

1. a Allgemeines

Die Interpretation des Standards GSP muss für alle beteiligten Parteien eindeutig und nachvollziehbar sein.

Alle Auditoren haben die Auditfeststellungen gemäss den in diesem Auditleitfaden festgelegten Regeln vorzunehmen.

Die Anerkennung hat gemäss diesem einheitlichen Standard zu erfolgen.

1. b Gültigkeit und Anwendung

Die in diesem Auditleitfaden festgelegten Regeln gelten für alle Sammelstellen gleichsam.

Aufgrund der Erfahrungen aus den Audits und neuen Erkenntnissen in der Branche kann dieser Auditleitfaden angepasst werden. Vorgesehen ist eine mindestens jährliche Aktualisierung.

Die Genehmigung des Auditleitfadens erfolgt durch fenaco GOF und IP-SUISSE in Zusammenarbeit mit ProCert.

Der Auditleitfaden übernimmt die Anforderungen des Standards GSP (grau unterlegt) mit einigen ergänzenden Angaben. Darunter folgen die entsprechenden Auditfragen (*fett kursiv gedruckt*) mit den Kommentaren und dem Interpretationsspielraum. Die Feststellungen zu den kleinen und grossen Auflagen (*kursiv gedruckt*) geben den Interpretationsspielraum für die Auditfeststellungen vor. Diese sind aber nicht als abschliessend zu betrachten.

2. Definitionen

Empfehlungen: Diese Hinweise haben für die Sammelstelle keinen zwingenden Charakter.

Kleine Auflage(n): Teilweise Nichterfüllung einer wichtigen Anforderung oder vollständige Nichterfüllung einer weniger relevanten Anforderung aus Sicht der Lebensmittelsicherheit, des hygienischen Umgangs mit dem Erntegut und/oder der Rückverfolgbarkeit.

Der Antrag zur Aufnahme in das Teilnehmerregister kann gestellt werden. Es erfolgt ein Rating gemäss Beurteilungsraster Kapitel 10. des Konzeptes. Die Aufarbeitung der kleinen Auflagen hat vor dem nächsten Audit gemäss Beurteilungsraster zu erfolgen.

Grosse Auflage(n): Vollständige Nichterfüllung einer wichtigen Anforderung aus Sicht der Lebensmittelsicherheit, des hygienischen Umgangs mit dem Erntegut und/oder der Rückverfolgbarkeit.

Der Antrag zur Aufnahme in das Teilnehmerregister kann gestellt werden, sofern nicht mehr als 3 grosse Auflagen festgestellt wurden. Es erfolgt ein Rating gemäss Beurteilungsraster Kapitel 10. des Konzeptes. Die Aufarbeitung der grossen Auflagen hat vor dem nächsten Audit gemäss Beurteilungsraster zu erfolgen. Bei mehr als 3 grossen Auflagen kann die Sammelstelle nicht in das Teilnehmerregister aufgenommen werden. Es muss ein Nachaudit gemäss Beurteilungsraster vorgenommen werden. Die Sammelstelle kann sich bei einer erneuten Nichtaufnahme (nach dem Nachaudit) in das Teilnehmerregister frühestens für die Ernte des Folgejahres erneut für eine reguläre Aufnahme anmelden.

Bei wiederholtem Nichterfüllen von Auflagen kann die Programmführung unter Wahrung der Verhältnismässigkeit weitergehende Massnahmen verfügen.

Gute Sammelstellenpraxis (GSP): Umschreibt die Anwendung der branchenüblichen Hygiene- und Herstellungsbedingungen zur Sicherstellung der zu erreichenden Qualitätsanforderungen.

Erntegut: alle Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen, welche zum Zweck der Futtermittel- und Lebensmittelherstellung angebaut werden.

Beherrschungs- und Vorbeugemassnahmen (control measures) gemäss Codex Alimentarius: Jede Tätigkeit oder Handlung, die dazu benutzt werden kann, einer Lebensmittelgefahr vorzubeugen oder diese zu eliminieren, oder diese auf ein akzeptierbares Niveau zu reduzieren.

Kontrollen setzen Massnahmen und vorgegebene Zielwerte voraus. Diese Voraussetzungen entsprechen der **GSP**.

Mit **Kontrollen** wird eine Überprüfung der Wirksamkeit der **Beherrschungs- und Vorbeugemassnahmen** sichergestellt.

Korrekturmassnahmen werden bei Abweichungen vom erwünschten Status ergriffen.

Verifikationsmassnahmen dienen der Überprüfung des GSP-Standards.

GSP- Geltungsbereich

Die Anwendung des GSP-Standard hat gesamtbetrieblich zu erfolgen. Auch Standorte, welche lediglich zur Lagerung verwendet werden, sind entsprechend dem Standard zu unterstellen.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Anwendung wird an den Lagerstandorten nur teilweise umgesetzt.

Grosse Auflage: Feststellung: Die Anwendung wird an den Lagerstandorten nicht umgesetzt.

3. GSP – Massnahmen / 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 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 Lebensmittelrückstände, 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

Werden den Produzenten die Anforderungen an die Getreideproduktion in geeigneter Form bekannt gegeben?

Die Umsetzung der GSP Stufe Produktion erfolgt über die schriftliche Abgabe der Anforderungen für die Getreideproduktion gemäss Kap. 3, sowie allfälliger weiterer Vorgaben.

Die Produzenten sind durch die Sammelstelle periodisch in geeigneter Form (z.B. mit einem Merkblatt) über die Anforderungen für die Getreideproduktion zu informieren. Die Anforderungen können auch in gekürzter Form (mit einem Link auf die vollständige Version) oder als Anschlag im Bereich der Getreideannahme bekannt gegeben werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Anforderungen werden nur mündlich oder lückenhaft in schriftlicher Form bekannt gegeben und/oder sind nicht angeschlagen.

Grosse Auflage: Feststellung: Den Produzenten werden gar keine Anforderungen bekannt gegeben.

Bestätigen die Produzenten schriftlich, dass sie die Anforderungen an die Getreideproduktion umsetzen und einhalten?

