

BIO AUSTRIA

Lagerstellenstandard



*Standard für Bio-Lagerstellen
der BIO AUSTRIA Marketing*



Bio, regional und sicher.

Inhalt

1	Qualitätsmanagement und fachliche Kompetenz.....	5
2	Rechtliche Grundlagen der Bio-Getreidelagerung und Geltungsbereich dieses Standards	5
2.1	Qualitätsmanagement-Verantwortung beim Aufkäufer.....	6
2.2	Hygiene & Reinigung.....	7
2.2.1	Grundreinigung.....	7
2.2.2	Allgemein.....	7
2.2.3	Maschinen, Geräte & Anlagen.....	8
2.2.4	Keller bzw. Untergeschoß.....	8
2.2.5	Brückenwaage.....	8
2.2.6	Analyseraum.....	8
2.2.7	Lagerung und Rückstellmuster.....	8
2.2.8	Aufbereitungs- und Lagereinheiten.....	9
2.2.9	Außenbereich.....	9
2.3	Schädlingsbekämpfung.....	9
2.3.1	Schädlinge.....	9
2.3.2	Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung.....	9
2.3.3	Befallsermittlung.....	10
2.3.4	Nager- und Vogelkontrolle.....	10
2.3.5	Dokumentation.....	11
3	Bio-Lagerstelle.....	11
4	Warenübernahme.....	11
4.1	Eingangsprüfung.....	11
4.1.1	Musterentnahme – Einlagerung.....	11
4.2	Qualitätskriterien.....	13
4.2.1	Zugelassene Prüfmittel zur Qualitätsüberprüfung.....	13
4.3	Einlagerungsmeldung.....	14
5	Aufbereitung und Lagerung.....	14
5.1	Aspiration.....	14
5.2	Trocknung, Belüftung und Kühlung.....	15
5.3	Lagermuster.....	16

6	Auslagerung.....	16
6.1	Auslagerungsmuster	16
7	Anforderungen an das Fahrzeug und den Transportraum.....	16
7.1	Anforderungen an die Dokumente.....	16
7.2	Anforderungen an die Reinigung	17
7.3	Anforderungen an die 3 Vorfrachten	17
7.4	Allgemeine Anforderungen	17
7.5	Lieferpapiere	17
7.6	Identität des Fahrers / Fahrzeug	17
8	Produktsicherheitssystem nach HACCP	18
9	Einhaltung der Vorschriften des Standards.....	19
9.1	Lagerstellenüberprüfung.....	19
9.2	Konsequenzen bei Nichteinhaltung	19
10	Notfall	20
10.1	Krisenplan	20
10.2	Wichtige Kontakte	22
11	Anhang.....	23
11.1	Rückstellmustersack.....	23
11.2	HACCP Konzept	24
11.2.1	Zweck und Anwendung.....	24
11.2.2	Modell zur Risikoermittlung	24
11.2.3	Risikobeurteilung.....	25
11.2.4	Prozessstufe - Anlieferung und Warenübernahme:	26
11.3	Anforderungen an den Transport von Bio-Getreide für Transportunternehmen..	30
11.3.1	Anforderungen an das Fahrzeug und den Transportraum	30
11.3.2	Anforderungen an die Dokumente.....	30
11.3.3	Anforderungen an die Reinigung	30
11.3.4	Anforderungen an die 3 Vorfrachten.....	30
11.3.5	Allgemeine Anforderungen	30
11.4	Checkliste für die Anforderungen an LKW´s	31
11.5	Maßnahmenplan Ladefolgen und Transportmittelreinigung	32
11.6	Positiv Liste der letzten 3 Vorfrachten für den Transporteur von Bio-Getreide	33

11.7	Beispiel einer Reinigungsdokumentation	35
11.8	Beispiel Aufzeichnung Lohnverarbeitung	35

Impressum

BIO AUSTRIA Lagerstellenstandard

Redakteurin

DI Magdalena Scherzer

Titelfoto

© BIO AUSTRIA

1 Qualitätsmanagement und fachliche Kompetenz

Der Biolandbau in Österreich und die BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer mit Ihren Bio-Lagerstellen stehen vor großen Herausforderungen. 100% ige, lückenlose Rückverfolgbarkeit und professionelles Qualitätsmanagement werden in Zukunft unverzichtbar sein.

Sehr viele Kunden legen extrem hohen Wert auf Qualitätsmanagement (QM). Eigens dafür zuständige Qualitätsmanager erstellen Checklisten, Handbücher und Prozessabläufe die an Lieferanten (Vermarkter und deren Lagerstellen) weitergegeben werden. Um bei diesen großen, wichtigen Kunden weiterhin als Lieferant präsent sein zu können, bedarf es einer kompetenten, vollständigen Umsetzung dieser QM-Vorgaben in allen Lagerstellen der BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer.

Aus diesem Grund bietet Ihnen die BIO AUSTRIA Marketing GmbH als Ihr Vermarktungspartner einen Standard für Bio-Lagerstellen zur Lagerung von Bio-Getreide, Ölsaaten und Futtermitteln, welcher laufend aufgrund der sich ändernden Anforderungen aktualisiert wird.

Dieser Standard soll dazu dienen das bereits hohe Niveau in allen Lagerstellen der BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer kontinuierlich zu verbessern.

Durch eine konsequente Umsetzung vor Ort, können nicht nur Kosten gespart werden, es kann auch das Image einer jeden einzelnen Lagerstelle beim Kunden aufgewertet werden.

Das Qualitätsmanagement mit 100%iger Rückverfolgbarkeit, unterstützt mit einem elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem, erhöht die Attraktivität für den Kunden. Kundenzufriedenheit ist zu wenig, wir müssen für die Kunden auf Grund unserer Kompetenz und Sicherheit ein unverzichtbarer Partner werden.

2 Rechtliche Grundlagen der Bio-Getreidelagerung und Geltungsbereich dieses Standards

Der vorliegende Standard ist aus der Überlegung heraus entstanden, die Position der BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer am österreichischen Bio-Getreide-, -Ölsaaten-, und -Futtermittelmarkt zu festigen und am nationalen sowie internationalen Markt durch eine Schwerpunktsetzung im Bereich Qualitätsmanagement Marktanteile zu sichern.

Besonders wichtig ist, dass die in Österreich anzuwendenden Gesetze, Verordnungen und Richtlinien (in der jeweils gültigen Fassung) einzuhalten sind. Diese Richtlinien und Verordnungen dienen aber nur als Basis, weil dieser Standard über die genannten Gesetze, Verordnungen und Richtlinien hinausgeht.

Die wichtigsten spezifischen rechtlichen Bestimmungen für Bio-Lagerstellen sind in Österreich:

- VO (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen. VO (EU) 2021/279 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über die Kontrollen und andere Maßnahmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Einhaltung der Vorschriften für die

ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen.

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz VO(EG) 1881/2006 - Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 – Verwendung von Desinfektionsmittel in Lagerstellen Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex Kapitel / B20 / Mahl- und Schälprodukte
- Sowohl verwendete Ausgangsstoffe (Saatgut) als auch das daraus hergestellte Vertragsprodukte entsprechen auf allen Herstellungsstufen den grundlegenden Anforderungen der EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Das Ziel ist eine besondere Qualität von biologischem Getreide, Ölsaaten und Futtermitteln und eine optimale Qualität der Dienstleistungen sicher zu stellen.

Dieses Ziel soll erreicht werden durch:

- einheitliche Übernahmbedingungen
- Wareneingangs-, Zwischen- und Ausgangsprüfungen
- eine lückenlose Dokumentation
- Einhaltung zusätzlicher Vorgaben durch die BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer
- ein gelenktes Meldewesen
- Umsetzung der Grundsätze der Lebensmittelhygieneverordnung und der Vorschriften für die Futtermittelhygiene durch Rückverfolgbarkeit (nach dem HACCP-Prinzip)

Um die, unter dem Punkt Vorwort angeführten gesetzlichen Anforderungen bestmöglich zu erfüllen verwenden die Bio-Lagerstellen der BIO AUSTRIA Marketing Lizenznehmer ein elektronisches Rückverfolgbarkeitssystem, mit dem sie ihre unmittelbaren Lieferanten/Landwirte dokumentieren können. Zusätzlich ist es möglich mithilfe des elektronischen Rückverfolgbarkeitssystems den Warenstrom von Bio-Getreide, -Ölsaaten und -Futtermitteln vom Lieferanten (Bio-Landwirt) über die innerbetrieblichen Prozesse der BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer bis zum Abnehmer (Endkunden) rück zu verfolgen.

Dieser Standard gilt für alle Bio-Getreide-, -Ölsaaten- und -Futtermittelgeschäfte, welche im Rahmen des Vermarktungssystems der BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer abgewickelt werden. Er ist verpflichtender Bestandteil von Verträgen mit den Lizenznehmern der BIO AUSTRIA Marketing GmbH.

Auf nationaler Ebene wurde festgelegt, dass A) laut Futtermittelverordnung (2000 BGBl II Nr. 93 zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl II Nr. 316/2010) eine Registrierung von Futtermittelunternehmen, und B) eine Eintragung laut Eintragungs- und Zulassungsverordnung (BGBl II Nr. 93/2006) aller Lebensmittelunternehmen erforderlich ist.

