



EUROPÄISCHER KODEX DER GUTEN HANDELSPRAXIS

Fassung vom 1. September 2003*

* Für Auditierungen ab dem 1. Oktober 2003 zu benutzen

EINLEITUNG

COCERAL, der europäische Verband des Handels mit Getreide, Ölsaaten, Futtermitteln, Olivenöl, Ölen und Fetten und landwirtschaftlichen Betriebsmitteln unterstützt die Idee und das Konzept eines Sicherheitssystems, welches alle Stufen der Futter- und Lebensmittelkette abdeckt. Der Handel ist sich völlig seiner Verantwortung in dieser Produktionskette bewusst. Sein Bestreben ist es immer gewesen, sichere Produkte zu liefern und Kundenwünsche zu berücksichtigen. Mit dem Ziel, seine Verantwortlichkeiten darzulegen, hat der Handel diesen Kodex der guten Handelspraxis erarbeitet. Dieser Kodex wird erstellt, um sicherzustellen, dass Waren gemäß des gegenwärtig besten fachlichen Standards und im Einklang mit der europäischen Gesetzgebung gehandelt werden und um das Vertrauen der Verbraucher zu erhalten. Dieser Kodex findet Anwendung für Händler von Rohstoffen zur Nahrungs- und Futtermittelherstellung. Der Beitritt zu diesem Kodex ist freiwillig.

1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

1.1 EINKAUFSBEDINGUNGEN

Marktteilnehmer, die gemäß diesem Kodex Handel betreiben, können nur von Lieferanten kaufen, die unter einem zugelassenen, von den Marktteilnehmern anerkannten System/Scheme oder unter einem gleichwertigen Standard für Produzenten / Verarbeiter / Händler arbeiten.

Die Produktspezifikationen müssen zwischen dem Teilnehmer und seinem Kunden vereinbart werden und im Vertrag aufgeführt sein. Diese Spezifikationen müssen klar und unmissverständlich sein. Der Marktteilnehmer muss sicherstellen, dass alle gelieferten Güter den vereinbarten Spezifikationen entsprechen.

1.2 AUFZEICHNUNGEN UND DOKUMENTATION

Angemessene Aufzeichnungs- und Dokumentationsverfahren müssen erstellt werden, um die Einhaltung dieses Kodex seitens der Mitglieder zu überprüfen. Diese Verfahren sollen gemäß der folgenden Prinzipien aufgestellt werden:

Zusätzlich zu den unter 1.1 festgehaltenen Bedingungen müssen alle Waren den gesetzlichen Anforderungen für den freien Warenverkehr der Europäischen Union genügen. Waren aus Drittländern müssen zusätzlich den Anforderungen des Sanitären und Phytosanitären Abkommens der Welthandelsorganisation WTO entsprechen.

Der Marktteilnehmer sollte eine genaue Auflistung und eine Beschreibung der gehandelten Waren erstellen.

Marktteilnehmer, die in Übereinstimmung mit diesem Kodex Handel treiben, müssen ein Handbuch erstellen, in dem die Maßnahmen und Handlungen in allen Einzelheiten aufgeführt sind, die getroffen werden, um den Vorschriften des Kodex, gerecht zu werden. Das Handbuch sollte dem Personal jederzeit zur Verfügung stehen und regelmäßig aktualisiert werden.

1.3 ÜBERWACHUNGS- UND KONTROLLVERFAHREN

Waren sollten gemäß den HACCP-Grundsätzen gehandelt werden. Es sollte eine offizielle Risikoanalyse durchgeführt werden, damit eventuelle Gefahren für die Unversehrtheit der Waren identifiziert werden können. Der Marktteilnehmer beauftragt dazu ein Risikoanalyse-Team, das alle die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Risiken erkennt und auflistet, die möglicherweise für die gehandelten Waren bestehen, unter Berücksichtigung der Produkteigenschaften und des zukünftigen Verwendungszweckes der Waren. Das Risikoanalyse-Team soll alle kritischen Gefahrenpunkte identifizieren und aufzeichnen, die für die von dem Marktteilnehmer durchgeführten Handelsaktivitäten relevant sind

Es müssen Überwachungs- und Kontrollverfahren hinsichtlich einer biologischen, physischen und chemischen Verunreinigung für die vom Risikoanalyse-Team festgestellten kritischen Punkte erstellt werden. Diese sollten in einem entsprechenden HACCP Monitoring-Plan detailliert festgehalten werden.

