



Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten

Beoordelingsrichtlijn
Voedselveiligheid
Granen, Zaden en Peulvruchten
primaire sector
Versie 2.3

*Voedselveiligheid - incl. diervoederveiligheid - eisen op het telersbedrijf met betrekking tot de teelt, oogst, opslag, bewaring en transport van granen, zaden en peulvruchten (GZP).
Ingaand vanaf aankoop tot aflevering van GZP producten die geoogst worden*

Geaccepteerd binnen het GMP⁺ certificatieschema diervoedersector 2006

Wordt tevens gehanteerd als:

VVAKkerbouw

module: granen, zaden en peulvruchten

Niets uit deze publicatie mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen of openbaar gemaakt in enige vorm of wijze hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opname of enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de eigenaar.

INHOUDSOPGAVE

- 1 Algemeen
- 2 Beoordeling
- 3 Schema beoordelingscriteria
- 4 Controle
- 5 Bezwaar en beroepsprocedure

BIJLAGEN

- Bijlage 1 Criteria voor acceptatie van CI's (instanties voor controle en certificering)
- Bijlage 2 Persoonlijke hygiëneregels
- Bijlage 3 Checklist Registratie

1 ALGEMEEN

De beoordelingsrichtlijn voedselveiligheid GZP beschrijft eisen voor het telersbedrijf van GZP producten inclusief bijproducten. De eisen die omschreven zijn, beslaan basiseisen die gesteld worden in het kader van voedselveiligheid en voederveiligheid. De richtlijn is sterk geënt op de Agrifirm HACCP protocol GZP en de GMP⁺ B6 code voor de teelt van diervoedermiddelen (Productschap Diervoeder). De hier gepresenteerde richtlijn wordt in opdracht van afnemers van GZP producten onderhouden door het Productschap GZP.

Uitgangspunt voor de richtlijn is dat de productie van GZP onder zodanige voorwaarden plaatsvindt, dat voedselveiligheid incl. diervoederveiligheid gewaarborgd is. Het eisenpakket is gebaseerd op het HACCP systeem. Door middel van het in kaart brengen van mogelijke risico's met betrekking tot voedsel/voederveiligheid bij alle stappen in het productieproces kunnen beheersmaatregelen geïdentificeerd worden. Deze beheersmaatregelen dienen door de teler genomen te worden om potentiële gevaren te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te dringen.

Om voor het GZP voedselveiligheid certificaat in aanmerking te komen, dient te worden voldaan aan de in deze beoordelingsrichtlijn gestelde eisen. Het telersbedrijf meldt zich aan voor het GZP voedselveiligheid certificaat bij de door het Productschap GZP aangewezen instanties voor controle en certificering. Deze instanties voldoen aan de door het Productschap GZP gestelde criteria (zie bijlage 1) zijn bevoegd de controle op naleving van de eisen uit te voeren. De onafhankelijke controle op naleving van de richtlijn richt zich op het vaststellen of de noodzakelijk geachte maatregelen inderdaad genomen zijn. Nadat naleving door middel van onafhankelijke controle is vastgesteld ontvangt de teler een certificaat. Het certificaat is geldig totdat het wordt ingetrokken.

Bedrijven die het GZP voedselveiligheid certificaat hebben behaald mogen leveren aan afnemers die gecertificeerd zijn volgens het GMP⁺ certificatieschema diervoedersector 2006.

Afnemers kunnen additionele eisen stellen die betrekking hebben op verwerkingskwaliteit en/of productiewijze die verder gaan dan de in deze richtlijn gestelde eisen die betrekking hebben op voedselveiligheid. Dergelijke eisen worden niet in deze richtlijn omschreven.

2 BEOORDELING

De beoordeling op het naleven van de eisen vindt uitsluitend plaats door de - door het productschap GZP geaccepteerde - instanties voor controle en certificering (CI).

In het beoordelingsschema (hoofdstuk 3) zijn een aantal belangrijke processtappen in de teeltfase van GZP te onderscheiden. Per processtap wordt aangegeven welke mogelijke risico's of gevaren met betrekking tot voedsel/voederveiligheid (zouden kunnen) optreden. Bij iedere processtap wordt vervolgens aangegeven welke (preventieve) maatregelen de teler dient te nemen om ervoor te zorgen dat er zich geen voedselonveilige situatie voordoet. De teler dient de maatregelen genoemd in hoofdstuk 3 als checklist gebruiken.