2.1 Qualitätsmanagement-Verantwortung beim Aufkäufer

Die Einhaltung der Auflagen dieses Standards für Bio-Getreide und Umsteller-Getreide und eine gesicherte Organisation machen es erforderlich, dass die Hauptverantwortung des Qualitätsmanagements bei den Lizenznehmern der BIO AUSTRIA Marketing GmbH liegt, welcher eng mit dem Bio-Verantwortlichen der Lagerstelle (Lohnlagerant) zusammenarbeitet.

Der QM-Beauftragte des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH oder der Lagerstelle ist für die Durchführung der Auflagen, die Verantwortungsverteilung und die Einschulung der Mitarbeiter zuständig. In jeder Lagerstelle muss der Bio-Verantwortliche einen Vertreter im Falle seiner Abwesenheit namhaft machen, genauso wie der QM-Beauftragte des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH.

2.2 Hygiene & Reinigung

Oberste Priorität bei der Lagerung von Bio-Getreide hat die Sauberkeit und die Ordnung in den Lagerstellen. Eine einwandfrei saubere Lagerstelle hat über den gesamten Jahresverlauf wesentlich geringere bis keine Probleme mit Beanstandungen wie zum Beispiel: lebende Schädlinge, Dampferuch oder Verunreinigungen.

In einer Lagerstelle müssen Betriebsmittel wie Reinigungsmittel, Schmiermittel, Öle usw. so gelagert werden (räumlich getrennt), dass eine Kontamination des Bio-Getreides ausgeschlossen werden kann.

In den nächsten Kapiteln werden für die unterschiedlichen Bereiche in den Lagerstellen genaue Reinigungsvorschriften gegeben.

2.2.1 Grundreinigung

Einmal jährlich (vor der ersten Übernahme pro Kalenderjahr) ist eine Grundreinigung der Lagerstelle durchzuführen, bei der sämtliche nachfolgende Punkte durchgeführt werden müssen. Die Grundreinigung muss bevorzugt mit einem Staubsauger und zusätzlich, wenn möglich / notwendig nass erfolgen. Druckluft ist zu vermeiden.

2.2.2 Allgemein

Bei den nachfolgenden Punkten handelt es sich um Vorgaben, die auf die gesamte Lagerstelle anzuwenden sind.

- Die Lagerstelle ist sauber zu halten. Verschmutzungen (auch Flecken), Spinnweben und grobe Staubbelastungen sind nach Bedarf regelmäßig zu beseitigen. Sämtliche Kabelkanäle, Schächte und Leitungen müssen gereinigt werden.
- Im Lagerbereich dürfen keine Risse und Löcher zu finden sein, diese müssen ausgebessert werden (Innen- und Außenbereich).
- Im gesamten Silo und Getreidelagerbereich ist absolutes Rauchverbot (Ausnahmen sind dafür ausgewiesene Bereiche bzw. Räume).
- Die Tore und Türen der Lagereinheiten sind frei von mechanischen Schäden und nach Möglichkeit geschlossen zu halten.
- Kaputte Glasscheiben sind umgehend durch bruchfeste Scheiben zu ersetzen. Im gesamten Silo und Getreidelagerbereich dürfen keine Glasflaschen verwendet werden. Beleuchtungskörper im gesamten Silobereich / Lagerbereich (Halle) müssen einen Splitterschutz aufweisen.
- Wartung-, Reinigungsarbeiten und Service aller Gerätschaften müssen periodisch durchgeführt und dokumentiert werden.
- Bei Lagerstellen mit konventioneller und Bio-Übernahme (räumlich technisch getrennt) ist das Werkzeug für den Biobereich zu kennzeichnen.

Wir sichern BIO AUSTRIA Qualität.

- Ungenutzte Ablagerungen wie Holz, Flaschen oder sonstige Dinge, die nicht regelmäßig verwendet werden, müssen aus dem Silo / Lagerbereich entfernt bzw. sachgemäß entsorgt werden.
- Reinigungsarbeiten sind laut Reinigungsplan durchzuführen und zu dokumentieren (Anhang IV).

Die nachstehenden Bereiche benötigen zusätzliche Reinigungsschritte.

2.2.3 Maschinen, Geräte & Anlagen

- Verlade- und Transportmittel müssen regelmäßig auf Funktionstüchtigkeit, Dichtheit und Sauberkeit überprüft werden.
- Hydraulikschläuche aller Maschinen müssen in Ordnung sein und dürfen kein Hydraulik-Öl verlieren (Kontaminations- und Verschleppungsgefahr).
- Die Batterien der Stapler dürfen keine Säure verlieren und die
- Maschinen sind vor dem Befahren der Gosse zu säubern, um eine Verschmutzung des Gossenbereichs und des Bio-Getreides zu vermeiden.
- Gossen im Außenbereich sind nach deren Benützung immer abzudecken.
- Der gesamte Übernahmebereich und alle Geräte müssen vor jedem Kulturwechsel gründlich von der vorherigen Kultur gereinigt werden, damit es zu keiner Vermischung unterschiedlicher Kulturen kommen kann (Achtung bei Roggen in Dinkel oder Sonnenblumen in Gerste).

2.2.4 Keller bzw. Untergeschoß

- Kellerräume und Elevatorgrube sind möglichst trocken zu halten.
- Die Elevator Füße müssen in den Reinigungsplan aufgenommen werden und sind regelmäßig zu reinigen. Die Reinigungsschritte müssen regelmäßig dokumentiert werden.

2.2.5 Brückenwaage

- Die Waage muss gemäß vorgegebenen Intervallen geeicht werden.
- Der Bereich der Waage ist sauber zu halten.

2.2.6 Analyseraum

Im Analyseraum ist die Sauberkeit ganz besonders wichtig, damit es zu keinen falschen Ergebnissen kommt. Folgende Punkte sind zusätzlich zur allgemeinen Reinigung einzuhalten:

- Bei Bedarf sind Analysegeräte mehrmals täglich zu reinigen.
- Es dürfen während der Bedienung der Analysegeräte keine Speisen und Getränke konsumiert werden und es ist auch untersagt auf den Analysegeräten Speisen und Getränke abzustellen.
- Betriebsfremden Personen ist das Hantieren mit den Analysegeräten strengstens untersagt.
- Für Mitarbeiter besteht strengstes Rauchverbot im Analyseraum.
- Untersuchungsabläufe und Bedienungsanleitungen müssen im Analyseraum aufliegen.
- Alle in Verwendung befindlichen Geräte müssen voll funktionstüchtig und gewartet sein.
- Analysegeräte müssen laufend mit Vergleichsmustern abgestimmt / geeicht werden.

2.2.7 Lagerung und Rückstellmuster

- Die Muster sind so zu lagern, dass sie problemlos wiedergefunden werden.

Wir sichern BIO AUSTRIA Qualität.

- Die Muster sollen trocken, dunkel, kühl und schädlingsgeschützt in einem geeigneten Raum bzw. Lagerort gelagert werden (z.B.: Plastikregentonnen, Plastikkisten, Blechspinte, Weinleseboxe). Nassmaismuster werden am Besten in Gefriertruhen gelagert.
- Es dürfen nur Mittel zur Schädlingsbekämpfung verwendet werden, die im Biobereich zugelassen sind (InfoXgen Katalog).

2.2.8 Aufbereitungs- und Lagereinheiten

- Die Verteilersysteme sind regelmäßig zu reinigen (z.B. Drehrohr-Verteiler).
- Reinigungsabgänge sind regelmäßig zu entfernen und außerhalb des Silos in einem dafür vorgesehenen Behälter zu lagern und zu kennzeichnen.

2.2.9 Außenbereich

In der Nähe des Bio-Lagers sind keine Betriebsmittel aus dem konventionellen Bereich z.B.: Düngemittel-, Beiz- und Pflanzenschutzmittel und auch keine Baustoffe wie z.B.: Zementsäcke oder ähnliches zu lagern (Verschleppungsgefahr).

2.3 Schädlingsbekämpfung

Der Zweck der Schädlingsbekämpfung ist die Vermeidung von Massenverlusten und Qualitätsminderungen der Ware. Dafür ist es notwendig gezielte Maßnahmen zur Vorbeugung durchzuführen, um einen möglichen Befall frühzeitig zu erkennen, zu bekämpfen und Schädlinge fernzuhalten.

Bio-Getreide darf aber nicht mit dem, im konventionellen Bereich üblichen Begasungsmitteln wie zum Beispiel Phosphorwasserstoff behandelt werden. In den folgenden Kapiteln werden die Möglichkeiten für die Schädlingsbekämpfung im Bio-Bereich aufgezeigt.

2.3.1 Schädlinge

Bereits ein lebender Käfer wird als Schädlingsbefall gewertet und muss sofort behandelt werden. Es gibt unterschiedliche Arten / Gruppen von Schädlingen und es ist besonders wichtig die Käfer richtig zu bestimmen und in die jeweilige Gruppe einzuordnen, damit die richtigen Maßnahmen durchgeführt werden können.

2.3.2 Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung

Eine Behandlung des Getreides gegen Schädlinge darf nur in Absprache mit der Kontrollstelle und dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH durchgeführt werden. Bei einem festgestellten Schädlingsbefall müssen Details zur bestmöglichen Bekämpfung von dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH und/oder der Kontrollstelle eingeholt werden. Ausnahmen (laut EU-Bio-Verordnung) von den in dieser Verordnung definierten Mitteln der Schädlingsbekämpfung unterliegen der Genehmigung durch den Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH und der Bio-Kontrollstelle.