Wenn im Falle einer Verunreinigung die in der Gesetzgebung der Europäischen Union festgelegten zulässigen Höchstgehalte für verunreinigende und unerwünschte Substanzen überschritten werden, müssen die Behörden und der Kunde informiert und geeignete Folgemaßnahmen eingeleitet werden. Alle diesbezüglichen Maßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden.

Mindestens einmal im Jahr sollten das Risikoanalyseverfahren und der HACCP Monitoring-Plan im Hinblick auf ihre Übereinstimmung mit den gültigen Sicherheitsvorschriften für Nahrungs- und Futtermittel überprüft werden und gegebenenfalls an neue Entwicklungen im juristischen und wissenschaftlichen Bereich für die Sicherheit von Nahrungs- und Futtermitteln anzupassen.

1.4 MUSTERNAHME UND ANALYSE

Die Musternahme und Analyse sollte entsprechend dem HACCP Monitoring-Plan wie im Handbuch beschrieben vorgenommen werden.

Verfahren für die Musternahme und die Analyse müssen international anerkannten Methoden und Regeln entsprechen.

Die Musternahme muss durch eine fachkundige Person erfolgen. Die Analyse muss von Labors durchgeführt werden, die nachweislich befähigt sind, derartige spezielle Arbeiten auszuführen, und an anerkannten Ringuntersuchungen zur Überprüfung ihrer Analysemethoden teilnehmen.

Wenn der Marktteilnehmer und der Kunde sich auf ein geeignetes Labor geeinigt haben, das über die erforderliche Qualifikation verfügt, muss der Marktteilnehmer sicherstellen, dass die Untersuchungen gemäss diesen Bestimmungen ausgeführt werden.

1.5 PERSONAL

Die Mitarbeiter müssen in den ihnen zugeteilten Aufgaben ausgebildet sein. Die Pflichten und die Verantwortlichkeiten müssen eindeutig durch ein Organigramm identifiziert werden können. Regelmäßige Überprüfungen/Bewertungen und Trainingsprogramme sollten die Aufrechterhaltung der besten fachlichen Standards gewährleisten. Die Ausbildung bezüglich HACCP muss integriert sein.

1.6 HYGIENE UND SICHERHEIT

Hygiene-Richtlinien für den Transport, den Umschlag und die Lagerhaltung müssen den Anwendungsbestimmungen der Gesetzgebung in der Europäischen Union entsprechen und müssen die Sicherheit und die Unversehrtheit des Produktes garantieren.

1.7 AUDITIERUNG UND ZERTIFIZIERUNG

Händler, die unter diesem Kodex registriert werden wollen, müssen die Anforderungen des europäischen Kodex der guten Handelspraxis erfüllen. Sie sollten diesen Kodex in ihr extern geprüftes System übernehmen.

Die Auditierung und die Zertifizierung müssen von einer unabhängigen Institution durchgeführt werden, die in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union gemäss ISO 45012 oder 45011 akkreditiert ist. Die Inspektoren, die die Audits durchführen, müssen ausgebildet sein und die entsprechenden Systeme kennen (Qualitätsmanagementsysteme, HACCP und Organisationsstrukturen). Sie müssen über genügend Kenntnisse verfügen, um gleichartige Inspektionen durchführen zu können, und auch nachweisbare Erfahrung im Lebensmittel und Futtersektor besitzen. Die nationalen Mitgliedsorganisationen von COCERAL müssen COCERAL eine Liste der Inspektionsfirmen zur Verfügung stellen, die in ihrem Land berechtigt sind, die Auditierung und Zertifizierung durchzuführen.

Bei der Auditierung muss die unabhängige Inspektionsfirma die Checkliste aus dem Anhang I verwenden, die Instruktionen enthält, wie Marktteilnehmer unter dem europäischen Kodex GHP auditiert werden müssen. Der Antrag wird nur akzeptiert und der Kandidat ist nur dann

zertifiziert, wenn er die Anforderungen der Checkliste aus dem Anhang I vollständig erfüllt.

