

Check-list (Exigences techniques)

Exploitation

--

Avec la check-list, chaque producteur et chaque commerçant effectue l'auto-contrôle annuel.

Les contrôleurs de l'organisme de contrôle utilisent également la check-list. Si l'exploitation répond aux questions de la déclaration globale forfaitaire, certains points de contrôle sont pré-remplis.

Check-list pour:

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

Les exigences SwissGAP sont de 3 niveaux:

Exigences majeures: (Points de contrôle rouges)	En trame de fond rouge dans la check-list, abréviation ++ Ces points de contrôle doivent être remplis à 100%	
Exigences mineures: (Points de contrôle jaunes)	En trame de fond jaune dans la check-list, abréviation + Ces points de contrôle doivent être remplis à 95% Le non-respect d'une seule exigence non critique est toléré dans tous les cas.	
Recommandations: (Points de contrôle verts)	En trame de fond verte dans la check-list, abréviation +- Ces points de contrôle peuvent être exclus par la déclaration globale forfaitaire.	

Les réponses suivantes peuvent être données pour les différents points de contrôle

OUI	L'exigence est intégralement remplie
NON	L'exigence n'est pas intégralement remplie
Non applicable (N/A)	L'exigence n'a aucune signification pour l'exploitation

Autres informations:

La colonne « F L P » permet de déterminer si l'exigence est applicable pour les fruits (F), pour les légumes (L) ou pour les pommes de terre (P).

Auto-contrôle	Date: _____	
Contrôle	Date: _____	
Signature	Chef d'exploitation: _____	Contrôleur: _____

