

1. Info: SwissGAP

- Info: *Kurzbeschreibung SwissGAP / Kontaktadressen / Leitbild SwissGAP*
- Optional: Ablage: *Inspektions- und Zertifizierungskonzept, Sanktionsreglement, Logoreglement, ...*

2. Checklisten / Selbstkontrolle (jährlich auszufüllen)

- Ablage: jährlich ausgefüllte *Checkliste* SwissGAP

3. Lohnarbeiten

- Ablage: *Vereinbarung mit Lohnunternehmer*

4. Gefahrenanalysen

- Formular: *Gefahrenanalyse Arbeitssicherheit*
- Formular: *Gefahrenanalyse Standorte*
- Formular: *Gefahrenanalyse organische Dünger*
- Formular: *Hygiene-Risikoanalyse*
- Formular: *Risikoanalyse Bewässerungswasser*
(bei Bedarf auch für Wasser zum Pflanzenschutzmittel-Einsatz verwenden)
- Formular: *Gefahrenanalyse Allergene*

5. Personal

- Formular: *Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte*

6. Maschinen / Geräte

- Formular: *Geräteliste*
- Formular: *Reparaturen und Kalibrierung*
- Ablage: Belege Reparaturarbeiten

7. Saatgut, Pflanzgut

- Info: *Pflanzenpass*
- Ablage: Info über Saatgutbeizung (z.B. Saatgutetiketten)
- Ablage: Vereinbarung GVO-frei
- Info: *Liste der Kulturdauer* (für Gemüse)

8. Bewässerung

- Ablage: allfällige Bewilligungen, Wasseranalysedokumente etc.

9. Düngung

- Formular: *Inventar Düngemittel*

10. Pflanzenschutz

- Formular: *Inventar Pflanzenschutzmittel*
- Formular: *Hauptanwendungsgründe*
- Info: *Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen*

11. Rückstandsanalytik (nur für Vermarkter)

- Formular: *Analysenkonzept* (elektronisch)
- Info: *Erläuterungen zum Analysenkonzept*
- Info: *Vorgehen für die Probenahme*
- Info: *Massnahmenplan bei beanstandeten Rückstandsanalysen*
- Ablage: *Ergebnisse der Rückstandsanalysen*

12. Lagerung / Verarbeitung

- Formular: *Schädlingsbekämpfung im Pack- und Lagerbereich*

13. Abfall

- Ablage: Abfallkonzept der Gemeinde (s. Beispiel: *Abfallkonzept der Gemeinde*)

14. Rückverfolgbarkeit, Beschwerden und Warenrückruf

- Formular: *Journal Zu- und Verkauf von Früchten, Gemüse und Kartoffeln*
- Formular: *Warenrückruf* (Vermarkter müssen den Test jährlich durchführen)
- Formular: *Kundenbeschwerden*

15. Beschilderung (Kopiervorlagen)

- Schild: *Infotafel Besucher*
- Schild: *Hygieneanweisung*
- Schild: *Warnhinweise*
- Schild: *Notfallplan*
- Schild: *Hygienezone 1*
- Schild: *Hygienezone 2*
- Schild: *Hygienezone 3*

16. Optional: div. Formulare

- Formular: *Kulturjournal*
- Formular: *Fruchtfolgerapport*

17. Optional: Ablage Inspektionsberichte / Anerkennungen / Zertifikate

agrosolution

Agrosolution AG
Molkereistrasse 19
3052 Zollikofen
Tel. 031 910 20 90
Fax 031 910 20 99
info@agrosolution.ch
www.agrosolution.ch

Agrosolution SA
Av. de Jordils 5
1000 Lausanne 6
Tel. 021 601 88 08
Fax 021 601 88 10
romandie@agrosolution.ch
www.agrosolution.ch

SwissGAP

Verein SwissGAP
Postfach 7960
Belpstrasse 26
3001 Bern
Tel. 031 385 36 90
Fax 031 385 36 99
info@swissgap.ch
www.swissgap.ch

Der Verein SwissGAP

SwissGAP ist ein Verein mit dem Ziel, den GLOBALG.A.P.-Standard in der Schweiz unter Berücksichtigung der speziellen Schweizer Strukturen umzusetzen. Vereinsmitglieder sind die Branchenverbände swisscofel, VSGP, SOV, swisspatat und JardinSuisse, daneben noch IP-SUISSE und Bio Suisse.

Wie GLOBALG.A.P. definiert SwissGAP die Gute Agrarpraxis. Der Anforderungskatalog ist grundsätzlich vergleichbar mit den Anforderungen von GLOBALG.A.P. Während „SwissGAP Hortikultur“ von GLOBALG.A.P. über ein Benchmarking seit 2008 offiziell als vollumfänglich gleichwertig anerkannt ist, wurde SwissGAP Früchte, Gemüse, Kartoffeln (FGK) als „vergleichbarer Standard“ ch“ (resembling) anerkannt. Die Unterschiede von SwissGAP FGK zu GLOBALG.A.P. bestehen vor allem in der Zertifizierungsstruktur und in der Kontrollfrequenz auf Stufe Produktion.

Zweistufiges System: Produktion - Vermarktung

Anders als GLOBALG.A.P. deckt SwissGAP FGK neben der landwirtschaftlichen Produktion auch die Stufe Vermarktung ab. SwissGAP FGK garantiert damit neben der Guten Agrarpraxis auch eine hohe Lebensmittelsicherheit auf der nachgelagerten Stufe.

Nach erfolgreicher Kontrolle durch eine SwissGAP-Inspektionsstelle werden die Kulturen der Produzentenbetriebe anerkannt. Auf den nachgelagerten Vermarktungsbetrieben findet zusätzlich ein Rückstandsmonitoring statt. Die Zertifizierung der Produkte findet auf dieser Stufe statt. Erst nach der Zertifizierung gelangen die offiziellen SwissGAP-Produkte an die Konsumenten.

Definition Produzent:

Betrieb, der Früchte, Gemüse oder Kartoffeln anbaut und diese ev. aufbereitet, sortiert oder bearbeitet.

Hinweise:

- Produzenten können zugleich Vermarkter sein (siehe Definition Vermarkter)
- Damit Produzenten von anderen anerkannten Betrieben bezogene Waren unter SwissGAP weiterverkaufen können, benötigen Produzenten zusätzlich den Status Vermarkter.
- Bei der Produktion erfolgt die Umsetzung sektoriell für Früchte, Gemüse und Kartoffeln. Das heisst, sämtliche Kulturen der angemeldeten Produktgruppe(n) müssen nach den SwissGAP Anforderungen produziert werden. Die einzelnen Kulturen werden mit ihrer Fläche erfasst und jährlich aktualisiert.

Definition Vermarkter:

Betrieb, der Ware direkt an den Detailhandel liefert oder/und

von anderen anerkannten Betrieben Ware bezieht und diese unter SwissGAP in Verkehr bringt.

Hinweise:

- Produkte von Lieferanten mit einem gültigen GLOBALG.A.P. Zertifikat können bei Vermarktern auf der SwissGAP Produktliste aufgeführt werden.
- Bei der Vermarktung wird ebenfalls der Sektor angemeldet, weiter muss jedes Produkt einzeln angemeldet werden, für das eine SwissGAP Zertifizierung beantragt wird.

Sektorielle Umsetzung

SwissGAP muss auf Produktionsbetrieben sektoriell umgesetzt werden.

Das bedeutet: Ein Betrieb, der **Kartoffeln** anbaut und SwissGAP umsetzt, muss all seine Kartoffelkulturen den SwissGAP-Vorschriften unterstellen. Ein Betrieb, der **Gemüse** anbaut und SwissGAP umsetzt, muss all seine Gemüsekulturen den SwissGAP-Vorschriften unterstellen. Ein Betrieb, der **Früchte** anbaut und SwissGAP umsetzt, muss all seine Fruchtekulturen (Ausnahme: Mostobst auf einer separaten Parzelle) den SwissGAP-Vorschriften unterstellen.

Das heisst, die gesamten Kulturen/Kulturflächen (inkl. Kulturen für die Direktvermarktung) müssen gemeldet und die Aufzeichnungen zu diesen Kulturen müssen geführt werden.

Öffentliche Liste der anerkannten / zertifizierten Betriebe

Die registrierten Betriebe werden unter www.agrosoultion.ch > „öffentliche Listen“ gelistet.

Dabei wird unterschieden, in welchem Status die Betriebe für den jeweiligen Sektor sind:

- Angemeldete Betriebe (= für den Sektor angemeldet, aber die Erst-Kontrolle ist noch ausstehend)
- Anerkannte Produzenten (= Produktions-Betriebe, welche die Kontrolle bestanden haben und somit für SwissGAP im entsprechenden Sektor anerkannt sind.)
- Zertifizierte Vermarkter (= Betrieb der zweiten Stufe, der ein gültiges Zertifikat für die entsprechenden Produkte besitzt.)

- Nicht mehr anerkannte Betriebe (= Produzenten oder Vermarkter, die in den letzten 2 Jahren die Anerkennung/Zertifizierung verloren haben. Gründe: Abmeldung oder Aberkennung)

Checkliste und Umsetzungsdokumentation

Die technischen Anforderungen des Standards sind in Form einer Checkliste zusammengefasst. Dokumente für die Umsetzung der Anforderungen findet man in der Umsetzungsdokumentation. Diese ist eine UmsetzungSHILFE. Sie kann - muss aber nicht - verwendet werden. Alle Dokumente sind auf www.agrosolution.ch gratis verfügbar. Es können auch gleichwertige, andere Aufzeichnungsdokumente und Konzepte verwendet werden. Bei Verweisen auf Dokumente der Umsetzungsdokumentation sind die Dokumentennamen *kursiv* hinterlegt.

Die Checkliste beinhaltet auch die Anforderungen von SUISSE GARANTIE und ÖLN (Stufe Produktion), so dass kombinierte Kontrollen stattfinden können und Doppelspurigkeiten vermieden werden. SUISSE GARANTIE und ÖLN sind jedoch nicht integraler Bestandteil der SwissGAP Anforderungen für Früchte, Gemüse und Kartoffeln.

Selbstkontrollen

Jeder Betrieb muss **jährlich** eine Selbstkontrolle vornehmen. Alle Kontrollpunkte der Checkliste müssen mit "ja", "nein" oder "N/A" (=nicht anwendbar) beantwortet werden.

Wird bei gelben und roten Kontrollpunkten mit "nein" geantwortet, müssen in jedem Fall Korrekturmassnahmen schriftlich festgehalten werden.

Falls ein ganzes Kapitel auf dem Betrieb nicht anwendbar (N/A) ist, kann dies bei der Kapitelüberschrift angegeben werden. In diesem Fall müssen die Kontrollpunkte dieses Kapitels nicht einzeln mit N/A beantwortet werden.

Die Checkliste zur Selbstkontrolle kann via [Login](#) im System Agrosolution generiert werden. In diesen betriebsspezifischen Checklisten sind aufgrund der Pauschaldeklaration etliche Kontrollpunkte bereits vorausgefüllt.

Die datierten und unterschriebenen Selbstkontrollen müssen 5 Jahre aufbewahrt werden.

Pauschaldeklaration

Im Login-Bereich – unter dem Link „Pauschaldeklaration“ - können die Betriebe angeben, ob sie die ÖLN- resp. BIO-Kontrolle bestanden haben. Ebenso kann angegeben werden, falls ein Betrieb die freiwilligen SwissGAP-Empfehlungen auch kontrolliert haben möchte.

Die Pauschaldeklaration bewirkt dass etliche Kontrollpunkte in der Checkliste bereits beantwortet sind

Normative Dokumente

Die folgenden Dokumente sind offizielle Dokumente von SwissGAP und gelten für alle Betroffenen:

- Checkliste (= technische Anforderungen)
- Inspektions- und Zertifizierungskonzept
- Allgemeine Anforderungen (Anhang zum Inspektions- und Zertifizierungskonzept)
- Sanktionsreglement
- Logoreglement

Kontrollrhythmus

Anerkannte Produktionsbetriebe werden mindestens alle 3 Jahre kontrolliert. Zusätzlich finden auf einigen Betrieben Stichprobenkontrollen statt.

Zertifizierte Vermarktungsbetriebe werden jährlich kontrolliert.

Dafür stehen wir ein

SwissGAP definiert die Gute Agrarpraxis und setzt den GLOBALG.A.P. Standard in der Schweiz unter Berücksichtigung der speziellen Schweizer Strukturen um. Um diese Ziele zu erreichen, wurde im Mai 2003 der Verein SwissGAP gegründet. Die Organisationsstruktur des Vereins wird bewusst schlank gehalten. Alle Mitglieder in unseren Gremien sind nicht nur fachlich kompetent, sondern bringen auch eine hohe Einsatzbereitschaft sowie den Willen, an gemeinsamen Lösungen zu arbeiten, mit. Dabei legen wir Wert auf ein gutes Arbeitsklima, das geprägt ist von guter Zusammenarbeit und von Respekt und Toleranz gegenüber anderen Meinungen. Es ist allen bewusst, dass wir für den Erfolg von SwissGAP gemeinsam verantwortlich sind.