Sobald der Kandidat vom Auditor das Zertifikat erhalten hat, muss er eine Kopie davon an die nationale Mitgliedsorganisation von COCERAL senden, die mit den Angelegenheiten im Zusammenhang mit dem europäischen Kodex der guten Handelspraxis GHP betraut ist. Nach Überprüfung des Zertifikatssendet die nationale Mitgliedsorganisation eine Kopie an das COCERAL Sekretariat. Das COCERAL Sekretariat übergibt dem jetzt zertifizierten Händler das GHP Logo sowie eine eigene Identifikations-/Registrierungsnummer, welche in allen relevanten Dokumenten und Aufzeichnungen verwendet werden muss. Nach der erfolgreichen GHP-Zertifizierung ist der Händler berechtigt, das entsprechende Logo zusammen mit der Registrierungsnummer zu verwenden.

Nach Beendigung der Auditierung und Zertifizierung nimmt das COCERAL Sekretariat den Namen des GHP-Händlers in die Liste der zertifizierten GHP Händler auf, die der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt wird. Ein Händler ist nur GHP zertifiziert, wenn sein Name mit der entsprechenden Registrierungsnummer in der öffentlich zugänglichen Liste aufgeführt ist.

Das Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung muss während der ersten drei Jahre jährlich und in den nachfolgenden Jahren jedes zweite Jahr wiederholt werden. Erhalten die nationale Mitgliedsorganisation und COCERAL keine Kopie eines Zertifizierungsschreibens zur gegebenen Zeit, wird der Name dieses Mitgliedes des Europäischen Kodex der guten Handelspraxis von der öffentlich zugänglichen Liste gestrichen.

Im Falle von Beschwerden über einen zertifizierten GHP Händler wird das Lenkungsgremium von COCERAL über die Durchführung eines unabhängigen Audits durch eine Inspektionsstelle seiner Wahl entscheiden. Die Kosten dieses Audits werden von COCERAL übernommen. Nach Erhalt des Auditresultates wird das COCERAL Lenkungsgremium/Board nach eigenem Ermessen darüber entscheiden, ob die zugeteilte Nummer, das Logo und der Name der Firma von der öffentlichen Liste entfernt werden sollte.

Zusätzlich zu den Kosten für das Audit wird eine Gebühr von 300 EURO für jedes Auditierungs- und Zertifizierungsverfahren gefordert, d.h. 100 EURO für COCERAL und 200 EURO für die nationale Mitgliedsorganisation. Mitgliedsorganisationen können entscheiden, auf die Zahlung der nationalen Gebühren zu verzichten, falls der Marktteilnehmer bereits unter einem anerkannten System zertifiziert wurde.

Hat ein Unternehmen kein gültiges Zertifikat, ist es nicht berechtigt, das entsprechende Logo zu verwenden.

2 SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

Ist der Marktteilnehmer verantwortlich für die Bereitstellung des Transportes, die Lagerung, oder das Umladen der Produkte für Kunden, die unter einem anerkannten System arbeiten, muss er sicherstellen, dass die spezifischen Sicherheitsvorkehrungen nach diesem System erfüllt sind. Diese Bedingungen sollten Teil des Kontraktes sein.

Wo keine spezifischen Transport-, Lagerungs- oder Umladebedingungen vom Kunden festgelegt worden sind, müssen die Marktteilnehmer zumindest die Vorgaben der nachfolgenden Punkte 2.1 und 2.2 erfüllen.

2.1 TRANSPORT

Der Transport sollte im Allgemeinen auf der Grundlage eines Systems mit klaren Managementregeln durchgeführt werden, welches von den Marktteilnehmern anerkannt ist und die gesetzlichen Anforderungen der zuständigen Behörden berücksichtigt.

2.1.1 Transport über Land

Transport über Land muss durch eine externe Transportgesellschaft durchgeführt werden, die über ein Qualitätsmanagementsystem verfügt, welches für den Transport über Land zertifiziert ist. Falls vorhanden, gilt diese Bestimmung auch für den eigenen Fuhrpark. Entsprechende Managementsysteme sollten jährlich in den ersten drei Jahren und jedes zweite Jahr in den nachfolgenden Jahren durch eine unabhängige Institution überprüft werden, die in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union für die Überprüfung und Zertifizierung von Lebens- und Futtermitteltransporten zugelassen ist.

