



Pootaardappel Contact Commissie

PCC HYGIENEPROTOKOLL RINGFÄULE 2.4

RICHTLINIEN REINIGUNGSUNTERNEHMEN

Dieser Verhaltenscode wurde von der "Pootaardappel Contact Commissie" entwickelt. Die PCC ist eine Arbeitsgemeinschaft der niederländischen Organisation agrarischer Unternehmer LTO und der Organisation für niederländische Kartoffelhandel NAO. Obwohl dieser Code mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt wurde, übernimmt die PCC keinerlei Haftung für eventuelle unrichtige oder fehlende Angaben und deren mögliche Folgen.

PCC-secretariaat
Van Stolkweg 31
Postbus 84102
2508 AC DEN HAAG
Niederlande

Die wichtigsten Änderungen gegenüber Version 2.3 sind blau markiert.

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige Zustimmung des Herausgebers oder Autors veröffentlicht oder über Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder auf andere Weise vervielfältigt werden (PCC, Van Stolkweg 31, 2585 JN Den Haag, tel. 070-3589331, Fax 070- 3544290, www.nao.nl)

Definitionen:

Die in diesem Protokoll verwendeten Begriffe werden folgendermaßen definiert:

1. Händler: Betrieb, der Pflanzkartoffeln kauft und verkauft, die nicht im Betrieb selbst angebaut wurden.
2. Transportunternehmen: Betrieb, der im Auftrag Dritter Kartoffeln transportiert.
3. Transportmittel: Transportmittel, in dem große Mengen Kartoffeln lose transportiert werden, wie ein Selbstentladewagen, eine Schwerlastplattform, ein Container oder ein Kipper.
4. Zentraler Bearbeiter: Betrieb, der Partien Pflanzkartoffeln von Dritten sortiert, lagert, verpackt und/oder andere Bearbeitungsvorgänge durchführt.
5. Kartoffelzüchter: Betrieb, der Pflanzkartoffeln anbaut um sie auf den Markt zu bringen und der bei der NAK, der niederländischen Prüfstelle für Pflanzgut und Samen, angeschlossen ist.
6. Feste Zusammenarbeit: Zwei oder mehrere Kartoffelzüchter, die beim Kartoffelanbau zusammenarbeiten und dazu Maschinen und Anlagen des/der Anderen benutzen.
7. Maschinen und Anlagen: alle für den Kartoffelanbau, die Kartoffelernte, Lagerung und Verarbeitung verwendeten Werkzeuge, Transportmittel, Lager- und Bearbeitungsräume, Kartoffelkisten, Bearbeitungsanlagen, Maschinen, Verpackungsmaterial und andere Hilfsmittel, die mit Kartoffeln in Kontakt kommen können.

-  = Verpflichtung
-  = Dringend empfohlen
-  = Hinweis

Richtlinien für Reinigungsunternehmen				Interpretation
1.1	Eigendeklaration	1.1	Hierin erklärt der Reinigungsbetrieb, die Richtlinien des Hygieneprotokolls einzuhalten.	Die Eigendeklaration wird einmalig erstellt und unterzeichnet.
1.2	Rückverfolgbarkeit	1.2.1	Nach der Reinigung und Desinfektion markiert ein Vertreter des Desinfektionsunternehmens das Gültigkeitsdatum auf dem NAO-Ratschband. Die Gültigkeitsfrist beträgt sieben Kalendertage. Der Tag der Reinigung und Desinfektion zählt als erster Tag. Bei einem nicht NAO-anerkannten Transportunternehmen bezieht sich die Gültigkeitsdauer der Reinigung und Desinfektion auf <u>eine</u> Verladung, die innerhalb zwei Kalendertagen (Das Datum der Reinigung zählt als erster Tag) stattfinden sollte. Vor dem Verladen von Pflanzkartoffeln in das gereinigte und desinfizierte Transportmittel darf ein <u>nicht von der NAO-anerkanntes</u> Transportunternehmen keinerlei Produkte transportieren.	Das Haltbarkeitsdatum auf dem NAO-Ratschband ist deutlich lesbar und entspricht dem Datum der Desinfektion in der Administration des anerkannten/nicht anerkannten Transportunternehmens.
		1.2.2	Der Vertreter des Desinfektionsstandortes befestigt das NAO-Ratschband an der Rückseite des Transportmittels, ohne den Ladebehälter damit abzuschließen. Auf diese Weise lässt sich die Ladefläche beim Laden oder Löschen öffnen, ohne dass das NAO-Ratschband durchtrennt wird. Der Vertreter des Desinfektionsunternehmens schreibt die Nummer des NAO-Ratschbandes und das Gültigkeitsdatum auf dem Reinigungsbeleg und auf dem Frachtbrief. <u>Empfehlung</u> : Bewahren Sie den Reinigungsbeleg in einem am Transportmittel befestigten Behälter auf, zum Beispiel am Aufleger.	Das NAO-Ratschband ist adäquat und deutlich sichtbar am Transportmittel befestigt. Der Ladebehälter lässt sich zum Laden und Löschen öffnen, ohne dass das NAO-Ratschband durchtrennt wird. Ist dies nicht der Fall, sind ein neues Band und die dazugehörigen Unterlagen auszufüllen. Die Nummer des Ratschbandes steht sowohl auf dem Reinigungsbeleg als auch auf dem Frachtbrief.
		1.2.3	Die NAO teilt den angeschlossenen Reinigungs- und Desinfektionsstandorten die Nummern der NAO-Ratschbänder mit und registriert sie. Mithilfe der NAO-Registrierung kann die NVWA (die niederländische Behörde zur Überwachung von Nahrungsmittelqualität) die Vergabe von Bändern und Bandnummern auf den Frachtbriefen nachverfolgen: wann, wo und von wem das Transportmittel gereinigt und desinfiziert wurde.	Das Reinigungs- und Desinfektionsunternehmen registriert die ausgegebenen NAO-Ratschbänder genau. Der NAO-Außendienst kontrolliert dies. Wird diese Administration nicht vorschriftsmäßig ausgeführt, können Sanktionen auferlegt werden.

