

Checklist (Esigenze tecniche)

Azienda

--

Con la lista di controllo, ogni produttore e ogni commerciante effettua l'autocontrollo annuale.

Anche gli ispettori dell'ufficio d'ispezione utilizzano la lista di controllo. Se l'azienda risponde alle domande della dichiarazione generale, alcuni posti di controllo sono precompilati.

Checklist per:

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

Le esigenze SwissGAP sono suddivise in 3 livelli:

Esigenze critici:

(Punti di controlli rossi)

fondo rosso nella lista di controllo, abbreviato con ++
questi punti di controllo devono essere adempiti al 100%



Esigenze non critici:

(Punti di controlli gialli)

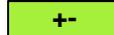
fondo giallo nella lista di controllo, abbreviato con +
questi punti di controllo devono essere adempiti al 95%
Il mancato adempimento di uno di questi punti di controllo è in ogni caso tollerato.



Raccomandazioni:

(Punti di controlli verdi)

fondo verde nella lista di controllo, abbreviato con +-
Questi punti di controllo possono essere esclusi sulla dichiarazione generale.



Le seguenti risposte sono a disposizione per rispondere ai punti di controllo:

- SI** l'esigenza è pienamente adempiuta
NO l'esigenza non è pienamente adempiuta
non applicabile (N/A) l'esigenza non ha significato sull'azienda

Ulteriori informazioni:

Nella colonna "F V P", è possibile determinare se l'esigenza è rilevante (applicabile) per frutta (F), verdura (V) oppure patate (P).

Autocontrollo	Data: _____	
Controllo	Data: _____	
Firma	Responsabile azienda: _____	Controllore: _____

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
	PER	SGA	SGAP		F	V	P						
1.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	ESIGENZE DI BASE					
1.1.0			SGAP		F	V	P	Linee guida SwissGAP					
1.1.1			SGAP	++	F	V	P	L'azienda dispone delle "Linee guida SwissGAP" e presta attenzione ai punti che vi sono elencati.				Linee guida SwissGAP (Registro 1)	
1.3.0		SGA	SGAP		F	V	P	Registrazioni / autocontrollo				settoriale	
1.3.2			SGAP	++	F	V	P	Per i contoterzisti esiste una convenzione tra azienda e ditta contoterzista. In caso di mutamenti la convenzione deve essere aggiornata. Il contoterzista deve essere informato sulle esigenze SwissGAP (p. es. a mezzo della convenzione per contoterzisti). Il mandatario vigila sul rispetto delle direttive SwissGAP durante lo svolgimento dei lavori.				Convenzione per lavori svolti da contoterzisti (Registro 3)	
1.4.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Registrazioni / autocontrollo				settoriale	
1.4.1	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Tutte le registrazioni sono disponibili e conservate almeno 5 anni. Le aziende al primo anno devono disporre delle registrazioni complete di almeno 3 mesi precedenti il primo controllo. Registrazioni in formato elettronico sono permesse.					
1.4.4			SGAP	++	F	V	P	Ogni azienda esegue un autocontrollo annuale. La checkliste datata è disponibile. I punti contrassegnati con "no" devono essere completati con un'osservazione. I punti contrassegnati con "non applicabile (N/A)" devono essere completati da un'osservazione solo se il motivo dell'esclusione non è evidente.				Checkliste (registro 2) Controllore: annotare la data dell'ultimo autocontrollo.	
1.4.5			SGAP	++	F	V	P	Per ogni non conformità riscontrata durante l'autocontrollo (mancato adempimento del 100% dei criteri critici e/o del 95% dei criteri non critici) sono definite e messe in atto misure correttive				Checkliste (registro 2)	
7.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	PROTEZIONE DELLE PIANTE					
7.8.0			SGAP		F	V	P	Analisi dei residui				settoriale	
7.8.1			SGAP	++	F	V	P	L'azienda rispetta il numero minimo di analisi dei residui prescritto dalle direttive SwissGAP di monitoraggio dei residui, basate sui rischi.				Concetto di analisi (registro 11), analisi dei residui	
7.8.2			SGAP	+	F	V	P	Il prelievo dei campioni avviene nel modo seguente: 1. secondo la procedura di prelievo dei campioni 2. da una persona indipendente dall'azienda 3. su prodotti pronti alla spedizione.				Procedura per il prelievo dei campioni (registro 11)	
7.8.3			SGAP	++	F	V	P	Le analisi sono effettuate da un laboratorio riconosciuto SwissGAP.				Lista vedi: www.swissgap.ch	