Für den Transport und die Weiterverladung von Waren muss mindestens das Folgende erfüllt sein:

- Angemessene Behandlungs-, Dekontaminations- und/oder Reinigungsverfahren müssen dokumentiert werden, wenn eine der Waren, die in Anhang 2 aufgeführt sind, unter den drei vorherigen Ladungen war.
- Hygienische Bedingungen müssen ständig während des Transports beibehalten werden. Verunreinigungen mit unerwünschten Stoffen und Produkten müssen vermieden werden. Weiterhin muss das Vermischen mit anderen Produkten vermieden werden.
- Während des Transports muss das Eindringen von Regen und verunreinigtem Wasser verhindert werden. Auch wenn die Laderäume leer sind, müssen sie abgedeckt sein, um das Eindringen von Regen und die Verschmutzung durch Vogelkot zu verhindern. Die dabei verwendeten Abdeckplanen müssen sauber und trocken sein. Vor der Verladung der Waren muss das Äußere des Fahrzeugs einschließlich

des Chassis von sämtlichen sichtbaren Rückständen der vorherigen Fracht befreit sein.

- Um die Rückverfolgbarkeit zu erleichtern, muss eine angemessene Identifizierung (Codierung) der Laderäume vorgenommen werden. Die Ladung, die Transportabfolge und die Durchführung von Reinigungs-/Dekontaminationsprozeduren müssen zusammen mit deren Resultaten für jeden Laderaum in einem dafür bestimmten Register aufgenommen werden und vom Fahrer im Fahrzeug mitgeführt werden. Diese Angaben werden später in ein Logbuch in den Büroräumen des Transportunternehmens übertragen. Daten sowohl über die Transportabfolge als auch über die Reinigungsverfahren werden so für zwei Jahre zugänglich gespeichert.
- Im Falle einer unbeabsichtigten Abweichung, welche die gesundheitlichen Aspekte der transportierten Waren beeinträchtigen könnte, muss eine Vorgehensweise für den weiteren Handlungsablauf erstellt werden.

2.1.2 Seetransport, Binnenschifffahrt, Eisenbahntransport

Im Falle des Transportes auf dem Seewege, einem Binnengewässer oder per Eisenbahn ist es wesentlich für die Sicherheit der Waren, dass vor dem Beginn der Beladung eine Inspektion der Laderäume (LCI) des Frachtraums durchgeführt wird, und dass die Sicherheit während des Beladungsprozesses stetig aufrechterhalten wird.

Diese LCI und Sicherheitsmassnahmen müssen durchgeführt werden von:

- a. einer anerkannte Inspektionsfirma, die nach international anerkannten Richtlinien arbeitet.
- b. einer Person (beauftragt durch den Kunden des Frachtbeförderers), die als qualifizierter Ladeinspektor zugelassen ist.

Vor Beginn der Beladung muss der Frachtraum leer, sauber, trocken und frei von jeglichen Gerüchen sein und in jeglicher Hinsicht für die Verladung und den Transport der spezifischen Fracht geeignet sein. Dies schließt mit ein:

- Frei von möglichen, das Schüttgut beeinträchtigenden Elementen wie Rückstände von der vorherigen Ladung und/oder von den Reinigungsarbeiten.
- Frei von Ungeziefer im weitesten Sinne.
- Verschluss und gesichert : Es muss festgestellt werden, dass der Frachtraum angemessen abgeschirmt ist, damit die transportierte Fracht gegen den Einfluss anderer transportierter Waren geschützt ist, und dass zusätzlich geeignete Maßnahmen zur Verfügung stehen,

um jeglichem widrigen Einfluss während des Beladens und der Fahrt zu begegnen.

Die Resultate der LCI müssen zusammen mit den Inhalten der drei vorherigen Ladungen registriert werden. Marktteilnehmer, die in Übereinstimmung mit diesem Kodex Handel treiben und die die Waren mit einem gecharterten Schiff befördern, müssen über die drei vorherigen Ladungen des gecharterten Schiffes informiert sein und müssen diese in der Charter Party/ dem Addendum/ der Buchungsnote aufgelistet haben.

2.2 UMSCHLAG UND LAGERHALTUNG

Der Umschlag und die Lagerhaltung sollten im Allgemeinen auf der Grundlage von Systemen mit klaren Managementregeln durchgeführt werden, die von den Marktteilnehmern anerkannt werden und die die gesetzlichen Anforderungen der zuständigen Behörden berücksichtigen.

2.2.1 Lagerräume

Die Lagerräume sollten vorher nicht für die Unterbringung von Vieh benutzt worden sein, es sei denn, sie wurden vor Einlagerung mit genehmigten Desinfektionsmitteln und anschließend mit Dampf gründlich gereinigt.

Die Lagerräume müssen gegen Witterungseinflüsse, Vögel und Ungeziefer geschützt sein.