1.3	Zwischenfälle	1.3	Sollte ein Desinfektionsunternehmen Zweifel in Bezug auf eine misslungene Desinfektion bzw. das Versagen der Desinfektionsgeräte haben, so informiert es andere Unternehmen, die hiervon betroffen sein könnten, zum Beispiel die Transportunternehmen, für die Lastwagen desinfiziert wurden.	
1.4	Reinigen	1.4.1	Die Reinigung findet systematisch und in einer logischen Reihenfolge von Handlungen statt, wobei von oben nach unten und von innen nach außen gearbeitet wird. Dies geschieht fachkundig. Außerdem wird ausreichend Zeit auf die Reinigung verwendet.	Die Reinigung findet nach dem vorgeschriebenen Verfahren statt, also von oben nach unten und von innen nach außen.
		1.4.2	Eine adäquate Reinigung besteht aus folgenden Handlungen: <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernung von vorhandenem grobem Schmutz, wie Erde und Kartoffelresten, so dass die Ladefläche besenrein ist. 2. Loslösen von vorhandenem feinem Schmutz oder Fett, am besten durch Auftragen eines Reinigungsmittels auf alle Oberflächen. 3. Entfernung der losgelösten Schmutz- und Fettteilchen und des Reinigungsmittels, am besten durch Abspülen aller Oberflächen mit heißem Wasser von mindestens 70°C. 4. Bei Verwendung loser Falldämpfer: Reinigung und Desinfektion. 5. Hinweis für Tunnel: Reinigung und Desinfektion der Unterseite des Tunnels unter Druck. 	Diese Schritte sind in die Arbeitsvorschriften aufgenommen worden und sind den Mitarbeitern, die die Reinigung durchführen, bekannt.
		1.4.3	Falls vorher andere landwirtschaftliche Produkte als Kartoffeln frei von Bodenresten transportiert wurden (zum Beispiel Getreide), reicht die besenreine Reinigung des Ladebehälters aus. Diese Ausnahme gilt jedoch nur, wenn das Transportunternehmen in seinem Logbuch bzw. über seine Administration nachweisen kann, welche Produkte transportiert wurden.	Falls vor der Reinigung andere Produkte als Kartoffeln transportiert wurden, reicht besenrein Reinigen des Transportmittels aus. Dies muss über Logbuch bzw. Registrierung nachgewiesen werden. Ist dies nicht möglich, muss der Frachtwagen auf jeden Fall desinfiziert werden.
1.5	Desinfizieren	1.5.1	Die Desinfektion findet erst statt, wenn die Reinigung auf adäquate Weise durchgeführt wurde und alle Schmutz- oder Fettreste entfernt sind. Vor dem Auftragen des Desinfektionsmittels wird überschüssiges Wasser so weit wie möglich entfernt.	Das Fahrzeug wird adäquat gereinigt, bevor es desinfiziert wird.

		1.5.2	Die Desinfektion wird mit den zu diesem Zweck gesetzlich zugelassenen Desinfektionsmitteln durchgeführt. Die Produkte werden gemäß der Gebrauchsanleitung verwendet. Dabei wird der persönliche Schutz der anwesenden Personen streng beachtet.	Die gesetzlich zugelassenen Mittel finden sich auf der Website der NAO und der CTBG, der niederländischen Behörde für die Zulassung chemischer Reinigungsmittel im Nahrungsmittelbereich. Dort werden auch die Anwendung und die zu tragenden persönlichen Schutzmittel erläutert.
		1.5.3	Die Desinfektion findet systematisch in einer logischen Reihenfolge von Handlungen statt, wobei von oben nach unten und von innen nach außen vorgegangen wird. Die Desinfektionslösung wird auf die zu desinfizierenden Oberflächen mit niedrigem Druck und in großen Tropfen aufgebracht, so dass die gesamte Ladefläche befeuchtet wird.	Es müssen deutliche Arbeitsvorschriften mit Hinweisen auf die vorgeschriebene Desinfektionstechnik vorhanden sein. Die Mitarbeiter sind entsprechend instruiert.
		1.5.4	Nach der erforderlichen Einwirkungszeit werden die Oberflächen mit Wasser abgespritzt, soweit die Gebrauchsvorschriften des verwendeten Mittels dies wegen der Sicherheit von Mensch und Tier vorschreiben. Dabei dürfen auf Oberflächen, die mit Kartoffeln in Berührung kommen können, keine Desinfektionsmittel zurückbleiben.	Die persönlichen Schutzmittel müssen vorhanden sein und benutzt werden.

Eigendeklaration Reinigungsunternehmen:

Hiermit erkläre ich, dass meine Betriebsführung und Infrastruktur dem Hygieneprotokoll Ringfäule Version 2.4. entsprechen:

1. Die schriftliche Angabe der Gültigkeitsfrist auf dem NAO-Ratschband nach dem Reinigen und Desinfizieren des Transportmittels.
2. Die Reinigung und Desinfizierung der Transportmittel gemäß den Richtlinien.
3. Die Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gemäß der gesetzlichen Vorschriften und Regeln.
4. Die Führung einer korrekten Administration.

Name Verantwortliche(r) :

Unternehmen:

Telefon:

Unterschrift: