

Neue Standardversion ab 1. Januar 2014

Die wichtigsten Änderungen in Kürze (nicht abschliessend)

Checkliste

Wegen einzelner neuer Kapitel und teilweiser Zusammenfassung von Kapiteln hat die Nummerierung geändert.

Neue bzw. geänderte Kontrollpunkte

- Diverse Risiko- und Gefahrenanalysen: in der Regel müssen diese einmalig ausgefüllt und dann nur noch bei Änderungen angepasst werden. In der Umsetzungsdokumentation stehen dazu Vorlagen zur Verfügung. (Register 4).
- In einigen Punkten müssen die Fachkompetenz und die Instruktion der Arbeitskräfte belegt werden. Auch dazu gibt es eine Vorlage in der Umsetzungsdokumentation (Register 5).
- 7.6.4, Lagerung Pflanzenschutzmittel: die Lagereinrichtungen müssen feuerhemmend sein (mind. F30). Metallschränke erfüllen diese Anforderung weiterhin (gelb).
- 14.1.6, Arbeitssicherheit: Eine Person im Betrieb muss eine Erste-Hilfe-Schulung haben. Diese muss nach 5 Jahren aufgefrischt werden, wobei auch eine belegte Internetrecherche anerkannt wird (gelb).
- 9.1.1, Gerätewartung: neben den Dünger- und Pflanzenschutzmittelausbringgeräten müssen auch die Waagen und Thermometer funktionstüchtig sein und jährlich kalibriert werden (gelb).
- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften werden stärker gewichtet. Teilweise Wechsel im Anforderungsniveau.
- 14.3.1, Arbeitssicherheit: die entsprechende Schutzausrüstung ist neu nicht nur fürs Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln verlangt, sondern es braucht eine angemessene Schutzausrüstung für alle Arbeiten in den SwissGAP Sektoren (rot).
- 14.3.5, Arbeitssicherheit: Schutzvorrichtungen sind bei allen Maschinen verlangt, die Anforderung gilt gesamtbetrieblich (gelb).
- 15.1.7, Lieferpapiere: zertifizierte SwissGAP-Produkte sind auf Lieferpapieren zu deklarieren (nur für Vermarkter, rot)
- 15.4.1, Warenrückruf: muss jährlich getestet werden (rot, nur für zertifizierte Betriebe).

Kontrollpunkte: Wechsel im Niveau

Kapitel 5, Bewässerung: das ganze Kapitel wird stärker gewichtet (mehrere Punkte neu rot oder gelb statt grün)

7.6.8: Regale in PSM-Lager müssen aus nicht-absorbierendem Material sein (neu gelb statt grün).

12.2.5: Nur bruchsichere Lampen im Lager-, Verarbeitungs- und Packbereich (neu rot statt gelb).

13.1.2: Sauberkeit: Abfall wird beseitigt (neu rot statt grün)

Diese Dokumente müssen im Lauf des Jahres 2014 mit der neuen Version ersetzt werden

- Schild Hygieneanweisung (Register 15)

Neben diesem Schild sind auch diese Dokumente zu ersetzen:

- Hygienezone 1 (Register 15)
- Hygienezone 2 (Register 15)
- Hygienezone 3 (Register 15)

- Vereinbarung mit Lohnunternehmer: alle Betriebe, die Tätigkeiten in den gelisteten Bereichen durch Lohnarbeiter ausführen lassen, müssen eine neue Vereinbarung mit diesen abschliessen. Das gilt für diese Bereiche:
 - Dünger- und Pflanzenschutzmittellagerung
 - Pflanzenschutzmittel ausbringen
 - Ernte*
 - Lagerung Früchte, Gemüse, Kartoffeln
 - Nacherntebehandlungen (Keimhemmung, 1-MCP)
 - Waschen, aufbereiten, konfektionieren
 - Verpackung

*Es ist keine Lohnarbeitervereinbarung nötig, wenn der Lohnunternehmer nur die Erntemaschine mit Fahrer zur Verfügung stellt (nicht aber Gebinde oder Erntepersonal).

Diese Dokumente müssen regelmässig ausgefüllt werden

- Selbstkontrolle (jährlich, wie bisher).
Wer die Selbstkontrolle 2013 noch nicht gemacht hat, kann diese bereits mit der neuen Checklisten-Version machen, auch wenn der Standard erst zum 1.1.2014 in Kraft tritt.
- Test Warenrückruf (nur für Vermarkter, jährlich)

Die jährliche Hygienekontrolle ist hingegen nicht mehr notwendig.