Die Inhalte des Standards

Der Anforderungskatalog ist grundsätzlich vergleichbar mit den Anforderungen von GLOBALG.A.P. und beinhaltet Aspekte wie Lebensmittelsicherheit, nachhaltige Produktionsmethoden, soziale Belange und Arbeitssicherheit der Arbeitskräfte und verantwortlichen Umgang mit Wasser, Saat- und Pflanzgut sowie Dünger und Pflanzenschutzmitteln. Daneben werden SwissGAP-zertifizierte Produkte regelmässig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und anderen unerwünschten Stoffen untersucht. Die Teilnahme am Rückstandsmonitoring ist obligatorisch und schliesst eine Nachverfolgung aller Beanstandungen ein. Das ist nicht nur ein wichtiges Überwachungsinstrument, sondern auch die Grundlage für laufende Verbesserung in der Guten Agrarpraxis und im Besonderen in der Pflanzenschutztechnik. SwissGAP garantiert damit eine hohe Lebensmittelsicherheit sowie eine nachhaltige Produktion.

Nebst den Technischen Anforderungen (SwissGAP Checkliste) verpflichtet sich ein SwissGAP Betrieb, insbesondere die folgenden Punkte zu beachten:

Abfälle und Schadstoffe

Abfälle und Umweltverschmutzungen werden soweit als möglich vermieden und/oder auf die kleinstmögliche Menge minimiert.

Dabei werden auch mögliche Luft-, Boden- und Wasserverschmutzungen in Betracht gezogen.

Effiziente Nutzung von Energie

Anhand von Rechnungen kann der Energieverbrauch auf dem Betrieb aufgezeigt werden und es wird beachtet, wo und wie auf dem Betrieb Energie verbraucht wird.

Bei Neuanschaffungen werden Fahrzeuge/Geräte mit einem optimalen Energieverbrauchswert gekauft.

Der Gebrauch von nichterneuerbaren Energiequellen wird auf ein Minimum reduziert.

Es werden Überlegungen angestellt, wie die Energieeffizienz auf dem Betrieb weiter verbessert werden kann.

Sammeln von Wasser

Das Sammeln von Wasser (z.B. Dachflächen, Glashäuser etc.) wird empfohlen, sofern es gesetzlich erlaubt und wirtschaftlich sowie praktisch durchführbar ist.

Vermeidung von Lebensmittelbetrug

Der Betrieb beobachtet mögliche Bedrohungen, um einen Lebensmittelbetrug zu vermeiden (z.B. gefälschte Pflanzenschutzmittel, Vermehrungsmaterial, nicht für Lebensmittel geeignetes Verpackungsmaterial, etc.).

Integrierter Pflanzenschutz

Im Rahmen der Integrierten Produktion und des biologischen Feldbaus werden diverse Massnahmen zur Vorbeugung und des Monitorings von Schädlingen beachtet. Als Grundlage dient der ÖLN. Als weiteres Hilfsmittel kann das GLOBALG.A.P. Dokument Anhang CB 2, „Leitlinie/Werkzeuge für den Integrierten Pflanzenschutz“ beigezogen werden.

Lohnunternehmer der unten aufgeführten Arbeiten müssen den SwissGAP-Standard erfüllen. **Grundsätzlich trägt der auftraggebende Betrieb die Verantwortung**, dass die Anforderungen (siehe relevante Kapitel der Checkliste) vom beauftragten Lohnunternehmer eingehalten und entsprechend dokumentiert werden.

Anlässlich der Betriebskontrolle auf dem auftraggebenden Betrieb ist eine Kontrolle beim Lohnunternehmer notwendig.

Ausnahmen:

- Ist der Lohnunternehmer für SwissGAP anerkannt / zertifiziert, sind **keine** Kontrollen notwendig.
- Pflanzenschutzmittel-Ausbringung und Ernte: Hier muss **keine** Kontrolle stattfinden, die **Inspektionsstelle behält sich aber Stichprobenkontrollen vor.**

Auftraggebender Betrieb:

Firmenname:
Verantwortlicher (Name, Vorname):
Adresse:
PLZ, Ort:
Telefon:

Lohnunternehmer:

Firmenname:
Verantwortlicher (Name, Vorname):
Landw. Ausbildung: <input type="checkbox"/> Fähigkeitszeugnis <input type="checkbox"/> Meisterdiplom <input type="checkbox"/> Andere:
Adresse:
PLZ, Ort:
Telefon:
Der Betrieb ist: <input type="checkbox"/> SwissGAP anerkannt/zertifiziert
Agrosolution-Nr.: _____

Ausgeführte Arbeiten (ankreuzen) und davon betroffene Kontrollpunkte:

	relevante Kapitel in Checkliste**	Art der Kontrolle
<input type="checkbox"/> Düngerlagerung *	6.4	vor Ort Kontrolle*
<input type="checkbox"/> Pflanzenschutzmittel-Lagerung*	7.6	vor Ort Kontrolle*
<input type="checkbox"/> Pflanzenschutzmittel-Ausbringung	7.5+ 7.7 + 9	Stichproben möglich
<input type="checkbox"/> Ernte***	10.1 – 10.5 + 10.7	Stichproben möglich
<input type="checkbox"/> Lagerung von Früchten, Gemüse, Kartoffeln	10.1 + 10.3 + 10.4 + 10.8 + 13.1	vor Ort Kontrolle
<input type="checkbox"/> Nacherntebehandlung (Keimhemmung, 1-MCP)	8.1	vor Ort Kontrolle
<input type="checkbox"/> Waschen, Aufbereitung, Konfektionierung, Verpackung	10.1 – 10.6 + 10.8 + 13.1 - 13.3	vor Ort Kontrolle

- * Werden Dünger oder Pflanzenschutzmittel (nicht die Spritzbrühe) **durch den Betrieb** eingekauft und beim Lohnunternehmer gelagert, muss das Düngerlager bzw. das Pflanzenschutzmittellager den SwissGAP-Anforderungen entsprechen und anlässlich der Kontrolle auf dem Betrieb kontrolliert werden.
- ** Die angegebenen Kapitel beziehen sich auf die Checkliste SwissGAP 2017-V1. Bei einer Aktualisierung der Version gelten die Kontrollpunkte gemäss den aktualisierten Dokumenten.
- *** Es ist keine Lohnarbeitervereinbarung nötig, wenn der Lohnunternehmer nur die Erntemaschine mit Fahrer zur Verfügung stellt (nicht aber Gebinde oder Erntepersonal).

Der Lohnunternehmer bestätigt, die zu seinen ausgeführten Arbeiten betroffenen Kontrollpunkte gemäss der relevanten Kapitel in der Checkliste einzuhalten.

Ort, Datum und Unterschrift **Auftraggeber**

Ort, Datum und Unterschrift **Lohnunternehmer**

.....

Diese Vereinbarung ist im Doppel auszufüllen und beiden Vertragsparteien je ein Exemplar auszuhändigen.

Folgende 14 Zutaten (Allergene) können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen: Sellerie, glutenhaltige Getreide, Soja, Schalenfrüchte (=Nüsse), Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Lupine, Eier, Fische, Milch, Weichtiere, Krebstiere und Schwefeldioxid und Sulfite (als Antioxidant und Konservierungsmittel z.B. in Trockenfrüchten verwendet). *Quelle: SR 817.022.16 Anhang 6*

Lebensmittel sollen nicht unnötig mit Allergenen verunreinigt werden. Einer unbeabsichtigten Vermischung muss auf jeder Stufe der Produktion vorgebeugt werden.

Die Gefahrenanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren einer Kreuzkontamination, sowie Vorbeugemassnahmen, um die Vermischung von allergenen und allergenfreien Produkten zu verhindern.

Vorgehen:

- In der ersten Spalte die für den Betrieb relevanten Bereiche ankreuzen. Damit sind auch die möglichen Vorbeugemassnahmen definiert.

Ursachen <small>zutreffendes ankreuzen</small>	mögliche Gefahren	Vorbeugemassnahmen, um eine Verunreinigung der allergenfreien Produkte im Betrieb zu verhindern
<input type="checkbox"/> Im Betrieb werden auch Sellerie resp. Nüsse angebaut (Produktion, Ernte)	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr	Auf gänzlich entleerte/saubere Gebinde achten Warenflüsse trennen
<input type="checkbox"/> Der Betrieb verwendet Gebinde, Erntemaschinen oder Transportfahrzeuge, welche auch mit Allergenen in Kontakt kamen (auch geliehene)	Unbeabsichtigte Vermischung	Auf gänzlich entleerte/saubere Gebinde, Erntemaschinen und Transportfahrzeuge achten Einlagen (z.B. Folien, Säcke) in den Gebinden verwenden
<input type="checkbox"/> Im Betrieb sind auch Gebinde mit Sellerie resp. Nüssen vorhanden (Transport, Lager)	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr	Warenflüsse trennen
<input type="checkbox"/> Auch Sellerie resp. Nüsse durchlaufen den Betrieb: <input type="checkbox"/> Waschen <input type="checkbox"/> Sortieren <input type="checkbox"/> Verpacken	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr	Warenflüsse trennen Auf gänzlich entleerte/saubere Gebinde achten
<input type="checkbox"/> Im Betrieb werden auch folgende allergenen Produkte verarbeitet (z.B. erhitzt, geräffelt, gemischt, gepresst, getrocknet ...): <input type="checkbox"/> Sellerie <input type="checkbox"/> glutenhaltige Getreide <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte (Nüsse) <input type="checkbox"/> Senf <input type="checkbox"/> Erdnüsse <input type="checkbox"/> Sesamsamen <input type="checkbox"/> Lupine <input type="checkbox"/> Milch <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Fische <input type="checkbox"/> Weichtiere <input type="checkbox"/> Krebstiere <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid/Sulfite	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr Rückstände auf den Verarbeitungslinien	Warenflüsse trennen Klare Kennzeichnung Auf saubere Gebinde achten Verarbeitungslinien reinigen v.a. nach Chargen mit allergenen Produkten

Ist in irgendeinem Bereich eine Kreuzkontamination mit Allergenen möglich? (z.B. weil Vorbeugemassnahmen nicht eingehalten wurden)

nein

ja -> Der Abnehmer ist entsprechend zu informieren und die betroffene Charge ist zu kennzeichnen.

Bei betrieblichen Änderungen muss die Gefahrenanalyse aktualisiert werden (nicht jährlich).

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Info: Kennzeichnung von Allergenen in verarbeiteten Produkten

Auszug der gesetzlichen Vorgaben (*SR 817.022.16 Art. 11*)

Allergene müssen im Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet und hervorgehoben werden.

Auf Allergene muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. bei Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. bei glutenhaltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

Hinweis: Verarbeitete Produkte sind ausserhalb des SwissGAP Geltungsbereichs, die Kennzeichnung wird bei der SwissGAP Kontrolle nicht überprüft.

Die Gefahrenanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren sowie von möglichen Massnahmen mit dem Ziel, die Gefahr zu verringern bzw. zu verhindern.

Wer bei einem der folgenden Programme dabei ist, muss diese Gefahrenanalyse nicht ausfüllen:

- BUL (agriTOP)
- Swiss Retail Federation (Branchenlösung SRF)

Bereich (KP 12.1.1) vorhandenes ankreuzen	Gefahr, Risiko Überwachung durch optische Kontrolle	Mögliche Massnahmen des Betriebes (=Präventivkonzept) (KP 12.1.2) umgesetzte Massnahmen ankreuzen / Arbeitskräfte schulen
---	---	---

BAULICHE EINRICHTUNGEN

<input type="checkbox"/> Beleuchtung von Arbeitsplätzen	Unfall, Verletzung durch unzureichende Beleuchtung	<input type="checkbox"/> Ausreichend Tageslicht, ansonsten angemessene blendfreie künstliche Beleuchtung. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Arbeitsplatz, -bereich	Lärmbelastung, Staubbelastung	<input type="checkbox"/> Schallgedämpfte Kabinen oder Geräte einsetzen <input type="checkbox"/> Gehörschutz zur Verfügung stellen und einsetzen <input type="checkbox"/> Schutzmaske / Staubmaske zur Verfügung stellen und einsetzen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Erhöhte Arbeitsplätze	Absturz	<input type="checkbox"/> Absturzkante mit stabilem Geländer sichern bei mehr als 1m Höhe <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> innerbetrieblicher Transport	Ausrutschen, Stolpern, Stürzen, Anfahren durch Fahrzeuge	<input type="checkbox"/> Verkehrswege gerade/eben, rutschhemmend und ohne Hindernisse anlegen <input type="checkbox"/> Ausreichend beleuchten <input type="checkbox"/> Fussgängerweg vom Fahrzeugverkehr trennen <input type="checkbox"/> Kennzeichnung anbringen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Herabfallende Gegenstände	Verletzungen durch herabfallende Gegenstände	<input type="checkbox"/> Bereiche sperren <input type="checkbox"/> Gefahrenbereiche kennzeichnen <input type="checkbox"/> Zutrittsbeschränkung anordnen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Fluchtwege und Notausgänge	Bei Gefahren den Raum nicht schnell genug verlassen können	<input type="checkbox"/> Fluchtwege und Notausgänge einrichten <input type="checkbox"/> Kennzeichnung anbringen <input type="checkbox"/> Fluchtwege freigehalten <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kühllager	Eingeschlossen werden, Unterkühlung	<input type="checkbox"/> Warme Kleider zur Verfügung stellen <input type="checkbox"/> Entriegelung vorsehen, dass auch ein von aussen verschlossener Raum verlassen werden kann <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> CA-Lager	Sauerstoffmangel	<input type="checkbox"/> Sicherheitskennzeichnung anbringen <input type="checkbox"/> Funktion der Türensicherung feststellen <input type="checkbox"/> Messeinrichtung auf Funktion prüfen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Regallager	Umsturz des Regals	<input type="checkbox"/> Standsicherheit überprüfen, bei Bedarf an Wand verschrauben <input type="checkbox"/> Anfahrerschutz anbringen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Materiallager	Herabfallen, Wegrollen	<input type="checkbox"/> Stapel sicher anlegen <input type="checkbox"/> Gegenstände gegen Wegrollen, Herabfallen sichern <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> elektrische Einrichtungen	Stromschlag	<input type="checkbox"/> offene Leitungen isolieren <input type="checkbox"/> Wartung + Unterhalt <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Güllegrube	Hineinfallen, Ersticken	<input type="checkbox"/> morsche Abdeckbretter austauschen <input type="checkbox"/> Zugang zu offenen Güllebehältern absperren <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

