





ZDS

ZENTRALVERBAND DER
DEUTSCHEN SEEHAFENBETRIEBE E.V.







Beschreibung

0. Inhaltsübersicht

Kapitel 0 Seite 1 von 2 lfd.-Nr. Seite 1

Kap Nr.	Kapitelname	Seite
0.	Inhaltsübersicht	1 - 2
1.	Einleitung	3
2.	Begriffsbestimmungen	4 - 7
3.	Zulassung und Registrierung	8
4.	Personal	9
5.	Qualitätsgrundlagen	10
5.1	Hygiene	11
5.1.1	Allgemeine Hygienegrundsätze	12
5.1.2	Hygiene Umschlagseinrichtungen	13 – 14
5.1.3	Hygiene Lagereinrichtungen	15
5.2	Prüfmittel	16
5.3	Reinigung	17
5.4	Schädlingsbekämpfung	18
5.5	Abfallbehandlung	19
5.6	Technische Unterhaltung/Wartung	20
5.7	Notfallplan	21
5.8	Einkauf von Fremdleistungen	22





Beschreibung

0. Inhaltsübersicht

Kapitel 0 Seite 2 von 2 lfd.-Nr. Seite 2

Kap Nr.			
6.	Qualitätssicherungssystem	23	
6.1	Grundlagen	24	
6.2	Prozessschema	25	
6.3	Prozessbeschreibung	26	
6.4	HACCP	27	
6.4.1	HACCP – Erläuterungen	28 – 29	
6.4.2	Identifizierung potentieller Gefahren	30	
6.4.3	Grenzwerte HACCP's / PoA's	31 – 33	
6.4.4	Risikoklassifizierung Typ	34	
6.4.5	Risikoklassifizierung Bedeutung/Wahrscheinlichkeit/Stufe	35	
6.5	Rückverfolgbarkeit	36	
6.6	Wareneingangskontrolle	37	
6.7	Laderaumkontrolle (Load Compartment Inspection)	38 – 39	
6.8	Musternahme	40	
6.9	Frühwarnsystem	41	
7.	Dokumentation	42	
8.	Überwachung Qualitätsprogramm	43	
8.1	Schulung	44	
8.2	Interne Audits	45	
8.3	Externe Audits	46	
84	Reklamationen	47	





Beschreibung

1. Einleitung

Kapitel 1 Seite 1 von 1 lfd.-Nr. Seite 3

Die Tierproduktion spielt im landwirtschaftlichen Sektor der Gemeinschaft eine große Rolle. Ihr Erfolg hängt weitgehend von der Verwendung guter geeigneter Futtermittel ab.

Aufgrund diverser Futtermittelskandale der Vergangenheit war es notwendig ein geeignetes Rechtsinstrument zur Vermeidung von Skandalen zu schaffen.

Die EU hat ihren Beitrag mit der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 zur Futtermittelhygiene geleistet.

Hauptziel der Verordnung ist es unter Berücksichtigung folgender Aspekte ein hohes Verbraucherschutzniveau hinsichtlich der Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten:

- Die Hauptverantwortung für die Futtermittelsicherheit liegt beim Futtermittelunternehmer.
- Die Futtermittelsicherheit muß entlang der gesamten Lebensmittelkette, angefangen bei der Primärproduktion von Futtermitteln bis hin zur Fütterung von zur Lebensmittelerzeugung bestimmten Tieren, gewährleistet sein.
- Allgemeine Anwendung von Verfahren auf der Grundlage des HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points), das zusammen mit einer guten Hygienepraxis den Grundsatz der Verantwortlichkeit der Futtermittelunternehmer untermauern soll.

Ein weiteres Ziel auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ist, die Rückverfolgbarkeit der Futtermittel zu jedem Zeitpunkt aller Produktions-, Verarbeitungs- und Vetriebsstufen zu gewährleisten.

Nationale Leitlinien für die unterschiedlichen Produktions, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sollen dem Streben nach einem hohen Schutzniveau für die Gesundheit von Mensch und Tier Rechnung tragen.

Die nachfolgende Leitlinie soll Standards beim Umschlag und der Lagerung festlegen und neueren Entwicklungen in der Futtermittelhygiene Rechnung tragen sowie den Betrieben eine Möglichkeit zur Errichtung eines innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes bieten.

Sie ist somit ein wesentlicher Beitrag zur Qualitätssicherung in der Nahrungskette.

<u>Mitgeltende Unterlagen:</u> Nationale und internationale Gesetze, Verordnungen, Richtlinien.





Beschreibung

2. Begriffsbestimmungen

Kapitel 2 Seite 1 von 4 lfd.-Nr. Seite 4

Abfall

Abfälle im Sinne des Gesetzes zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Beseitigung von Abfällen (Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz - KrW-/AbfG) sind alle beweglichen Sachen, die unter die in Anhang I des Gesetzes aufgeführten Gruppen fallen und deren sich ihr Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss. Abfälle zur Verwertung sind Abfälle, die verwertet werden; Abfälle, die nicht verwertet werden, sind Abfälle zur Beseitigung.

- Beobachtungspunkt (PoA = Point of Attention) Ein Risiko, das durch generelle **Lenkungsmaßnahmen** (siehe lfd.Nr. Seite 6) beherrscht werden muß.
- Betrieb
 Jede Einheit eines Futtermittelunternehmens
- Getreide/Futtermittel/Ölsaaten Stoffe oder Erzeugnisse, auch Zusatzstoffe, verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet, die zur oralen Tierfütterung oder Lebensmittelgewinnung bestimmt sind.
- Futtermittelhygiene die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein(e) Getreide/Futtermittel/Ölsaat unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für die Verfütterung an Tiere geeignet ist.

• Futtermittelunternehmen

Alle Unternehmen, gleichgültig ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, und ob sie öffentlich oder privat sind, die an der Erzeugung, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Beförderung oder dem Vertrieb von Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten beteiligt sind, einschließlich Erzeuger, die Futtermittel zur Verfütterung in ihrem eigenen Betrieb erzeugen, verarbeiten oder lagern.





Beschreibung

2. Begriffsbestimmungen

Kapitel 2 Seite lfd.-Nr. Seite 5

Futtermittelunternehmer

Die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Futtermittelunternehmen erfüllt werden.

Gefahr

Eine biologische, chemische oder physikalische Kontamination des Lebensoder Futtermittels mit möglichen nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit von Mensch und Tier.

Gefahrenidentifikation

Identifikation von möglichen Gefahren im Produktionsprozess unter Nutzung von Produktionsschemata, Produktspezifikationen, biologischen und Chemischen Analysen, Literatur und anderen Informationen.

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Ein Prozesslenkungssystem für die Lebens- und Futtermittelsicherheit, das Gefahren identifiziert und Risiken beurteilt. Die Risiken werden durch Lenkungsmaßnahmen beherrscht.
- Kritischer Lenkungspunkt (CCP = Critical Control Point) Ein Risiko, das durch spezifische Lenkungsmaßnahmen (siehe lfd.Nr. Seite 6) beherrscht werden muß.

Lebensmittelrecht

Die Rechts- oder Verwaltungsvorschriften für Lebensmittel im Allgemeinen und die Lebensmittelsicherheit im Besonderen, sei es auf gemeinschaftlicher oder auf einzelstaatlicher Ebene, wobei alle Produktions-, Verarbeitungs-Vertriebsstufen und von Lebensmitteln wie auch von Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten, die für der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren hergestellt oder an sie verfüttert werden, einbezogen sind.