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
	PER	SGA	SGAP			F	L						
1.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	EXIGENCES DE BASE					
1.1.0			SGAP		F	L	P	Lignes directrices SwissGAP					
1.1.1			SGAP	++	F	L	P	L'exploitation utilise le "modèle SwissGAP" et y a noté les points énumérés.				Lignes directrices SwissGAP (Registre 1)	
1.3.0		SGA	SGAP		F	L	P	Collaboration entre exploitations / travaux confiés à une entreprise de travaux agricoles				sectoriel	
1.3.2			SGAP	++	F	L	P	Pour les travaux sous mandat, une convention existe entre l'exploitation et l'entreprise de travaux agricoles. Cette convention doit être adaptée en cas de changements. L'agro-entrepreneur est informé des exigences SwissGAP (par ex. par le biais de la convention avec les entreprises de travaux agricoles). Le mandant veille à ce que les directives SwissGAP soient respectées durant les travaux effectués.				Convention avec une entreprise de travaux agricoles (Registre 3)	
1.4.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	Enregistrements / Auto-contrôle				sectoriel	
1.4.1	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Tous les enregistrements sont disponibles et sont conservés durant au moins 5 ans. Les nouvelles exploitations doivent pouvoir présenter des enregistrements complets des 3 mois précédents le premier contrôle au moins. Les documents électroniques sont autorisés.					
1.4.4			SGAP	++	F	L	P	Chaque exploitation effectue un auto-contrôle par année. Les check-listes remplies et datées sont disponibles. Une remarque doit accompagner les points répondus par "non". Pour les points répondus par "non applicable", une remarque doit être indiquée seulement si la raison n'est pas évidente.				Check-list (Registre 2) au contrôleur: noter la date du dernier auto-contrôle.	
1.4.5			SGAP	++	F	L	P	Les mesures correctives appropriées sont définies et appliquées pour les écarts constatés lors de l'auto-contrôle (les exigences critiques ne sont pas remplies à 100% et/ou les exigences non critiques ne sont pas remplies à 95%).				Check-list (Registre 2)	
7.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	PROTECTION DES VEGETAUX					
7.8.0			SGAP		F	L	P	Analyse des résidus				sectoriel	
7.8.1			SGAP	++	F	L	P	L'exploitation respecte le nombre minimal d'analyses de résidus prescrit par les consignes du monitoring des résidus de SwissGAP basé sur les risques.				Concept d'analyse (Registre 11), Analyses de résidus au contrôleur: noter le nombre minimal d'analyses de résidus et la date de la dernière analyse	
7.8.2			SGAP	+	F	L	P	Le prélèvement d'échantillons se fait: 1. conformément à la procédure de prélèvement des échantillons 2. par une personne indépendante de l'exploitation 3. sur les produits prêts pour l'expédition				Procédure de prélèvement des échantillons (Registre 11)	
7.8.3			SGAP	++	F	L	P	Les analyses sont effectuées dans un laboratoire reconnu par SwissGAP.				Liste sous www.swissgap.ch	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
7.8.4		SGAP ++	F L P	Il existe un plan de mesures qui est respecté et qui règle la procédure en cas de: - dépassement des quantités maximales de résidus - dépassement des résidus multiples définis - résidus de principes actifs non autorisés dans la culture.				Plan de mesures en cas de d'analyses de résidus donnant lieu à une contestation (Registre 11)	
7.8.5		SGAP ++	F L P	Les limites maximales de résidus (LMR) de la Suisse, resp. du pays de destination sont disponibles. En cas d'exportation, les producteurs ont été informés sur les définitions concernant les quantités maximales de résidus éventuellement plus sévères dans le pays de destination.				Choix des produits phytosanitaires + quantités maximales de résidus (Registre 10)	
8.0.0		SGAP	F L P	TRAITEMENT POST-RECOLTE (par ex. produits anti-germination, 1-MCP/Smartfresh)					
8.1.0		SGAP	F L P	Application, y c. compétences professionnelles				sectoriel	
8.1.1		SGAP ++	F L P	La personne responsable peut prouver ses compétences et connaissances pour l'utilisation des produits phytosanitaires post-récolte.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
8.1.2		SGAP ++	F L P	Les produits utilisés pour le traitement post-récolte sont autorisés en Suisse pour le produit de récolte correspondant. Il y a une liste des produits phytosanitaires autorisés pour le traitement post-récolte.				Choix des produits phytosanitaires + quantités maximales de résidus (Registre 10)	
8.1.3		SGAP ++	F L P	Les instructions d'utilisation figurant sur l'emballage sont respectées.					
8.1.4		SGAP ++	F L P	L'eau utilisée pour le traitement post-récolte est de qualité équivalente à l'eau potable.					
8.1.5		SGAP ++	F L P	Les produits de traitement post-récolte sont entreposés comme des produits phytosanitaires.				cf. chapitre 7.6	
8.2.0		SGAP	F L P	Enregistrements				sectoriel	
8.2.1		SGAP ++	F L P	Tous les traitements post-récolte sont enregistrés: produit traité et charge/numéro de lot				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.2		SGAP ++	F L P	Lieu de traitement				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.3		SGAP ++	F L P	Date d'application (jj.mm.aaaa)				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.4		SGAP ++	F L P	Type de traitement (vaporisation, gazage, etc.)				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.5		SGAP ++	F L P	Nom commercial du produit utilisé pour le traitement post-récolte.				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.6		SGAP ++	F L P	Quantité appliquée ou concentration				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.7		SGAP +	F L P	Nom de l'utilisateur				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.8		SGAP +	F L P	Motif principal d'application (ravageur). Enregistrement pas nécessaire pour les produits anti-germination et le 1-MCP.				Journal des cultures (Registre 16)	
10.0.0		SGAP	F L P	HYGIENE					
10.1.0		SGAP	F L P	Analyse des risques, formations et mise en œuvre				sectoriel	

