

Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 1 von 9	Version 2.0

Qualitätssicherung im Betrieb

Datum:

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung, Definitionen
2. Ernteprozess
3. Hygieneanweisungen
4. Risikoanalyse Ernte, Transport, Lagerung, Handhabung

BauernHof-Check Bayern	GGP_QS-GAP_B4_Ernteverfahren.doc	
GGP FV 4.1.5 QS-GAP 12.1	erstellt: 04/08	

Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 2 von 9	Version 2.0

Erklärung über das Inkrafttreten der Risikoanalyse

Die im nachfolgenden beschriebene Risikoanalyse wurde von


und

für das Jahr 2008 2009 2010 2011

ausgearbeitet, erstellt und in Kraft gesetzt.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsleiter / Unterschrift Verantwortlicher Hygieneverfahren

BauernHof-Check Bayern	GGP_QS-GAP_B4_Ernteverfahren.doc	
GGP FV 4.1.5 QS-GAP 12.1	erstellt: 04/08	

Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 3 von 9	Version 2.0

1. Einleitung / Definitionen

Gefahr

Eine biologische, chemische oder physikalische Kontamination des Lebensmittels mit möglichen nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit.

Gefahrenidentifikation

Erkennung von möglichen Gefahren im Ernte-/ Handhabungsprozess.

Risiko

Das Risiko einer möglichen Gefahr ist die Bewertung der Auswirkungen auf die Gesundheit und der Wahrscheinlichkeit des Vorkommens.

Risikoanalyse


Die Risikoanalyse resultiert aus der Gefahrenidentifikation und der Risikobeurteilung.

Risikobeurteilung

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

Risikobewertung

Der Schritt in der Risikobeurteilung, in welchem festgelegt wird, ob eine Gefahr ein ernstes Risiko darstellt oder nicht.

BauernHof-Check Bayern	GGP_QS-GAP_B4_Ernteverfahren.doc	
GGP FV 4.1.5 QS-GAP 12.1	erstellt: 04/08	

Qualitätssicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 4 von 9	Version 2.0

Verifizierung

Der Gebrauch von ergänzenden Informationen zur Überprüfung der Effektivität und Umsetzung der Risikoanalyse.

Lenkungsmaßnahmen

Maßnahmen, die ein identifiziertes Risiko für die Lebensmittelsicherheit so steuern und überwachen, dass jedes beschriebene Risiko entweder ausgeschlossen oder auf ein akzeptables Niveau reduziert wird.

Elemente der Risikobeurteilung

Folgende Elemente werden anhand des Betriebsmanagementsystemes eingeführt:

- Ernteprozess über ein Fließschema
- Gefahrenidentifikation
- Risikobeurteilung
- Festlegung von Maßnahmen

→ Identifizierung der potentiellen Gefahren und Risiken

→ Benennung von Maßnahmen im Ernteprozess

Die Risikobeurteilung wird anhand der nachfolgenden Tabelle durchgeführt:

Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Kategorie Biologisch Chemisch physikalisch	Risiko gering, mittel, hoch	Maßnahmen	Verweis auf Dokumentation