Beschreibung

2. Begriffsbestimmungen

Kapitel 2 Seite 3 von 4 lfd.-Nr. Seite 6

• Lenkungsmaßnahmen

Maßnahmen, die ein anerkanntes Risiko für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit so lenken, dass die Lebensmittel- und Futtermittelrisiken verhindert, eliminiert oder auf ein akzeptables Niveau reduziert werden.

- Spezielle Lenkungsmaßnahmen sind speziell entwickelt und umgesetzt, um das beurteilte Risiko zu beherrschen.
- Generelle Lenkungsmaßnahmen sind solche Maßnahmen (Verfahren / Anweisungen), die nicht speziell für einen einzelnen Prozessschritt angewendet werden oder die allgemeiner Natur sind, wie Einkaufs-, Wartungs-, und Reinigungsplan usw.
- Periodische Maßnahmen sind Maßnahmen, die einmalig ausgeführt werden und regelmäßig überprüft und bewertet werden.

• Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen

Alle Stufen, einschließlich der Einfuhr von -einschließlich- der Primärproduktion eines Lebens- oder Futtermittels bis -einschließlich- zu seiner Lagerung, seiner Beförderung, seinem Verkauf oder zu seiner Abgabe an den Endverbraucher und, soweit relevant, die Einfuhr, die Erzeugung, die Herstellung, die Lager ung, die Beförderung, den Vertrieb, den Verkauf und die Lieferung von Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten.

• Qualitätssicherungssystem

Dieses können sein GMP (Generelle Sammelbezeichnung der Qualitätsstandards der niederländischen Productschap Diervoeder), QC (=GMP 13: Qualitätsstandard für ausländische Lieferanten der Productschap Diervoeder), Q+S (Standard der Qualität und Sicherheit GmbH), DIN EN ISO (z.B. ISO 9001:2000) + HACCP bzw. diese Leitlinie (GHS).

Risiko

Eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.





Beschreibung

2. Begriffsbestimmungen

Kapitel 2 Seite 4 von 4 lfd.-Nr. Seite 7

Risikoanalyse

Die Gefahrenidentifikation und die Risikobeurteilung ergeben zusammen die Risikoanalyse.

Risikobeurteilung

Das Sammeln und Beurteilen von Informationen über eine Gefahr, mit dem Ziel feststellen zu können, ob ein Risiko für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit vorhanden ist.

Risikobewertung

Der Schritt in der Risikobeurteilung, mit dem festgelegt wird, ob eine Gefahr ein ernstes Risiko darstellt oder nicht. Es ist das Ergebnis aus der Auswirkung auf die Gesundheit von Mensch und Tier und der Wahrscheinlichkeit des Auftretens dieses Gefahrenpotentials.

Risikoklassifizierung

Einteilung eines Risiko in eine chemische, (mikro)-biologische oder physische Gefahr.

• Rückverfolgbarkeit

Die Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.

• Zuständige Behörde

Die Behörde, die für die Durchführung amtlicher Kontrollen benannt ist.





Beschreibung

3. Zulassung und Registrierung

Kapitel 3 Seite 1 von 1 lfd.-Nr. Seite 8

Die Bestimmungen zur Zulassung und Registrierung in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 183/2005 gelten unmittelbar auch für den sicheren Umschlag und die sichere Lagerung. Daher haben alle Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sicherzustellen, dass sie bei der zuständigen Behörde zugelassen bzw. registriert sind.

Unabhängig davon implementieren die am Umschlag und der Lagerung beteiligten Unternehmen selbstverpflichtend Qualitätsmanagementsysteme wie z.B. GMP, QC, Q+S, DIN EN ISO (z.B. ISO 9001:2000) + HACCP bzw. diese Leitlinie (GHS).





Beschreibung 4. Personal

Kapitel 4 Seite 1 von 1 lfd.-Nr. Seite 9

Umschlags- und Lagereibetriebe müssen über ausreichend Personal verfügen, das über die für den Umschlag und die Lagerung von Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten notwendigen Kenntnisse und Qualifikationen verfügt.

Ein Organisationsplan sowie eine Übersicht der Verantwortlichkeiten ist zu erstellen.

Der zuständigen (überwachenden) Behörde ist der Organisationsplan auf Verlangen vorzulegen.

Das Personal ist über seine Aufgaben und Verantwortungsbereiche zu informieren.

Hierüber sind entsprechende Aufzeichnungen zu führen.

Siehe hierzu auch Kapitel 8.1 Schulung.





Beschreibung

5. Qualitätsgrundlagen

Kapitel 5 Seite 1 von 13 lfd.-Nr. Seite 10

Kap Nr.	Kapitelname		
5.1	Hygiene	11	
5.1.1	Allgemeine Hygienegrundsätze	12	
5.1.2	Hygiene Umschlagseinrichtungen	13 – 14	
5.1.3	Hygiene Lagereinrichtungen	15	
5.2	Prüfmittel	16	
5.3	Reinigung	17	
5.4	Schädlingsbekämpfung	18	
5.5	Abfallbehandlung	19	
5.6	Technische Unterhaltung/Wartung	20	
5.7	Notfallplan	21	
5.8	Finkauf von Framdleistungen	22	





Beschreibung 5.1 Hygiene

Kapitel 5 Seite 2 von 13 lfd.-Nr. Seite 11

Kap Nr.	Kapitelname	
5.1.1	Allgemeine Hygienegrundsätze	12
5.1.2	Hygiene Umschlagseinrichtungen	13 - 14
5.1.3	Hygiene Lagereinrichtungen	15





Beschreibung

5.1.1 Allgemeine Hygienegrundätze

Kapitel 5 Seite 3 von 13 lfd.-Nr. Seite 12

Während des Umschlags und der Lagerung müssen alle Arbeiten hygienisch einwandfrei durchgeführt werden, um sicherzustellen, daß weder durch die Umgebung noch durch das Personal eine Kontamination des Getreides/der Futtermittel/der Ölsaaten ausgelöst werden kann.

Das setzt Anweisungen für die Personalhygiene, Arbeitskleidung, Handhabung von Chemikalien und grundsätzliche Betriebsanweisungen, die auf diese Punkte verweisen, voraus.

Diese Anweisungen sind Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.





Beschreibung

5.1.2 Hygiene Umschlagseinrichtungen

Kapitel 5 Seite 4 von 13 lfd.-Nr. Seite 13

Umschlagseinrichtungen müssen so konstruiert sein, dass die Qualität und Sicherheit des Getreides/der Futtermittel/der Ölsaaten jederzeit gewährleistet ist.

Dies ist insbesondere durch eine geschlossene Anlagenbauweise gewährleistet. (Kein offener Umschlag).

Mögliche Verunreinigungen/Verschmutzungen verursacht durch schlechtes Wetter/Regen, Beeinträchtigungen durch Vögel und andere Schädlinge werden so auf einem absolut geringen Niveau gehalten.

Bei bestehenden Anlagen kann es u.U. nötig sein, den Umschlag in nicht geschlossenen Systemen vorzunehmen. In diesem Fall müssen die Ent- und Beladeeinrichtungen in ausreichendem Maße Schutz vor Witterungseinflüssen und Beeinträchtigungen durch Vögel und andere Schädlinge gewährleisten. Hierzu sind gegebenenfalls besondere Maßnahmen zu ergreifen. Ohne Überdachung kann ein Umschlag nur bei trockenen Witterungsverhältnissen vorgenommen werden.

