



**SOUFFLET AGRO**

**Kodex správných postupů SOUFFLET:  
Skladování**

**GTP002**

vydání č. 1  
revize č. 0

## **SPRÁVNÉ POSTUPY PŘI SKLADOVÁNÍ**

Účinnost od:


**2006**

Výtisk č.:

### **Záznam o změně**

<b>Číslo změny</b>	<b>Datum změny</b>	<b>Výsledek změny</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		

	<b>Jméno</b>	<b>Funkce</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
<b>Zpracoval:</b>	Ing. Miroslav Mucha	manažer jakosti	13.5.2006	
<b>Přezkoumal:</b>	Ing. Jaroslav Skopal	produkt manažer komodity		
<b>Schválil:</b>	Ing. Radomír Lesák	generální ředitel		

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---

## **1. Oblast použití**

Kodex správných postupů SOUFFLET - Skladování obsahuje zásady a minimální požadavky pro příjem, skladování a expedici produktů (rostlinné komodity, rostlinná krmiva a suroviny pro ně) na všech provozech skupiny SOUFFLET v ČR i v externích areálech. Oblast použití upravovaná tímto **Kodexem** je smluvně vyžadována na všech dodavatelích skladovacích služeb a uplatňuje se pro produkty určené pro lidskou spotřebu či vstupující do potravního řetězce jako krmivo či jeho složka, pocházející přímo od zemědělských prvovýrobců nebo pro skladované a upravované produkty přicházející ze sběrných sil a skladů.


## **2. Účel**

Cílem tohoto dokumentu je definovat při skladování rostlinných komodit:

- **požadavky** na dodržování všeobecných a specifických opatření vyplývající ze:
  - zásad zdravotní nezávadnosti produktů (potravinářská legislativa, hygienické normy, ...) formulovaných v systému HACCP,
  - standardů GMP a GTP,
- **způsob kontroly** dodržování těchto zásad a požadavků.

## **3. Definice a zkratky**

zkratka	pojem	význam
---	sklad	sila, haly, budovy, přístřešky, buňky, stodoly a další skladovací plochy vyznačené a identifikované v plánu skladu
---	skladovatel	dodavatel skladovacích služeb, smluvně zavázaný plnit tento Kodex a dodržující legislativu, profesionální standardy a normy
---	ukladatel	společnost, pro kterou je zboží skladováno (skupina SOUFFLET v ČR)
---	produkty	rostlinné komodity (obiloviny, olejniny, luštěniny), rostlinná krmiva a suroviny pro ně

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---


<b>GTP</b>	Good Trading Practice	správná obchodní praxe definovaná Kodexem, který vydává sdružení COCERAL
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points	systematický přístup, který identifikuje, hodnotí a ovládá významná nebezpečí pomocí kritických bodů
<b>SMJ</b>	Systém managementu jakosti	systém managementu pro zaměření a řízení organizace (společnosti) s ohledem na jakost
<b>DDD</b>	desinfekce, desinsekce, deratizace	činnosti zabráňující výskytu škůdců

#### **4. Skladovatel produktů**

Všeobecně platí, že skladování a všechny manipulace s produkty musí být prováděny v souladu s pravidly, které jsou jednoznačně definovány v **systému managementu jakosti a v systému HACCP**. Tato pravidla musí **respektovat** právní požadavky kompetentních státních orgánů, což je nezbytným předpokladem pro jejich přijetí ostatními zainteresovanými účastníky trhu.

Skladovatel musí realizovat skladování pouze za předpokladu, že:

- a. **Pravidelně sleduje a aplikuje** požadavky legislativy EU především s důrazem na jakost a zdravotní nezávadnost produktů, sledovatelnost, ochranu životního prostředí, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.
- b. Musí **zabezpečit** po celou dobu skladování a při všech manipulacích **zdravotní nezávadnost a jakost produktů**.
- c. Musí **zabránit fyzikální, biologické a chemické kontaminaci a promíchání** s jinými produkty.
- d. K aplikaci **pesticidů** při asanaci skladů a ošetření skladovaného produktu používat **pouze registrované přípravky a to podle návodu výrobce a způsobilou osobou se všemi náležitostmi**.
- e. Musí vést **jasné administrativní záznamy** obsahující relevantní data za účelem efektivního vysledování z místa dodání či místa exportu do místa určení, jež musí být udržovány **po dobu 5 let**.
- f. Pro usnadnění **sledovatelnosti (traceability)** musí realizovat **vhodnou a jednoznačnou identifikaci** (kódování) skladů a manipulačních zařízení.