UMGANG MIT MATERIALIEN

<input type="checkbox"/> Gefährliche Stoffe (Säuren, Farben, ...)	Schäden durch Einatmen, Verschlucken, Hautkontakt	<input type="checkbox"/> unter Verschluss halten <input type="checkbox"/> nur in Originalbehältern lagern <input type="checkbox"/> Lagerräume ausreichend belüften <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pflanzenschutzmittel, Dünger	Schäden durch Einatmen, Verschlucken, Haut-, Augenkontakt, Verätzung, Vergiftung	<input type="checkbox"/> nur in Originalverpackung lagern <input type="checkbox"/> Zugang nur für qualifizierte Personen <input type="checkbox"/> Lagerräume ausreichend belüften <input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> Treibstoff (Diesel, Benzin)	Schäden durch Einatmen, Hautkontakt, Brand-, Explosionsgefahr	<input type="checkbox"/> lose und undichte Tankverschlüsse erneuern <input type="checkbox"/> Tanken nur bei Motorstillstand vornehmen <input type="checkbox"/> Rauchverbot anbringen <input type="checkbox"/> Schutzhandschuhe beim Umgang mit Treibstoffen tragen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pflanzensäfte, Pflanzenteile	Allergien	<input type="checkbox"/> Kontakt vermeiden <input type="checkbox"/> Bei Sensibilität Handschuhe verwenden <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

MASCHINEN, GERÄTE

<input type="checkbox"/> Gabelstapler, Hubwagen	Herabfallen von Ladegut, Umkippen	<input type="checkbox"/> Fahrerschutzdach in Ordnung halten <input type="checkbox"/> angepasste Fahrweise (bei angehobenem Ladegut, Kurvenfahrt) <input type="checkbox"/> Sicherheitsschuhe verwenden <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Abstellen und Transport	Umkippen, Abstürzen	<input type="checkbox"/> Beschädigte Abstellstützen von Anbaugeräten reparieren <input type="checkbox"/> gegen Wegrollen sichern <input type="checkbox"/> Geeignetes Transportmittel benutzen <input type="checkbox"/> Für den Transport Zurrgurte, Keile, ... verwenden <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Dreipunktbau von Geräten	Quetschen, Scheren, Klemmen	<input type="checkbox"/> Höheneinstellbarkeit der Kuppelpunkte gewährleisten <input type="checkbox"/> Quetschgefahr durch Einsatz von Schnellkupplern verhindern <input type="checkbox"/> Während des Kuppelns nicht zwischen Zugmaschine und Gerät treten <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gelenkwellen, Ketten	Mitreissen von Kleidungsstücken, Körperteilen	<input type="checkbox"/> Bei allen Maschinen Gelenkwellenschutz/Kettenschutz anbringen <input type="checkbox"/> defekte Gelenkwellenschütze/Kettenschütze reparieren <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Spritzen	Gefährdung durch Einwirkung auf Haut und Schleimhäute	<input type="checkbox"/> Beschädigte und poröse Schläuche und Verbindungselemente austauschen <input type="checkbox"/> Behälter auf Risse und undichte Stellen prüfen und ggf. austauschen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Be- und Entladen von Anhängern	Herabfallende, sich lösende Teile	<input type="checkbox"/> Ladegut sichern <input type="checkbox"/> Funktionsfähigkeit der Kippverriegelung und der Bordwandverriegelung prüfen und ggf. reparieren <input type="checkbox"/> Lose Spannseile und Ketten nachspannen <input type="checkbox"/> Zulässiges Gesamtgewicht beachten <input type="checkbox"/> Lastverhältnisse beim Abkoppeln berücksichtigen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sortier-, Wasch- und Packanlagen	Quetschgefahr	<input type="checkbox"/> Maschinenführer benennen und schulen <input type="checkbox"/> Funktionsfähigkeit des Notfallschalters überprüfen <input type="checkbox"/> Gefahrenbereiche kennzeichnen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Handwerkzeuge	Schneiden, Stechen	<input type="checkbox"/> Klingen und Schneiden schärfen, da ein stumpfes Werkzeug zurückschnellen kann <input type="checkbox"/> Sicherstellen, dass Griffe fest sitzen <input type="checkbox"/> Beschädigte Stiele austauschen <input type="checkbox"/> Festen Sitz der Einstielung sicherstellen <input type="checkbox"/> Scheide und Köcher als Transportschutz bereit halten <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Scheren für Obstschnitt	Quetschen, Schneiden	<input type="checkbox"/> Scheren ohne Schutzbügel/Schiebring aussortieren <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Leitern, Pflückhilfen	Stolpern, Ausrutschen, Abstürzen	<input type="checkbox"/> Geeignete Leitern, Pflückhilfen oder Arbeitskörbe verwenden <input type="checkbox"/> Sprossen, Tritte mit rutschhemmendem, profiliertem Belag versehen <input type="checkbox"/> Festhaltebügel anbringen <input type="checkbox"/> Feststelleinrichtung gegen Wegrollen anbringen und prüfen <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Heisse Teile	Verbrennen	<input type="checkbox"/> Heisse Teile im Zugangs- oder Wartungsbereich verkleiden <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Werkstatt	Verletzung durch Maschinen	<input type="checkbox"/> Sicherstellen, dass Maschinen funktionstüchtig sind <input type="checkbox"/> Schutzvorrichtungen bereitstellen und verwenden <input type="checkbox"/> Schutzvorrichtung weder abmontieren noch fixieren <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Doppelräder	Umkippen, wegrollen	<input type="checkbox"/> festbinden <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bei betrieblichen Änderungen muss die Gefahrenanalyse aktualisiert werden (nicht jährlich).

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Die Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren, deren Bewertung sowie die eingeleiteten Massnahmen mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Hersteller:

- Der organische Dünger stammt von zertifizierten Herstellern (= Dünger sind für alle Kulturen geeignet → **untenstehende Tabelle muss nicht ausgefüllt werden**)
- Pro organischem Dünger von einem nicht zertifizierten Hersteller ist eine separate Risikoanalyse nötig. → Tabelle ausfüllen.

Lieferschein aufbewahren! Er enthält Angaben zu:

- Herkunft des org. Düngers (Hersteller)
- Art (Kompostierung / Vergärung)
- Nährstoffgehalte

Art des organischen Düngers:

- Kompost
- Substrate von Biogasanlagen
- Presswasser

Risiko/Gefahr	Bewertung 0=vernachlässigbar 1= gering 2=mittel 3=hoch	Vorbeugemassnahme des Betriebes (bei mittlerem und hohem Risiko) zutreffendes ankreuzen	Bemerkungen
Übertragung von Pflanzenkrankheiten		<input type="checkbox"/> hygienisieren <input type="checkbox"/> _____	
Eintrag von Unkrautsamen		<input type="checkbox"/> hygienisieren <input type="checkbox"/> _____	
Eintrag von Schwermetallen		<input type="checkbox"/> Analysen <input type="checkbox"/> _____	
Eintrag von Bakterien		<input type="checkbox"/> Methode: direkten Kontakt mit essbaren Teilen vermeiden <input type="checkbox"/> früher Zeitpunkt der Anwendung: Kontamination des Ernteproduktes vermeiden <input type="checkbox"/> _____	
_____		<input type="checkbox"/> _____	

Ich beurteile diesen organischen Dünger als geeignet für folgende Kulturen / Kulturgruppen: _____

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Die Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren und deren Ursachen sowie die eingeleiteten Massnahmen mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Die Risikoanalyse muss ausgefüllt werden:

- bei neuen Parzellen, die erstmals landwirtschaftlich genutzt werden
- Wenn bei der jährlichen Selbstkontrolle eine Änderung der Gefahren festgestellt wird.
- bei der SwissGAP-Erstkontrolle:
 - bereits landwirtschaftlich genutzte Flächen --> keine Gefahren (Tabelle muss nicht ausgefüllt werden)
 - erstmals landwirtschaftlich genutzte Flächen --> Tabelle ausfüllen

Bezeichnung des Standorts*: _____
 * Auch mehrere Parzellen zusammen können als 1 Standort definiert werden.

Faktor	Risiko/Gefahr (KP 2.2.1)	Ursache (KP 2.2.1) zutreffendes ankreuzen	Vorbeugemassnahme des Betriebes (KP 2.2.2) ankreuzen, sofern Sie Gefahren sehen und Massnahmen umsetzen	Bemerkungen
	<input type="checkbox"/> Keine Risiken			
	Veränderungen des Terrains	<input type="checkbox"/> Bodenabsenkungen z.B. durch vorhergehenden Kiesabbau <input type="checkbox"/> Bodensenkungen bei Drainage <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> durch kantonale Fachstelle freigegeben <input type="checkbox"/> geeignete Kulturen auswählen <input type="checkbox"/> Absicherung der Flächen <input type="checkbox"/>	
Frühere Nutzung	Rückstände im Boden / chemische Beeinträchtigungen	<input type="checkbox"/> Rückstände PSM durch frühere Kulturen <input type="checkbox"/> Rückstände Schwermetalle durch industrielle oder militärische Nutzung <input type="checkbox"/> vorhandene Abfälle z.B. bei Deponien <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> durch kantonale Fachstelle freigegeben <input type="checkbox"/> belastete Flächen nicht nutzen <input type="checkbox"/> Rückstandsuntersuchungen durchführen <input type="checkbox"/> geeignete Kulturen auswählen <input type="checkbox"/>	
Beeinträchtigung von benachbarten Flächen	Verunreinigung	<input type="checkbox"/> Abfälle durch angrenzende Strasse <input type="checkbox"/> Staub, Abgase durch angrenzende Baustelle <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Teilflächen nicht ernten <input type="checkbox"/> geeignete Kulturen auswählen <input type="checkbox"/> Abstand zu möglichen Quellen von Verunreinigungen <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Die Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren und Ursachen, deren Bewertung sowie die eingeleiteten Massnahmen mit dem Ziel, die Gefahr zu verhindern oder auf ein akzeptierbares Niveau zu reduzieren. Pro Bereich kann jeweils das Risiko/die Gefahr einer mikrobiellen, biologischen (Schädlinge), physikalischen und chemischen Kontamination bestehen.

Vorgehen:

1. In der ersten Spalte die für den Betrieb relevanten Bereiche ankreuzen. Damit sind auch die möglichen Vorbeugemassnahmen (Hygieneanweisungen) definiert.
2. In den angekreuzten Bereichen die gelisteten "möglichen Ursachen" und deren Bewertung anschauen:
 - bei einer Bewertung 2 (mittleres Risiko) oder 3 (hohes Risiko) die entsprechenden Vorbeugemassnahmen / Hygieneanweisungen beachten
 - bei einer Bewertung 1 (geringes Risiko) beurteilen, ob die möglichen Ursachen auf dem eigenen Betrieb ein Problem darstellen. Wenn ja, die entsprechenden Vorbeugemassnahmen beachten.

