

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. <b>1 z 9</b>
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

## SPRÁVNE POSTUPY PRI SKLADOVANÍ

### Autorizácia

	Meno	Funkcia	Dátum	Podpis
<b>Spracoval:</b>	Ing. Natália Konečná			
<b>Preskúmal:</b>	Dušan Birčák			
<b>Schválil:</b>	Ing. Radovan Novomestský			

### Rozdeľovník

Výtlačok č.	Meno	Funkcia	Podpis
1	Mgr. Lucie Jurková	Quality and safety specialist	

Dokument v elektronickej forme je k dispozícii na sieťových diskoch v adresároch.

### Záznam o zmene

Číslo zmeny	Dátum zmeny	Popis zmeny	Podpis
1			
2			
3			
4			
5			

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. <b>2 z 9</b>
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

## 1. Oblasť použitia

**Kódex skladovania** obsahuje zásady a minimálne požiadavky pre príjem, skladovanie a expedíciu produktov (rastlinné komodity, rastlinné krmivá a suroviny pre ne) na všetkých prevádzkach skupiny SOUFFLET v SR i v externých areáloch. Oblasť použitia upravovaná týmto **Kódexom** je zmluvne vyžadovaná od všetkých dodávateľoch skladovacích služieb a uplatňuje sa **pre skladované a upravované produkty**:

- určené na ľudskú spotrebu,
  - vstupujúce do potravného reťazca ako krmivo či jeho zložka,
- ktoré pochádzajú priamo od poľnohospodárskych prvovýrobcov alebo zo zberných síl a skladov.

## 2. Účel

Účelom tohoto dokumentu je definovať pri manipuláciách s produktmi:

- **požiadavky** na dodržiavanie všeobecných a špecifických opatrení vyplývajúcich zo:
  - zásad zabezpečenia zdravotnej nezávadnosti produktov (potravinárska legislatíva, hygienické normy, ...) formulovaných v systéme HACCP,
  - štandardov GMP a GTP,
- **spôsob kontroly** dodržiavanie týchto zásad a požiadaviek.

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. <b>3 z 9</b>
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

### 3. Definície a skratky

Skratka	Pojem	Význam
—	sklad	silá, haly, budovy, prístrešky, bunky, stodoly a ďalšie skladovacie plochy vyznačené a identifikované v pláne skladu
—	skladovateľ	dodávateľ skladovacích služieb, zmluvne zviazaný plniť tento Kódex a dodržiavajúci legislatívu, profesionálne štandardy a normy
—	ukladateľ	spoločnosť, pre ktorú sú produkty skladované (skupina SOUFFLET v SR)
—	produkty	rastlinné komodity (obilniny, olejniný, strukoviny), rastlinné krmivá a suroviny pre ne
<b>COCERAL</b>	Európska asociácia reprezentujúca obchod s obilninami, olejninami, strukovinami, krmivami, dodávkami potrieb pre agrárny sektor a produkty z nich	
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points	systematický prístup, ktorý identifikuje, hodnotí a ovláda významné nebezpečenstvá pomocou kritických bodov
<b>SMJ</b>	Systém managementu akosti	system managementu pre zameranie a riadenie organizácie (spoločnosti) s ohľadom na kvalitu
<b>DDD</b>	dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia	činnosti zabráňujúce výskytu škodcov

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. <b>4 z 9</b>
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

## 4. Skladovateľ produktov

Všeobecne platí, že skladovanie a všetky manipulácie s produktmi musia byť v **súlade s pravidlami**, ktoré sú jednoznačne definované v **systeme managementu akosti a v systeme HACCP**. Tieto pravidla musia **rešpektovať** právne požiadavky kompetentných štátnych orgánov, čo je nevyhnutným predpokladom pre ich prijatie ostatnými zainteresovanými účastníkmi trhu.