Deze checklist dient steeds bij de start van het teeltseizoen ingevuld en ondertekend te worden en op het bedrijf te blijven¹. De CI zal hier naar vragen bij een bedrijfsbezoek.

Middels het invullen van de checklist toont de teler aan dat hij op de hoogte is van de (meest recente) eisen.

De door de teler (en loonwerker) in acht te nemen maatregelen zijn zo geformuleerd dat deze ook dienst kunnen doen als controleerbare normen voor de onafhankelijke controle instantie, behalve in het geval van de eisen die met een 'S' worden aangeduid (zie uitleg einde Hoofdstuk 3).

¹ Gezien de late beschikbaarheid van de gewijzigde beoordelingsrichtlijn GZP, geldt in 2007 dat de ingevulde checklist beschikbaar moet zijn tijdens de inspectie door de CI.

De door de teler bij te houden administratie (onder andere: registratie van teelthandelingen, inclusief die activiteiten die de loonwerker in opdracht voor de teler uitvoert; het gebruik van uitgangsmateriaal, meststoffen en agrochemicaliën en de aflevering van GZP producten) en de benodigde documenten met betrekking tot de percelen/partijen waarvoor het certificaat wordt aangevraagd (bijvb. bodemanalyses en keuringsbewijzen voor o.a. machines) dienen 3 jaar bewaard te worden en beschikbaar te zijn op het moment van controle.

3 SCHEMA BEOORDELINGSCRITERIA

Naam:.....
Datum: ... / ... / 2007; Paraaf:

ALGEMEEN (ALLE FASEN)

Aandachtspunt	Risico	no.	Door de teler te nemen maatregel (eis) *	Voldoet		
				Ja	Nee	n.v.t.
Traceerbaarheid	Product niet meer traceerbaar; partij voldoet niet aan het eisen van het voedselveiligheidscertificaat	1.	Producten dienen traceerbaar te zijn. Bijhouden van de namen van afnemers en hoeveelheid afgeleverd product. De administratie is zodanig ingericht dat de teler in staat is onmiddellijk deze informatie te verstrekken aan VWA (zie toelichting). Bijhouden teelregistratie. Bewaren van inkoopbonnen of facturen van zaaizaad, meststoffen, en agrochemicaliën. Registratie van het bij elkaar voegen van partijen. Gegevens ten minste 3 jaar vastleggen in de eigen administratie en beschikbaar stellen voor controlerende instantie op moment van controle.	☐	☐	
Calamiteiten	Productvreemde bestanddelen of stoffen die een negatieve invloed hebben op de volksgezondheid	2.	Calamiteit (bvb brand, ongelukken of vondst van glas, olie, chemicaliën, of quarantaine organismen) melden bij afnemer en in de eigen administratie vastleggen. Tevens 4**. Corrigerende maatregelen nemen om gevaar weg te nemen dan wel te beperken. #.	☐	☐	☐
		3.	Corrigerende maatregelen nemen om de calamiteit in de toekomst te voorkomen. Deze corrigerende maatregelen vastleggen in de eigen administratie.	☐	☐	☐
Wetgeving	Teler is niet op de hoogte van de voedsel- en voederveiligheidseisen (bijv m.b.t. residu-normen, schadelijke gifstoffen mycotoxinen) waardoor partij niet voldoet aan de voedsel/voederveiligheidseisen	4.	Teler dient kennis op het gebied van wetgeving (bijvoorbeeld tav hygiëne, meststoffen, gewasbeschermingsmiddelen, diervoeder, levensmiddelen) op peil te houden. Teler dient ervoor te zorgen dat zijn product voldoet aan de normen zoals vastgesteld in relevante wetgeving. De relevante normen uit GMP+ Bijlage 1 zijn van toepassing (zie toelichting). Indien producten niet voedselveilig zijn (ongeschikt of schadelijk) en dit product het bedrijf heeft verlaten dan dient de teler acties te ondernemen. (zie toelichting).	☐	☐	
GMP+ Bijlage 1		4**				
Vakmanschap	Teler is niet op de hoogte van maatregelen die hij kan treffen, bijv ter voorkoming of het beperken van de aanwezigheid van schadelijke stoffen in zijn product	5. S	Teler dient kennis aangaande het voorkomen van teeltziekten, veldschimmels en bewaarziekten op peil te houden.	☐	☐	
Hygiëne	Verontreiniging met productvreemde bestanddelen/stoffen	6.	Teler dient de hygiëneregels duidelijk op te hangen, hiervan kennis te hebben en hiernaar te handelen (zie bijlage 2).	☐	☐	
Hulpstoffen	Verontreiniging met productvreemde bestanddelen/stoffen	7.	De voorraad gewasbeschermings-, voorraadbeschermings-, ongediertebestrijdings- en ontsmettingsmiddelen, meststoffen, brandstoffen enz. dienen apart van het product opgeslagen te worden.	☐	☐	