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P						
10.1.1		SGAP	++	F	L	P	L'exploitation dispose de sa propre analyse des risques en matière d'hygiène pour la production/l'environnement de production, la récolte, les transports internes et externes à l'exploitation et la manutention des produits après la récolte. Cette analyse de risques est adaptée à l'équipement technique et aux cultures. Elle est actualisée en cas de changements.				Analyse des risques en matière d'hygiène (Registre 4)	
10.1.2		SGAP	++	F	L	P	L'exploitation a développé - sur la base de l'analyse des risques - des règles d'hygiène (mesures préventives). Celles-ci sont affichées de manière visible pour les collaborateurs et les visiteurs.				Règles d'hygiène (Registre 15)	
10.1.3		SGAP	++	F	L	P	Le chef d'exploitation ou une autre personne désignée est responsable de la mise en œuvre des règles d'hygiène.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
10.1.4		SGAP	++	F	L	P	Lors de son embauche, le collaborateur a reçu des instructions d'hygiène appropriées. Les formations sont documentées.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5) Tenir la liste des participants à la formation	
10.1.5		SGAP	++	F	L	P	Les travailleurs appliquent visiblement les règles d'hygiène enseignées.					
10.1.6		SGAP	++	F	L	P	Tous les collaborateurs portent des habits de travail appropriés à leur travail (par ex. blouse de travail, tablier, manches, gants). Ceux-ci sont nettoyés dès qu'il est nécessaire, afin d'éviter toutes souillures avec les produits.					
10.2.0		SGAP		F	L	P	Sécurité alimentaire				sectoriel	
10.2.2		SGAP	++	F	L	P	Pour éviter une contamination délibérée des produits, les mesures suivantes sont prises: les adjuvants (par ex. engrais, produits phytosanitaires) achetés ne proviennent que de sources sûres. Les personnes non autorisées et autres anomalies doivent être annoncées au chef d'exploitation, qui, le cas échéant, prendra les mesures nécessaires.				Règles d'hygiène (Registre 15)	
10.2.3		SGAP	++	F	L	P	Les produits qui mettent en danger la santé, ne peuvent être mis sur le marché. Ces produits et d'autres produits défectueux sont clairement identifiés et isolés de manière appropriée. La procédure de manipulation de ces produits est définie par écrit.				Rappel de marchandises (registre 14)	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
10.2.4		SGAP ++	F L P	Une analyse des risques relatifs aux allergènes a été effectuée, pour autant que des allergènes (par exemple céleri, noisettes, noix) sont cultivés, préparés, lavés, triés ou emballés et / ou des produits allergènes sont utilisés dans la transformation (céleri, fruits à coque (= noisettes, noix), céréales contenant du gluten, soja, moutarde, arachides, graines de sésame, lupins, lait, œufs, poissons, mollusques, crustacés et anhydride sulfureux et sulfites). Si l'analyse des risques relatifs aux allergènes révèle un risque d'une contamination croisée, les allergènes doivent être déclarés selon la législation suisse. Les clients en sont informés.				Analyse des risques relatifs aux allergènes (registre 4)	
10.3.0		SGAP	F L P	Règles d'hygiène				sectoriel	
10.3.1		SGAP ++	F L P	Il y a des instructions visuelles qui signalent aux ouvriers qu'ils doivent se laver les mains avant de reprendre le travail.				Règles d'hygiène (Registre 15) ou zone d'hygiène2 (Registre 15)	
10.3.2		SGAP ++	F L P	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les secteurs de production ou de stockage. Cela peut également concerné certains secteurs lors des travaux de récolte (excepté consommation d'eau potable).				Règles d'hygiène (Registre 15)	
10.3.3		SGAP +	F L P	Des instructions écrites sont disponibles en cas de situation de bris de verre et/ou de bris de plastique dur (pour les serres, lors de la manipulation des produits, les entrepôts)				Règles d'hygiène (Resistre 15)	
10.4.0		SGAP	F L P	Installations sanitaires				sectoriel	
10.4.2		SGAP ++	F L P	Les collaborateurs ont accès à des toilettes propres et à des possibilités de se laver les mains. Les toilettes ne doivent pas s'ouvrir sur un secteur dans lequel des produits sont conditionnés et entreposés, excepté si elles ont des portes se fermant d'elles-mêmes. Il doit avoir une possibilité de se laver les mains à proximité des toilettes.					
10.5.0		SGAP	F L P	Conteneurs et matériel de conditionnement				sectoriel	
10.5.2		SGAP ++	F L P	Les conteneurs utilisés pour les produits ne sont utilisés que pour ceux-ci. S'ils sont utilisés pour autre chose, ils doivent être propres avant d'être réutilisés dans le secteur alimentaire.					
10.5.3		SGAP ++	F L P	Le matériel de conditionnement, incl. les conteneurs réutilisables sont adaptés pour la réutilisation et sont stockés proprement.					
10.6.0		SGAP	F L P	Eau (pour le lavage, le triage, refroidissement, ...)				sectoriel // Lavage = le contact des produits avec l'eau pendant ou après la récolte.	
10.6.1		SGAP ++	F L P	L'eau utilisée pour le lavage final des produits doit avoir la qualité d'eau potable.					

