

Checkliste (Technische Anforderungen)

Betrieb

32021
 Test SGAP/SGA Version 17
 Test SGAP/SGA 17 Test SGAP/SGA 17
 SGAPstrasse 1
 3000 Bern

Mit der Checkliste führt jeder Produzent und jeder Vermarkter die jährliche Selbstkontrolle durch.

Auch die Kontrolleure der Inspektionsstelle verwenden die Checkliste. Beantwortet der Betrieb die Fragen der Pauschaldeklaration, werden einige Kontrollpunkte vorausgefüllt.

Checkliste für:

<input checked="" type="checkbox"/>	SwissGAP	Vermarktung
<input checked="" type="checkbox"/>	Suisse Garantie	Vermarktung

Die Anforderungen SwissGAP sind in 3 Niveaus unterteilt:

Kritische Anforderungen: (rote KP)	in der Checkliste rot hinterlegt, abgekürzt mit ++ 100% dieser Kontrollpunkte müssen erfüllt sein	
Nicht Kritische Anforderungen: (gelbe KP)	in der Checkliste gelb hinterlegt, abgekürzt mit + 95% dieser Kontrollpunkte müssen erfüllt sein Die Nichteinhaltung von einem dieser Kontrollpunkte wird in jedem Fall toleriert.	
Empfehlungen: (grüne KP)	in der Checkliste grün hinterlegt, abgekürzt mit +- Diese Kontrollpunkte können auf der Pauschaldeklaration ausgeschlossen werden.	

Zur Beantwortung der Kontrollpunkte stehen folgende Antwortmöglichkeiten zur Auswahl:

JA	Die Anforderung wird vollumfänglich erfüllt
NEIN	Die Anforderung wird nicht vollumfänglich erfüllt
nicht anwendbar (N/A)	Die Anforderung hat für den Betrieb keine Bedeutung

Weitere Informationen:

In der Spalte mit der Überschrift "F G K" ist ersichtlich ob die Anforderung für Früchte (F), für Gemüse (G) oder für Kartoffeln (K) relevant (umzusetzen) ist.

Selbstkontrolle	Datum: _____	
Kontrolle	Datum: _____	
Unterschrift	Betriebsverantwortlicher: _____	Kontrolleur: _____