Die Räumlichkeiten des Lagers müssen trocken sein und die Dachrinnen, Abflussrinnen und Rinnsteine müssen in einem ordnungsgemäßen Zustand gehalten werden.

Fenster, Ventilatoren usw. müssen mit Netzen versehen sein. Die Türen müssen dicht schließen und in geschlossenem Zustand gegen Ungeziefer abgedichtet sein.

Die Türen sollten geschlossen sein, wenn das Lager nicht be- oder entladen wird.

Die Lagerräume müssen deutliche und effektive Vorkehrungen gegen das Eindringen von Vögeln haben, d.h. Vorhänge, Netze, usw..

Lagerräume, Zellen, Tanks und Buchten müssen durch einen Namen, eine Nummer oder einen Buchstaben klar identifizierbar sein. Ein Plan des Lagers einschließlich der Kennzeichnung der Buchten muss geführt werden, damit die Waren leicht identifiziert werden können.

Ausreichend sauberer harter Grund muss am Eingang des Lagers vorhanden sein, um den Eintrag von Feuchtigkeit und Schlamm in das Trockengutlager zu verhindern.

Die Waren müssen getrennt gelagert werden, um eine Vermischung im Lager zu verhindern.

Tiermehle und Fischmehl müssen in eigens dafür bestimmten, voneinander räumlich getrennten Lagerstätten gelagert werden. Andere Futtermittel können in demselben Gebäude gelagert werden, müssen aber physisch voneinander getrennt sein.

Mineralfutter muss getrennt gelagert werden.

2.2.2 Zustand der Lagerräume

Das Lager muss sauber, trocken und frei von Verunreinigungen von Vögeln, Nagetieren, Tieren, usw. sein.

Ein Reinigungsprogramm muss erstellt werden, damit das Trockengutlager, einschließlich der Dachträger, Wände, Vorsprünge, usw., wo sich Staub ansammeln kann, regelmäßig gründlich gereinigt wird.

Der Boden des Lagers sollte regelmäßig gekehrt werden, um die Kontamination der Waren durch Schmutzspuren von Fahrzeugen zu verhindern.

Eingänge und Pforten zu Lagern müssen ständig sauber gehalten sein.

2.2.3 Umschlag

- Alle Förderanlagen müssen saubergehalten werden und zu keiner Zeit dürfen Leckagen auftreten.
- Das Gelände und die Anlagen müssen zur Überwachung der laufenden Arbeitsvorgänge zugänglich sein.
- Geeignete Be- und Entladeanlagen müssen für unterschiedliche Transportmittel (LKWs, Güterwagen, Lastkähne usw.) zur Verfügung stehen.
- Bei schlechten Wetterbedingungen (Regen, Schnee, usw.) müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine Beschädigung der Waren zu verhindern.
- Wenn verschiedene Arbeitsvorgänge gleichzeitig durchgeführt werden, müssen die Abläufe sorgfältig abgesichert sein, so dass keine Vermischung stattfinden kann.
- Jeder Arbeitsvorgang muss aufgezeichnet werden.

2.3 RÜCKVERFOLGBARKEIT

Rückverfolgbarkeit ist ein Weg, um im nachhinein herauszufinden, wo Probleme in der Versorgungskette aufgetreten sind.

Rückverfolgbarkeit ist nicht dasselbe wie Identitätswahrung (IP).

Schüttgüter werden an verschiedenen Produktionsorten überall in der Europäischen Union und in der übrigen Welt hergestellt. Im Anschluss an die Herstellung werden die Waren entweder direkt von den verschiedenen Produktionsorten zu deren Bestimmungsort geliefert oder zu einem Liefer- oder Exportpunkt transportiert, wo sie verladen oder aber bis zum Weitertransport zum Bestimmungsort zwischengelagert werden. Waren von verschiedenen Produktionsorten werden am Liefer- oder Exportpunkt vermischt.

Jedes einzelne Mitglied in der Kette behält eindeutige verwaltungstechnische Aufzeichnungen mit relevanten Daten für eine effektive Rückverfolgung der Waren vom Liefer- oder Exportpunkt bis zum Bestimmungsort, welche für mindestens 12 Monate gespeichert werden müssen.

Diese Aufzeichnungen sollten, wenn immer möglich, Folgendes bescheinigen:

- Menge und Art der Ware;
- Herkunft (Export- oder Lieferpunkt) der Ware
- Name und Adresse des Verkäufers, des Käufers, der beauftragten Transport- und Lagergesellschaften
- Nennung der verwendeten Schiffe (unter Angabe des entsprechenden Laderaums oder Tanks), der einzelnen Fahrzeuge (Anhänger) und Lager (Silo, Silozelle oder Tank).