Es ist sicherzustellen, dass der Produzent die Umsetzung und das Einhalten der Anforderungen GSP Stufe Produktion mit der Unterschrift auf einem Dokument (z.B. Empfangs- und Bewertungsschein EBS, Vertrag) bestätigt.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Umsetzung und die Einhaltung der Anforderungen werden von einzelnen oder mehreren Produzenten nicht in schriftlicher Form bestätigt. (**mehr als 20 %**)

Grosse Auflage: Feststellung: Die Umsetzung und die Einhaltung der Anforderungen werden überhaupt nicht in schriftlicher Form bestätigt.

4. GSP – Massnahmen / 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. GSP - Massnahmen / Anforderungen an die Sammelstelle**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.

Mitgeltende Unterlagen: CL Betriebsspezifischer Reinigungsplan
FO Reinigungsrapport

Besteht ein betriebsspezifischer Reinigungsplan und sind die relevanten Objekte darauf aufgeführt?

Im „betriebsspezifischen Reinigungsplan“ werden alle Objekte aufgeführt, die systematisch gereinigt werden müssen und bei denen eine vorbeugende Schädlingsbekämpfung nötig ist.

Kleine Auflage: Feststellung: Es besteht kein betriebsspezifischer Reinigungsplan.

Besteht ein oder mehrere Reinigungsrapporte und ist/sind er/diese nachgeführt?

Alle ausgeführten Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmassnahmen an den Objekten, welche gemäss betriebsspezifischem Reinigungsplan rapportpflichtig sind, müssen in einem Formular „Reinigungsrapport“ erfasst werden. Dazu kann ein Formular für alle Objekte oder für jedes Objekt ein separates Formular verwendet werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Nachweise zur Reinigung sind nur lückenhaft vorhanden, bzw. nur teilweise nachgeführt.

Grosse Auflage: Feststellung: Es ist kein Reinigungsrapport vorhanden, es wird nichts aufgezeichnet.

Stehen im Siloboden alte, unnütze Gegenstände herum oder Waren, welche das Erntegut verunreinigen könnten?

Eine entsprechende Ordnung ermöglicht eine leichte Reinigung der Siloböden und sie ist auch aus Sicht der Arbeitssicherheit sinnvoll.

Kleine Auflage: Feststellung: Es hat verschiedentlich alte, unnütze Gegenstände oder Waren, ohne entsprechende Funktion für Arbeiten auf den Siloböden.

Hat es vorhandenen Vogel- und/oder Nagerkot in den Lagerräumen, auf den Siloböden?

Vogel- und/oder Nagerkot sind Anzeichen für ungenügende Vorbeugemassnahmen auf Stufe Gebäude und Reinigung. Wie bei der Annahmegasse sind Fäkalien in einem künftigen Lebensmittel möglichst auszuschliessen. Zudem besteht die Gefahr der Verschleppung in andere Räumlichkeiten.

Kleine Auflage: Feststellung: Es hat etwas vorhandenen Kot von Vögeln und/oder Nager (einzelne Stellen).

Grosse Auflage: Feststellung: Die Lagerräume sind von Vogel- und/oder Nagerkot verbreitet verunreinigt.

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.

Ist der Zustand der Umgebung, Gebäude, Installationen und Einrichtungen so, dass möglichst keine Verunreinigungen des Erntegutes stattfinden können?

Eine gepflegte Umgebung und ein baulich intakter Zustand der Gebäude helfen erheblich als Vorbeugemassnahme mit, den Druck von Schädlingen tief zu halten. Im Weiteren ist der äussere optische Eindruck die Visitenkarte der Sammelstelle.

Auch wenn diverse Siebe und weitere Arbeitsschritte mögliche Fremdkörper wie Glasteile, usw. mit grosser Wahrscheinlichkeit entfernen können, bedeutet das nicht, dass diesem Punkt keine weitere Beachtung geschenkt werden muss. Es gilt soweit möglich diese Gefahren vorzubeugen, indem diese frühzeitig in vorgelagerten Arbeitsschritten reduziert oder gar eliminiert werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Verunreinigungen werden festgestellt oder können mit grosser Wahrscheinlichkeit eintreten.

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.

Ist die Annahmegosse bei Nicht-Betrieb zugedeckt oder der freie Zutritt durch bauliche Massnahmen verhindert?

Die Annahmegosse stellt eine bedeutende Eintrittspforte für Schädlinge jeglicher Art und Umgebungswasser dar. Ausserhalb der Benützung der Annahmegosse sind deshalb alle Vorbeugemassnahmen zu treffen, um diese Eintrittspforte wirksam zu verschliessen und wenn möglich abzuschliessen.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Annahmegosse ist mit ungeeignetem Material abgedeckt. (z.B. lose Bretter, alte Plastikfolie, etc), resp. der freie Zutritt von Schädlingen und Wasser ist jederzeit möglich.

Grosse Auflage: Feststellung: Es ist keine Abdeckung vorhanden und die Gosse ist jederzeit frei zugänglich.

Wird der Aufenthalt von Vögeln direkt über der Annahmegosse baulich oder mit technischen Hilfsmitteln wirksam verhindert?

Der Aufenthalt von Vögeln direkt über der Annahmegosse ist so zu erschweren, dass eine unnötige Kontamination des Ernteguts mit Vogelkot verhindert wird.

Kleine Auflage: Feststellung: Es sind keine Mittel zur Verhinderung (z.B. Netze oder bauliche Massnahmen) vorhanden.

Ist die Umgebung der Annahmegosse sauber und hat es keine Waren oder Gegenstände, die das Erntegut verunreinigen könnten?

Kleine Auflage: Feststellung: Die Umgebung ist nicht gereinigt und/oder es hat Waren oder Gegenstände, die das Erntegut verunreinigen könnten.

Grosse Auflage: Feststellung: Abfliessendes Regenwasser fliesst ungehindert in die Annahmegosse.

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.

