



**Fruit & Vegetables  
Import GmbH**

# SICHERHEITSKONZEPT DER AW FRUIT & VEGETABLES IMPORT GMBH FÜR DEN IMPORT VON FRÜCHTEN UND GEMÜSE AUS ÜBERSEE

## Exposee

Um heute die hohen Anforderungen einerseits der EU Regulatorien und andererseits unserer Kundschaft zu erfüllen, müssen verschiedene Schritte im ganzen Verarbeitungsprozess erfüllt werden. Dies ist eine grosse Herausforderung, welche jedoch dringend notwendig war, waren doch früher sehr viele schwarze Schafe unterwegs, welche mit dieser massiven Verschärfung eliminiert werden konnten.

AW Fruit & Vegetables Import GmbH, CH-5600 Lenzburg  
[welcome@fruit-vegetables.ch](mailto:welcome@fruit-vegetables.ch)

Partner mit langjähriger Erfahrung mit Exporten

- Die AW Fruit and Vegetables Import GmbH setzt im Moment nur auf bestandene Partner mit langjähriger internationaler Exporterfahrung. Diese kennen alle Standarts und alle Auflagen, welche heute sehr umfangreich sind. Es sind Unternehmen, welche die inzwischen sehr strengen Auflagen (EU Regulatorien) der Thai Regierung erfüllen und durch einen aufwendigen Prozess durch das DOA (Department of Agriculture) zugelassen und zertifiziert worden sind. Es wird nach Global Gap oder Thai Gap (equivalent zu Global Gap) produziert.

Ausbildung der Bauernverbände auf int. Standarts

- Die Agronomen der Lieferanten bilden und schulen die Bauern vor Ort auf int. Standarts aus. Es werden nach diesen Standarts Spritzpläne erstellt und von den Mitarbeitern der Lieferanten überwacht und inspiziert. Aufgrund der Kontinuität erfolgt dies schon seit Jahren und ist eingespielt.

Überwachung und Test vor Ort

- Wie unter Punkt 2 erwähnt, werden die Produkte vor Ort von Zeit zu Zeit bereits auf chemische Rückstände geprüft. Falls es hier zu "positiven" Proben kommt, werden die Felder genaustens unter die Lupe genommen und geschaut, ob es eine "per random" Verunreinigung war oder die Spritzpläne nicht eingehalten wurden. Trifft Letzteres ein, wird der Bauer gesperrt.

Ernte

- Wurden alle Auflagen bis zum Zeitpunkt der Ernte erfüllt, kommt nun der Verarbeitungsprozess ins Spiel. Alle Produkte werden behutsam geerntet und in einem ersten Prozess im ersten Packinghouse grob nach Vorlagen inspiziert (visuelle Kontrolle), aussortiert, bereits leicht gereinigt und für den Weitertransport verpackt. Alles wird mit Lot. Nummern ausgezeichnet, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden kann. --> Ab jetzt kommt die Kühlkette ins Spiel und wird bis zum Endkunden nicht mehr unterbrochen.

Ankunft im Verarbeitungsbetrieb beim Partner

- Die Ware kommt gekühlt im Verarbeitungsbetrieb an. Dort durchläuft sich nach einem HACCP Plan alle notwendigen Stationen. Die Produkte werden nicht nur sehr behutsam gereinigt, sondern es wird jedes Produkt unter dem Mikroskop auf Kleinstinsekten geprüft. Zusätzlich werden im eigenen Labor Untersuchungen gemacht und Proben an externe Labors gesendet. Die ganze Verarbeitung läuft hoch hygienisch ab mit Schleusensystemen, Schutzkleider von Kopf bis Fuss.

Bereitstellung und Weitertransport zum Flughafen

- Nachdem die Ware alle Verarbeitungsprozesse durchlaufen hat wird sie pro Kunde bereit gestellt und gem. Kundenwunsch verpackt. Danach steht sie im Kühlraum, bis der Transporteur mit dem Kühlwagen die Ware am Dok beim Partner vor Ort abholt. Danach wird sie zum Flughafen gebracht. Dort kommt sie in einen Kühlraum. Der Veterinär wird die Ware ebenfalls noch auf visuelle Art sehr genau begutachten. Wenn diese Hürde genommen wird, wird sie für den Export freigegeben. Ansonsten geht sie zurück und wird vernichtet.

Ankunft in der Schweiz

- Die Ware wird in der Schweiz durch den Eidg. Pflanzenschutzdienst ebenfalls begutachtet und erst dann freigegeben. Von Zeit zu Zeit werden Proben entnommen und gehen in das Kant. Labor. Danach werden die Produkte von den Kunden abgeholt und deren Verarbeitungsprozess übergeben. --> Wir lassen die Produkte nach einem Jahresplan von einem externen Labor auf ca. 400 polare und apolare Stoffe überprüfen und teilen die Resultate proaktiv unseren Kunden mit. Gibt es "positive" Proben, werden umgehend die Lieferanten mit der Rückverfolgbarkeitsnummer informiert und der entsprechende Bauer gesperrt.