

HYVÄ VILJAN VARASTOINTI- JA KULJETUSTAPA

Lähde: Groupement des associations meunieres des pays de la C.E.E. (G.A.M.),
15.1.1998

(käännös englannin kielestä, Kauppamylläjien Yhdistys r.y:n hallituksen hyväksymä)

Johdanto

Näiden ohjeiden päätavoitteena on antaa viljan ostajille tietoa menettelyistä, joilla viljan käsittelyssä, varastoinnissa ja kuljetuksessa voidaan taata elintarvikkeiden turvallisuus ja hygieenisuus. Ohjeissa ei käsitellä sopimuksenmukaista laatua, sillä se on tavarantoimittajan ja asiakkaan välinen asia. Sen sijaan ohjeissa keskitytään viljatoimitusten hallintajärjestelmiin. Todennäköisesti suurin osa viljasta tuotetaan ja käsitellään jo nyt hyvän tavan mukaisesti. Hyvän tavan noudattamisen osoittamiseen tarvitaan kuitenkin sopiva keino. Siksi näissä ohjeissa pyritään keskittymään tietojen kirjaamisen tarpeellisuuteen sekä ulkopuolisten toimittamien katselmuksien vaatimuksiin.

1. Tietojen kirjaaminen

- 1.1 Kaikki luotettavat järjestelmät perustuvat tarkkaan ja järjestelmälliseen tietojen kirjaamiseen. Tarkastajan on voitava tarkastuksen aikana varmistua siitä, että yrityksen menettelytavoista kirjatut tiedot ovat ajan tasalla. Kirjattavat tiedot osoitetaan näissä ohjeissa asianomaisen kohdan loppuun sijoitetulla ©-merkillä. Kyseiset asiakirjat on voitava esittää tarkastajalle.

2. Viljankäsittelylaitteiden huolto

- 2.1 Viljan käsittelyssä tulisi aina mahdollisuuksien mukaan käyttää erityislaitteita, joita ei käytetä muihin tarkoituksiin. Jos näitä laitteita käytetään muidenkin aineiden käsittelyssä, ne pitää tämän jälkeen puhdistaa huolellisesti ja tarvittaessa desinfioida, ja niiden pitää olla kuivia ennen kuin niillä käsitellään viljaa.©
- 2.2 Viljankuivauslaitteet pitää huolta säännöllisesti valmistajan ohjeiden mukaisesti. ©
- 2.3 Viljantarkastuslaitteet ja varaston valvontalaitteet pitää kalibroida ja tarkastaa säännöllisesti valmistajan ohjeiden mukaisesti. ©

3. Viljan varastointi

- 3.1 Varastonpitäjillä pitää olla ennalta laadittu suunnitelma, jolla viljan hygienia turvataan sadonkorjuun jälkeisen käsittelyn ja varastoinnin aikana. Paras ratkaisu on, että vilja varastoidaan omassa erillisessä tilassaan. Kaikkien mahdollisesti käyttöön tulevien varastointi- ja säilytyspaikkojen kunto on tarkastettava, ja ne on etukäteen valmisteltava käyttöä varten. Paikan tarkoituksenmukaisuutta ja muuta sopivuutta tarkasteltaessa on otettava huomioon viljaan kohdistuvat mahdolliset haittatekijät. Paikan arvioinnissa huomioitavat

seikat vaihtelevat sen mukaan, kuinka pitkään viljaa säilytetään kyseisessä paikassa, sekä säilytyspaikkaan liittyvien paikkakohtaisten tekijöiden mukaan. ©

Varasto

- 3.2 Varastoina käytettävien rakennusten on oltava vesitiiviitä ja kaikki katon vuotokohdat on korjattava ennen viljan varastointia.
- 3.3 Kaikkien varastointi- ja säilytystilojen seinät, lattiat ja tasopinnat on puhdistettava ja tarvittaessa pestävä ja käsiteltävä kemiallisesti ennen niiden käyttämistä viljan varastointiin. ©
Aikaisempien satojen jäänteet on poistettava kaikkialta, mukaan luettuna lattiat ja kuljettimien alustat. ©
- 3.4 Lintuja, jyrsojia ja muita tuhoeläimiä on estettävä saastuttamasta viljaa. Eläinten sisäänkäynti vesikourujen ja räystäiden kautta, ovien yläpuolelta, ikkunoiden ympäriltä ym. on estettävä. Käyttämättömän varastotilan ovet on pidettävä suljettuina, ja tila on pidettävä mahdollisimman pimeänä.
- 3.5 Hehkulamput ja loisteputket on suojattava muusta kuin lasista tehdyillä pölysuojilla, jotta viljan joukkoon ei pääsisi lasinsirpaleita.