Vorbeugende Maßnahmen

Da es im Bio-Bereich schwierig und kostenintensiv ist einen Schädlingsbefall zu bekämpfen, sind vorbeugende Maßnahmen der wichtigste Punkt um dieser Problematik zu entgehen. Oberstes Gebot dabei ist die Sauberkeit der Lagerstelle. Dazu ist es notwendig die unter Punkt 5 genannten

Vorgaben für die Reinigung einzuhalten. Durch geeignete Kühlung kann ein bestehender Schädlingsbefall eingedämmt bzw. das Risiko eines Befalles vermindert werden.

Reinigen und Aspirieren

Druckentwesung

Bei einem vollen Silo besteht die Möglichkeit mit inerten Gasen zu arbeiten. Dafür stehen zwei Varianten zur Verfügung: die Begasung mit Stickstoff oder die mit CO₂.

Leerraumbehandlung

Eine Leerraumbehandlung muss vor der Anwendung von der Kontrollstelle freigegeben werden. Die Freigabe zur Leerraumbehandlung wird von der Kontrollstelle via E-Mail übermittelt, nach dem sichergestellt ist, dass alle notwendigen Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination von Bio-Ware erfüllt werden.

2.3.3 Befallsermittlung

Bereits ein Schädling wird bei den laufenden Kontrollen als Befall gewertet, da von den Abnehmern/Kunden Partien ohne lebende Schädlinge gefordert werden.

Erkennungsmerkmale von Schädlingsbefall sind:

- Fraß Schäden
- Angestochene Körner
- Käferfund (tot oder lebendig)
- Siebung durch Käfersiebe
- Temperaturmessungen
- Untypischer Geruch
- Aufstellen von Köderboxen und Klebefallen für Motten

2.3.4 Nager- und Vogelkontrolle

Nager Kontrolle

Die Nager Kontrolle beinhaltet die Aufstellung von ausreichenden Köderboxen zum Schädlings Monitoring und die regelmäßige Wartung und Dokumentation. Es dürfen nur Blockköder verwendet werden und es ist unbedingt notwendig die Köderboxen an relevanten Stellen auch fix in den Lagerstellen zu befestigen – mit Rentokill wegen gesetzlicher Vorgaben Rücksprache halten.

Vogelkontrolle

Die Lagereinheiten sind so zu gestalten, dass ein Eindringen von Vögeln bestmöglich verhindert wird. Speziell der Dachbereich (Vordach) ist regelmäßig auf ausreichenden Schutz vor Vögeln zu überprüfen.

Der Gossen- und Übernahmehbereich ist so zu gestalten, dass den Vögeln keine Sitzmöglichkeit über dem Getreide geboten wird.

2.3.5 Dokumentation

Ein Schädlingsbefall muss sofort dem QM-Beauftragten des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH bekanntgegeben werden.

Die Durchführung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen und die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel sind ausreichend zu dokumentieren (wenn möglich im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem).

3 Bio-Lagerstelle

Bei Lagerstellen ist die räumlich technische Trennung zwischen Bio und konventionell von der Einlagerung bis zur Auslagerung einzuhalten.

Einer Kontamination von Bio-Getreide mit Staub aus dem konventionellen Lagerstellen-Bereich ist höchste Aufmerksamkeit zu schenken und muss bestmöglich verhindert werden, weil im Staub die höchsten Gehalte an Pestiziden und Pflanzenschutzmitteln zu finden sind.

Es ist strengstens untersagt, mit Beizmittel kontaminierte Arbeitsgeräte, wie Schaufeln, Besen usw. im Bio-Silo zu verwenden bzw. mit biologischem Getreide in Kontakt zu bringen. Wenn sich die Beizanlage in den Räumlichkeiten des Bio-Getreidelagers befindet ist dies baulich so zu trennen, dass keine Kontamination des Bio-Getreides durch Verschleppung von Staub erfolgen kann. Grundsätzlich ist die Lagerung von Beizmitteln und eine Beizung des Getreides in der Bio-Lagerstelle verboten.

4 Warenübernahme

Wichtig bei der Warenübernahme ist die Erkennung von nicht entsprechenden Partien an Bio-Getreide, -Ölsaaten, und -Futtermitteln. Aus diesem Grund muss bei der Übernahme eine visuelle und sensorische bzw. analytische Eingangsprüfung laut Qualitätskriterien des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH erfolgen. Weiteres kann eine Einlagerung nur erfolgen, wenn der Landwirt und die gelieferte Menge bereits im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem durch die Kontrollstelle freigegeben wurde. Von der angelieferten Menge wird ein Muster gestochen, die Qualität der Ware festgestellt und anschließend das Ergebnis im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem erfasst. Aufgrund der hinterlegten Qualitätskriterien im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem wird die Lieferung eingeteilt und in leere oder gleichwertige Lagerzellen zugeteilt. Der Übernehmer der Ware in der Lagerstelle ist für die Deklaration des Bio-Getreides und die Einteilung in die jeweiligen Qualitätskriterien zuständig und ist für diese Entscheidungen auch verantwortlich.

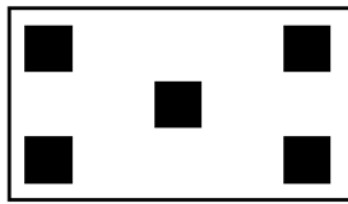
Auf den Eingangswiegescheinen ist unbedingt der Lagerort (Zelle, Halle etc.) zu vermerken.

4.1 Eingangsprüfung

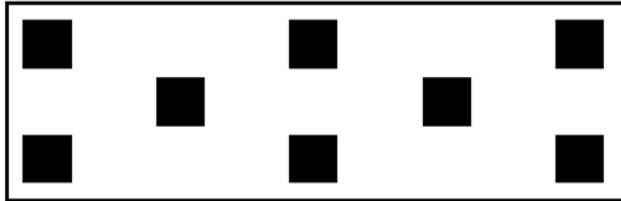
4.1.1 Musterentnahme – Einlagerung

Jede angelieferte Fuhre ist als eigene Partie zu sehen, welche nach den unten genannten Vorgaben bemustert und analysiert werden muss.

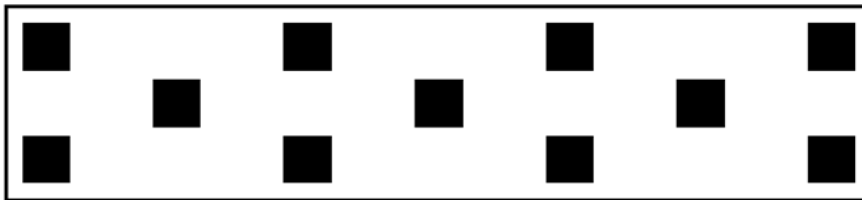
Die Musterziehung hat nach ICC-Standard Nr. 101/1 mit einem Probestecher an den vorgegebenen Einstichstellen laut Skizze zu erfolgen:



Waggons oder LKW
bis 15 t
5 Probestellen



Waggons oder LKW
15 bis 30 t
8 Probestellen



Waggons oder LKW
30 bis 50 t
11 Probestellen

Die Musternahme erfolgt je nach Gewicht der Ladung und Größe des Transportmittels. Der Probestecher muss so lang sein, dass bis auf den Boden des Anlieferfahrzeuges gestochen werden kann. An den vorgegebenen Einstichstellen muss mit dem Probestecher senkrecht eingestochen werden.

Bevorzugt wird ein automatischer Musterstecher, weil dadurch eine objektive Beprobung gewährleistet werden kann.

Falls es aufgrund der Bauweise des Transporters oder aus praktischen Gründen nicht oder nur unter großem Aufwand möglich ist, die Beprobung nach diesem Schema durchzuführen, kann die entsprechende Anzahl an Proben auch während der Entladung gezogen werden. Dabei ist jedoch auf eine gleichmäßige Verteilung der Probenziehung auf den gesamten Entladevorgang zu achten.

Aus den Teilmustern wird anschließend ein Sammelmuster gezogen und zur Beurteilung herangezogen.

Die bei der Anlieferung gezogenen Muster werden zu einem Mischmuster vereint, wovon mindestens ein Rückstellmuster zu je ein kg angefertigt werden. Bei Auslagerung müssen mind. 2 Rückstellmuster gezogen werden, außer es werden weniger als 25 t ausgelagert. Die restliche Probenmenge wird zur Qualitätskriterien-Analyse herangezogen. Die Proben dürfen nur in neutralen Mustersäcken oder in Mustersäcken mit dem Logo des BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmers aus Kunststoff (Debasafe) aufbewahrt werden. Mustersäcke von früheren Aufkäufern/Vermarktern dürfen nicht mehr verwendet werden. Die Beschriftung der Mustersäckchen

findet mittels Ausdrucks (Etikett) aus dem elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem statt. Dafür kann es im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem einen Button „Etiketten“ woraus diese ausgedruckt und auf die Säcke geklebt werden können.

Die Muster müssen mindestens ein Erntejahr aufbewahrt werden. Eine Entsorgung ist mit dem Qualitätsmanager des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH abzuklären.

Der Umgang mit Lagermustern wird im Kapitel 6.1 behandelt.

4.2 Qualitätskriterien

Für die Qualitätskriterien gelten die Grenzwerte, die im Dokument „Qualitätskriterien des BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmers“ festgelegt wurden.

Die Ergebnisse der Qualitätsfeststellung müssen im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem pro Anlieferungspartie aufgezeichnet werden.

Die Qualitätskriterien der BIO AUSTRIA Marketing GmbH Lizenznehmer sind auch in der Lagerstelle auszuhängen, damit sich auch die Landwirte darüber informieren können. Der Aushang muss bis spätestens 31. Mai erfolgen.

Bei erheblichen Abweichungen (Dumpf-Geruch, Steinbrand, usw.) von den Grenzwerten hat die Lagerstelle die Möglichkeit die Ware zu stoßen. Bei einer vorbehaltlichen Übernahme der Ware wird diese separat gelagert und nach Absprache mit dem Qualitätsmanager behandelt. Diese Abweichungen, Kontrollen, bzw. Behandlungen sind im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem festzuhalten. Gegebenenfalls ist die Ware im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem vorübergehend zu sperren.

4.2.1 Zugelassene Prüfmittel zur Qualitätsüberprüfung

- Kleinaspirateur
- Feuchtigkeitsmessgeräte
- Fallzahlmessgerät (nach ICC)
- Hektolitergewichtswaage
- Siebmaschine (Sortimat)
- Proteinbestimmungsgerät

Jede Lagerstelle muss mit den genannten Geräten ausgestattet sein, damit eine ordnungsgemäße und vollständige Qualitätsüberprüfung gewährleistet werden kann. Nach Absprache mit dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH besteht in Sonderfällen auch die Möglichkeit bei fehlenden Geräten die Untersuchungen in einer benachbarten Lagerstelle durchführen zu lassen oder die Proben an ein akkreditiertes Labor zu senden.

Geräte mit Eichpflicht müssen innerhalb der gesetzlich festgelegten Intervalle in einem akkreditierten Labor geeicht werden, welches im BIO AUSTRIA Ackerfrüchtstandard gelistet ist. Alle Untersuchungen müssen fachgerecht durchgeführt werden.

Besatzbestimmung

Aus dem Durchschnittsmuster, welches mit Hilfe des Stechers gezogen wurde ist ein kg der Probe auszuwiegen. Diese Probe muss anschließend durch den Probeaspirateur gesiebt werden. Bei der Probeaspiration müssen die gleichen Siebe, wie unter Punkt 6.1. Aspiration abgebildet verwendet werden.

4.3 Einlagerungsmeldung

Eine Einlagerungsmeldung findet automatisch mit der Einlagerung des Getreides statt und wird im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem eingetragen.

Wenn Bio-Getreide, -Ölsaaten bzw. -Futtermittel von Lagerstelle zu Lagerstelle umgelagert werden, muss diese Bewegung im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem festgehalten werden.

5 Aufbereitung und Lagerung

Sämtliche Behandlungen des Getreides wie Umlagerungen, Verschneidungen usw. müssen im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem dokumentiert werden.

5.1 Aspiration

Bei der Aspiration werden je nach Kultur Schlitzsiebe und/oder Rundlochsiebe verwendet. Aus der folgenden Tabelle ist ersichtlich bei welcher Kulturart welches Sieb mit welcher Siebstärke empfohlen wird. Eine Tabelle mit der zu verwendenden Siebgröße muss in jeder Lagerstelle ausgehängt werden.

Siebung	Kultur
Schlitzsieb < 2,0 mm und > 5,0 mm	Weizen, Durum, Gerste
Schlitzsieb < 2,0 mm und Rundsieb > 12,0 mm	Dinkel, Sonnenblume
Schlitzsieb < 1,8 mm und > 5,0 mm	Roggen, Hafer, Triticale
Rundsieb < 4,5 mm und > 12,0 mm	Mais
Schlitzsieb < 1,6 mm und Rundsieb > 3,25 mm	Hirse
Rundsieb < 4,5 mm und > 12,0 mm	Erbse, Sojabohne
Rundsieb < 4,5 mm und > 14,0 mm	Ackerbohne

5.2 Trocknung, Belüftung und Kühlung

Trocknung

In den Bio-Lagerstellen dürfen nur Kulturen übernommen werden, die auch in der eigenen Bio-Lagerstelle getrocknet werden können bzw. wenn schon im Voraus abgeklärt wurde wo das Bio-Getreide getrocknet werden könnte.

Wenn bei der Feststellung der Qualitätskriterien zu hohe Feuchtigkeitsgehalte festgestellt werden, welche die vorgegebenen Grenzwerte überschreiten, ist die betroffene Partie getrennt von bereits trockener zu lagern und fachgerecht zu trocknen. In Tabelle 2 sind die jeweiligen Temperaturen für die Trocknung in Abhängigkeit mit der Einlagerungsfeuchte des Getreides eingetragen. Die Trocknungstemperaturen unterscheiden sich auch je nach Kulturart. Brotweizen mit einer Feuchtigkeit von 16% soll zum Beispiel mit 55 °C getrocknet werden. Je höher die Feuchtigkeit desto niedriger muss die Temperatur bei der Trocknung sein, damit diese so schonend wie möglich stattfindet.

Trocknungsvorgänge bzw. Getreidemanipulationen müssen dokumentiert werden (wenn möglich auch im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem).

Korneingangsfeuchte in %	Brotweizen in °C (max.)	Roggen, Hafer, Gerste als Marktware in °C (max.)	Getreide mit erforderlich hoher Keimfähigkeit in °C (max.)
bis 16	55	65	49
bis 18	49	59	43
bis 20	43	53	38
bis 22	37	47	34
bis 24	35	40	30

Belüftung und Kühlung

Eine Belüftung muss nur bei Bedarf durchgeführt werden. Dies kann durch Belüftung und/oder Umziehung bzw. Kühlung gewährleistet werden. Dabei ist folgendes zu beachten:

- Trockenes Getreide niemals mit feuchter Luft belüften
- Kühles Getreide niemals mit warmer Luft belüften

Speziell bei der Braugerste muss sichergestellt werden, dass die Keimfähigkeit der Ware erhalten bleibt.

5.3 Lagermuster

Wenn von dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH ein Zellendurchschnittsmuster angefordert wird, ist für die Musterziehung folgende Vorgehensweise einzuhalten:

Vor der Musterziehung ist das Bio-Getreide einem Umzug zu unterziehen, wobei gleichmäßig über diesen Zeitraum verteilt Stiche an einer geeigneten Stelle entnommen werden müssen.

Lagermuster werden von dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH, wenn notwendig angefordert und die benötigte Menge bekannt gegeben.

6 Auslagerung

6.1 Auslagerungsmuster

Die Auslagerungsmuster sind nach dem Schema unter Punkt 4.1.1 Musternahme Einlagerung zu ziehen. Bei der Auslieferung des Getreides ist immer ein Rückstellmuster zu ziehen.

Bei einer Abgabemenge < 5t kann ein repräsentatives Durchschnittsmuster aus der gesamten Partie genommen werden.

Bei längerer Lagerdauer wird je nach Art der Lagerung in regelmäßigen Abständen ein neues repräsentatives Muster gezogen.

Die Muster müssen mindestens ein halbes Jahr aufbewahrt werden. Eine frühere Entsorgung ist mit dem Qualitätsmanager des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH abzuklären.

7 Anforderungen an das Fahrzeug und den Transportraum

Für Lieferungen von Getreide für den Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH sollen keine Schubbodenfahrzeuge oder Aufleger mit ähnlichen, nicht kontrollierbaren Zwischenräumen verwendet werden.

Das Getreide muss vor Nässe und biologischen, chemischen und physikalischen Kontaminationen ausreichend geschützt werden. Planen müssen wasserdicht sein, die Ladefläche sauber (auch staubfrei), der Laderaum lebensmitteltauglich und in einem einwandfreien Zustand sein (keine Löcher usw.).

Das Fahrzeug sowie alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Hilfsmittel (Plane) müssen dazu geeignet sein, Lebensmittelrohstoffe zu transportieren.

7.1 Anforderungen an die Dokumente

Die letzten 3 Vorfrachten müssen unbedingt am Lieferschein angegeben werden. Weiteres müssen auch das Kennzeichen des Transportfahrzeuges und die Spedition am Lieferschein dokumentiert werden.

7.2 Anforderungen an die Reinigung

Sämtliche Transportmittel (auch Fremdfahrzeuge) wie Anhänger, LKW, Container müssen Innen und Außen sauber sein. Nach jedem Produktwechsel ist das Transportfahrzeug gründlich mit dem Besen (ausgekehrt), Luftdruck oder mit dem Hochdruckreiniger zu reinigen und zu trocknen.

In der beiliegenden Positivliste sind mögliche Vorfrachten mit den jeweiligen Reinigungsverfahren aufgelistet. Die Sauberkeit des Transportmittels muss dem Reinigungsintervall entsprechen!

Beim Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln ist darauf zu achten, dass nur lebensmittelverträgliche Produkte verwendet werden (siehe InfoXgen Katalog <https://www.infoxgen.com/bio-betriebsmittel-neu/>)

7.3 Anforderungen an die 3 Vorfrachten

Bei den letzten drei Vorfrachten dürfen nur Waren aufgeführt sein, die der beigelegten Positivliste entsprechen. Produkte der Produktkategorie 1 gemäß beigelegter Positivliste sind als Vorfracht unzulässig. Gentechnisch veränderte Produkte, sowie Risikoprodukte unter den drei letzten Vorfrachten sind unzulässig! – Rücksprache mit Kontrollstelle (ggf Nassreinigung Mais, Raps, Soja nicht aus AT).