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
7.8.4		SGAP ++	F V P	Esiste un piano che regola le procedure da adottare nei seguenti casi e il piano è rispettato: - superamento dei limiti massimi dei residui - superamento multiplo dei residui - residui di prodotti non omologati per la coltura in questione.				Piano d'azione in caso di analisi dei residui positive (registro 11)	
7.8.5		SGAP ++	F V P	I valori massimi di residui (MRL) definiti per la Svizzera o per il paese di destinazione della merce sono disponibili. In caso di esportazione, i produttori sono stati informati sui quantitativi massimi di residui, ev. più severi, dei paesi di destinazione.				Scelta dei prodotti fitosanitari + residui (registro 10)	
8.0.0		SGAP	F V P	TRATTAMENTI POST RACCOLTA (p. es. prodotti anti germinazione, 1-MCP/Smartfresh)					
8.1.0		SGAP	F V P	Applicazione, comprese competenze professionali				settoriale	
8.1.1		SGAP ++	F V P	La persona responsabile deve essere in grado di dimostrare la sua competenze e la sua conoscenza sull'utilizzo di prodotti fitosanitari post raccolta.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
8.1.2		SGAP ++	F V P	I prodotti usati per i trattamenti post raccolta sono omologati in Svizzera per la merce corrispondente. Esiste una lista dei prodotti fitosanitari omologati per i trattamenti post raccolta.				Scelta dei prodotti fitosanitari + residui (registro 10)	
8.1.3		SGAP ++	F V P	Le istruzioni d'uso figuranti sull'imballaggio, sono rispettate.					
8.1.4		SGAP ++	F V P	L'acqua usata per preparare la poltiglia dei trattamenti post raccolta è di qualità potabile.					
8.1.5		SGAP ++	F V P	I prodotti per i trattamenti post raccolta sono immagazzinati analogamente ai prodotti fitosanitari.				Vedi cap. 7.6	
8.2.0		SGAP	F V P	Registrazioni				settoriale	
8.2.1		SGAP ++	F V P	Tutti i trattamenti post raccolta devono essere registrati: prodotto trattato + identificazione lotto.				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.2		SGAP ++	F V P	Luogo del trattamento (locale)				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.3		SGAP ++	F V P	Data di utilizzo (gg.mm.aaaa)				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.4		SGAP ++	F V P	Modalità di trattamento (aspersione, gassificazione, ecc.)				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.5		SGAP ++	F V P	Nome commerciale del prodotto usato per il trattamento post raccolta				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.6		SGAP ++	F V P	Quantità applicata e concentrazione				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.7		SGAP +	F V P	Nome dell'utilizzatore				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.8		SGAP +	F V P	Motivo del trattamento (parassita). Registrazione non necessaria per prodotti antegerminativi e 1-MCP.				Giornale delle colture (registro 16)	
10.0.0		SGAP	F V P	IGIENE					
10.1.0		SGAP	F V P	Analisi dei rischi, formazione e messa in pratica				settoriale	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
10.1.1		SGAP	++	F	V	P	L'azienda dispone di una propria analisi dei rischi nell'ambito igiene della produzione/delle aree destinate alla produzione, della raccolta, dei trasporti (siano essi all'interno dell'azienda oppure verso l'esterno) e della manipolazione prodotti dopo la raccolta. Questa analisi deve considerare le apparecchiature tecniche e le colture presenti. Essa va aggiornata ogni anno solo in caso di cambiamenti.				Analisi dei rischi – Igiene (registro 4)	
10.1.2		SGAP	++	F	V	P	L'azienda dispone di una procedura in materia d'igiene stabilita in funzione dell'analisi dei rischi (misure preventive). Questa deve essere appesa in modo ben visibile dal personale e dai visitatori.				Regole d'igiene (Registro 15)	
10.1.3		SGAP	++	F	V	P	Il capo azienda o un'altra persona designata è responsabile per la messa in atto delle regole d'igiene.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
10.1.4		SGAP	++	F	V	P	Il personale all'inizio della sua attività riceve adeguate informazioni circa le misure d'igiene. Le formazioni del personale devono essere documentate.				Competenze professionali + istruzione del personale (Registro 5) Conservare gli elenchi dei partecipanti alla formazione	
10.1.5		SGAP	++	F	V	P	Il personale mette in pratica in modo evidente le regole d'igiene apprese.					
10.1.6		SGAP	++	F	V	P	Tutti i lavoratori portano abiti di lavoro puliti e adeguati al lavoro svolto (p. es. blouse di lavoro, grembiale, maniche, guanti. Questi sono lavati ogni qualvolta sono così sporchi da poter contaminare i prodotti.					
10.2.0		SGAP		F	V	P	Sicurezza alimentare				settoriale	
10.2.2		SGAP	++	F	V	P	Per evitare una contaminazione deliberata dei prodotti alimentari, sono intraprese le seguenti misure: prodotti ausiliari (p. es. concimi e prodotti fitosanitari) provengono da fonti sicure. Persone non autorizzate e altre anomalie sono segnalate al capo azienda, che adotterà le misure necessarie.				Regole d'igiene (registro 15)	
10.2.3		SGAP	++	F	V	P	Prodotti che possono compromettere la salute non devono entrare in commercio. Questi prodotti e altra eventuale merce non idonea devono essere chiaramente identificabili e adeguatamente isolati. La procedura prevista in questi casi è definita per iscritto.				Richiamo della merce (registro 14)	