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
10.6.2		SGAP ++	F L P	L'eau qui est recyclée pour le lavage final des produits (cela signifie plus d'autre lavage par l'exploitation avant la vente du produit), elle doit être filtrée et désinfectée au préalable. Les particules solides et dissoutes sont éliminées. Les valeurs pH, de concentration et de risque des produits désinfectants sont régulièrement surveillées et enregistrées. Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation et du volume d'eau.					
10.6.3		SGAP ++	F L P	La glace ou l'eau utilisée lors de la récolte ou pour le refroidissement doit être de qualité d'eau potable et utilisée en respectant les règles d'hygiène afin d'éviter une contamination des produits.					
10.6.4		SGAP +	F L P	Pour autant qu'il soit nécessaire de faire ses propres analyses d'eau, celles-ci doivent se faire par un laboratoire accrédité (d'après ISO 17025) pour les analyses microbiologiques				Rapport du laboratoire concernant l'analyse d'eau	
10.8.0		SGAP	F L P	Secteurs de conditionnement, de stockage (plus long que 2 jours ouvrables), et de réfrigération				sectoriel	
10.8.1		SGAP ++	F L P	Les installations et l'équipement de manutention des produits (par ex. lignes et machines de production, parois, sols, lieux d'entreposage, palettes, etc.) sont propres et/ou entretenus. Un plan de maintenance/de nettoyage fixe la fréquence et la procédure de maintenance/du nettoyage.				Règles d'hygiène (Registre 15) ou zone d'hygiène 2 (Registre 15) resp. zone d'hygiène 3 (Reg. 15)	
10.8.2		SGAP +	F L P	Les produits de nettoyage, les huiles lubrifiantes etc. sont conservés séparément des lignes de conditionnement ou des secteurs stockage pour éviter une contamination chimique des produits.					
10.8.3		SGAP +	F L P	Les produits de nettoyage, les huiles lubrifiantes etc. qui pourraient entrer en contact avec les produits, sont reconnus pour l'utilisation dans le secteur alimentaire (par ex. indications figurant sur l'étiquette).					
10.8.4		SGAP ++	F L P	Les produits triés et les déchets sont entreposés dans des secteurs définis qui sont régulièrement nettoyés et/ou désinfectés pour éviter une contamination des produits. Dans les installations de préparation et de tri, les conteneurs de déchets sont vidés au moins chaque jour et nettoyés si nécessaire.					
10.8.5		SGAP ++	F L P	Les ampoules et luminaires suspendus au-dessus des produits (entrepôts, lignes de transformation et de conditionnement, secteur d'expédition) sont incassables ou sont protégés (lampes recouvertes d'un film spécial ou lampes recouvertes d'une protection en plastique) pour éviter une contamination des denrées alimentaires en cas de casse.					