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---

- g. Vede vhodný záznam o skladování („**Karta skladování**“) produktů, který musí minimálně obsahovat: vhodnou a jednoznačnou identifikaci skladů, údaje o naskladnění (dodavatel, datum a kvalita), druh a množství skladovaného produktu, průběh skladování a realizace veškerých opatření se skladovanými produkty a údaje o expedici (datum, kvalita a zákazník).
- h. **Umožnit zaměstnancům ukladatele přístup ke skladovanému produktu** za účelem kontroly jakosti a podmínek skladování.
- i. Musí stanovit postup pro **řešení mimořádných situací**, jež by mohly negativně ovlivnit jakost a zdravotní nezávadnost skladovaných produktů.
- j. Skladovatel **bude vyžadovat uplatnění principů** uvedených v tomto **Kodexu** i u všech **svých subdodavatelů skladovacích služeb**, kteří skladují produkt ukladatele.


## **5. Ukladatel produktů**

Ukladatel bude realizovat skladování za předpokladu splnění následujících podmínek:

- a. Vybírat skladovatele, který má **zavedený nebo certifikovaný systém řízení jakosti** podle norem ISO 9001, ISO 22000 nebo standardů GMP, GTP.
- b. Využívat pouze ty skladovatele, s kterými je uzavřena **Smlouva o skladování** a zavázali se plnit stanovené podmínky.
- c. Provádět pravidelné **audity systému jakosti skladovatele**, s cílem ověření stupně plnění požadavků definovaných v tomto **Kodexu**.
- d. Provádět pravidelné **hodnocení skladovatelů** na základě realizovaných kontrol jakosti dodávek, auditů a dotazníků (o těchto činnostech vést záznamy).

## **6. PŘÍJEM**


- a. Systematicky ověřit u každého dodávaného produktu **Prohlášení o shodě a Agrobiologickou kartu sladovnického ječmene**.
- b. Každý příjem podrobit **vstupní kontrole jakosti** podle parametrů uvedených v kontraktu „**Jakostní podmínky**“ a kontrolní operace při příjmu evidovat. Záznamy uchovávat po dobu 5 let. Produkty přijímat až po výsledku vstupní kontroly jakosti a rozhodnutí laboratoře.

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---

- c. Zajistit **metrologickou kalibraci a seřízení** laboratorních a měřících přístrojů.
- d. **Příjem zboží organizovat** a pokud je to možné **příjmové koše rezervovat jednomu produktu** (druh/odrůda/kvalita), aby bylo zamezeno příliš častým změnám produktů a snížilo se tak riziko promíchání.
- e. Po každé změně produktu **zkontrolovat**, zda došlo k úplnému **vyprázdnění koše** a provést vhodné čištění (vést záznam).
- f. **Udržovat okolí příjmových košů a vstupy do skladu v čistotě** a odstraňovat pravidelně odpad po čištění.
- g. **Chránit příjmové koše** (clonami, přístřešky, kryty, těsněním koše, dobrým svodem dešťových vod) v době, kdy **není realizován příjem a zabránit tak kontaminaci**. Rovněž chránit příjmový koš a okolí proti vzniku zón ke hnízdění a pobytu ptáků (sítě, závěsy).

## **7. SKLADOVÁNÍ**

- a. Sklady a skladovací prostory musí **být bezpečné, suché, utěsněné, udržovány v čistotě, nepoškozené, bez zápachu, nesmí se v nich vyskytovat škůdci** (v nejširším slova smyslu) a **musí být způsobilé zaručit integritu daného produktu**. Musí být vhodně a účinně čištěny po každém vyprázdnění, pravidelně dezinfikovány a tedy způsobilé pro skladování produktů. **Musí být chráněny proti škůdcům a všem druhům kontaminace**.
- b. **Okolí stavby skladu produktů musí být trvale udržováno a nesmí negativně ovlivňovat jakost a zdravotní nezávadnost produktů**. V bezprostřední blízkosti se nesmí vyskytovat objekty živočišné výroby, volné skládky statkových hnojiv nebo jiných nebezpečných látek a odpadů a další objekty produkující pachy a nebezpečné emise.
- c. Sklady nesměly být **nikdy používány pro ustájení dobytka** a produkty nesmí být skladovány společně s živočišnými moučkami, krmivými pro zvířata a jejich koncentráty, chemickými látkami, minerálními doplňky a jinými.
- d. Musí se provádět **úplné vyprázdnění skladovacího prostoru** (buňky, komory) minimálně jednou za rok. Po každém vyprázdnění zkontrolovat jeho stav a provést vhodné čištění/dekontaminaci.
- e. Před naskladněním je nutné **provést asanaci skladů** a takové opatření, aby se v průběhu skladování **zabránilo množstevním ztrátám, kontaminaci a snížení jakosti skladovaného produktu**.
- f. U produktů, které jsou skladovány dočasně v době žní venku, provádět systematickou a přísnou kontrolu (pach, vlhkost, barva, celkový vzhled hromad, výskyt naklíčených zrn, škráloup ...) v souladu s předpisy **FIFO** (první vstup, první výstup). Odstranit nezdravá zrna (škráloup, klíčky, plíseň) a zlikvidovat je jako odpad.