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
10.2.4		SGAP ++	F V P	L'azienda dispone di un'analisi dei rischi in ambito allergeni nel caso fossero presenti/eseguite coltivazioni, manipolazioni, preparazioni, lavorazioni oppure effettuati lavaggi e imballaggi che interessano prodotti a rischio come sedano, nocciolame, cereali contenenti glutine, soia, senape, semi di sesamo, lupino, latte, uova, pesce, molluschi, crostacei oppure anidride solforosa. Se l'analisi dei rischi ha identificato dei pericoli di contaminazione, gli allergeni devono essere dichiarati conformemente alla legislazione svizzera in vigore. I clienti vengono informati.				Analisi dei rischi allergeni (registro 4)	
10.3.0		SGAP	F V P	Regole d'igiene				settoriale	
10.3.1		SGAP ++	F V P	Ci sono chiare istruzioni che indicano al personale che bisogna lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.				Regole d'igiene (registro 15) o zona d'igiene 2 (registro 15)	
10.3.2		SGAP ++	F V P	È proibito fumare, mangiare e bere nei settori di produzione o immagazzinamento. Durante i lavori di raccolta è possibile mangiare, bere e fumare solo settori appositamente circoscritti (eccetto consumo di acqua potabile).				Regole d'igiene (Registro 15)	
10.3.3		SGAP +	F V P	Per le serre sono disponibili istruzioni scritte su come procedere in caso di rottura dei vetri e/o di plastica dura trasparente (nelle serre, per la lavorazione dei prodotti, nei depositi).				Regole d'igiene (Registro 15)	
10.4.0		SGAP	F V P	Servizi igienici				settoriale	
10.4.2		SGAP ++	F V P	I lavoratori hanno accesso a toilettes pulite e hanno la possibilità di lavarsi le mani nei pressi del luogo di lavoro. Le toilettes non devono avere accesso diretto ai locali di trasformazione o immagazzinamento dei prodotti, a meno che non dispongano di porte che si chiudono automaticamente. Apparecchiature per lavarsi le mani devono trovarsi nelle vicinanze dei servizi igienici.					
10.5.0		SGAP	F V P	Contenitori & materiale d'imballaggio				settoriale	
10.5.2		SGAP ++	F V P	Contenitori usati per i prodotti sono usati solo per conservare i prodotti. In caso dell'uso per altri scopi, questi devono essere puliti prima di essere riutilizzati per alimenti.					
10.5.3		SGAP ++	F V P	Il materiale d'imballaggio, incl. contenitori riutilizzabili, è adatto all'uso e depositato in un luogo pulito.					
10.6.0		SGAP	F V P	Acqua (per lavare, calibrare, raffreddare, ...)				settoriale // Lavare = ogni contatto dei prodotti con l'acqua, durante o dopo la raccolta.	
10.6.1		SGAP ++	F V P	L'acqua usata per il trattamento finale dei prodotti deve essere potabile.					