Zukünftig erstellte neue Anlagen sollten die Anforderungen nach geschlossenen Systemen erfüllen.

Eine Ausnahme bildet die Entlöschung sowie die Beladung von See-, Küstenmotor-, Binnenschiffen und Bargen/Leichter.

Diese Entlöschung erfolgt mittels Kran, Stetigförderer oder pneumatischem Löschgerät, die Beladung mittels Kran, Verladerohren.

Der unmittelbare Löschvorgang bzw. der unmittelbare Ladevorgang ist aus technischen und nautischen Gründen nicht in einem geschlossenen System möglich.

Um die Sicherheit und Qualität des Getreides/der Futtermittel/der Ölsaaten auch bei diesen Verkehrsträgern sicher zu stellen, müssen hier gegebenenfalls besondere Maßnahmen ergriffen werden.

Die Transport- und Förderwege, auf denen Getreide, Futtermittel, Ölsaaten von dem Löschgerät bzw. zu dem Verladegerät aufgegeben werden (Bänder, Trogkettenförderer, Trichter für unmittelbaren Umschlag auf andere Verkehrsträger etc.), müssen als geschlossene Systeme konzipiert sein.





Beschreibung

5.1.2 Hygiene Umschlagseinrichtungen

Kapitel 5 Seite 5 von 13 lfd.-Nr. Seite 14

Die Umschlagseinrichtungen müssen in einem sauberen und hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden, um eine Beeinträchtigung des Getreides/der Futtermittel/der Ölsaaten zu verhindern.

Sofern andere Produkte als Getreide, pflanzliche Futtermittel und Ölsaaten umgeschlagen werden, finden die Reinigungsmaßnahmen gemäß Anlage 1 Berücksichtigung.

Nach den durchgeführten Reinigungsmaßnahmen bei Produkten der Kategorie D muß eine Abnahme und damit verbunden eine Freigabe der Umschlagseinrichtungen zum weiteren Umschlag von Getreide, Futtermitteln und Ölsaaten durch die jeweilige Zertifizierungsstelle bzw. falls gesetzlich vorgeschrieben durch die jeweilige zuständige Behörde erfolgen.





Beschreibung

5.1.3 Hygiene Lagereinrichtungen

Kapitel 5 Seite 6 von 13 lfd.-Nr. Seite 15

Lagereinrichtungen sind so zu konstruieren und instand zu halten, dass die Qualität des Getreides/der Futtermittel/der Ölsaaten nicht negativ beeinflußt wird und so die Sicherheit aller gelagerten Getreide/Futtermittel/Ölsaaten gewährleistet ist.

Beeinträchtigungen durch Vögel und andere Schädlinge müssen auf einem absolut niedrigen Niveau gehalten werden.

Im Falle von Flachlägern müssen die Anlagen so konzipiert sein, dass sichergestellt wird, dass das Getreide/die Futtermittel/die Ölsaaten nicht durch Schlamm, Wasser (gleich welchen physikalischen Zustands) und andere potentielle Kontaminanten beeinträchtigt wird/werden.

Es muß eine ausreichende Platzbefestigung im Eingangsbereich des Lagers vorhanden sein, um den Eintrag von Schlamm und Wasser in das Lager zu minimieren.

Während der Lagerung muß das Eintreten von Regen und Schmutzwasser verhindert werden.

Die Lagerstätten sind vor unberechtigtem Zutritt zu schützen und geschlossen zu halten.

Die Lagereinrichtungen müssen in einem ausreichend sauberen und hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden, um eine Beeinträchtigung des Getreides/der Futtermittel/der Ölsaaten zu verhindern.

Da Futtermittel unter bestimmten Voraussetzungen als Gefahrgut eingestuft werden, sind die Lagerstätten mit einer Temperaturüberwachung auszurüsten. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen (min. 1 mal wöchentlich). In Abhängkeit des Produktes können andere begründete Intervalle (kürzer oder länger) festgelegt werden.

Es müssen Aufzeichnungen mit detaillierten Angaben über Zeitpunkt der Temperaturmessung und deren Ergebnisse erstellt werden.

Sofern andere Produkte als Getreide, pflanzliche Futtermittel, Ölsaaten gelagert werden, finden die Reinigungsmaßnahmen gemäß Anlage 1 Berücksichtigung. Nach den durchgeführten Reinigungsmaßnahmen bei Produkten der Kategorie D muß eine Abnahme und damit verbunden eine Freigabe der Umschlagseinrichtungen zum weiteren Umschlag von Getreide, Futtermitteln und Ölsaaten durch die jeweilige Zertifizierungsstelle bzw. falls gesetzlich vorgeschrieben durch die jeweilige zuständige Behörde erfolgen.





Beschreibung 5.2 Prüfmittel

Kapitel 5 Seite 7 von 13 lfd.-Nr. Seite 16

Im Betrieb verwendete Prüfmittel (Wiege- und Messgeräte) müssen für den Zweck, für den sie genutzt werden, geeignet sein.

Prüfmittel sind regelmäßigen Prüfungen zu unterziehen. Die Art der Prüfung, die Prüfungsintervalle und die nächsten Prüftermine sind aus einer Prüfmittel-übersicht zu entnehmen.

Hierdurch werden sichere und hygienisch einwandfreie Arbeitsbedingungen gewährleistet.

Die Prüfmittelübersicht ist Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.





Beschreibung

5.3 Reinigung

Kapitel 5 Seite 8 von 13 lfd.-Nr. Seite 17

Der Betrieb muß Maßnahmen festlegen und umsetzen, um eine ausreichende Sauberkeit der Umschlags- und Lagereinrichtungen sicherzustellen.

Die Lagerstätten sind regelmäßig zu reinigen.

Über die Reinigungsmaßnahmen müssen Aufzeichnungen über Zeitpunkt und Art der Reinigungsmaßnahmen erstellt werden.

Die Aufzeichnungen sind Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.

Silozellen/Flachläger sind vor einem Produktwechsel unter Berücksichtigung der jeweiligen Produkte sowie der technischen Voraussetzungen/Möglichkeiten zu reinigen.

Sofern Fahrzeuge eingesetzt werden, sind diese regelmäßig zu reinigen.

Sofern andere Produkte als Getreide, pflanzliche Futtermittel, Ölsaaten umgeschlagen/gelagert werden, finden die Reinigungsmaßnahmen gemäß Anlage 1 Berücksichtigung.

Sofern Riskoprodukte umgeschlagen werden, gelten die Maßnahmen wie unter 5.1.2 Hygiene Umschlagseinrichtungen und 5.1.3 Hygiene Lagereinrichtungen beschrieben.

Sozialräume des Betriebes sind ebenfalls regelmäßig zu reinigen.





Beschreibung

5.4 Schädlingsbekämpfung

Kapitel 5 Seite 9 von 13 lfd.-Nr. Seite 18

Der Betrieb muß Maßnahmen gegen Ungeziefer und Schädlinge ergreifen und hierzu ein Schädlingsbekämpfungsprogramm festlegen und dokumentieren.

Dies beinhaltet, dass während der Lagerung von Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten Schädlinge regelmäßig bekämpft werden müssen.