Afnemer behoudt recht om kosten voor extra maatregelen ter waarborging voedsel/voederveiligheid te verhalen op leverancier/producent, dan wel het product te weigeren.

TEELT EN OOGSTFASE

Aandachtspunt	Risico	no.	Door de teler te nemen maatregel (eis) *	Voldoet		
				Ja	Nee	n.v.t.
Perceelskeuze	Verontreinigd perceel (slib, glas, dioxines en/of zware metalen, chemicaliën)	8.	Indien grond minder dan 5 jaar in agrarisch gebruik is, dan moet de historie van de laatste 7 jaar bekend zijn en worden onderbouwd met een grondanalyse door een erkend laboratorium.	☐	☐	☐
	Verontreiniging met productvreemde bestanddelen/stoffen	9.	Indien er op het perceel opslag van mest plaatsvindt dan dient dit voldoende gescheiden (minimaal 1 meter) van het gewas te gebeuren	☐	☐	☐

Uitgangsmateriaal – ggo's	Ongewenste vermenging van partijen	10.	Het gebruik van ggo-rassen afstemmen met de afnemer.	☐	☐	☐
	Gebruik van rassen die (nog) niet veilig zijn bevonden	11.	Teelt van ggo-rassen is alleen toegestaan indien deze voldoen aan de wettelijke voorschriften.	☐	☐	☐
		12.	Registratie: Bijhouden in administratie van gebruikte uitgangsmateriaal.	☐	☐	☐
Machinegebruik	Verontreiniging met productvreemde bestanddelen / stoffen (bijvb: olie/vet, rubber)	13.	Werken met schone, goed onderhouden, goed afgestelde machines en/of hulpmiddelen (bijvb strooi-, spuit- en oogstmachines). Spuitmachines dienen eveneens gekeurd te zijn.	☐	☐	
Bemesting	Kwaliteitsverlies (legering)	14. S	Op basis van analysecijfers bemesten.	☐	☐	
	Verontreiniging met productvreemde bestanddelen/stoffen	15.	Alleen wettelijk toegestane meststoffen gebruiken. Voor GFT compost moet een BOOM verklaring aanwezig zijn, zodat geen sprake is van verontreiniging met zware metalen boven de wettelijke toegestane hoeveelheid.	☐	☐	
		16.	Registratie - Bijhouden in administratie van gebruikte meststoffen.	☐	☐	
Teeltziekten, onkruiden	Verontreiniging product met schadelijke gifstoffen (bijvb. mycotoxinen) en onkruiden	17. S	De vorming van schadelijke aarschimmels trachten te voorkomen (door teeltmaatregelen zoals voorvrucht, grondbewerking, en raskeuze) of te beheersen door tijdig te bestrijden.	☐	☐	
		18.	Bij aanwezigheid van evident zichtbare, schadelijke aarschimmels en moederkoren: afnemer op de hoogte brengen en vastleggen in eigen administratie. Tevens 4**.	☐	☐	☐
		19.	Maatregelen nemen om schadelijke aarschimmels en moederkoren in de toekomst te voorkomen en deze maatregelen vastleggen in de eigen administratie.	☐	☐	
		20.	Bij vaststellen van verontreiniging van product met giftige onkruidzaden dit melden bij de afnemer en vastleggen in en vastleggen in eigen administratie. Tevens 4**.	☐	☐	☐
Gewasbeschermings-middelen	Aanwezigheid chemische residuen	21.	Alleen wettelijk toegestane middelen -met toelating voor het betreffende gewas- toepassen volgens het wettelijk gebruiksvoorschrift (geldige spuitlicentie; veiligheidstermijn in acht nemen etc.). Bij voorkeur middelen betrekken van RCS-gecertificeerde handelaar.	☐	☐	
		22.	Registratie - Bijhouden van een administratie (bijvoorbeeld in het spuitboekje) van alle gebruikte middelen.	☐	☐	