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---


- g.** Po naskladnění systematicky **měřit teplotu u skladovaného produktu 1 x týdně** a **zaznamenat ji** („Kniha teplot“). Tyto záznamy v případě zájmu ukladatele poskytnout k identifikaci kvality produktu a podmínek skladování. Kalibrace teplotních čidel by neměla být starší než 2 roky (kalibrační list).
- h. Dodržovat následující zásady ventilace:**
- Vzduch použitý pro větrání musí mít vždy **alespoň o 5°C nižší teplotu** než teplota skladovaného produktu.
  - Jestliže je teplota venkovního vzduchu větší než teplota skladovaného produktu, **nesmí se větrat!**
  - Ventilátory zapínat co nejdříve, ikdyž není hala naskladněná celá, s cílem **snížit teplotu pod 20°C**.
  - Po naskladnění se ventilátory nevypínají dokud nezačne teplota klesat.
  - Větrání můžeme omezit při poklesu teploty:
    - **pod 10°C** – na omezenou dobu,
    - **pod 0°C** – na delší dobu.
  - Datum a čas větrání evidovat v „**Kartě skladování**“.
- i.** Okamžitě **přijmout nápravná opatření** v tom případě, když **teplota skladovaného produktu neklesá** nebo **když dochází ke zhoršení jakosti skladovaného produktu** (přepouštění sil, větrání) – **neprodleně informovat ukladatele!!!**
- j. Zavést směrnici definující řízení nestandardního produktu (identifikace, oddělení** (zabránění tak jeho neúmyslnému nebo náhodnému použití), **způsob nápravy** (vyřazení/přepřepování/předání se slevou/přeřazení do nižší jakostní třídy), **vést záznam**).

## **8. MANIPULACE**


- a.** Ujistit se o **čistotě a úplném vyprázdnění cest** před provedením naskladnění nebo vyskladnění.
- b.** Dopravníky, manipulační zařízení a aspirační sací systémy **musí být udržovány ve funkčním stavu, utěsněny, správně seřizeny a pravidelně čistěny** podle předem stanovených programů a plánů. O čištění a údržbě musí být vedeny záznamy.

## **9. HYGIENA A SANITACE**

- a. Prostranství provozovny** - okolí provozoven a jeho vlastní území (komunikace a vnitřní dvůr) musí být trvale udržováno v čistotě, nesmí zde být stojatá voda a všechny nečistoty musí být po jejich vzniku neodkladně odstraněny.
- b. Budovy** - musí být udržovány v řádném stavu a v čistotě. Veškeré závady, které by mohly mít vliv na hygienu provozu a na jakost a zdravotní nezávadnost skladovaných produktů, musí být včas odstraňovány.
- c. V rámci hygienických a sanitárních opatření** musí být prováděno pravidelné čištění a úklid prostorů, musí se dbát na osobní hygienu pracovníků a na vhodný pracovní oděv, zacházet s chemikáliemi a odpady podle platných právních předpisů.