Grundlage dieser Schädlingsbekämpfungsprogramme sind anerkannte Schädlingsbekämpfungsmethoden und –mittel.

Ein Temperaturanstieg im Lagergut kann seine Ursache auch im Schädlingsbefall haben. Deshalb wird eine Temperaturkontrolle und – aufzeichnung, wie unter Punkt 5.1.3 Hygiene Lagereinrichtung beschrieben, dringend empfohlen.

Um u.a. evtl. Verschleppungen und/oder Einträge zu vermeiden sind Umschlags-/Lagereinrichtungen in regelmäßigen Intervallen einer Überprüfung auf bakterielle Verunreinigungen zu unterziehen.

Dieses können z.B. bei Betrieben, die Produkte wie Ölsaaten, deren Schrote und Expeller umschlagen, u.A. Untersuchungen auf Salmonellen sein.

Eine Risikoanalyse wird im Rahmen des HACCP-Konzeptes vorgenommen.

Hierzu ist an wechselnden Stellen der Umschlagseinrichtungen/Lagerstätten ein Muster zu ziehen und bei einem anerkanntem Labor oder einer anerkannten Untersuchungseinrichtung zu untersuchen.

Die Untersuchungszertifikate sind Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.

Sofern der Umschlagsbetrieb/der Lagereibetrieb auch Wareneigentümer ist, sind die im Rahmen von Wareneingangs-/ und Ausgangskontrolle bzw. durch Monitoring vorgenommenen Untersuchungen auf bakterielle Verunreinigungen ausreichend.





Beschreibung

5.5 Abfallbehandlung

Kapitel 5 Seite 10 von 13 lfd.-Nr. Seite 19

Abfall definiert sich nach dem Gesetz zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Beseitigung von Abfällen (Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz - KrW-/AbfG) vom 27. September 1994 (siehe auch Begriffsbestimmungen).

In den Sozialräumen des Betriebes sind ausreichend Abfallbehältnisse vorzuhalten.

Bei der Reinigung der Lagerstätten anfallender Abfall (Staub etc.) darf nicht dem Getreide/den Futtermitteln/den Ölsaaten wieder zugeführt werden sondern ist zu entsorgen.

Im Betrieb anfallender Abfall, z.B. nicht mehr benötigte Rückstellmuster, technischer Abfall, Separationsmaterial etc. ist zu entsorgen.

Geeignete Aufnahmebehältnisse (Container) sind hierfür vorzuhalten.

Um Schädlinge und Ungeziefer abzuhalten sind nur geschlossene Abfallcontainer gestattet.

Die Abfallbehältnisse müssen abseits von Lagerstätten stehen.

Die Entsorgung des Abfalls erfolgt gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

Abfall, der gemäß den gesetzlichen Bestimmungen als Sondermüll eingestuft wird, ist auch als Sondermüll zu entsorgen.

Entsorgungen sind entsprechend zu dokumentieren.

Die Entsorgungsnachweise sind 5 Jahre aufzubewahren.





Beschreibung

5.6 Technische Unterhaltung/Wartung

Kapitel 5 Seite 11 von 12 lfd.-Nr. Seite 20

Technische Unterhaltung/Wartung der Betriebseinrichtungen erfolgt durch qualifiziertes Personal.

Für die Wartung und Instandhaltung der Umschlags- und Lagereinrichtungen sind spezielle Aufzeichnungen zu führen.

Diese Aufzeichnungen sind Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.





Beschreibung

5.7 Notfallplan

Kapitel 5 Seite 12 von 13 lfd.-Nr. Seite 21

Für den Betrieb sind Notfallpläne zu erstellen.

Dieses sind:

- Verhalten/Maßnahmen bei Feuer
- Verhalten/Maßnahmen bei Betriebsunfällen

Die Notfallpläne dienen primär der Vermeidung von Gefahren für den Betrieb und das Personal, aber in weiterer Hinsicht somit auch der Futtermittelsicherheit/Lebensmittelsicherheit.

Diese Notfallpläne sind Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.





Beschreibung

5.8 Einkauf von Fremdleistungen

Kapitel 5 Seite 13 von 13 lfd.-Nr. Seite 22

Dienstleistungen, die in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Umschlag/der Lagerung von Getreide/Futtermittel/Ölsaaten stehen, z.B. Einsatz von Fremdpersonal, Begasungen, etc. werden nur an Dritte vergeben, die über ein entsprechendes Qualitätssicherungssystem verfügen.

Sofern ein Auftragnehmer über kein entsprechendes Qualitätssicherungssystemverfügt, erfolgt jährlich ein Audit des Fremdunternehmers. Das Audit ist zu dokumentieren.

Hierdurch wird sichergestellt das auch diese Unternehmen/dieses Personal sich ihrer Verantwortung im Umgang mit Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten bewußt sind/ist.





Beschreibung

6. Qualitätssicherungssystem

Kapitel 6 Seite 1 von 19 lfd.-Nr. Seite 23

Kap Nr.	- Kapitelname			
6.1	Grundlagen	24		
6.2	Prozessschema	25		
6.3	Prozessbeschreibung	26		
6.4	HACCP	27		
6.4.1	HACCP – Erläuterungen	28 – 29		
6.4.2	Identifizierung potentieller Gefahren	30		
6.4.3	Grenzwerte HACCP's / PoA's	31 – 33		
6.4.4	Risikoklassifizierung Typ	34		
6.4.5	Risikoklassifizierung Bedeutung/Wahrscheinlichkeit	35		
6.5	Rückverfolgbarkeit	36		
6.6	Wareneingangskontrolle	37		
6.7	Laderaumkontrolle (Load Compartment Inspection)	38 – 39		
6.8	Musternahme	40		
6.9	Friihwarnsystem	41		





Beschreibung

6.1 Grundlagen

Kapitel 6 Seite 2 von 19 lfd.-Nr. Seite 24

Um den Anforderungen dieser Leitlinie gerecht zu werden, ist es erforderlich, ein innerbetriebliches Qualitätssicherungssystem einzuführen.

Dazu entwickelt und wendet der Betrieb fortwährend ein ständiges Überwachungssystem an, das auf den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points) beruht.

Das Qualitätssystem berücksichtigt die Grundsätze des Verhaltenscodex Alimentarius.

Der Betrieb benennt eine für die Qualitätskontrolle verantwortliche Fachkraft.

Die Geschäftsführung überprüft jährlich die Wirksamkeit des Qualitätssystemes.





Beschreibung

6.2 Prozesschema

Kapitel 6 Seite 3 von 19 lfd.-Nr. Seite 25

Im Rahmen des Qualitätssicherungssystemes sind die im jeweiligen Betrieb durchgeführten Prozesse schematisch darzustellen.

Prozesse sind die jeweiligen Aktivitäten des Betriebes:

- Löschen/Einlagerung
- Verladen
- Lagern
- Bearbeiten (jede Bearbeitungsmöglichkeit ist ein eigenständiger Prozess)

Die unterschiedlichen Verkehrsträger (Seeschiff, Küstenmotorschiff, Binnenschiff, LKW, Bahn) finden entsprechend Berücksichtigung.

D.h. sofern ein Prozess für die gleiche Aktivität mit verschiedenen Verkehrsträgern unterschiedlich abläuft, sind dieses eigenständige Prozesse.

In diesen Prozessschemata sind die beteiligten Umschlags-/Lagereinrichtungen ersichtlich.