van OOGST naar OPSLAG EN BEWARING

				Voldoet		
Aandachtspunt	Risico	No.	Door de teler te nemen maatregel (eis) *	Ja	Nee	n.v.t.
Inschuren, opslag	Verontreiniging met productvreemde bestanddelen/stoffen (zoals o.a. fytosanitaire middelen en meststoffen, glas, hout, olie, machineonderdelen door slijtage)	23.	Tijdens het inschuren dient beschadiging van het product, het inregelen en de insleep van vreemde bestanddelen voorkomen te worden: Gebruik goed onderhouden en schone inschuur-machines en transportmiddelen; de transport- en opslagmiddelen zonodig afdekken. Gebruik food grade olie bij machines die gebruikt worden tijdens opslag en bewaring voor zover er direct, of bij lekkage, olie in contact zou kunnen komen met het product.	☐	☐	☐
		24.	Opslag en bewaringsplaats goed onderhouden, zodat geen onderdelen van dak, wanden, etc. van het gebouw in het product terecht kunnen komen.	☐	☐	☐
		25.	Uitsluitend gebruik van schone en droge opslagplaatsen.	☐	☐	☐
		26.	Producten die niet op het eigen bedrijf in tussenopslag gaan dienen opgeslagen te worden bij een telersbedrijf dat voldoet aan de GZP richtlijn, VVAK dan wel GMP ⁺ B6 of B5..	☐	☐	☐
	Ongewenste vermenging van partijen; product niet meer traceerbaar	27.	Registratie - Bijhouden in de eigen administratie bij opslag van mengpartijen op het eigen bedrijf van welke percelen de partijen afkomstig zijn.	☐	☐	☐

Drogen	Contaminatie met toxische componenten door contact met verbrandingsgassen en verontreinigde brandstoffen (o.a. dioxine, pak's en NOx en SOx)	28.	Bij voorkeur indirect drogen. Bij direct drogen alleen gebruik maken van geschikte brandstoffen (zie toelichting). Alleen gebruik maken van goed afgestelde drooginstallaties. De specificaties van de drooginstallatie en de brandstoffen moeten bij de teler aanwezig zijn. Registratie van gebruikte brandstoffen.	☐	☐	☐
Ongediertebestrijding, vogels en huisdieren	Verontreiniging product en overbrengen pathogenen	29.	De opslagplaats adequaat afschermen tegen vogels, huisdieren, ongedierte en insecten. Voorkomen dat uitwerpselen en nesten in het opgeslagen product komen.	☐	☐	☐
		30.	Ongediertebestrijding door middel van het gebruik van wettelijk toegestane lokdozen of vallen die gescheiden zijn van het product.	☐	☐	☐
Voorraad beschermingsmiddelen	Aanwezigheid chemische residuen (met name insecticiden)	31.	Gebruik van deze middelen eerst afstemmen met de afnemer.	☐	☐	☐
Voorraadbeschermingsmiddelen / Ontsmettingsmiddelen	Aanwezigheid chemische residuen	32.	Alleen wettelijk toegestane middelen toepassen volgens het wettelijk gebruiksvoorschrift (veiligheidstermijn in acht nemen). Bij voorkeur middelen betrekken van RCS-gecertificeerde handelaar.	☐	☐	☐
		33.	Registratie - Bijhouden van een administratie van gebruikte middelen (bijvoorbeeld in het spuitboekje).	☐	☐	☐
Conditionering (bewaarziekten)	Broei, schimmelgroei	34.	Product voldoende conditioneren (temperatuur, vocht en beluchting). Condensvorming voorkomen.	☐	☐	☐
		35.	Bijhouden volledige en actuele registratie conditionering tijdens opslag.	☐	☐	☐
Thermometer	Glas/ kwik in product	36.	Gebruik maken van een breukvrije temperatuurmeter die geen kwik bevat.	☐	☐	☐
Lampen	Glas in product	37.	Voorkomen dat er glas, bijv. door breuk van lampen, in het product terecht kan komen.	☐	☐	☐
Inkuilen diervoeder / balen voor afzet diervoeder	Verontreiniging / chemische residuen	38.	Alleen wettelijk toegestane inkuiltoevoegingsmiddelen gebruiken. (bij levering en toepassing door VKL gecertificeerde loonwerker, wordt hieraan voldaan). Schade aan folie voorkomen en repareren.	☐	☐	☐

TRANSPORT (vanaf OOGST)/AFLEVEREN

				Voldoet		
Aandachtspunt	Risico	No.	Door de teler te nemen maatregel (eis) *	Ja	Nee	n.v.t.
Uitschuren en Transport	Verontreiniging vreemde bestanddelen/stoffen (hout, olie, chemicaliën, ijzersplinters, etc.)	39.	Ervoor zorgdragen dat transport plaatsvindt in schone en goed onderhouden wagens. Laadruimte en technische werktuigen zijn droog en vrij van resten en geuren van voorgaande ladingen en reinigings- of desinfectiemiddelen.	☐	☐	☐
		40.	Bij transport van het product de wagen, laadruimte, en hulpmiddelen minimaal reinigen volgens onderstaande eisen. Na vervoer van: a. diervoedergrondstoffen: vegen b. grond/stenen: reinigen met water (hoge druk) c. kunstmest: reinigen met water d. verpakte producten: vegen e. droge stapelbare mest: reinigen en desinfectie f. natte mest: reiniging en desinfectie. Vrijgave na externe inspectie door een ISO 17020 geaccrediteerde inspectie-instelling.	☐	☐	☐
		41.	Transportmiddelen zonodig afdekken om inregenen en insleep van vreemde bestanddelen te voorkomen.	☐	☐	☐
	Ongewenste vermenging van partijen; product niet meer traceerbaar	42.	Teler is verantwoordelijk voor aflevering en ziet toe op verlading van de juiste partij. Registratie - Bijhouden in de eigen administratie van welk(e) perceel(en) de afgeleverde partij afkomstig is.	☐	☐	☐
Transport derden	Transporteur werkt niet volgens voedsel- en voederveiligheidseisen	43.	Bij transport door derden in opdracht van de teler dient de expediteur over een GMP ⁺ B4.1 transport te beschikken en aantoonbaar aan de gestelde voorwaarden te voldoen	☐	☐	☐

UITBESTEDEN ARBEID

Aandachtspunt	Risico	No.		Voldoet		
				Ja	Nee	n.v.t.
Loonwerk	Loonwerker werkt niet volgens de voedsel/voederveiligheidseisen	44.	De werkzaamheden die uitgevoerd worden door een loonwerker dienen uitgevoerd te worden volgens de voorwaarden gesteld in deze richtlijn. De teler is verantwoordelijk dat de loonwerker werkt volgens de voorschriften en ziet hier ook op toe.	☐	☐	☐
		45.	Registratie - bijhouden administratie van werkzaamheden (activiteit+datum) die de loonwerker uitvoert. De teler is verantwoordelijk voor de registratie	☐	☐	☐

* Maatregelen aangeduid met een S (van *should*) zijn maatregelen die de teler zou moeten nemen. Ze zijn gericht op bewustwording en het op peil houden van kennis van de teler.

4 CONTROLE

Aanmelding en toekenning certificaat

Na aanmelding voor het GZP voedselveiligheid certificaat bij de erkende instantie voor controle en certificering (CI) vindt een eerste 'ingangscontrolé' plaats². Het telersbedrijf dient hiertoe de controleur volledige medewerking³ te verlenen en relevante informatie (administratie, documentatie) te verstrekken die in het kader van de controle gevraagd wordt.