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
1.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	GRUNDANFORDERUNGEN					
1.1.0			SGAP		F	G	K	Leitbild SwissGAP					
1.1.1			SGAP	++	F	G	K	Der Betrieb verfügt über das "Leitbild SwissGAP" und beachtet die darin aufgeführten Punkte.				Leitbild SwissGAP (Register 1)	
1.3.0		SGA	SGAP		F	G	K	Überbetriebliche Zusammenarbeit / Lohnarbeiten				sektoriell	
1.3.2			SGAP	++	F	G	K	Für Lohnarbeiten existiert eine Vereinbarung zwischen Betrieb und Lohnunternehmer. Bei Änderungen muss diese angepasst werden. Der Lohnunternehmer wird über die SwissGAP-Anforderungen informiert (z.B. mittels Vereinbarung mit Lohnunternehmer). Der Auftraggeber achtet auf die Einhaltung der SwissGAP-Richtlinien im Zuge der durchgeführten Arbeiten.				Vereinbarung mit Lohnunternehmer (Register 3)	
1.4.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Aufzeichnungen / Selbstkontrolle				sektoriell	
1.4.1	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Sämtliche Aufzeichnungen sind zugänglich und mindestens 5 Jahre aufbewahrt. Neueinsteiger müssen über vollständige Aufzeichnungen von mind. 3 Monaten vor der ersten Kontrolle verfügen. Elektronische Aufzeichnungen sind zugelassen.					
1.4.4			SGAP	++	F	G	K	Jeder Betrieb nimmt jährlich eine Selbstkontrolle vor. Die datierten Checklisten liegen vor. Die mit "Nein" beantworteten Punkte werden in der Checkliste kommentiert. Die mit "nicht anwendbar (N/A)" beantworteten Punkte müssen nur dann				Checkliste (Register 2) Kontrolleur: Datum der letzten Selbstkontrolle notieren!	
1.4.5			SGAP	++	F	G	K	Für Abweichungen bei der Selbstkontrolle (keine 100%ige Erfüllung der kritischen Musskriterien und/oder keine 95%ige Erfüllung der nichtkritischen Musskriterien) sind entsprechende Korrekturmassnahmen definiert und umgesetzt.				Checkliste (Register 2)	
7.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	PFLANZENSCHUTZ					
7.8.0			SGAP		F	G	K	Rückstandsanalytik				sektoriell	
7.8.1			SGAP	++	F	G	K	Die Mindestanzahl Rückstandsanalysen gemäss den Vorgaben des risikobasierten SwissGAP-Rückstandsmonitorings werden gemacht.				Analysenkonzept (Register 11), Rückstandsanalysen Kontrolleur: Mindestanzahl Rückstandsanalysen und Datum der letzten Analyse	
7.8.2			SGAP	+	F	G	K	Die Probeentnahme erfolgt: 1. gemäss Vorgehen für die Probenahme 2. durch eine vom Betrieb unabhängige Person 3. bei versandbereiter Ware.				Vorgehen für die Probenahme (Register 11)	
7.8.3			SGAP	++	F	G	K	Die Analysen erfolgen durch ein SwissGAP-anerkanntes Labor.				Liste unter www.swissgap.ch	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
7.8.4		SGAP ++	F G K	Ein Massnahmenplan liegt vor und wird eingehalten, der das Vorgehen regelt bei: - einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen - einer Überschreitung der definierten Mehrfachrückstände - Rückständen von in der Kultur nicht zugelassenen Wirkstoffen.				Massnahmenplan bei beanstandeten Rückstandsanalysen (Register 11)	
7.8.5		SGAP ++	F G K	Die Rückstandshöchstmengen (MRL) der Schweiz bez. des Ziellandes liegen vor. Bei Export wurden die Produzenten über allenfalls strengere Bestimmungen der Rückstandshöchstmengen im Zielland informiert.				Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen (Register 10)	
8.0.0		SGAP	F G K	NACHERNTEBEHANDLUNG (z.B. Keimhemmungsmittel, 1-MCP/Smartfresh)					
8.1.0		SGAP	F G K	Anwendung inkl. Fachkompetenz				sektoriell	
8.1.1		SGAP ++	F G K	Die verantwortliche Person kann ihre Kompetenz und ihr Wissen über die Anwendung von Nach-Ernte-Pflanzenschutzmitteln nachweisen.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
8.1.2		SGAP ++	F G K	Die verwendeten Nacherntebehandlungsmittel sind in der Schweiz für das entsprechende Produkt zugelassen. Es liegt ein Verzeichnis der im Nacherntebereich erlaubten Pflanzenschutzmittel vor.				Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen (Register 10)	
8.1.3		SGAP ++	F G K	Die Benutzungs-Anweisungen gemäss Verpackung werden eingehalten.					
8.1.4		SGAP ++	F G K	Das Wasser, welches für Nacherntebehandlungen verwendet wird, hat Trinkwasserqualität.					
8.1.5		SGAP ++	F G K	Nacherntebehandlungsmittel werden wie Pflanzenschutzmittel gelagert.				Vergleiche Kapitel 7.6	
8.2.0		SGAP	F G K	Aufzeichnungen				sektoriell	