Dieses ist für die Anwendung des HACCP-Konzeptes von Bedeutung.

Vorhandene Prozessschemata von bereits existierenden Qualitätsmanagementsystemen können genutzt werden.





Beschreibung

6.3 Prozessbeschreibung

Kapitel 6 Seite 4 von 19 lfd.-Nr. Seite 26

Für die in Kapitel 6.2 schematisch dargestellten Prozesse ist eine Beschreibung zu erstellen.

Die Beschreibung der Prozesse dient u.a. der für das HACCP-Konzept erforderlichen Gefahrenidentifizierung.

Neben der eigentlichen Prozessbeschreibung sind die für die jeweiligen Prozesse gültigen Dokumentationen sowie die Verantwortlichkeiten aufzunehmen.

Jede Änderung eines Prozesses findet unmittelbar Eingang in die Prozessbeschreibung





Beschreibung 6.4 HACCP

Kapitel 6 Seite 5 von 19 lfd.-Nr. Seite 27

Kap Nr.	r. Kapitelname	
C 1 1	HACCO F 1"	20 20
6.4.1	HACCP - Erläuterungen	28 – 29
6.4.2	Identifizierung potentieller Gefahren	30
6.4.3	Grenzwerte HACCP's / PoA's	31 – 33
6.4.4	Risikoklassifizierung Typ	34
6.4.5	Risikoklassifizierung Bedeutung/Wahrscheinlichkeit	35





Beschreibung

6.4.1 HACCP - Erläuterungen

Kapitel 6 Seite 6 von 19 lfd.-Nr. Seite 28

HACCP - Erläuterungen

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ist eine systematische Methode zur Analyse eines Erzeugungsverfahrens (Prozesses) auf Betriebsebene. Es dient zur Identifizierung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein hinnehmbares Maß reduziert werden müssen.

Folgende Grundsätze sind zu beachten:

- Es werden zur Unterscheidung von akzeptablen und inakzeptablen Werten Grenzwerte für die einzelnen Gefahren festgelegt.
 - Dieses dient der Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren.
 - Hierbei wird unterschieden zwischen Critical Control Points (CCP's) und Points of Attention (PoA's)
- Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung.
- Festlegung von Verfahren zur Überprüfung, ob die im Rahmen des HACCP Konzeptes angewandten Maßnahmen funktionieren.
 Die Überprüfungsverfahren werden regelmäßig angewandt.
- Erstellung von entsprechenden Unterlagen und Aufzeichnungen, anhand derer die wirksame Anwendung der Maßnahmen nachgewiesen wird.

Zur eindeutigen Identifizierung von Gefahren und kritischen Punkten in den Prozessen ist ein Tableau zu erstellen, das auf der Grundlage der HACCP Regularien wie folgt aufgebaut ist:

- 1. Identifizierung der potenziellen Gefahren/Risiken als CCP's / PoA's.
- 2. Es erfolgt eine Klassifizierung der Risiken. Diese Risikoklassifizierung setzt sich aus Typ (siehe Kapitel 6.4.4) und Bedeutung/Wahrscheinlichkeit und Stufe (siehe Kapitel 6.4.5) zusammen





Beschreibung

6.4.1 HACCP - Erläuterungen

Kapitel 6 Seite 7 von 19 lfd.-Nr. Seite 29

- 3.1 Auf der Grundlage der Identifizierung der Gefahren im jeweiligen Prozeß sind die kritischen Punkte zu definieren und festzulegen.
- 3.2 Auf der Grundlage der Risiken/Gefahren und der kritischen Punkte sind die Maßnahmen festzulegen, welche erforderlich sind, um die identifizierten Risiken/Gefahren zu eliminieren bzw. sich auf einer akzeptablen Ebene beherrschen zu lassen.
- 4. Auf Grundlage der Punkte 3.1 und 3.2 sind Verantwortlichkeiten für die Beherrschung der jeweiligen Risiken/Gefahren in den einzelnen Prozessen festzulegen.
- 5. Die für die Beherrschung der einzelnen Gefahren in den einzelnen Prozessen notwendigen Dokumentationen sind festzulegen.

Die Umsetzung der HACCP-Grundsätze erfordert die volle Mitarbeit und das Engagement des Personal des Betriebes.





Beschreibung

6.4.2 Identifizierung potentieller Gefahren

Kapitel 6 Seite 8 von 19 lfd.-Nr. Seite 30

Nachstehend sind die häufigsten Gefahren aufgeführt, die beim Umschlag und der Lagerung von Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten Beachtung finden müssen. Diese Gefahren sind gegebenenfalls um betriebsspezifische Gefahren zu ergänzen bzw. den jeweiligen Tätigkeiten anzupassen.



- Öl/Kraftstoff/Schmierstoff von Trimmfahrzeugen / ex Verkehrsträger in die Ware gelangt
- Öl-/Schmierstoff durch Umschlagsgerät in die Ware gelangt
- Öl/Schmierstoff während der Lagerung in die Ware gelangt
- Öl-/Schmierstoff während der Bearbeitung in die Ware gelangt
- Salmonellenbefall



- Ware im Ursprung begast
- Schädlingsbefall
- zu hohe Warentemperatur
- Vermischung unterschiedlicher Warensorten in einer Luke
- Fremdteile in der Ware
- Warenkontamination durch Trimmfahrzeuge
- Warenkontamination durch Umschlagsgerät
- Laderäume nicht sauber
- Falsche Warensorte geladen
- Unterschiedliche Warensorten nicht separat geladen
- Waggon nicht ordnungsgemäß verschlossen
- Waggonbezettelung fehlt/falsch
- Lagerstätten/Förderwege vor Produktwechsel nicht gereinigt
- Warenvermischung bei der Förderung
- Staubexplosion
- Staubreste
- Abfälle
- Kontamination mit Schmutzwasser, Regen und Schlamm





Beschreibung

6.4.3 Grenzwerte HACCP'S / PoA's

Kapitel 6 Seite 9 von 19 lfd.-Nr. Seite 31

Nachstehend sind die Grenzwerte für die in Kapitel 6.4.2. genannten Gefahren aufgeführt. Für eventuelle weitere betriebsspezifische Gefahren sind Grenzwerte festzulegen.

Risiko	Grenzwerte
Öl/Kraftstoff/Schmierstoff von Trimm- fahrzeug / ex Verkehrsträger in die Ware gelangt	0. Keine Verunreinigung erlaubt.
Öl/Schmierstoff durch Umschlags- gerät in die Ware gelangt	0. Keine Verunreinigung erlaubt.
Öl/Schmierstoff während der Lagerung in die Ware gelangt	0. Keine Verunreinigung erlaubt.
Öl/Schmierstoff während der Bearbeitung in die Ware gelangt	0. Keine Verunreinigung erlaubt.
Salmonellenbefall	0. Keine Verunreinigung erlaubt. Optisch allerdings nicht nachweisbar. Deshalb vorbeugend regelmässige Überprüfung der Umschlags- bzw. Lagereinrichtungen.
Ware im Ursprung begast	Max. 1 ppm.
Schädlingsbefall	Keine Grenzwerte. Wenn Ware eingelagert wird, erfolgt separate Lagerung.
zu hohe Warentemperatur	Getreide max. 35 Grad. Futtermittel max. 55 Grad
Vermischung unterschiedlicher Warensorten in einer Luke	Keine Grenzwerte, da "nur" eine Warenvermischung und keine Warenschädigung. Evtl. Kontamination nicht sichtbar/meßbar.