Sammelstellenfremde Nutzung von Siloräumlichkeiten

In der unmittelbaren Umgebung der technischen Einrichtungen innerhalb der Siloräumlichkeiten (Zellenböden, Maschinenräume, Annahmegasse) dürfen keine andere als zum Betrieb der Anlage notwendigen Gegenstände gelagert werden (geringeres Risiko von Schädlingsbefall). Werden andere als zum Betrieb der Anlage notwendigen Gegenstände gelagert, so kann die Sammelstelle nicht in das Rating Top eingeteilt werden.

Sind die Lagereinrichtungen (Silo, Offenlager, BigBag, Paloxen, usw.) der Jahreszeit entsprechend sauber und ist kein „alter Dreck“ vorhanden?

Wenn zum Zeitpunkt des Audits die jährliche Reinigung der Silos und Offenlager noch nicht durchgeführt worden ist, führt das zu keiner Auflage. Der vorgesehene Zeitpunkt muss jedoch im Reinigungsplan ersichtlich sein. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass kein „alter Dreck“ (Krusten) vorhanden ist.

Die Gefahr von Kreuzkontamination, Schädlings- und Schimmelbefall besteht bei den Paloxen vor allem in den Ritzen, bei den BigBag vor allem in den Eckenden. Diesen Stellen ist bei der Reinigung besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Mit Futtermittelkomponenten sind nicht Rohprodukte gemeint, sondern verarbeitete Produkte, Nachprodukte oder Derivate.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Silozellen und Offenlager sind teilweise noch von früheren Ernten verschmutzt.

Kleine Auflage: Feststellung: BigBags und Paloxen sind teilweise noch von früheren Einsätzen verschmutzt.

Kleine Auflage: Feststellung: BigBags und Paloxen werden abwechslungsweise für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen und für Futtermittelkomponenten eingesetzt.

Grosse Auflage: Feststellung: Die Lagereinrichtungen sind sehr stark und auch von früheren Ernten verschmutzt.

Kleine Auflage: Feststellung: Verpackungsmaterialien wie beispielsweise BigBags für Rohprodukte zur Lebensmittelherstellung verfügen über keine Konformitätserklärung

Sind die Leerräume zwischen Lagergut und Silodecke der Jahreszeit entsprechend sauber?

Diesem schwierig zugänglichen Bereich ist eine spezielle Bedeutung zuzumessen, denn das Erntegut ist hier auf eine lange Zeitspanne einer möglichen Kontamination ausgesetzt und so bald sich eine Verschmutzung bildet, wird diese rasch „wachsen“.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Leerräume sind noch von früheren Ernten verschmutzt.

Grosse Auflage: Feststellung: Die Leerräume sind sehr stark und auch von früheren Ernten verschmutzt.

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 oder anderer Förderbänder müssen mindestens zweimal im Jahr (vor und nach der Ernte) geleert und gereinigt werden.

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.

Vollständigkeit der technischen Einrichtungen

Eine Sammelstelle sollte technisch voll ausgerüstet sein. Fehlen in einer Sammelstelle eines oder mehrere der folgenden wichtigen Geräte: Reiniger, Trockner, Kühlgerät (vorhanden und an mindestens einen Teil der Zellen anschliessbar), automatische Temperaturmessanlage in den Lagerzellen, automatischer Probenehmer, HL-Messgerät, H₂O-Messgerät, bei Mahlweizen Fallzahl-Messgerät, so kann die Sammelstelle nicht in das Rating Top eingeteilt werden.

Wird eine gründliche Reinigung der Maschinen und Einrichtungen einmal pro Jahr durchgeführt?

Die Maschinen und Einrichtungen sind der Jahreszeit entsprechend sauber. Im Reinigungsplan ist die Planung dieser Arbeiten vorzusehen.

Kleine Auflage: Feststellung: Maschinen und Einrichtungen weisen einen vernachlässigten hygienischen Zustand auf.

Werden die Elevatorfüsse und Redlerenden mindestens zweimal jährlich geleert und gereinigt?

Die Elevatorfüsse und Redlerenden sind vor Beginn der Annahme des Ernteguts und nach Abschluss der Annahme des Ernteguts gründlich zu leeren und zu reinigen. Im Reinigungsplan ist die Planung dieser Arbeiten vorzusehen.

Bei schwer zugänglichen Redlerenden, die nur trockene Ware transportieren, kann toleriert werden, dass diese nur einmal jährlich, anlässlich der ordentlichen Jahresrevision/-wartung (oder zu einem im Reinigungsplan definierten Zeitpunkt) geleert und gereinigt werden (Interpretation der korrekten Umsetzung liegt im Ermessensspielraum des Auditors). Anmerkung: Redlerenden sind hervorragende Brutstätten für Schädlinge.

Kleine Auflage: Feststellung: Elevatorfüsse und/oder Redlerenden werden nicht vor und nach der Ernte oder zu anderen Zeitpunkten geleert und gereinigt.

Wurden die Anlageteile nach dem Umschlag von Futtermittelkomponenten (z.B. Maiskleber, etc.) nachweislich (dokumentiert) gründlich gereinigt (z.B. mittels Putzcharge)?

Kleine Auflage: Feststellung: Diese Anlageteile wurden nicht entsprechend gereinigt.

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.

Sind die Maschinenräume der Jahreszeit entsprechend sauber, d.h. kein „alter Dreck“ vorhanden?

Wenn zum Zeitpunkt des Audits die jährliche Reinigung Maschinenräume noch nicht durchgeführt worden ist, führt das zu keiner Auflage. Der vorgesehene Zeitpunkt ist jedoch im Reinigungsplan vorzusehen. Je nach Situierung der Maschinenräume sind diese häufiger als einmal pro Jahr zu reinigen. Saubere Maschinenräume sind auch eine zusätzliche Sicherheit für einen störungsfreien Einsatz.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Maschinenräume sind teilweise noch von früheren Ernten verschmutzt.

Grosse Auflage: Feststellung: Die Maschinenräume sind stark und auch von früheren Ernten verschmutzt.

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

Werden Labor / Waschräume / WC regelmässig gereinigt?