8.2.1		SGAP ++	F G K	Alle Nachernte-Behandlungen sind aufgezeichnet: behandeltes Erzeugnis und Charge/Losnummer				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.2		SGAP ++	F G K	Behandlungsort				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.3		SGAP ++	F G K	Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.4		SGAP ++	F G K	Behandlungsart (Sprühen, begasen, etc.)				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.5		SGAP ++	F G K	Handelsname des Nacherntebehandlungsmittels				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.6		SGAP ++	F G K	Aufwandmenge oder Konzentration				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.7		SGAP +	F G K	Name des Anwenders				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.8		SGAP +	F G K	Haupt-Anwendungsgrund (Schadereger). Aufzeichnung nicht erforderlich bei Keimhemmung und 1-MCP.				Kulturjournal (Register 16)	
10.0.0		SGAP	F G K	HYGIENE					
10.1.0		SGAP	F G K	Risikoanalyse, Schulungen und Umsetzung				sektoriell	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.1.1		SGAP ++	F G K	Der Betrieb verfügt über eine auf seinen Betrieb zugeschnittene Hygiene-Risikoanalyse für die Produktion/das Produktionsumfeld, die Ernte, inner- und ausserbetriebliche Transporte und Handhabung der Produkte nach der Ernte. Diese berücksichtigt die technische Ausstattung und die Kulturen. Bei Änderungen wird sie aktualisiert.				Hygiene-Risikoanalyse (Register 4)	
10.1.2		SGAP ++	F G K	Der Betrieb verfügt über - aus der Risikoanalyse entwickelte - Hygieneanweisungen (Vorbeugemassnahmen). Diese sind für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar ausgehängt.				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.1.3		SGAP ++	F G K	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung der Hygieneanweisung verantwortlich.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
10.1.4		SGAP ++	F G K	Die Arbeitskräfte erhalten zu Beginn ihrer Tätigkeit entsprechende Hygieneanweisungen. Die Schulungen werden dokumentiert.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5) Teilnehmerlisten der Schulung aufbewahren	
10.1.5		SGAP ++	F G K	Die Arbeitskräfte setzen die Hygieneanweisungen praktisch sichtbar um.					
10.1.6		SGAP ++	F G K	Die Arbeitskräfte tragen zweckmässige Arbeitskleider (z.B. Kittel, Schürzen, Ärmel, Handschuhe). Diese werden gereinigt, sobald sie so stark verschmutzt sind, dass sie zu einer Verunreinigung der Produkte führen können.					
10.2.0		SGAP	F G K	Lebensmittelsicherheit				sektoriell	
10.2.2		SGAP ++	F G K	Um einer mutwilligen Verseuchung von Produkten vorzubeugen, werden folgende Massnahmen ergriffen: Hilfsstoffe (z.B. Dünger, PSM) werden ausschliesslich aus sicheren Quellen beschafft. Unbefugte Personen und andere Auffälligkeiten sind dem Betriebsleiter zu melden, welcher gegebenenfalls Massnahmen einleitet.				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.2.3		SGAP ++	F G K	Produkte, welche die Gesundheit gefährden, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Solche und andere fehlerhaften Produkte sind klar identifiziert und werden angemessen isoliert. Das Verfahren über den Umgang mit solchen Produkten ist schriftlich definiert.				Warenrückruf (Register 14)	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.2.4		SGAP ++	F G K	Eine Gefahrenanalyse Allergene wurde durchgeführt, sofern auf dem Produktionsbetrieb Allergene (z.B. Sellerie, Nüsse) angebaut, gerüstet, gewaschen, sortiert oder abgepackt werden und/oder in der Verarbeitung allergene Produkte verwendet werden (Sellerie, Nüsse, glutenhaltige Getreide, Soja, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Lupine, Milch, Eier, Fische, Weichtiere, Krebstiere, Schwefeldioxid). Wenn aus der Gefahrenanalyse Allergene eine Gefahr einer Kreuzkontamination hervorgeht, müssen die Allergene entsprechend der Schweizerischen Gesetzgebung deklariert werden. Die Abnehmer werden informiert.				Gefahrenanalyse Allergene (Register 4)	
10.3.0		SGAP	F G K	Hygieneanweisung				sektoriell	
10.3.1		SGAP ++	F G K	Es gibt sichtbare Hinweise, welche die Arbeitskräfte anweisen, ihre Hände zu waschen, bevor sie ihre Arbeit wieder aufnehmen.				Hygieneanweisung (Register 15) oder Hygienezone 2 (Register 15)	
10.3.2		SGAP ++	F G K	Rauchen, Essen und Trinken sind in Produktions- und Lagerbereichen verboten. Bei den Erntearbeiten sind sie beschränkt auf ausgewiesene Bereiche. (Ausgenommen ist der Konsum von Trinkwasser).				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.3.3		SGAP +	F G K	Für den Umgang mit Glasbruch und/oder gebrochenem, durchsichtigem Hartplastik sind schriftliche Anweisungen vorhanden (bei Glashäusern, bei der Produkthandhabung, im Lager)				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.4.0		SGAP	F G K	Sanitäre Anlagen				sektoriell	
