

Checkliste (Technische Anforderungen)

Betrieb

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

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

Checkliste für:

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

Die Anforderungen SwissGAP sind in 3 Niveaus unterteilt:

Kritische Anforderungen: in der Checkliste rot hinterlegt, abgekürzt mit ++
(rote KP) 100% dieser Kontrollpunkte müssen erfüllt sein



Nicht Kritische Anforderungen: in der Checkliste gelb hinterlegt, abgekürzt mit +
(gelbe KP) 95% dieser Kontrollpunkte müssen erfüllt sein
Die Nichteinhaltung von einem dieser Kontrollpunkte wird in jedem Fall toleriert.



Empfehlungen: in der Checkliste grün hinterlegt, abgekürzt mit +-
(grüne KP) Diese Kontrollpunkte können auf der Pauschaldeklaration ausgeschlossen werden.



Zur Beantwortung der Kontrollpunkte stehen folgende Antwortmöglichkeiten zur Auswahl:

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

Weitere Informationen:

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

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

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
	ÖLN	SGA	SGAP			F	G						
1.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	GRUNDANFORDERUNGEN					
1.1.0			SGAP		F	G	K	Leitbild SwissGAP					
1.1.1			SGAP	++	F	G	K	Der Betrieb verfügt über das "Leitbild SwissGAP" und beachtet die darin aufgeführten Punkte.				Leitbild SwissGAP (Register 1)	
1.2.0		SGA	SGAP		F	G	K	Sektorielle Umsetzung					
1.2.1		SGA	SGAP	+	F	G	K	Die Anforderungen an den Betriebszweig Obst- und Beerenbau, den Betriebszweig Gemüsebau, bzw. Kartoffelbau müssen im einzelnen Betriebszweig bei ALLEN Kulturen (auch im geschützten Anbau und bei Kulturen zur Direktvermarktung) eingehalten werden. Ausnahme: Flächen zur Selbstversorgung (z.B. Hausgärten).					
1.3.0		SGA	SGAP		F	G	K	Überbetriebliche Zusammenarbeit / Lohnarbeiten				sektoriell	
1.3.1	ÖLN	SGA		+	F	G	K	Flächenabtausch ist nur unter Betrieben zugelassen, die sich für den ökologischen Leistungsnachweis angemeldet haben. Haben Betriebe Flächen ausgetauscht, sind diese Flächen nach Bewirtschaftung zu deklarieren (nicht nach Eigentum oder Pacht).					
1.3.2			SGAP	++	F	G	K	Für Lohnarbeiten existiert eine Vereinbarung zwischen Betrieb und Lohnunternehmer. Bei Änderungen muss diese angepasst werden. Der Lohnunternehmer wird über die SwissGAP-Anforderungen informiert (z.B. mittels Vereinbarung mit Lohnunternehmer). Der Auftraggeber achtet auf die Einhaltung der SwissGAP-Richtlinien im Zuge der durchgeführten Arbeiten.				Vereinbarung mit Lohnunternehmer (Register 3)	
1.4.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Aufzeichnungen / Selbstkontrolle				sektoriell	
1.4.1	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Sämtliche Aufzeichnungen sind zugänglich und mindestens 5 Jahre aufbewahrt. Neueinsteiger müssen über vollständige Aufzeichnungen von mind. 3 Monaten vor der ersten Kontrolle verfügen. Elektronische Aufzeichnungen sind zugelassen.					
1.4.2	ÖLN	SGA		+	F	G	K	Sämtliche Aufzeichnungen müssen laufend, aber spätestens bis 1 Woche nach Ausführung einer Arbeit nachgeführt sein.					
1.4.3	ÖLN	SGA		+			K	Aufzeichnungen über die Erntemengen bei Ackerkulturen					
1.4.4			SGAP	++	F	G	K	Jeder Betrieb nimmt jährlich eine Selbstkontrolle vor. Die datierten Checklisten liegen vor. Die mit "Nein" beantworteten Punkte werden in der Checkliste kommentiert. Die mit "nicht anwendbar (N/A)" beantworteten Punkte müssen nur dann kommentiert werden, wenn der Grund dafür nicht offensichtlich ist.				Checkliste (Register 2) Kontrolleur: Datum der letzten Selbstkontrolle notieren!	

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
1.4.5			SGAP	++	F	G	K	Für Abweichungen bei der Selbstkontrolle (keine 100%ige Erfüllung der kritischen Musskriterien und/oder keine 95%ige Erfüllung der nichtkritischen Musskriterien) sind entsprechende Korrekturmassnahmen definiert und umgesetzt.				Checkliste (Register 2)	
2.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	BEWIRTSCHAFTUNG UND ÖKOLOGIE					
2.1.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Betriebsübersichtsplan und Kulturjournal				sektoriell	
2.1.1	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Jede Parzelle (Freiland und geschützter Anbau, inkl. Kurzpacht, ...) ist eindeutig identifizierbar. Dies kann z.B. erfolgen durch Parzellenplan oder Beschilderung.					
2.1.2	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Zu jeder Parzelle (Freiland und geschützter Anbau) sind Aufzeichnungen vorhanden (angebaute Kultur, sämtliche Massnahmen).				Kulturjournal (Register 16)	
2.1.3		SGA		++	F	G	K	Schweizerische Herkunft: alle Anbauflächen sind in der Schweiz, im Fürstentum Liechtenstein, der Freizone Genf, Büsingen, oder auf Flächen in der Grenzzone, welche mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen von Schweizer Betrieben bewirtschaftet werden.					
2.2.0			SGAP		F	G	K	Standortmanagement				sektoriell	
2.2.1			SGAP	++	F	G	K	Die SwissGAP "Gefahrenanalyse Standorte" muss vorliegen: - bei der Erstkontrolle für alle Standorte - bei neuen Parzellen, die erstmals landwirtschaftlich genutzt werden - wenn bei der jährlichen Selbstkontrolle eine Änderung der Gefahren festgestellt wird.				Gefahrenanalyse Standorte (Register 4)	
2.2.2			SGAP	++	F	G	K	Bei festgestellten Risiken müssen Gewichtung und Eintrittswahrscheinlichkeit angegeben werden, sowie die Massnahmen zur Risikovorbeugung oder -kontrolle.				Gefahrenanalyse Standorte (Register 4)	
2.3.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Ökologie				gesamtbetrieblich	
2.3.1	ÖLN	SGA	SGAP	+	F	G	K	Die Biodiversitätsförderflächen (BFF) und Pufferstreifen müssen nach den Vorschriften des ÖLN dokumentiert sein.					
2.3.2	ÖLN	SGA		+	F	G	K	Entlang von Wegen sind Wiesenstreifen von mindestens 50 cm Breite zu belassen. Wege und Borde dürfen nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden.					
2.3.3	ÖLN	SGA		+	F	G	K	Entlang von Gewässern, Waldrändern, Hecken, Feld- und Ufergehölzen, Moor und Feuchtgebieten ohne Bewirtschaftungsvereinbarungen müssen gemäss ÖLN sichtbare Grün- oder Streueflächenstreifen vorhanden und nach Vorschrift bewirtschaftet sein.					
2.3.4			SGAP	+-	F	G	K	Unproduktive Flächen (nasse Gebiete, nährstoffarme Böden, trockene Standorte, ...) werden als ökologische Ausgleichsflächen ausgewiesen.					
3.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	BODEN UND SUBSTRATE					