De CI voert een controle uit aan de hand van een checklist gebaseerd op het beoordelingsschema. De CI kan haar checklist naar eigen inzicht inrichten maar de checklist moet de elementen bevatten die in het beoordelingschema zijn aangegeven.

Na iedere inspectie wordt een inspectieverslag met de inspectieresultaten opgesteld. Een kopie van de checklist wordt na de controle bij de deelnemer achtergelaten.

De weergave van de resultaten van de inspectie op de beoordelingscriteria is tenminste:

- "ja of voldoet" in geval aan de eis wordt voldaan,
- "nee of voldoet niet" ingeval niet aan de eis wordt voldaan, of;
- "NVT" indien eisen niet van toepassing zijn".

Alle "Nee's" die tot intrekking/onthouding van het certificaat leiden, moeten worden toegelicht.

Op de checklist wordt aangegeven wat de status is van controle: goedgekeurd, voorlopig goedgekeurd (herstelbaar) en afgekeurd.

Bij voorlopige goedkeuring zal het telersbedrijf beperkte tijd (dit wordt aangegeven door de CI) krijgen om aan de gestelde eis alsnog te voldoen. Alleen bij volledige goedkeuring ontvangt het telersbedrijf het GZP voedselveiligheid certificaat.

Controle bij certificaathouders

Na de ingangscontrolé vindt jaarlijks aselect een periodieke controle plaats bij 33% van de bedrijven. Dit betekent dat het telerbedrijf zeker eens in de drie jaar zal worden gecontroleerd. Bij een percentage bedrijven zal ook een 'verrassingscontrolé' plaatsvinden. Een periodieke controle kan een administratieve controle, een bedrijfsbezoek, het nemen van monsters of een combinatie van deze vormen van controle inhouden.

Intrekken certificaat

Indien bij controle een overtreding van het GZP voedselveiligheid certificaat wordt geconstateerd, is de CI bevoegd het certificaat in te trekken. De CI zal van het intrekken melding maken bij de afnemer (indien bekend) en anders het Productschap GZP.

² Aanmelding voor het certificaat dient minimaal 4 weken vóór aflevering van de oogst/ product plaats te vinden. De controle dient plaats te vinden alvorens de oogst/producten het telersbedrijf verlaat(en).

³ Indien de teler herhaaldelijk de afspraak afzegt kan dit reden zijn voor de CI geen certificering uit te voeren.

5 BEZWAAR EN BEROEPSPROCEDURE

Indien het telersbedrijf het niet eens is met de beslissing van de CI voor het niet toekennen dan wel intrekken van het GZP certificaat kan het hiertegen, binnen 14 dagen na datum van dagtekening, schriftelijk bezwaar maken bij de betreffende CI.

Het bezwaarschrift bevat minstens de gegevens: naam, adres, telefoon/faxnummer van de teler, het kenmerk en dagtekening van het sanctiebesluit waartegen het bezwaar zich richt, en een gemotiveerde weergave waarop het bezwaar berust. De CI geeft schriftelijk gemotiveerd bij aangetekende brief binnen 30 dagen een besluit op het bezwaarschrift.

De teler kan hiertegen in beroep gaan bij een door het bestuur van GZP ingestelde beroepscommissie. Deze beroepscommissie doet een bindende uitspraak. Het bezwaarschrift wordt gericht aan de secretaris van het Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten, Postbus 29739, 2502 LS Den Haag. De bezwaarschriftprocedure kan niet worden gevolgd voor het vorderen van schadevergoeding als gevolg van het opleggen van een sanctie. Het Productschap GZP aanvaardt op geen enkele grond aansprakelijkheid voor schade die een teler zou lijden door of als gevolg van zijn deelname aan het GZP certificaat, evenmin voor schade die een teler zou lijden omdat hij niet tot deelname aan het GZP certificaat is toegelaten.