Sadon erottelu

- 3.6 Muuntogeeninen vilja on varastoitava erillään muusta viljasta. Jos muuntogeeninen vilja varastoinnissa sekoittuu muun viljan kanssa, koko varastoerää on pidettävä muuntogeenisenä ©.

Korjatun viljan käsittely

- 3.7 Jos viljaa varastoidaan pitempään kuin vain muutaman päivän ajan, viljan kunnostus saattaa olla tarpeen. Jos viljaa on kuivattava, on varottava, ettei viljan liika kuivuminen aiheuta lämpövauriota.
- 3.8 Pitkäaikainen varastointi edellyttää suunnitelmallisuutta. Viljan lämpötilaa ja kuntoa on tarkkailtava viikoittain ©. Kaikki lämpötilan nousut on selvitettävä. Lintujen ja jyrsojien sekä viljan "lämpöpesäkkeiden" suhteen on ryhdyttävä tarvittaviin toimenpiteisiin ©.
- 3.9 Jos korjattua viljaa käsitellään kemiallisesti, käsittelyn yksityiskohdat on kirjattava asiakirjoihin (päivämäärä, käytetty torjunta-aine, annostelu ja käsitelty viljamäärä) ©. Nämä tiedot on liitettävä kaikkiin käsitellystä viljasta otettuihin näytteisiin.

Hyvän kauppatavan mukaisesti varaston täyttämisen yhteydessä jokaisesta varastosäiliöstä tai -erästä otetaan säilytettäväksi edustava näyte. Osia näytteestä pidetään ulkopuolisten saatavissa.

Tasovarastoinnissa kaikki ulkolastauspaikat on pidettävä mahdollisimman puhtaina ja kuivina käytön aikana.

4. Kuljetus

- 4.1 Viljan kuljetuksessa käytettävät perävaunujen, kuorma-autojen, rautatievaunujen, proomujen ja alusten on oltava puhtaita ja sopivia elintarvikkeeksi tarkoitettun viljan kuljetukseen. Myyjän tai myyjän edustajan on aina silmämääräisesti tarkastettava kulkuneuvo ennen lastausta. Viljaa ei saa lastata kulkuneuvoon, joka ei täytä tarvittavia puhtausvaatimuksia. Kaikki kulkuneuvot ja/tai kuljetussäiliöt on pidettävä peitettyinä lastauksen päätyttyä ja kuljetuksen aikana. Lastaustarkastuksesta on laadittava pöytäkirja ©. Ihannetapauksessa toimitetun viljan mukana pitäisi toimittaa tarkastustodistus. Suurissa kuljetuksissa voidaan edellyttää desinfiointia ja kasvien kansainvälistä terveystodistusta - sen mukaan minkälaista lastia on aikaisemmin kuljetettu.
- 4.2 Viljankuljettajan edellytetään noudattavan hyvää kuljetustapaa koskevia ohjeita (ks. liite 1).

Sadon erottelu

- 4.3 Muuntogeeninen sato on kuljetettava erillään muusta sadosta. Jos muuntogeeninen sato kuljetuksessa sekoittuu muunlaisen sadon kanssa, koko kuljetuserää on pidettävä muuntogeenisenä ©.

5. Varmentaminen

- 5.1 Jotta järjestelmä olisi uskottava, sen noudattaminen on voitava todistaa ulkopuolisille. Eräitä ulkopuolisten suorittamia auditointimenettelyjä on jo käytössä, mutta on olennaisen tärkeää, että tarkastaja on aidosti riippumaton myyjästä. Tarkastajien edellytetään tarkistavan, että tiedot on kirjattu asianmukaisesti ja että elintarvikkeen turvallisuus varmistetaan sopivin menetelmin.