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P						
10.8.6		SGAP	+	F	L	P	La température et l'humidité de l'air sont maintenues constantes pour l'entreposage des produits conditionnés (conformément à l'analyse des risques). Ces données sont enregistrées. Cela vaut également pour le stockage sous atmosphère contrôlée.				concerne les produits prêts à l'emploi / produits de 4ème gamme et stockage sous atmosphère contrôlée	
10.8.7		SGAP	++	F	L	P	Il y a une surveillance et une maîtrise des populations de nuisibles dans les secteurs de conditionnement et de stockage. Les mesures nécessaires pour lutter contre les nuisibles sont enregistrées.				Lutte contre les nuisibles dans les secteurs de conditionnement et de stockage (Registre 12)	
11.0.0		SGAP		F	L	P	GESTION DES DECHETS ET DE L'ENVIRONNEMENT					
11.1.0		SGAP		F	L	P	Déchets				l'ensemble de l'exploitation	
11.1.1		SGAP	+	F	L	P	Les déchets générés par les activités sur l'exploitation sont listés dans un concept des déchets de la commune. Grâce à ce concept, la pollution de l'environnement est réduite au minimum.				Exemple Concept des déchets de la commune (Registre 13)	
11.1.2		SGAP	++	F	L	P	Les déchets tels que l'huile, le mazout ou le carburant versé doivent être évacués. Les déchets produits en petites quantités dans les secteurs définis sont acceptés, de même que les déchets produits par l'activité quotidienne.					
11.2.0		SGAP		F	L	P	Protection de l'environnement				l'ensemble de l'exploitation	
11.2.1		SGAP	+	F	L	P	Les bacs de rétention pour les citernes de carburant et d'huile correspondent aux exigences légales.				= au minimum 100% de la citerne la plus grande	
12.0.0		SGAP		F	L	P	SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL, ASPECTS SOCIAUX					
12.1.0		SGAP		F	L	P	Généralités: (analyse, formation...)				l'ensemble de l'exploitation	
12.1.1		SGAP	+	F	L	P	Il existe une analyse des risques écrite relative à la santé et à la sécurité au travail. Les dangers sont par exemple les parties mobiles des machines, les prises de force, l'électricité, les nuisances sonores, la poussière, les vibrations, les températures extrêmes, les échelles, les entrepôts de produits phytosanitaires, les entrepôts de carburants, les fosses à purin, etc. Cette analyse est actualisée en cas de changements. Cette analyse est actualisée s'il y a des changements sur l'exploitation.				Analyse des risques relatifs à la sécurité au travail (Registre 4) ou participation à AgriTop (pour les producteurs) ou à une solution de branche SRF (pour les commerçants)	
12.1.2		SGAP	+	F	L	P	Pour les risques identifiées au point 12.1.1, il existe un concept de prévention écrit concernant la sécurité au travail.				Analyse des risques relatifs à la sécurité au travail (Registre 4) ou participation à AgriTop (pour les producteurs) ou à une solution de branche SRF (pour les commerçants)	