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
10.6.2		SGAP	++	F	V	P	L'acqua riutilizzata per il trattamento finale dei prodotti (inteso come ultimo lavaggio sull'azienda prima della vendita del prodotto) deve essere preventivamente filtrata e disinfettata. Particelle solide o disciolte sono eliminate. Il pH, la concentrazione e i valori di eventuali disinfettanti che potrebbero causare dei rischi sono costantemente verificati e registrati. La pulizia dei filtri è fatta in funzione dell'uso e del volume d'acqua.					
10.6.3		SGAP	++	F	V	P	Ghiaccio oppure acqua usati durante la raccolta oppure per raffreddare, presentano le stesse caratteristiche dell'acqua potabile e sono usati rispettando le regole d'igiene in modo da non contaminare i prodotti.					
10.6.4		SGAP	+	F	V	P	Se è necessario eseguire analisi dell'acqua, queste devono essere eseguite da un laboratorio accreditato per analisi microbiologiche (ISO 17025).				Rapporto di laboratorio dell'analisi dell'acqua	
10.8.0		SGAP		F	V	P	Settori di imballaggio e immagazzinamento (installazioni dell'azienda), spazi refrigerati.				settoriale	
10.8.1		SGAP	++	F	V	P	Le installazioni e attrezzature per la lavorazione dei prodotti (p. es. linee e macchinari di lavorazione, pareti, pavimenti, depositi, palette, ecc.) sono puliti e/o curati. Un piano di manutenzione e pulizia definisce la frequenza e la procedura di cura e pulizia.				Regole d'igiene (registro 15) oppure zona d'igiene 2 (registro 15), risp. 3 (registro 15)	
10.8.2		SGAP	+	F	V	P	I prodotti di pulizia, i lubrificanti, ecc. sono conservati in zone a loro assegnate e separatamente dalle zone di preparazione dei prodotti per evitare una contaminazione chimica degli alimenti.					
10.8.3		SGAP	+	F	V	P	Prodotti di pulizia, olii lubrificanti, ecc. che potrebbero entrare in contatto con gli alimenti, sono omologati per il settore alimentare (per es. indicazioni sulle etichette).					
10.8.4		SGAP	++	F	V	P	I prodotti selezionati e i rifiuti sono depositati in settori definiti che vengono regolarmente puliti e disinfettati per evitare contaminazioni dei prodotti. Nei locali di trasformazione e immagazzinamento, i contenitori dei rifiuti sono svuotati almeno una volta al giorno e puliti quando necessario.					
10.8.5		SGAP	++	F	V	P	Lampade e lampadari sospesi al di sopra dei prodotti (depositi, linee di trasformazione e imballaggio, settore di spedizione), sono infrangibili o protette (lampade risoperte con appositi films di protezione o protezione plastica) così da evitare contaminazioni del prodotto in caso di rotture.					
10.8.6		SGAP	+	F	V	P	Prodotti confezionati sono conservati a temperatura e umidità costanti (secondo analisi dei rischi). Questi dati sono registrati. Questo vale anche per depositi ad atmosfera controllata (depositi CA).				Concerne i prodotti pronti al consumo e depositi CA	