10.4.2		SGAP ++	F G K	Die Arbeitskräfte haben Zugang zu sauberen Toiletten und Händewaschmöglichkeiten. Die Toiletten dürfen sich nicht zum Pack- und Lagerbereich hin öffnen, ausser sie haben selbstschliessende Türen. Handwascheinrichtungen müssen innerhalb oder in der Nähe von Toilettenanlagen bereitgestellt werden.					
10.5.0		SGAP	F G K	Gebinde und Verpackung				sektoriell	
10.5.2		SGAP ++	F G K	Gebinde für Produkte werden nur zur Aufbewahrung von Produkten genutzt. Bei anderer Verwendung müssen diese vor der Wiederverwendung im					
10.5.3		SGAP ++	F G K	Das Verpackungsmaterial inkl. wiederverwendbare Gebinde ist für die Verwendung geeignet und sauber gelagert.					
10.6.0		SGAP	F G K	Wasser (zum Waschen, Sortieren, Kühlen, ...)				sektoriell // Waschen = jeglicher Kontakt der Produkte mit Wasser während oder nach der Ernte.	
10.6.1		SGAP ++	F G K	Das Waschwasser für die Endbehandlung der Produkte muss Trinkwasserqualität aufweisen.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.6.2		SGAP ++	F G K	Das Wasser, das für die Endbehandlung der Produkte (d.h. kein weiteres Waschen durch den Betrieb vor dem Verkauf des Produkts) wieder verwendet wird, wird vorher gefiltert und desinfiziert. Feste und gelöste Bestandteile werden entfernt. Die pH-Werte sowie die Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel werden regelmässig überwacht und aufgezeichnet. Die Reinigung der Filter erfolgt in Abhängigkeit von Nutzung und Wasservolumen.					
10.6.3		SGAP ++	F G K	Eis oder Wasser, das bei der Ernte oder zum Kühlen benutzt wird, weist Trinkwasserqualität auf. Es wird hygienisch angewendet, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.					
10.6.4		SGAP +	F G K	Sofern eigene Wasseranalysen notwendig sind, werden diese durch ein für mikrobiologische Analysen akkreditiertes Labor (nach ISO 17025) durchgeführt.				Laborbericht Wasseranalyse	
10.8.0		SGAP	F G K	Verarbeitungslinien, Lagerbereiche (länger als 2 Arbeitstage), Kühlräume				sektoriell	
10.8.1		SGAP ++	F G K	Die Einrichtungen und die Ausrüstung zur Handhabung der Produkte (z.B. Verfahrenslinien und -maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) sind sauber und/oder gewartet. Ein Wartungs-/Reinigungsplan legt die Häufigkeit und die Vorgehensweisen der Wartung/ Reinigung fest.				Hygieneanweisung (Register 15) oder Hygienezone 2 (Register 15) resp. Hygienezone 3 (Register 15)	
10.8.2		SGAP +	F G K	Die Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. werden getrennt von Verpackungslinien oder Lagerbereichen aufbewahrt, um eine chemische Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.					
10.8.3		SGAP +	F G K	Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. die mit Produkten in Kontakt kommen könnten, sind für den Lebensmittelsektor anerkannt. (z.B. Angabe auf Etikette).					
10.8.4		SGAP ++	F G K	Aussortierte Produkte und Abfallstoffe werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert. Diese Bereiche werden regelmässig gereinigt und desinfiziert, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden. Abfallbehälter bei Rüst- und Sortieranlagen werden mindestens täglich geleert und bei Bedarf gereinigt.					
10.8.5		SGAP ++	F G K	Bei den Glühbirnen und Lampen, die über den Produkten hängen (Lager, Verarbeitungs- und Packlinien, Speditionsbereich), handelt es sich um Sicherheitsbirnen oder um solche, die geschützt/abgeschirmt sind, um bei Glasbruch eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.8.6		SGAP +	F G K	Verpackte Produkte werden bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit gelagert (gem. Risikoanalyse). Dies ist dokumentiert. Dies gilt auch für CA-Lager.				betrifft küchenfertige Frischprodukte und CA-Lager	
10.8.7		SGAP ++	F G K	Schädlinge werden in den Pack- und Lagerbereichen überwacht und reduziert. Notwendige Massnahmen der Schädlingsbekämpfung sind aufgezeichnet.				Schädlingsbekämpfung im Pack- und Lagerbereich (Register 12)	
11.0.0		SGAP	F G K	ABFALL UND UMWELTMANAGEMENT					
11.1.0		SGAP	F G K	Abfälle				gesamtbetrieblich	
11.1.1		SGAP +	F G K	Im Betrieb anfallende Abfallstoffe sind im Abfallkonzept der Gemeinde gelistet. Durch dieses Konzept wird die Umweltverschmutzung minimiert.				Beispiel Abfallkonzept der Gemeinde (Register 13)	