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
3.1.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Bodenbewirtschaftung				sektoriell	
3.1.1	ÖLN	SGA		+	F	G	K	Aufzeichnung Grundbodenbearbeitung vor Kulturbeginn (Datum, Art, Ort der Bearbeitung)				Kulturjournal (Register 16)	
3.1.2			SGAP	+	F	G	K	Die eingesetzten Bodenbearbeitungstechniken schonen die Bodensubstanz und -struktur und minimieren die Bodenverdichtung.					
3.1.3	ÖLN	SGA	SGAP	+	F	G	K	Die eingesetzten Anbautechniken minimieren eine Bodenerosion (gem. ÖLN). Die Vorschriften an die Bodenbedeckung sind einzuhalten (gem. ÖLN).				Kulturjournal (Register 16)	
3.1.4	ÖLN	SGA		+	F	G	K	Es muss pro Parzelle alle 10 Jahre eine Bodenprobe entnommen und bei einem anerkannten Labor mit dem im jeweiligen Bereich geltenden Minimalanalyseprogramm gemäss ÖLN untersucht werden.				Bodenanalysen	
3.1.5			SGAP	+-	F	G	K	Für alle Parzellen ist die Bodenart festgehalten				z.B. Bodenanalysen	
3.2.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Bodenbegasung				gesamtbetrieblich	
3.2.1	ÖLN	SGA	SGAP	+	F	G	K	Chemische Bodendesinfektionen sind grundsätzlich verboten. Ausnahmen (Gewächshaus, Anzuchtflächen) müssen begründet und aufgezeichnet werden.				Kulturjournal (Register 16)	
3.2.2			SGAP	+	F	G	K	Nach chemischen Bodendesinfektion: Alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen gemäss Produktetikett sind aufgezeichnet und werden eingehalten.				Kulturjournal (Register 16)	
3.3.0			SGAP		F	G		Substrate				sektoriell	
3.3.1			SGAP	++	F	G		Die chemische Sterilisation von Substraten muss mit zugelassenen Mitteln erfolgen und aufgezeichnet werden. (Ort, Datum, verwendetes Mittel, Methode, Anwender, Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen).				Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen (Register 10), Kulturjournal (Register 16) Kontrolleur: eingesetzte Mittel notieren!	
3.3.2			SGAP	+	F	G	K	Natürliche Substrate stammen nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten. Die Herkunft der eingesetzten Substrate kann belegt werden.				Lieferpapier / Verpackung / Lieferantenvereinbarung	
3.3.3			SGAP	+-	F	G		Substrate werden recycelt oder fachgerecht entsorgt. Die Verwertung ausserhalb des Betriebes ist mit Lieferscheinen oder Rechnungen dokumentiert.				Rechnung / Lieferscheine	
4.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	VERMEHRUNGSMATERIAL: (SAATGUT, PFLANZGUT UND UNTERLAGEN)					
4.1.0		SGA	SGAP		F	G	K	Qualität und Gesundheit				sektoriell	
4.1.1			SGAP	+	F	G	K	Gekauftes Saatgut, Pflanzgut und Unterlagen ist gesund. Pflanzenpass oder Saatgutetiketten liegen vor.				Pflanzenpass (Register 7)	
4.1.2			SGAP	+	F	G	K	Eigene Vermehrung: Zur Überwachung der Gesundheit von Pflanzgut aus Eigenvermehrung erfolgen Kontrollgänge. Ein festgestellter Befall wird dokumentiert.				Kulturjournal (Register 16)	

Index	Programme		Krit.	FGK		Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
4.1.3		SGA	++		K	Die angebauten Kartoffelsorten sind auf der Schweizer Sortenliste aufgeführt oder befinden sich im Aufnahmeverfahren (Praxisversuche) gemäß Sortenliste: www.swisspatat.ch					
4.1.4		SGA	++		G	Die Verwendung von Schweizer Saat- und Pflanzgut ist erwünscht. Wenn importiertes Saat- oder Pflanzgut verwendet wird, muss zumindest 80% des Zuwachses des Erntegutes (Frischgewicht) in der Schweiz entstehen. Die entsprechende minimale Anbauzeit ist gemäss "Liste der Kulturdauer" (www.agrosolution.ch) eingehalten.				Liste der Kulturdauer (Register 7), Kulturjournal (Register 16)	
4.2.0	ÖLN	SGA	SGAP		F G K	Chemische Behandlung und Beizung				sektoriell	
4.2.1			SGAP	+	G	Zukauf: Falls Saatgut seitens des Anbieters behandelt worden ist, müssen Informationen dazu vorliegen oder abrufbar sein.					
4.2.2	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	Eigene Vermehrung: Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln während der Anzucht ist aufgezeichnet (analog. PSM-Aufzeichnungen Kap. 7.3).				Kulturjournal (Register 16)	
4.3.0		SGA	SGAP		F G K	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)				sektoriell	
4.3.1		SGA	SGAP	++	F G K	Es werden keine gentechnisch veränderten Produktionsverfahren eingesetzt oder angewendet.	X				
4.3.2		SGA		++	F G K	Für zugekauftes Saat- und Pflanzgut muss ein Nachweis "ohne GVO" vorliegen.					
4.4.0	ÖLN	SGA	SGAP		F G K	Aussaat / Pflanzung / Fruchtfolge				sektoriell	
4.4.1	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	Aussaat und Pflanzungen: Termin aufgezeichnet.				Kulturjournal (Register 16)	
4.4.2	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	Bei einjährigen Freilandkulturen gibt es eine Fruchtfolge.				Fruchtfolgerapport (Register 16)	
4.4.3	ÖLN	SGA		+	F G K	Die allgemeinen Fruchtfolgevorschriften gemäss ÖLN sind einzuhalten.				Fruchtfolgerapport (Register 16)	
4.4.4	ÖLN	SGA		++	F G	Die Fruchtfolgevorschriften für Gemüse und Erdbeeren gemäss ÖLN (www.gemuese.ch ; www.swissfruit.ch) sind einzuhalten.				Fruchtfolgerapport (Register 16)	
5.0.0			SGAP		F G K	BEWÄSSERUNG					
5.1.0			SGAP		F G K	Nachhaltige Bewässerung				sektoriell	
5.1.1			SGAP	++	F G K	Das eingesetzte Bewässerungssystem vermeidet eine Wasserverschwendung. Das eingesetzte Bewässerungssystem ist für die jeweilige Kulturart wirtschaftlich und effizient und als solches in der guten fachlichen Praxis anerkannt. Massnahmen zur Optimierung der Wassernutzung sind auf Merkblättern der Branchen verfügbar. Die Einrichtungen des Bewässerungssystems (z.B. Wasserquelle/-entnahmestelle, Pumpstation) können anhand des Betriebsplans lokalisiert werden.					

