

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 1 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

SPRÁVNÉ POSTUPY PŘI SKLADOVÁNÍ

Autorizace

	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Zpracoval:	Ing. Miroslav Mucha	manažer jakosti	13. 5. 2006	
Přezkoumal:	Ing. Jaroslav Skopal	produkt manažer komodity	13. 5. 2006	
Schválil:	Ing. Radomír Lesák	generální ředitel	13. 5. 2006	

Rozdělovník

Výtisk č.	Jméno a příjmení	Funkce	Podpis
1	Mgr. Klára Píšková	Referent kvality a bezpečnosti	

Dokument v elektronické formě je k dispozici na síťových discích v adresářích.

Záznam o změně

Číslo změny	Datum změny	Popis změny	Podpis
1	1. 9. 2015	Aktualizace dokumentu, doplnění ke kapitole 4.2.2., bodu g)	
2			
3			
4			
5			

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 2 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

1. Oblast použití

Kodex 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 skladované a upravované produkty**:

- určené pro **lidskou spotřebu**,
 - či vstupující do potravního řetězce jako **krmivo** či jeho složka,
- kteří pocházejí přímo od zemědělských prvovýrobců nebo ze sběrných sil a skladů.

2. Účel

Účelem tohoto dokumentu je definovat při manipulacích s produkty:

- **požadavky** na dodržování všeobecných a specifických opatření vyplývajících ze:
 - zásad zabezpečení 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	síla, 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 jsou produkty skladovány (skupina SOUFFLET v ČR)
---	produkty	rostlinné komodity (obiloviny, olejniny, luštěniny), rostlinná krmiva a suroviny pro ně
COCERAL	Evropská asociace reprezentující obchod s obilím, olejinami, luštěninami, krmivem, dodávkami potřeb pro agrární sektor a produkty z nich	
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	systematický přístup, který identifikuje, hodnotí a ovládá významná nebezpečí pomocí kritických bodů
SMJ	Systém managementu jakosti	systém managementu pro zaměření a řízení organizace (společnosti) s ohledem na jakost
DDD	desinfekce, desinsekce, deratizace	činnosti zabráňující výskytu škůdců

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 3 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

4. Skladovatel produktů

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

4.1 Obecné požadavky na skladovatele

Skladovatel musí:

- a. Pravidelně sledovat a aplikovat** požadavky legislativy EU především s důrazem na jakost a zdravotní nezávadnost produktů, sledovatelnost, ochranu životního prostředí, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.
- b. Zabezpečit** po celou dobu skladování a při všech manipulacích **zdravotní nezávadnost a jakost produktů**:
 - **zabráněním fyzikální, biologické a chemické kontaminaci a promíchání** s jinými produkty,
 - aplikací **pesticidů**, při asanaci skladů a ošetření skladovaného produktu, **pouze registrovaných přípravků a to podle návodu výrobce a způsobilou osobou se všemi náležitostmi**.
- c. Vést prokazatelné administrativní záznamy** obsahující relevantní data (údaje) za účelem efektivní sledovatelnosti (**traceability**) dodávky z místa dodání do místa určení. Tyto záznamy musí být udržovány **po dobu 5 let**.
- d. Zajistit vhodnou a jednoznačnou identifikaci** (kódování) skladů a manipulačních zařízení pro usnadnění **sledovatelnosti (traceability)**.
- e. Vést vhodný záznam o skladování („Karta skladování“)** produktů, který musí minimálně obsahovat: 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 místo určení).
- f. Umožnit zaměstnancům ukladatele přístup ke skladovanému produktu** za účelem kontroly jakosti a podmínek skladování.
- g. Stanovit postup pro řešení mimořádných situací (risk management)**, jež by mohly negativně ovlivnit jakost a zdravotní nezávadnost skladovaných produktů.
- h. Vyžadovat uplatnění principů** uvedených v tomto **Kodexu** i u všech svých **subdodavatelů skladovacích služeb**, kteří skladují produkt ukladatele.

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 4 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

4.2 Specifické požadavky na skladovatele

4.2.1 PŘÍJEM

- a. 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. Zajistit **metrologickou kalibraci a seřízení** laboratorních a měřících přístrojů.
- c. **Příjem produktů 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.
- d. Po každé změně produktu **zkontrolovat**, zda došlo k úplnému **vyprázdnění koše** a provést vhodné čištění (vést záznam).
- e. **Udržovat okolí příjmových košů a vstupy do skladu v čistotě** a odstraňovat pravidelně odpad po čištění.
- f. **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).