Nur mit sauberen, regelmässig gereinigten (während der Ernte mehrmals wöchentlich sinnvoll) und zweckmässig eingerichteten sanitären Anlagen kann eine minimale und notwendige Personalhygiene sichergestellt werden, um einen hygienischen Umgang mit dem Erntegut sicherzustellen.

Kleine Auflage: Feststellung: Labor / Waschräume / WC sind schmutzig und/oder werden zu wenig häufig gereinigt.

Gibt es im Arbeitsbereich die Möglichkeit einer Toilettenbenützung und eine Handwaschgelegenheit mit Seife und einer geeigneten und sauberen Handtrocknung?

Als ideale Handtrocknung ist ein Einweg-System zu bevorzugen

Kleine Auflage: Feststellung: Es fehlt eine geeignete Handwaschmöglichkeit und/oder Toilette.

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 Betriebsspezifischer Wartungsplan

Wird eine zweckmässige Wartung betrieben?

Es sollten folgende Parameter für den betriebsspezifischen Wartungsplan vorhanden sein: Anlagenteil, Wartungstätigkeit, Intervall, Verantwortlichkeiten. Es muss ersichtlich sein, dass die Anlagenteile (auch wenig und nicht mehr benutzte Anlagenteile, Gummideckel bei Fallrohren, Totschläger, etc.) regelmässig gewartet werden. Auch die weitere Infrastruktur ist regelmässig zu warten (Gebäude, Wände, Decken über offenen Anlageteilen). Es müssen Nachweise geführt werden. Beim Audit muss zumindest der Nachweis über die Wartung vorliegen.

Kleine Auflage: Feststellung: *Es sind keine betriebsspezifischen Wartungspläne vorhanden und/oder es wird kein Nachweis über die durchgeführten Wartungsmassnahmen geführt.*

Gibt es Anlageteile, die das Erntegut mit Fetten und Ölen kontaminieren könnten und werden dort lebensmitteltaugliche Fette und Öle verwendet?

Lebensmitteltaugliche Öle sind heute Standard in der Lebensmittelbranche. Es gilt zu analysieren, ob es Anlageteile gibt, welche mit Fetten und Ölen in Berührung kommen. Für diese sind dann lebensmitteltaugliche Fette und Öle einzusetzen. Trotzdem ist weiterhin mit geeigneten Massnahmen zu verhindern, dass eine unnötige Kontamination des Erntegutes mit lebensmitteltauglichen Fetten und Ölen stattfindet.

Kleine Auflage: Feststellung: *Es gibt solche Stellen und es werden nicht lebensmitteltaugliche Fette und Öle verwendet.*

Liegen Ersatz- oder Maschinenteile umher, so dass die Gefahr einer Kontamination mit dem Erntegut besteht?

Kleine Auflage: Feststellung: *Eine Kontamination durch Ersatz- oder Maschinenteile mit dem Erntegut ist möglich.*

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)

Eine Sammelstelle, die auf eine andere Art die Chronologie der Wareneingänge dokumentieren kann, muss nicht zwingend noch zusätzlich eine Agenda führen. Um eine Verwechslung von Wareneingängen verschiedener Produktionsmethoden möglichst zu verhindern, sollte jedoch der Wareneingang sinnvoll geplant werden.

Besteht eine Agenda und ist diese abgelegt?

In der Agenda müssen mindestens Termin, Produzent, Sorte, Produktionsmethode und ungefähre Menge aufgeführt sein.

Bei der Annahme hat der Produzent auf dem Annahmepapier folgende Angaben unterschriftlich zu bestätigen

- Produktionsmethode
- Sorte / Sortengemisch (ESL = empfohlene Sortenliste)
- Z - Saatgut ja / nein (z = zertifiziert)
- Vertragsproduktion: die Einhaltung der Vertragsbedingungen
- Kenntnissnahme der Anforderungen an die Getreideproduktion (Kap.3)

Die Sammelstelle stellt sicher, dass die nötigen Dokumente vollständig vorhanden und abgelegt sind.

Kleine Auflage: Feststellung: *Es besteht keine Agenda, bzw. diese ist nicht abgelegt.*

5.3.2 Annahmekontrolle

Der Annahmekontrolle ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Nur wer die Ware 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, swiss granum Situationsbericht) 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

Wird die Annahmekontrolle wirksam umgesetzt und ist die Checkliste bekannt und für Produzenten sichtbar angeschlagen?

Für die bei der Annahme durchzuführenden Arbeiten ist gemäss Checkliste (Annahme-Kontrollpunkte) vorzugehen. Diese Checkliste muss auch für die Produzenten sichtbar angeschlagen werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Checkliste Annahmekontrolle ist weder bekannt noch wird sie wirksam umgesetzt, bzw. für die Produzenten sichtbar angeschlagen.

Grosse Auflage: Feststellung: Es findet keine systematische Annahmekontrolle der Ware statt.

Werden allfällige Abweichungen und Beanstandungen notiert und Massnahmen nachvollziehbar getroffen?

Alle nicht konformen resp. zweifelhaften Anlieferungen sind auf dem Annahmepapier oder auf dem FO Reklamationen und Fehler zu dokumentieren und vom Produzenten visieren zu lassen. Solche Posten sind gesondert zu lagern und zu bearbeiten und deren Lenkung ist weiter zu dokumentieren. Auch Rückweisungen von Erntegut sind zu dokumentieren.

Kleine Auflage: Feststellung: Es werden keine Abweichungen und Beanstandungen notiert und es wurden keine Massnahmen getroffen.

Werden die verlangten Angaben auf den Annahmepapieren dokumentiert?

Das Annahmepapier (z.B. Empfangs- und Bewertungsschein EBS) ist eine zentrale Aufzeichnung, deshalb ist diese grösste Beachtung zu schenken und darauf zu achten, dass es immer vollständig ausgefüllt wird.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Angaben sind unvollständig.

Grosse Auflage: Feststellung: Es gibt grundsätzlich keine Annahmepapiere (EBS oder ähnliches).