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
10.8.7		SGAP ++	F V P	Nei settori di lavorazione e stoccaggio dei prodotti vengono monitorati ed eliminati i parassiti. Le misure di lotta necessarie contro i parassiti sono registrate.				Lotta contro i parassiti nei settori di lavorazione e stoccaggio (Registro 12)	
11.0.0		SGAP	F V P	GESTIONE DEI RIFIUTI E DELL'AMBIENTE					
11.1.0		SGAP	F V P	Rifiuti				Tutta l'azienda	
11.1.1		SGAP +	F V P	I rifiuti generati dall'attività aziendale, sono compresi nell'elenco del concetto comunale di smaltimento dei rifiuti. Grazie a questo concetto si riduce l'inquinamento dell'ambiente.				Esempio disposizioni per la consegna dei rifiuti (registro 13)	
11.1.2		SGAP ++	F V P	I rifiuti e i resti di olio e carburanti devono essere evacuati. Piccole quantità di rifiuti in settori contrassegnati, sono accettati, come pure i rifiuti prodotti dall'attività quotidiana.					
11.2.0		SGAP	F V P	Protezione dell'ambiente				Tutta l'azienda	
11.2.1		SGAP +	F V P	Dispositivi di contenimento per carburanti e oli a norma di legge				= almeno del 100% della capacità del più grosso tank presente	
12.0.0		SGAP	F V P	SICUREZZA SUL LAVORO E ASPETTI SOCIALI					
12.1.0		SGAP	F V P	Generalità: (analisi dei rischi, formazione...)				Tutta l'azienda	
12.1.1		SGAP +	F V P	È disponibile un'analisi dei rischi scritta concernente la salute e la sicurezza sul lavoro. Per rischi si intendono p. es.: parti mobili dei macchinari, prese di forza, corrente elettrica, rumori, polvere, vibrazioni, temperature estreme, scale, depositi di prodotti fitosanitari, depositi dei carburanti, fosse del colaticcio, ecc. L'analisi dei rischi è aggiornata in caso di cambiamenti nell'azienda.				Analisi dei rischi - Sicurezza del lavoro (registro 4) oppure partecipazione al programma AgriTop (per i produttori) o a programmi settoriali SRF (per commercianti)	
12.1.2		SGAP +	F V P	Per i rischi menzionati al punto 12.1.1 è disponibile un concetto scritto di prevenzione dei rischi concernente la sicurezza del lavoro.				Analisi dei rischi - Sicurezza del lavoro (registro 4) oppure partecipazione ad AgriTop (per produttori) o SRF (per commercianti)	
12.1.3		SGAP ++	F V P	La direzione dell'azienda definisce un responsabile per per l'applicazione delle misure di sicurezza del lavoro e degli aspetti sociali.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
12.1.4		SGAP +	F V P	Tutti i collaboratori sono stati formati secondo il "Concetto di prevenzione e sicurezza del lavoro". Le formazioni sono documentate. I collaboratori si comportano conformemente alle istruzioni.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5) Conservare gli elenchi dei partecipanti alla formazione	
12.1.5		SGAP ++	F V P	Tutti i collaboratori che lavorano a contatto con sostanze o apparecchi pericolosi (secondo analisi dei rischi 12.1.1), dispongono di una qualifica corrispondente al loro ambito d'attività, risp. sono stati formati in modo adeguato.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
12.1.6		SGAP	+	F	V	P	Almeno una persona in azienda ha seguito un corso per prestare i primi soccorsi (1 persona ogni 50 impiegati). La formazione per primi soccorsi è aggiornata ogni 5 anni.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5) p. es. corso soccorritore, aggiornamento per soccorritore, corso samaritani, SR o CR militare, pompieri, formazione interna	
12.2.0		SGAP		F	V	P	Cartelli di attenzione / piano d'urgenza				Tutta l'azienda	