4.2.2 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, škraloup ...) v souladu s předpisy **FIFO** (první vstup, první výstup). Odstranit nezdravá zrna (škraloup, klíčky, plíseň) a zlikvidovat je jako odpad.

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 5 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

g. Po naskladnění systematicky **měřit teplotu u skladovaného produktu 2 x týdně** (od začátku naskladnění - říjen), **1 x týdně** (listopad – konec naskladnění) 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).

- Teplota produktu nesmí být při příjmu vyšší než 35 °C
- Během skladování již teplota nesmí vzrůstat
- Produkt musí být co nejrychleji zchlazen na optimální teplotu pod 20 °C

h. Dodržovat následující zásady při ventilaci:

- 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, i když 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**).

4.2.3 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 čištěny** podle předem stanovených programů a plánů. O čištění a údržbě musí být vedeny záznamy.

4.2.4 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.

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 6 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

- 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.
- 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 a skladování přípravku, bezpečnostní listy).
- f. **Pesticidy skladovat odděleně od skladovaného produktu dle návodu výrobce uvedeného na etiketě**. Od všech pesticidů mít k dispozici bezpečnostní listy.
- g. Používat **záchytný systém na nádoby s pesticidy** (kanystry se zdvojeným obalem, retenční nádoba).
- h. **Kontrolovat kalibraci aplikačního zařízení** v předem stanovených lhůtách (minimálně jednou za rok).
- i. **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**.
- j. **Dezinfekce - hygienické postupy**:
- dezinfekce hygienického zařízení se provádí při každém úklidu denně,
 - o technologii případné další dezinfekce v provozovnách a o použitých prostředcích jsou vedeny výkazy.
- k. **Dezinsekce - hygienické postupy** - dezinsekcí provádí vždy odborná firma. Tato firma provádí všechna nezbytná opatření nebo dojedná a specifikuje současně prováděná opatření, která sama kontroluje. Před dezinsekcí je provedeno vyčištění prostor provozu a vnitřních částí strojů a zařízení. Vždy se vyskladňují všechny skladované produkty, které by mohly být zasaženy. Obecně však při dezinsekcí platí následující pokyny:
- o použitých prostředcích a technologii dezinsekce jsou vedeny výkazy,
 - speciální ochranou dezinsekcí 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.
- l. **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,

DIVIZE AGRICULTURE Místo: Česká republika	MP005 Metodický pokyn:	vydání č. 2 strana č. 7 z 7
SOUFFLET AGRO a.s. Průmyslová 2170/12 796 01 Prostějov (dále jen společnost)	Kodex - Skladování Správné postupy při skladování	datum účinnosti: 1.9. 2015

- odstranění uhynulých hlodavců a provedení dezinfekce.

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

4.2.5 DOPRAVA – (viz. MP 002)

4.2.6 IDENTIFIKACE A SLEDOVATELNOST (TRACEABILITY)

- a. Vést potřebné záznamy** týkající se:
- vstupu, manipulací, skladování, výstupu produktů podle šarží,
 - čištění skladu a zařízení pro manipulaci a použití chemických prostředků,
 - použití pesticidů u skladovaného produktu,
 - měření teplot,
 - inspekce dopravních prostředků,
 - školení personálu.
- b. Tyto záznamy musí být udržovány** po dobu minimálně **5 let**.
- c. Záznamy pro účinnou sledovatelnost produktu musí obsahovat:**
- jednoznačné označení místa skladování (skladovacího prostoru),
 - druh, množství a kvalita skladovaného produktu,
 - původ produktu a jeho místo určení (jména a adresy prodávajícího/kupujícího),
 - manipulace s produktem, příp. jeho ošetření pesticidy,
 - identifikace dopravního prostředku při příjmu a při expedici.
- d. Identifikace** (= označování) musí být v souladu s pravidly označování v EU nebo národními pravidly země původu.

5. Ukladatel produktů

Ukladatel musí:

- a.** Vybírat jen ty skladovatele, který má **zavedený, popř. certifikovaný systém řízení jakosti** podle norem ISO 9001, ISO 22000 nebo standardů GMP, GTP. Pokud není systém jakosti skladovatele certifikovaný, pak musí být prověřen ukladatelem.
- b.** Využívat pouze ty skladovatele, kteří uzavřeli s ukladatelem **Smlouvu o skladování** a zavázali se plnit stanovené podmínky.
- g.** Systematicky ověřit u každého skladovaného produktu **Prohlášení o shodě a Agrobiologickou kartu sladovnického ječmene**.
- c.** Provádět pravidelné **audity systému jakosti skladovatele**, s cílem ověření úrovně (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).