2.4 FUTTERMITTELAUSGANGSERZEUGNISSE UND LEBENSMITTELBESTANDTEILE

2.4.1 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung muss im Einklang mit den gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften der Europäischen Union oder den nationalen Gesetzen des Herkunfts- und des Bestimmungslandes sein.

2.4.2 Kontaminanten

Eine chemische, biologische oder physische Kontamination darf nur im Rahmen der zulässigen gesetzlichen Höchstgehalte der Europäischen Union auftreten. Falls keine nationalen oder EU-weiten Höchstwerte existieren, gelten die im Codex Alimentarius festgelegten Höchstwerte.

ANHANG 1: CHEKCKLISTE FÜR DIE AUDITIERUNG UND ZERTIFIZIERUNG DURCH DIE INSPEKTIONSFIRMA

A. Checkliste für allgemeine Anforderungen

I. KAUFBEDINGUNGEN

Der Auditor prüft, ob die Lieferanten identifiziert wurden als solche, die nach einem zugelassenen, von den Marktteilnehmern anerkannten System oder nach einem geeigneten gleichwertigen System für Hersteller /Verarbeiter/Händler arbeiten, und ob die Waren nur von solchen Lieferanten gekauft werden.

Der Auditor prüft, ob die Waren gemäß den vereinbarten Produktspezifikationen und festgelegten Kontraktbedingungen gehandelt werden.

II. AUFZEICHNUNG UND DOKUMENTATION

➤ Liste und Beschreibung der betroffenen Waren

Händler, welche entsprechend dem europäischen Kodex der guten Handelpraxis arbeiten, müssen eine Liste der Waren, mit denen das Unternehmen handelt, einschliesslich entsprechender Produktbeschreibungen erstellen.

Diese Beschreibungen sollten die einschlägige Gesetzgebung der Europäischen Union und/oder Verweise auf diesbezügliche Informationen über in der Europäischen Union und national bestehende Grenzwerte für Verunreinigungen oder unerwünschte Substanzen beinhalten

Der Auditor prüft, ob die Beschreibung der Waren dem Personal zugänglich ist.

➤ Handbuch

Der Auditor prüft, ob ein Handbuch erstellt worden ist, in dem sowohl die gehandelten Waren aufgeführt sind als auch alle Massnahmen, die zur Einhaltung des aktuellen GHP-Kodex getroffen werden.

Der Auditor prüft, ob folgende Punkte im Handbuch des Marktteilnehmers aufgeführt sind:

- die Risiken und kritischen Punkte für die gehandelte Waren
- ein HACCP Monitoring-Plan für jeden kritischen Punkt

Der Auditor prüft, ob das Handbuch dem Personal zugänglich ist und regelmäßig aktualisiert wird.

Der Auditor prüft, ob die Warenannahme entsprechend den im Handbuch festgelegten Vorgehensweisen erfolgt.

III. ÜBERWACHUNGS- UND KONTROLLMASSNAHMEN

➤ Identifizierung von Gefahren und kritischen Punkten

Der Auditor prüft, ob ein Risikoanalyse-Team eine Risikoanalyse der gehandelten Waren vorgenommen hat und ob die Warengemäß den HACCP-Standards gehandelt werden.

Das Konzept der Risikoanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP) ist eine systematische Methode, um den Umgang der Unternehmen mit der Ware zu analysieren und mögliche Gefahren für die Produktqualität und Produktsicherheit zu identifizieren und zu bewerten. Dies erlaubt es dem Unternehmen, in vorbeugender Weise alle möglichen Risiken zu lenken.

Während des Transports, der Lagerung und/oder Be- und Entladung können folgende Gefahren auftreten:

- a) Unerwünschte chemische Stoffe, die durch Verunreinigungen oder durch die Verwendung von Hilfsstoffen in das Produkt gelangen können.
- b) Unerwünschte Mikroorganismen, Toxine, die von diesen produziert werden, und Träger von tierischen Krankheiten, die in das Produkt gelangen oder sich dort entwickeln können. Unterschieden wird zwischen vegetativen, toxischen (giftbildenden) und sporenbildenden Mikroorganismen.
- c) Fremde physische Substanzen, die in das Produkt gelangen können.