Liite 1

HYVÄ KULJETUSTAPA

Näiden ohjeiden tarkoituksena on edistää hyviä ja turvallisia menettelytapoja ja varmistaa, että elintarviketuotantoon tarkoitettua viljaa kuljetetaan turvallisesti ja hygieenisesti.

PUHTAUS

Kuljetuskaluston on oltava seuraavassa esitettävien puhtausnormien mukaisia ja kuljetuksen hoitajien on noudatettava seuraavia puhtausnormeja sekä kuljetuskieltoluetteloa ja saastumisvaaran aiheuttavien aineiden luetteloa:

- a) Kun kuljetuskalusto tuodaan paikalle, suojapeitteet ja kuorman kanssa kosketuksiin tulevat pinnat on jatkuvasti pidettävä puhtaina, kuivina ja asianmukaisessa kunnossa, jottei kuljetettava vilja pilaannu.
- b) Kuljetuskalustoa on käytettävä kuljetuskieltoluettelon määräysten mukaisesti. Luettelossa määritellään aineet, joita ei koskaan saa kuljettaa samalla kalustolla kuin viljaa. Saastumisvaaran aiheuttavien aineiden luettelossa puolestaan määritellään aineet, joiden kuljetuksen jälkeen kuljetuskalusto on todistettavasti oltava puhdistettu ja desinfioitu riittävässä määrin. Kuljetuskalustoon ei saa lastata viljaa ennen kuin kalusto on tarkastettu noutopaikassa ja kuljetuksen hoitaja ja noutopaikassa toimiva vastuuhenkilö ovat hyväksyneet kaluston käytön.
- c) Kuljetuskaluston ulkopinnat on puhdistettava säännöllisesti. Likaisen kuljetuskaluston lastauksesta voidaan kieltäytyä; likaisuutta arvioitaessa keliolosuhteet on kuitenkin otettava huomioon. Kuljetuskaluston lavat, sisätilat, lastaus- ja purkausvälineet, suojapeitteet jne. on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Kalusto on tarkastettava ennen lastausta, ja sisätiloista on tarvittaessa lakaistava pois sinne mahdollisesti kertynyt pöly. Kuljetuskaluston, käytettävien välineiden ja suojapeitteiden on oltava puhtaita ja kuivia kun ne tuodaan paikalle viljan lastausta varten. Erityisesti on huolehdittava kuljetinruuvien puhdistamisesta.

HUOM. Seuraavien lastien suojaamiseksi haju- ja makuvirheitä saa desinfioinnissa käyttää vain elintarvikkeille sallittuja, fenolittomia aineita. Puhdistamattoman kuljetuskaluston ruis-kuttaminen tai sumuttaminen desinfioivalla aineella on täysin hyödytöntä. Terveys- ja turvallisuussyistä alkoholipohjaisten desinfiointiaineiden käyttöä ei suositella.

- d) Kuljetuskalustoa, jossa on kuljetettu myrkyllisiä tai muita vahingollisia aineita, ei saa tarjota viljan kuormausta varten.
- e) Voimakashajuisten aineiden kuten kalajauhon kuljetuksessa on pääsääntöisesti käytettävä erityiskalustoa, jota ei käytetä muiden aineiden kuljettamiseen, sillä jos haju tarttuu seuraavaksi kuljetettavaan lastiin, vastaanottaja voi esittää reklamaation ja vaatimuksia, joista kuljetuksen hoitaja saattaa joutua vastuuseen.
- f) Viljan kuljetukseen ei saa käyttää kalustoa, jolla on kuljetettu karjaa, teurastuotteita, lihajauhoa tai liha- ja luujauhoa tai muita eläinperäisiä aineita (lukuun ottamatta talia, maitoa ja maitotuotteita, gelatiinia, aminohappoja, dikalsiumfosfaattia, kuivattua plasmaa ja muita verituotteita).
- g) Kuljetuslavat on aina pidettävä peitettyinä paitsi lastauksen, purkamisen, punnitsemisen ja näytteiden ottamisen aikana, jonka jälkeen peitteet on pantava heti paikalleen suojaamaan kuormaa säältä ja saastumiselta.
- h) Kuljetuksen hoitaja ei saa kävellä kuorman päällä. Jos kävely kuorman päällä on ehdottoman välttämätöntä, kuljetuksen hoitajan on käytettävä sopivaa pukua viljautien tarttumisen viljan saastumisen estämiseksi.
- i) Jos maatilalla on voimassa viranomaisille ilmoitettaviin tauteihin, esimerkiksi lintuinfluenssaan (Newcastlen tautiin) tai sikojen PRRS-tautiin liittyviä rajoituksia, toimivaltaisten viranomaisten määräyksiä on noudatettava. Jos kuljetuksen hoitaja saa tietää, että tilalla esiintyy tautia, hänen on neuvoteltava asiakkaan kanssa ennen kuorman tuomista tai viemistä.