7.4 Allgemeine Anforderungen

Mit den Transport-Fahrzeugen werden nur lebensmittelverträgliche Produkte transportiert. Mit den Transportmitteln darf keines der nachfolgenden Produkte befördert werden:

- Giftige oder gesundheitsgefährdende Materialien (z.B.: Glas, Metallspäne, Asbest und asbesthaltige Materialien, Klärschlamm, gebeiztes Saatgut)
- Stark riechende Materialien (z.B.: Stallmist, Lebewiehe, Schlachtabfälle) oder verdorbene Lebensmittel
- Materialien, die mit für die menschliche Gesundheit schädlichen Mitteln behandelt wurden (Z.B: mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz)

7.5 Lieferpapiere

Folgende Papiere muss der Frachtführer beim Transport mit sich führen:

- Lieferschein
- Muster
- Frachtpapier

Die Frachtpapiere müssen gemeinsam mit der Ausgangsmeldung unverzüglich an den Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH gesendet werden. Etwaige Valutaverluste, welche durch eine verspätete Einsendung entstehen, gehen zu Lasten des Absenders.

7.6 Identität des Fahrers / Fahrzeug

Bei jeder Beladung sind unbedingt die Spedition und die Kennzeichen des Fahrzeuges inkl. Anhänger zu notieren.

Bei innergemeinschaftlichen Transporten (z.B.: Deutschland), soll die Identität des Fahrers festgehalten werden. Das Festhalten der Identität des Fahrers kann durch eine Kopie des Führerscheins oder durch Festhalten der Führerscheindaten (Name, Ausweisnummer, ausstellende Behörde, Ort und Datum der Ausstellung) erfolgen.

8 Produktsicherheitssystem nach HACCP

Das Ziel ist es, ein System zur Minimierung von Gesundheitsrisiken zu schaffen, die während des Umganges mit zum späteren Verzehr bestimmtem Getreide entstehen könnte. Grundsätzlich handelt es sich bei Getreide um einen nicht leicht verderblichen, und somit leicht lagerfähigen Rohstoff, wenn die Grenzwerte für Feuchtigkeit und Temperatur in Abhängigkeit von der gewünschten Lagerdauer eingehalten und Kontaminationen mit Stoffen, die die Genusstauglichkeit beeinträchtigen vermieden werden.

Zweck und Anwendungsbereich

Diese Verfahrensanweisung beschreibt die Lenkung von Fehlern und möglichen Risiken für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln, das Vorschlagswesen und die Maßnahmen, die zur laufenden Verbesserung des QM-Systems führen. Verbesserungsmaßnahmen dienen dazu, mögliche Fehlerursachen vor Auftreten eines Fehlers zu erkennen und zu beseitigen oder durch Verbesserungen jeglicher Art zur Steigerung der Kundenzufriedenheit und Optimierung der Ergebnisse beizutragen.

Grundsatz

Jede Qualitätsabweichung ist konsequent zu behandeln, da diese zur Kundenzufriedenheit beiträgt. Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen müssen primär die Ursachen und nicht die festgestellten / potentiellen Fehler behandeln. Die getroffenen Maßnahmen müssen dem Probeumfang und den vertretbaren Risiken entsprechen. Die festgelegten Änderungen sind schriftlich zu dokumentieren und der Bio-Verantwortliche ist über jede Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahme mit einer Kopie des Vordrucks zu unterrichten.

Fehler im Sinne der Verfahrensanweisung können sein:

- Kundenreklamationen
- Fehlerhafte Produkte
- Fehlerhafte Arbeit von Lieferanten, Speditionen u.a. Dienstleistern
- Sonstige Vorschläge, Beschwerden und Anregungen aus Mitarbeiterkreisen
- Risiken für die Lebens- und Futtermittelsicherheit

Korrekturmaßnahmen

Suche nach Fehlerursachen und deren Beseitigung.

Vorbeugemaßnahmen

Auffinden möglicher Fehlerquellen bereits vor Auftreten eines Fehlers bzw. allgemeine Verbesserungsmaßnahmen kann auch Konsequenz einer Korrekturmaßnahme sein.

Sofortmaßnahme

Maßnahmen, die unmittelbar nach bekannt werden eines Sachverhaltes ergriffen werden, um weitere Schäden an Mensch, Tier, Umwelt oder Sache zu verhindern.

Jeder Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, auf Sachverhalte aufmerksam zu machen welche bereits Fehler / Risiken sind oder durch die Fehler / Risiken entstehen können. Hierbei ist es unerheblich, ob Fehler durch einen externen Kunden (Reklamationen) oder durch den Mitarbeiter selbst festgestellt wurden.

Grundsätzlich muss jeder Mitarbeiter, der eine Abweichung oder einen Fehler / Risiko feststellt, sofort schützende Maßnahmen ergreifen (z.B. Kennzeichnung und Sperrung) und den Fehler / Risiko an den fachlich Vorgesetzten melden.

9 Einhaltung der Vorschriften des Standards

9.1 Lagerstellenüberprüfung

Mithilfe von Zwischenprüfungen kann der Qualitätszustand der Lagerstellen von der BIO AUSTRIA Marketing oder dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH überprüft werden. Dies dient zur Aufrechterhaltung und Verbesserung des Qualitätsstandards in den Lagerstellen und wird nur in Absprache mit der BIO AUSTRIA Marketing GmbH durchgeführt.

Diese Überprüfungen werden mithilfe eines Beurteilungsbogens durchgeführt, der die Lagerstelle anschließend bewertet. Die Ergebnisse werden im Büro des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH bzw. der BIO AUSTRIA Marketing GmbH gesammelt und ausgewertet.

Zusätzlich zu diesen internen Überprüfungen werden diese Beurteilungsbögen auch durch die Kontrollstelle zweimal jährlich im Zuge der Bio-Kontrollen (vor und nach der Ernte) auditiert.

9.2 Konsequenzen bei Nichteinhaltung

Bei Nichteinhalten der Richtlinien dieses Standards haben die Bio-Lagerstellen die Möglichkeit innerhalb einer von dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH vorgegeben Frist die Mängel zu beheben. Die erledigten Punkte bzw. Arbeiten müssen dokumentiert an den Qualitätsmanager des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA Marketing GmbH gesendet werden. Bei wiederholtem Nichteinhalten dieses Standards ist als Konsequenz mit einem unangemeldeten Audit durch eine Kontrollstelle zu rechnen. Missachtung der im Audit gesetzten Maßnahmen kann zu einer Sperre der Lagerstelle führen.

10 Notfall

10.1 Krisenplan

Bei Verstoß gegen die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 (EU-BIO-Verordnung)

Mögliche Anlassfälle:

- Vermischung von konventionellen und biologischen Erzeugnissen während der Lagerung, Aufbereitung oder Verarbeitung.
- Bio-Status des Erzeugnisses kann nicht zweifelsfrei festgestellt werden.
- Alle Gegebenheiten, die die Produktion und die rechtzeitige Auslieferung von Erzeugnissen in entsprechender Qualität bzw. in 100 % gesicherter biologischer Herkunft behindern bzw. verhindern.
- Feststellung nach Auslieferung von Produkten, dass die gelieferten Waren bezüglich biologische Herkunft gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 möglicherweise nicht in Ordnung ist.
- Beispielhafte Gründe für ein Nicht-Entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sind:
 - Feststellung, dass ein oder mehrere Rohstoffe in einem Produkt verwendet wurden, die nicht biologischer Herkunft sind.
 - Die Feststellung, dass Produkte gesetzlich festgelegte Höchstwerte überschreiten.
 - Verunreinigung der Ware durch unzulässige Stoffe (z.B. Öl durch Platzen von Hydraulikschläuchen, Düngemittel, Beizmittel etc.).
 - Ware entspricht nicht den hygienischen Anforderungen.
 - Entsprechende Feststellungen und Mitteilungen von Kontrollstellen oder Vorlieferanten.

Krisenteam des BIO AUSTRIA Partners

Bei Anlass sofortige Verständigung des Geschäftsführers oder Vertretung: persönlich bzw. telefonisch.

Vor- und Nachname	Funktion	Telefonnummer

Vorgangsweise bei Bekanntwerden eines Krisenfalles

- Das Getreide ist umgehend durch den zuständigen Silomeister vorläufig zu sperren (Sperrung der Silozelle) bzw. von den restlichen, konformen Erzeugnissen getrennt zu halten. Laufende Verarbeitung/Aufbereitung/Verladung/...der Ware wird vorläufig gestoppt.
- Bei Waren in Silozellen erfolgt die Sperrung nach Möglichkeit mittels Anbringung eines Vermerks/einer Markierung in der Zellenkodierung und durch Anbringen eines Vermerks auf der entsprechenden Schalttafel bzw. der Steuerungseinheit der Anlagen.

Wir sichern BIO AUSTRIA Qualität.

- Bei Sackware erfolgt die Sperrung durch Anbringen eines deutlich sichtbaren Sperrvermerks. (A4-Format! ev. Transport ins Sperrlager)
- Kennzeichnung der bereits produzierten, betroffenen Ware bzw. auch der gerade im Produktionsprozess befindlichen Erzeugnisse durch den zuständigen Silomeister.

Weitere Veranlassungen durch die Lagerstelle

- Egal in welchem Fall, obliegen alle weiteren Veranlassungen und Entscheidungen dem Geschäftsführer.
- Die Information nach außen obliegt der Geschäftsführung, diese entscheidet je nach Anlassfall wer zu informieren ist.
- Unverzügliche Information an den Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH
- Unverzügliche Information an die zuständige Kontrollstelle durch eine Person aus dem Krisenteam.