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P						
12.1.3		SGAP	++	F	L	P	La direction de l'exploitation désigne un responsable pour la mise en oeuvre de la sécurité au travail et des aspects sociaux.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
12.1.4		SGAP	+	F	L	P	Tous les ouvriers ont été formés d'après le "Concept de prévention pour la sécurité au travail". Les formations sont documentées. Les ouvriers se comportent conformément aux instructions.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5) Tenir la liste des participants à la formation	
12.1.5		SGAP	++	F	L	P	Toutes les personnes qui travaillent avec des substances et machines dangereuses (selon l'analyse des risques 12.1.1) disposent d'une qualification ou ont reçu une formation appropriée à leur secteur d'activités.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
12.1.6		SGAP	+	F	L	P	Il y a au moins une personne sur l'exploitation qui a suivi un cours de premier secours (1 personne formée par 50 ouvriers). Le cours de premiers secours doit être actualisé tous les 5 ans.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5) par ex.: cours de premier secours, cours de répétition pour premier secours, cours de samaritain, ER ou CR à l'armée, chez les pompiers, formation interne	
12.2.0		SGAP		F	L	P	Signalisation				l'ensemble de l'exploitation	
12.2.1		SGAP	+	F	L	P	Les visiteurs de l'exploitation et les prestataires de services sont informés concernant les mesures de sécurité et des exigences en matière d'hygiène. Les règles de comportement sont affichées dans un endroit bien visible pour les visiteurs.				Panneau d'information pour les visiteurs (Registre 15)	
12.2.2		SGAP	+	F	L	P	Il y a des procédures d'urgence bien visibles et compréhensibles par tous les ouvriers décrivant la marche à suivre en cas d'accident ou en cas d'urgence. La procédure doit comporter les éléments suivants: - l'adresse ou les coordonnées de l'exploitation - le responsable - une liste des numéros de téléphone actuels (police, pompiers, médecin, ambulance) Il est judicieux d'y ajouter les informations suivantes: - la localisation des extincteurs, des sorties de secours, des interrupteurs d'urgence / interrupteurs principaux pour l'électricité, l'eau, le gaz - les instructions sur la manière d'annoncer les accidents.				Plan d'urgence (Registre 15)	
12.2.3		SGAP	+	F	L	P	Des panneaux de mise en garde durables et lisibles doivent signaler les dangers potentiels, au minimum à l'entrée de l'entrepôt des produits phytosanitaires. D'autres dangers sont: entrepôts des engrais, etc.				Panneaux de mise en garde (Registre 15)	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
12.2.4		SGAP +	F L P	En cas de présence de citernes à carburant ou huile, un panneau d'interdiction de fumer doit être fixé et un extincteur doit être disponible sur l'exploitation.					
12.3.0		SGAP ++	F L P	Application					
12.3.1		SGAP ++	F L P	Pour tous les travaux dans les secteurs SwissGAP: les ouvriers ont à disposition des équipements de protection appropriés à leur travail, tels que chaussures appropriées, vêtements imperméables, combinaisons de protection, gants en caoutchouc, masque de protection, protection appropriée pour les voies respiratoires, des oreilles et des yeux etc. Ces équipements de protection sont en bon état. Ils correspondent aux exigences des instructions d'utilisation				sectoriel	
12.3.2		SGAP +	F L P	Des trousse de premiers secours complètes et fonctionnelles doivent être disponibles en tout temps sur le site de l'exploitation et pour les travaux dans les champs.				dans toute l'exploitation: de petites trousse de premiers secours peuvent également être prises avec soi dans les tracteurs et les voitures.	
12.3.3		SGAP +	F L P	Toutes les machines sont munies de dispositifs de protection.				l'ensemble de l'exploitation	
12.3.4		SGAP +	F L P	Les véhicules de transport des collaborateurs doivent être sûrs. Lorsque des véhicules d'exploitation sont utilisés pour le transport des collaborateurs sur des routes publiques, ils doivent respecter la législation nationale.				l'ensemble de l'exploitation	
12.4.0		SGAP	F L P	SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL, ASPECTS SOCIAUX				sectoriel	
12.4.1		SGAP ++	F L P	Les logements des employés sur l'exploitation sont habitables et doivent être équipés des infrastructures de base, c'est-à-dire: toit, fenêtres et portes, eau potable, toilettes et écoulements.					
12.4.2		SGAP ++	F L P	Un endroit approprié pour les pauses est à disposition des ouvriers. Il y a de l'eau potable et une possibilité de se laver les mains. Il y a un endroit pour déposer les aliments apportés.					
12.4.3		SGAP +	F L P	Des réunions entre la direction et les ouvriers ont lieu régulièrement (au moins une fois par année) au sujet de la sécurité et de la santé au travail ainsi que des aspects sociaux.				les réunions peuvent également avoir lieu dans le cadre de l'entretien annuel / entretien d'embauche / pause café.	
13.0.0	SGA	SGAP	F L P	TRAÇABILITE ET IDENTIFICATION					
13.1.0	SGA	SGAP	F L P	Traçabilité qualitative: séparation des produits				sectoriel	
13.1.2		SGAP ++	F L P	La marchandise SwissGAP provient de producteurs reconnus ou de commerçants certifiés.				Liste des fournisseurs, liste publique www.agrosolution.ch	
13.1.3	SGA	SGAP ++	F L P	La marchandise Suisse Garantie provient de producteurs reconnus ou de commerçants certifiés.				Liste des fournisseurs, liste publique www.agrosolution.ch	

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
	SGA	SGAP		F	L	P						
13.1.4		SGA	SGAP	++	F	L	P				Documents de livraison, factures ou journal des achats et des ventes de fruits, de légumes et de pommes de terre (Registre 14)	
13.1.5			SGAP	++	F	L	P					
13.1.6		SGA		++	F	L	P					
13.1.7			SGAP	++	F	L	P				au contrôleur: prendre un exemplaire et envoyer à l'organe de certification correspondant	
13.1.8		SGA		+	F	L	P				contrôleur: prendre un exemplaire et envoyer à l'organe de certification correspondant	
13.2.0		SGA	SGAP		F	L	P				sectoriel	
13.2.1			SGAP	++	F	L	P				Statistiques des achats / ventes, surfaces de production au contrôleur: noter le produit et la période contrôlé	
13.2.2		SGA		++	F	L	P				Statistiques des achats / ventes, surfaces de production	
13.3.0		SGA	SGAP		F	L	P				sectoriel	