11.1.2		SGAP ++	F G K	Abfall wie auch Öl- oder Treibstoffflaschen müssen beseitigt werden. Anfallender Abfall in kleinen Mengen in gekennzeichneten Bereichen wird akzeptiert, ebenso wie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag.					
11.2.0		SGAP	F G K	Umweltschutz				gesamtbetrieblich	
11.2.1		SGAP +	F G K	Die Auffangvorrichtungen bei Treibstoff- und Öltanks entsprechen den gesetzlichen Vorgaben.				= min. 100% des grössten Tanks	
12.0.0		SGAP	F G K	ARBEITSSICHERHEIT, SOZIALE BELANGE					
12.1.0		SGAP	F G K	Allgemein: (Analyse, Schulung...)				gesamtbetrieblich	
12.1.1		SGAP +	F G K	Es liegt eine schriftliche Gefahrenanalyse zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz vor. Beispiele für Gefahren sind u.a.: bewegliche Maschinenteile, Zapfwellen, elektrischer Strom, Lärmbelastung, Staub, Vibrationen, extreme Temperaturen, Leitern, Pflanzenschutzmittellager, Kraftstofflager, Güllebehälter etc. Sie wird bei Änderungen aktualisiert.				Gefahrenanalyse Arbeitssicherheit (Register 4) oder Teilnahme an agriTOP (bei Produzenten) oder Branchenlösung SRF (bei Vermarktern)	
12.1.2		SGAP +	F G K	Für die in 12.1.1 erkannten Gefahren liegt ein schriftliches Präventivkonzept betreffend Arbeitssicherheit vor.				Gefahrenanalyse Arbeitssicherheit (Register 4) oder Teilnahme an agriTOP (bei Produzenten) oder Branchenlösung SRF (bei Vermarktern)	
12.1.3		SGAP ++	F G K	Die Betriebsleitung bestimmt einen Verantwortlichen für die Umsetzung der Arbeitssicherheit sowie der sozialen Belange.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
12.1.4		SGAP +	F G K	Alle Arbeitskräfte wurden gemäss dem "Präventivkonzept Arbeitssicherheit" geschult. Die Schulungen werden dokumentiert. Die Arbeitskräfte verhalten sich gemäss den Instruktionen.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5) Teilnehmerlisten der Schulung aufbewahren	
12.1.5		SGAP ++	F G K	Alle Personen die mit gefährlichen Stoffen und Geräten (gem. Gefahrenanalyse 12.1.1) arbeiten, verfügen über die ihrem Tätigkeitsbereich entsprechende Qualifikation resp. haben eine entsprechende Schulung erhalten.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
12.1.6		SGAP +	F G K	Mindestens eine Person mit Erste-Hilfe-Schulung ist auf dem Betrieb (1 Person pro 50 Angestellte). Die Erste-Hilfe-Schulung wird alle 5 Jahre aufgefrischt.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5) z.B.: Nothelferkurs, Nothilfe-Refresher, Samariterkurs, RS oder WK im Militär, Feuerwehr, interne Schulung	
12.2.0		SGAP	F G K	Beschilderung				gesamtbetrieblich	
12.2.1		SGAP +	F G K	Betriebsbesucher und Dienstleister werden über Sicherheitsvorkehrungen und Hygieneanforderungen in Kenntnis gesetzt. Die Verhaltensregeln für Betriebsbesucher sind an einem gut sichtbaren Ort angebracht.				Infotafel Besucher (Register 15)	
12.2.2		SGAP +	F G K	Für alle Arbeitskräfte sind gut ersichtliche und verständliche Unfall- und Notfallverfahren vorhanden, die das Vorgehen in Not-Situationen beschreiben. Das Verfahren muss folgendes enthalten: - Betriebsadresse oder -koordinaten - den Verantwortlichen - eine Liste der aktuellen Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr, Arzt, Ambulanz) Sinnvollerweise sind folgende Infos zusätzlich enthalten: - Standorte von: Feuerlöscher, Notausgängen, Notfall-/ Hauptschalter für Strom, Wasser, Gas - Anweisung, wie Unfälle gemeldet werden sollen				Notfallplan (Register 15)	
12.2.3		SGAP +	F G K	Dauerhafte und lesbare Warnhinweise müssen auf mögliche Gefahren hinweisen, im Minimum beim Eingang zum Pflanzenschutzmittellager. Weitere Gefahren sind: Düngerlager, etc.				Warnhinweise (Register 15)	
12.2.4		SGAP +	F G K	Bei Treibstoff- und Öltanks müssen Rauchverbotschilder angebracht sein und Handfeuerlöcher müssen auf dem Betrieb vorhanden sein.					
12.3.0		SGAP ++	F G K	Umsetzung					
12.3.1		SGAP ++	F G K	Für alle Arbeiten in den SwissGAP-Sektoren: Den Arbeitskräften stehen je nach Arbeit angemessene Schutzausrüstungen wie geeignetes Schuhwerk, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmaske, angemessener Atem-, Ohr- und Augenschutz etc. zur Verfügung. Diese sind in gutem Zustand. Sie entsprechen den Anforderungen der Gebrauchsanweisungen.				sektoriell	
12.3.2		SGAP +	F G K	Auf dem Betriebsareal und bei Feldarbeiten sind vollständige und funktionstüchtige Erste-Hilfe-Kästen zugänglich.				gesamtbetrieblich: Auf Traktoren und Autos können kleine Erste-Hilfe-Sets mitgeführt werden.	
12.3.3		SGAP +	F G K	Schutzvorrichtungen sind an allen Maschinen vorhanden.				gesamtbetrieblich	