Überprüfung der Sachlage

- Nach Überprüfung der Sachlage wird durch die Bio-Kontrollstelle in Abstimmung mit dem Krisenteam und dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH die weitere Vorgehensweise festgelegt.
- Überprüfung, welche Chargen (Zellen) betroffen sind.
- Überprüfung, ob bereits Ware aus den betroffenen Chargen (Zellen) ausgelagert wurde.
- Wenn ja, Feststellung, welche Kunden wann mit welchen Chargennummern (Lieferscheinnummer, Zellennummer) beliefert wurden.
- Bei Feststellung eines Verstoßes gegen die VO (EG) Nr. 834/2007, wird die bereits produzierte Ware endgültig für den biologischen Vertrieb gesperrt. Nach Entfernung des Hinweises der biologischen Landwirtschaft kann die Ware als konventionelles Erzeugnis vertrieben werden.
- Hat bereits eine Auslieferung der verunreinigten Erzeugnisse stattgefunden, hat eine sofortige Information der betroffenen Abnehmer der betroffenen Charge(n) zu erfolgen, mit dem Hinweis, dass bis zur endgültigen Klärung des Verdachtes Verarbeitungsprodukte aus den betroffenen Chargen bzw. Lieferungen nicht mit dem Bio-Hinweis in Verkehr gebracht werden dürfen. Die Information soll auf jeden Fall schriftlich erfolgen, wenn möglich zusätzlich auch telefonisch.

Die weitere Vorgehensweise wird von der Kontrollstelle oder dem Lizenznehmer der BIO AUSTRIA Marketing GmbH an die betroffene Lagerstelle mitgeteilt und kann von der Freigabe der Ware bis hin zur Rückholung/Abwertung der Ware führen.

Alle Entscheidungen des Krisenstabes bzw. der Geschäftsführung der Lagerstelle sind schriftlich zu dokumentieren.

10.2 Wichtige Kontakte

Lebensmittel

Amt der NÖ Landesregierung Abt. Lebensmittelkontrolle	Tel: (+43) 2742 9005 12 905 Fax: (+43) 2742 9005 15 260 E-mail: post.gs3@noel.gv.at
Amt der Bgld. Landesregierung 24 h-Bereitschaftsdienst bei Portier zu erfragen (DW 2000, DW 2006)	Tel: (+43) 2682 600 – 2693 Fax: (+43) 2682 600 – 2533 E-mail: post.gesundheit@bgld.gv.at
Amt der OÖ Landesregierung Lebensmittelaufsicht	Tel: (+43) 732 7720 – 14272 Fax: 0732 7720 – 214259 E-Mail: sanla.post@ooe.gv.at
Amt der Stmk. Landesregierung	Tel: (+43) 316 877 – 3530 Fax: 0316 877 – 5589 E-Mail: fa8b@stmk.gv.at
Amt der Wiener Landesregierung, Marktamt Ing. Andreas Müller	Tel: (+43) 1 4000 – 87202 Fax: 01 4000 – 99 59210 E-Mail: andreas.mueller@wien.gv.at

Futtermittel

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)

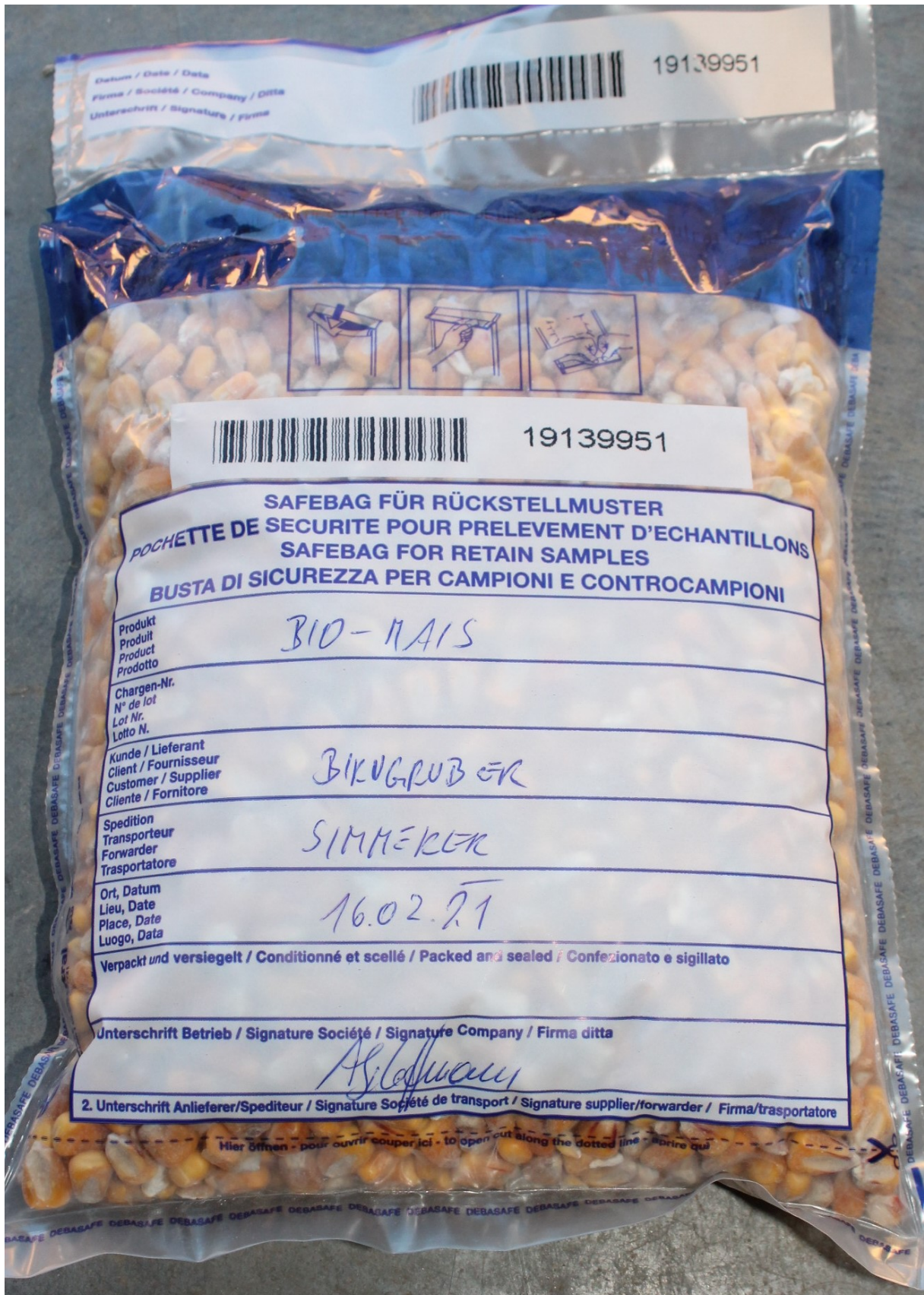
Institut für Tierernährung und Futtermittel (Wien)	Tel.: (+43) 5 0555 33222 E-Mail: futtermittel@ages.at
---	--

Allgemeine Nummern

Feuerwehr	112
Polizei	133
Rettung	144
Ärztenotdienst	141
Vergiftungsinformationszentrale	01 406 43 43