Werden die Annahmepapiere (z.B. Empfangs- und Bewertungsscheine EBS) von den Produzenten unterschrieben?

Die Unterzeichnung durch den Produzenten (oder seines „Delegierten“) nimmt gerade bei Abweichungen und Beanstandungen eine zentrale Rolle ein.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Annahmepapiere werden nur zum Teil unterschrieben. (mind. 80 %)

Grosse Auflage: Feststellung: Die Annahmepapiere werden grundsätzlich nicht unterschrieben.

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 nachher als unterste beteiligte Klasse resp. Label deklariert werden.

Wird eine Trocknung von erntefeuchter Ware vorgenommen?

Es obliegt dem Fachpersonal der Sammelstelle zu entscheiden, ob und bis zu welcher Feuchtigkeit Erntegut ohne Trocknung eingelagert wird. Dies hängt von den nachfolgenden Massnahmen (Kühlung, Umläufe), aber auch vom Mengenverhältnis zu sehr trockenen Posten in der gleichen Zelle ab. Erntegut mit über 1 % Feuchtigkeit über dem Höchstwert von swiss granum muss zwingend getrocknet werden.

Nach der Trocknung ist die Ware für die länger dauernde Lagerung zu kühlen, oder bei Fehlen einer Kühlanlage umlaufen/aspirieren zu lassen (siehe Vorgabe der Branchenorganisation „swiss granum“). (Siehe auch Kap. 5.4.1 Kühlung).

Kleine Auflage: Feststellung: Einzelne Posten werden trotz vorhandenem Trockner weder getrocknet noch sofort gekühlt.

Grosse Auflage: Feststellung: Obwohl keine Trocknung möglich ist, wird Ware mit einem Feuchtigkeitsgehalt über den Richtlinien swiss granum + 1% gelagert und den Kunden abgeliefert.

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.

Wird eine Reinigung von erntefrischer Ware vorgenommen?

Für die Reinigung sind die richtigen Siebe im Separator einzusetzen. Die Siebgrössen müssen so gewählt werden, dass möglichst alle grossen respektive kleinen Bestandteile ausgesiebt werden. Bei ungereinigter, oder schlecht gereinigter Ware besteht zudem ein erhöhtes Schädlingsrisiko.

Grosse Auflage: Feststellung: Mähdruschware wird ungereinigt an Kunden abgeliefert.

5.4 Lagerung

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

Es dürfen keine Zellen und Lager, die für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen bestimmt sind, ohne vorherige fachmännische Reinigung für andere Futtermittelkomponenten wie Maiskleber, Raps- und Sojaschrot, Gras- und Maiswürfel, Zuckerrübenschnitzel, etc. benutzt werden. Lager, in welchen verbotene und die Lebensmittelsicherheit beeinflussende Stoffe, wie Schlachtabfälle, Tiermehl, Knochenmehl, radioaktive 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 Lebensmittelmüllrückstände, 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.

Wenn in den gleichen Räumen vor dem Erntegut Futtermittelkomponenten wie Maiskleber, Raps- und Sojaschrot, etc. eingelagert war, wurde dann vor der Einlagerung des Erntegutes nachweislich (dokumentiert) eine gründliche Reinigung vorgenommen?

Kleine Auflage: Feststellung: Nein, es wurde vor der Einlagerung des Erntegutes keine entsprechende Reinigung durchgeführt und/oder nicht dokumentiert.

Wenn in den gleichen Räumen vor dem Erntegut verbotene oder die Lebensmittelsicherheit beeinflussende Ware gelagert war, wurde dann vor der Einlagerung des Erntegutes nachweislich (dokumentiert) eine gründliche Nassreinigung vorgenommen?

Grosse Auflage: Feststellung: Nein, es wurde vor der Einlagerung des Erntegutes keine gründliche Nassreinigung durchgeführt und/oder nicht dokumentiert.

Werden Kondenswasserbildung in Silozellen und Offenlagern und Verunreinigungen für die Lagerung vermieden?

Gerade in Übergangszeiten ist der Kondenswasserbildung eine entsprechende Beachtung zu schenken. Wenn vor der Ernte eine vorbeugende Schädlingsbekämpfung mit Produkten in Sprayform gemacht wird, ist darauf zu achten, dass keine Sicherungsringe, Dosendeckel oder leere Dosen in die Zelle gelangen.

Es wird empfohlen, die Zellendeckel nach der Einlagerung des Erntegutes für ca. 3 Monate offen zu lassen, damit die Atmungsfeuchtigkeit entweichen kann. Wenn das Erntegut abgekühlt und stabil ist, können zwecks Verhinderung von Verunreinigungen die Zellendeckel geschlossen werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Kondenswasserbildung und/oder Verunreinigungen im Erntegut sind erkennbar.

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

Wird die Temperatur überwacht und werden die Werte dokumentiert (Sinnesprüfung bei Fehlen von Messeinrichtungen)?

Die Lagerware muss laufend sensorisch und betreffend Temperatur überwacht werden. Die Kontrollen und der Temperaturverlauf müssen dokumentiert werden. Zellen, in welchen die Temperatur ansteigt, müssen speziell überwacht und umlaufen gelassen werden. Temperaturen über 20 – 25 °C stellen eine erhöhte Gefahr dar. Die meisten Lagerpilze und Schädlinge entwickeln sich ab diesen Temperaturen am besten. Im Spätherbst sollten keine Temperaturen über 20 °C mehr festgestellt werden, ansonsten sind Umläufe zu machen und wenn möglich zu kühlen.

Die Temperatur wird durch eine Temperaturmessanlage dauernd kontrolliert und dokumentiert. Bei Fehlen einer automatischen Einrichtung sind die Zellen wöchentlich (während der warmen Jahreszeit mehrmals wöchentlich) durch eine Sinnesprüfung zu kontrollieren. Kontrolle und Befund sind zu dokumentieren.

Wenn nicht alle Zellen über eine Temperaturmessanlage verfügen, so ist das zu tolerieren, aber dann sollten die sensiblen/kritischen Produkte (z.B. Brotgetreide, Sonnenblumen, Mais) in denjenigen Zellen gelagert werden, welche mittels Temperaturmessanlage überwacht werden können.