Bijlage 1 *Criteria voor acceptatie van CI's (instanties controle en certificering)*

Een controlerende instantie voldoet o.a. aan onderstaande minimumeisen:

De CI

- dient een ISO IEC 17020:98 gecertificeerd voor het onderhavige schema⁴
- heeft aantoonbare ervaring met controle en certificering in de akkerbouwsector;
- heeft aantoonbare kennis van regelgeving in de akkerbouw;
- heeft een overeenkomst met het Productschap GZP inzake het werken volgens het "criteria document CI"⁵ (deelname aan harmonisatieoverleg, jaarrapportages en één of meerdere audits vanuit de beheerder van het certificaat)³.

⁴ Indien de CI reeds een ISO IEC 17020:98 accreditatie heeft voor VVAK dan is een additionele accreditatie voor de voedselveiligheidsrichtlijn GZP niet nodig. Voor een actuele lijst : zie internetsite van het HPA - <http://www.hpa.nl/> -> "Primaire sector" -> "Certificering akkerbouwketen".

⁵ De criteria voor acceptatie van CI's zijn opgenomen in het document:

"Nadere uitwerking van de bijlage 1 van de Beoordelingsrichtlijn Voedselveiligheid Granen, Zaden en Peulvruchten primaire sector."

Attentie!

Op dit bedrijf wordt veilig voedsel/diervoeder geproduceerd.

Daarom gelden de volgende regels:

- + Bezoekers dienen zich te melden
- + Zorg voor een goede (persoonlijke) hygiëne
- + Voorkom verontreiniging van het product
- + Meld onhygiënische zaken aan de teler
- + Houd dieren en vogels buiten de opslagruimten
- + Laat motoren niet onnodig draaien in opslagruimten

Bijlage 3 Checklist Registratie

De teler dient de volgende documenten gereed te hebben en registratie bij te houden:

1) Bedrijf

Diploma's/getuigschriften gevolgde cursussen m.b.t. graanteelt, bewaring, teeltziekten etc.

Geldige spuitlicentie

Keuringsrapporten (en waar relevant specificaties) machines

2) Teeltregistratie

Perceelsgegevens (McSharry code, oppervlakte, grondsoort, gewas, ras)

Grondonderzoek en bemestingsadvies

Inkoopbonnen of facturen en gebruik van (soort, hoeveelheid/dosering):

Zaaizaad (bij gebruik eigen zaaizaad hoeveelheid en perceelsherkomst registreren)

Meststoffen

Agrochemicaliën (zaaizaadontsmetting; gewasbeschermingsmiddelen, ongediertebestrijdingsmiddelen etc)

Datum teelthandeling (zaaien, oogsten, bemesten, toepassing agrochemicaliën, opslag etc)

3) Registratie graanconditionering

Datum van registratie

Registratie van conditionering van alle opgeslagen partijen dient plaats te vinden minimaal 1 maal per maand. In de maanden september en oktober dient registratie van conditionering minimaal 2 maal plaats te vinden :

Aantal beluchtinsuren in de afgelopen maand.

Producttemperatuur

Vochtgehalte.

Registratie van het opslaan van mengpartijen (welke partijen van welke percelen)

4) Registratie bij aflevering

Datum van registratie

Aan wie wordt de partij afgeleverd? (Bedrijf en kenteken vrachtwagen)

Van welk(e) perceel(en) is(zijn) de afgeleverde partij(en) afkomstig?

Indien het transport plaatsvindt in opdracht van teler ipv in opdracht van afnemer een kopie GMP⁺ B4.1 transport certificaat vragen

5) Klachten/Calamiteitenregistratie (sturen naar afnemer, CI en indien van toepassing PDV)

Datum van registratie

Gegevens bedrijf

Omschrijving Klacht/Calamiteit:

Oorzaak Klacht/Calamiteit:

Huidige locatie betrokken product (Waar is het betreffende product nu?)

Corrigerende maatregel (Welke correctie is uitgevoerd om het gevaar weg te nemen):

Verbetermaatregel (Oorzaak wegnemen om tekortkoming in de toekomst te voorkomen)

Is verbetermaatregel effectief geweest?

Opmerkingen:

Indien de teler de producten direct aflevert hoeft deze uiteraard de punten met betrekking tot opslag niet bij te houden.

Voorbeeldformulieren voor onderdelen 2 tot met 5 kunnen opgevraagd worden bij de CI of afnemer.