➤ Kontrollmassnahmen für kritische Punkte

Der Auditor prüft, ob für alle gehandelten Waren ein HACCP-Monitoring-Plan erstellt wurde.

Der Auditor prüft, ob die Kontrollmaßnahmen angemessen sind und der Gesetzgebung der Europäischen Union und gegebenenfalls den nationalen Gesetzgebungen entsprechen.

Der Auditor überprüft, ob im Falle einer biologischen, chemischen oder physischen Verunreinigung, die die zugelassenen Höchstwerte übersteigt, geeignete Verfahren zur Benachrichtigung der Behörden wie auch der Kunden gemäss der Gesetzgebung der Europäischen Union vorgesehen sind

Der Auditor prüft, ob die getroffenen Maßnahmen dokumentiert sind.

IV. MUSTERNAHME UND ANALYSE

Der Auditor prüft, ob Musternahme und Analyse gemäß des HACCP-Monitoring-Plans ausgeführt werden.

Der Auditor prüft, ob die Musternahme und Analyse durch anerkannte Superintendenten und Analytiker durchgeführt werden und ob die

angewandten Verfahren den international anerkannten Methoden und Bestimmungen entsprechen.

Der Auditor prüft, ob die herangezogenen Labors über die nötige Kompetenz zur Ausführung der vorgesehenen Arbeiten verfügen und ob sie an anerkannten Ring-Tests zur Überprüfung ihrer Analysemethoden teilnehmen.

V PERSONAL

Der Auditor überprüft, ob im Unternehmen klare Organigramme die Pflichten und Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter eindeutig festlegen. Die Mitarbeiter müssen für die ihnen zugeteilten Aufgaben die notwendige Kompetenz und Qualifikation aufweisen. Der Auditor überprüft, ob das Unternehmen über ein angemessenes System zur ständigen Aktualisierung des Wissensstandes und zur Aufrechterhaltung der besten professionellen Standards verfügt.

VI HYGIENE- UND SICHERHEITSSTANDARDS

Der Auditor prüft, ob das Qualitätsmanagementsystem des Marktteilnehmers dokumentierte Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien enthält, die mit der Gesetzgebung der Europäischen Union konform gehen.

B CHECKLISTE FÜR SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

1. Transport

Der Auditor prüft, ob der Transport mit Hilfe eigener oder gemieteter Transportmittel nach dem vereinbarten System mit klaren Führungsregeln erfolgt, welche von den Marktteilnehmern anerkannt sind, und ob die gesetzlichen Vorgaben der entsprechenden Behörden beachtet werden. Unterlagen zu den von den Marktbeteiligten anerkannten Führungsrichtlinien und gesetzlichen Vorgaben der Behörden müssen vorhanden sein, was ebenfalls überprüft wird.

Der Auditor überprüft die genaue Einhaltung der Transportvorgaben, die in den Kapiteln 2.1.1 LKW_Transport und 2.1.2 See- Fluss- und Bahntransport beschrieben sind.

Des Weiteren ist während der Prüfung und Zertifizierung unbedingt sicherzustellen, dass die speziellen Vereinbarungen zwischen den anerkannten Marktbeteiligten und die gesetzlichen Vorgaben der zuständigen Behörden eingehalten werden.

II Umschlag und Lagerhaltung

Der Auditor prüft, ob der Umschlag und die Lagerung der Ware, sei es durch Eigen- oder Fremdleistung, entsprechend dem von den Marktteilnehmern anerkannten und vereinbarten System mit klaren Führungsregeln und nach den gesetzlichen Vorgaben der zuständigen Behörden erfolgt. Unterlagen zu

den von den Marktbeteiligten anerkannten Führungsrichtlinien und gesetzlichen Vorgaben der Behörden müssen vorhanden sein und müssen überprüft werden.

Der Auditor überprüft die vollständige Übereinstimmung mit den Anforderungen gemäss Kapitel 2.2.1 Lagerhaltung, 2.2.2 Zustand der Lagerräume und 2.2.3 Umschlag.

III Rückverfolgbarkeit

- Der Auditor überprüft die vollständige Übereinstimmung mit der Gesetzgebung der Europäischen Union im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit und ob folgende Aufzeichnungen - wo immer möglich - vorhanden sind: Menge und Art der Ware
- Herkunft der Ware (Export- oder Lieferpunkt)
- Name und Adresse des Verkäufers, des Käufers, der beauftragten Transport- und Lagergesellschaften
- Nennung der verwendeten Schiffe (unter Angabe des entsprechenden Laderaums oder Tanks), der einzelnen Fahrzeuge (Anhänger) und Lager (Silo, Silozelle oder Tank).