12.2.1		SGAP	+	F	V	P	I visitatori dell'azienda e i prestatori di servizi sono informati sulle misure di sicurezza e le direttive d'igiene. Le regole di comportamento sono affisse in un luogo ben visibile ai visitatori				Informazioni per i visitatori (registro 15)	
12.2.2		SGAP	+	F	V	P	Sono presenti piani di emergenza, ben visibili e comprensibili per tutti i lavoratori. I piani descrivono le procedure da seguire in caso d'incidente o altre emergenze. La procedura deve contenere: - indirizzo o coordinate dell'azienda - il responsabile - una lista attuale coi numeri di telefono importanti (polizia, pompieri, ambulanza, medico) È ragionevole aggiungere pure le informazioni seguenti: - posizionamento di: estintori, uscite di emergenza, interruttori di emergenza per elettricità, acqua e gas - istruzioni sulla modalità di annuncio di un incidente				Piani di emergenza (registro 15)	
12.2.3		SGAP	+	F	V	P	Cartelli di attenzione leggibili e fatti con materiale duraturo devono segnalare i rischi potenziali, almeno all'entrata del deposito dei prodotti fitosanitari. Altri pericoli sono: deposito dei concimi, ecc.				Cartelli di attenzione (registro 15)	
12.2.4		SGAP	+	F	V	P	Nei pressi di depositi di carburante e oli, devono essere predisposti cartelli per il divieto di fumare e in azienda devono essere disponibili degli estintori.					
12.3.0		SGAP	++	F	V	P	Applicazione					
12.3.1		SGAP	++	F	V	P	Per tutti i lavori nei settori SwissGAP: i lavoratori dispongono di equipaggiamenti di protezione adeguati ai lavori svolti, quali scarpe adeguate, vestiti impermeabili, tute di protezione, guanti di gomma, maschere di protezione, protezioni adeguate delle vie respiratorie, dell'udito e degli occhi, ecc. Questi equipaggiamenti di protezione sono in buono stato. Essi corrispondono alle esigenze delle istruzioni d'uso.				settoriale	
12.3.2		SGAP	+	F	V	P	In azienda e durante i lavori nei campi, devono sempre essere disponibili cassette di primo soccorso complete e funzionali.				Tutta l'azienda. Nei veicoli e nei trattori possono pure essere disponibili le cassette di primo soccorso.	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
12.3.3		SGAP	+	F	V	P	Tutti i macchinari sono muniti di dispositivi di sicurezza.				Tutta l'azienda	
12.3.4		SGAP	+	F	V	P	I veicoli per il trasporto del personale devono adempiere le esigenze di sicurezza. Se l'azienda mette a disposizione veicoli per il trasporto di lavoratori su strade pubbliche, questi devono essere conformi alle normative nazionali di sicurezza.				Tutta l'azienda	
12.4.0		SGAP		F	V	P	Aspetti di protezione sociale				settoriale	
12.4.1		SGAP	++	F	V	P	Le abitazioni presenti in azienda per ospitare i lavoratori sono abitabili e munite delle infrastrutture di base in buono stato: tetto, finestre, porte, acqua potabile, toilette e scarico acque luride.					
12.4.2		SGAP	++	F	V	P	I collaboratori dispongono di un luogo adeguato per la pausa. Vi è la possibilità di lavare le mani e disponibilità di acqua potabile. Alimenti portati con se dai collaboratori possono essere adeguatamente depositati.					
12.4.3		SGAP	+	F	V	P	Tra lavoratori e direzione si svolgono riunioni regolari (almeno una volta all'anno) sul tema della sicurezza e della salute sul posto di lavoro come pure su aspetti di protezione sociale.				gli incontri col personale posso tenersi anche durante il colloquio personale o di assunzione o durante le pause.	