KULJETUSKIELTOLUETTELO

Viljaa ei saa kuljettaa kalustolla, jota on käytetty seuraavien aineiden kuljettamiseen. Kuljettajan on annettava tästä tarvittaessa sitoumus.

PAKKAUSMATERIAALIT JA MYRKYLLISET TAI SYÖVYTTÄVÄT AINEET

RADIOAKTIIVISET AINEET

ELÄINTEN JÄTTEET, MYÖS LANTA

SIIPIKARJAN JÄTTEET JA ROSKAT

NISÄKKÄIDEN PROTEIINEJA SISÄLTÄVÄT TUOTTEET, kuten LIHA- JA LUUJAUHO, LIHAJAUHO, TEURASTUKSESTA PERÄISIN OLEVA SIVUTUOTE JA MUUT ELÄIN-PERÄISET TUOTTEET. (Talin, maidon ja maitotuotteiden, gelatiinin, aminohappojen, dikalsiumfosfaatin, kuivatun plasman ja muiden verituotteiden kuljettaminen on sallittua.)

TOKSIINIEN POISTAMISEEN KÄYTETTY MINERAALISAVI

MYRKYLLISILLÄ AINEILLA KÄSITELTY PAKKAAMATON SIEMENVILJA

LASI

PARKKIAINEILLA KÄSITELTY NAHKA JA SEN JÄTTEET

ROMUMETALLI

JÄTEVEDENPUHDISTAMOISTA PERÄISIN OLEVA LIETE

KIINTEÄ YHDYSKUNTAJÄTE, KUTEN KOTITALOUSJÄTE

KÄSITTELEMÄTÖN RAVINTOLAJÄTE, paitsi sellaiset kasvi-peräiset ruoka-aineet, joita pidetään ihmisravinnoksi kelpaamattomina, koska ne eivät ole enää tuoreita.

PILAANTUMISVAARAN AIHEUTTAVIEN AINEIDEN LUETTELO

Tähän luetteloon sisältyvien aineiden kuljettamiseen käytetty kalusto on kuljetuksen jälkeen painepuhdistettava 1-prosenttisella, kuumalla (70-80°C) puhdistusdesinfiointiliuoksella. Myös lastauspeite on puhdistettava samalla tavalla. Kuljetuskalusto ja lastauspeite on kuivattava ja niiden on oltava täysin kuivia ennen kuin niihin kuormataan uutta lastia. Asianmukaisesta puhdistuksesta on pystyttävä esittämään näyttö, ja puhdistus on kirjattava kuormakirjaan.

VOIMAKASHAJUISET AINEET (ESIM. KALAJAUHO)

LOISTEN SAASTUTTAMAT TUOTTEET

KAIKKI SALMONELLATARTUNTA KANTAVAT TUOTTEET

PUUNSUOJA-AINEILLA KÄSITELTY PUU, SAHAJAUHO TAI MUU PUUTAVARA

HUOM. Kuljettajien on huomattava, että jotkut asiakkaat eivät hyväksy tuotteita, jotka on kuljetettu näiden aineiden kuljetuksessa käytetyllä kalustolla.

Asianmukaisesta puhdistuksesta on pystyttävä esittämään näyttö, jos viljankuljetuskalustoa on käytetty seuraavien aineiden kuljettamiseen:

KIVIAINES (MUUT KUIN HIENOT TAI RAKEISET KALKKIKIVITUOTTEET)

HIILI / LENTOTUHKA / HIILEN SIVUTUOTTEET

LANNOITTEET

SUOLA

LÄÄKEREHUTUOTTEET

PÄHKINÄT JA PÄHKINÄTUOTTEET