



Qualitätssicherung – Getreide und Raps

Kundeninformation

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte nehmen Sie sich doch die Zeit und informieren Sie sich.

Wir möchten Ihnen einige Informationen und Hinweise geben, die im Umgang mit Getreide und Raps unbedingt beachtet werden sollten:

1. Getreide und Raps stellen bereits ab Feld Lebensmittel dar. Dieses gilt in der Praxis auch für Futtergetreide, weil auch hier der Weg in die Lebensmittelkette führt.
2. Wir haben unser Haus dem QC-Audit unterzogen, weil bei der Getreide- und Rapsvermarktung an Dritte, bei der Weiterverarbeitung des Getreides zu Mischfutter (egal ob in Mischfutterwerken oder als Hofmischung) die Einhaltung des QC-Standards, basieren auf HACCP-Prinzipien, garantiert werden muss. QC steht für Quality-Control. Also Qualitätskontrolle. HACCP steht für die Beherrschung von kritischen Punkten.
3. Derzeit wird noch daran entwickelt, wie die Landwirte als Urproduzenten von Getreide konkret mit in die Kette vom Feld bis zur Ladentheke integriert werden können. Die Forderungen sind im Umkehrschluss bereits jetzt von den Landwirten zu erfüllen, die Tiere zur Gewinnung von Nahrungsmittel halten.
4. Eine HACCP-Analyse beschreibt und bewertet die Gefahren (für Mensch, Tier und Umwelt), die auf Getreide einwirken können, während es sich im jeweiligen Einfluss-Prozess befindet. Nach der Festlegung des Risikos, das von einer erkannten Gefahr ausgeht, werden die Massnahmen aufgestellt, um kritische Punkte zu beherrschen. Je nach betrieblicher Lage gibt es unterschiedliche kritische Punkte, auch mit unterschiedlicher Risikobewertung. Folgende kritische Punkte zählen fast immer dazu:

- bei der Warenannahme und Verladung: saubere Fahrzeuge; gesunde und handelsübliche Ware
 - beim innerbetrieblichen Warenfluss: ordnungsgemäße Funktion der Maschinen, ordnungsgemäße Lagerung/Gesunderhaltung
5. Die Ware muss als Rohstoff in der Lebensmittelkette strengen Anforderungen aus der abnehmenden Industrie genügen. Daher sind alle geeigneten Massnahmen zu ergreifen, um die Belastung mit Staub (= Schwarzbesatz), Mykotoxinen (DON, Zearalenon), Mutterkorn usw. möglichst niedrig zu halten. Dieses beginnt mit der Aussaat resistenter Sorten, und setzt sich über geeignete Anbauverfahren bis zur richtigen Dreschereinstellung fort. Der Einsatz von Klärschlamm muss unterbleiben. Unsere Mitarbeiter sind auf diesem Gebiet geschult. Sie können Ihnen entsprechende Tipps zu den einzelnen Anbausritten geben.
6. Als QC-zertifiziertes Haus müssen wir jede Partie zurückverfolgen können. Aus diesem Grund nehmen wir ab sofort von jeder Partie Rückstellmuster, die bei der Anlieferung gezogen werden. Von diesen Rückstellmustern werden Untersuchungen angefertigt, die den Stand von Pflanzenschutzmittelrückständen, Schwermetallen, Mykotoxinen usw. erkennen lassen.
7. Desweiteren beinhalten unsere Einkaufsbedingungen die „Qualitätsvereinbarung für Lieferungen pflanzlicher Produkte“. Die jeweils aktuell gültige Version hängt in unseren Geschäftsräumen aus bzw. kann im Internet unter www.raiffeisen-sb.de eingesehen werden.
8. Nach der Neufassung des Produkthaftungsgesetz ist auch der Landwirt in die Produkthaftung eingeschlossen. Somit ist es auch in Ihrem Interesse sicherzustellen, dass die Ware beim Verlassen Ihres Verfügungsbereich einwandfrei gewesen ist.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Ihre bekannten Ansprechpartner unseres Hauses zur Verfügung.