13.0.0	SGA	SGAP		F	V	P	TRACCIABILITÀ ED IDENTIFICAZIONE					
13.1.0	SGA	SGAP		F	V	P	Tracciabilità qualitativa: separazione dei prodotti				settoriale	
13.1.2		SGAP	++	F	V	P	Merce SwissGAP proviene da produttori riconosciuti o commercianti certificati				Lista dei fornitori, liste pubbliche su www.agrosolution.ch	
13.1.3	SGA		++	F	V	P	Merce Suisse Garantie proviene da produttori riconosciuti o commercianti certificati.				Lista dei fornitori, liste pubbliche su www.agrosolution.ch	
13.1.4	SGA	SGAP	++	F	V	P	Si può garantire la tracciabilità di ogni prodotto dal fornitore fino all'acquirente.				Bollettini di consegna, fatture o registro per vendite e acquisti di frutta, verdura e patate (registro 14)	
13.1.5		SGAP	++	F	V	P	Per tutti i prodotti dell'azienda è sempre possibile capire se si tratta di merce SwissGAP oppure no. La separazione tra merce SwissGAP e altri prodotti è costantemente garantita.					
13.1.6	SGA		++	F	V	P	Per tutti i prodotti dell'azienda è sempre possibile capire se si tratta di merce Suisse Garantie oppure no. La separazione tra merce Suisse Garantie e altri prodotti è costantemente garantita.					
13.1.7		SGAP	++	F	V	P	Uscita delle merci: prodotti certificati SwissGAP sono dichiarati sui documenti di fornitura (bollettini di consegna, fatture).				Controllore: ritirare un esempio di documento di consegna e spedire all'organo di certificazione.	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
13.1.8	SGA		+	F	V	P	Uscita della merce: prodotti certificati Suisse Garantie sono dichiarati sui documenti di fornitura (bollettini di consegna / fatture).				Controllore: ritirare un esempio di documento di consegna e spedire all'organo di certificazione.	
13.2.0	SGA	SGAP		F	V	P	Tracciabilità quantitativa: flusso delle merci.				settoriale	
13.2.1		SGAP	++	F	V	P	Il paragone tra merci prodotte e/o acquistate con le quantità vendute, dimostra che non c'è più merce SwissGAP venduta di quella prodotta in azienda e/o acquistata. A seconda del prodotto, le quantità in stock (inventario) e le perdite (diminuzioni di stock, perdite di cernita, coefficienti di trasformazione) sono considerate per il calcolo.				Statistiche acquisti / vendite, superfici di produzione	
13.2.2	SGA		++	F	V	P	Il paragone tra merci prodotte e/o acquistate con le quantità vendute, dimostra che non c'è più merce Suisse Garantie venduta di quella prodotta in azienda e/o acquistata. A seconda del prodotto, le quantità in stock (inventario) e le perdite (diminuzioni di stock, perdite di cernita, coefficienti di trasformazione) sono considerate per il calcolo.				Statistiche acquisti / vendite, superfici di produzione	
13.3.0	SGA	SGAP		F	V	P	Uso del logo/denominazione				settoriale	
13.3.1		SGAP	++	F	V	P	L'azienda usa "SwissGAP" (parola, logo o abbreviazione) conformemente alle direttive del regolamento del logo. SwissGAP (parola, logo o abbreviazione) non può mai apparire sul prodotto finito o sugli imballaggi di vendita. Solo l'abbreviazione SGAP può essere inserita, in relazione col numero SwissGAP-Nummer (p. es. SGAP 12345), sul prodotto o sull'imballaggio finale. L'uso del logo e del scritta da parte di un'azienda certificata è permessa in ogni relazione commerciale (Business-to-Business).					