### 4.1 Všeobecné požiadavky na skladovateľa

#### Skladovateľ musí:

- a. **Pravidelne sledovať a aplikovať** požiadavky legislatívy EÚ predovšetkým s dôrazom na akosť a zdravotnú nezávadnosť produktov, sledovateľnosť, ochranu životného prostredia, bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.
- b. **Zabezpečiť počas celej doby skladovania a pri všetkých manipuláciách zdravotnú nezávadnosť a akosť produktov:**
  - **zabránením fyzikálnej, biologickej a chemickej kontaminácií a premiešaniu s inými produktmi,**
  - **aplikáciou pesticídov, pri asanácii skladov a ošetroení skladovaného produktu, iba registrovaných prípravkov a to podľa návodu výrobcu a spôsobilou osobou so všetkými náležitosťami.**
- c. **Viesť preukázateľné administratívne záznamy** obsahujúce relevantné dáta (údaje) za účelom efektívnej sledovateľnosti („traceability“) dodávky z miesta dodania do miesta určenia. Tieto záznamy musia byť udržiavané **po dobu 5 rokov**.
- d. **Zaistiť vhodnú a jednoznačnú identifikáciu** (kódovanie) skladov a manipulačných zariadení pre uľahčenie sledovateľnosti („traceability“).
- e. **Viesť vhodný záznam o skladovaní („Karta skladovania“)** produktov, ktorý musí minimálne obsahovať: jednoznačnú identifikáciu skladov, údaje o naskladnení (dodávateľ, dátum a kvalita), druh a množstvo skladovaného produktu, priebeh skladovania a realizácia všetkých opatrení so skladovanými produktami a údaje o expedícii (dátum, kvalita a miesto určenia).
- f. **Umožniť zamestnancom ukladateľa prístup ku skladovanému produktu** za účelom kontroly akosti a podmienok skladovania.
- g. **Stanoviť postup pre riešenie mimoriadnych situácií (risk management),** ktoré by mohli negatívne ovplyvniť akosť a zdravotnú nezávadnosť skladovaných produktov.

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. 5 z 9
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

- h. Vyžadovať uplatnenie princípov uvedených v tomto Kódexe i u všetkých svojich subdodávateľov skladovacích služieb, ktorí skladujú produkt ukladateľa.**

## 4.2 Špecifické požiadavky na skladovateľa

### 4.2.1 PRÍJEM

- Každý príjem podrobiť **vstupnej kontrole akosti** podľa parametrov uvedených v kontrakte „**Akostné podmienky**“ a kontrolné operácie pri prijíme evidovať. Záznamy uchovávať po dobu 5 rokov. Produkty prijímať až po výsledku vstupnej kontroly akosti a rozhodnutí laboratória.
- Zaistiť **metrologickú kalibráciu a nastavenie** laboratórnych a meracích prístrojov.
- Prijem produktov organizovať**, a ak je to možné **prijímové koše rezervovať jednému produktu** (druh/odroda/kvalita), aby sa zamedzilo príliš častým zmenám produktov a znížilo sa tak riziko premiešania.
- Po každej zmene produktu **skontrolovať**, či došlo k úplnému **vyprázdneniu koša** a vykonať vhodné čistenie (viest' záznam).
- Udržiavať okolie príjmových košov a vstupy do skladu v čistote** a odstraňovať pravidelne odpad po čistení.
- Chrániť príjmové koše** (clonami, prístreškami, krytmi, tesnením koša, dobrým zvodom dažďových vôd) v dobe, keď **nie je realizovaný príjem a zabrániť tak kontaminácii**. Chrániť príjmový kôš a okolie proti vzniku zón na hniezdenie a pobyt vtákov (siete, závesy).

### 4.2.2 SKLADOVANIE

- Sklady a skladovacie priestory musia byť **bezpečné, suché, utesnené, udržiavané v čistote, nepoškodené, bez zápachu, nesmú sa v nich vyskytovať škodcovia** (v najširšom slova zmysle) a musia byť **spôsobilé zaručiť integritu daného produktu**. Musia byť vhodne a účinne čistené po každom vyprázdnení, pravidelne dezinfikované a spôsobilé na skladovanie produktov. **Musia byť chránené proti škodcom a všetkým druhom kontaminácie**.
- Okolie stavby skladu produktov musí byť trvalo udržiavané a nesmie negatívne ovplyvňovať akosť a zdravotnú nezávadnosť produktov**. V bezprostrednej blízkosti sa nesmú vyskytovať objekty živočíšnej výroby, voľné skládky farmárskych hnojív alebo iných nebezpečných látok a odpadov a ďalšie objekty produkujúce pachy a nebezpečné emisie.
- Sklady **nikdy nesmú byť používané na utajenie dobytku** a produkty nesmú byť skladované spoločne so živočíšnymi múčkami, krmivami pre zvieratá a ich koncentráty, chemickými látkami, minerálnymi doplnkami a inými.
- Musí sa realizovať **úplné vyprázdnenie skladovacieho priestoru** (bunky, komory) minimálne raz za rok. Po každom vyprázdnení skontrolovať jeho stav a urobiť vhodné čistenie/dekontamináciu.

DIVÍZIA AGRICULTURE Miesto: Slovenská republika	MP005 Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. 6 z 9
SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a. Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	Kódex - Skladovanie Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

- e. Pred naskladnením je nutné **asanovať sklady** a urobiť také opatrenia, aby sa v priebehu skladovania **zabránilo množstevným stratám, kontaminácií a zníženiu akosti skladovaného produktu.**
- f. U produktov, ktoré sú skladované dočasne v dobe žatvy vonku, **robiť systematickú a prísnu kontrolu** (pach, vlhkosť, farba, celkový vzhľad hromád, výskyt naklíčených zŕn, škraloup ...) v súlade s predpismi **FIFO** (prvý vstup, prvý výstup). Odstrániť nezdravé zrná (škraloup, klíčky, pleseň) a zlikvidovať ich ako odpad.
- g. Po naskladnení systematicky **merať teplotu u skladovaného produktu 2 x týždenne** (od začiatku naskladnenia - október), **1 x týždenne** (november – koniec naskladnenia) a **zaznamenať ju** („Kniha teplôt“). Tieto záznamy v prípade záujmu ukladateľa poskytnúť na identifikáciu kvality produktu a podmienok skladovania. Kalibrácia teplotných čidiel by nemala byť staršia ako 2 roky (kalibračný list).
- Teplota produktu nesmie byť pri prijíme vyššia ako 35 °C
  - Počas skladovania už teplota nesmie vzrastať
  - Produkt musí byť čo najrýchlejšie schladený na optimálnu teplotu pod 20 °C
- h. **Dodržovať nasledujúce zásady pri ventilácii:**
- Vzduch použitý na vetranie musí mať vždy **aspoň o 5 °C nižšiu teplotu** ako teplota skladovaného produktu.
  - Ak je teplota vonkajšieho vzduchu väčšia ako teplota skladovaného produktu, **nesmie sa vetrať!**
  - Ventilátory zapínať čo najskôr, aj keď nie je hala naskladnená celá, s cieľom **znížiť teplotu pod 20 °C.**
  - Po naskladnení sa ventilátory nevypínajú, dokým **nezačne teplota klesať.**
  - Vetranie môžeme obmedziť pri poklese teploty:
    - **pod 10 °C** – na obmedzený čas,
    - **pod 0 °C** – na dlhší čas.
  - Dátum a čas vetrania evidovať v „**Karte skladovania**“.
- i. Okamžite **prijať nápravné opatrenia** prípade, keď **teplota skladovaného produktu neklesá alebo keď dochádza ku zhoršeniu akosti skladovaného produktu** (prepúšťanie síl, vetranie) – **bezodkladne informovať ukladateľa!!!**
- j. **Zaviesť smernicu definujúcu riadenie neštandardného produktu** (identifikácia, oddelenie (zabránenie tak jeho neúmyselnému alebo náhodnému použitiu), **spôsob nápravy** (vyradenie/prepracovanie/predaj so zľavou/preradenie do nižšej akostnej triedy), **viest záznam**).

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. <b>7 z 9</b>
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

#### 4.2.3 MANIPULÁCIA

- a. Uistiť sa o **čistote a úplnom vyprázdnení ciest** pred naskladnením alebo vyskladnením.
- b. Dopravníky, manipulačné zariadenia a aspiračné sacie systémy **musia byť funkčné, utesnené, správne nastavené a pravidelne čistené** podľa vopred stanovených programov a plánov. O čistení a údržbe musia byť vedené záznamy.

#### 4.2.4 HYGIENA A SANITÁCIA

- a. **Priestranstvo prevádzky** - okolie prevádzky a jej vlastné územie (komunikácie a vnútorný dvor) musia byť trvale **udržiavané v čistote**, nesmie tu byť stojatá voda a všetky nečistoty musia byť po ich vzniku neodkladne odstránené.
- b. **Budovy** - musia byť udržiavané **v riadnom stave a v čistote**. Všetky nedostatky, ktoré by mohli mať vplyv na hygienu prevádzky a na akosť a zdravotnú nezávadnosť skladovaných produktov, musia byť včas odstraňované.
- c. V rámci **hygienických a sanitárnych opatrení** sa musia pravidelne čistiť a upratovať priestory, musí sa dbať na osobnú hygienu pracovníkov a na vhodný pracovný odev, zaobchádzať s chemikáliami a odpadmi podľa platných právnych predpisov.
- d. Pred každým rozhodnutím o **realizácii chemického ošetrenia skladovaného produktu informovať ukladateľa**. Všetky ošetrenia evidovať v „**Karte skladovania**“.
- e. **Zaškoliť pracovníkov** v metódach ošetrovania a dodať im potrebnú dokumentáciu (návod na použitie a skladovanie prípravkov, bezpečnostné listy).
- f. **Pesticídy skladovať oddelene od skladovaného produktu podľa návodu výrobcu uvedeného na etikete**. Od všetkých pesticídov mať k dispozícii bezpečnostné listy.
- g. Používať **záchytný systém na nádoby s pesticídmi** (kanistre so zdvojeným obalom, retenčná nádoba).
- h. **Kontrolovať kalibráciu aplikačného zariadenia** vo vopred stanovených lehotách (minimálne raz za rok).
- i. **Pri realizácii programu na kontrolu škodcov dodržiavať tieto zásady:**
  - **bežná ochranná DDD** je súčasťou dennej údržby – pracovníci monitorujú výskyt škodcov a odstraňujú nečistoty,
  - **špeciálna ochranná DDD** je realizovaná špecializovanou externou firmou a sú vyžadované nasledujúce dokumenty: úradné doklady firmy, ktoré ju oprávňujú k tejto činnosti, plán kontrol a zásahov, bezpečnostné listy používaných látok, kópie poistení firmy, vzory záznamov o monitorovaní a zásahoch,
  - musí byť spracovaný **plán rozmiestenia nástrah** (proti hlodavcom a lietajúcemu hmyzu) – potvrdený špecializovanou firmou a vedením skladu,

<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. <b>8 z 9</b>
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

- nástrahy musia byť vhodne umiestené, číselne označené a zabezpečené proti presunu (podľa plánu),
- záznamy o monitorovaní a zásahoch musia byť vedené podľa čísel staníc a označenia priestorov, založené a archivované počas 3 rokov.

**j. Dezinfekcia - hygienické postupy:**

- dezinfekcia hygienického zariadenia sa realizuje denne,
- o technológii prípadnej ďalšej dezinfekcie v prevádzkach a o použitých prostriedkoch sú vedené výkazy.

**k. Dezinfekcia - hygienické postupy - dezinfekciu robí vždy odborná firma. Táto firma realizuje všetky nevyhnutné opatrenia alebo dojedná a špecifikuje súčasne realizované opatrenia, ktoré sama kontroluje. Pred dezinfekciou sa vyčistia priestory prevádzky a vnútorných častí strojov a zariadení. Vždy sa vyskladňujú všetky skladované produkty, ktoré by mohli byť zasiahnuté. Všeobecne však pri dezinfekcii platia nasledujúce pokyny:**

- o použitých prostriedkoch a technológii dezinfekcie sa vedú výkazy,
- špeciálnu ochrannú dezinfekciu je nutné realizovať podľa potreby pri výskyte škodcov (min. 1 x ročne),
- po skončení dezinfekcie je nutné odstrániť a zničiť zvyšky postrekov a obalov na vyhradených skládkach.