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
5.1.2			SGAP	++	F	G	K	Sofern erforderlich, sind Berechtigungen zur Wasserentnahme vorhanden. Sofern es Einschränkungen zur Wasserentnahme durch die Behörde (lokal, kantonal) gibt, werden diese eingehalten.				Bewilligung/Wasserrecht Kanton oder Mitgliedschaft Bewässerungs-Genossenschaft	
5.1.3			SGAP	+	F	G	K	Die Wassergaben erfolgen auf Grund von Daten (Regenmesser, Wetterprognosen, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Verdunstungsmesser und/oder Tensiometer).					
5.1.4			SGAP	+	F	G	K	Der Wasserverbrauch ist aufgezeichnet.				= totale Verbrauchsmenge pro Jahr in l oder m3	
5.2.0			SGAP		F	G	K	Qualität des Bewässerungswassers				sektoriell	
5.2.1			SGAP	++	F	G	K	Unbehandeltes Abwasser wird nicht für die Bewässerung genutzt.					
5.2.2			SGAP	++	F	G	K	Die SwissGAP "Risikoanalyse Bewässerungswasser" liegt vor und beinhaltet: Herkunft des Bewässerungswassers, Anfälligkeit auf Verunreinigungen (mikrobielle, chemische und physikalische), Bewässerungsmethode, Zeitpunkt, Art der Kultur (roh verzehrt?). Die Risikoanalyse wird bei Änderungen aktualisiert.				Zwingend: Risikoanalyse Bewässerungswasser Version 2017 (Register 4)	
5.2.3			SGAP	++	F	G	K	Ergibt die Risikoanalyse (5.2.2) eine Gefährdung, sind Laboranalysen entsprechend dem Risiko verlangt.				Resultat Wasseranalyse	
5.2.4			SGAP	+	F	G	K	Die Wasseranalyse wird durch ein für Wasseranalysen akkreditiertes Labor (nach ISO 17025) durchgeführt.				Resultat Wasseranalyse	
5.2.5			SGAP	++	F	G	K	Bei Überschreitungen: Aufzeichnungen zu getroffenen Korrekturmassnahmen.				Risikoanalyse Bewässerungswasser (Register 4)	
6.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	DÜNGUNG					
6.1.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Nährstoffbedarf + -gehalte				gesamtbetrieblich	
6.1.1	ÖLN	SGA	SGAP	+	F	G	K	Es muss gemäss ÖLN eine gesamtbetriebliche Nährstoffbilanz vorliegen. Alle Düngergaben berücksichtigen den Nährstoffbedarf der Kultur und den Bodenzustand.				Nährstoffbilanz	
6.1.2			SGAP	+	F	G	K	Bei organischen Düngern ist die Nährstoffzufuhr (N-P-K) anhand von Referenzwerten oder Analysen bekannt.				z.B. GRUDAF, SUISSE BILANZ, Wirzkalender, ...	
6.1.3			SGAP	+	F	G	K	Für zugekaufte anorganische Dünger liegt ein Nachweis über die Nährstoffzusammensetzung (N,P,K) vor.				z.B. SUISSE BILANZ, Düngersack, Lieferscheine, ...	
6.1.4			SGAP	+-	F	G	K	Für zugekaufte anorganischen Dünger liegt ein Nachweis über die chemische Zusammensetzung (inkl. Schwermetall) vor.				Lieferscheine, Düngersack, ...	
6.2.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Anwendung der Dünger inkl. Fachkompetenz				sektoriell	
6.2.1			SGAP	+	F	G	K	Fachkompetenz der verantwortlichen Person, welche die Menge und Art des Düngers festlegt.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
6.2.2		SGA		+		G		Gemüse: Keine Einzelgabe von Stickstoff über 60 kg N-NO3/ha				N-NO3 = Nitratstickstoff	

Index	Programme			Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
6.2.3	ÖLN	SGA		+	F	Früchte: Die maximale Menge Stickstoffeinheiten pro Hektare und Jahr beträgt: Beeren 50 kg (je kg/m ²); Kern- und Steinobst 80 kg; Tafeltrauben 60 kg; Höhere Gaben müssen begründet werden. Keine Einzelgabe von Stickstoff über 60 kg N/ha Es ist der Durchschnitt der Phosphor-Düngermenge (P ₂ O ₅) der letzten 5 Jahre massgebend.					
6.2.4		SGA		+	F G	Das Über-/Restwasser von bodenunabhängigen Kulturen (Hors-sol) muss agronomisch sinnvoll verwertet werden.					
6.3.0	ÖLN	SGA	SGAP		F G K	Aufzeichnungen über die Düngung (organisch und anorganisch)				sektoriell	
6.3.1	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	Die Aufzeichnungen beinhalten: - Parzelle oder Gewächshausbezeichnung				Kulturjournal (Register 16)	
6.3.2	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	- Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)				Kulturjournal (Register 16)	
6.3.3	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	- Handelsname, Düngertyp und Gehalt				Kulturjournal (Register 16)	
6.3.4	ÖLN	SGA	SGAP	+	F G K	- Menge des ausgebrachten Düngers				Kulturjournal (Register 16)	
6.3.5			SGAP	+	F G K	- Ausbringungsmethode (Maschine, Bewässerungsdüngung, manuell, ...)				Kulturjournal (Register 16) Geräteliste (Register 6)	
6.3.6			SGAP	+	F G K	- Name des Anwenders				Kulturjournal (Register 16) Geräteliste (Register 6)	
6.4.0			SGAP		F G K	Düngerlagerung				gesamtbetrieblich	
6.4.1			SGAP	+	F G K	Dünger wird getrennt von Pflanzenschutzmitteln gelagert (geschlossene Verpackung, Mauer, Folie, ...).					
6.4.2			SGAP	+	F G K	Die anorganischen Dünger sind witterungsgeschützt (überdacht oder mit Folie/Blache abgedeckt, oder in Säcken) gelagert. Kalkdünger darf auf dem Feld gelagert werden.					
6.4.3			SGAP	+	F G K	Die anorganischen Dünger müssen sauber und abfallfrei gelagert werden: Schutz vor Nagetieren.					
6.4.4			SGAP	+	F G K	Die anorganischen Dünger müssen trocken gelagert werden: in gut durchlüfteten Räumen; Schutz vor Regenwasser und/oder Kondenswasser.					
6.4.5			SGAP	+	F G K	Es darf kein Dünger in Oberflächengewässer oder Grundwasser gelangen. Für Flüssigdünger muss eine undurchlässige Barriere mit einer Kapazität von 110% des Volumens des grössten Behälters vorhanden sein.					
6.4.6			SGAP	++	F G K	Alle Dünger werden getrennt von Erntegut (Obst, Gemüse und Kartoffeln) gelagert.					
6.4.7			SGAP	+	F G K	Es ist ein jährliches Düngerinventar des anorganischen Düngers vorhanden. Der Düngerzukauf und Düngerverbrauch wird laufend dokumentiert, womit sich der aktuelle Lagerbestand ermitteln lässt.				Inventar Düngemittel (Register 9)	

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
6.4.8			SGAP	+	F	G	K	Organische Dünger (Gülle, Mist, Kompost) werden an Stellen gelagert, die eine Umweltbelastung vermeiden.					
6.5.0			SGAP		F	G	K	Organischer Dünger				sektoriell	
6.5.1			SGAP	++	F	G	K	Es wird kein Klärschlamm eingesetzt.				Kulturjournal (Register 16)	
6.5.2			SGAP	++	F	G	K	Gülle und Mist werden vor dem Pflanzen/Säen oder bei Baumkulturen vor dem Abblühen oder nach der Ernte eingesetzt und nicht während der Kultur-/Reifezeit, um die Lebensmittelsicherheit nicht zu gefährden.				Kulturjournal (Register 16)	
6.5.3			SGAP	+	F	G	K	Kompost, Substrate von Biogasanlagen: Vor der Ausbringung wurde eine Gefahrenanalyse durchgeführt. Darin sind berücksichtigt: - Art des organischen Düngemittels, - Herkunft und beabsichtigter Gebrauch, - Kompostiermethode, - Krankheitserreger, - unerwünschte Pflanzen ('Unkräuter')/ Saaten, - Schwermetallgehalte, - Zeitpunkt der Ausbringung - Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.).				Gefahrenanalyse organische Dünger (Register 4)	
7.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	PFLANZENSCHUTZ					
7.1.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Integrierter Pflanzenschutz				sektoriell	
7.1.1			SGAP	+	F	G	K	Die Fachkompetenz (im integrierten Pflanzenschutz) der verantwortlichen Person ist nachzuweisen.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
7.1.2	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Durch eine angepasste Bewirtschaftung wird das Auftreten und die Intensität des Schädlingsbefalls verringert.					
7.1.3	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Schädlinge und deren natürlichen Feinde werden beobachtet. Falls ein Schädlingsbefall den ökonomischen Wert einer Kultur negativ beeinflussen kann, werden spezifische Schädlingsbekämpfungsmethoden angewendet. Wenn möglich werden nicht-chemische Methoden in Betracht gezogen.				Kulturjournal (Register 16)	
7.2.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Auswahl der Pflanzenschutzmittel (inkl. Fachkompetenz)				sektoriell	
7.2.1			SGAP	++	F	G	K	Fachkompetenz der für die Auswahl der Pflanzenschutzmittel verantwortlichen Person.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
7.2.2			SGAP	+	F	G	K	Liegt eine aktuelle (nicht älter als vom Vorjahr) Pflanzenschutzmittelliste für die angebauten Kulturen vor?				Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen (Register 10), Zielsortiment	