Beschreibung

6.4.3 Grenzwerte HACCP'S / PoA's

Kapitel 6 Seite 10 von 19 lfd.-Nr. Seite 32

Risiko	Grenzwerte
Fremdteile in der Ware	Keine Grenzwerte. Aufgrund der Löschleistung/Fördergeschwindigkeit können Fremdteile nicht ausgesondert werden.
Warenkontamination durch Trimmfahrzeug	Keine Grenzwerte, da "nur" eine Kontamination mit anderen Waren erfolgt. Evtl. Kontamination nicht sichtbar/meßbar.
Warenkontamination durch Umschlagsgerät	Keine Grenzwerte, da "nur" eine Kontamination mit anderen Waren erfolgt. Evtl. Kontamination nicht sichtbar/meßbar.
Laderäume nicht sauber	0. Keine Verunreinigung/Reste erlaubt.
Falsche Warensorte geladen	0. Entweder Auftraggeber ist Eigentümer der Warensorte oder Ware muß wieder eingelagert werden.
Unterschiedliche Warensorten nicht separat geladen	Keine Grenzwerte, da "nur" eine Warenver- mischung und keine Warenschädigung. Weitere Maßnahmen lt. Wareneigentümer.
Waggon nicht ordnungsgemäß verschlossen	Keine Grenzwerte, da eventueller Schaden erst beim Empfänger bekannt wird.
Waggonbezettelung fehlt/falsch	Keine Grenzwerte, da eventueller Schaden erst beim Empfänger bekannt wird.
Lagerstätten/Förderwege vor Produkt- wechsel nicht gereinigt	Keine Grenzwerte, da "nur" eine Kontamination mit anderen Waren erfolgt. Evtl. Kontamination nicht sichtbar/meßbar.
Warenvermischung bei der Förderung	O. Auslieferung nur nach Rücksprache mit dem Wareneigentümer.
Staubexplosion	Keine Grenzwerte, da abhängig von der Auswirkung der Staubexplosion.





Beschreibung

6.4.3 Grenzwerte HACCP'S / PoA's

Kapitel 6 Seite 11 von 19 lfd.-Nr. Seite 33

Risiko	Grenzwerte
Staubreste	Keine Grenzwerte. Staubabsaugung erfolgt gem. den Auflagen der Genehmigungsbe- hörden.
Abfälle	Abfälle werden gem. den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt.
Kontamination mit Schmutzwasser, Regen und Schlamm	0. Keine Kontamination erlaubt. Eine Ausnahme bildet die Entlöschung sowie die Beladung von See-, Küstenmotor-, Binnenschiffen und Bargen/Leichter bei Regen. Der Umschlag erfolgt mittels Kran, Stetigförderer oder pneumatischem Löschgerät, die Beladung mittels Kran, Verladerohren. Der unmittelbare Löschvorgang bzw. der unmittelbare Ladevorgang ist aus technischen und nautischen Gründen nicht in einem geschlossenen System möglich.





Beschreibung

6.4.4 Risikoklassifizierung Typ

Kapitel 4 Seite 12 von 19 lfd.-Nr. Seite 34

Kategorie (Typ)	Beschreibung	Beispiele
C Chemische Gefahren	Unerwünschte chemische Substanzen in den Futtermittel-Ausganzerzeugnissen, die dort von Natur aus vorkommen, durch Umweltverschmutzung, oder über Hilfs- stoffe hinein gelangen, oder das Erzeugnis bei der Herstellung kontaminieren.	Rückstände von Pestiziden, Schwermetallen, Umweltverunreinigungen, Mykotoxinen, PCB's, Dioxinen, Reinigungsmitteln, Schmiermitteln, Mineralölen, Hilfsstofffen aus der Herstellung, biologischen Abbau- produkten, Mineralstoffen, Säuren usw.
B (Mikro-) biologische Gefahren	Unerwünschte Mikroorganismen, von diesen produzierte Toxine und Überträger von Tierkrankheiten, die in das Produkt gelangen oder darin entstehen können. Unterschieden wird zwischen vegetativen, toxigenen (toxinebildenden) und Sporen bildenden Mikroorganismen.	Salmonellen, Enterobacteriaceae, Pilze und Hefen (als Hinweis auf Organismen), Produkte tierischer Herkunft (als Träger von BSE) usw.
P Physikalische Gefahren	Fremde Substanzen, die möglicherweise in den Futtermittel-Ausganserzeugnissen vorkommen, oder aber während der Lagerung und Herstellung bzw. beim Transport in das Produkt gelangen können und für das Tier eine Gefahr darstellen.	Glas, Kunststoff, Metallteile, Steine, Reste von Verpackungsmaterial, Asbest usw.

Vorstehende Tabelle listet lediglich beispielhaft Risiken auf und dient der Hilfestellung bei der Risikoanalyse. Nicht aufgeführte weitere betriebsspezifische Risiken finden Berücksichtung im HACCP-Plan.





 $^{Beschreibung}\ 6.4.5\ Risikoklassifizierung\ Bedeutung/Wahrscheinlichkeit$

Kapitel 6 Seite 13 von 19 lfd.-Nr. Seite 35

Es ist eine Bewertung auf Basis der bisherigen Erfahrungen der Wahrscheinlichkeit für das Auftreten einer Gefahr vorzunehmen.

Die Bewertung erfolgt im HACCP Plan für jeden Prozess und jede Gefahr separat.

Des weiteren ist eine Bewertung der Bedeutung der Gefahr vorzunehmen.

Aus der Kombination der beiden Bewertungen ergibt sich die Risikostufe.

Wahrschein- lichkeit Bedeutung	Gering	Mittel	Groß
Gering	1	2	3
Mittel	2	3	4
Groß	3	4	4





Beschreibung

6.5 Rückverfolgbarkeit

Kapitel 6 Seite 14 von 19 lfd.-Nr. Seite 36

Rückverfolgbarkeit (Traceability)

Gemäß der VO (EG) 178/2002 ist die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

Rückverfolgbarkeit bedeutet die Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.

Dadurch kann im Nachhinein festgestellt werden, auf welcher Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe ein Schaden eingetreten ist.

Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel/Futtermittel erhalten haben.

Ferner müssen die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer Systeme und Verfahren, die zur Feststellung der Unternehmen an die die Erzeugnisse geliefert worden sind, ein richten.

Lebensmittel- oder Futtermittel, die in der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden, oder bei denen davon auszugehen ist, daß sie in der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden, sind durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend zu kennzeichnen oder kenntlich zu machen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.

Zu diesem Zweck richten Umschlags- und Lagereibetriebe eine Dokumentation ein, bei denen Zugänge unter Angabe von Datum/Warensorte/Ursprung/Einlagerer/Verkehrsträger/Lagerstätte und Abgänge unter Angabe von Datum/Warensorte/Ursprung/Empfänger/Verkehrsträger/Lagerstätte täglich protokolliert werden.

Jede Warenbewegung ist ebenfalls unter Angabe von Datum/Warensorte/Lagerstätte täglich zu dokumentieren.

Es ist somit sicherzustellen, dass jede Partie von der Auslieferung bis zur Einlagerung eindeutig zurückverfolgt werden kann (ein Schritt vor und ein Schritt zurück).

Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung zur Verfügung zu stellen.

Rückverfolgbarkeitssysteme dienen somit

- der Klärung von Haftungsfragen
- der lückenlosen Aufklärung der Herkunftsfragen
- der raschen Verbraucherinformation, sofern erforderlich
- der gezielten Rückholung





Beschreibung

6.6 Wareneinganskontrolle

Kapitel 6 Seite 15 von 19 lfd.-Nr. Seite 37

Zur Qualitätssicherung ist ein Wareneingangskontrollplan aufzustellen.

Der Wareneingangskontrollplan berücksichtigt die jeweiligen Prozesse, die unterschiedlichen Verkehrsträger und die unterschiedlichen Produkte.

Es sind für die unterschiedlichen Prozesse/Verkehrsträger/Produkte Analysen festzulegen, die standardmäßig durchgeführt werden.

Des weiteren sind Grenzwerte für die Einlagerung sowie die Dokumentation der Analyse festzulegen.

Der Wareneingangskontrollplan stellt sicher, dass die Waren nicht ohne eine Augenscheinliche Kontrolle umgeschlagen/gelagert und damit in den Verkehr gebracht werden.

Für die Inhaltsstoffe (incl. unerwünschter Stoffe) der umgeschlagenen Waren ist der Wareneigentümer/ Auftraggeber verantwortlich.

Sofern nach der gültigen Positivliste für Einzelfuttermittel ein Datenblatt erforderlich ist, wird dieses durch den Wareneigentümer/Auftraggeber vorgelegt. Das Datenblatt ist Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes.

Ein Muster Wareneingangskontrollplan siehe Anlage 2.





Beschreibung

6.7 Laderaumkontrolle

Kapitel 6 Seite 16 von 19 lfd.-Nr. Seite 38

Um einen sicheren Transport zu gewährleisten, beachten die Frachtführer die Transportleitlinien.

Die Transportleitlinien enthalten besondere Maßnahmen hinsichtlich der Transportreihenfolge.

Zur Abgrenzung von Haftungsansprüchen und zur Dokumentation (Rückverfolgbarkeit) der ordnungsgemäßen Übergabe der Waren wird durch den Umschlagsbetrieb bei der Beladung von Seeschiffen, Küstenmotorschiffen, Binnenschiffen und Waggons eine Laderaumprüfung (Load Compartment Inspection), kurz LCI, durchgeführt.

Hierüber ist ein spezielles Protokoll (LCI) anzufertigen.

Das LCI Schiff enthält mindestens folgende Informationen:

- 1. Auftraggeber
- 2. Name des Schiffes
- 3. Anzahl der Laderäume
- 4. Ladung der letzten 3 Reisen
- 5. durchgeführte Reinigung (falls nach den Transportleitlinien erforderlich)
- 6. Unterschrift des Kapitäns/des Vertreters
- 7. Sollmenge(n) der durchzuführenden Reise
- 8. Produkt(e) der durchzuführenden Reise
- 9. Ladeort-/stelle der durchzuführenden Reise
- 10. Bestimmungsort der durchzuführenden Reise

Die Punkte 1 bis 10 sind durch den Kapitän/Schiffsführer (dessen Vertreter) oder den Befrachter auszufüllen.

Die Ladestelle überprüft die gemachten Angaben (Punkte 1-10) vor Beladung unter Beachtung der Transportleitlinien.

Wurden die nach den Transportleitlinien erforderlichen Reinigungsmaßnahmen nicht ordnungsgemäß durchgeführt, ist der Verkehrsträger zurückzuweisen.





Beschreibung

6.7 Laderaumkontrolle

Kapitel 6 Seite 17 von 19 lfd.-Nr. Seite 39

Das LCI Waggon enthält mindestens folgende Informationen:

- 1. Auftraggeber
- 2. Sollmenge der durchzuführenden Verladung
- 3. Produkt der durchzuführenden Verladung
- 4. Verladeeinrichtung
- 5. Bestimmungsort
- 6. Waggonnummer

Auf die Angabe der letzten 3 Reisen und die gegebenenfalls durchgeführten Reinigungsmaßnahmen kann bei dem Verkehrsträger Waggon verzichtet werden.

Die Bahnen verfügen in der Regel über spezielle Waggontypen, die ausschließlich für den Transport von Getreide, Futtermitteln und Ölsaaten bestimmt sind.

Zur Rückverfolgbarkeit der letzten 3 Reisen verfügen die Bahnen über spezielle EDV Systeme, die eine lückenlose Kontrolle gewährleisten. Siehe hierzu auch die Transportleitlinien.

Die Angaben 1-6 werden durch den Umschlagsbetrieb vorgenommen.

Die Ladestelle (der Umschlagsbetrieb) führt abschließend eine Sichtkontrolle des Verkehrsträgers vor der Beladung durch und bestätigt im LCI, dass die Laderäume leer, sauber, trocken sowie frei von Ungeziefer, Resten und Gerüchen der vorherigen Ladungen waren und dass die Laderaumabdeckungen augenscheinlich schliessbar und unbeschädigt waren.

Die Kontrolle ist durch den Umschlagsbetrieb mit Ort, Datum und Unterschrift zu bestätigen. Mit der Unterschrift ist der Verkehrsträger zum Laden akzeptiert.

Bei Beanstandungen ist der Verkehrsträger zurückzuweisen.

Da eine Vielzahl von LKW-Beladungen über sogenannte Selbstbedienungsanlagen vorgenommen wird, liegt die Verantwortlichkeit unter Beachtung der Transportleitlinen bei LKW-Beladungen ausschließlich beim Frachtführer.

Das LCI ist 3 Jahre aufzubewahren.





Beschreibung

6.8 Musternahme

Kapitel 6 Seite 18 von 19 lfd.-Nr. Seite 40

Generell ist der Umschlagsbetrieb und Lagerhalter nicht für die Inhaltsstoffe (incl. unerwünschter Stoffe) der umgeschlagenen Waren verantwortlich. Die Verantwortung liegt immer beim Wareneigentümer/Auftraggeber.

Der Umschlagsbetrieb/Lagerhalter fungiert in der Regel lediglich als Dienstleister.

Zur Rückverfolgbarkeit und um Haftungsansprüche abzusichern ist es erforderlich Rückstellmuster zu ziehen.

Es ist eine Übersicht für die Musternahme zu erstellen.

Siehe Musterplan Anlage 3.

Dieser Plan erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und dient lediglich als Orientierungshilfe. Er ist den betrieblichen Anforderungen anzupassen.

Berücksichtigt werden die jeweiligen Prozesse, die unterschiedlichen Verkehrsträger und die unterschiedlichen Produkte.

In der Übersicht ist anzugeben, wo der Ort der Musternahme erfolgt sowie die Aufbewahrungsfristen.

Bei den Mustern handelt es sich immer um repräsentative Durchschnittsmuster.

Die Mindestaufbewahrungsdauer der Muster beträgt 6 Monate.

Besondere Kundenanforderungen bleiben davon unberührt.





Beschreibung

6.9 Frühwarnsystem

Kapitel 6 Seite 19 von 19 lfd.-Nr. Seite 41

Augenscheinlich geschädigte Ware darf nicht umgeschlagen/eingelagert werden.

Sofern Ware während des Umschlags/der Lagerung Schaden nimmt, wird diese nicht ausgeliefert und der Wareneigentümer informiert.