Im Sinne einer 80 %-Lösung wird toleriert, wenn pro Sonde einzelne Messpunkte nicht funktionieren.

Bei der Bewertung der Messungen sind vor allem Temperaturerhöhungen zu beachten, weniger die absolute Temperatur. Je nach Situation kann ein Umlauf oder eventuell eine Kühlung angeordnet werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Temperaturüberwachung (auch Sinnesprüfung) wird nicht dokumentiert.

Grosse Auflage: Feststellung: Es findet gar keine Temperaturüberwachung statt, resp. auch keine regelmässige Sinnesprüfung bei Fehlen von Messeinrichtungen.

Grosse Auflage: Feststellung: Feststellungen werden zwar dokumentiert, aber die nötigen Massnahmen werden nicht nachvollziehbar umgesetzt und durchgeführt.

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).

5.4.3 Kühlung

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

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.

Mitgeltende Unterlagen: FO Zellenjournal oder EDV – Software

Werden Aufzeichnungen über die Gesunderhaltung und der Sinnesprüfung nachvollziehbar und vollständig geführt?

Für sämtliche Zellen ist eine Zellenkontrolle zu führen (EDV oder manuell auf FO Zellenjournal). Dabei genügt es nicht, nur eine Silotafel zu führen. Zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit muss eine dauerhafte und nachvollziehbare Dokumentation erfolgen.

Über alle Massnahmen zur Gesunderhaltung von Getreide müssen Aufzeichnungen gemacht werden, welche die Art der Behandlung, (umlaufen, kühlen, begasen etc.) und die festgestellten Qualitätsmerkmale bei Sinnesprüfungen enthalten

Kleine Auflage: Feststellung: Die Aufzeichnungen sind nicht nachvollziehbar und lückenhaft.

Grosse Auflage: Feststellung: Es werden keine Aufzeichnungen geführt. (Papier oder EDV)

Sind die Aufzeichnungen nachvollziehbar und vollständig?

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 zugelassen 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

Werden bei der stichprobenhaften Kontrolle der Zelleninhalte und der Ränder der Silodeckel lebende Insekten/Maden festgestellt?

Ein leichter Besatz von Insekten und Maden kann nicht vollständig ausgeschlossen werden, da diese über die Produktion in die Sammelstelle gelangen und wegen der fehlenden thermischen Behandlung (ausser beim Trocknen) nicht systematisch bekämpft werden können. Trotzdem sind solche Zustände nicht zu tolerieren, im speziellen dann nicht, wenn die Sammelstelle keine Massnahmen dagegen unternimmt. Da bei tiefen Temperaturen der Besatz von lebenden Insekten und Maden nur schwer feststellbar ist, kann der/die Auditor/in zu Beginn der Kontrolle Ablagerungen oder Rückstände in Redlerenden, Elevatorfüssen oder an Rändern der Zellendeckel entnehmen und diese während der Kontrolle erwärmen.

Kleine Auflage: Feststellung: Bei der Kontrolle werden lebende Insekten/Maden festgestellt.

Werden die durchgeführten Schädlingsbehandlungen dokumentiert?

Bei Schädlingsbefall sind unverzüglich geeignete Bekämpfungsmassnahmen einzuleiten. Sämtliche Schädlingsbekämpfungsmassnahmen an Produkten (Zellenbegasung etc.) sind zu dokumentieren (eingesetztes Mittel/Methode, Einsatzdatum, Zellensperrung, Datum Ablauf Wartefrist, Visum). Zum Vernebeln dürfen nur zugelassene Mittel eingesetzt werden. Begasungen dürfen nur durch Personen, welche über die entsprechende Fachbewilligung verfügen, durchgeführt werden (andernfalls ist eine Schädlingsbekämpfungsfirma beizuziehen). Fallen und Köder sind bei Verschmutzung zu wechseln, respektive zu ersetzen.

Ein wirksames Schädlingsmonitoring beinhaltet einen genauen Beschrieb sowie einen Plan, was wie, wo überwacht und gemacht wird. Insbesondere muss beschrieben sein, wie die Nager, Vögel, Korn- und Plattkäfer sowie Motten überwacht werden und ab wann (Befall) eine Behandlung durchgeführt werden muss. Hat seit dem letzten Audit keine chemische Schädlingsbekämpfung stattgefunden, so ist das im Auditbericht durch die Sammelstelle mittels Unterschrift zu bestätigen.

Kleine Auflage: Feststellung: Die durchgeführten Massnahmen sind nicht dokumentiert.

Wird der Zugang von Vögeln und Nagern möglichst verhindert?

Der Zugang in die Sammelstelle muss mit baulichen Massnahmen erschwert werden, so dass Schädlinge nicht über permanent offene Türen, Risse in der Gebäudehülle, usw. Zugang finden.

Kleine Auflage: Feststellung: An verschiedenen Stellen ist der Zugang für Vögel/Nager einfach möglich.

Wird die Schädlingsbekämpfung gemäss den Anwendungsvorschriften und nur mit zugelassenen Mitteln durchgeführt? (Einhaltung Chemikaliengesetzgebung)

Grosse Auflage: Feststellung: Anwendungsvorschriften werden nicht beachtet und/oder das verwendete Mittel ist nicht zugelassen.

Wird der Umgang mit Köder fachmännisch umgesetzt?

Kleine Auflage: Feststellung: Die Ausbringung von Ködermaterial erfolgt nicht fachmännisch.

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)

Wird für den Bahnverlad ein Verladerapport ausgefüllt?

Als Vorbereitung für den Verlad werden Gewicht und Qualitätsdaten erhoben und im Verladerapport erfasst. Pro 15 – 20 t (Bahnwagen à 28 t = 2 Muster, Bahnwagen à 60 t = mind. 3 Muster, LKW = 1 Muster) sind vor allem die Feuchtigkeit und das Hektolitergewicht zu messen, wobei die einzelnen Messwerte festgehalten werden müssen.

