arbeitssicherheit

5.15.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Die Sammelstelle muss bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz einer Branchen- oder Betriebsgruppenlösung nach EKAS angeschlossen sein.