

IG BIO Branchenleitlinie GHP zur Wahrung der Sorgfaltspflicht in Bezug auf Phosphin-Rückstände in Bio-Produkten

Die gesamte Leitlinie kann bei der IG BIO angefordert werden unter www.igbio.ch oder info@foodlex.ch.

- Diese Leitlinie enthält Massnahmen im Sinne einer guten Herstellungspraxis (GHP) zur Vermeidung von Phosphin-Rückständen (PH3) in Bio-Produkten, insbesondere auf Getreide, Hülsenfrüchten und Ölsaaten (einschliesslich Sesam, Mohnsamen etc.). Ziel ist es, mit den empfohlenen Massnahmen Rückstände von Phosphin bei Bio-Produkten zu vermeiden und damit Rückstandswerte unterhalb des Interventionswertes von 1 µg PH3/kg zu erreichen.
- Diese Leitlinie stellt klar, dass alle Handelspartner (innerhalb der Kette) geeignete Massnahmen durchführen, um im Rahmen der Sorgfaltspflicht Rückstände nachhaltig zu vermeiden und fokussiert sich auf Massnahmen, welche der Rückstandsvermeidung dienen. Andere Massnahmen, welche von der Bio-Verordnung, den Richtlinien von Bio Suisse oder von GSP (Gute Sammelstellenpraxis) ebenfalls gefordert werden, sind nicht in dieser Leitlinie aufgeführt. (...)

Risiko: Täuschung durch unerlaubte Anwendung

Verantwortungsstufe	Prozessschritt	Prozessanforderung	Massnahmen im Betrieb	Dokumentation
gesamte Wertschöpfungskette	Rückverfolgbarkeit	Der Warenfluss inkl. Herkunft, ggf. Zwischenlagerung, Transportmittel und deren Vorfrachten bis zum Produkt muss vollständig bekannt sein.	Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit (stufenweise) über alle Vorlieferanten bis zu den Produzenten	Zertifikate, Bescheinigungen, Transportmittel etc.
...

Risiko: Täuschung durch unbeabsichtigte Kontamination

- Die Lagerung und Beförderung von Bio-Produkten und konventionellen Produkten im gleichen Betrieb bergen das grösste Risiko einer Kreuzkontamination durch Verschleppung mit Phosphin.¹
- Bei konventionellen Produkten ist meistens nicht bekannt, ob diese mit Phosphin behandelt wurden. Jede konventionelle Charge vorgängig zu einem Bio-Produkt stellt somit ein mögliches Kontaminationsrisiko dar.¹
- Die beste Praxis ist eine komplette Entflechtung der biologischen und konventionellen Warenflüsse. Dafür geeignet sind unterschiedliche Anlagen und getrennte Silozellen/Lagerräume.
- Neben der gem. Bio-Verordnung vorgeschriebenen zeitlichen oder räumlichen Trennung von konventionellen und Bio-Produkten, sollten wo nötig, zusätzliche Vorsichtsmassnahmen getroffen werden, um eine Kontamination von Bio-Produkten mit Phosphin zu verhindern.

Verantwortungsstufe	Prozessschritt	Prozessanforderung	Massnahmen im Betrieb	Dokumentation
Lagerung / Verarbeitung	Schädlingsbekämpfung in Silozellen / Lagerräumen / Anlageteilen / Betriebsräumen	In Betrieben ist ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung einzurichten. Dieses ist von einem anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen oder durch entsprechend ausgebildete Mitarbeiter zu installieren und zu betreiben.	Von Schädlingsbekämpfungsunternehmen oder durch entsprechend ausgebildete Mitarbeiter integriertes Schädlingsbekämpfungssystem einrichten	Dokumentation Schädlingsbekämpfungskonzept
...

Verhinderung der Kontamination durch Stäube/Staubansammlung

- Phosphin-Rückstände werden auch in Betrieben festgestellt, die selbst kein Phosphin einsetzen. Das bedeutet, dass nicht zwingend eine - gemäss diesem Leitfaden nicht empfohlene - eigene Anwendung zur Kontamination führen kann, sondern auch Kreuzkontamination mit auswärtig behandelter Ware stattfinden kann.¹
- ...

Verantwortungsstufe	Prozessschritt	Prozessanforderung	Massnahmen entsprechend Risiko im Betrieb	Dokumentation
Logistik / Transport	Transportmittelkontrolle	Die Transportmittel müssen vor der Beladung sauber/staubfrei sein, um eine Kontamination durch die Vorfracht zu verhindern	Vor Beladung kontrollieren und ggf. zurückweisen Trockenreinigung mit Besen / durch Absaugen; Nassreinigung Dedizierte Transportmittel für Bio-Produkte werden empfohlen	Reinigungszertifikate / Reinigungsbestätigung der Transportmittel / Vorfracht
...

(1) Bögli, Sarah; Bickel, Regula (2018): Kontamination von Biogetreide mit Phosphin. Projektbericht FiBL.

(2) Leitfaden für die Probenahme und Rückstandsanalyse von Biolebensmitteln, FiBL (Stand 13.5.2013)