Index	Programme		Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
12.3.4		SGAP	+	F	G	K	Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften müssen sicher sein. Wenn der Betrieb Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften auf öffentlichen Strassen zur Verfügung stellt, müssen diese den nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.				gesamtbetrieblich	
12.4.0		SGAP		F	G	K	Soziale Belange				sektoriell	
12.4.1		SGAP	++	F	G	K	Angestelltenwohnungen auf dem Betrieb sind bewohnbar und mit den grundlegenden Einrichtungen ausgestattet. d.h: Dach, Fenster und Türen, Trinkwasser, Toiletten und Abflüsse.					
12.4.2		SGAP	++	F	G	K	Den Arbeitskräften steht ein geeigneter Pausenplatz zur Verfügung. Eine Handwaschgelegenheit und Trinkwasser ist vorhanden. Mitgebrachte Lebensmittel können deponiert werden.					
12.4.3		SGAP	+	F	G	K	Zwischen der Geschäftsleitung und den Arbeitern finden regelmässige Treffen (mindestens einmal jährlich) zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie soziale Belange statt.				Treffen können auch im Rahmen von Mitarbeitergesprächen / Anstellungsgesprächen / Kaffeepausen stattfinden.	
13.0.0	SGA	SGAP		F	G	K	RÜCKVERFOLGBARKEIT UND KENNZEICHNUNG					
13.1.0	SGA	SGAP		F	G	K	Qualitative Rückverfolgbarkeit: Trennung von Produkten				sektoriell	
13.1.2		SGAP	++	F	G	K	SwissGAP-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.				Lieferantenliste, öffentliche Liste www.agrosolution.ch	
13.1.3	SGA		++	F	G	K	Suisse Garantie-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.				Lieferantenliste, öffentliche Liste www.agrosolution.ch	
13.1.4	SGA	SGAP	++	F	G	K	Jedes Produkt lässt sich zurück zum Lieferanten und vorwärts bis zum Abnehmer verfolgen.				Lieferpapiere, Rechnungen oder Journal Zu- und Verkauf von Früchten, Gemüse und Kartoffeln (Register 14)	
13.1.5		SGAP	++	F	G	K	Es ist jederzeit und für alle Produkte im Betrieb ersichtlich, ob es sich um SwissGAP Ware handelt oder nicht. Die Trennung von SwissGAP zu anderer Ware ist sichergestellt.					
13.1.6	SGA		++	F	G	K	Es ist jederzeit und für alle Produkte im Betrieb ersichtlich, ob es sich um Suisse Garantie Ware handelt oder nicht. Die Trennung von Suisse Garantie zu anderer Ware ist sichergestellt.					
13.1.7		SGAP	++	F	G	K	Warenausgang: Zertifizierte SwissGAP-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert.				Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden!	
13.1.8	SGA		+	F	G	K	Warenausgang: Zertifizierte Suisse Garantie-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert.				Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden!	