Die Ergebnisse der Einzelmessungen werden in das FO Verladerapport eingetragen und der errechnete Durchschnitt sowie die weiteren Daten werden auf den Übernahmeschein übertragen. Der Verladerapport bleibt als Nachweisdokument bei der Sammelstelle. Anstelle des Verladerapportes kann auch eine andere Art der Dokumentation toleriert werden, sofern das Vorgehen bei den Messungen richtig ist.

Die Feuchtigkeit, das Hektolitergewicht und die Fallzahl sind mittels technischer Einrichtungen zu ermitteln. Im Zweifelsfall oder bei Beanstandungen gilt für das HL-Gewicht die ¼ - Liter-Waage und für H₂O der Trockenschrank. Die Besatzanteile (Schwarzbesatz, Kornbesatz und Bruch) sind gemäss den Vorgaben der swiss granum zu bestimmen und zu dokumentieren (Verladerapport und Übernahmeschein).

Von jedem Verlad wird entsprechend der Disposition ein Übernahmeschein (gemäss Vorgaben fenaco/IP-SUISSE) erstellt. Dieser ist noch am gleichen Tag der fenaco/IP-SUISSE und dem physischen Empfänger der Ware zu faxen.

Es wird dringend empfohlen, die Nummern der Mustertüten (der Ausgangsmuster) auf dem Übernahmeschein zu notieren.

Kleine Auflage: Feststellung: Bei Bahnverlad wird kein Verladerapport ausgefüllt.

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 nötigenfalls nachzureinigen. Bei allzu starker Verschmutzung ist das Transportmittel zurückzuweisen.

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

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

Wird die Transportmittelkontrolle nach den Vorgaben durchgeführt? (Vorgehen beschreiben lassen!)

Für alle Transporte im Auftrag der fenaco/IP-SUISSE gilt die AA Transportbedingungen für Losetransporte.

Ist die Sammelstelle selbst für den Losetransport verantwortlich (Transport zum Empfänger, Strassentransport bis Bahnverlad etc.) so muss der Chauffeur eine Hygienebestätigung ausfüllen und diese dem Warenempfänger vollständig ausgefüllt und unaufgefordert aushändigen.

Verschmutzte Bahnwagen sind mit dem Auftrag zur Reinigung an die Bahnunternehmung zurückzuweisen, sollten sie nicht mit einfachem Aufwand vor Ort selber gereinigt werden können.

Bei Strassentransportfahrzeugen hat der Chauffeur das Fahrzeug vor dem Verlad in Ordnung zu stellen / zu reinigen. In allen Fällen ist der Auftraggeber des Transportes unverzüglich zu informieren.

Kleine Auflage: Feststellung: Verschmutzte Transportmittel werden nicht zurückgewiesen (falls keine Reinigung vor Ort möglich) bzw. der Chauffeur stellt das Fahrzeug vor dem Verlad nicht in Ordnung.

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.

Sind die Laborgeräte sauber und technisch in Ordnung?

Kleine Auflage: Feststellung: Die Geräte sind verschmutzt oder technisch nicht in Ordnung.

Werden die Laborgeräte regelmässig kontrolliert und durch den Hersteller/Importeur geprüft?

Kleine Auflage: Feststellung: Die Geräte wurden weder kontrolliert noch geprüft.

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.

Sind die Waagen geeicht, bzw. werden sie verifiziert?

Die Erfassung des Gewichtes erfolgt auf einer geeichten Wäge - Einrichtung (Durchlaufwaage, Brückenwaage mit Tarierung oder bahnamtlich). Kommt es zu Gewichtsbeanstandungen bei nicht eichfähigen Waagen, so gilt das Gewicht des Empfängers.

Kleine Auflage: Feststellung: Nicht eichfähige Waagen wurden nicht verifiziert, resp. eichfähige Waagen sind nicht angemeldet.

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.

Im Sinne einer 80 % Lösung kann toleriert werden, wenn vereinzelte Rückstellmuster (z.B. von Produkten mit sehr kleiner Menge oder von Produkten, die nicht in den Verkauf gelangen, sondern im eigenen Betrieb verarbeitet werden) nicht in nur einmal verschliessbaren Behältnissen (z.B. Safetypack-Beutel) gelagert werden.

Erfolgt die Bemusterung gemäss der AA Probenahme?

Diese erfolgt gemäss Arbeitsanweisung (AA Probenahme). Die Rückstellmuster müssen identifizierbar sein.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Bemusterung erfolgt nicht so, dass das Rückstellmuster einem Durchschnitt der Partie entspricht.

Werden nur einmal verschliessbare Behältnisse (z.B. Safetypack-Beutel) verwendet? (Eingang und Ausgang)

Im Falle von Beanstandungen von Kundenseite oder gar im Fall von Rückrufaktionen ist es zentral, dass keine Zweifel über die Echtheit der Rückstellmuster bestehen. Aus diesem Grund machen nur einmal verschliessbare Behältnisse (z.B. Safetypack-Beutel) Sinn.

Kleine Auflage: Feststellung: Es werden für die Eingangsmuster und/oder für die Ausgangsmuster keine nur einmal verschliessbaren Behältnisse verwendet.-

5.9.2 Eingangs-Rückstellmuster

Für die Rückstellung ist von allen Wareneingängen (Brotgetreide, Futtergetreide und Oelsaaten) ein repräsentatives Rückstellmuster von 500 g, bzw. $\frac{1}{2}$ l zu entnehmen. Dieses ist entweder durch einen automatischen Probenehmer vor dem Ablad (Hydropneumatische Stechsonde) oder nach der Vorreinigung zu ziehen.

Mitgeltende Unterlagen: AA Probenahme

Sind die Rückstellmuster vorhanden (Eingang und Ausgang) und identifizierbar beschriftet?

Eingang: Identifizierbar beschriftet bedeutet, dass der Produzent und die Anlieferung eindeutig auf das Annahmepapier zurückzuführen sind.