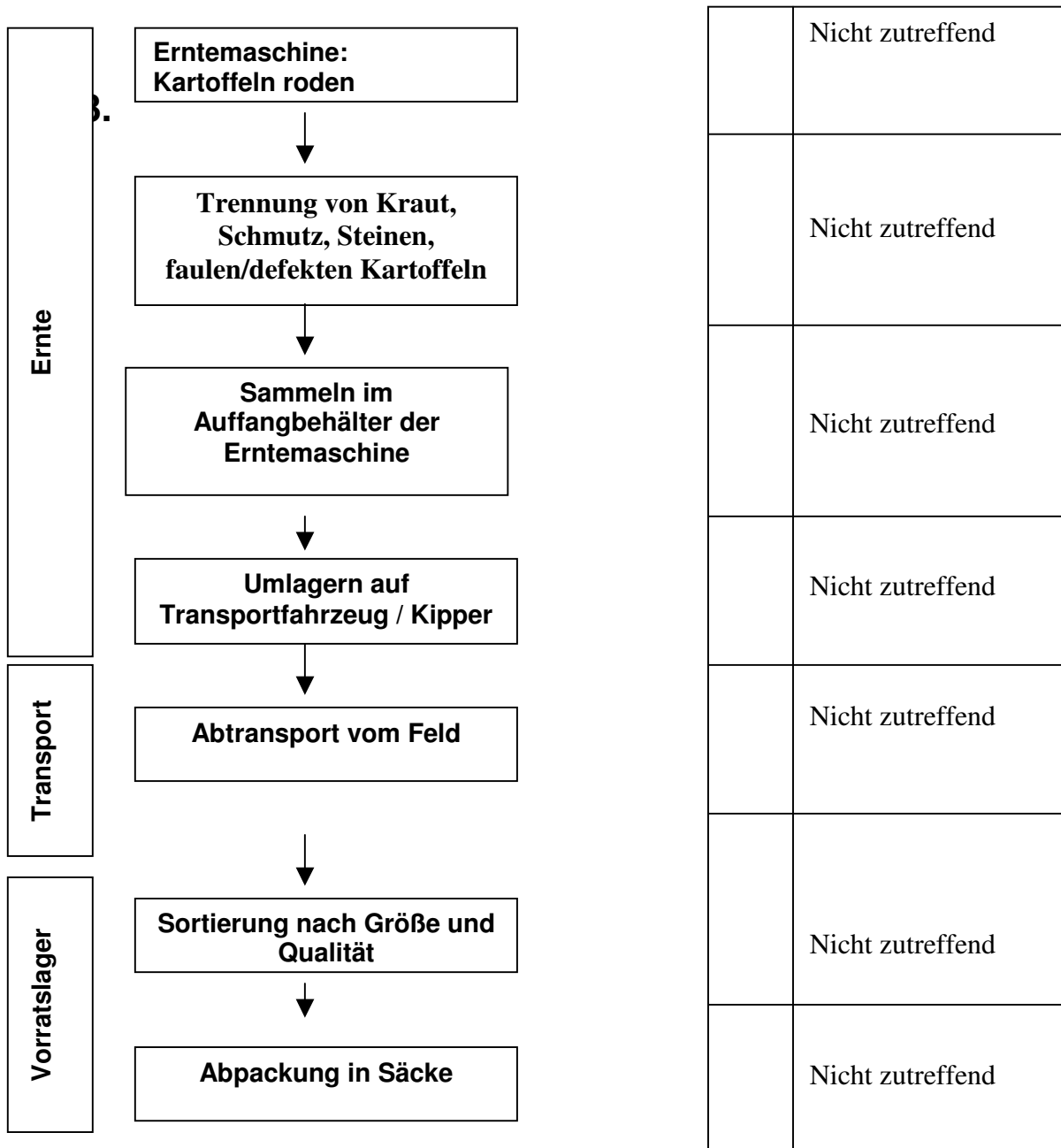
Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 5 von 9	Version 2.0

Klassifizierung der Gefahren

Kategorie	Beschreibung	Beispiele
Chemische Gefahren	Unerwünschte chemische Substanzen, die in Rohstoffen, Halbfabrikaten im Produkt oder in der Natur vorkommen oder durch Umweltverschmutzung oder den Einsatz von Hilfsstoffen entstehen oder die das Produkt während der Produktion kontaminieren.	Rückstände von Pestiziden, Schwermetalle, Umweltschadstoffe, PCBs, Dioxine, Furane, Schmierstoffe, Mineralöle, Reinigungsmittel, Hilfsstoffe für die Produktion, biologische Abbauprodukte, Mineralien, Säurereste, etc.
(Mikro-) Biologische Gefahren	Unerwünschte Mikroorganismen, Viren oder von Mikroorganismen produzierte Toxine, die in das Produkt gelangen oder sich entwickeln können. Es werden vegetative, toxische und sporenbildende Mikroorganismen unterschieden.	Schimmelpilze, Mykotoxine, Pilze und Hefen als Indikatoren, Bakterien wie Salmonella, Enterobacteriaceae, etc.
Physikalische Gefahren	Fremdbestandteile, die in Rohstoffen, Halbfabrikaten, Fertigprodukten vorhanden sein können oder die während der Lagerung, Produktion oder des Transportes das Produkt verunreinigen und eine Gefahr für den Menschen darstellen können.	Glas, Plastik, Holzsplitter, Holzteile, Metallteile, Steine, Knochen, Rückstände von Verpackungsmaterialien, etc.

2. Ernteprozess

Beispielhafte schematische Darstellung
(Abweichungen im Einzelbetrieb möglich)



Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 7 von 9	Version 2.0

Hygieneverfahren / -anweisungen Ernte

Erntemaschinen:

- Sichtkontrolle auf starke Verschmutzung vor Arbeitsbeginn
- Regelmäßige Reinigung / Wartung gemäß Reinigungs- / Wartungsplänen
- Regelmäßige Prüfung, dass eine Kontamination mit Ölen, Schmierstoffen, etc. vermieden wird
- Sichtkontrolle, ggf. Reinigung des Bunkers vor erster Befüllung
- Regelmäßige Prüfung der Fördereinrichtungen, damit Verunreinigungen des Ertegutes vermieden werden


Mitarbeiter:

- Hygieneanweisungen werden geschult und eingehalten
- Das Erntegut verbleibt über Nacht nicht auf dem Feld
- Die Erntearbeiten werden sorgfältig und schonend durchgeführt
- Rauchverbot während der Ernte
- Nach dem Toilettengang sind die Hände mit Seife zu waschen
- Niesen und Husten auf Lebensmittel soll vermieden werden
- Verletzungen umgehend versorgen lassen
- Tragen von Schmuck ist zu unterlassen
- Erkrankungen und Infektionen sind dem Betriebsleiter umgehend zu melden

Hygieneverfahren / -anweisungen Transport

Transportmaschinen:

- Die Produkte sind während des Transportes abgedeckt
- Transportbehälter / Kipper sind vor der Befüllung auf Sauberkeit zu prüfen und ggf. zu reinigen
- Transportbehälter / Kipper, die neben dem Transport von Lebensmitteln auch für andere Zwecke verwendet werden, werden regelmäßig gereinigt und gewartet, damit Produktverunreinigungen mit z.B. Erde, Schmutz, org. Düngemitteln etc. vermieden werden.
- Vorfrachten werden geprüft – verschiedene Produkte dürfen vorher nicht transportiert werden; z.B. gebeiztes Saatgut, Mineraldünger, Klärschlamm, Glas, etc.

BauernHof-Check Bayern	GGP_QS-GAP_B4_Ernteverfahren.doc	
GGP FV 4.1.5 QS-GAP 12.1	erstellt: 04/08	

Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 8 von 9	Version 2.0


Anweisung: Handhabung von Produkten

Maschinen:

- Regelmäßige Prüfung der Fördereinrichtungen, damit Verunreinigungen der Lebensmittel vermieden werden
- Regelmäßige Prüfung, dass eine Kontamination mit Ölen, Schmierstoffen, etc. vermieden wird

Hygieneanweisungen Mitarbeiter:

- Rauchverbot während der Tätigkeiten
- Nach dem Toilettengang sind die Hände mit Seife zu waschen
- Niesen und Husten auf Lebensmittel soll vermieden werden
- Verletzungen umgehend versorgen lassen
- Tragen von Schmuck ist zu unterlassen
- Erkrankungen und Infektionen sind dem Betriebsleiter umgehend zu melden
- Die Reinigungspläne des Lagers sind umzusetzen
- Entstehende Abfälle werden mindestens 1x pro Tag entfernt und entsorgt
- Im Bereich der Handhabung / Lagerung der Lebensmittel werden bruchssichere Lampen verwendet
- Gebrochendes Glas oder Hartplastik wird umgehend entfernt und entsorgt; verunreinigte Lebensmittel mit Glas- oder Plastiksplintern werden ebenfalls entsorgt und gelangen unter keinen Umständen in die Lebensmittelkette
- Der Schädlingsbekämpfungsplan wird beachtet und umgesetzt; Köderstellen werden regelmäßig überwacht
- Das Lager muss vor dem Zugang von Haustieren / Vögeln geschützt sein
- Die Lagerung von Kartoffeln erfolgt in einem Temperaturbereich von 4°C – 7°C
- Werden Kartoffeln längerfristig gelagert, wird der Lichteinfall überwacht und eingeschränkt (es fällt kein Tageslicht ein)
- Bei Abpackung am Betrieb werden die Verpackungen vor Befüllung auf Sauberkeit geprüft
- Die Lagerung der Verpackungsmaterialien erfolgt in einem sauberen, regelmäßig gereinigtem Bereich – der Zugang für Schädlinge / Schadnager soll vermieden werden

BauernHof-Check Bayern	GGP_QS-GAP_B4_Ernteverfahren.doc	
GGP FV 4.1.5 QS-GAP 12.1	erstellt: 04/08	

Qualitäts- sicherung	Basisdokument Qualitätssicherung Hygiene - Risikoanalyse	GGAP QS-GAP	B4
		Seite 9 von 9	Version 2.0

Interne Schulung für Mitarbeiter des Betriebes:

Datum:

Themen:

**Hygieneverfahren /-anweisungen gemäß Leitfaden
Qualitätssicherung für:**

- Ernteprozess: Umgang mit Maschinen; Einhaltung der Hygienebestimmungen
- Transport: Hygienebestimmungen beim Transport von Lebensmitteln
- Handhabung von Erzeugnissen: Umgang mit Maschinen; Einhaltung der Hygienebestimmungen

Teilnehmer

Name	Datum	Unterschrift

Der Teilnehmer bestätigt mit seiner Unterschrift, die Schulungsinhalte in vollem Umfang verstanden zu haben und bei seinen Tätigkeiten einzuhalten.

Bemerkungen:

Ort, Datum

Schulungsleiter