Behörden werden gemäß den gesetzlichen Bestimmungen unterrichtet.

Rückrufaktionen können nur durch den Wareneigentümer erfolgen.

Sollten durch die überwachende Lebensmittel-/Futtermittelbehörde Schadstoffbelastungen festgestellt werden, die einen Rückruf notwendig machen, wird im Rahmen der Rückverfolgbarkeit der überwachenden Behörde mitgeteilt, welche Wareneigentümer über welche Lagerbestände verfügen bzw. an welchen Kunden bereits Warenauslieferungen aus der betreffenden Charge erfolgten.

Die überwachende Behörde veranlasst dann die weiteren Maßnahmen.





Beschreibung

7. Dokumentation

Kapitel 7 Seite 1 von 1 lfd.-Nr. Seite 42

Zur Umsetzung des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystems und Sicherstellung der Anwendung des HACCP-Konzeptes ist eine entsprechende Dokumentation erforderlich.

Dieses können sein:

- Verfahrensanweisungen für die Prozesse
- Kaufmännische Dokumentationen (z.B. Rechnungen, Statistiken, Lageraufzeichnungen, etc.)
- Betriebliche Dokumentationen
 (z.B. LCI, Temperaturlisten, Wiegeprotokolle, Lieferscheine, Frachtbriefe etc.)
- sonstige Dokumentationen (z.B. Alarmierungspläne, Schadensberichte, Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Wartungsprotokolle, Schulungspläne, Organigramm, Betriebsanweisungen etc.)
- EDV

Die für die Dokumentation erforderlichen Unterlagen sind zu katalogisieren und sind Bestandteil des innerbetrieblichen Qualitätsssicherungssystemes.

Die Aufbewahrungszeit beträgt 5 Jahre.





Beschreibung

8. Überwachung Qualitätsprogramm

Kapitel 8 Seite 1 von 5 lfd.-Nr. Seite 43

Kap Nr.	Kapitelname	Seite
8.1	Schulung	44
8.2	Interne Audits	45
8.3	Externe Audits	46
8.4	Reklamationen	47





Beschreibung

8.1 Schulung

Kapitel 8 Seite 2 von 5 lfd.-Nr. Seite 44

Es findet eine regelmäßige Schulung der Mitarbeiter des Unternehmens statt.

Bei diesen Schulungen werden sämtliche Prozesse und Kapitel des internen Qualitätssicherungssystems und der betreffenden HACCP-Punkte vermittelt und erläutert.

Hierbei werden auch Anregungen aufgegriffen, geprüft und gegebenenfalls umgesetzt.

Als Schulungsintervall ist 1 Jahr vorzusehen.

Um jederzeit einen aktuellen Status zu gewährleisten, wird vor Einführung von gravierenden Veränderungen in den Abläufen der Dokumentation und bei neuen Mitarbeitern sofort geschult.

Über die Schulungen werden entsprechende Protokolle gefertigt. Die Mitarbeiter bestätigen mit Unterschrift die Teilnahme an den Schulungen. Die Daten werden in einen Schulungsplan übertragen.

Aus dem Schulungsplan ist jederzeit der Status (Datum/Mitarbeiter/Bereich etc.) ersichtlich.





Beschreibung

8.2 Interne Audits

Kapitel 8 Seite 3 von 5 lfd.-Nr. Seite 45

Es finden regelmäßige interne Überprüfungen der Mitarbeiter des Unternehmens auf die Einhaltung und Umsetzung der festgelegten Verfahrensweisen statt.

Bei diesen internen Audits werden ausgewählte Kapitel des innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystemes mit den betreffenden HACCP-Punkten zwecks ordnungsgemäßer Umsetzung überprüft.

Es wird ein Protokoll mit den Angaben der/des geprüften Kapitel(s)/Bemerkungen gefertigt.

Die Prüfungsintervalle werden durch den Qualitätsmanager / dessen Vertreter festgelegt (min. 1 x jährlich).





Beschreibung

8.3 Externe Audits

Kapitel 8 Seite 4 von 5 lfd.-Nr. Seite 46

Im Betrieb eingesetzte Fremdfirmen, die in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Umschlag/der Lagerung von Getreide/Futtermittel/Ölsaaten stehen, siehe Kapitel 5.8., werden jährlich auditiert.

Die Durchführung dieser Audits findet entweder durch den Qualitätsmanager/seinen Vertreter oder durch vom Qualitätsmanagement autorisierte, geschulte, leitende Mitarbeiter oder durch externe akkreditierte Zertifizierungsunternehmen statt.

Bei diesen Auditierungen wird mindestens die ordnungsgemäße Umsetzung der betroffenen Kapitel mit den HACCP-Punkten überprüft.

Es wird ein Protokoll mit den Angaben der/des geprüften Kapitel(s)/Bemerkungen gefertigt.

Auf ein Audit kann verzichtet werden, sofern der Nachweis eines vorhandenen entsprechenden Qualitätssicherungssystemes erbracht wird.

Hierdurch wird sichergestellt das auch diese Unternehmen/dieses Personal sich ihrer Verantwortung im Umgang mit Getreide/Futtermitteln/Ölsaaten bewußt sind/ist.





Beschreibung

8.4 Reklamationen

Kapitel 8 Seite 5 von 5 lfd.-Nr. Seite 47

Reklamationen sind systematisch aufzuzeichnen, umgehend zu bearbeiten, jährlich auszuwerten, zu überprüfen und zu dokumentieren.

Diese Maßnahmen sollen helfen, Schwachstellen zu analysieren und Ursachen zu erforschen. Sie dienen der Verbesserung der Produktqualität.





Diese Leitlinie wurde durch den Zentralverband der deutschen Seehafenbetriebe e.V. unter Mitwirkung/Beteiligung folgender Verbände und Institutionen erstellt:

- Bundesverband der Agrargewerblichen Wirtschaft e.V., Bonn
- Bundesverband der deutschen Binnenschifffahrt e.V., Duisburg
- Bundesverband Güterkraftverkehr, Logistik und Entsorgung (BGL) e.V., Frankfurt
- Bundesverband öffentlicher Binnenhäfen e.V., Neuss
- Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft (DLG) e.V., Frankfurt
- Deutscher Raiffeisenverband e.V., Bonn
- Deutscher Speditions- und Logistikverband e.V., Bonn
- Deutscher Verband Tiernahrung e.V., Bonn
- NordWest-Cargo, Osnabrück
- O+S, Bonn
- Stinnes AG, Berlin
- Verband Deutscher Mühlen e.V., Bonn
- Verband deutscher Ölmühlen e.V., Berlin
- Verband deutscher Verkehrsunternehmen, Köln
- Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., Berlin
- Verein der Getreidehändler der Hamburger Börse e.V., Hamburg

und am 2. Januar 2007 veröffentlicht.

Letzte Änderung April 2007.

Die Erstellung der Leitlinie wurde unterstützt und gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz..

Nachdruck, Vervielfältigung und Veröffentlichung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Zentralverbandes der deutschen Seehafenbetriebe.

Zentralverband der deutschen Seehafenbetriebe e.V. (ZDS)

Am Sandtorkai 2 20457 Hamburg Tel.-Nr.: 040.366203 Fax-Nr.: 040.366377

Email: info@zds-seehaefen.de
Internet: www.zds-seehaefen.de