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)			Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P								
13.3.1		SGAP	++	F	L	P	L'exploitation utilise "SwissGAP" (logo, mot ou abréviation) conformément au règlement du logo SwissGAP. Le logo et le mot SwissGAP ne doivent jamais apparaître sur le produit final, sur l'emballage de vente. Seul une utilisation de l'abréviation SGAP peut être utilisé, conjointement avec le numéro SwissGAP (par ex. SGAP 12345), sur le produit / emballage de vente. Une utilisation du logo et de la marque par le titulaire de certificat dans le cadre des communications commerciales (business-to-business) est autorisée.							
13.3.3		SGA	+	F	L	P	L'identification des fruits, légumes et pommes de terre avec la marque de garantie Suisse Garantie (drapeau avec écriture) répondent aux exigences du 'Règlement général' du 'Règlement pour les branches' et du 'Manuel de présentation graphique'. Les indications suivantes figurent sur chaque étiquette / emballage: - marque d'origine Suisse Garantie (logo) avec la couleur, la taille et la proportion correcte - nom et adresse de l'exploitation autorisée ou son numéro d'identification - nom de l'organisme de certification - lot de marchandises ou date et fournisseur en amont (producteur)						Manuel de présentation graphique au contrôleur: prendre un exemplaire et envoyer à l'organe de certification correspondant	
13.3.4		SGA	+	F	L	P	Les supports de communication propres à l'entreprise sont conformes au contenu des documents de référence relatifs à Suisse Garantie et ne contiennent ni déclaration fallacieuse, ni tromperie.						Manuel de présentation graphique	
13.3.5		SGAP	++	F	L	P	L'étiquetage sur l'emballage final est conforme à la loi sur les denrées alimentaires. L'inspection est effectuée par l'autorité cantonale d'inspection des denrées alimentaires. En cas d'exportation, les règles de déclaration du pays destinataire doivent être respectées. Les exigences spécifiques au client sont respectées.							
13.4.0		SGA	SGAP	F	L	P	Rappel de marchandises / contrôle de qualité						sectoriel	

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
13.4.1		SGAP	++	F	L	P	La marchandise défectueuse livrée peut être rappelée / retirée. Un test documenté effectué chaque année tient compte des éléments suivants: - les causes possibles déclenchant un rappel de marchandises - la personne responsable qui décide de rappeler la marchandise - la procédure d'identification du lot correspondant/de la quantité correspondante - la procédure pour informer l'acheteur et l'organisme de certification				Uniquement pour les commerçants Rappel des marchandises (Registre 14) au contrôleur: noter la date du dernier test	
13.4.2		SGA	+	F			Les fruits étiquetés Suisse Garantie doivent répondre aux exigences qualitatives pour les fruits. L'entreprise qui appose la marque est reconnue comme entreprise contrôlée par Qualiservice.				Liste sous: www.qualiservice.ch	
13.4.3		SGA	+			P	Les pommes de terre étiquetées Suisse Garantie doivent répondre aux exigences qualitatives pour les pommes de terre. L'entreprise qui appose la marque est reconnue comme entreprise contrôlée par Qualiservice.				Liste sous: www.patate.ch	
13.4.4		SGA	+			L	Les légumes qui sont identifiés avec la marque de garantie correspondent aux "prescriptions suisses pour la qualité des légumes" (éditeur: UMS - Swisscofel).				voir: www.qualiservice.ch	
13.5.0		SGA		F	L	P	Processus de transformation Suisse Garantie				transformation = couper, râper, presser, chauffer, refroidir, mélanger ou manipuler des matières premières	
13.5.1		SGA	++	F	L	P	Transformation en Suisse, dans la Principauté du Liechtenstein, ainsi que dans l'enclave douanière de Büsingen					
13.5.2		SGA	++	F	L	P	Le composant principal répond à 100% aux exigences de Suisse Garantie. Au total, au moins 90% (pourcent du poids au moment de la transformation) des composants d'origine agricole doivent répondre aux exigences de Suisse Garantie. (Sinon, il doit y avoir une autorisation spéciale valable d'AMS.)					
13.5.3		SGA	+	F	L	P	Des recettes et des spécifications sont disponibles pour les produits préparés ou transformés.					
13.5.4		SGA	++	F	L	P	Pas d'utilisation de composants OGM soumis à déclaration					
13.6.0		SGAP		F	L	P	TRAÇABILITE ET IDENTIFICATION				sectoriel	
13.6.1		SGAP	++	F	L	P	Il existe un formulaire pour l'enregistrement des réclamations des clients. Les réclamations reçues et les mesures prises qui en découlent sont enregistrées.				Réclamations des clients (Registre 14)	