Ausgang: Identifizierbar beschriftet bedeutet, dass klar ersichtlich ist, welche Ware dieses Rückstellmuster umfasst, d.h. die Muster müssen folgende Angaben enthalten: Disposition - Nr., Wagennummer oder LKW-Kennzeichen, Zellennummer, Art/Klasse, Verladegewicht, Empfänger, Datum des Verlades.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Eingangsmuster sind nicht vorhanden oder nicht so beschriftet, dass sie identifizierbar sind.

Grosse Auflage: Feststellung: Die Ausgangsmuster sind nicht vorhanden oder nicht so beschriftet, dass sie identifizierbar sind, bzw. es sind gar keine Muster vorhanden oder beide nicht identifizierbar beschriftet.

5.9.3 Ausgangs-Bemusterung

Beim Verlad ist das Erntegut nochmals genau anhand des repräsentativen Durchschnittsmusters zu überprüfen (automatischer Probenehmer beim Verlad). Von jedem Verlad/Disposition ist pro Transportmitteleinheit (je LKW/Wagon) ein repräsentatives Rückstellmuster von 500 g, bzw. $\frac{1}{2}$ l zu entnehmen und aufzubewahren.

Ist die Ware für den Verlad über einen automatischen Probenehmer bemustert worden?

Kleine Auflage: Feststellung: Es ist kein automatischer Probenehmer vorhanden.

5.9.4 Aufbewahrung der Muster

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).

Werden die Rückstellmuster korrekt und über die entsprechende Zeit gelagert?

Im Falle von Beanstandungen von Kundenseite oder gar im Fall von Rückrufaktionen ist es notwendig, dass die Rückstellmuster nicht zu früh entsorgt werden.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Rückstellmuster werden nicht korrekt über die entsprechende Zeit aufbewahrt

5.10 Abgangentsorgung

Der Reinigungsabgang darf nicht wiederum in das Entegut/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

Ist dokumentiert, wie der Reinigungsabgang entsorgt wurde?

Geht der Reinigungsabgang zurück an die Produzenten, wird dies auf dem Auditbericht bestätigt. Zur Vermeidung jeglicher Haftpflichtprobleme bei unsachgemässer Verwendung (Abgabe zu Futtermittelzwecken ist verboten) wird empfohlen, auf den Lieferpapieren an die Abnehmer von Reinigungsabfällen resp. Schwarzbesatz folgenden Hinweis anzubringen: „*Es handelt sich hierbei um Abfälle, welche nicht den im Futtermittelbuch aufgeführten Anforderungen entsprechen*“. Es muss schriftlich belegt werden können, wohin der Reinigungsabgang entsorgt wird. Die Rückgabe der Reinigungsabgänge an einen Produzenten, der diese in seiner eigenen Biogasanlage entsorgt, ist konform.

Kleine Auflage: Feststellung: Die Entsorgung des Reinigungsabgangs ist nicht dokumentiert.

Grosse Auflage: Feststellung: Der Reinigungsabgang wird wieder der gereinigten Ware beigemischt.

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

Ist die Rückverfolgbarkeit aufgrund von Aufzeichnungen sichergestellt?

Folgende Aufzeichnungen sind dafür unabdingbar:

- eindeutige Identifizierung des Produzenten
- saubere Erfassung der Anlieferung (Agenda, Annahmeschein und Deklaration Produzent, Beschriftung der Produzentenmuster, Festhalten der Zellennummer)
- saubere Erfassung des innerbetrieblichen Warenflusses (Zellenjournal)
- saubere Erfassung des Warenausgangs (Verladerapport, Übernahmescheine, Beschriftung der Rückstellmuster, Festhalten der Zellennummer)

Kleine Auflage: Feststellung: Die Rückverfolgbarkeit ist nicht ganz vollständig möglich (Einzelfall)

Grosse Auflage: Feststellung: Die Rückverfolgbarkeit von einer ausgelieferten Charge zurück zu den darin enthaltenen Produzenten und umgekehrt ist nicht möglich, da die Warenfluss-Aufzeichnungen lückenhaft sind. (systematisch)

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

Hat die Sammelstelle ein auf ihren Betrieb abgestimmtes Rückrufkonzept dokumentiert?

Kleine Auflage: Feststellung: Es besteht kein Rückrufkonzept oder dieses ist nicht auf den Betrieb abgestimmt.

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, Audit's).

Verfügen das Personal und Drittpersonen über saubere Kleidung und sauberes Schuhwerk und wird das Rauchverbot eingehalten?

Es ist darauf zu achten, dass das Personal und Drittpersonen nicht in verschmutzten Arbeitskleidern und mit dreckigem Schuhwerk arbeiten. Bei Möglichkeit wird dem Personal saubere Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt und eine Garderobe eingerichtet. In einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb ist Rauchen in Produktionsräumen nicht zulässig.

Kleine Auflage: Feststellung: Die persönliche Hygiene und/oder das Rauchverbot wird nicht zweckmässig umgesetzt.

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

Werden die Mitarbeiter für ihre Arbeit in der Sammelstelle geschult und ist die Schulung dokumentiert?

Als Schulung gelten z.B. auch Informationen vor der Ernte über Neuerungen.

Kleine Auflage: Feststellung: Es gibt keine Schulung und/oder keine Dokumentation.

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.

Mindestens jährlich muss ein Sicherheitsrundgang durchgeführt und schriftlich festgehalten werden. Im Bereich LKW- und Bahnverlad ist die eine Absturzsicherung nach VUV und UVG zu gewährleisten. Bahnwagen dürfen nur nach den geltenden Vorschriften (Suva, UVG und VUV) verschoben werden. Die Einhaltung der obenstehenden Punkte obliegt den verantwortlichen Organen der Sammelstelle.

Ist die Sammelstelle bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz einer Branchen-oder Betriebsgruppenlösung nach EKAS angeschlossen, welche die Einhaltung der Punkte überprüft?

Kleine Auflage: Feststellung: Die Sammelstelle ist nicht nachweislich einer Branchen-oder Betriebsgruppenlösung nach EKAS angeschlossen.