11 Anhang

11.1 Rückstellmustersack



11.2 HACCP Konzept

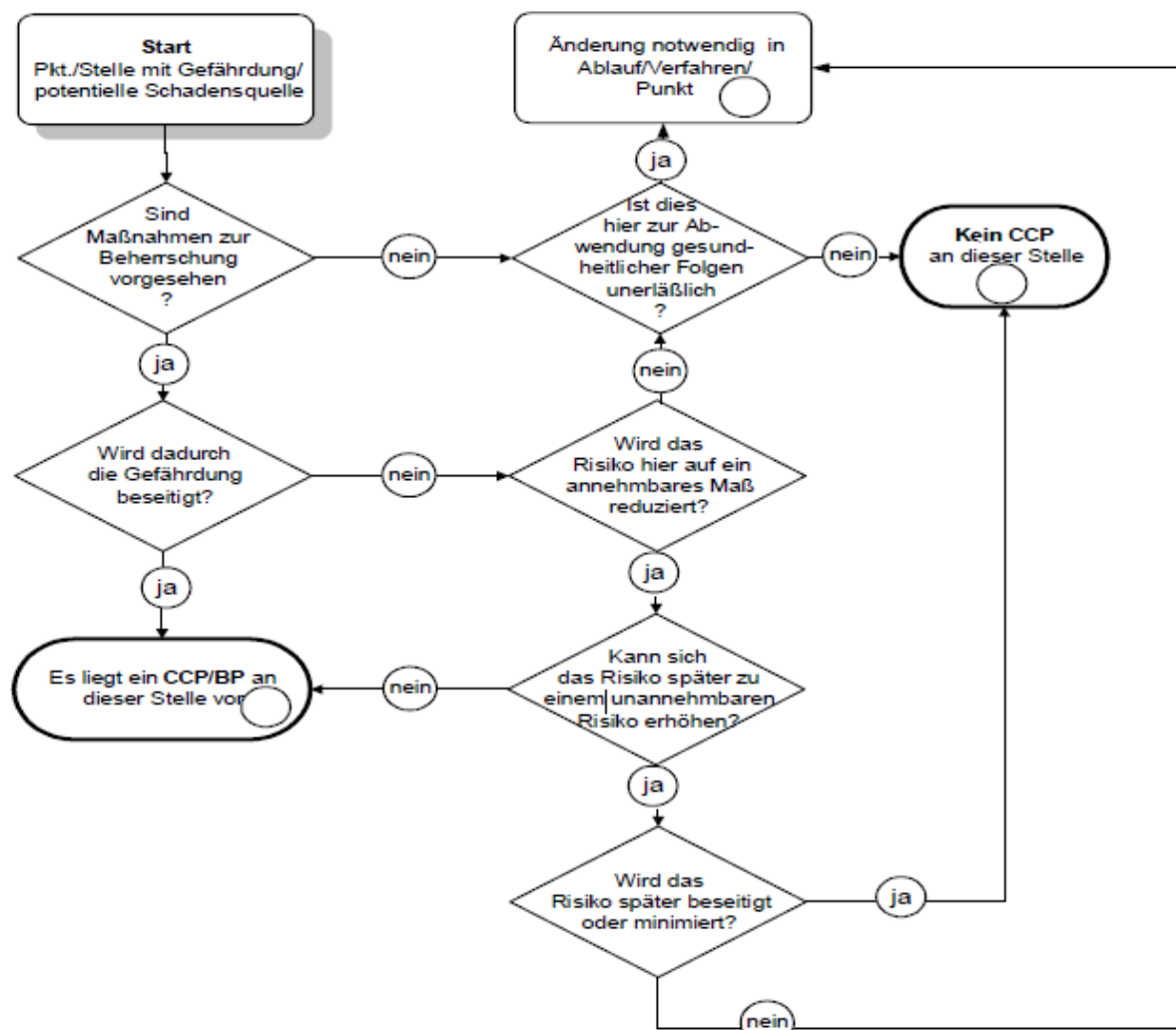
Ziel ist ein System zur Minimierung von Gesundheitsrisiken zu schaffen, die während des Umganges des Getreides entstehen könnte.

Das vorliegende Pflichtenheft wurde nach den Grundsätzen der GMP (Good Manipulation Practice – Gute Praxis für optimale Lagerung und Transport) erstellt.

11.2.1 Zweck und Anwendung

Für die Lenkung von Fehlern und möglichen Risiken für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln. Zur Ermittlung von Maßnahmen, die zur laufenden Verbesserung des QM-Systems führen. Verbesserungsmaßnahmen dienen dazu, mögliche Fehlerursachen vor Auftreten eines Fehlers zu erkennen und zu beseitigen oder durch Verbesserungen jeglicher Art zur Steigerung der Kundenzufriedenheit und Optimierung der Ergebnisse beizutragen. Sicherheit für Lebensmittel und Futtermittel setzt einen sorgfältigen Umgang bei der Behandlung, der Lagerung und dem Transport voraus. Sofern sich die im Geltungsbereich genannten Produkte im Verfügungsbereich des Lizenznehmers der BIO AUSTRIA befinden und entweder nach dem Futtermittelrecht oder Lebensmittelrecht Verwendung finden, sind sie entsprechend der Anforderungen zu behandeln.

11.2.2 Modell zur Risikoermittlung



11.2.3 Risikobeurteilung

Auswirkung	Wahrscheinlichkeit (Vorkommen im Fertigprodukt; beim Verbrauch)		
Groß	3	4	4
Mäßig	2	3	4
Klein	1	2	3
	Klein	Mäßig	Groß

Risikoklasse 1: keine Maßnahmen notwendig

Risikoklasse 2: es sind periodische Maßnahmen bzw. einmalige Maßnahmen zu treffen, es muss regelmäßig beurteilt werden (Aufnahme ins Prüfverfahren)

Risikoklasse 3: ist ein Kontrollpunkt (CP). Er wird durch generelle Maßnahmen beherrscht. Diese sind in Verfahrens- und Arbeitsanweisungen beschrieben

Risikoklasse 4: ist ein kritischer Kontrollpunkt (CCP). Es sind spezifische Lenkungsmaßnahmen erforderlich, speziell entwickelt zur Beherrschung des Risikos.

BIO AUSTRIA

Lagerstellenstandard



11.2.4 Prozessstufe - Anlieferung und Warenübernahme:

Übersicht der einzelnen Prozessstufen											
Ursache der Gefahr	Vorbeugende Tätigkeit	Wahrscheinlichkeit	Auswirkung	Risiko-klasse	CP/CCP	Grenzwerte	Überwachung			Korrekturmaßnahmen	Dokumentation
kontroll. Merkmal					<u>CCP</u>		wer	wie	Wie oft		deren Über-prüfung
Prozessstufe - Anlieferung und Warenübernahme:											
Transportraum Verunreinigung	Eingangsprüfung – Muster-nahme	1	3	3	CP	null	Übernahme personal	Sensor-isch	immer	Zurückweisung	betriebspezifisch
Feuchtigkeit	Eingangsprüfung - Musternahme	2	3	4	<u>CCP</u>	laut Börse-usancen	Übernahme-personal	analy-tisch	immer	QM Kap. 4.1	Wiegeschein, Silobuch/Zellen-blatt

Bio, regional und sicher.

anorganische Verunreinigungen wie Steine, Sand, Erde, Metall- und Glassplitter	Eingangsprüfung - Musternahme	2	2	3	CP	lt. Börse- usancen/null	Übernahme- personal	visuell	immer	Reinigung/Abwei- sung	Wiegeschein
organische Verunreinigungen wie Holzsplitter, Stroh und Unkrautsamen (tierisch CCP, pfl. CCP)	Eingangsprüfung - Musternahme	2	2	3	CP	laut Börse- usancen/null	Übernahme- personal	visuell	immer	Abweisung/Reini- gung	Wiegeschein
Verunreinigung mit gebeiztem Saatgut	Eingangsprüfung - Musternahme	2	3	4	<u>CCP</u>	null	Übernahme- personal	visuell	immer	Zurückweisung	Wiegeschein
Brandbutten	Eingangsprüfung - Musternahme	1	3	3	CP	null	Übernahme- personal	visuell	immer	Zurückweisung	Wiegeschein
Mutterkorn	Eingangsprüfung - Musternahme	1	3	3	CP	laut Börse- usancen	Übernahme- personal	visuell	immer	Reinigung, alterna- tive Verwertung	Wiegeschein
Fusarien und Schimmelpilze	Eingangsprüfung - Musternahme	2	3	4	<u>CCP</u>	Laut Rundbrief BAM LN Quali- tätskriterien	Übernahme- personal	visuell	immer	QM Kap. 3.3.4	Wiegeschein

Wir sichern BIO AUSTRIA Qualität.

Vorratsschädlinge wie Käfer, Milben u.a.	Eingangsprüfung - Musternahme	1	2	2	nein null	Übernahme- personal	visuell	immer	Sperrlager, Bega- sung und Reinigung	Wiegeschein
Prozessstufe - innerbetrieblicher Warenfluss: über Förderaggregate wie Bänder, Elevatoren, Drehrohrverteiler, Redler ua.; Reinigung/Aspiration; Trocknung										
Produkt-, Arten- und Sortenrein- heit	vollständige Entlee- rung der Fördereinrich- tungen und Leerzellen durch ausreichenden Nachlauf, regelmäßige Reinigung und War- regelmäßige Wartung des Trockners, laufende Temperaturüberwa- chung während des Trocknens	2	1	1	nein laut Böresusancen	Silomeister	visuell	Wartung mind. 1 x jährlich;	interne Arbeitsan- weisungen, Mitar- beiterschulungen, alternative Verwer- tung	Reinigungsaufzeich- nungen
Überhitzung beim Trocknen	regelmäßige Wartung des Trockners, laufende Temperaturüberwa- chung während des Trocknens	1	1	1	nein laut Böresusancen	Silomeister	analy- tisch	laufend während der Trock- nung	interne Arbeitsan- weisungen, Mitar- beiterschulungen, alternative Verwer- tung	Überhitzung beim Trocknen
Verschleppung von Vorratsschäd- lingen	vollständige Entlee- rung der Fördereinrich- tungen durch ausrei- chenden Nachlauf, re- gelmäßige Reinigung und Wartung	1	2	2	nein null	Silomeister	visuell	laufend	interne Arbeitsan- weisungen, Mitar- beiterschulungen, Sperrlager und Be- gasung	Reinigungsaufzeich- nungen
Prozessstufe - Lagerung: in Flachlagern und/oder Silozellen										
Feuchtigkeit	laufende Kontrolle der Kornfeuchte; der Gebäude auf undichte Stellen oder Kondens- wasserbildung;	1	2	2	nein	laut Börse usancen (max. 14,5%)	Silo- meis- ter	analy- tisch, vi- suell	Reparatur undicht- er Stellen, Sperr- lager und Trock- nung	Silobuch/ Zellen- blatt
Temperatur	laufende Lagerkon- trolle	1	3	3	CP	bei 14,5% H ₂ O und mehrmo- natiger Lager- dauer < 15 °C	Silo- meis- ter	analy- tisch	wöchentlich bis zum Erreichen der Lagertemperatur, dann monatlich	Kühlung und/oder Belüftung mit kalter Außenluft