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---

- d. Před každým rozhodnutím o realizaci chemického ošetření skladovaného produktu informovat ukladatele. Veškerá provedená ošetření evidovat v „kartě skladování“.
- e. **Zaškolit pracovníky** v metodách ošetřování a dodat jim potřebnou dokumentaci (návod k použití přípravku, způsob skladování, bezpečnostní listy).
- f. **Pesticidy skladovat odděleně od skladovaného produktu dle návodu výrobce uvedeného na etiketě.** Od všech pesticidů mít k dispozici bezpečnostní listy. Používat zachytňový systém na nádoby s pesticidy (kanystry se zdvojeným obalem, retenční nádoba).
- g. **Kontrolovat kalibraci aplikačního zařízení** v předem stanovených lhůtách (minimálně jednou za rok).
- h. **Při realizaci programu na kontrolu škůdců** dodržet tyto zásady:
- **běžná ochranná DDD** je součástí denní údržby a úklidu – pracovníci monitorují výskyt škůdců a odstraňují nečistoty,
  - **speciální ochranná DDD** je prováděna specializovanou externí firmou a jsou vyžadovány následující dokumenty: úřední doklady firmy, které ji opravňují k této činnosti, plán kontrol a zásahů, bezpečnostní listy používaných látek, kopie pojištění firmy, vzory záznamů o monitorování a zásazích,
  - musí být zpracován **plán rozmístění nástrah** (proti hlodavcům a létajícímu hmyzu) – potvrzený specializovanou firmou a vedením skladu,
  - **nástrahy musí být vhodně umístěny, číselně označeny a zabezpečeny** proti přesunu (dle plánu),
  - **záznamy o monitorování a zásazích** musí být vedeny podle čísel stanic a označení prostor, založeny a archivovány **po dobu 3 let**.
- i. **Dezinfekce - hygienické postupy:**
- Dezinfekce hygienického zařízení se provádí při každém úklidu denně.
  - O technologii další případné dezinfekci v provozoven a o použitých prostředcích jsou vedeny výkazy.
- j. **Dezinsekce - hygienické postupy** - dezinsekci provádí vždy odborná firma. Tato firma provádí všechna nezbytná opatření nebo dojedná a specifikuje součinnostní opatření, která sama kontroluje. Před dezinsekci je provedeno vyčištění prostor provozu a vnitřních částí strojů a zařízení. Vždy se vyskladňují všechny skladované produkty, které by mohly být zasaženy. Obecně však platí následující pokyny:
- o použitých prostředcích a technologii dezinsekce jsou vedeny výkazy,
  - speciální ochranou dezinsekci je třeba provádět podle potřeby při výskytu škůdců (min. 1 x ročně),
  - po skončení dezinsekce je třeba odstranit a zničit zbytky postřiků a obalů na vyhrazených skládkách,
  - dezinsekční přípravky skladovat odděleně od skladovaných produktů.
- k. **Deratizace - hygienické postupy** - také deratizaci provádí vždy specializovaná firma. Obecně však platí následující pokyny:
- vedení výkazů o technologii a prostředcích,
  - nástrahy nesmí přijít do styku se skladovanými produkty,
  - odstranit uhynulé hlodavce a provést dezinfekci.

 <b>SOUFFLET AGRO</b>	<b>Kodex správných postupů SOUFFLET: Skladování</b>	<b>GTP002</b>  vydání č. 1 revize č. 0
---	---	---

- l. Provádět roční vyhodnocení** použití pesticidů u skladovaných produktů (spotřeba přípravku, množství ošetřeného obilí) na každý provoz.
- m. Zavést směrnici** definující **plán preventivní údržby a plán čištění skladovacích prostor a okolí** přizpůsobenou skladovaným produktům a typům sil a provedené operace evidovat.

## **10. Doprava – (viz. GTP 001)**

- a. Nákladové prostory musí být před nakládkou prázdné, suché, způsobilé pro přepravu volně ložených produktů, chráněny před kontaminací** (čistá a nepromokavá plachta) **a zbavené všech zbytků a pachů z předchozího nákladu** – pravidelné čištění podle předchozího nákladu suchým nebo mokrým způsobem (vodou s čistícími a dezinfekčními prostředky),
- b. Provádět inspekci dopravců a vést záznamy.**

## **11. Identifikace a sledovatelnost (traceability)**

- a. Vést potřebné záznamy u skladovaného produktu** týkající se:
  - vstupu, manipulací, skladování, výstupu podle šarží,
  - čištění skladu a zařízení pro manipulaci,
  - použití pesticidů a všech jiných chemikálií,
  - měření teplot,
  - inspekci dopravních prostředků,
  - školení personálu.
- b. Tyto záznamy musí být udržovány** po dobu minimálně **5 let**.
- c. Záznamy pro účinné sledování musí obsahovat:** jednoznačné označení skladu (skladovacího prostoru), množství a druh skladovaných produktů, původ produktů, jména a adresy prodávajícího a nakupujícího, použité dopravní a skladovací společnosti, identifikace dopravního prostředku a způsobu skladování.
- d. Identifikace (= označování)** musí být v souladu s pravidly označování v EU nebo národními pravidly země původu.