Der Auditor prüft, ob die Aufzeichnungen über einen Mindestzeitraum von 12 Monaten aufbewahrt werden.

IV Nahrungs- und Futtermittelkennzeichnung

Der Auditor prüft, ob die Informationen über Gesetze in der Europäischen Union oder gegebenenfalls über nationale Gesetze in Bezug auf die Kennzeichnung der gehandelten Güter im Handbuch detailliert aufgeführt sind und beachtet werden.

ANHANG 2: KRITISCHE STOFFE FÜR DEN TRANSPORT

1. Schlachtabfälle (niedrige, hohe und spezifische Risikomaterialien)
2. Garten-/Topferde, die mit tierischem Dung vermischt ist
3. Metallischer Abfall und Drehbankspäne
4. Toxische oxidierte Stoffe und daraus bestehende Verpackungen
5. Radioaktive Stoffe
6. Asbest oder Stoffe mit Asbestbestandteilen
7. Mineralischer Ton, der für die Entgiftung benutzt wird
8. Unverpacktes Saatgut, das mit toxischen Stoffen behandelt wurde
9. Klärschlamm
10. Haushaltsabfälle
11. Unbehandelte Lebensmittelrückstände
12. Glas und Glassplitter
13. Unverpackte organische Dünger

ANHANG 3: DEFINITIONEN FÜR DEN EUROPÄISCHEN KODEX DER GUTEN HANDELSPRAXIS

Marktteilnehmer:

Juristische Personen oder Einheiten. Im Netzwerk des Europäischen GHP-Kodexes werden sie wie ein einzelnes Tochterunternehmen einer Firma / eines Unternehmens betrachtet.

Händler

Ein Marktteilnehmer, welcher Waren kauft und verkauft, reinigt, umschlägt, transportiert und lagert, entweder in eigenen oder gemieteten Transportmitteln oder Lagereinrichtungen.

Unabhängige Inspektionsfirmen

Sind befähigt gemäss Kapitel 1.7 des GHP-Kodex zu prüfen und sind aufgeführt unter:

http://www.coceral.com/eu_gtp/inspectionfirms/index.html

Nationale Mitgliedsorganisationen

Die im Netzwerk des europäischen GHP-Kodex verantwortlichen Mitgliedsorganisationen sind aufgeführt unter:

http://www.coceral.com/eu_gtp/nat_members/index.html

GHP zertifizierte Händler

Händler, die die Überprüfung und Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen haben und deren Name und Registrierungsnummer unter der folgenden Seite gelistet sind:

http://www.coceral.com/eu_gtp/acc_comp/index.html

Checkliste

Die Checkliste für Prüfungsunternehmen ist im Anhang 1 des Europäischen GHP-Kodexes aufgeführt. Sie schildert im Detail die Instruktionen für das Audit von Marktteilnehmern, welches durch eine unabhängige Inspektionsfirma durchgeführt wird, die berechtigt ist, die Überprüfung gemäss Kapitel 1.7 des Kodexes durchzuführen.

Auditierung

Verfahren zur Überprüfung der Antragsteller, der sich als GHP-Händler zertifizieren lassen möchte. Diese Überprüfung muss durch eine unabhängige Inspektionsfirma gemäss der im Anhang 1 aufgeführten Auditcheckliste erfolgen.

Zertifizierung

Die Zertifizierung wird von der unabhängigen Inspektionsfirma vorgenommen.

Marktbeteiligte

Marktteilnehmer, welche produzieren, sammeln, umschlagen, transportieren, lagern, verarbeiten; Kontroll- und Handelspartner innerhalb der Lebensmittel- und Futtermittelkette.

Anerkanntes System

Eingeführtes Qualitätsmanagement System mit internationalen oder nationalen Anforderungen an die Marktbeteiligten.

Gleichwertiger Standard

Qualitätsmanagementsystem, basierend auf ISO 9001 und die HACCP Prinzipien einschließend.

International anerkannte Methoden und Vorschriften zur Bemusterung und Analyse

Es gelten die Vorschriften für die Bemusterung und Analyse gemäss den Vorschriften der Europäischen Union. Falls keine nationalen oder internationalen Vorschriften existieren, kommen die ISO- oder EN-Normen oder international anerkannte Kontraktbedingungen zur Anwendung.