Verunreinigung mit anderen gelagerten Gütern	sämtliche Läger sind nach jeder Entleerung bzw. Neubelegungen gründlich (trocken ggf. auch nass) zu reinigen	1	2	2	nein	warenspezifisch	Silomeister	visuell	vor jeder Neubelegung	Reinigung oder alternative Verwertung/Entsorgung
Pflanzenschutzmittelrückstände	Lagermusternahme	1	2	2	nein	Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerte VO	autorisiertes Labor	analytisch	bei Verdacht/Stichprobe	alternative Verwertung/Entsorgung
Schwermetalle	Lagermusternahme	1	1	1	nein	VO (EU) - Höchstgehalte an Kontaminanten in Lebensmitteln	autorisiertes Labor	analytisch	bei Verdacht/Stichprobe	alternative Verwertung/Entsorgung
Mykotoxine	Lagermusternahme	1	3	3	CP	VO (EU) - Höchstgehalte an Kontaminanten in Lebensmitteln	autorisiertes Labor	analytisch	bei Verdacht/Stichprobe	alternative Verwertung/Entsorgung
gentechnische Veränderungen	Lagermusternahme	1	1	1	nein	österreichisches Lebensmittelbuch	autorisiertes Labor	analytisch	bei Verdacht/Stichprobe	alternative Verwertung/Entsorgung
Vorratsschädlinge wie Käfer, Milben und andere	laufende Lagerkontrolle	2	2	3	CP	null	Silomeister,	visuell	im Zuge der Temperaturkontrolle	Sperrlager, Begasung und Reinigung
Verunreinigung mit Exkrementen von Vögeln und Nagern	durch geeignete Maßnahmen Zutritt verhindern; regelmäßige Kontrolle	1	3	3	CP	null	Silomeister	visuell	2 x jährlich; bei Notwendigkeit öfter;	Auslegen von Fallen oder Giftköder; um Verschleppung zu verhindern Auslegung möglichst in Köderboxen

BIO AUSTRIA

Lagerstellenstandard



Marketing GmbH

11.3 Anforderungen an den Transport von Bio-Getreide für Transportunternehmen

11.3.1 Anforderungen an das Fahrzeug und den Transportraum

Für Lieferungen von Getreide sollen keine Schubbodenfahrzeuge oder Auflieger mit ähnlichen, nicht kontrollierbaren Zwischenräumen verwendet werden. Das Getreide muss vor Nässe und biologischen, chemischen und physikalischen Kontaminationen ausreichend geschützt werden.

Planen müssen wasserdicht sein, die Ladefläche sauber (auch staubfrei), der Laderaum lebensmitteltauglich und in einem einwandfreien Zustand sein (keine Löcher usw.). Das Fahrzeug sowie alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Hilfsmittel (Plane) müssen dazu geeignet sein Lebensmittelrohstoffe zu transportieren.

11.3.2 Anforderungen an die Dokumente

Die letzten 3 Vorfrachten müssen unbedingt angegeben werden.

11.3.3 Anforderungen an die Reinigung

Sämtliche Transportmittel (auch Fremdfahrzeuge) wie Anhänger, LKW, Container müssen Innen und Außen sauber sein. Nach jedem Produktwechsel ist das Transportfahrzeug gründlich mit dem Besen (ausgekehrt), Luftdruck oder mit dem Hochdruckreiniger zu reinigen und zu trocknen. In der beiliegenden Positivliste sind mögliche Vorfrachten mit den jeweiligen Reinigungsverfahren aufgelistet. Die Sauberkeit des Transporters muss dem Reinigungsintervall entsprechen! Beim Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln ist darauf zu achten, dass nur lebensmittelverträgliche Produkte verwendet werden.

11.3.4 Anforderungen an die 3 Vorfrachten

Bei den letzten 3 Vorfrachten dürfen nur Waren aufgeführt sein, die der beigelegten Positivliste entsprechen. Produkte der Produktkategorie 1 gemäß angefügter Positivliste sind als Vorfracht unzulässig. Gentechnisch veränderte Produkte unter den 3 letzten Vorfrachten sind unzulässig!

11.3.5 Allgemeine Anforderungen

Mit den Transport-Fahrzeugen werden nur lebensmittelverträgliche Produkte transportiert. Nachfolgende Produkte dürfen nicht transportiert werden: Giftige oder gesundheitsgefährdende Materialien (z. B: Glas, Metallspäne, Asbest und asbesthaltige Materialien, Klärschlamm, gebeiztes Saatgut) Stark riechende Materialien (z.B: Stallmist, Lebendvieh, Schlachtabfälle) oder verdorbene Lebensmittel Materialien, die mit für die menschliche Gesundheit schädlichen Mitteln behandelt wurden (z.B: mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz).

Hiermit werdender Erhalt und die Einhaltung der Transportvereinbarung bestätigt. Evtl. Einwände wurden handschriftlich vermerkt.

Ort, Datum

Unterschrift

Bio, regional und sicher.

11.4 Checkliste für die Anforderungen an LKW's

Folgende Dinge sind vor der Beladung von LKW's zu berücksichtigen:

Äußerer Zustand des LKW's

- Rundgang um das Fahrzeug (Gesamteindruck)
- Kein Ölverlust
- Plane: sauber (frei von Rückständen und Verschmutzungen), trocken und ohne Beschädigung
- Bordwände: funktionstüchtig und dicht

Kontrolle der Ladefläche (Achtung auf chemische, biologische und physikalische Gefahren!)

- Keine Rückstände
- Kein fremdartiger Geruch
- Trockene Ladefläche
- Achtung bei Schubboden: auch den Zwischenraum kontrollieren

Kontrolle der Vorfrachten und der dazugehörigen Reinigungsbestätigung

- Positivliste
- Reinigungsmaßnahmen (stimmig mit Aufzeichnungen?)

Kontrakt und/oder Disponummer

Vollständiges Ausfüllen des Lieferscheins im elektronischen Rückverfolgbarkeitssystem

- Kennzeichen (LKW + Anhänger)
- Vorfrachten!!

Rückstellmusters

- 3 Muster ziehen (2 für die Lagerstelle und 1 für den Spediteur)

11.5 Maßnahmenplan Ladefolgen und Transportmittelreinigung

Kategorie	Beschreibung	Zustand des Lade- raums	Reinigungsart
Produktkategorie 1	Material mit sehr hohem Risiko		Nicht zulässig
	Verbotene Stoffe		
Produktkategorie 2	Mikrobiologisch verunreinigtes Material	Keine Reste nach der Entladung	Nassreinigung
Produktkategorie 3	Und/oder chemische Risiken	(Geruch) Reste nach der Reinigung mit Wasser	Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel
	Material mit physikalischen	Keine Reste nach der Entladung	Nassreinigung
Produktkategorie 4	Neutrale Materialien	Keine Reste nach der Entladung	Trockenreinigung
		Reste nach der Entladung	Trockenreinigung
		Reste nach der Trockenreinigung	Nassreinigung
		Reste nach der Reinigung mit Wasser	Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel

11.6 Positiv Liste der letzten 3 Vorfrachten für den Transporteur von Bio-Getreide

Düngemittel			
Produktkategorie 1	Produktkategorie 2	Produktkategorie 3	Produktkategorie 4
Stallmist Gedüngte Garten-/Blumenerde		körniger und granulierter Mist Kompost Mineraldünger Primär hergestellter Kalk Ammoniumsulfat Diammonium Phosphat Kaliumsulfat Ureum Mischungen der oben genannten Düngemittel	
Andere Stoffe und Produkte			
Produktkategorie 1	Produktkategorie 2	Produktkategorie 3	Produktkategorie 4
Metallschrott und Späne Radioaktives Material Asbest oder asbesthaltige Materialien Gebeiztes Saatgut Klärschlamm Hausmüll	Altglas für Recycling Mit Krankheitserregern infizierte Materialien (z.B. Salmonellen)	Schotter Straßensalz Salz Zucker Ungelöschter Kalk (gebrannter Kalk) Gelöschter Kalk	Getreide und Getreidemalz Futterpeletts Palettenware Schnittholz (in Folie gewickelt) Holzpeletts (abgesackt auf)

Unbehandelte Lebensmittelreste Tierisches Material (Lebendvieh, Schlachtviehabfälle,...)	Glasscherben	Paletten)
	Recyceltes Glas	Gartentorf
	Tierische Eiweiße	nicht verunreinigter Sand
	Glykol	Kohle (Schwarz- und Braunkohle)
	Frostschutzmittel	Schlackenstein
	Muscheln	Quarz
		Granit
		Kunststoff
		Klinker
		Kopfstein
		Kies/Kiesel/Splitt
		Ziegemehl
		Naturgips
		Talk
	Autoreifen	
	Tierfutter	
	Lebensmittel oder Rohstoffe	
	Obst & Gemüse	
	Holzchnipsel/Grünschnitt	

11.7 Beispiel einer Reinigungsdokumentation

Datum	Tätigkeit, durchgeführte Arbeit	Ort & wo	Unterschrift

11.8 Beispiel Aufzeichnung Lohnverarbeitung



Österreichs führende Kontrollstellen

Aufzeichnung der Lohnverarbeitungen im Auftrag von Landwirten (BIO/OGT/sonstige)
 der Lagerstelle

Name Landwirt	Produkt	Status (BIO, UM,...)	Datum Anlieferung	Datum Be- bzw. Verarbeitung	Datum Retournierung der Ware	Zur Be-, Verarbeitung übernommene Menge