13.3.3	SGA		+	F	V	P	L'identificazione di frutta, verdura e patate con il marchio di garanzia è fatta conformemente alle prescrizioni del Regolamento generale, del Regolamento settoriale e del Manuale di presentazione grafica. I seguenti contenuti devono apparire su ogni etichetta / imballaggio: - simbolo di origine Suisse Garantie (Logo) - nome e indirizzo dell'azienda autorizzata o numero di identificazione - nome dell'ente di certificazione - lotto della merce o data e precedente fornitore (produttore)				Manuale di presentazione grafica Controllore: ritirare un esemplare di etichetta e spedire all'organo di certificazione.	
13.3.4	SGA		+	F	V	P	Supporti per la comunicazione propri dell'azienda sono conformi ai contenuti dei documenti di riferimento relativi a Suisse Garantie e non contengono dichiarazioni false o ingannevoli.				Manuale di presentazione grafica	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
13.3.5		SGAP	++	F	V	P	L'etichettatura dell'imballaggio finale rispetta la legislazione alimentare svizzera. La verifica è di competenza dei rispettivi Laboratori cantonali. Nel caso di esportazione sono da rispettare le norme vigenti nel paese di destinazione. Esigenze specifiche del cliente vengono considerate.					
13.4.0	SGA	SGAP		F	V	P	Richiamo di merce / controllo di qualità				settoriale	
13.4.1		SGAP	++	F	V	P	Merce difettosa che è stata fornita, può essere richiamata/ritirata. Un testa annuale e documentato considera i punti seguenti: - possibili cause che conducono ad un richiamo di merce - persona responsabile che decide il richiamo della merce - procedura per l'identificazione del lotto / della qualità corrispondente - procedura per informare l'acquirente e l'ente di certificazione.				Solo per commerciante Richiamo della merce (registro 14) Controllore: annotare data dell'ultimo test.	
13.4.2	SGA		+	F			La frutta contrassegnata come SGA deve adempiere alle esigenze qualitative per la frutta. L'azienda che applica il marchio è riconosciuta come azienda di controllo Qualiservice.				Lista, vedi: www.qualiservice.ch	
13.4.3	SGA		+			P	Patate contrassegnate come SGA, devono adempiere alle esigenze qualitative per le patate. L'azienda che applica il marchio è riconosciuta come azienda di controllo Qualiservice.				Lista, vedi: www.kartoffel.ch	
13.4.4	SGA		+		V		Verdura contrassegnata col marchio di garanzia deve rispettare le "Direttive svizzere sulla qualità della verdura" (editore: USPV - Swisscofel).				vedi: www.qualiservice.ch	
13.5.0	SGA			F	V	P	Processo di trasformazione Suisse Garantie				trasformazione = tagliare, grattugiare, riscaldare, surgelare, mescolare o trattare materie prime	
13.5.1	SGA		++	F	V	P	Trasformazione in Svizzera, compresi il Principato del Lichtenstein e la zona di unione doganale di Büsingen.					
13.5.2	SGA		++	F	V	P	Il componente principale adempie al 100% le esigenze Suisse Garantie. In totale, almeno il 90% (% di peso al momento della lavorazione) dei componenti di origine agricola, devono adempire alle esigenze Suisse Garantie. (In caso contrario deve essere presentata un'autorizzazione speciale di AMS ancora valida).					
13.5.3	SGA		+	F	V	P	Le ricette e le specificazioni dei prodotti sono disponibili per i prodotti preparati e trasformati					
13.5.4	SGA		++	F	V	P	Nessun utilizzo di componenti OGM soggetti a dichiarazione					
13.6.0		SGAP		F	V	P	Reclami				settoriale	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
13.6.1			SGAP	++	F	V	P	Esiste un formulario per la registrazione dei reclami dei clienti. I reclami ricevuti e le misure correttive adottate sono stati registrati.				Reclami dei clienti (registro 14)	