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K						
7.2.3	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Korrekturer Einsatz bewilligter Pflanzenschutzmittel entsprechend der Pflanzenschutzmittelliste des Bundes (inkl. Einhaltung weiterer Auflagen wie: Zulassung für entsprechende Kultur und Zielorganismus/Schädling, Anzahl Behandlungen, Anwendungsfristen, Aufwandmengen, ...).					
7.2.4	ÖLN	SGA		+	F			<ul style="list-style-type: none"> - Hochstammanlagen: es darf kein Herbizid eingesetzt werden, um die Stammbasis frei zu halten. Ausnahme: Bei Jungbäumen bis und mit viertes Standjahr, kann die Stammbasis mit Blattherbiziden mit Radius 0.5m gespritzt werden. - Mittelstamm- und Niederstammanlagen für Kern- und Steinobst (inkl. Tafeltrauben): - Bei Herbizidbehandlung darf höchstens 30% des Reihenabstandes oder maximal 180cm offen gehalten werden. Wird die 30% Klausel nicht eingehalten, muss der Baumstreifen abgedeckt sein (Rinde, Plastikfolie, etc.). - Entlang der Einzäunung darf der Herbizidstreifen maximal 30cm auf jeder Seite (gesamt 60cm) betragen. In schwierigen Lagen kann die Toleranz gesamthaft bis 100cm betragen. Befindet sich eine Baumreihe neben der Einzäunung, darf der Herbizidstreifen höchstens 120cm betragen. - Bei extensiven Anlagen ist eine Herbizidanwendung höchstens auf einer Fläche mit 0.5m Radius um die Stammbasis herum erlaubt. - Beeren: Unkrautregulierung mechanisch, chemisch oder durch Abdecken. 					
7.3.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Aufzeichnungen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln				sektoriell	
7.3.1	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Die Aufzeichnungen beinhalten: behandelte Kultur oder Sorte				Kulturjournal (Register 16)	
7.3.2	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Parzelle oder Gewächshausbezeichnung				Kulturjournal (Register 16)	
7.3.3	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)				Kulturjournal (Register 16)	
7.3.4	ÖLN	SGA	SGAP	++	F	G	K	Bezeichnung des Pflanzenschutzmittels (Handelsname) und des Wirkstoffs				Kulturjournal (Register 16)	
7.3.5			SGAP	+	F	G	K	Name des Anwenders				Kulturjournal (Register 16) Geräteliste (Register 6)	
7.3.6			SGAP	+	F	G	K	Haupt-Anwendungsgrund (Angabe des zu behandelnden Schädlings, der Krankheit, der Problemunkräuter)				Kulturjournal (Register 16) resp. Hauptanwendungsgründe (Register 10)	
7.3.7			SGAP	+	F	G	K	Name der für die Anwendung verantwortlichen Person				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
7.3.8	ÖLN	SGA	SGAP	+	F	G	K	Aufwandmenge oder Konzentration				Kulturjournal (Register 16)	

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
7.3.9			SGAP	+	F	G	K	Applikationstechnik (Gerät)				Kulturjournal (Register 16) Geräteliste (Register 6)	
7.3.10			SGAP	+	F	G	K	Witterungsbedingungen während des Ausbringens werden beachtet. Falls diese die Effektivität negativ beeinflussen oder eine Abdrift bewirken können, wird das Wetter aufgezeichnet.				Kulturjournal (Register 16)	
7.4.0			SGAP		F	G	K	Andere Mittel ausser Dünge- und Pflanzenschutzmittel				sektoriell	
7.4.1			SGAP	+	F	G	K	Für andere eingesetzte Substanzen, die nicht unter Dünger oder Pflanzenschutzmittel fallen (Pflanzenstärkungsmittel, Bodenverbesserer, auf dem Betrieb selbst hergestellte Mittel etc.), braucht es folgende Aufzeichnungen: Name des Produkts, Parzelle, Datum und Aufwandmenge. Für zulassungspflichtige Produkte liegt eine Anerkennung vor.				Kulturjournal (Register 16)	
7.5.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Umgang mit Pflanzenschutzmitteln				sektoriell	
7.5.1		SGA	SGAP	++	F	G	K	Wartefristen sind dokumentiert und werden eingehalten, Erntedaten aufgezeichnet.				Kulturjournal (Register 16) Kontrolleur: eine Kultur mit eingesetztem PSM, Wartefrist und Ertebeginn notieren!	
7.5.2			SGAP	++	F	G	K	Das für die Pflanzenschutzmittelbehandlungen verwendete Wasser hat Trinkwasserqualität oder kann anhand einer Gefahrenanalyse als unbedenklich eingestuft werden.				Risikoanalyse Bewässerungs-wasser (Register 4)	
7.5.3			SGAP	+	F	G	K	Zum Schutz der Arbeitskräfte werden Pflanzenschutzmittel in geschlossenen Behältern transportiert.				gemeint sind Konzentrate, nicht Spritzbrühen	
7.5.4			SGAP	++	F	G	K	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter müssen mindestens dreimal mit Wasser gespült werden (oder mittels integriertem Druckspülsystem). Das Spülwasser der leeren Behälter wird in den Tank der Pflanzenschutzmittelspritze entleert.					
7.5.5			SGAP	+	F	G	K	Abdrift zu angrenzenden Kulturen wird vermieden (z.B. Applikationstechnik, Kenntnisse über angrenzende Kultur, Wetter, ...)					
7.5.6			SGAP	+	F	G	K	Restmengen von Spritzbrühen werden stark verdünnt auf einer möglichst grossen Fläche des behandelten Kulturlandes ausgebracht.					
7.5.7			SGAP	++	F	G	K	Die Kulturen werden nach einer Pflanzenschutzmittelanwendung erst wieder betreten, wenn das Mittel auf den Pflanzen getrocknet ist. Sind zum Wiederbetreten auf der Produktetikette spezielle Angaben, werden diese befolgt.				Hygieneanweisung (Register 15)	
7.5.8			SGAP	+	F	G	K	Nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel werden sicher aufbewahrt und durch einen Händler, ein ausgewiesenes Entsorgungsunternehmen oder eine Giftsammelstelle entsorgt.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
7.5.9		SGAP	+-	F G K					
7.6.0		SGAP		F G K				gesamtbetrieblich	
7.6.1		SGAP	+	F G K					
7.6.2		SGAP	++	F G K					
7.6.3		SGAP	+	F G K					
7.6.4		SGAP	+	F G K					
7.6.5		SGAP	+	F G K					
7.6.6		SGAP	+	F G K					
7.6.7		SGAP	+	F G K					
7.6.8		SGAP	+	F G K					
7.6.9		SGAP	++	F G K					
7.6.10		SGAP	+	F G K					
7.6.11		SGAP	+	F G K					
7.6.12		SGAP	+	F G K					
7.6.13		SGAP	++	F G K					
7.6.14		SGAP	+	F G K					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
7.6.15		SGAP ++	F G K	Die Schutzkleidung und -ausrüstung wird ausserhalb des Pflanzenschutzmittellagers / -schranks gelagert, um eine Kontamination zu verhindern. Die Schutzkleidung wird nach Gebrauch je nach Verschmutzungsgrad gereinigt. Anzüge werden separat von privaten Kleidern gewaschen. Einwegschutzausrüstung wird nach einmaligem Gebrauch entsorgt.					
7.6.16		SGAP +	F G K	Für den Fall einer Kontamination des Anwenders ist die Möglichkeit zum Auswaschen der Augen (z.B. Augendusche) und ausreichend sauberes Wasser innerhalb von 10m vom Pflanzenschutzmittellager und vom Anmischplatz vorhanden. Der Standort dieser Einrichtungen ist zu beschildern.					
7.6.17		SGAP +	F G K	Pflanzenschutzmittelgeräte, Messbecher, Rückenspritze, ... werden sicher gelagert, sodass eine Verunreinigung von Produkten und Materialien, welche in Kontakt mit geernteten Produkten kommen können (z.B. Verpackungsmaterialien), vermieden wird.					
7.6.18		SGAP +	F G K	Ein gut sichtbarer Notfallplan ist max. 10 Meter vom Pflanzenschutzmittellager und von Anmischplätzen entfernt.				Notfallplan (Register 15) oder Warnhinweise (Register 15) (Notfallpläne können auch auf Spritzgeräten befestigt werden)	
7.6.19		SGAP +	F G K	Es ist ein jährliches Pflanzenschutzmittelinventar vorhanden. Der Pflanzenschutzmittel-Zukauf (Lieferscheine/Rechnungen) und die applizierten Mengen werden laufend aufgezeichnet, womit sich der aktuelle Lagerbestand ermitteln lässt.				Inventar Pflanzenschutzmittel (Register 10)	
7.6.20		SGAP +	F G K	Die Rechnungen/Lieferscheine der gekauften Pflanzenschutzmittel werden aufbewahrt.					
7.7.0		SGAP	F G K	leere Pflanzenschutzmittel-Behälter				gesamtbetrieblich	
7.7.1		SGAP +	F G K	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter dürfen nicht für einen anderen Zweck wiederverwendet werden.					
7.7.2		SGAP +	F G K	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden in Abfallbehältern oder im Pflanzenschutzmittelraum sicher gelagert. Weder Menschen noch Umwelt noch Lebensmittelsicherheit werden dadurch gefährdet.					
7.7.3		SGAP ++	F G K	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden mit dem Hauskehricht entsorgt.					
7.8.0		SGAP	F G K	Rückstandsanalytik				sektoriell	
7.8.1		SGAP ++	F G K	Die Mindestanzahl Rückstandsanalysen gemäss den Vorgaben des risikobasierten SwissGAP-Rückstandsmonitorings werden gemacht.				Analysenkonzept (Register 11), Rückstandsanalysen Kontrolleur: Mindestanzahl Rückstandsanalysen und Datum der letzten Analyse notieren!	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
7.8.2		SGAP +	F G K	Die Probeentnahme erfolgt: 1. gemäss Vorgehen für die Probenahme 2. durch eine vom Betrieb unabhängige Person 3. bei versandbereiter Ware.				Vorgehen für die Probenahme (Register 11)	
7.8.3		SGAP ++	F G K	Die Analysen erfolgen durch ein SwissGAP-anerkanntes Labor.				Liste unter www.swissgap.ch	
7.8.4		SGAP ++	F G K	Ein Massnahmeplan liegt vor und wird eingehalten, der das Vorgehen regelt bei: - einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen - einer Überschreitung der definierten Mehrfachrückstände - Rückständen von in der Kultur nicht zugelassenen Wirkstoffen.				Massnahmenplan bei beanstandeten Rückstandsanalysen (Register 11)	
7.8.5		SGAP ++	F G K	Die Rückstandshöchstmengen (MRL) der Schweiz bez. des Ziellandes liegen vor. Bei Export wurden die Produzenten über allenfalls strengere Bestimmungen der Rückstandshöchstmengen im Zielland informiert.				Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen (Register 10)	
8.0.0		SGAP	F G K	NACHERNTEBEHANDLUNG (z.B. Keimhemmungsmittel, 1-MCP/Smartfresh)					
8.1.0		SGAP	F G K	Anwendung inkl. Fachkompetenz				sektoriell	
8.1.1		SGAP ++	F G K	Die verantwortliche Person kann ihre Kompetenz und ihr Wissen über die Anwendung von Nach-Ernte-Pflanzenschutzmitteln nachweisen.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
8.1.2		SGAP ++	F G K	Die verwendeten Nacherntebehandlungsmittel sind in der Schweiz für das entsprechende Produkt zugelassen. Es liegt ein Verzeichnis der im Nacherntebereich erlaubten Pflanzenschutzmittel vor.				Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen (Register 10)	
8.1.3		SGAP ++	F G K	Die Benutzungs-Anweisungen gemäss Verpackung werden eingehalten.					
8.1.4		SGAP ++	F G K	Das Wasser, welches für Nacherntebehandlungen verwendet wird, hat Trinkwasserqualität.					
8.1.5		SGAP ++	F G K	Nacherntebehandlungsmittel werden wie Pflanzenschutzmittel gelagert.				Vergleiche Kapitel 7.6	
8.2.0		SGAP	F G K	Aufzeichnungen				sektoriell	
8.2.1		SGAP ++	F G K	Alle Nachernte-Behandlungen sind aufgezeichnet: behandeltes Erzeugnis und Charge/Losnummer				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.2		SGAP ++	F G K	Behandlungsort				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.3		SGAP ++	F G K	Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.4		SGAP ++	F G K	Behandlungsart (Sprühen, begasen, etc.)				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.5		SGAP ++	F G K	Handelsname des Nacherntebehandlungsmittels				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.6		SGAP ++	F G K	Aufwandmenge oder Konzentration				Kulturjournal (Register 16)	
8.2.7		SGAP +	F G K	Name des Anwenders				Kulturjournal (Register 16)	

Index	Programme			Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
8.2.8			SGAP	+	F	G	K	Haupt-Anwendungsgrund (Schadereger). Aufzeichnung nicht erforderlich bei Keimhemmung und 1-MCP.				Kulturjournal (Register 16)	
9.0.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	GERÄTE					
9.1.0	ÖLN	SGA	SGAP		F	G	K	Kalibrierung / Wartung				sektoriell	
9.1.1			SGAP	+	F	G	K	Düngerstreuer, Pflanzenschutzspritzen, Bewässerungssysteme, Wiegevorrichtungen und Temperaturmessgeräte sind funktionstüchtig. Reparaturen sind aufgezeichnet. Die Kalibrierung (Feldtest, Referenzgewicht, ...) wird jährlich durchgeführt, wobei der Produzent erklären kann, wie er die Kalibrierung vornimmt.				Reparaturen und Kalibrierung (Register 6)	
9.1.2	ÖLN	SGA	SGAP	+	F	G	K	Gem. ÖLN alle drei Jahre Spritzentest (nur für zapfwellengetriebene oder selbstfahrende Geräte) bei anerkannten Prüfstellen					
10.0.0			SGAP		F	G	K	HYGIENE					
10.1.0			SGAP		F	G	K	Risikoanalyse, Schulungen und Umsetzung				sektoriell	
10.1.1			SGAP	++	F	G	K	Der Betrieb verfügt über eine auf seinen Betrieb zugeschnittene Hygiene-Risikoanalyse für die Produktion/das Produktionsumfeld, die Ernte, inner- und ausserbetriebliche Transporte und Handhabung der Produkte nach der Ernte. Diese berücksichtigt die technische Ausstattung und die Kulturen. Bei Änderungen wird sie aktualisiert.				Hygiene-Risikoanalyse (Register 4)	
10.1.2			SGAP	++	F	G	K	Der Betrieb verfügt über - aus der Risikoanalyse entwickelte - Hygieneanweisungen (Vorbeugemassnahmen). Diese sind für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar ausgehängt.				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.1.3			SGAP	++	F	G	K	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung der Hygieneanweisung verantwortlich.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
10.1.4			SGAP	++	F	G	K	Die Arbeitskräfte erhalten zu Beginn ihrer Tätigkeit entsprechende Hygieneanweisungen. Die Schulungen werden dokumentiert.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5) Teilnehmerlisten der Schulung aufbewahren	
10.1.5			SGAP	++	F	G	K	Die Arbeitskräfte setzen die Hygieneanweisungen praktisch sichtbar um.					
10.1.6			SGAP	++	F	G	K	Die Arbeitskräfte tragen zweckmässige Arbeitskleider (z.B. Kittel, Schürzen, Ärmel, Handschuhe). Diese werden gereinigt, sobald sie so stark verschmutzt sind, dass sie zu einer Verunreinigung der Produkte führen können.					
10.2.0			SGAP		F	G	K	Lebensmittelsicherheit				sektoriell	
10.2.1			SGAP	+	F	G	K	Vorernte: Wo eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit besteht z.B. durch übermässige Aktivitäten von Tieren (z.B. hohe Dichte von Wildtieren, Schadnagern, Verkotung durch Hunde), werden z.B. Pufferzonen, Zäune, ... erstellt.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.2.2		SGAP ++	F G K	Um einer mutwilligen Verseuchung von Produkten vorzubeugen, werden folgende Massnahmen ergriffen: Hilfsstoffe (z.B. Dünger, PSM) werden ausschliesslich aus sicheren Quellen beschafft. Unbefugte Personen und andere Auffälligkeiten sind dem Betriebsleiter zu melden, welcher gegebenenfalls Massnahmen einleitet.				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.2.3		SGAP ++	F G K	Produkte, welche die Gesundheit gefährden, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Solche und andere fehlerhaften Produkte sind klar identifiziert und werden angemessen isoliert. Das Verfahren über den Umgang mit solchen Produkten ist schriftlich definiert.				Warenrückruf (Register 14)	
10.2.4		SGAP ++	F G K	Eine Gefahrenanalyse Allergene wurde durchgeführt, sofern auf dem Produktionsbetrieb Allergene (z.B. Sellerie, Nüsse) angebaut, gerüstet, gewaschen, sortiert oder abgepackt werden und/oder in der Verarbeitung allergene Produkte verwendet werden (Sellerie, Nüsse, glutenhaltige Getreide, Soja, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Lupine, Milch, Eier, Fische, Weichtiere, Krebstiere, Schwefeldioxid). Wenn aus der Gefahrenanalyse Allergene eine Gefahr einer Kreuzkontamination hervorgeht, müssen die Allergene entsprechend der Schweizerischen Gesetzgebung deklariert werden. Die Abnehmer werden informiert.				Gefahrenanalyse Allergene (Register 4)	
10.3.0		SGAP	F G K	Hygieneanweisung				sektoriell	
10.3.1		SGAP ++	F G K	Es gibt sichtbare Hinweise, welche die Arbeitskräfte anweisen, ihre Hände zu waschen, bevor sie ihre Arbeit wieder aufnehmen.				Hygieneanweisung (Register 15) oder Hygienezone 2 (Register 15)	
10.3.2		SGAP ++	F G K	Rauchen, Essen und Trinken sind in Produktions- und Lagerbereichen verboten. Bei den Erntearbeiten sind sie beschränkt auf ausgewiesene Bereiche. (Ausgenommen ist der Konsum von Trinkwasser).				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.3.3		SGAP +	F G K	Für den Umgang mit Glasbruch und/oder gebrochenem, durchsichtigem Hartplastik sind schriftliche Anweisungen vorhanden (bei Glashäusern, bei der Produkthandhabung, im Lager)				Hygieneanweisung (Register 15)	
10.4.0		SGAP	F G K	Sanitäre Anlagen				sektoriell	
10.4.1		SGAP +	F G K	Erntearbeiter haben innerhalb von 500m Zugang zu sauberen Toiletten oder die Möglichkeit, diese mindestens einmal pro Halbtag mit einem Fahrzeug aufzusuchen. Feldtoiletten kontaminieren die Produkte nicht.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.4.2		SGAP ++	F G K	Die Arbeitskräfte haben Zugang zu sauberen Toiletten und Händewaschmöglichkeiten. Die Toiletten dürfen sich nicht zum Pack- und Lagerbereich hin öffnen, ausser sie haben selbstschliessende Türen. Handwascheinrichtungen müssen innerhalb oder in der Nähe von Toilettenanlagen bereitgestellt werden.					
10.4.3		SGAP ++	F G K	Die Hände werden gewaschen, wenn sie zu einer Verunreinigung des Erntegutes/der Produkte führen könnten. Erntearbeiter haben Zugang zu sauberen Händewaschgelegenheiten (z.B. Kanister mit Trinkwasser oder alkoholbasierte Händehygiene).					
10.4.4		SGAP +-	F G K	Die Arbeitskräfte verfügen über geeignete Umkleidemöglichkeiten.					
10.5.0		SGAP	F G K	Gebinde und Verpackung				sektoriell	
10.5.1		SGAP ++	F G K	Wiederverwendbare Erntegebinde, -werkzeuge (z.B. Scheren, Messer, Baumscheren, ...) und die Erntemaschinen werden vor Gebrauch gesäubert und gewartet.					
10.5.2		SGAP ++	F G K	Gebinde für Produkte werden nur zur Aufbewahrung von Produkten genutzt. Bei anderer Verwendung müssen diese vor der Wiederverwendung im Lebensmittelbereich sauber sein.					
10.5.3		SGAP ++	F G K	Das Verpackungsmaterial inkl. wiederverwendbare Gebinde ist für die Verwendung geeignet und sauber gelagert.					
10.6.0		SGAP	F G K	Wasser (zum Waschen, Sortieren, Kühlen, ...)				sektoriell // Waschen = jeglicher Kontakt der Produkte mit Wasser während oder nach der Ernte.	
10.6.1		SGAP ++	F G K	Das Waschwasser für die Endbehandlung der Produkte muss Trinkwasserqualität aufweisen.					
10.6.2		SGAP ++	F G K	Das Wasser, das für die Endbehandlung der Produkte (d.h. kein weiteres Waschen durch den Betrieb vor dem Verkauf des Produkts) wieder verwendet wird, wird vorher gefiltert und desinfiziert. Feste und gelöste Bestandteile werden entfernt. Die pH-Werte sowie die Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel werden regelmässig überwacht und aufgezeichnet. Die Reinigung der Filter erfolgt in Abhängigkeit von Nutzung und Wasservolumen.					
10.6.3		SGAP ++	F G K	Eis oder Wasser, das bei der Ernte oder zum Kühlen benutzt wird, weist Trinkwasserqualität auf. Es wird hygienisch angewendet, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.					

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.6.4		SGAP +	F G K	Sofern eigene Wasseranalysen notwendig sind, werden diese durch ein für mikrobiologische Analysen akkreditiertes Labor (nach ISO 17025) durchgeführt.				Laborbericht Wasseranalyse	
10.7.0		SGAP	F G K	Kurzzeitabstellplätze, Rampe, Transport				sektoriell	
10.7.1		SGAP ++	F G K	Betriebseigene Fahrzeuge, die für das Verladen und den inner- und ausserbetrieblichen Transport von Produkten eingesetzt werden, sind sauber und funktionstüchtig, sodass eine Produktverunreinigung (z.B. durch Erde, Schmutz, Dünger, ausgelaufene Flüssigkeiten, ...) vermieden wird.					
10.7.2		SGAP ++	F G K	Produkte, die direkt auf dem Feld ins Endverkaufsgebäude gepackt werden, müssen über Nacht vom Feld entfernt werden.				Kontrolleur: ins Endverkaufsgebäude geerntete Produkte notieren!	
10.7.3		SGAP ++	F G K	Alle geernteten Produkte werden vor Verunreinigungen geschützt. Die Kurzzeitabstellplätze sind sauber.					
10.8.0		SGAP	F G K	Verarbeitungslinien, Lagerbereiche (länger als 2 Arbeitstage), Kühlräume				sektoriell	
10.8.1		SGAP ++	F G K	Die Einrichtungen und die Ausrüstung zur Handhabung der Produkte (z.B. Verfahrenslinien und -maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) sind sauber und/oder gewartet. Ein Wartungs-/Reinigungsplan legt die Häufigkeit und die Vorgehensweisen der Wartung/ Reinigung fest.				Hygieneanweisung (Register 15) oder Hygienezone 2 (Register 15) resp. Hygienezone 3 (Register 15)	
10.8.2		SGAP +	F G K	Die Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. werden getrennt von Verpackungslinien oder Lagerbereichen aufbewahrt, um eine chemische Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.					
10.8.3		SGAP +	F G K	Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. die mit Produkten in Kontakt kommen könnten, sind für den Lebensmittelsektor anerkannt. (z.B. Angabe auf Etikette).					
10.8.4		SGAP ++	F G K	Aussortierte Produkte und Abfallstoffe werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert. Diese Bereiche werden regelmässig gereinigt und desinfiziert, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden. Abfallbehälter bei Rüst- und Sortieranlagen werden mindestens täglich geleert und bei Bedarf gereinigt.					
10.8.5		SGAP ++	F G K	Bei den Glühbirnen und Lampen, die über den Produkten hängen (Lager, Verarbeitungs- und Packlinien, Speditionsbereich), handelt es sich um Sicherheitsbirnen oder um solche, die geschützt/abgeschirmt sind, um bei Glasbruch eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.					
10.8.6		SGAP +	F G K	Verpackte Produkte werden bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit gelagert (gem. Risikoanalyse). Dies ist dokumentiert. Dies gilt auch für CA-Lager.				betrifft küchenfertige Frischprodukte und CA-Lager	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
10.8.7		SGAP ++	F G K	Schädlinge werden in den Pack- und Lagerbereichen überwacht und reduziert. Notwendige Massnahmen der Schädlingsbekämpfung sind aufgezeichnet.				Schädlingsbekämpfung im Pack- und Lagerbereich (Register 12)	
10.8.8		SGAP +-	F G K	In geschlossenen Räumen verwendete Transportmittel (z.B. Stapler) vermeiden eine Produktverunreinigung durch Rauchemissionen. Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sind elektrisch oder mit Gas betrieben.					
11.0.0		SGAP	F G K	ABFALL UND UMWELTMANAGEMENT					
11.1.0		SGAP	F G K	Abfälle				gesamtbetrieblich	
11.1.1		SGAP +	F G K	Im Betrieb anfallende Abfallstoffe sind im Abfallkonzept der Gemeinde gelistet. Durch dieses Konzept wird die Umweltverschmutzung minimiert.				Beispiel Abfallkonzept der Gemeinde (Register 13)	
11.1.2		SGAP ++	F G K	Abfall wie auch Öl- oder Treibstofflecken müssen beseitigt werden. Anfallender Abfall in kleinen Mengen in gekennzeichneten Bereichen wird akzeptiert, ebenso wie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag.					
11.1.3		SGAP +	F G K	Reste von Verpackungsmaterialien und andere, nicht vom Produkt stammende Abfälle, werden vom Feld entfernt.					
11.1.4		SGAP +-	F G K	Organische Abfälle werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet. Die Kompostierungsmethoden stellen sicher, dass keine Gefahr der Krankheitsübertragung besteht.					
11.2.0		SGAP	F G K	Umweltschutz				gesamtbetrieblich	
11.2.1		SGAP +	F G K	Die Auffangvorrichtungen bei Treibstoff- und Öltanks entsprechen den gesetzlichen Vorgaben.				= min. 100% des grössten Tanks	
11.2.2		SGAP +-	F G K	Abwasser (vom Reinigen der Pflanzenschutzmittelgeräte, Schutzanzügen, Kühlautomaten) wird so gesammelt und entsorgt, dass die Umwelt, die Gesundheit und die Sicherheit der Mitarbeiter und Besucher geringstmöglich beeinflusst werden.					
12.0.0		SGAP	F G K	ARBEITSSICHERHEIT, SOZIALE BELANGE					
12.1.0		SGAP	F G K	Allgemein: (Analyse, Schulung...)				gesamtbetrieblich	
12.1.1		SGAP +	F G K	Es liegt eine schriftliche Gefahrenanalyse zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz vor. Beispiele für Gefahren sind u.a.: bewegliche Maschinenteile, Zapfwellen, elektrischer Strom, Lärmbelastung, Staub, Vibrationen, extreme Temperaturen, Leitern, Pflanzenschutzmittellager, Kraftstofflager, Güllebehälter etc. Sie wird bei Änderungen aktualisiert.				Gefahrenanalyse Arbeitssicherheit (Register 4) oder Teilnahme an agriTOP (bei Produzenten) oder Branchenlösung SRF (bei Vermarktern)	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
12.1.2		SGAP +	F G K	Für die in 12.1.1 erkannten Gefahren liegt ein schriftliches Präventivkonzept betreffend Arbeitssicherheit vor.				Gefahrenanalyse Arbeitssicherheit (Register 4) oder Teilnahme an agriTOP (bei Produzenten) oder Branchenlösung SRF (bei Vermarktern)	
12.1.3		SGAP ++	F G K	Die Betriebsleitung bestimmt einen Verantwortlichen für die Umsetzung der Arbeitssicherheit sowie der sozialen Belange.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
12.1.4		SGAP +	F G K	Alle Arbeitskräfte wurden gemäss dem "Präventivkonzept Arbeitssicherheit" geschult. Die Schulungen werden dokumentiert. Die Arbeitskräfte verhalten sich gemäss den Instruktionen.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5) Teilnehmerlisten der Schulung aufbewahren	
12.1.5		SGAP ++	F G K	Alle Personen die mit gefährlichen Stoffen und Geräten (gem. Gefahrenanalyse 12.1.1) arbeiten, verfügen über die ihrem Tätigkeitsbereich entsprechende Qualifikation resp. haben eine entsprechende Schulung erhalten.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5)	
12.1.6		SGAP +	F G K	Mindestens eine Person mit Erste-Hilfe-Schulung ist auf dem Betrieb (1 Person pro 50 Angestellte). Die Erste-Hilfe-Schulung wird alle 5 Jahre aufgefrischt.				Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte (Register 5) z.B.: Nothelferkurs, Nothilfe-Refresher, Samariterkurs, RS oder WK im Militär, Feuerwehr, interne Schulung	
12.2.0		SGAP	F G K	Beschilderung				gesamtbetrieblich	
12.2.1		SGAP +	F G K	Betriebsbesucher und Dienstleister werden über Sicherheitsvorkehrungen und Hygieneanforderungen in Kenntnis gesetzt. Die Verhaltensregeln für Betriebsbesucher sind an einem gut sichtbaren Ort angebracht.				Infotafel Besucher (Register 15)	
12.2.2		SGAP +	F G K	Für alle Arbeitskräfte sind gut ersichtliche und verständliche Unfall- und Notfallverfahren vorhanden, die das Vorgehen in Not-Situationen beschreiben. Das Verfahren muss folgendes enthalten: - Betriebsadresse oder -koordinaten - den Verantwortlichen - eine Liste der aktuellen Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr, Arzt, Ambulanz) Sinnvollerweise sind folgende Infos zusätzlich enthalten: - Standorte von: Feuerlöscher, Notausgängen, Notfall-/Hauptschalter für Strom, Wasser, Gas - Anweisung, wie Unfälle gemeldet werden sollen				Notfallplan (Register 15)	

Index	Programme	Krit.	FGK	Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
12.2.3		SGAP +	F G K	Dauerhafte und lesbare Warnhinweise müssen auf mögliche Gefahren hinweisen, im Minimum beim Eingang zum Pflanzenschutzmittellager. Weitere Gefahren sind: Düngerlager, etc.				Warnhinweise (Register 15)	
12.2.4		SGAP +	F G K	Bei Treibstoff- und Öltanks müssen Rauchverbotsschilder angebracht sein und Handfeuerlöcher müssen auf dem Betrieb vorhanden sein.					
12.3.0		SGAP ++	F G K	Umsetzung					
12.3.1		SGAP ++	F G K	Für alle Arbeiten in den SwissGAP-Sektoren: Den Arbeitskräften stehen je nach Arbeit angemessene Schutzausrüstungen wie geeignetes Schuhwerk, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmaske, angemessener Atem-, Ohr- und Augenschutz etc. zur Verfügung. Diese sind in gutem Zustand. Sie entsprechen den Anforderungen der Gebrauchsanweisungen.				sektoriell	
12.3.2		SGAP +	F G K	Auf dem Betriebsareal und bei Feldarbeiten sind vollständige und funktionstüchtige Erste-Hilfe-Kästen zugänglich.				gesamtbetrieblich: Auf Traktoren und Autos können kleine Erste-Hilfe-Sets mitgeführt werden.	
12.3.3		SGAP +	F G K	Schutzvorrichtungen sind an allen Maschinen vorhanden.				gesamtbetrieblich	
12.3.4		SGAP +	F G K	Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften müssen sicher sein. Wenn der Betrieb Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften auf öffentlichen Strassen zur Verfügung stellt, müssen diese den nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.				gesamtbetrieblich	
12.3.5		SGAP +-	F G K	Wasserspeicherbecken sind eingezäunt/gesichert, um Unfällen vorzubeugen.				gesamtbetrieblich	
12.4.0		SGAP	F G K	Soziale Belange				sektoriell	
12.4.1		SGAP ++	F G K	Angestelltenwohnungen auf dem Betrieb sind bewohnbar und mit den grundlegenden Einrichtungen ausgestattet. d.h: Dach, Fenster und Türen, Trinkwasser, Toiletten und Abflüsse.					
12.4.2		SGAP ++	F G K	Den Arbeitskräften steht ein geeigneter Pausenplatz zur Verfügung. Eine Handwaschgelegenheit und Trinkwasser ist vorhanden. Mitgebrachte Lebensmittel können deponiert werden.					
12.4.3		SGAP +	F G K	Zwischen der Geschäftsleitung und den Arbeitern finden regelmässige Treffen (mindestens einmal jährlich) zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie soziale Belange statt.				Treffen können auch im Rahmen von Mitarbeitergesprächen / Anstellungsgesprächen / Kaffeepausen stattfinden.	

Index	Programme		Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
12.4.4		SGAP	+	F	G	K	Alle Arbeitskräfte, die mit der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln betraut sind, können sich jährlich freiwillig einem Gesundheitscheck unterziehen. Der Gesundheitscheck entspricht der nationalen oder regionalen Regelung. Wünscht der Mitarbeiter einen solchen Gesundheitscheck, so ist er für diese Zeit von der Arbeit freizustellen.					
13.0.0	SGA	SGAP		F	G	K	RÜCKVERFOLGBARKEIT UND KENNZEICHNUNG					
13.1.0	SGA	SGAP		F	G	K	Qualitative Rückverfolgbarkeit: Trennung von Produkten				sektoriell	
13.1.1	SGA	SGAP	++	F	G	K	Nur auf dem eigenen Betrieb angebaute Ware wird unter eigenem Namen an zertifizierte Vermarkter geliefert. Auf dem eigenen Betrieb bedeutet: - eigene Flächen - Flächenabtausch - zugepachtete Flächen (inkl. Kurzpacht)				Nur für Produzenten OHNE Vermarktung	
13.1.2		SGAP	++	F	G	K	SwissGAP-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.				Lieferantenliste, öffentliche Liste www.agrosolution.ch	
13.1.3	SGA		++	F	G	K	Suisse Garantie-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.				Lieferantenliste, öffentliche Liste www.agrosolution.ch	
13.1.4	SGA	SGAP	++	F	G	K	Jedes Produkt lässt sich zurück zum Lieferanten und vorwärts bis zum Abnehmer verfolgen.				Lieferpapiere, Rechnungen oder Journal Zu- und Verkauf von Früchten, Gemüse und Kartoffeln (Register 14)	
13.1.5		SGAP	++	F	G	K	Es ist jederzeit und für alle Produkte im Betrieb ersichtlich, ob es sich um SwissGAP Ware handelt oder nicht. Die Trennung von SwissGAP zu anderer Ware ist sichergestellt.					
13.1.6	SGA		++	F	G	K	Es ist jederzeit und für alle Produkte im Betrieb ersichtlich, ob es sich um Suisse Garantie Ware handelt oder nicht. Die Trennung von Suisse Garantie zu anderer Ware ist sichergestellt.					
13.1.7		SGAP	++	F	G	K	Warenausgang: Zertifizierte SwissGAP-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert.				Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden!	
13.1.8	SGA		+	F	G	K	Warenausgang: Zertifizierte Suisse Garantie-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert.				Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden!	
13.2.0	SGA	SGAP		F	G	K	Quantitative Rückverfolgbarkeit: Warenflusskontrolle				sektoriell	

Index	Programme		Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen	
13.2.1		SGAP	++	F	G	K	Ein Vergleich der produzierten und/oder zugekauften Mengen mit den verkauften Mengen zeigt, dass nicht mehr SwissGAP-Ware verkauft wurde als auf dem Betrieb produziert bzw. zugekauft wurde. Je nach Produkt sind Lagermengen (Inventar) und Verluste (Lagerschwund, Sortierabgang, Verarbeitungskoeffizienten) bei der Berechnung berücksichtigt.				Einkaufs- / Verkaufsstatistiken, Produktionsflächen Kontrolleur: überprüfetes Produkt und Periode notieren!		
13.2.2		SGA	++	F	G	K	Ein Vergleich der produzierten und/oder zugekauften Mengen mit den verkauften Mengen zeigt, dass nicht mehr Suisse Garantie-Ware verkauft wurde als auf dem Betrieb produziert bzw. zugekauft wurde. Je nach Produkt sind Lagermengen (Inventar) und Verluste (Lagerschwund, Sortierabgang, Verarbeitungskoeffizienten) bei der Berechnung berücksichtigt.				Einkaufs- / Verkaufsstatistiken, Produktionsflächen		
13.3.0		SGA	SGAP		F	G	K	Logonutzung / Kennzeichnung				sektoriell	
13.3.1			SGAP	++	F	G	K	Der Betrieb nutzt "SwissGAP" (Logo, Wortmarke und Abkürzung) gemäss dem SwissGAP-Logoreglement. Das Logo und die Wortmarke dürfen niemals auf dem Produkt / auf der Verbraucherverpackung erscheinen. Lediglich die Abkürzung SGAP darf in Verbindung mit der SwissGAP-Nummer (z.B.: SGAP 12345) auf dem Produkt / auf der Verbraucherverpackung verwendet werden. Eine Verwendung des Logos und der Wortmarke durch den Zertifikatsinhaber in jeglicher geschäftlichen (Business-to-Business) Kommunikation ist gestattet.					
13.3.2		SGA		+	F	G	K	Die Kennzeichnung mit der Produzentenetikette erfolgt gemäss den Vorgaben des Dachreglements, des Branchenreglements (Anhang 6) und des Gestaltungsmanuals.					
13.3.3		SGA		+	F	G	K	Die Kennzeichnung mit der Garantiemarke der Früchte, Gemüse und Kartoffeln erfolgt gemäss den Vorgaben des Dachreglements, der Branchenreglemente und des Gestaltungsmanuals. Folgende Bezeichnungen werden auf jeder Etikette / Verpackung aufgeführt: - Herkunftszeichen Suisse Garantie (Logo) - Name und Adresse des berechtigten Betriebes oder dessen Identifikationsnummer - Name der Zertifizierungsstelle - Warenlos oder Datum und Vorlieferant (Produzent)				Gestaltungsmanual Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden!	
13.3.4		SGA		+	F	G	K	Eigene Kommunikationsmittel entsprechen den Inhalten der Referenzdokumente zu Suisse Garantie und enthalten keine Falschaussagen und Täuschungen.				Gestaltungsmanual	

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

Index	Programme		Krit.	FGK			Anforderungen (Kontrollpunkte)	Ja	Nein	N/A	Mögliche Umsetzungs- / Nachweis- dokumente sowie Interpretationen	Bemerkungen und Korrekturmassnahmen
13.6.0			SGAP		F	G	K				sektoriell	
13.6.1			SGAP	++	F	G	K				Kundenbeschwerden (Register 14)	