**l. Deratizácia - hygienické postupy - aj deratizáciu realizuje vždy špecializovaná firma. Všeobecne však platia nasledujúce pokyny:**

- vedenie výkazov o technológii a prostriedkoch,
- nástrahy nesmú prísť do styku so skladovanými produktami,
- odstránenie uhynutých hlodavcov a následná dezinfekcia.

**m. Robiť ročné vyhodnotenie použitia pesticídov u skladovaných produktov (spotreba prípravku, množstvo ošetrovaného obilia) na každú prevádzku.**

**n. Zaviesť smernicu definujúcu plán preventívnej údržby a plán čistenia skladovacích priestorov a okolia prispôbenú skladovaným produktom a typom síl a realizované operácie evidovať.**

#### 4.2.5 DOPRAVA – (viď. MP 002)

#### 4.2.6 IDENTIFIKÁCIA A SLEDOVATEĽNOSŤ („TRACEABILITY“)

**a. Viesť potrebné záznamy týkajúce sa:**

- vstupu, manipulácie, skladovania, výstupu produktov podľa šarží,
- čistenie skladu a zariadení pre manipuláciu a použitie chemických prostriedkov,
- použitie pesticídov u skladovaného produktu,
- meranie teplôt,



<b>DIVÍZIA AGRICULTURE</b> Miesto: Slovenská republika	<b>MP005</b> Metodický pokyn:	vydanie č. 1 strana č. 9 z 9
<b>SOUFFLET Agro Slovakia j.s.a.</b> Stará Vajnorská 90 831 04 Bratislava (ďalej len spoločnosť)	<b>Kódex - Skladovanie</b> Správne postupy pri skladovaní	dátum účinnosti:

- inšpekcia dopravných prostriedkov,
  - školenie personálu.
- b. Tieto záznamy sa musia udržiavať po dobu minimálne 5 rokov.**
- c. Záznamy pre účinnú sledovateľnosť produktu musia obsahovať:**
- jednoznačné označenie miesta skladovania (skladovacieho priestoru),
  - druh, množstvo a kvalita skladovaného produktu,
  - pôvod produktu a jeho miesto určenia (mená a adresy predávajúceho/kupujúceho),
  - manipulácie s produktom, príp. jeho ošetrovanie pesticídmi,
  - identifikáciu dopravného prostriedku pri príjme a pri expedícii.
- d. Identifikácia (= označovanie) musí byť v súlade s pravidlami označovania v EÚ alebo národnými pravidlami krajiny pôvodu.**

## 5. Ukladateľ produktov

### Ukladateľ musí:

- a) Vyberať len tých skladovateľov, ktorí majú **zavedený, popr. certifikovaný systém riadenia akosti** podľa noriem ISO 9001, ISO 22000 alebo štandardov GMP, GTP. Ak nie je systém akosti skladovateľa certifikovaný, tak musí byť preverený ukladateľom.
- b) Využívať len skladovateľov, ktorí uzavreli s ukladateľom **Zmluvu o skladovaní** a zaviazali sa plniť stanovené podmienky.
- c) Systematicky overiť u každého skladovaného produktu **Prehlásenie o zhode a Agrobiologickú kartu skladovacieho jačmeňa**.
- d) Robiť pravidelné **audity systému akosti skladovateľa**, s cieľom overenia úrovne (stupňa) plnenia požiadaviek definovaných v tomto **Kódexe**.
- e) Robiť pravidelné **hodnotenie skladovateľov** na základe realizovaných kontrol akosti dodávok, auditov a dotazníkov (o týchto činnostiach viesť záznamy).