Index	Programme		Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
13.2.0		SGA	SGAP		F	G	K				sektoriell	
13.2.1			SGAP	++	F	G	K				Einkaufs- / Verkaufsstatistiken, Produktionsflächen Kontrolleur: überprüfetes Produkt und Periode notieren!	
13.2.2		SGA		++	F	G	K				Einkaufs- / Verkaufsstatistiken, Produktionsflächen	
13.3.0		SGA	SGAP		F	G	K				sektoriell	
13.3.1			SGAP	++	F	G	K					
13.3.3		SGA		+	F	G	K				Gestaltungsmニュアル	
13.3.4		SGA		+	F	G	K				Gestaltungsmニュアル	

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
13.3.5			SGAP	++	F	G	K	Die Kennzeichnung auf der Endverpackung entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz. Die Überprüfung erfolgt durch die kantonale Lebensmittelkontrolle. Im Falle von Exporten sind die Deklarationsvorschriften des Empfangslandes einzuhalten. Kundenspezifische Anforderungen werden eingehalten.					
13.4.0	SGA	SGAP			F	G	K	Warenrückruf / Qualitätskontrolle				sektoriell	
13.4.1			SGAP	++	F	G	K	Ausgelieferte, mangelhafte Ware kann zurückgerufen / zurückgezogen werden. In einem jährlich dokumentierten Probelauf sind berücksichtigt: - mögliche Ursachen, die einen Warenrückruf auslösen - verantwortliche Person, die über einen Warenrückruf entscheidet - Vorgehen zur Identifikation der entsprechenden Charge/Menge - Vorgehen zur Benachrichtigung der Abnehmer und der Zertifizierungsstelle				Nur für Vermarkter Warenrückruf (Register 14) Kontrolleur: Datum letzter Probelauf notieren!	
13.4.2	SGA			+	F			Früchte, welche mit SGA gekennzeichnet werden, müssen den Qualitätsbestimmungen für Früchte entsprechen. Kennzeichnender Betrieb ist anerkannt als Kontrollbetrieb Qualiservice				Liste unter: www.qualiservice.ch	
13.4.3	SGA			+			K	Kartoffeln, welche mit SGA gekennzeichnet werden, müssen den Qualitätsbestimmungen für Kartoffeln entsprechen. Kennzeichnender Betrieb ist anerkannt als Kontrollbetrieb Qualiservice				Liste unter: www.kartoffel.ch	
13.4.4	SGA			+		G		Gemüse, das mit der Garantiemarke gekennzeichnet wird, entspricht "den schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Gemüse" (Herausgeber: VSGP - Swisscofel).				siehe: www.qualiservice .ch	
13.5.0	SGA				F	G	K	Verarbeitungsprozess Suisse Garantie				Verarbeitung = schneiden, raffeln, pressen, erhitzen, tiefkühlen, mischen oder behandeln von Rohstoffen.	
13.5.1	SGA			++	F	G	K	Verarbeitung in der Schweiz, inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen.					
13.5.2	SGA			++	F	G	K	Die Hauptzutat entspricht zu 100% den Suisse Garantie-Anforderungen. Gesamthaft müssen mindestens 90% (Gewichtsprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung) der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs die Suisse Garantie-Anforderungen erfüllen. (Ansonsten muss eine gültige Sonderbewilligung der AMS vorliegen.)					
13.5.3	SGA			+	F	G	K	Rezepturen und Produktespezifikationen sind zu be- und verarbeiteten Produkten vorhanden.					
13.5.4	SGA			++	F	G	K	Auf allen Verarbeitungsstufen dürfen keine deklarationspflichtigen GVO-Komponenten eingesetzt werden.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
13.6.0		SGAP	F G K	Beschwerden				sektoriell	
13.6.1		SGAP	++ F G K	Ein Formular zur Erfassung von Kundenbeschwerden ist vorhanden. Eingegangene Beschwerden und darauffolgende durchgeführte Massnahmen sind aufgezeichnet worden.				Kundenbeschwerden (Register 14)	