Bereich (KP 10.1.1) zutreffendes ankreuzen	Risiko/Gefahr	mögliche Ursachen	Bewertung	Vorbeugemassnahme des Betriebes (=Hygieneanweisung, KP 10.1.2)	Dokumentation / Schulungsunterlagen
<input type="checkbox"/> Produktion	Überschreitung der Grenz- und Toleranzwerte (chemisch) Verschmutzung der Kulturen auf dem Feld mit Krankheitserregern (mikrobiell)	Überdosierung der Pflanzenschutzmittel Nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel Abdrift Hohe Dichte von Wildtieren / Schadhagern Haustiere (z.B. Hunde)	1 = geringes Risiko 1 = geringes Risiko	Fachgerechter Einsatz der Pflanzenschutzmittel Produkte mit schlechter Qualität aussortieren / nicht ernten Pufferzonen, Zäune erstellen	Kulturjournal Hygieneanweisung
<input type="checkbox"/> Ernte	Kontamination mit Krankheitserregern: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze, etc. (mikrobiell) Fremdkörper im Erntegut (physikalisch)	Erntemaschinen / Geräte (Scheren, Messer, ...) / Gebinde verschmutzt Erntepersonal als Überträger durch: mangelnde Personalhygiene, ansteckende Krankheiten, fehlende sanitäre Einrichtungen Witterungsschäden bei Zwischenlagerung Fremdkörper (z.B. Maschinenteile, abgebrochene Messerspitzen, defekte Erntegebinde) gelangen ins Erntegut Glasbruch bei Gewächshäusern	2 = mittleres Risiko 3 = hohes Risiko 2 = mittleres Risiko 1 = geringes Risiko 1 = geringes Risiko	Reinigung Maschinen / Geräte Erntegebinde nur für Erzeugnisse verwenden oder reinigen Personalhygiene: Instruktion Mitarbeiter Zugang zu sanitären Anlagen sicherstellen Krankheiten / Wunden etc. melden: Instruktion Mitarbeiter trockene, saubere Zwischenlagerung, Witterungsschutz Schutz des Ernteguts vor Verunreinigung Erntemaschinen / Werkzeuge / Gebinde instand halten Von Glassplittern betroffene Ware nicht ernten / entsorgen	Hygieneanweisung Hygieneanweisung Hygieneanweisung Hygieneanweisung Hygieneanweisung Hygieneanweisung
<input type="checkbox"/> Transport, Rampe, Hof, Kurzzeit-abstellplätze (=Zone 1)	Überschreitung der Grenz- und Toleranzwerte (chemisch) Kontamination mit Krankheitserregern: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze, etc. (mikrobiell) Fremdkörper (physikalisch) chemische Kontamination	Nicht Einhalten der Wartefrist Transportfahrzeuge mit Erde, Abfall, Schädlingen / Schädlingkot verschmutzt Verschmutzung während des Transports / während der Lagerung auf Kurzzeitabstellplätzen Verschmutzung / Beschädigung durch unsachgemässe Handhabung Verderb der Produkte beim Transport (Schädlingsbefall oder zu lange keine Kühlung) Fremdkörper durch Fehlverhalten Personal Dünger, Pflanzenschutzmittel, Treibstoffkanister, etc. mit gleichen Transportfahrzeugen oder Gebinden manipuliert	1 = geringes Risiko 2 = mittleres Risiko 2 = mittleres Risiko 2 = mittleres Risiko 2 = mittleres Risiko 1 = geringes Risiko 1 = geringes Risiko	Wartefristen notieren und vor der Ernte überprüfen Reinigung Transportfahrzeuge Transport / Kurzzeitlagerung mit Abdeckung oder geschlossenem Wagen Instruktion Mitarbeiter direkte Transportwege, rascher Transport Spezifische Temperaturanforderungen beachten Personalhygiene: Instruktion Mitarbeiter Ess-, Rauch- und Trinkverbot getrennter Transport von Hilfsmitteln, Treibstoffen, Abfällen, etc. Reinigungskonzept Transportfahrzeuge	Kulturjournal Hygieneanweisung / Hygienezone 1 Hygieneanweisung / Hygienezone 1

Bereich (KP 10.1.1.1) Zutreffendes ankreuzen	Risiko/Gefahr	mögliche Ursachen	Bewertung	Vorbeugemassnahme des Betriebes (=Hygieneanweisung, KP 10.1.2)	Dokumentation / Schulungsunterlagen
<input type="checkbox"/> Waschen ²⁾ <input type="checkbox"/> Sortieren <input type="checkbox"/> Verpacken (=Zone 2)		schmutziges Waschwasser für die Endbehandlung der Produkte	1 = geringes Risiko	Waschen bzw. letzter Kontakt der Produkte nur mit Trinkwasser	Hygienezone 2
		Personal / Besucher als Überträger durch: mangelnde Personahygiene, ansteckende Krankheiten, fehlende sanitäre Einrichtungen	3 = hohes Risiko	Personahygiene: Instruktion Mitarbeiter Toiletten / Händewaschmöglichkeiten	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
	Kontamination mit Krankheitsregenern: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze, etc. (mikrobiell)	schmutzige Geräte/Verarbeitungslinien	2 = mittleres Risiko	regelmässige Reinigung der Anlagen, Geräte, Böden und Arbeitsflächen Abfallbehälter (inkl. aussortierte Produkte) täglich leeren	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
		verschmutzte Mehrweggebinde	2 = mittleres Risiko	Reinigung Mehrweggebinde	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
		verschmutzte Verpackungsmaterialien	1 = geringes Risiko	saubere Lagerung der Verpackungen	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
		Verschmutzung durch Kot von Tieren inkl. Haustiere	1 = geringes Risiko	Zugang für Tiere verwehren	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
	Schädlingsbefall (biologisch)	Eindringen von Schädlingen	1 = geringes Risiko	Regelmässige Schädlingsüberwachung	Schädlingsbekämpfung im Pack- und Lagerbereich
		Fremdkörper durch Fehlverhalten Personal	1 = geringes Risiko	Personalhygiene: Instruktion Mitarbeiter Ess-, Rauch- und Trinkverbot Geeignete Arbeitskleidung	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
	Fremdkörper (physikalisch)	Glasbruch, gebrochene Lampen / Glühbirnen	1 = geringes Risiko	Bruchsichere Lampen, Produkte abschirmen Mit Splittern kontaminierte Lebensmittel entsorgen	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
		Anlagen-, Maschinenteile gelangen in die Produkte mangelnde Reinigung nach Reparatur	1 = geringes Risiko	Wasch-, Sortier-, Packlinien instand halten Kontrolle nach Reparatur/Wartung	Hygienezone 2 / Reparaturen und Kalibrierung
		Rückstände von Chemikalien / Hilfsstoffen (Reinigungsmittel, Schmieröle, -fette)	1 = geringes Risiko	Reinigungsmittel, Schmieröle, -fette getrennt aufbewahren Mittel verwenden, die für den Lebensmittelsektor anerkannt sind (wenn diese mit den Erzeugnissen in Kontakt kommen können)	Hygieneanweisung / Hygienezone 2
	chemische Kontamination	Kontaminiertes Waschwasser (z.B. mit Reinigungs-, Desinfektionsmittel)	1 = geringes Risiko	Waschen bzw. letzter Kontakt der Produkte nur mit Trinkwasser	Hygienezone 2
	Mutwillige Verseuchung von Produkten (vorsätzliche Bedrohung)	Uneingeschränkter / unbewachter Zugang zu Handhabungsbereichen	1 = geringes Risiko	Zugang für Unbefugte verwehren Unbefugte Personen / Auffälligkeiten dem Betriebsleiter melden (Instruktion Mitarbeiter)	Hygieneanweisung / Hygienezone 2

Bereich (KP 10.1.1) <small>Zutreffendes ankreuzen</small>	Risiko/Gefahr	mögliche Ursachen	Bewertung	Vorbeugemassnahme des Betriebes (=Hygieneanweisung, KP 10.1.2)	Dokumentation / Schulungsunterlagen
<input type="checkbox"/> Lagerung ³⁾ <input type="checkbox"/> Kühlräume ⁴⁾ (=Zone 3)	Kontamination mit Krankheitserregern: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze, etc. (mikrobiell)	Überlagerung mangelnde Temperaturregelung Mangelnde Feuchtigkeitsregelung verschmutzte Lagerräume Lagerung bei Verschmutzungsquellen Verschmutzung durch Kot von Tieren (Vögel, Nager) inkl. Haustiere	2 = mittleres Risiko 2 = mittleres Risiko 1 = geringes Risiko	Produktspezifische Lagerung Vorschriften über Hygiene in Lagerräumen Verdorbene Produkte entfernen Vorschriften über Hygiene in Lagerräumen regelmässige Reinigung der Lagerstätten Zugang für Tiere verwehren	Hygienezone 3 Hygieneanweisung / Hygienezone 3 Hygieneanweisung / Hygienezone 3
	Schädlingsbefall (biologisch)	Eindringen von Schädlingen	1 = geringes Risiko	Regelmässige Schädlingsüberwachung	Schädlingsbekämpfung im Pack- und Lagerbereich
	Fremdkörper (physikalisch)	Fremdkörper durch Fehlverhalten Personal Glasbruch, gebrochene Lampen / Glühbirnen	1 = geringes Risiko 1 = geringes Risiko	Personalhygiene: Instruktion Mitarbeiter Ess-, Rauch- und Trinkverbot Geeignete Arbeitskleidung Bruchsichere Lampen, Produkte abschirmen Mit Splittern kontaminierte Lebensmittel entsorgen	Hygieneanweisung / Hygienezone 3 Hygieneanweisung / Hygienezone 3
	chemische Kontamination	Kontamination des Ernteguts mit Düngern oder Pflanzenschutzmitteln	1 = geringes Risiko	von Dünger und Pflanzenschutzmittel getrennte Lagerung	Hygienezone 3
	Mutwillige Verseuchung von Produkten (vorsätzliche Bedrohung)	Uneingeschränkter / unbewachter Zugang zu Lager	1 = geringes Risiko	Zugang für Unbefugte verwehren Unbefugte Personen / Auffälligkeiten dem Betriebsleiter melden (Instruktion Mitarbeiter)	Hygieneanweisung / Hygienezone 3

1) Als **Kurzzeitabstellplätze** gelten Abstellflächen, welche unter 2 Arbeitstagen mit Produkten belegt sind.

2) Als Waschen gilt jeglicher Kontakt der Produkte mit Wasser während oder nach der Ernte (nicht gemeint sind natürlicher Regen und Tau).

3) Ein **Lager von Pflanzgut / Setzlingen** oder Ernteprodukte für den Eigenbedarf (Hausgebrauch oder Tierfutter) muss nicht den SwissGAP-Anforderungen entsprechen. Dafür muss die Lagerung nicht angekreuzt werden. Ein Verkauf an einzelne Private aus dem Eigenbedarfsbestand ist erlaubt. Solche Ware darf nie als SwissGAP-Ware verkauft werden.

4) **Kühlräume** gelten als Lagerräume und sind als Lager zu deklarieren. Entsprechend ist das Kapitel 10.8 anwendbar. Dies gilt auch, wenn Kühlräume nur als Kurzzeitlager verwendet werden.

Bei betrieblichen Änderungen muss die Risikoanalyse aktualisiert werden (nicht jährlich).

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Risikoanalyse Bewässerungswasser (KP 5.2.2 + 5.2.5 // Bei Bedarf auch für KP 7.5.2)

Teil 1: Die Risikoanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren, deren Bewertung sowie die eingeleiteten Massnahmen mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Art der Kultur (KP 5.2.2) zutreffendes ankreuzen	Bewässerungsmethode (KP 5.2.2) zutreffendes ankreuzen	Herkunft des Wassers (KP 5.2.2) zutreffendes ankreuzen	Bewertung	Massnahme des Betriebes (KP 5.2.5)	Richtwerte (Quelle: BAFU 2013: Beurteilung der Badegewässer)
<input type="checkbox"/> <u>Nicht für</u> Rohverzehr - z.B. Kartoffel	essbare Teile werden mit Bewässerungswasser <u>nicht benetzt</u> <input type="checkbox"/> - z.B. Tröpfchenbewässerung - z.B. Melonen, Erbsen	<input type="checkbox"/> von Trinkwasserversorgung <input type="checkbox"/> Quell-, Grundwasser (im Allgemeinen gute bis sehr gute Qualität) <input type="checkbox"/> Fluss-, Bach-, Seewasser (im Allgemeinen gute Qualität)	0= Risiko vernachlässigbar 0= Risiko vernachlässigbar 0= Risiko vernachlässigbar 1= geringes Risiko 1= geringes Risiko	nicht erforderlich, <u>Wasser ist geeignet</u> nicht erforderlich, <u>Wasser ist geeignet</u> nicht erforderlich, <u>Wasser ist geeignet</u> optische Beurteilung des Wassers vor der Entnahme optische Beurteilung des Wassers vor der Entnahme	
	<input type="checkbox"/> Kultur für Rohverzehr essbare Teile werden mit Bewässerungswasser benetzt - z.B. Überkopfbewässerung	<input type="checkbox"/> Wasserspeicher, Teiche, Meteorwasser, Bewässerungskanäle, Kiesgruben (im Allgemeinen ausreichende Qualität) <input type="checkbox"/> Aufbereitetes Wasser von Nachernte- <input type="checkbox"/> Waschanlagen (im Allgemeinen ausreichende Qualität) <input type="checkbox"/> Unbehandeltes Wasser von Nachernte- <input type="checkbox"/> Waschanlagen (häufig Verunreinigungen) <input type="checkbox"/> Wasser aus industriell belasteten Gebieten	2= mittleres Risiko 2= mittleres Risiko 3= hohes Risiko 3= hohes Risiko	optische Beurteilung des Wassers vor der Entnahme optische Beurteilung des Wassers vor der Entnahme pro Gewässer: <u>jährliche</u> Analyse während Sommermonate pro Abwasserquelle: <u>jährliche</u> Analyse während Sommermonate pro Abwasserquelle: <u>jährliche</u> Analyse während Sommermonate Gewässer mindestens einmal jährlich auf mikrobiologische und chemische Eigenschaften untersuchen lassen	Das Wasser ist geeignet, wenn folgende Richtwerte eingehalten sind: - Intestinale Enterokokken: unter 300 KBE/100ml - Escherichia coli: unter 1000 KBE/100ml Eine Untersuchung auf obengenannte Bakterien ist ausreichend

Massnahmen, wenn die Wasserqualität nicht in Ordnung ist (KP 5.2.5):

- Die Wasserqualität lässt sich durch Zwischenspeicherung, bewachsene Bodenfilter, Sandfilter verbessern.
- Einen anderen Bezugsort für die Bewässerung verwenden.
- Einhaltung einer Wartefrist
- _____

Teil 2: Die Risikoanalyse umfasst die Umweltauswirkungen des Wasserverbrauchs.

Bewässerungssysteme zutreffendes ankreuzen	Risiko	Bewertung	Ja / nein	Massnahme des Betriebes
<input type="checkbox"/> Beregnungs- und Sprinkleranlagen	Zu hoher Wasserverbrauch	1 = geringes Risiko	<input type="checkbox"/>	Wassermenge reduzieren
	Verschlämmung bei zu hohen Wassergaben	1 = geringes Risiko	<input type="checkbox"/>	Wassermenge reduzieren
	Grosser Wasserverlust durch Verdunstung bei grosser Hitze	1 = geringes Risiko	<input type="checkbox"/>	nicht bei grosser Hitze bewässern
	Wasserverfügbarkeit	1 = geringes Risiko	<input type="checkbox"/>	auf die kantonalen Vorgaben achten / kant. Bewilligungen
	Grundwasserbelastung durch ausgeschwemmte Nährstoffe	2 = mittleres Risiko	<input type="checkbox"/>	Wassermenge reduzieren
	Weitere:		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Tröpfchenbewässerung	Grundwasserbelastung durch ausgeschwemmte Nährstoffe	2 = mittleres Risiko	<input type="checkbox"/>	Wassermenge reduzieren
	Weitere:		<input type="checkbox"/>	

Bei betrieblichen Änderungen muss die Risikoanalyse aktualisiert werden (nicht jährlich).

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Pro Bereich muss eine Person die Verantwortung tragen und die entsprechende Fachkompetenz aufweisen. Ist keine Person definiert, liegt die Verantwortung beim Betriebsleiter. Die Arbeitskräfte, die die Arbeiten ausführen (inkl. mitarbeitende Familienangehörige), müssen betriebsintern für ihren Tätigkeitsbereich geschult werden.

Name, Vorname	Kürzel	Verantwortlicher im Betrieb (1 Person pro Bereich)					Ausweise / Zeugnisse		Betriebsinterne Schulungen (für Arbeitskräfte inkl. mitarbeitende Familienangehörige)			Unterschrift (fakultativ)
		Arbeitsicherheit + soziale Belange: KP 12.1.3	Hygieneanweisungen KP 10.1.3	Auswahl Dünger (Art + Menge) KP 6.2.1	Pflanzenschutz (KP 7.1.1 + KP 7.2.1 + KP 7.3.7)	Nachernbehandlung (Keimhemmung) KP 8.1.1	Landwirtschaftl. Ausbildung (oder Gartenbau)	1. Hilfe-Schulung (Auffrischung alle 5 Jahre) KP 12.1.6	Instruktion: Sicherheit und Unfallverhütung am Arbeitsplatz inkl. Geräte und Maschinen KP 12.1.4 + KP 12.1.5	Instruktion: Hygiene entsprechend der Tätigkeiten KP 10.1.4	Instruktion: Umgang mit Pflanzenschutzmittel KP 12.1.5	
Bsp: Muster Hans	MH			X	X		X	05.05.2017	01.04.2017	01.04.2017		

Unterschrift Betriebsleiter: _____

Pflanzenschutz

Name des Hauptanwenders Pflanzenschutz: _____

(Sofern nicht der Hauptanwender Pflanzenschutzmittel ausbringt, muss zu jeder Applikation das Kürzel im Kulturjournal eingetragen werden.)

Pflanzenschutz-Geräte	Hauptgerät (ankreuzen)	Kürzel/Zahlencode zur Identifikation im Journal

Sofern mit mehreren Geräten Pflanzenschutzmittel ausgebracht wird, muss zu jeder Applikation das Kürzel im Kulturjournal eingetragen werden. (Ausnahme: Das Hauptgerät muss im Journal nicht aufgezeichnet werden.)

Düngung

Name des Hauptanwenders Düngung: _____

(Sofern nicht der Hauptanwender Dünger ausbringt, muss zu jeder Applikation das Kürzel im Kulturjournal eingetragen werden.)

Düngungs-Geräte für Kunstdünger	Hauptgerät (ankreuzen)	Kürzel/Zahlencode zur Identifikation im Journal
Düngungs-Geräte für Mist	Hauptgerät	
Düngungs-Geräte für Gülle	Hauptgerät	

Sofern pro Kategorie mit mehreren Geräten Dünger ausgebracht wird, muss zu jeder Applikation das Kürzel im Kulturjournal eingetragen werden. (Ausnahme: Das Hauptgerät muss im Journal nicht aufgezeichnet werden.)

Die Verwendung von Schweizer Saat- und Pflanzgut ist erwünscht. Wenn importiertes Saat- und Pflanzgut verwendet wird, muss zumindest 80% des Zuwachses des Erntegutes (Frischgewicht) in der Schweiz entstehen. Die entsprechende minimale Kulturzeit ist gemäss dieser Liste "Kulturdauer" eingehalten.

Wenn eine Kultur (Früchte, Gemüse und Kartoffeln) nicht auf der Liste aufgeführt ist, so gilt der geforderte Zuwachs als zu über 80% in der Schweiz entstanden.

Grundsätzlich trägt der Betrieb die Verantwortung, dass die minimale Kulturdauer eingehalten wird und auf dem Kulturjournal entsprechend dokumentiert werden. Das Datum der Direktsaaten bzw. das Datum der Pflanzung (bei Verwendung von Jungpflanzen) sowie das Datum des Erntebeginns ist zu jeder Kultur (jedem Satz) aufzuzeichnen.

Anlässlich der Betriebskontrolle überprüft der Inspektor bei den gelisteten Kulturen die Einhaltung der minimalen Kulturdauer anhand der angebauten Kulturen und den Aufzeichnungen.

Kultur	Lateinische Bezeichnung	Minimale Kulturzeit	Kritische Periode
Nüsslisalat	Valerianella locusta	21 Tage	Frühjahr bis Sommer

Für welche Waren braucht es einen Pflanzenpass?

Ab 2020 ist ein Pflanzenpass für **alle zum Anpflanzen bestimmte Pflanzen und Pflanzenteile** vorgeschrieben. Dazu gehören Pflanzen (inkl. Topfpflanzen), Edelreiser, Stecklinge, Setzlinge, Unterlagen, Knollen, Pflanzgut, Zwiebeln und pflanzliche Gewebekulturen.

Samen sind grösstenteils von der Pflanzenpasspflicht ausgenommen, da sie meist kein phytosanitäres Risiko darstellen. Im Bereich Früchte, Gemüse, Kartoffeln ist einzig der Bezug von folgenden Samen pflanzenpasspflichtig:

- Allium cepa L. (Zwiebel)
- Allium porrum L. (Lauch)
- Capsicum annuum L. (Spanischer Pfeffer, Paprika)
- Phaseolus coccineus L. (Feuerbohne)
- Phaseolus vulgaris L. (Gartenbohne)
- Pisum sativum L. (Erbse)
- Solanum lycopersicum L. (Tomate)
- Vicia faba L. (Ackerbohne)

Endverbraucher, die das Pflanzenmaterial zu gewerblichen oder beruflichen Zwecken verwenden (Landwirte, Gartenbauer, Baumschulen etc.), dürfen diese Waren nur mit einem Pflanzenpass erwerben.

Auszug aus: „Das Pflanzenpass-System ab 2020 (Infoblatt)“

- **Alle zum Anpflanzen bestimmten Pflanzen werden pflanzenpasspflichtig**
- **Der neue Pflanzenpass ist eine Etikette, die an der Handelseinheit angebracht wird**
- **Die Inhalte des Pflanzenpasses und deren Anordnung werden standardisiert**

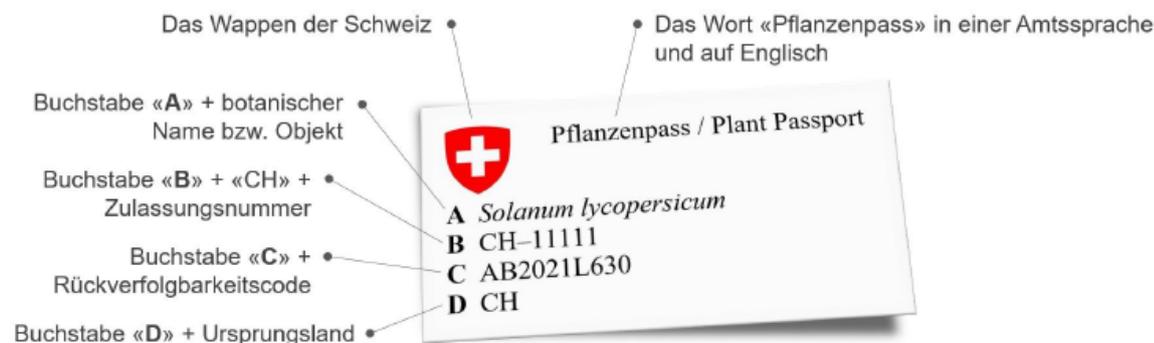
Wie sehen die neuen Pflanzenpässe aus?

* Eine **Handelseinheit** ist die kleinste im Handel oder auf der betreffenden Vermarktungsstufe verwendete Einheit von Waren, die als solche erkennbar ist, weil sie einheitlich zusammengesetzt ist und den gleichen Ursprung hat. (Beispiel: Kiste mit 24 Setzlingen derselben Pflanzenart, welche vom gleichen Produzenten stammen.)

Der Pflanzenpass wird ab 2020 eine **Etikette** sein. Sie muss von den zugelassenen Betrieben fest an jeder Handelseinheit* passpflichtiger Waren angebracht werden und die Waren auf den Handelswegen physisch begleiten.

- Die Pflanzenpass-Etikette kann beispielsweise am Bündel, Behälter (Topf, Kiste, Container etc.) oder Paket angebracht werden.
- Ein Pflanzenpass kann von einem zugelassenen Betrieb auch für jede einzelne Ware ausgestellt werden.
- Es muss nicht zwingend eine neue Etikette sein – der Pflanzenpass kann auch in bestehende Etiketten integriert oder auf die Verpackung gedruckt werden.
- Der Pflanzenpass muss deutlich lesbar und die darin enthaltenen Informationen unveränderbar und dauerhaft sein.
- Er muss sich von allen anderen an der Ware angebrachten Informationen oder Etiketten unterscheiden (d. h. zumindest mit einer Marge oder einem Rahmen klar von anderen Angaben getrennt sein).

Der Pflanzenpass muss ab 2020 folgende **sechs Elemente** enthalten:



Im **Pflanzenpass der EU** werden oben links die Flagge der EU und nach dem Buchstaben «B» der Zwei-Buchstaben-Code des Mitgliedstaates stehen, in dem der betreffende Betrieb zugelassen ist.

Weiterführende Informationen zum Pflanzenpass-System ab 2020 finden Sie unter www.pflanzengesundheit.ch.

1. Auswahl der Pflanzenschutzmittel

Alle in der Schweiz gemäss Pflanzenschutzmittelverzeichnis zugelassenen Wirkstoffe sind erlaubt:

<http://www.psm.admin.ch>

2. Pflanzenschutzmittelrückstände

Die Höchstwerte des Landes, in dem die Produkte vermarktet werden, müssen eingehalten werden. Unter diesen Internet-Links finden Sie die entsprechenden Informationen:

Bestimmungsland	Liste der Höchstwerte bzw. der Höchstgehalte
Schweiz	Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPRH): https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143405/index.html
EU	http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database

3. Anforderungen Mehrfachrückstände

Die SwissGAP-Anforderungen an Mehrfachrückstände sind unter diesem Link zu finden:

http://www.swissgap.ch/uploads/pdf/Mehrfachrueckstaende_de.pdf

SwissGAP gibt ein Minimum an auszuführenden Analysen pro Jahr vor. Anhand dieser Tabelle wird berechnet, zu welchen Artikeln Proben im Labor analysiert werden müssen. Details zur Berechnungsmethode finden Sie unter <i>Erläuterungen zum Analysenkonzept</i> .			Risikogruppe	Bio: 1 Analyse pro ... t	Bio: Eingabe der vermarkteten Menge in t	Bio: Anzahl Proben pro Artikel	Bio: Kleinmenge in Prozent der probeauslösenden Menge	übrige Ware: 1 Analyse pro ... t	übrige Qualität: Eingabe der vermarkteten Menge in t	übrige Ware: Anzahl Proben pro Artikel	übrige Qualität: Kleinmenge in Prozent der probeauslösenden Menge
Gruppe	Produkt	eingeschlossene Produkte									
	Früchte										
Kernobst	Birnen		3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Äpfel	Quitten	3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
Steinobst	Aprikose		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Kirschen		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
	Nektarinen		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Pfirsiche		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Zwetschgen	Pflaumen, Mirabellen, Reinesclaudes	6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
Beeren	Erdbeeren		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
	Beeren, ohne Erdbeeren		8	75		0.00	0.00	150		0.00	0.00
	Tafeltrauben		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
Agrumen	Zitronen	Limes	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Orangen		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Grapefruit		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Mandarinen		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
Exoten	Ananas		1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
	Bananen		1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
	Div. exotische Früchte		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Kiwi		1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
Diverse	Kastanien		8	75		0.00	0.00	150		0.00	0.00
	Nüsse div.		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Gemüse										
Salate	Salat (Lactuca) div.		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Nüsslisalat		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Endiviansalate	Div. Zichoriengewächse wie Zuckerhut etc.	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Chicorée Witloof		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
Kohlarten	Kopfkohlarten	Weiss-, Rot, Spitz, Wirz	1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
	Blumenkohl	Cimone, Romanesco	3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Broccoli		3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Chinakohl, Boden.	Pak-choi, Kohlrabi, Federkohl, Bodenkohlrabi	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Rosenkohl		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
Fruchtgemüse	Tomaten		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Gurken	Nostrani u.a.	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Auberginen		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Kürbis	Patisson, Rondini	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Zucchetti	Zucchettiblüten	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Melonen (alle Typen)	Kiwano	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Bohnen, div.		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Peperoni		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Erbsen		8	75		0.00	0.00	150		0.00	0.00
	Zuckermais		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
Wurzel- und Knollengemüse	Karotten	Pastinake	3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Sellerie, Knollen-	Stangen-, Suppen-	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Radisheschen, div.		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Rettich		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Rüben div.		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Randen		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Süsskartoffeln		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Fenchel		3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
Zwiebelgemüse	Bundzwiebeln	Cipolotte, Cippoline	6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Zwiebeln		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Lauch		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Knoblauch	Schalotte	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
Diverse	Artischocken	Kardy	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Spargeln		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Krautstiel / Mangold	Schnittmangold	6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Spinate		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Rhabarber		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Schwarzwurzel	Salsifis	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Pilze		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
	Gemüse aus Südostasien, ohne Knoblauch		9	5		0.00	0.00	5		0.00	0.00
Küchenkräuter	Kräuter	Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Portulak	9	25		0.00	0.00	25		0.00	0.00
	Rucola		9	15		0.00	0.00	15		0.00	0.00
	Kartoffeln										
	Kartoffeln	Frischmarkt	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Kartoffeln	Verarbeitung	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
Subtotal Proben je Artikel						0	-----			0	-----
Proben für Kleinmengen:			Bio:			-----		übrige Qualität		-----	0
Total auszuführende Proben			Bio:					übrige Qualität			0

Gemäss Anforderungskatalog SwissGAP Kontrollpunkt 7.8.1 untersteht jeder zertifizierte SwissGAP-Lieferant dem SwissGAP Rückstandsmonitoring. Die Umsetzung liegt in der Verantwortung der zertifizierten Betriebe. Das Konzept dient der Gewährleistung einheitlicher Vorgehensweisen und Vorgaben für die Umsetzung des Rückstandsmonitorings.

Das *Analysenkonzept* (Register 11) ist eine Richtlinie, nach der die Betriebe ihre Probenpläne erarbeiten können. Es gibt auch Auskunft über die für SwissGAP vorgeschriebene Art der durchzuführenden Analysen und über die technischen Anforderungen an Laboratorien.

Die Probenzahl wird auf Stufe Vermarkter (=zertifizierter Betrieb) jährlich neu durch den Betrieb ermittelt. Für die Mindestanzahl an Rückstandsanalysen ist jeweils die im Betrieb umgesetzte Menge ausschlaggebend. Relevant sind die Mengen, die direkt ab Produktion oder von einem nicht SwissGAP-zertifizierten Betrieb übernommen werden. Dadurch wird verhindert, dass die gleiche Ware doppelt beprobt wird.

Nebst den Liefermengen sollen Faktoren wie Anzahl und Vertrauenswürdigkeit der Lieferanten (Lieferantenbewertung bzw. Lieferanteneinschätzung durch den Betrieb), das Herkunftsland und die Produktionsmethode mitberücksichtigt werden. Es muss eine betriebsspezifische Risikoanalyse durchgeführt werden, welche zu einer erhöhten Probenahme führen kann.

Beispiele:

Produkt	Risiko- gruppe	Eine Analyse pro x Tonnen	Im Betrieb vermarktete Menge (t)	Jährliche Proben
Äpfel	3	1400	2900	2
Erdbeeren	7	250	750	3
Kirschen	7	250	65	s. Regelung Kleinmengen
Himbeeren	8	150	40	s. Regelung Kleinmengen
Peperoni	6	400	1900	4 – 5
...

Proben für Kleinmengen (jährlich vermarktete Mengen sind tiefer als die jeweils Proben auslösende Menge) werden gemäss einem separaten Berechnungsschlüssel ermittelt. In jedem Fall muss für die Kleinmengen aller Produkte total pro Jahr mindestens eine Probe untersucht werden.

Musterrechnung:

Produkt (alle, die unter die Kleinmengenregelung fallen)	Im Betrieb ver- marktete Mengen	Eine Analyse pro x Tonnen (gemäss Konzept)	Ausschöpfung
Kirschen	65	250	26%
Himbeeren	40	150	27%
Endivie	650	900	72%
Zwiebeln	120	2000	6 %
Rucola	2	15	13%
Peterli	9	25	36%
			180%

In diesem Fall müssen für die Kleinmengen 2 Proben pro Jahr untersucht werden (ab 50 wird aufgerundet, darunter abgerundet).

Für zugekaufte Produkte, die einem gleichwertigen Rückstandsmonitoring unterliegen, kann die gemäss Konzept notwendige Probenzahl mit dem Faktor 0.3 multipliziert werden. Betriebe, die diesen reduzierenden Faktor anwenden wollen, haben den entsprechenden Nachweis zu erbringen.

Probenahme

Um die Glaubwürdigkeit dieses Konzepts zu gewährleisten, erfolgt die Probenahme grundsätzlich durch eine unabhängige, neutrale Person. Eine Probenahme durch den zertifizierten Betrieb selbst ist nicht erlaubt. Für das Probenahmeverfahren werden die Richtlinien *Vorgehen für die Probenahme (Register 11)* der Umsetzungsdokumentation (s. www.swissgap.ch) verwendet. Die Probenahme erfolgt bei versandbereiter Ware.

Analytik

Die Analysen müssen durch ein von SwissGAP anerkanntes Labor durchgeführt werden (Ausnahme: Radioaktivität bei Wildpilzen). Einen Antrag auf Anerkennung kann jedes in- und ausländische Labor stellen, das die Anforderungen erfüllt. Diese Anforderungen sowie eine Liste der anerkannten Laboratorien sind unter www.swissgap.ch ersichtlich.

Analysenmethoden und spezielle Untersuchungen

In der Regel kommt die Multimethode Fungizide, Insektizide und Herbizide zur Anwendung. Dabei sind sowohl die apolaren als auch die polaren Pestizide zu untersuchen (s. Dokument *Anforderungen an Laboratorien*). Die folgende Auflistung zeigt, was bei welchen Produkten zusätzlich untersucht werden muss.

- Nitrat: Zur Überwachung werden in den Monaten November bis April bei diesen Produkten stichprobenartige Untersuchungen mittels Ionenchromatographie durchgeführt (jede 10. Probe): Kopfsalat und andere Salate der Gattung *Lactuca sativa*, Spinat und Rucola.
- Dithiocarbamate: Fungizide mit Dithiocarbamaten (Wirkstoffe z.B. Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, und Ziram) sind gemäss Pflanzenschutzmittelverzeichnis des Bundes im Gemüse- und Obstbau breit zugelassen. Es handelt sich um eine Sonderuntersuchung, die in der Multimethode nicht enthalten ist. Stichprobenartige Kontrollen haben risikobasiert zu erfolgen.
- Bio Früchte und Bio Fruchtgemüse: werden bei Verdacht auf Kupfer untersucht.
- GVO: nur bei Zuckermais und Papaya
- Kartoffeln: 95% der Untersuchungen nur auf Keimhemmungsmittel (ab November). Bei neuerntiger Ware werden stichprobenartig Pestizide (Multimethode) geprüft.
- Baumnüsse: sensorische Prüfung, ein Muster umfasst 100 Nüsse. Untersucht wird der Anteil ranziger, verdorbener oder durch Insekten beschädigter Nüsse sowie sichtbarer Schimmelbefall.
- Sonstige Nüsse: wie Baumnüsse, zusätzliche Aflatoxine
- Erdnüsse: Aflatoxine, jede 4. Probe auch Cadmium
- Marroni und Esskastanien: Aflatoxine sowie sensorische Prüfung gemäss UNECE-Norm.
- Wildpilze: Radioaktivität regelmässig untersuchen lassen. Weil es sich dabei um eine Spezialuntersuchung handelt, kann diese auch in einem nicht SwissGAP-anerkannten Labor erfolgen. Die Untersuchung kann auch durch Exporteur gemacht werden, aber: Bescheinigung notwendig.
- Zuchtpilze: Insektizide und bei Champignons jede 4. Probe Cadmium. Nur dann notwendig, wenn von einem nicht GLOBALG.A.P.-zertifizierten Betrieb zugekauft wird.

- Sprossen:
Sprossen müssen risikobasiert (mindestens 1x/Monat, dabei muss jede Sprossenart einmal jährlich) auf diese mikrobiologischen Parameter untersucht werden: E.coli, Staphylokokken, Listerien, Bacillus cereus und Salmonellen. Wenn E.coli ≥ 10 KBE/g nachgewiesen werden, ist zusätzlich auf EHEC zu untersuchen.
Die HyV definiert keinen Höchstwert für Bacillus cereus auf Sprossen. Zur Beurteilung der Proben wird ein GHP (Gute Herstellungspraxis)-Wert von 10'000 KBE/g herangezogen.
- Saatgut für Sprossen
Der Sprossenproduzent muss sicherstellen, dass auch das verwendete Saatgut auf die oben genannten mikrobiologischen Parameter untersucht wird.
- Ethephon
Diese Produkte sind stichprobenartig auf Ethephon zu untersuchen:
 - Tomaten mit Herkunft Beneluxländer ab Oktober bis März
 - Trauben blau mit Herkunft Südhalbkugel
 - Ananas.

Mikrobiologie: vorbeugende Massnahmen für alle Produkte

Neben den Risiken durch unerwünschte Rückstände sind frische Früchte und Gemüse auch mikrobiologischen Risiken ausgesetzt. Präventive Massnahmen sind sowohl auf Stufe Produktion als auch in der Vermarktung notwendig. Diese präventiven Massnahmen sind im Anforderungskatalog SwissGAP hinreichend beschrieben. Um die mikrobiologischen Risiken zu minimieren, ist es ganz entscheidend, dass die Anforderungen auch entsprechend umgesetzt werden. Den nachfolgenden Fragen ist unbedingt ausreichend Beachtung zu schenken und bei Bedarf mit Analysen abzuklären

- Sind alle organischen Dünger mikrobiologisch unbedenklich? Bzw. ist sichergestellt, dass Dünger (mit Ausnahme von Blattdüngern) nicht mit den Produkten in Kontakt kommen?
- Ist das Bewässerungswasser, sofern es direkten Kontakt mit den Produkten hat, mikrobiologisch unbedenklich?
- Sind alle Werkzeuge, Maschinen und Transportbehälter ausreichend gereinigt bzw. sauber?
- Sind die Produkte bei jeglicher Lagerung, Zwischenlagerung und während dem Transport ausreichend vor Verunreinigungen geschützt?
- Ist das Personal in Sachen Personalhygiene so geschult, dass die Gründe für die Anforderungen verstanden wurden und die Massnahmen entsprechend selbstverständlich umgesetzt werden?

Beanstandungen

Die Bearbeitung von Beanstandungen ist ein wichtiger Bestandteil des Rückstandsmonitorings SwissGAP. Von SwissGAP anerkannte Labors sind verpflichtet, alle Beanstandungen an Agrosolution innert 10 Tagen (Fälle mit potentieller Gesundheitsgefährdung sofort) zu melden. Zertifizierte Betriebe müssen dazu Ihrem Labor die Erlaubnis erteilen, diese Beanstandungen weiter zu melden.

Das weitere Vorgehen ist im Dokument *Massnahmen und Sanktionen bei Beanstandungen* ersichtlich.

Das Rückstandsmonitoring SwissGAP erstreckt sich bei zertifizierten Betrieben sowohl auf Schweizer Produkte als auch auf Importware.

Die hier beschriebenen Massnahmen sind zu ergreifen, um einen Wiederholungsfall auszuschliessen (Prävention). Die Umsetzung der Massnahmen ist in der Verantwortung der Betriebe und wird von SwissGAP im Rahmen der Audits überwacht.

Alle Vorfälle sind einschliesslich der Massnahmen schriftlich zu dokumentieren.

1. Massnahmen bei Überschreitung eines Höchstwertes

- Informieren Sie Ihren Lieferanten und verlangen Sie eine schriftliche Stellungnahme für die Überschreitung. In dieser Stellungnahme sind die Ursachen für die Überschreitung zu erläutern. Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmassnahmen in der betroffenen Kultur sind beizulegen. Wenn der Wirkstoff nicht direkt eingesetzt wurde, sind alle möglichen Ursachen für die Kontamination abzuklären (Abdrift, Verunreinigung Tank/Spritzen, Zukauf Jungpflanzen, ...). Es sind Massnahmen aufzuzeigen, die weitere Überschreitungen verhindern sollen.
- Die Einhaltung der Massnahmen ist zu überwachen. Gegebenenfalls müssen zusätzliche Rückstandsanalysen auf Produkten dieses Lieferanten durchgeführt werden. Oder Sie verlangen mit der nächsten Lieferung einen Analysenbericht. Die Analysen müssen in einem nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor durchgeführt worden sein. In jedem Fall muss auch der beanstandete Wirkstoff untersucht worden sein.
- Wenn die gesetzlichen Höchstwerte überschritten sind, darf die Ware nicht in den Verkehr gebracht werden.
- Bei Lagerware kann ein weiterer Abbau der Rückstände abgewartet werden. Vor Freigabe des Postens ist mit einer weiteren Rückstandsanalyse die Gesetzeskonformität zu belegen.

Bei potentieller Gesundheitsgefahr ist der Fall zusätzlich umgehend dem zuständigen Kantonalen Labor zu melden, mit Kopie an SwissGAP. Den Weisungen der Vollzugsorgane über das weitere Vorgehen ist Folge zu leisten.

2. Massnahmen bei nicht zugelassenen Wirkstoffen

Ein Beanstandungsgrund ist auch, wenn zwar der gültige Höchstwert eingehalten wurde, der Wirkstoff aber keine Zulassung hat. Dabei kann die Zulassung im Produktionsland ganz fehlen oder nur für die betroffene Kultur fehlen.

- Informieren Sie Ihren Lieferanten und verlangen Sie eine schriftliche Stellungnahme. Darin sind die Ursachen des Auftretens dieses Wirkstoffes zu erläutern. Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmassnahmen in der betroffenen Kultur sind beizulegen. Wenn der Wirkstoff nicht direkt eingesetzt wurde, sind alle möglichen Ursachen für die Kontamination abzuklären (Abdrift, Verunreinigung Tank/Spritzen, Zukauf Jungpflanzen, ...). Es sind Massnahmen aufzuzeigen, die weitere Kontaminationen verhindern sollen.
- Die Einhaltung der Massnahmen ist zu überwachen. Gegebenenfalls müssen zusätzliche Rückstandsanalysen auf Produkten dieses Lieferanten durchgeführt werden. Oder Sie verlangen mit der nächsten Lieferung einen Analysenbericht. Die Analysen müssen in einem nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor durchgeführt worden sein. In jedem Fall muss auch der beanstandete Wirkstoff untersucht worden sein.

3. Marken- und Labelware

Die Massnahmen werden durch die zuständige Organisation definiert.

4. Massnahmen bei Mehrfachrückständen

Informieren Sie Ihren Lieferanten und verlangen Sie eine schriftliche Stellungnahme für die Mehrfachrückstände. In dieser Stellungnahme sind die Ursachen für die Mehrfachrückstände zu erläutern. Aufzeichnungen über Pflanzenschutzmassnahmen in der betroffenen Kultur sind beizulegen. **Um künftigen Beanstandungen vorzubeugen, sind dem Produzenten im Ausland die aktuellen Anforderungen an die Mehrfachrückstände bei SwissGAP zusätzlich zum geltenden Recht in der Schweiz zu kommunizieren.**

Weitere Massnahmen werden durch das Fachgremium definiert.

Allgemein

SwissGAP beinhaltet in diversen Bereichen die Forderung nach Analysen. Deshalb werden an dieser Stelle die Anforderungen für eine fachgerechte Probenahme beschrieben. Folgende Arten von Proben werden hier beschrieben:

- Lebensmittelproben
- Wasserproben

Anforderungen an die Analyse bzw. das Labor

Es ist durch den Probengeber sicherzustellen, dass alle Proben, die auf Pestizidrückstände untersucht werden, in einem Labor untersucht werden, welches die Anforderungen gemäss KP 7.8.3 erfüllt.

1. Anweisung zur Probenahme für Lebensmittel

1.1 Geltungsbereich:

Die gemäss dem nachstehenden Verfahren entnommenen Proben gelten als repräsentativ für die betreffenden Partien.

1.2 Definition Warenlos

Als Warenlos bezeichnet man eine identifizierbare Warenmenge, von welcher der Probennehmer annehmen darf, dass sie

- einheitlich sei bezüglich Art und Herkunft,
- vom gleichen Produzenten stamme,
- vom gleichen Packer einheitlich verpackt,
- einheitlich bezeichnet und
- zu einem einzigen Zeitpunkt geliefert sei.

1.3 Probenahmeverfahren

Von jedem zu prüfenden Warenlos sind separate Proben zu nehmen. Bei der Probenahme und der Zusammenstellung der Laborproben sind Vorsichtsmassnahmen zu treffen, um Veränderungen zu verhindern, die den Rückstandsgehalt beeinträchtigen, die analytischen Bestimmungen nachteilig beeinflussen oder die Laborproben unrepräsentativ machen können.

1.4 Primärproben

Eine oder mehrere Einheiten, die an einer Stelle eines Warenloses entnommen werden. Diese Stelle sollte nach dem Zufallsprinzip gewählt werden.

Bei Erzeugnissen (abgepackt oder lose), bei denen davon ausgegangen werden kann, dass es sich um eine gute bzw. homogene Mischung handelt, genügt 1 Primärprobe.

Bei Erzeugnissen (abgepackt oder lose), die möglicherweise nicht gut gemischt oder homogen sind, sollte die Mindestanzahl Primärproben der Mindestanzahl Einheiten entsprechen, die für die Laborprobe erforderlich sind. Oder zumindest wie folgt sein:

Gewicht des Warenloses in kg	Mindestanzahl der zu entnehmenden Primärproben
< 50	3
51 – 500	5
> 500	10

Für verarbeitete bzw. vorverpackte Waren in Paketen oder anderen kleinen Behältern ist folgender Probenahmeplan zu befolgen:

Anzahl Kartons oder sonstiger Behältnisse im Warenlos	Mindestanzahl der zu entnehmenden Primärproben
< 26	1
26 – 100	5
> 100	10

Zur Bildung der Gesamtprobe sollten Primärproben soweit praktisch möglich kombiniert und gut gemischt werden.

1.6 Herstellen der Laborprobe

Die Primärprobe kann, so wie sie ist, als Laborprobe verwendet werden!

Falls die Sammelprobe zu umfangreich ist, kann aus ihr die Laborprobe durch eine geeignete Verringerungsmethode hergestellt werden, z.B. durch Viertelung, wobei zwei einander diagonal gegenüberliegende Viertel ausgeschieden und die verbleibenden durchgemischt und wiederum gevierteilt werden und so fort, bis die benötigte Grösse erreicht ist. Bei diesem Verfahren darf jedoch einzelnes Obst und Gemüse nicht geschnitten oder zerteilt werden.

Bei Pilzen, Sprossen und Küchenkräutern muss jede Laborprobe mindestens 0,5 kg wiegen.

Bei sonstigen Obst- und Gemüsearten muss jede Laborprobe mindestens 1 kg wiegen und aus mindestens fünf Stück bestehen. Übersteigt jedoch das Gewicht von fünf Stück 3 kg, so darf die Laborprobe aus lediglich drei Stück bestehen.

2. Wasserproben

Für Wasserproben gelten dann spezielle Anforderungen, wenn sie die Bestimmung der Keimzahl beinhalten. Die Probe muss unter Ausschluss von Aussenluft in sterile Flaschen genommen werden. Die Proben sollen innerhalb eines Arbeitstags im Labor eintreffen und sollen zu keinem Zeitpunkt die Temperatur von 8°C übersteigen. Genaue Auskünfte sowie Probenahme-Material erhalten sie in Ihrem Labor.

Hinweis: Dieses Dokument muss nicht ausgefüllt werden, wenn der Betrieb einen Vertrag mit einer Schädlingsbekämpfungsfirma abgeschlossen hat.

1. Die Präsenz von Schädlingen soll regelmässig überwacht werden.

Werden keine Schädlinge gesichtet, erübrigt sich das Ausfüllen des Formulars.

2. Präventivmassnahmen müssen eingeleitet werden, wenn Insekten (abgesehen von vereinzelt Insekten wie Stubenfliegen), Vögel oder Nagetiere oder durch diese verursachte Schäden entdeckt werden.

Den Schädlingen wird der Zugang erschwert.

	Massnahmen (Vorschläge)
Nagetiere:	Pflanzliche Abfälle werden ausschliesslich in geschlossenen Behältnissen deponiert und regelmässig geleert und gereinigt.
Vögel:	Fenster, durch die Vögel leicht eindringen können, werden verschlossen gehalten oder vergittert.
Insekten:	An den Fenstern werden Fliegenschutzgitter angebracht.

Werden anschliessend keine Schädlinge mehr gesichtet, erübrigt sich das weitere Ausfüllen des Formulars.

3. Eine direkte Bekämpfung der Schädlinge ist notwendig, wenn trotz den präventiven Massnahmen weiterhin Schädlinge beobachtet werden.

	Massnahmen (Vorschläge)
Nagetiere:	<ul style="list-style-type: none"> – Fallen aufstellen, täglich kontrollieren und leeren. – Köder auslegen, (Anwendung gemäss Produktebeschreibung). Achtung, eine Kontamination mit den Lebensmitteln muss verhindert werden.
Vögel:	<ul style="list-style-type: none"> – Allfällige Vogelnester entfernen.
Insekten:	<ul style="list-style-type: none"> – Leere Räume chemisch entseuchen.

Die direkten Bekämpfungsmassnahmen der Schädlinge müssen aufgezeichnet werden:

Datum	Ort / Raum	Direkte Massnahmen gegen Schädlinge



**Gemeinde Lupsingen BL
Abfallentsorgungskonzept 2013**

Bitte bewahren Sie dieses Abfallentsorgungskonzept auf!
(z. B. auf der Innenseite eines Schrankes)

Nutzen Sie die verschiedenen Separat-Sammlungen. Wir danken für Ihre Mithilfe!
Gemeinderat und Gemeindeverwaltung Lupsingen

Symbole	Was ?	Wann ?	Wer ?
	Normaler Hauskehricht	am Mittwoch 7.30 Uhr	Höchstgewicht: 17 l-Sack 3 kg 35 l-Sack 5 kg 60 l-Sack 10 kg 110 l-Sack 15 kg
	Klein-Sperrgut Höchststrass 150 x 100 x 50 cm größerer, nicht	den Mittwoch zusammen mit der Kesselnormen	Eplinger Autogeschäft Sissach-Eplingen 082 299 16 22
	Grünabfälle Äste, Laub, ev. Kocher-Rübenabfälle (wenn nicht selber kompostierbar) keine Wurzelstöcke (diese nimmt EZB Bubendorf)	am Donnerstag 7.30 Uhr vor Ihrem Haus	Eplinger Autogeschäft Sissach-Eplingen 082 299 16 22
	Küchen-Grünabfälle rohe Rüstabfälle und anderer kompostierbarer Grünabfall	wenn möglich im eigenen Garten kompostieren (sonst via Grünabfuhr)	www.abfall.ch
	Glas Flaschen, Gläser Spezielles Glas: *	tagsüber Mo - Sa	

* = All diese Abfallarten können auch bei EZB Bubendorf 061 931 23 23 entsorgt werden.

	Altmetall (Sammelschrott)	Container beim Entsorgungsplatz unterh. Sportplatz	tagsüber Mo - Sa
	Aluminium + Aluverpackungen (inkl. Alu-Dosen)	Container beim Entsorgungsplatz unterh. Sportplatz	tagsüber Mo - Sa
	Weissblech	Container beim Entsorgungsplatz unterh. Sportplatz	tagsüber Mo - Sa
	Haus- + Bau-sperrgut, Styropor, Altholz, Altbeton, Fensterglas etc.	EZB Entsorgungs-Zentrum Bubendorf	Mo - Fr 7.00 - 12.00 Uhr 13.15 - 17.00 Uhr 1. - 3. Sa im Monat 8.30 - 12.00 Uhr
	PET-Getränkeflaschen	beim Entsorgungsplatz + beim VOLG-Laden	tagsüber Mo - Sa

Symbole	Nesspresso-Kaffeekapseln aus Alu	Kork Korkenzapfen, Kork-Abfall	Lampen und Leuchtmittel aller Art	Elektrogeräte, Haushalt- + Büro-grossgeräte, Unterhaltungs- + Büro-Elektronik	Altöl (Speise- + Motorenöl)	Medikamente, Chemikalien, Farbstoffe, Lösungsmittel, Klebstoffe, + Hausmittel	Handwerkzeuge	Textilien, Kleider / Schuhe	Batterien aller Art, auch Auto-Batterien	Pneus	Papier + Karton (Zeitung, Heftli, Bücher, Akten usw.)
	Behälter beim Entsorgungsplatz unterhalb Sportplatz	div. Weingschäfte oder auch Laden 29, Liestal	zurück zur Verkaufsstelle oder z.B. Thommen AG, August Immark AG, Liestal	zurück zur Verkaufsstelle oder z.B. Immark AG, Liestal, Buser AG, Liestal, Thommen AG, August	Ölfass beim Entsorgungsplatz unterhalb Sportplatz	zurück zur Verkaufsstelle	zurück zur Verkaufsstelle	zurück zur Verkaufsstelle	zurück zur Verkaufsstelle	zurück zur Verkaufsstelle	vor dem Haus bei jeder Witterung (bereit zu stellen bis 8.30 Uhr morgens)
	tagsüber Mo - Sa	während den üblichen Ladenöffnungszeiten	ev. nach telefonischer Voranmeldung zu Geschäftsöffnungszeiten	ev. nach telefonischer Voranmeldung zu Geschäftsöffnungszeiten	tagsüber Mo - Sa	jederzeit	jederzeit	tagsüber Mo - Sa	jederzeit	jederzeit	Am Samstag den: 2. Feb. / 13. April 8. Juni / 17. Aug. 19. Okt. / 14. Dez.
			Thommen AG, August 061 815 22 22 Immark AG, Liestal 058 360 74 74	Thommen AG, August 061 815 22 22 Immark AG, Liestal 058 360 74 74 H. & F. Buser AG, Liestal 061 926 90 40				Contex AG Emmenbrücke			

Datum:	
Wer beschwert sich : Name:	
Firma:	
Adresse (Strasse/PLZ/Ort):	
Tel./Fax:	
Grund der Beschwerde:	
Warenidentifizierung:	

Ist die Beschwerde begründet?	
-------------------------------	--

Betroffene Mitarbeiter/Abteilung:	

Massnahmen / Vorbeugende Massnahmen:	

Erledigt (Datum + Unterschrift der verantwortlichen Person):	
--	--

Zur Kenntnis an: (Wenn von einer Vollzugsbehörde eine Sanktion ausgesprochen wurde oder ein Verfahren am Laufen ist, welches den SwissGAP Standard betrifft, muss dies der Agrosolution AG gemeldet werden)	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Agrosolution AG

Das Verfahren zum Warenrückruf muss jährlich getestet werden. Dieses Dokument kann auch für reale Fälle verwendet werden.

- jährlicher Test** (Der Test kann theoretisch durchgeführt werden, d.h. es muss nicht tatsächlich der betroffene Abnehmer/ die Zertifizierungsstelle informiert werden)
- realer Fall**

1. Sachverhalt/Ursache (realer Sachverhalt, oder wie er auf dem Betrieb auftreten könnte)

- Glassplitter in Produkt
- Überschreitung eines Grenzwertes wird in der Analyse festgestellt
- _____

Datum der Feststellung: _____

2. Verantwortliche Person (die über einen Warenrückruf entscheidet)

➤ _____

3. Rückverfolgbarkeit (Eingrenzung der betroffenen Charge)

Betroffene Charge:

➤ _____

- Die Ursache ist betriebsintern:

➤ _____

- Die Ursache liegt extern (z.B. beim Lieferant):

➤ _____

- Der Lieferant wurde informiert.

- Die Ware ist noch an Lager: → Kennzeichnung der Ware als gesperrt → (Weiter mit Punkt 5)

- Die Ware wurde bereits ausgelagert: → (Weiter mit Punkt 4)

4. Betroffene Abnehmer

➤ _____

- Die Abnehmer wurden informiert (genaue Charge, Losnummer)

- Die Ware wurde zurückgerufen

- Die Zertifizierungsstelle wurde informiert

5. Umgang mit gesperrter Ware

- Die gesperrte Ware wird gewaschen
- Die gesperrte Ware wird länger gelagert
- Die gesperrte Ware wird erneut analysiert
- Die gesperrte Ware wird als unbedenklich beurteilt und erneut verkauft
- Die Ware wird vernichtet

6. Verbesserungs- / Vorbeugemassnahmen

Interne Massnahmen:

- _____

- _____

Externe Massnahmen:

Massnahmen, die Externe (z.B. der Lieferant) zu treffen haben:

- _____

- _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

1. Ernte und Aufbereitung

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden
- Sorgfältige Behandlung der Ware, beschädigte Ware aussortieren
- Verschmutzung auf dem Feld (durch Wildtiere, Hunde, etc.) vermeiden, betroffene Produkte aussortieren / nicht ernten
- Fremdkörper entfernen
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden
- Erntewerkzeuge, Ernteausrüstung und Transportgeräte säubern, warten
- Verschmutzung beim Transport und während der Lagerung vermeiden
- Produktspezifische Temperaturanforderungen beachten

2. Persönliche Hygiene

- Vor Arbeitsbeginn / nach Arbeitsunterbrüchen: Hände waschen
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen oder getrunken werden
- Niesen und Husten auf Lebensmittel vermeiden
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigen Früchten, Gemüse, Kartoffeln

3. Gesundheit der Mitarbeiter

- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall Betriebsleiter informieren
- Verletzungen sofort versorgen, infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre dem Betriebsleiter melden
- In dringenden Fällen Arzt aufsuchen
- Die Kulturen nach einer Pflanzenschutzmittelanwendung erst wieder betreten, wenn das Mittel auf den Pflanzen getrocknet ist. Allfällige spezielle Angaben zu Wiederbetretensfristen auf dem Produktetikett befolgen.

4. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen

- Reinigungsschritte:
 - Produktreste weitgehend entfernen
 - Mit Wasser gründlich vorreinigen
 - Hauptreinigung gegebenenfalls mit Reinigungszusatz
 - Mit Wasser gründlich nachspülen
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden
- Reinigungs- und Schmiermittel getrennt aufbewahren, bei Bedarf Mittel verwenden, die für den Lebensmittelsektor anerkannt sind

5. Entfernung von Glassplittern und Hartplastikbruchteilen

- Mit Splittern kontaminierte Lebensmittel fachgerecht entsorgen
- Mit Splittern kontaminierte Kulturflächen nicht ernten (z.B. Gewächshaus)
- Reinigung der kontaminierten Einrichtung und Gebinde

6. Haustiere und Schädlinge

- Haustiere haben keinen Zutritt in Räume mit offenen und ungeschützten Lebensmitteln
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten

7. Abfallentsorgung

- Anfallenden Müll sofort und nach Art getrennt in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen
- Abfallbehälter täglich entleeren
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die nichts mit dem Betriebsablauf zu tun haben, nicht in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen aufbewahren

8. Sabotage / Vandalismus verhindern

- Unbefugte Personen und andere Auffälligkeiten sofort dem Betriebsleiter melden!

Hygienezone 1

Hof, Rampe, Transport, Kurzzeitabstellplätze



Gebäude und Räume regelmässig reinigen.

Nur geeignete Transportmittel einsetzen.

Transportfahrzeuge vor Verlad auf Sauberkeit kontrollieren.

**Verschmutzung beim Transport und während der Lagerung auf Kurzzeitabstellplätzen vermeiden.
(z.B. geschlossene Fahrzeuge, geeignete Abdeckung)**

Möglichst rascher Transport und kurze Transportwege

Produktspezifische Temperaturanforderungen regelmässig prüfen.

Unerwünschte Verunreinigung (inkl. Fremdkörper) vermeiden.

Beeinflussungen durch Abgase, Rauch, Schmutz vermeiden.

Produkte vorsichtig handhaben, vor Verschmutzungen und Beschädigung bewahren.

Hygienezone 2 Aufbereitung und Verpackung



Bei Auffälligkeiten sofort die Leitung informieren.

Produkte vorsichtig handhaben, Verschmutzung und Beschädigung vermeiden.

Fremdkörper (Glas, Plastik, Metall, Erde) sofort entfernen und betroffene Ware entsorgen.

Nur saubere Paletten, Gebinde und Verpackungen verwenden. Gegebenenfalls reinigen oder aussortieren.

Boden regelmässig reinigen.

Wasch-, Sortier- und Abpackmaschinen, Arbeitswerkzeuge regelmässig reinigen und Instand halten.

Rost, Beschädigungen der Maschinen / Anlagen sofort melden.

Wenn nötig, lebensmitteltaugliche Schmiermittel verwenden.

Waschen der Produkte nur mit Trinkwasser (letzter Kontakt).

Hygienezone 3 Lagerraum und Vermarktungsbereich



Bei Auffälligkeiten sofort die Leitung informieren.

Räume vor und nach der Lagerung reinigen.

Produkte während der Lagerung vor Verschmutzung schützen.

Schimmel-, Schädlingsbefall, Verderb sofort melden.

Verdorbene Produkte entfernen.

Fenster geschlossen halten und vor Glasbruch schützen.

Fremdkörper (Glas, Plastik, Metall, Erde) sofort entfernen und betroffene Ware entsorgen.

Produktspezifische Temperaturanforderungen beachten.

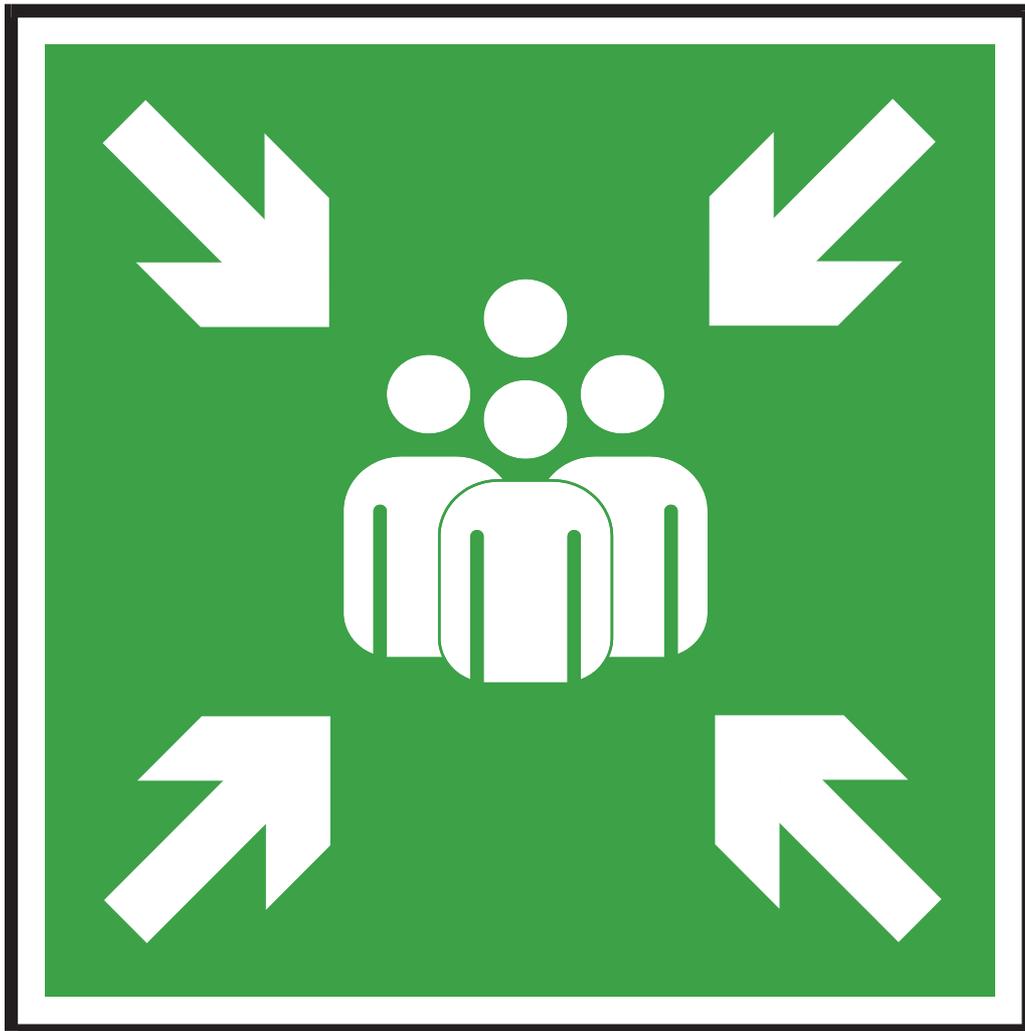
Belüftung kontrollieren.

Trennung von anderen Materialien & Stoffen (Dünger etc.).

Infotafel Besucher

Panneau d'information pour les visiteurs

Informazioni per i visitatori



Anmeldung Betriebsbüro

Betreten ohne Erlaubnis der Betriebsleitung nicht gestattet

Anweisungen des Personals (Sicherheits- und Hygienevorschriften) befolgen

In Notsituationen Besammlung auf diesem Sammelplatz

S'annoncer au bureau de l'entreprise

Ne pas entrer sans la permission du responsable de l'exploitation

Observer les instructions du personnel (consignes de sécurité et d'hygiène)

En cas d'urgence, se rassembler sur cette place de rassemblement

Annunciarsi in ufficio

Accesso vietato senza il permesso del responsabile dell'azienda

Osservare le indicazioni del personale (prescrizioni di sicurezza e di igiene)

In caso di emergenza riunirsi nuovamente in questo punto di ritrovo

Betriebsleiter:**ev. Sicherheitsbeauftragter:****Betriebsadresse:****Notruf****112****Polizei****117****Feuerwehr****118****Sanität****144****Toxikologisches Zentrum****145****Hausarzt****Spital****Standort Telefon:****Standort Feuerlöscher:****Notruf:**

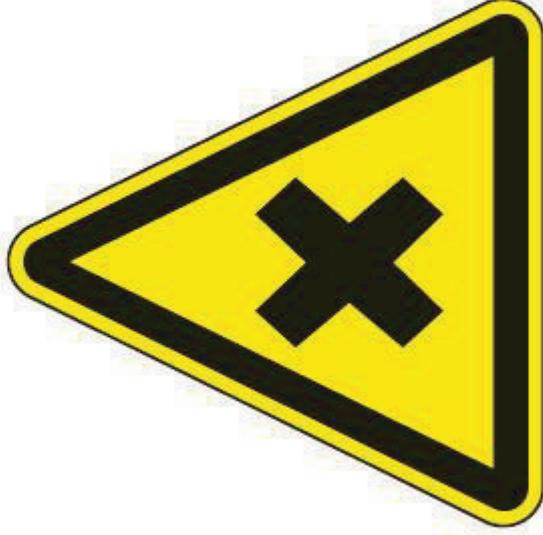
Ruhe bewahren!
 Wer meldet?
 Was ist passiert?
 Wo ist es passiert?
 Wie viele Verletzte?
 Welche Art von Verletzungen?
 Warten auf Rückfragen!

Achten Sie auf Ihre Sicherheit

Zutritt für
Unbefugte verboten



Achtung gesundheits-
schädliche Stoffe



Offenes Feuer und
Rauchen verboten



112
Notruf

SOS

117
Polizei

-P-

118
Feuerwehr



144
Sanität



145
Tox-Zentrum



Betriebsleiter (Adresse/Telefon):

Nächster Arzt:

Nächstes Spital:

