

Kontrollhandbuch

Früchte, Gemüse, Kartoffeln

SwissGAP / **Suisse Garantie**

SwissGAP 2017-V3.1 (01.01.2022)

Damit Betriebskontrollen möglichst in der gesamten Schweiz gleich erfolgen, wurde das vorliegende Handbuch erarbeitet. Das Handbuch weist dieselbe Gliederung wie die Checkliste (Technischen Anforderungen) von SwissGAP / Suisse Garantie auf. Es macht dort Ergänzungen und Präzisierungen, wo diese für die Kontrolle nötig sind. Es ist in der männlichen Form geschrieben, meint die weibliche jedoch immer mit. Das Handbuch wird laufend anhand von Kontrollerfahrungen sowie neuen Rahmenbedingungen aktualisiert. Die aktuellste und massgebende Version ist auf folgender Webseite publiziert: www.agrosolution.ch.

Eine eventuelle Weiterverwendung oder Bearbeitung des Kontrollhandbuches © bedarf das Einverständnis des Vereins SwissGAP und des Fachzentrums Suisse Garantie. Die Quellenangabe ist immer anzugeben.

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Voraussetzungen für die Kontrolle	3
Anforderungen an Inspektoren	3
Verfahren	3
2. Definitionen und Begriffe	3
Produzent:.....	3
Vermarkter:	4
Lagerhalter / Sammelstellen / Transporteure / Verloader:.....	4
Lagerung:.....	5
Waschen:	5
Pauschaldeklaration	5
Anforderungen für das Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln	5
3. Ablauf der Kontrolle	6
Kontrolle vorbereiten	6
Kontrolle auf dem Betrieb (Anbau und Vermarktung)	6
Kontrolle der Kulturen (Feld oder Gewächshaus)	6
Überprüfung von beauftragten Unternehmen	6
Büro: Überprüfung der Betriebsangaben	6
Überprüfung der Pauschaldeklaration	7
Ausfüllen der Checkliste	8
Kontrolle der Aufzeichnungen	8
Abschluss der Kontrolle.....	8
Übermittlung der Resultate.....	9
4. Informationen zur Benutzung des Kontrollhandbuches	9
5. Hinweise zu den einzelnen Kontrollpunkten der Checkliste	10
1. Grundanforderungen	10
2. Bewirtschaftung und Ökologie	12
3. Boden und Substrate	13
4. Vermehrungsmaterial: Saatgut, Pflanzgut und Unterlagen	14
5. Bewässerung	15
6. Düngung	16
7. Pflanzenschutz	21
8. Nacherntebehandlung (z.B. Keimhemmungsmittel, 1-MCP/Smartfresh)	28
9. Geräte	30
10. Hygiene	31
11. Abfall und Umweltmanagement	36
12. Arbeitssicherheit, soziale Belange	37
13. Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung	39

1. Allgemeine Voraussetzungen für die Kontrolle

Anforderungen an Inspektoren

Erfolgter Besuch der SwissGAP-Schulungen und erfolgtes Studium der Akten sind Voraussetzung für die Sicherstellung der guten Kontrollpraxis.

Wegweisende Grundlage für die Kontrolltätigkeit bilden das Inspektions- und Zertifizierungskonzept von SwissGAP und das Dokument Kontrolle (Branchenreglement Anhang 3) von Suisse Garantie.

Als Inspektor nehmen Sie eine verantwortungsvolle Funktion wahr. Innerhalb kurzer Zeit überprüfen und entscheiden Sie auf dem Betrieb, ob dieser die Anforderungen von SwissGAP / Suisse Garantie erfüllt hat oder nicht. Sie werden deshalb aufgefordert, die Kontrolle objektiv und auf allen Betrieben nach derselben Messlatte vorzunehmen. Weiter wird von Inspektoren erwartet, dass diese gegenüber dem Betriebsleiter höflich, einfühlsam und fachlich kompetent auftreten. Die Betriebsdaten wie auch der Ausgang der Betriebskontrolle sind absolut vertraulich zu behandeln.

Verfahren

Der Inspektor überprüft die Einhaltung der Anforderungen und erfasst die Resultate auf der Checkliste.

Entweder übergibt er dem Betriebsleiter nach der Kontrolle eine Kopie der Checkliste oder die Ergebnisse (Inspektionsbericht) werden ihm per Post oder Mail zugestellt.

Der Betriebsleiter kann nach Erhalt des Inspektions- und/oder des Zertifizierungsberichts innerhalb drei Werktagen bei der Inspektions- oder Zertifizierungsstelle Rekurs einreichen, wenn er mit dem Bericht/Entscheid nicht einverstanden ist. Die entsprechende Stelle entscheidet über das weitere Vorgehen und führt bei Bedarf eine Nachkontrolle durch. Aufgrund des Konformitätsentscheides der Inspektionsstelle bzw. der Folgeinstanz folgt ein Anerkennungsentscheid durch den Systemgeber (SwissGAP bzw. Suisse Garantie). Gegen diesen Entscheid kann der Betriebsleiter bei Agrosolution Rekurs einreichen.

2. Definitionen und Begriffe

Produzent:

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

Hinweise:

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

Vermarkter:

Suisse Garantie und SwissGAP definieren den Begriff Vermarkter unterschiedlich:

- SwissGAP:

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

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

Hinweise:

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

- Suisse Garantie:

Betrieb der Ware mit der Garantiemarke kennzeichnet oder/und

von anderen anerkannten Betrieben bezogene Ware aufbereitet oder sortiert und diese unter Suisse Garantie in Verkehr bringt.

Lagerhalter / Sammelstellen / Transporteure / Verlader:

sind vom Auftraggeber beauftragte Betriebe, welche mit Gemüse, Kartoffeln oder Obst befüllte und gekennzeichnete Gebinde sammeln, verladen, transportieren oder lagern. Der Auftraggeber ist in der Regel der Eigentümer der Ware und kann je nach Situation der Produzent oder der Vermarkter sein.

Sie dürfen aus den Gebinden weder Produkte entnehmen noch die Kennzeichnung der Gebinde verändern und müssen daher nicht zertifiziert werden.

Hinweis: Betriebe, welche Loseware umschlagen oder Gebinden Produkte entnehmen oder Gebinde kennzeichnen (umzeichnen), gelten als Vermarkter und sind der Zertifizierungspflicht unterstellt.

Sammelstellen, Landis, Aussenlager und andere Dienstleister können mit folgenden Varianten SwissGAP umsetzen:

- Der Dienstleister hat als Lohnunternehmer des Produzenten die *Vereinbarung mit Lohnunternehmer* unterzeichnet*
- Der Dienstleister hat als Lohnunternehmer des Vermarkters (Abnehmers) die *Vereinbarung mit Lohnunternehmer* unterzeichnet*
- Der Dienstleister ist als Standort (z.B. Aussenlager) des SwissGAP-Vermarkters geführt*
- Der Betrieb des Dienstleisters ist selbst für SwissGAP zertifiziert

* Wenn ein Lagerhalter nicht selbst SwissGAP anerkannt oder zertifiziert ist, muss anlässlich der Betriebskontrolle des Auftraggebers beim Dienstleister eine Vor-Ort-Kontrolle durchgeführt werden.

Lagerung:

Kühlräume gelten als Lagerräume und sind in der Hygiene-Risikoanalyse (KP 10.1.1) zu deklarieren. Entsprechend ist das Kapitel 10.8 anwendbar. Dies gilt auch, wenn Kühlräume nur als Kurzzeitlager verwendet werden.

Als Kurzzeitabstellplätze gelten Abstellflächen, welche unter 2 Arbeitstagen mit Produkten belegt sind. Für diese ist das Kapitel 10.8 nicht anwendbar.

Ein Lager von Pflanzgut / Setzlingen oder für den Eigenbedarf (Hausgebrauch oder Tierfutter) muss nicht den SwissGAP-Anforderungen entsprechen. Ein Verkauf an einzelne Private aus dem Eigenbedarfsbestand ist erlaubt. Solche Ware darf nie als SwissGAP-Ware verkauft werden. (Sobald ein professioneller Hofladen resp aktive Verkaufswerbung vorhanden ist, gilt es nicht mehr als Verkauf an einzelne Private und das Lager muss den SwissGAP-Anforderungen entsprechen.)

Waschen:

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

Pauschaldeklaration

Die Pauschaldeklaration (online) beinhaltet Fragen zum Betrieb. Durch das Beantworten dieser Fragen werden einige Kontrollpunkte der Checkliste vorausgefüllt. Das erleichtert die Kontrolle. Das Erfassen der Pauschaldeklaration ist freiwillig.

Ein JA in der Checkliste wegen der Erfüllung des ÖLN bleibt stehen und muss durch den Kontrolleur nicht angepasst werden, auch wenn dieser Kontrollpunkt für den Betrieb nicht anwendbar wäre.

Anforderungen für das Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln

	Selbstspritzer*	Lohnspritzer
Ausbildung vor 1993	- Landwirtschaftliche Lehrlingsprüfung (LAP 1) - Lehrabschlussprüfung (LAP 2) - Fachbewilligungsprüfung** - Spritzenführerprüfung - Meisterprüfung 1975-2000	- Fachbewilligungsprüfung** - Spritzenführerprüfung - Meisterprüfung 1975-2000
Ausbildung nach 1993	- Lehrabschlussprüfung (LAP 2) - Fachbewilligungsprüfung** - Spritzenführerprüfung - Meisterprüfung 1975-2000	

* Spritzarbeit auf dem eigenen Betrieb

** als Fachbewilligung anerkannte Ausbildungsabschlüsse: siehe www.agrosolution.ch → Fragen und Antworten

3. Ablauf der Kontrolle

Kontrolle vorbereiten

Vor der Kontrolle:

- Betriebsdossier studieren
- Kontrolltermin mit Betriebsleiter telefonisch vereinbaren und wenn möglich gleichzeitig die Betriebsangaben (siehe Abschnitt "Büro: Überprüfung der Betriebsangaben") und die Pauschaldeklaration überprüfen/korrigieren. Versichern lassen, dass die Selbstkontrolle ausgefüllt ist.
- Die Kontrolle terminieren (= für Änderungen sperren) und die Checkliste ausdrucken oder die Checkliste aufs Tablet herunterladen

Zu Beginn der Kontrolle:

- Betriebsleiter begrüßen
- Anhand Betriebsübersichtsplan und allenfalls *Vereinbarung mit Lohnunternehmer* sich über den Betrieb Übersicht verschaffen
- Kontrollablauf bekanntgeben. Allenfalls Kontrolle bei den Lohnunternehmern in Erwägung ziehen.

Kontrolle auf dem Betrieb (Anbau und Vermarktung)

- Spedition (Beginn Kontrolle Rückverfolgbarkeit)
- Lagerräume für Lebensmittel (Hygiene und qualitative Rückverfolgbarkeit)
- Aufbereitungs-, Produktions- und Verpackungsräume (Hygiene und qualitative Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung)
- Kurzzeitabstellplätze (Hygiene)
- Warenannahme für Lebensmittel (Hygiene und Rückverfolgbarkeit)
- Transportfahrzeuge für Lebensmittel (Hygiene / Abdeckung)
- Transportfahrzeuge für Arbeitskräfte (Sicherheit)
- Maschinenhalle (Zustand der Geräte)
- Gefahrenstofflager (Dünger / Pflanzenschutz), Anmischplätze
- Schutzausrüstung
- Signalisation: (in allen Betriebsgebäuden)

Kontrolle der Kulturen (Feld oder Gewächshaus)

- Erntepersonal und Erntegeräte (Erntedaten, Hygiene und Sicherheit)
- Massnahmen gegen Erosion
- Pflegemassnahmen: Pflanzenschutz, Düngung, Bewässerung (Herbizidanwendung, Verwendung von Schutzausrüstung, Diskussion Abdrift)
- Überprüfung der Fruchtfolge (inkl. Rapporte)
- Grundbodenbearbeitung
- Wiesenstreifen und Pufferstreifen
- Anzucht und Vermehrung

Überprüfung von beauftragten Unternehmen

Ev. Kontrolle bei Lohnunternehmer (gem. *Vereinbarung mit Lohnunternehmer*)

Büro: Überprüfung der Betriebsangaben

Abweichungen zu den Betriebsangaben sind durch den Kontrolleur zu notieren.

Betrieb:

Die Adresse und allenfalls die Zertifizierungsstelle sind zu Beginn der Kontrolle mit dem Betriebsleiter auf ihre Richtigkeit zu überprüfen und allenfalls zu korrigieren. Leere Positionen sind zu ergänzen.

Programme:

Es ist zu prüfen, ob sich der Betrieb entsprechend seinen Aktivitäten angemeldet hat. (Siehe 2. Definitionen und Begriffe).

Ein Betrieb kann wählen in welcher(n) Produktgruppe(n) er SwissGAP oder/und Suisse Garantie anwendet. Es gibt folgende drei Produktgruppen: Früchte / Gemüse / Kartoffeln. Es gilt die sektorielle Umsetzung.

Der Betrieb kann sich für den Anbau (Produktion) und/oder für die Vermarktung anmelden. Die Programme Suisse Garantie und SwissGAP kennen unterschiedliche Definitionen für den Begriff Vermarktung (Siehe 2. Definitionen und Begriffe).

Änderungen der Programme sind zu erfassen und Agrosolution zu melden. Bei Hinzufügung von Programmen kann es nötig sein, dass für die Kontrolle die Gesamt-Checkliste verwendet wird.

Kulturen (Anbau)

Hier wird gelistet, welche Kulturen der Betrieb pro Standort angemeldet hat. SwissGAP und Suisse Garantie verlangen zu jeder Kultur und zu jedem Anbaujahr die Anbauflächen.

Nicht deklarierte Kulturen sind zu erfassen. Zu korrigieren sind nicht korrekt deklarierte Anbauflächen, sofern die Abweichung pro Kultur (bei Kartoffeln Sorte) über 10 Aren beträgt.

Produkte: (Vermarkter)

Hier wird gelistet, welche Produkte der Betrieb zertifiziert verkauft oder in Zukunft zertifiziert verkaufen will (z.B. an Migros, Coop, ...).

Überprüfung der Pauschaldeklaration

Aufgrund der ausgefüllten Pauschaldeklaration sind einige Kontrollpunkte der Checkliste bereits beantwortet.

Entsprechen die Antworten der Pauschaldeklaration der aktuellen Situation auf dem Betrieb, müssen die vorbeantworteten Kontrollpunkte während der Kontrolle nicht einzeln überprüft werden. Das kann zur Folge haben, dass ein JA wegen der Erfüllung des ÖLN stehen bleibt, obwohl dieser Kontrollpunkt für den Betrieb nicht anwendbar wäre.

Wurde die Pauschaldeklaration nicht korrekt ausgefüllt, müssen die davon betroffenen Kontrollpunkte (siehe Eintrag in der Bemerkungsspalte der Checkliste) explizit überprüft werden.

Ausfüllen der Checkliste

Grundsätzlich ist für jeden Kontrollauftrag eine Checkliste auszufüllen. Werden pro Kontrollauftrag mehrere Checklisten ausgefüllt, müssen sie nachträglich zu einer zusammengefasst werden.

In folgenden Fällen ist zwingend ein Kommentar notwendig:

- Bei allen Kontrollpunkten, die mit "Nein" beantwortet werden, muss der Mangel beschrieben werden.
- Bei allen Kontrollpunkten, die mit „N/A“ beantwortet werden, muss beschrieben werden, wieso der Kontrollpunkt nicht anwendbar ist (sofern der Grund nicht im Kontrollhandbuch oder in den Kapitelüberschriften der Checkliste vorgegeben ist).
- Immer bei den folgenden Kontrollpunkten:
 - 1.4.4 (Datum letzte Selbstkontrolle)
 - 3.3.1 (chemische Sterilisation von Substraten: eingesetzte Mittel)
 - 7.5.1 (Ablauf Wartefrist einer Kultur und Erntebeginn)
 - 7.8.1 (Mindestanzahl Rückstandsanalysen + Datum der letzten Analyse)
 - 10.7.2 (ins Endverkaufsgewinde geerntete Produkte)
 - 13.2.1 (auf qualitative Rückverfolgbarkeit überprüfetes Produkt und Periode)
 - 13.4.1 (Datum letzter Probelauf Warenrückruf)

Kontrolle der Aufzeichnungen

- Die geforderten Aufzeichnungen sind gemäss den Kontrollpunkten in der Checkliste zu überprüfen.

Abschluss der Kontrolle

Checkliste auf Vollständigkeit prüfen:

- Sind alle Fragen auf der Checkliste beantwortet und alle notwendigen Kommentare notiert?
- Ist das Datum der Kontrolle auf der Checkliste eingetragen?
- Sind spezielle Vorkommnisse wie Verweigerung der Kontrolle, des Zutritts zu Betriebsräumlichkeiten oder der Einsicht in Betriebsunterlagen als Bemerkungen auf der Checkliste festgehalten?

Festgestellte Abweichungen und weiteres Vorgehen (Übermittlung der Checkliste an Agrosolution, welche dem Betrieb den Inspektionsbericht zustellt und allfällige Massnahmen und Fristen mitteilt) dem Betrieb mitteilen.

Bei Erstkontrollen: Wenn nötig (bei Nichterfüllung von 100% der roten Kontrollpunkte und 95% der gelben Kontrollpunkte) Korrekturmassnahmen zur Erfüllung besprechen.

Übermittlung der Resultate

Nach erfolgter Kontrolle sind innert 28 Tagen die festgestellten Abweichungen zu den Angaben auf dem Kontrollauftrag und die Kontrollresultate (Antworten auf der Checkliste) gemäss Anleitung in die Datenbank Agrosolution zu erfassen.

Hinweis: Der Abschluss der Erstkontrolle kann bis zu 90 Tagen pendent gehalten werden, wenn noch etwas angepasst oder etwas nachgeliefert werden muss.

Aufgrund dieser Einträge fällt bei reinen Produktionsbetrieben Agrosolution den Konformitätsentscheid. Dieser Entscheid wird per Email oder Briefpost an die Betriebe übermittelt. Bei Betrieben mit Vermarktungstätigkeit wird der Zertifizierungsentscheid den Betrieben durch die zuständige Zertifizierungsstelle mitgeteilt.

4. Informationen zur Benutzung des Kontrollhandbuches

Zu jedem Kontrollpunkt der Checkliste gibt es einen Abschnitt im Kontrollhandbuch. Dieser Abschnitt ist wiederum in folgende Unterbereiche aufgeteilt:

- a) Erfüllt, wenn:
- b) Nicht erfüllt, wenn:
- c) Nicht anwendbar wenn:
- d) Weitere Hinweise und Bemerkungen

Bei den Positionen a) bis c) gibt es folgende zwei Darstellungsformen zu beachten:

1. Wenn diese wie im folgenden Beispiel untereinander aufgeführt sind, handelt es sich um eine **und - Verknüpfung** :
 -
 -
 -Dies bedeutet, dass alle (im Beispiel 3 Punkte) zutreffen müssen.

Beispiel:

Erfüllt, wenn:

- das Verpackungsmaterial sauber ist.
- das Verpackungsmaterial vor Verunreinigungen geschützt gelagert ist.

2. Die **oder - Verknüpfung** wird wie folgt dargestellt:

-
- oder**
-

Dies bedeutet, dass mindestens einer der Punkte zutreffen muss.

Beispiel:

Erfüllt, wenn:

- die Dünger überdacht gelagert sind
oder
die Dünger mit Folie oder Blache abgedeckt sind
oder
die Dünger in wetterfesten Säcken gelagert sind.

5. Hinweise zu den einzelnen Kontrollpunkten der Checkliste

1	0	0		GRUNDANFORDERUNGEN
1	1	0		Leitbild SwissGAP
1	1	1	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb das Leitbild SwissGAP vorweisen kann (auf Papier oder elektronisch)
1	2	0		Sektorielle Umsetzung
1	2	1	+	Hinweis: <ul style="list-style-type: none"> • Nur Kulturen für die Selbstversorgung können ausgenommen werden (z.B. Hausgärten). erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • Pro angemeldeter Sektor (Früchte, Gemüse, Kartoffeln) ALLE erwerbsmässig angebauten Kulturen nach den Richtlinien von SwissGAP resp. Suisse Garantie produziert werden. (=sektorische Umsetzung)
1	3	0		Überbetriebliche Zusammenarbeit / Lohnarbeiten
1	3	1	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • analog ÖLN
1	3	2	++	Hinweise: <ul style="list-style-type: none"> • Gilt für die Bereiche Düngerlagerung, Pflanzenschutzmittel-Lagerung, Pflanzenschutzmittel-Ausbringung, Ernte, Lagerung von Früchten Gemüse Kartoffeln, Nacherntebehandlungen (Keimhemmung, 1-MCP), Waschen, Aufbereitung, Konfektionierung, Verpackung (gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) • Es ist keine Lohnunternehmervereinbarung nötig, wenn der Lohnunternehmer nur die Erntemaschine mit Fahrer zur Verfügung stellt (nicht aber Gebinde oder Erntepersonal). • Wenn die Produkte direkt ab Feld verkauft werden (z.B. Verarbeitungsgemüse), ist trotzdem der Produzent für die Hygiene bei der Ernte verantwortlich und es muss eine <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i> vorhanden sein. Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • für jede oben aufgeführte Arbeit, die durch einen Lohnunternehmer durchgeführt wurde, die <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i> vorliegt und vollständig ausgefüllt ist. Nicht erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • Die <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i> nicht für jeden vereinbarten Auftrag in den obengenannten Bereichen vorhanden ist. Hinweis: Wenn nur das Dokument "Vereinbarung mit Lohnunternehmer" fehlt, ist nur KP 1.3.2 nicht erfüllt. Alle davon betroffenen Kontrollpunkte gelten trotzdem als erfüllt, solange nichts Gegenteiliges festgestellt wird. Nicht anwendbar, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • keine Arbeiten, welche die obengenannten Bereiche betreffen, an Lohnunternehmer delegiert wurden.

1	4	0		Aufzeichnungen / Selbstkontrolle
1	4	1	++	<p><u>Grundsatz zu allen Aufzeichnungen und Nachweisen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Es werden nur Aufzeichnungen zu innerhalb der Aufzeichnungsperiode getätigten Handlungen verlangt. So müssen beispielsweise Saat- und Pflanzgutbezüge, die vor der Aufzeichnungsperiode getätigt wurden, nicht aufgezeichnet sein. Die Aufzeichnungsperiode kann nicht unterbrochen werden (Ausnahme: höhere Gewalt). <p><u>A: Neueinsteiger</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Als Neueinsteiger gelten Betriebe, die noch nicht anerkannt sind. Ebenfalls als Neueinsteiger gelten Betriebe, welche sich nach einer Annullierung der Anerkennung und nach Ablauf einer allfälligen Wartezeit wieder neu anmelden. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • betriebliche Aufzeichnungen über die Dauer von 3 Monaten vor der ersten Inspektion vorliegen <p><u>B: Anerkannte und zertifizierte Betriebe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein Betrieb, der mit einer zeitlich beschränkten Aberkennung sanktioniert ist, ist während dieser Aberkennungsfrist nicht von der Aufzeichnungspflicht entbunden. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Aufzeichnungen zu SwissGAP über die Dauer der letzten fünf Jahre vorliegen (inkl. Selbstkontrollen) oder im Fall, dass der Betrieb weniger als 5 Jahre anerkannt ist, die betrieblichen Aufzeichnungen zu SwissGAP seit mindestens drei Monaten vor der ersten Kontrolle vorliegen.
1	4	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
1	4	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Kartoffeln anbaut
1	4	4	++	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein Checklisten Ausdruck darf für mehrere Jahre verwendet werden, sofern die Checkliste der aktuellen Version entspricht. • Selbstkontrolle online: Bei vollständigem Ausfüllen der Selbstkontrolle im Onlinesystem von Agrosolution erscheint das Datum der Selbstkontrolle automatisch unter Bemerkungen. In diesem Fall gilt die Selbstkontrolle des entsprechenden Jahres als durchgeführt. Der Betrieb muss keinen Ausdruck (weder von der Checkliste noch vom Ergebnis) vorlegen können. • Kontrolleur: Datum der letzten Selbstkontrolle notieren! <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Neueinsteigern die erste Selbstkontrolle (eine komplett ausgefüllte SwissGAP-<i>Checkliste</i>) bereits vor der Kontrolle durchgeführt wurde. oder bei Folgekontrollen pro Kalenderjahr eine Selbstkontrolle durchgeführt wurde, wobei diese vom aktuellen Jahr noch nicht zwingend durchgeführt sein muss. • das Datum der Selbstkontrolle/n ersichtlich ist. • Zu mit "nein" beantworteten Kontrollpunkten entweder ein Kommentar vorliegt, oder eine Korrekturmassnahme umgesetzt wurde (Bei Kontrollpunkten, die mit N/A beantwortet sind, ist der Grund aufgrund des Kontrollhandbuches und der betrieblichen Situation immer offensichtlich). (Bei der Online-Selbstkontrolle wird dies über die Vollständigkeitskontrolle des Systems geprüft und ist somit ohne weitere Nachweise erfüllt.)

1	4	5	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zu nicht erfüllten Empfehlungen [grün (+-)] müssen keine Korrekturmassnahmen festgehalten werden. • Selbstkontrolle online: Bei vollständigem Ausfüllen der Selbstkontrolle im Onlinesystem von Agrosolution erscheint das Datum der Selbstkontrolle automatisch unter Bemerkungen. Der Betrieb muss keinen Ausdruck vorlegen können. <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Korrekturmassnahmen soweit definiert und umgesetzt sind, bis alle kritischen Musskriterien [rot (++)] und mindestens 95% der nicht kritischen Musskriterien [gelb (+)] erfüllt sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei den jährlichen Selbstkontrollen keine Abweichungen bei kritischen Musskriterien (rot) und nicht über 5% Abweichungen bei den nicht kritischen Musskriterien (gelb) festgestellt wurden.
---	---	---	----	---

2	0	0		BEWIRTSCHAFTUNG UND ÖKOLOGIE
2	1	0		Betriebsübersichtsplan und Kulturjournal
2	1	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
2	1	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
2	1	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alle Anbauflächen für Früchte-, Gemüse- und Kartoffelkulturen in den folgenden Gebieten liegen: <ul style="list-style-type: none"> - in der Schweiz oder - im Fürstentum Liechtenstein oder - im Zollanschlussgebiet Büsingen oder - in der Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) oder - auf Flächen Schweizerischer Landwirtschaftsbetriebe in der ausländischen Grenzzone nach Art. 43 des Zollgesetzes vom 18. März 2005 (SR 631.0), welche von diesen mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen bewirtschaftet werden.
2	2	0		Standortmanagement
2	2	1	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entweder SwissGAP "Gefahrenanalyse Standorte" oder eine eigene Gefahrenanalyse, die sämtliche Inhalte der SwissGAP "Gefahrenanalyse Standorte" beinhaltet. <p>erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu allen erstmals landwirtschaftlich genutzten Flächen eine Gefahrenanalyse vorhanden ist. Neu landwirtschaftlich genutzte Flächen sind beispielsweise nach Kiesabbau wieder renaturierte und der Landwirtschaft zugeführte Flächen. • für alle Standorte eine Gefahrenanalyse vorhanden ist. (bei einer Erstkontrolle zwingend) • bei einer Änderung der Gefahr eine neue Gefahrenanalyse erstellt wurde. <p>nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereits anerkannte SwissGAP Betrieben keine neu landwirtschaftlich genutzte Parzellen bewirtschaften • bereits anerkannte SwissGAP Betriebe keine Änderungen der Gefahren feststellen.
2	2	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die <i>Gefahrenanalyse Standorte</i> ausgefüllt ist. oder Eine eigene Gefahrenanalyse zu den Standorten vorliegt, die zu allen festgestellten Risiken die Gewichtung und Eintrittswahrscheinlichkeit berücksichtigt und die Massnahmen zur Risikovorbeugung und –kontrolle definiert sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Kontrollpunkt 2.2.1 keine Gefahrenanalyse verlangt ist (= KP 2.2.1 mit N/A beantwortet ist). oder auf der Gefahrenanalyse keine Risiken festgestellt wurden.
2	3	0		Ökologie

2	3	1	+	Erfüllt, wenn: • gem. ÖLN
2	3	2	+	Erfüllt, wenn: • gem. ÖLN
2	3	3	+	Erfüllt, wenn: • gem. ÖLN
2	3	4	+-	Erfüllt, wenn: • unproduktive Flächen (nasse Gebiete, nährstoffarme Bäden, trockene Standorte, ...) als ökologische Ausgleichsflächen, Brachflächen oder als Naturschutzflächen ausgewiesen sind
3	0	0		BODEN UND SUBSTRATE
3	1	0		Bodenbewirtschaftung
3	1	1	+	Erfüllt, wenn: • gem. ÖLN
3	1	2	+	Erfüllt, wenn: • geeignete Bodenbearbeitungstechniken eingesetzt werden. Nicht erfüllt, wenn: • die eingesetzten Bodenbearbeitungstechniken zu dramatischen Bodenverdichtungen geführt haben. Nicht anwendbar, wenn: • keine Bodenbearbeitung durchgeführt wird (z.B. bei Früchten).
3	1	3	+	Erfüllt, wenn: • gem. ÖLN
3	1	4	+	Erfüllt, wenn: • gem. ÖLN
3	1	5	+-	Erfüllt wenn: • die Bodenart pro Parzelle aufgrund von Bodenanalysen ersichtlich ist
3	2	0		Bodenbegasung
3	2	1	+	Erfüllt, wenn: • analog ÖLN oder • nur erlaubte chemische Bodendesinfektionen ausgeführt wurden (siehe Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLW). • zu allen chemischen Bodendesinfektionen Grund, Anwendungsort, Datum, Wirkstoff, Dosierung, Ausbringungsmethode und der Anwender aufgezeichnet sind.
3	2	2	+	Erfüllt, wenn: • nach chemischen Bodendesinfektionen die vorgeschriebene Wartezeit gem. Produktetikett eingehalten wurde. Nicht anwendbar, wenn: • keine Wartezeiten gem. Produktetiketten existieren. • keine chemischen Bodendesinfektionen durchgeführt werden.
3	3	0		Substrate
3	3	1	++	Hinweis: • Kontrolleur: eingesetzte Mittel notieren! Erfüllt, wenn: • nur bewilligte Anwendungen gemäss Pflanzenschutzmittelverzeichnis durchgeführt werden • folgende Aufzeichnungen vorhanden sind: Verweis zu Feld/Kultur, Datum der Sterilisation, Handelsname oder aktive Substanz, Sterilisationsmethode (Nebeln, Tauchen), Anwender, Wartezeit bis zum Aussäen. Nicht anwendbar, wenn: • der Betrieb keine Substrate chemisch behandelt.
3	3	2	+	Erfüllt, wenn: • natürliche Substrate nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen • die Herkunft der eingesetzten Substrate belegt werden kann. (z.B. Lieferpapiere, Verpackungen, Lieferantenvereinbarungen, ...)

3	3	3	+-	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • die benutzten Substrate (z.B. von Hors-sol Kulturen) recycelt werden: <ul style="list-style-type: none"> - Organische Substrate: Kompostierung auf dem Betrieb (auch Flächenkompostierung) oder eine öffentliche Kompostieranlage. - Anorganische Substrate (Steinwolle) können wiederverwendet werden oder sind zu recyceln. • für ausserhalb des Betriebs verwertete Substrate Bestätigungen durch den Abnehmer vorliegen (z.B. Rechnungen, Lieferscheine, ...)
---	---	---	----	---

4	0	0		VERMEHRUNGSMATERIAL: (SAATGUT, PFLANZGUT UND UNTERLAGEN)
4	1	0		Qualität und Gesundheit
4	1	1	+	Hinweis: <ul style="list-style-type: none"> • Europaweit gilt ein einheitliches Pflanzenpassformat. • Alle zum Anpflanzen bestimmten Pflanzen sind passpflichtig. Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • zu allen Bezügen von Samen die Saatgutetiketten oder Lieferscheine vorliegen • alles Pflanzgut (Setzlinge, Stecklinge, Knollen, Pflanzgut, Zwiebeln, Unterlagen) mit Pflanzenpass erworben wurde und die Information des Pflanzenpasses verfügbar ist (z.B. Lieferschein, Etiketten, ...) Nicht anwendbar, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb weder Saatgut, noch Pflanzgut noch Unterlagen bezieht.
4	1	2	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • nach Kontrollgängen von Partien selbstvermehrten Pflanzgutes ein festgestellter Befall aufgezeichnet ist. Nicht anwendbar, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb kein Pflanzgut vermehrt wird.
4	1	3	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • alle Sorten in der Sortenliste (inkl. Versuchssorten) aufgeführt sind Link zur Sortenliste (inkl. Versuchssorten): www.swisspatat.ch Nicht anwendbar, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Kartoffeln anbaut.
4	1	4	++	Hinweis: <ul style="list-style-type: none"> • Dieser Punkt ist für Früchte und Kartoffeln generell erfüllt. • Nur bei Kulturen, die auf der Liste der minimalen Kulturdauer aufgeführt sind, ist die minimale Kulturdauer zu überprüfen. Erfüllt wenn: <ul style="list-style-type: none"> • gem. den Aufzeichnungen "Pflanzdatum" und "Erntebeginn" die minimale Kulturdauer gem. <i>Liste der Kulturdauer</i> eingehalten ist (z.B. Nüsslisalat = 21 Tage). (Eine Stichprobenkontrolle eines in der kritischen Periode angebaute Satzes ist ausreichend.) • Der Betrieb keine auf der <i>Liste der Kulturdauer</i> aufgeführten Kulturen anbaut.
4	2	0		Chemische Behandlung und Beizung
4	2	1	+	Erfüllt wenn: <ul style="list-style-type: none"> • Saatgutetiketten vorhanden sind oder Informationen über die Behandlungen anderweitig abrufbar (z.B. aufgeschrieben) sind. Nicht anwendbar, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • nur eigenes Saatgut verwendet wird. • bei zugekauften Jungpflanzen • bei Pflanzgut (Saatkartoffeln) • falls das Saatgut seitens des Anbieters nicht behandelt worden ist
4	2	2	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
4	3	0		Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
4	3	1	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • ist in CH generell erfüllt

4	3	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> auf der Etikette kein Hinweis auf GVO vorhanden ist. oder zu allen Bezügen von Saat- und Pflanzgut ein Nachweis "ohne GVO" anhand von Lieferpapieren oder einer Vereinbarung mit einem Hinweis vorliegt, aus dem hervorgeht, dass sich der Lieferant verpflichtet, dass seine Lieferungen nicht gentechnisch veränderte Organismen enthalten. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> kein Saat- und Pflanzgut zugekauft wird (nur eigene Vermehrung)
4	4	0		Aussaat / Pflanzung / Fruchtfolge
4	4	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
4	4	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
4	4	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
4	4	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> analog ÖLN <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> der Betrieb keine Gemüse oder Erdbeeren anbaut
5	0	0		BEWÄSSERUNG
5	1	0		Nachhaltige Bewässerung
5	1	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> gem. Empfehlungen der Branche (Berater, Forschungsergebnisse, Merkblätter) das eingesetzte Bewässerungssystem effizient ist (soweit technisch verfügbar und für den Betrieb finanziell tragbar). Dies können Überkronenbewässerung, Unterkronenbewässerung, Mikrobewässerung oder Tröpfchenbewässerung sein (gem. Merkblatt Agroscope: Bewässerung von Obstbäumen) Der Betrieb die Standorte der Entnahme des Bewässerungswassers auf einem Plan/einer Karte zeigen kann (ein Einzeichnen dieser Einrichtungen auf der Karte ist nicht notwendig). <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Bewässerungssystem zu dramatischen Wasserverlusten führt.
5	1	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> das Wasser ab öffentlichem Netz bezogen wird oder zu anderweitig bezogenem Wasser die Bezugsbewilligung der Behörde vorliegt (Nachweis mit Bewilligung, Rechnung oder Wasserrecht des Kantons). oder der Betrieb die Mitgliedschaft bei einer berechtigten Organisation (z.B. Bewässerungs-Genossenschaft) belegen kann. durch die Behörde (lokal, kantonal) verordnete Einschränkungen der Wasserentnahmen befolgt werden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> der Betrieb das Wasser ausschliesslich aus eigenen Quellen bezieht.
5	1	3	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> mündliche Befragung <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Betrieb Niederschläge und/oder Verdunstung misst. (z.B. von Regenmesser, Tensiometer) oder Niederschlagsmeldungen der Wetterstationen beachtet werden und verfügbar sind. (z.B. Internetseite ist bekannt)

5	1	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> eine konkrete Angabe des Wasserverbrauchs vorhanden ist. Die Richtigkeit der Angaben wird nicht geprüft. <p>Möglichkeiten zur Ermittlung des jährlichen Wasserverbrauchs für Bewässerung und Bewässerungsdüngung:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bei kostenpflichtigem Wasserbezug: Rechnung des Wasserlieferanten Gemäss Wasseruhr Anzahl Bewässerungstage bzw. Stunden x Pumpenleistung = Jahresverbrauch. Anzahl Gaben x mm pro Gabe = Jahresverbrauch Schätzung des Jahresverbrauchs (trotzdem Angabe einer konkreten Zahl!)
5	2	0		Qualität des Bewässerungswassers
5	2	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> der Betrieb kein unbehandeltes Abwasser für die Bewässerung einsetzt. Als Abwasser gelten häusliche Abwässer (z.B. Toilette, Dusche, Kleiderwaschmaschine). Meteorwasser darf für die Bewässerung eingesetzt werden. Das Wasser, welches zum Nacherntewaschen für Früchte, Gemüse und Kartoffeln ohne Zusatz von Reinigungsmitteln verwendet wurde, darf ebenfalls zum Bewässern benutzt werden.
5	2	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die SwissGAP <i>Risikoanalyse Bewässerungswasser</i> ausgefüllt vorliegt oder eine eigene Risikoanalyse für das eingesetzte Wasser erstellt wurde, die sämtliche Inhalte der SwissGAP-Risikoanalyse Bewässerungswasser abdeckt. die Risikoanalyse den aktuellen Gegebenheiten auf dem Betrieb entspricht
5	2	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Risikobeurteilung (5.2.2) eine Gefährdung ergeben hat (mittleres oder hohes Risiko) und entsprechende Laboranalysen (Wasser) vorliegen. <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> bei einem mittleren oder hohen Risiko gem. Risikobeurteilung (5.2.2) keine Laboranalysen für e.coli und Intestinale Enterokokken vorliegen. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Risikobeurteilung (Kontrollpunkt 5.2.2) keine Gefährdung (vernachlässigbares oder geringes Risiko) ergibt.
5	2	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Labor für mikrobiologische Analysen nach ISO 17025 akkreditiert ist. Hinweise auf die Akkreditierung von Labors sind auf den Analysen / Briefpapier der Labors und der Homepage der SAS (www.sas.admin.ch) ersichtlich. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontrollpunkt 5.2.3 mit "nicht anwendbar" beantwortet wurde.
5	2	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> dokumentierte (aufgezeichnete) Massnahmen/Entscheidungen vorliegen, sofern Überschreitungen (mehr als 1000 E.coli / 300 Intestinale Enterokokken) festgestellt wurden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontrollpunkt 5.2.3 mit "nicht anwendbar" beantwortet wurde. oder bei den Laboranalysen (Kontrollpunkt 5.2.3) keine Überschreitungen festgestellt werden.
6	0	0		DÜNGUNG
6	1	0		Nährstoffbedarf + -gehalte
6	1	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> analog ÖLN (gem. Wegleitung SUISSE BILANZ)

6	1	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu allen organischen Düngemitteln (Gülle, Mist, Kompost), die vom eigenen Betrieb stammen, Referenzwerte (z.B. GRUDAF oder SUISSE BILANZ, Wirkkalender, ...) oder Analysen vorliegen. • zu allen zugeführten Hofdüngern und zugeführtem Kompost mitgelieferte Analysen oder Referenzwerte vorliegen. • zu allen organischen Handelsdüngern die Gehalte (Sackaufschrift oder dokumentiert) oder eine Analyse vorliegen. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Betrieb keine organische Düngemittel eingesetzt werden.
6	1	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die eingesetzten anorganischen Dünger mit den Nährstoffgehalten in der SUISSE BILANZ aufgeführt sind. oder Nährstoffgehalte auf Säcken von anorganischen Düngern aufgedruckt sind oder Nährstoffgehalte von anorganischen Düngern auf andere Weise bekannt sind (Lieferscheine, Düngemittel-Listen, ...) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine anorganischen Dünger verwendet.
6	1	4	+-	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu allen anorganischen Düngemitteln die Gehalte durch Sackaufschrift oder anhand von Dokumenten aufgezeichnet sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine anorganischen Dünger hat.
6	2	0		Anwendung der Dünger inkl. Fachkompetenz
6	2	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verantwortliche Person über ein Fähigkeitszeugnis oder einen Fachausweis (Berufsprüfung) oder ein Meisterdiplom in der Landwirtschaft oder im Gartenbau verfügt. oder die verantwortliche Person über mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Landwirtschaft verfügt. • die verantwortliche Person definiert ist. Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein.
6	2	2	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Seit 2004 sind nur noch Einzelgaben vom wasserlöslichen Stickstoff (N-NO₃) limitiert; andere Stickstoffformen (N-NH₂, N-NH₄) sind nicht limitiert. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle Einzelgaben 60 kg oder weniger N-NO₃ / ha betragen
6	2	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analog ÖLN

6	2	4	+	<p><u>Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Als bodenunabhängig gelten: Sack- und Topfkulturen, Hydrokultur (Nährfilmtechnik und Aeroponics). • Strauchbeeren: Sofern die Töpfe auf begrüntem Boden stehen, mit einer den spezifischen Bedürfnissen der Pflanze angepassten Nährlösung bewässert werden und die Drainage 10% nicht übersteigt, muss das Über-/Restwasser (Perkolat) nicht gesammelt werden. Andernfalls gelten die selben Anforderungen wie bei Hors-Sol-Kulturen. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Restwasser in Rinnen gesammelt und wieder bei Hors-sol Kulturen oder anderen landwirtschaftlichen Kulturen verwendet wird. <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Restwasser nicht gesammelt wird (versickert). • das Restwasser in die Kanalisation entsorgt wird. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Hors-sol Kulturen anbaut
6	3	0		Aufzeichnungen über die Düngung (organisch und anorganisch)
6	3	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
6	3	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
6	3	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
6	3	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
6	3	5	+	<p><u>Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei nur einem Gerät pro Kategorie (Kunstdünger, Gülle, Mist) erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Eintrag in der Geräteliste notwendig). • Wenn in der Regel mit dem gleichen Gerät pro Kategorie gearbeitet wird, kann das entsprechende Gerät als Hauptgerät dieser Kategorie deklariert und nur die Abweichungen (wenn ein anderes Gerät eingesetzt wurde) in den Journalen erfasst werden. • Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren, können den Geräten Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, mit welchem Gerät der Dünger ausgebracht wurde. • Ein Lohnunternehmer die Arbeiten ausgeführt hat (Gerät des Lohnunternehmens muss in diesem Fall nicht aufgezeichnet sein.)
6	3	6	+	<p><u>Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn auf dem Betrieb immer die gleiche Person den Dünger ausbringt, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Eintrag in der Geräteliste notwendig). • Wenn in der Regel die gleiche Person den Dünger ausbringt, kann die entsprechende Person als Hauptanwender definiert und nur die Abweichungen (wenn eine andere Person den Dünger ausbringt) in den Journalen erfasst werden. • Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren, können den Anwendern Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. • Wenn das Ausbringen des Düngers an ein Lohnunternehmen delegiert wurde, ist der Name des Lohnunternehmens ausreichend. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, welcher Anwender den Dünger ausgebracht hat.

6	4	0		Düngerlagerung
6	4	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutzmittel und Düngemittel in verschiedenen Räumen aufbewahrt werden oder bei Lagerung im gleichen Raum die Düngemittel und Pflanzenschutzmittel mittels physischer Barriere (geschlossene Verpackung, Mauer, Folie, ...) voneinander getrennt gelagert sind oder • wenn Düngemittel, die zusammen mit Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden (dies sind Mikronährstoffe oder Blattdünger) in einem geschlossenen Behälter verpackt sind (so können sie zusammen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden). oder • wenn der Betrieb nur anorganische Düngemittel, aber keine Pflanzenschutzmittel lagert. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.
6	4	2	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Großbehälter für Flüssigdüngemittel können im Freiland gelagert werden, sofern die Lagerung gemäß den Anforderungen des Sicherheitsdatenblattes erfolgt. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Dünger überdacht gelagert sind oder • die Dünger mit Folie oder Blache abgedeckt sind oder • die Dünger in wetterfesten Säcken gelagert sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.
6	4	3	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schutz vor Nagetieren ist durch saubere Lagerung erfüllt. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Dünger in verschlossenen Behältern (z.B. Säcken, Silos, Kanister) gelagert werden. • ausgelaufene Dünger weggeräumt sind. • die Dünger abfallfrei gelagert werden (keine Abfälle auf Düngebehälter). <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.
6	4	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anorganische Dünger in gut durchlüfteten Räumen gelagert werden • anorganische Dünger vor Regenwasser oder starker Kondenswasserbildung geschützt gelagert werden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.
6	4	5	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als Flüssigdünger gelten Nährlösungen und Dünger in flüssiger Form mit einem Reinnährstoffgehalt (N, P, K, Mg, Mn, Bor) von mehr als 1 % Gewichtsanteil. • Mobile Tanks (oder Wannen) mit angemischten Nährlösungen, welche innerhalb von 24 Stunden entleert sind, gelten nicht als Lager. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Düngerlager gegenüber der Kanalisation und Gewässern abgedichtet sind. • Flüssigdünger-Lager mit einer undurchlässigen Barriere mit Kapazität von 110% des Volumens des grössten Behälters versehen sind. • die kantonalen Rgelungen (Gesetze, Verordnungen) eingehalten werden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden. • die einzelnen Gebinde mit Flüssigdünger kleiner als 1'000 Liter sind.

6	4	6	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • geerntete Früchte, Gemüse und Kartoffeln separiert von Düngemitteln gelagert werden (nicht im selben Raum) oder Dünger mindestens mit Blache zugedeckt oder mit Trennwand von geernteten Früchten, Gemüse und Kartoffeln separiert sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine Früchte, Gemüse und Kartoffeln gelagert werden.
6	4	7	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu allen anorganischen Düngemitteln pro Kalenderjahr ein Inventar vorliegt • anhand der dokumentierten Düngerzukaufen sowie Wegfuhr- und Ausbringmengen der aktuelle Lagerbestand ermittelt werden könnte. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine anorganischen Düngemittel gelagert werden.
6	4	8	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die organischen Dünger (Mist, Gülle, Kompost) keine Umweltbelastungen verursachen. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf dem Betrieb keine organischen Düngemittel gelagert werden.
6	5	0		Organischer Dünger
6	5	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb bei Früchte, Gemüse und Kartoffeln keinen Klärschlamm einsetzt
6	5	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gülle und Mist vor dem Pflanzen/Säen oder bei Baumkulturen vor dem Abblühen oder nach der Ernte eingesetzt werden und nicht während der Kultur-/Reifezeit. oder der zeitliche Abstand zwischen der Anwendung und der Ernte die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet. (anhand eigener Risikoanalyse und Aufzeichnungen zu belegen) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Hofdünger bei Früchte, Gemüse oder Kartoffelkulturen verwendet. oder bei mehrjährigen Gemüsearten nach der Ernte eingesetzt wird.
6	5	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Kompost, Substraten von Biogasanlagen die <i>Gefahrenanalyse organische Dünger</i> vorhanden ist. (Muss nicht jährlich gemacht werden) oder eine eigene Gefahrenanalyse gemacht wurde, die folgendes beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> - Art des organischen Düngemittels, - Herkunft und beabsichtigter Gebrauch, - Kompostiermethode, - Krankheitserreger - unerwünschter Pflanzen ('Unkräuter')/ Saaten, - Schwermetallgehalte, - Zeitpunkt der Ausbringung - Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.). <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb bei Früchten, Gemüsen oder Kartoffelkulturen weder Kompost noch Substrate von Biogasanlagen verwendet.

7	0	0		PFLANZENSCHUTZ
7	1	0		Integrierter Pflanzenschutz
7	1	1	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die verantwortliche Person über eine Aus- oder Weiterbildung in der Landwirtschaft oder im Gartenbau verfügt oder an einem entsprechendem Fachkurs teilgenommen hat oder mindestens 2-jährige Erfahrung, ergänzt mit technischem Wissen (z.B. Zugang zu IP-technischer Literatur, Trainingskursen oder Software, betriebliche Beobachtungsmethoden, ...). die verantwortliche Person definiert ist. Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein.
7	1	2	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
7	1	3	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
7	2	0		Auswahl der Pflanzenschutzmittel (inkl. Fachkompetenz)
7	2	1	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die verantwortliche Person über ein Fähigkeitszeugnis oder einen Fachausweis (Berufsprüfung) oder ein Meisterdiplom in der Landwirtschaft oder im Gartenbau verfügt oder die verantwortliche Person mindestens über die Fachbewilligung Pflanzenschutz verfügt. oder ein Berater einer kantonalen Beratungsstelle (Fachstelle) oder einer Pflanzenschutzmittelfirma die eingesetzten Pflanzenschutzmittel bestimmt (das Diplom des Beraters muss nicht vorliegen) die verantwortliche Person definiert ist. Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein.
7	2	2	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> alle eingesetzten Pflanzenschutzmittel auf einer oder mehreren Pflanzenschutzmittellisten aufgeführt sind, aus der hervorgeht, auf welcher Kultur die Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden dürfen. die Listen entweder auf dem Betrieb oder via Internet verfügbar sind (Betriebsleiter muss den Link zur Liste kennen). die Pflanzenschutzmittelliste nicht älter als vom Vorjahr ist.
7	2	3	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die eingesetzten Pflanzenschutzmittel gemäss dem Pflanzenschutzmittelverzeichnis des Bundes für die entsprechende Kultur und den zu bekämpfenden Zielorganismus/Schädling zugelassen sind oder eine Allgemeinverfügung über die Zulassung eines Pflanzenschutzmittels durch das Bundesamt für Landwirtschaft erteilt wurde oder eine Sonderbewilligung durch die Fachstelle vorliegt die dort erwähnten Auflagen (Anzahl Behandlungen, Anwendungsfristen, Aufwandmengen, ...) eingehalten werden.
7	2	4	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
7	3	0		Aufzeichnungen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln
7	3	1	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
7	3	2	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
7	3	3	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> gem. ÖLN
7	3	4	++	Hinweis: <ul style="list-style-type: none"> Sofern der Wirkstoff aufgrund von Mittellisten dokumentiert ist, genügt die Aufzeichnung des Handelsnamens. Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> analog ÖLN

7	3	5	+	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn auf dem Betrieb immer die gleiche Person Pflanzenschutzmittel ausbringt, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Eintrag in der Geräteliste notwendig). • Wenn in der Regel die gleiche Person die Pflanzenschutzmittel ausbringt, kann die entsprechende Person als Hauptanwender deklariert und nur die Abweichungen (wenn eine andere Person die Pflanzenschutzmittel ausbringt) in den Journalen erfasst werden. • Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren, können den Anwendern Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. • Wenn das Ausbringen des Pflanzenschutzmittels an ein Lohnunternehmen delegiert wurde, ist der Name des Lohnunternehmens ausreichend. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, welcher Anwender die Pflanzenschutzmittel ausgebracht hat.
7	3	6	+	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn auf dem Betrieb oder Kultur immer aus dem gleichen Anwendungsgrund behandelt wird, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (kann in den Aufzeichnungen pauschal deklariert werden). • Wenn in der Regel aus dem gleichen Anwendungsgrund behandelt wird, kann der entsprechende Anwendungsgrund pauschal deklariert und nur die Abweichungen (wenn aus einem anderen Grund behandelt wird) in den Journalen erfasst werden. • Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren, können den Anwendungsgründen Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu jeder Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln aus den Aufzeichnungen der Hauptanwendungsgrund (Name des Schädlings, der Krankheit oder der Problemunkräuter) ersichtlich ist.
7	3	7	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu jeder Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln muss die verantwortliche Person (diejenige Person, welche die Anweisung zur Behandlung gibt) definiert sein. • Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein.
7	3	8	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gem. ÖLN
7	3	9	+	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei nur einem Gerät erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Eintrag in Geräteliste notwendig). • Wenn in der Regel mit dem gleichen Gerät gearbeitet wird, kann das entsprechende Gerät als Hauptgerät deklariert und nur die Abweichungen (wenn ein anderes Gerät eingesetzt wurde) in den Journalen erfasst werden. • Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren, können den Geräten Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, mit welchem Gerät das Pflanzenschutzmittel ausgebracht wurde. • Ein Lohnunternehmer die Arbeiten ausgeführt hat (Gerät des Lohnunternehmens muss in diesem Fall nicht aufgezeichnet sein.)
7	3	10	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei günstigen Verhältnissen gespritzt wurde (in diesem Fall braucht es keine Aufzeichnungen zum Wetter) • bei ungünstigen Verhältnissen die Witterungsbedingungen aufgezeichnet wurden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nur Kulturen im geschützten Anbau vorhanden sind
7	4	0		Andere Mittel ausser Dünge- und Pflanzenschutzmittel

7	4	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei der Ausbringung von Pflanzenstärkungsmittel, Bodenverbesserer, selbsterstellten Anwendungen oder jeglicher anderer Substanz Aufzeichnungen verfügbar sind. • Diese Aufzeichnungen müssen den Namen der Substanz (z.B. Kultur, von der sie stammt), den Handelsnamen (falls ein Produkt zugekauft wurde), das Feld, das Datum und die Aufwandmenge enthalten. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine anderen Produkte als Dünger und Pflanzenschutzmittel einsetzt
---	---	---	---	---

7	5	0		Umgang mit Pflanzenschutzmitteln
7	5	1	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewilligte Mittel zum Abbrennen von Kartoffelstauden haben keine Wartefrist. • Kontrolleur: eine Kultur mit eingesetztem Pflanzenschutzmittel, Wartefrist und Erntebeginn notieren! <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Erntedaten aufgezeichnet sind oder anderweitig plausibel belegt werden können. • die Wartefristen bekannt sind. (Es ist ausreichend, wenn die Wartefrist in Mittellisten dokumentiert oder auf der Verpackung ersichtlich ist.) • Die Wartefristen eingehalten werden.
7	5	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für die Pflanzenschutzmittelbehandlungen Trinkwasser verwendet wird oder das Wasser in der <i>Risikoanalyse Bewässerungswasser</i> als unbedenklich (= kein oder geringes Risiko) eingestuft wird.
7	5	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutzmittel immer verschlossen transportiert werden. • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)
7	5	4	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Befragung <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alle leeren Pflanzenschutzmittelbehälter von flüssigen Spritzmitteln dreimal mit etwas Wasser gespült oder mit dem integrierten Druckspülsystem (der Pflanzenschutzmittelspritze) gereinigt werden. • das Spülwasser in den Tank der Pflanzenschutzmittelspritze entleert wird. • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)
7	5	5	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verwendete Applikationstechnik eine Abdrift bei den aktuellen Wetterverhältnissen verhindert oder • eine Barriere/Abdeckung/Pufferstreifen eine Abdrift auf angrenzende Kulturen verhindert • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)
7	5	6	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Befragung <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Restmengen von Spritzbrühen stark verdünnt auf einer grossen Fläche des behandelten Kulturlandes ausgebracht oder • auf andere Weise gemäss der schweizerischen Gesetzgebung korrekt entsorgt wurden. • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)

7	5	7	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Anweisungen den Mitarbeitern bekannt sind (z.B. <i>Hygieneanweisung</i> aufgehängt). • die Kulturen erst wieder betreten werden, wenn das Mittel auf den Pflanzen getrocknet ist. • die Angaben der Produktetiketten betreffend Wiederbetretungszeit befolgt werden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden
7	5	8	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel sicher aufbewahrt werden. • nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel durch ein ausgewiesenes Unternehmen, die Giftsammelstelle oder via Lieferanten entsorgt werden. • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine nicht mehr verwendbaren Pflanzenschutzmittel auf dem Betrieb angefallen sind.
7	5	9	+ -	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit dem Verantwortlichen der angrenzenden Kultur über Massnahmen gegen Abdrift gesprochen wurde. <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pufferstreifen zu angrenzenden Kulturen erstellt wurden.
7	6	0		Lagerung der Pflanzenschutzmittel (inkl. Nacherntebehandlungsmittel)
7	6	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Lagerraum oder -schrank so stabil gebaut ist, dass bei äusseren Einwirkungen keine Beschädigungen an den Pflanzenschutzmittelbehältern eintreten. • das Lager genügend gross ist, so dass immer alle PSM gemäss Vorschrift aufbewahrt werden können.
7	6	2	++	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mittel für den Hausgarten müssen nicht zwingend im Pflanzenschutzmittellager aufbewahrt werden. (Die Mengen ausserhalb des Lagers müssen für diese Verwendung plausibel sein.) <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Raum oder Schrank verschlossen ist (ausser während Ein- und Auslagerungsarbeiten oder Arbeiten im Pflanzenschutzmittellageraum). • nur Personen mit einer entsprechenden Instruktion Zugang zum Pflanzenschutzmittellager haben. <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Schlüssel steckt, oder für unbefugte Personen offensichtlich sichtbar ist.
7	6	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Schutz vor extremen Temperaturen gemäss Packungsangabe gewährleistet ist. • Werden die PSM im Winter an einem anderen Ort gelagert, so hat dieser die SwissGAP-Anforderungen (Kapitel 7.6) ebenfalls zu erfüllen.
7	6	4	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Holzschränke in begehbaren feuerhemmenden Räumen sind erlaubt. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Lagerplätze aus nicht leicht entflammaren Materialien gebaut sind (z.B. Metallschrank). <p>Nicht erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Holzschränke verwendet werden. • Holztüren und -wände von begehbaren Räumen nicht feuerhemmend verkleidet sind.
7	6	5	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für ausreichende Belüftung in begehbaren Lagerräumen gesorgt ist. Mindestens je eine Lüftungsöffnung unter- und oberhalb des Lagerraumes oder Aktivlüftung, damit giftige Substanzen die schwerer oder leichter als Luft sind, entweichen können. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Pflanzenschutzmittel in einem Schrank gelagert werden (nicht begehbar)

7	6	6	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • die Beleuchtung im Lagerraum das Lesen der Packungsetiketten erlaubt.
7	6	7	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • die Regale nicht aus absorbierendem Material (wie unbehandeltes Holz) bestehen. Wenn durch Behandlung der Holzoberfläche sichergestellt wurde, dass keine Feuchtigkeit absorbiert werden kann, gilt das verwendete Material als nicht absorbierend.
7	6	8	+	<u>Hinweis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ziel: Versehentlich verschüttete oder auslaufende Pflanzenschutzmittel dürfen die Umwelt nicht kontaminieren. Sie dürfen nicht in die Kanalisation, in ein Oberflächengewässer oder in eine Versickerungsanlage gelangen können. • Dichte Güllegruben gelten gemäss SwissGAP als Auffangwanne. Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenschutzmittellager (Räume oder Schränke) eingefasst sind: wasserdichte Bodenfläche und durchgehender wasserdichter Auffangrand (inkl. Türschwelle); Ablauf mit Stöpsel ist erlaubt oder Auffangwanne oder Rückhaltetanks vorhanden sind • Das Rückhaltevolumen muss mindestens über die 110%-fache Kapazität des grössten gelagerten Behälters verfügen.
7	6	9	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • alle gelagerten Pflanzenschutzmittel in den Originalverpackungen oder in genau beschrifteten Ersatzpackungen (Etikettentext muss komplett vorhanden sein) gelagert werden.
7	6	10	+	<u>Hinweis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Mittel für den Hausgarten müssen nicht zwingend im Pflanzenschutzmittellager aufbewahrt werden. (Die Mengen ausserhalb des Lagers müssen für diese Verwendung plausibel sein.) Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • im Lager nur in der Landwirtschaft bewilligte Pflanzenschutzmittel gelagert werden oder zusätzlich im Lager aufbewahrte andere Pflanzenschutzmittel (z.B. für Garten) in separaten Bereichen gelagert sind.
7	6	11	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • keine flüssigen Pflanzenschutzmittel oberhalb von pulverförmigen oder granulatförmigen Pflanzenschutzmitteln gelagert werden oder flüssige Pflanzenschutzmittel, die oberhalb von pulverförmigen oder granulatförmigen Pflanzenschutzmitteln, in ausreichend grossen Auffangwannen (mindestens 110%-fache Kapazität des grössten über ihr gelagerten Behälters), gelagert werden.
7	6	12	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • an einem festgelegten Ort absorbierendes Material vorhanden ist und im Falle von Verschütten oder Auslaufen benutzt werden kann.
7	6	13	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> • zur Abmessung von Spritzmitteln geeignete Messeinrichtungen (Messbecher für flüssige Spritzmittel, Waage für pulverförmige Spritzmittel) verfügbar sind.

7	6	14	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Pflanzenschutzmittel getrennt von anderen Materialien gelagert werden. Einzig Handelsdünger und andere Gefahrenstoffe (wie Farben, Schmiermittel, -öle, Benzin, Diesel) dürfen auch im Pflanzenschutzmittellager aufbewahrt werden, sofern keine flüssigen Pflanzenschutzmittel über den Düngemitteln gelagert werden und die Handelsdünger mittels physischer Barriere (geschlossene Verpackung, Mauer, Folie, ...) getrennt von Pflanzenschutzmitteln gelagert werden. oder wenn Düngemittel, die zusammen mit Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden (dies sind Mikronährstoffe oder Blattdünger) in einem geschlossenen Behälter verpackt sind (so können sie zusammen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden). <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saatgut (inkl. gebeiztes) im Pflanzenschutzmittelraum / -schrank gelagert wird. andere Materialien/Gegenstände ausser Handelsdünger oder Gefahrenstoffe im Pflanzenschutzmittelschrank/-raum gelagert werden.
7	6	15	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Schutzkleidung nach der Benutzung entsprechend dem Verschmutzungsgrad gereinigt wird (z.B. mit Leitungswasser abgespült oder regelmässig gewaschen). Einwegausrüstung nach einmaligem Gebrauch entsorgt wird. die Schutzkleidung und -ausrüstung, einschliesslich der Ersatzfilter usw., ausserhalb des Pflanzenschutzmittellagers bzw. ausserhalb des Pflanzenschutzmittelschranks aufbewahrt werden.
7	6	16	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> im Falle einer Kontamination des Anwenders die Möglichkeit zum Auswaschen der Augen (Wasseranschluss oder Augendusche) besteht (bei PSM-Lager und Anmischplätzen). ausreichend sauberes Wasser verfügbar ist. der Standort dieser Einrichtungen klar ersichtlich ist.
7	6	17	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Pflanzenschutzmittelgeräte, Messbecher, Rückenspritzen, ... nicht in Kontakt kommen mit Produkten, Gebinden, Verpackungsmaterial, Erntewerkzeugen, ...
7	6	18	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> ein Notfallplan (z.B. <i>Notfallplan</i> oder <i>Warnhinweise</i>) gut sichtbar innerhalb von 10m vom Pflanzenschutzmittellager und von Anmischplätzen angebracht ist (wenn das PSM-Lager und der Anmischplatz so weit voneinander entfernt sind, dass der Notfallplan nicht von beiden Orten eingesehen werden kann, braucht es je einen Notfallplan) oder ein Notfallplan direkt auf allen Spritzgeräten befestigt ist.
7	6	19	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> zu allen PSM pro Kalenderjahr ein Jahresinventar vorliegt und anhand der PSM-Zukäufe (z.B. Lieferscheine / Rechnungen / Aufzeichnungen) sowie der Wegfuhr- und Ausbringmenge (z.B. Kulturjournal) der aktuelle Lagerbestand ermittelt werden könnte.
7	6	20	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> zu allen verwendeten Pflanzenschutzmitteln Lieferscheine oder Rechnungen vorhanden sind.
7	7	0		Leere Pflanzenschutzmittel-Behälter
7	7	1	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Einzig der Einsatz als Auffangwanne für andere Pflanzenschutzmittel ist erlaubt. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> keine leeren Pflanzenschutzmittelbehälter für einen anderen Zweck wieder verwendet werden. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)

7	7	2	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> keine leeren Pflanzenschutzmittelbehälter ausserhalb des Pflanzenschutzmittelraums herumliegen leere Pflanzenschutzmittelbehälter bis zur definitiven Entsorgung in Abfallbehältern oder im Pflanzenschutzmittelraum gelagert werden. Abfallbehälter sind offensichtlich als solche erkennbar oder als solche gekennzeichnet. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>).
7	7	3	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> alle leeren Pflanzenschutzmittelbehälter über die Kehrichtabfuhr der Gemeinde entsorgt werden. oder durch den Betrieb direkt der Kehrichtverbrennungsanlage zugeführt werden. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
7	8	0		Rückstandsanalytik
7	8	1	++	Hinweis: <ul style="list-style-type: none"> Kontrolleur: Mindestanzahl Rückstandsanalysen und Datum der letzten Analyse notieren! Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> der Vermarkter die gem. <i>Analysenkonzept</i> geforderte Gesamtanzahl an Laboranalysenresultate (max. Alter 15 Monate) zu allen SwissGAP referenzierten (zur Zertifizierung angemeldeten) Produkten vorlegen kann. Nicht erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die geforderte Anzahl Proben (siehe <i>Analysenkonzept</i>) im Total unterschritten ist.
7	8	2	+	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die Probeentnahme gemäss <i>Vorgehen für die Probeentnahme</i> erfolgt. die Probeentnahme durch eine vom Betrieb unabhängige Person erfolgt die Probeentnahme bei der versandbereiten Ware erfolgt
7	8	3	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die Analysen durch ein SwissGAP anerkanntes Labor durchgeführt werden (siehe www.swissgap.ch --> Liste der anerkannten Labors)
7	8	4	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> ein Massnahmenplan vorhanden ist, der das Vorgehen bei den Beanstandungen regelt. bei entsprechenden Fällen nach dem Massnahmenplan vorgegangen wird.
7	8	5	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> bei Inland reichen die Analysen als Nachweis aus. bei Export die Liste der Rückstandshöchstmengen des Ziellandes entweder auf dem Betrieb oder via Internet verfügbar ist. Mindestens muss der Betriebsleiter den Link (siehe <i>Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstände</i>) zur Liste kennen. bei Export in ein Land mit strengeren MRL-Anforderungen der Produzent/die Produzenten über diese Anforderungen informiert wurde. Nicht anwendbar, wenn: <ul style="list-style-type: none"> (kein N/A möglich bei Vermarktern. Bei Verkauf im Inland ist der Punkt mit den Analysen erfüllt.)
8	0	0		NACHERNTEBEHANDLUNG (z.B. Keimhemmungsmittel, 1-MCP/Smartfresh)
8	1	0		Anwendung inkl. Fachkompetenz
8	1	1	++	Erfüllt, wenn: <ul style="list-style-type: none"> die für die Anwendung verantwortliche Person über eine Aus- oder Weiterbildung in der Landwirtschaft oder im Gartenbau verfügt oder an einem entsprechenden Fachkurs teilgenommen hat 1-MCP nur von ausgebildeten externen Fachpersonen appliziert wird. Ausbildung muss in Vereinbarung mit Lohnunternehmer ausgewiesen werden. die verantwortliche Person definiert ist. Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein.

8	1	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alle zur Nacherntebehandlung eingesetzten Mittel in der Schweiz für die geerntete Kultur zugelassen sind (gem. Pflanzenschutzmittelverzeichnis). • eine Liste der zugelassenen Nacherntebehandlungsmittel ist vorhanden (Mittelliste oder Link zum Pflanzenschutzmittelverzeichnis des Bundes ist dem Betrieb bekannt).
8	1	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Benutzungs-Anweisungen auf den Verpackungen der in der Nacherntebehandlung eingesetzten Mittel eingehalten wurden.
8	1	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für die Nacherntebehandlung verwendetes Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgung stammt oder bei Wasserbezug von anderen Quellen (z.B. eigene Wasserfassung) jährlich (gesetzliche Anforderung) eine Wasseranalyse durchgeführt wurde, die belegt, dass die Grenzwerte von Trinkwasser eingehalten wurden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • im Betrieb kein Wasser für Nacherntebehandlungen eingesetzt wird.
8	1	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nacherntebehandlungsmittel wie Pflanzenschutzmittel gelagert werden (d.h. die Anforderungen gem. Kap. 7.6 sind erfüllt). <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • im Betrieb keine Nacherntebehandlungsmittel lagert
8	2	0		<u>Aufzeichnungen</u>
8	2	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Nacherntebehandlungen das behandelte Erzeugnis aufgezeichnet und eindeutig identifizierbar ist (z.B. mit Losnummer).
8	2	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Nacherntebehandlungen der Ort, an dem die Produkte behandelt werden, aufgezeichnet ist (z.B. Raum, Keller, Gebäude, Feld).
8	2	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Nacherntebehandlungen das exakte Datum (Tag, Monat, Jahr) der Behandlung aufgezeichnet ist. Sind die Aufzeichnungen pro Jahr in einem Ordner zusammengefasst, genügt bei der einzelnen Anwendung Tag / Monat.
8	2	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Nacherntebehandlungen die Behandlungsart (z.B. Sprühen, Nebeln, Begasen) aufgezeichnet ist oder falls bei allen Nacherntebehandlungen immer dieselbe Behandlungsart angewendet wird, diese einmal pauschal aufgezeichnet ist.
8	2	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Nacherntebehandlungen der Handelsname der eingesetzten Produkte aufgezeichnet ist <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nur Bezeichnungen wie z.B. KVM oder KHM (für Keimhemmungsmittel) dokumentiert sind.
8	2	6	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Nacherntebehandlungen die Aufwandmenge oder Konzentration der eingesetzten Produkte einzeln aufgezeichnet ist oder falls immer dieselbe Aufwandmenge oder Konzentration eingesetzt wird, muss die Aufwandmenge oder Konzentration einmal pauschal aufgezeichnet sein oder die <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmen</i> vorhanden ist.

8	2	7	+	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> wenn immer die gleiche Person Nacherntebehandlungen ausführt, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (kann in den Aufzeichnungen pauschal deklariert werden). Wenn in der Regel auf dem Betrieb die gleiche Person die Nacherntebehandlungen ausgeführt hat, kann die entsprechende Person pauschal deklariert und nur die Abweichungen (wenn eine andere Person die Mittel ausbringt) in den Journalen erfasst werden. Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren, können den Anwendern Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, welcher Anwender die Nacherntebehandlungen ausgeführt hat.
8	2	8	+	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> wenn das Ernteprodukt immer aus dem gleichen Anwendungsgrund behandelt wird, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (kann in den Aufzeichnungen pauschal deklariert werden). Wenn in der Regel aus dem gleichen Anwendungsgrund behandelt wird, kann der entsprechende Anwendungsgrund pauschal deklariert und nur die Abweichungen (wenn aus einem anderen Grund behandelt wird) in den Journalen erfasst werden. Um den Schreibaufwand in den Journalen zu optimieren können den Anwendungsgründen Zahlencodes oder Kürzel zugewiesen werden, welche dann auch in den Journalen verwendet werden können. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> zu jeder Nacherntebehandlung aus den Aufzeichnungen der Anwendungsgrund (Ausnahme: Keimhemmungsmittel und 1-MCP brauchen keine Begründung) ersichtlich ist.

9	0	0		MASCHINEN UND GERÄTE
9	1	0		Kalibrierung / Wartung
9	1	1	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Unterhalt (z.B. waschen, schmieren, fetten, ...) muss nicht aufgezeichnet werden. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Düngerstreuer, Pflanzenschutzspritzen, Bewässerungssysteme, Wiegevorrichtungen und Temperaturmessgeräte funktionstüchtig/intakt sind. die Reparaturarbeiten aufgezeichnet oder Arbeitsrapporte / Rechnungen vorhanden sind. die Kalibrierung jährlich überprüft wurde. Als Kalibrierung gelten Feldtest bzw. ein klares Referenzgewicht bei Waagen. Für die Kalibrierungen sind keine Aufzeichnungen gefordert, der Produzent muss aber glaubhaft erklären können, wie er die Kalibrierung vornimmt (mündliche Befragung). beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine entsprechenden Geräte/Maschinen vorhanden sind
9	1	2	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zu folgenden Geräten ist kein Sprizentest verlangt: <ul style="list-style-type: none"> - tragbare Geräte: Handspraygeräte, Rückenspritzen, Motorrückenspritze - Verneblungsgeräte, z. B. Swingfog - Bandspritzgeräte - von stationär betriebenen Pumpen via Schlauch gespiesene Spritzpistolen oder Spritzbalken - in Gewächshäusern fix montierte Spritzen. <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> analog ÖLN beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)

10	0	0		HYGIENE
10	1	0		Gefahrenanalyse, Schulungen und Umsetzung
10	1	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die <i>Hygiene-Risikoanalyse</i> von SwissGAP ausgefüllt wurde. oder der Betrieb eine eigene Hygiene-Risikoanalyse erstellt hat für die Produktion/das Produktionsumfeld, die Ernte, inner- und ausserbetriebliche Transporte und die Handhabung der Produkte nach der Ernte. In diesem Fall müssen die biologischen (z.B. Kontamination mit Mikroorganismen), die chemischen (z.B. Pflanzenschutzmittelrückstände) und die physikalischen (z.B. Fremdkörper wie Glassplitter) Gefahren, sowie übertragbare menschliche Krankheiten in der Risikoanalyse gelistet sein. Die möglichen Ursachen für diese Gefahren müssen anschliessend hinsichtlich ihrer Auftrittswahrscheinlichkeit und des Ausmasses bei einem Eintreten beurteilt und daraus Risiken abgeleitet werden. <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> auf der <i>Hygiene-Risikoanalyse</i> nicht alle für den Betrieb relevanten Bereiche angekreuzt sind. bei einer eigenen Hygiene-Risikoanalyse nicht alle Gefahren (biologisch, chemisch, physikalisch, Krankheiten) beurteilt oder bei hohen Gefahren nicht geeignete Vorbeugemassnahmen definiert wurden.
10	1	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die <i>Hygieneanweisung</i> für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar ausgehängt ist. oder der Betrieb als Resultat der eigenen Hygiene-Risikoanalyse seine Vorbeugemassnahmen/Hygienezonen und entsprechende Anweisungen definiert und aufgehängt hat <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	1	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die verantwortliche Person der Betriebsleiter ist. (in dem Fall muss nichts dokumentiert werden) oder Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein. <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	1	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> alle Mitarbeiter (inkl. Saisoniers, Teilzeitangestellte, Aushilfen, familieninterne Mitarbeiter, ...) eine ihrem Tätigkeitsbereich entsprechende Schulung erhalten haben (Datum der Schulung, Teilnehmerlisten). Die Schulung zu Beginn der Tätigkeit erfolgt ist. <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	1	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Arbeitskräfte die definierten Hygieneanweisungen einhalten <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	1	6	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Mitarbeiter zweckmässige Oberbekleidung (gem. der Risikoanalyse) tragen. die Produkte dadurch vor Verunreinigungen geschützt sind. die Bekleidung gewaschen wird, sobald diese zu einer Verunreinigung der Produkte führen könnte. <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)

10	2	0		Lebensmittelsicherheit
10	2	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei übermässigen Anzeichen (Schäden/Verschmutzungen) von Tieren in den Kulturfleichen mit entsprechenden Massnahmen wie Pufferstreifen, Zäunen vorgebeugt wird. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine übermässigen Aktivitäten von Tieren in den Produktionsflächen sichtbar sind.
10	2	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Arbeitskräfte informiert sind, Auffälligkeiten dem Betriebsleiter zu melden (z.B. <i>Hygieneanweisung</i>) • der Betriebsleiter bei entdeckten Auffälligkeiten entsprechende Massnahmen einleitet. • Dünger und PSM aus sicheren Quellen beschafft wurden.
10	2	3	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fehlerhafte Produkte sind z.B. Produkte, welche die Qualitätsvorgaben oder abnehmerspezifische Vorgaben nicht erfüllen (Kaliber, Form, Farbe, etc.) <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nur Produkte in den Verkauf gelangen, welche die Gesundheit nicht gefährden. • erklärt werden kann, wie mit fehlerhaften Produkten im Betrieb umgegangen wird und dazu ein schriftliches Verfahren vorhanden ist, z.B. SwissGAP Dokument Warenrückruf (Register 14) oder ein betriebspezifisches gleichwertiges Dokument
10	2	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Gefahrenanalyse zu Allergenen vorliegt • Die Gefahrenanalyse den Produkten und Prozessen des Betriebes angepasst ist. • bei einer möglichen Kreuzkontamination die Abnehmer informiert wurden <p>Nicht anwendbar wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kein Sellerie und keine Nüsse angebaut, gerüstet, gewaschen, sortiert oder abgepackt werden • In der Verarbeitung keine allergenen Produkte verwendet werden

10	3	0		Hygieneanweisung
10	3	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hygienezone 2</i> oder <i>Hygieneanweisung</i> beschildert ist oder ein anderes Hinweisschild gut sichtbar angebracht ist das die folgenden Instruktionen beinhaltet: Das Personal muss seine Hände waschen vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Taschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände eine Quelle für Verunreinigungen geworden sein könnten. <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	3	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die <i>Hygieneanweisung</i> vorhanden ist. • in Bereichen in denen Produkte gehandhabt oder gelagert werden nicht geraucht, gegessen oder getrunken wird. • bei Erntearbeiten nur in dafür ausgewiesenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht wird. <p>und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)

10	3	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die <i>Hygieneanweisung</i> vorhanden ist. oder andere Anweisungen für den Umgang mit Glasbruch oder gebrochenem, durchsichtigem Hartplastik vorhanden sind. und/oder beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Kulturen und Produkte nie unter Glasdach/Lampen stehen.
10	4	0		Sanitäre Anlagen
10	4	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toiletten für die Erntearbeiter zugänglich sind die Toiletten in gutem hygienischen Zustand sind (gereinigt) Feldtoiletten die Produkte nicht kontaminieren können beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	4	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Arbeitskräfte auf dem Betriebsgelände Zugang zu Toiletten und Händewaschmöglichkeiten haben. die Toiletten in gutem hygienischem Zustand sind (gereinigt). sich die Türen zu den Toiletten nicht gegen einen Bereich hin öffnen, an dem Produkte gehandhabt werden, ausser die Türen sind selbstschliessend. Sind die Türen nicht selbstschliessend, muss sich zwischen dem Toilettenraum und dem Bereich, an dem Produkte gehandhabt werden, ein Vorraum/Durchgang befinden. In der Nähe der Toiletten Einrichtungen zum Händewaschen sowie Möglichkeiten zum Trocknen der Hände verfügbar sein. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	4	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> für Erntearbeiter eine Möglichkeit zum Händewaschen (Kanister oder Flasche mit Wasser) vorhanden ist, die sich in hygienisch gutem Zustand befindet. oder eine alkoholbasierte Händehygiene zur Verfügung steht. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	4	4	+-	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> geeignete Umkleidemöglichkeiten vorhanden sind und genutzt werden beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> alle Arbeitskräfte auf dem Betrieb wohnen/ein Zimmer haben oder keine spezielle Oberbekleidung benötigt wird und die Arbeiter bereits in der Arbeitskleidung anreisen.
10	5	0		Gebinde und Verpackung
10	5	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> nicht in schmutzige Erntegebinde geerntet wird (während dem Ernteprozess trotz guter Arbeitspraxis entstehende Verunreinigungen (z.B. Erde) werden toleriert) Werkzeuge und Erntemaschinen gereinigt werden oder der Betrieb seine Erntegebinde und Werkzeuge gemäss dem Resultat der Hygiene-Risikoanalyse und der Hygieneanweisung reinigt beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Erntegebinde verwendet werden, die mit Gefahrenstoffen wie z.B. Schmierfett, Öl, Pflanzenschutzmittelrückständen, etc. kontaminiert sind.

10	5	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> keine (Ernte-)gebinde für andere Zwecke (z.B. Lagerung von Chemikalien, Schmiermittel, Öl, Werkzeug, etc.) verwendet werden oder diese gekennzeichnet und für den Lebensmittelbereich ausgeschlossen wurden oder die (Ernte-)gebinde nach einer anderen Verwendung vor der Wiederverwendung im Lebensmittelbereich gründlich gereinigt werden bzw. müssen sauber sein. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> keine (Ernte-)gebinde auf dem Betrieb verwendet werden.
10	5	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> das Verpackungsmaterial und die wiederverwendbaren Gebinde für die Verwendung geeignet sind das Verpackungsmaterial und die wiederverwendbaren Gebinde vor Verunreinigungen geschützt gelagert sind das Verpackungsmaterial und die wiederverwendbaren Gebinde hygienisch angewendet werden. beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>)
10	6	0		<u>Wasser (zum Waschen, Sortieren, Kühlen, ...)</u>
10	6	1	++	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Besprühen von Produkten mit Wasser in Erntegebinden gilt als waschen <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> für die Endbehandlung der Produkte Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet wird oder bei Wasserbezug von anderen Quellen (z.B. eigene Wasserfassung) jährlich eine Wasseranalyse durchgeführt wurde, die belegt, dass die Grenzwerte für Trinkwasser eingehalten wurden.
10	6	2	++	<p><u>Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> entscheidend ist das Wasser, das beim letzten Kontakt mit dem Produkt (Endbehandlung) verwendet wird. Zum Vorwaschen darf Wasser wieder verwendet werden, ohne dass die nachstehenden Anforderungen eingehalten sind. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> wieder verwendetes Wasser für die Endbehandlung gefiltert und desinfiziert wird. die pH-Werte sowie die Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel regelmässig überwacht werden und jährliche Wasseranalysen des Filtrierwassers vorhanden sind. das Filtriersystem nach einem dokumentierten Reinigungsplan gereinigt wird. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> für die Endbehandlung aller Produkte Frischwasser verwendet wird.
10	6	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> bei der Ernte und zum Kühlen Wasser/Eis in Trinkwasserqualität verwendet wird. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> kein Eis oder Wasser bei der Ernte oder zum Kühlen verwendet wird
10	6	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> das Labor für mikrobiologische Analysen nach ISO 17025 zertifiziert ist. Hinweise auf die Akkreditierung von Labors sind auf den Analysen / Briefpapier der Labors ersichtlich. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> für die Endbehandlung der Produkte Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet wird

10	7	0		Kurzzeitabstellplätze, Rampe, Transport
10	7	1	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es geht um jeglichen Transport der Produkte mit betriebseigenen Fahrzeugen. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • betriebseigene Transportmittel, inkl solche, die auch für andere Zwecke verwendet werden, vor dem Transport von Ernteprodukten / Produkten sauber und funktionstüchtig sind. oder der Betrieb seine Transportmittel gemäss dem Resultat der eigenen Hygiene-Risikoanalyse und der Hygieneanweisung reinigt. • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine betriebseigenen Transportmittel eingesetzt werden (z.B. Wegfuhr der Ernteprodukte direkt ab Feld durch Dritte)
10	7	2	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolleur: ins Endverkaufsgebäude geerntete Produkte notieren! <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ins Endverkaufsgebäude geernteten Produkte über Nacht vom Feld entfernt werden (bei Nachternte müssen die Produkte am nächsten Tag abgeführt werden) • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Produkte direkt ins Endverkaufsgebäude geerntet werden.
10	7	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • geerntete Produkte vor Verunreinigungen geschützt werden • beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <i>Vereinbarung mit Lohnunternehmer</i>) <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verunreinigungen festgestellt werden
10	8	0		Verarbeitungslinien, Lagerbereiche (länger als 2 Arbeitstage), Kühlräume
10	8	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Arbeits- und Lagerbereiche und die Ausrüstungen (das sind Bearbeitungslinien und Maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) sauber sind. • ein Wartungs- und Reinigungsplans (<i>Hygieneanweisung</i> oder <i>Hygienezone 2</i> resp. <i>Hygienezone 3</i> oder ein eigener Reinigungsplan) vorhanden ist.
10	8	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel, Schmieröle usw. (auch Kleinmengen) klar getrennt (Schrank oder anderer Raum) von den Verpackungslinien und gelagerten Produkten aufbewahrt werden. • z.B. auch keine Fettpressen bei den Aufbereitungs-/ Packmaschinen aufbewahrt werden.
10	8	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. auf dem Etikett oder auf Sicherheitsdatenblättern des Herstellers ersichtlich ist, dass das entsprechende Produkt für den Einsatz im Lebensmittelsektor anerkannt ist (z.B. Hinweis „H1“). <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Reinigungsmittel oder Schmieröle verwendet werden bzw. diese aufgrund der Bauart der Anlagen unter keinen Umständen mit den Produkten in Kontakt kommen können.
10	8	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die aussortierten Produkte und Abfallstoffe in ausgewiesenen Bereichen gelagert werden • Abfallbehälter bei Rüst- und Sortieranlagen täglich geleert werden und die Abfallbehälter und -lagerstätten bei Bedarf gereinigt und desinfiziert werden • keine offensichtlichen Anzeichen dafür bestehen, dass Produkte durch Abfälle kontaminiert oder verunreinigt werden können.

10	8	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> In allen diesen Lebensmittelbereichen (Lager, Verarbeitungs- und Packlinien, Speditionsbereich) alle Lampen bruchsicher oder geschützt sind (bruchsicher oder geschützt bedeutet: bruchssichere Speziallampen mit Spezialfolie, eingefasste Lampen oder Lampen mit Plastikabdeckungen). oder die Produkte abgeschirmt (z.B. durch Blachen oder Plastik abgedeckt) sind oder sich die Produkte zu keiner Zeit näher als 3 Meter seitlich zu nicht bruchssicheren oder geschützten Lampen befinden. <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> nicht alle Lampen in den entsprechenden Bereichen bruchsicher oder geschützt sind. der Betriebsleiter erklärt, dass die Lampen kontinuierlich ersetzt werden.
10	8	6	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> bei leichtverderblichen Produkten (=küchenfertige Frischprodukte) in verschweissten Packungen die Anforderungen an die Temperatur und Feuchtigkeit eingehalten werden die Kontrolle der Temperatur und Luftfeuchtigkeit geregelt ist. In CA-Lagern die Temperatur und Luftfeuchtigkeit geregelt ist <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine küchenfertige Frischprodukte gelagert werden und keine CA-Lager vorhanden sind.
10	8	7	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Aufgabe an eine Schädlingsbekämpfungsfirma delegiert wurde und ein entsprechender Vertrag mit der Firma oder Aufzeichnungen über die Massnahmen der Firma vorliegen oder keine Anzeichen von Schädlingen (Nagetiere, Vögel, Insekten) sichtbar sind oder Aufzeichnungen (z.B. Plan mit Standort von Giftködern) zu den getroffenen Massnahmen vorhanden sind. oder Aufzeichnungen auf <i>Schädlingsbekämpfung im Pack- und Lagerbereich</i> vorhanden sind.
10	8	8	+-	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> alle in geschlossenen Gebäuden verwendeten Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge elektrisch oder mit Gas betrieben werden Aufgrund einer entsprechenden Wartung Verunreinigungen der Produkte durch Emissionen vermieden werden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> in geschlossenen Räumen keine angetriebenen Transportfahrzeuge verwendet werden

11	0	0		ABFALL UND UMWELTMANAGEMENT
11	1	0		Abfälle
11	1	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> alle im Betrieb anfallenden Abfälle im Abfallkonzept der Gemeinde gelistet sind. in einem betriebseigenen Konzept alle möglichen Abfallstoffe gelistet sind.
11	1	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> bei Produktions- und Lagergebäude nur Abfälle vorhanden sind, die durch die tägliche Arbeit anfallen. nur unbedeutende Mengen Abfall in ausgewiesenen Bereichen lagern. Öl- oder Treibstofflachen beseitigt wurden.
11	1	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> keine Reste von Verpackungsmaterial oder andere Abfälle auf dem Feld zurückbleiben.
11	1	4	+-	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Entsorgung von organischen Abfällen geregelt ist (eigene Kompostierung oder Wegfuhr über Abnehmer oder Grünabfuhr der Gemeinde) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wenn keine organischen Abfälle anfallen

11	2	0		Umweltschutz
11	2	1	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziel: Versehentlich auslaufendes Öl oder Treibstoffe dürfen die Umwelt nicht kontaminieren. Sie dürfen nicht in die Kanalisation, in ein Oberflächengewässer oder in eine Versickerungsanlage gelangen können. • Tank ab 450 Liter oder nach kantonalen Richtlinien (einzelner Kanister/Fass ist nicht gemeint). <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öl- und Treibstofftanks eingefasst sind: dichte Auffangwanne oder Rückhaltetanks vorhanden sind • Das Rückhaltevolumen muss mindestens über die 100%-ige Kapazität des grössten gelagerten Tanks verfügen.
11	2	2	+-	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Geräte auf dem Feld gereinigt werden • das Reinigungswasser in eine aktive Güllegrube fliesst • die Geräte in einer Reinigungsanlage für Feldspritzen gereinigt werden <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungswasser in die Kanalisation, in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerungsanlage gelangen kann • Wenn Utensilien im Brunnen gereinigt werden

12	0	0		ARBEITSSICHERHEIT, SOZIALE BELANGE
12	1	0		Allgemein: (Analyse, Schulung...)
12	1	1	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auch Betriebe ohne Angestellte müssen eine Gefahrenanalyse Arbeitssicherheit haben. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die <i>Gefahrenanalyse für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</i> ausgefüllt und aktuell ist. oder • eine eigene Gefahrenanalyse vorhanden ist, welche die Gefahren des Betriebes beinhaltet oder • eine Teilnahmebestätigung an einer Branchenlösung vorliegt (z.B. agriTOP bei Produzenten oder Branchenlösung SRF bei Vermarktern).
12	1	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präventivmassnahmen (Präventivkonzept) gemäss der Gefahrenanalyse (KP 12.1.1) definiert sind. oder • eine Teilnahmebestätigung an einer Branchenlösung vorliegt (z.B. agriTOP bei den Produzenten oder Branchenlösung SRF bei Vermarktern).
12	1	3	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verantwortliche Person der Betriebsleiter ist. (In dem Fall muss nichts dokumentiert werden) oder • Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein.
12	1	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die betreffenden Personen entsprechend ihrem Tätigkeitsbereich geschult wurden • Die Schulung dokumentiert ist (Datum und Teilnahmelisten) • Die Personen sich dem Präventivkonzept entsprechend verhalten.
12	1	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nur Personen mit einer Aus- oder Weiterbildung in der Landwirtschaft oder im Gartenbau oder entsprechendem Fachkurs mit gefährlichen Stoffen und gefährlichen Geräten arbeiten oder • Personen ohne entsprechende Ausbildung eine interne Schulung zur Handhabung der gefährlichen Geräte/Stoffe erhalten haben (ihrem Tätigkeitsbereich entsprechend). Dies ist dokumentiert. z.B. Fachkompetenz und Instruktion Arbeitskräfte

12	1	6	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Als Erste-Hilfe-Schulung gelten z.B.: Nothelferkurs, Nothilfe-Refresher, Samariterkurs, 1.-Hilfe-Schulung bei der Feuerwehr, 1.-Hilfe-Schulung/Auffrischung im Militär, interne Schulung, ... <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Jeder Betrieb über min 1 Person pro 50 Arbeitskräfte mit Erste-Hilfe-Ausbildung verfügt. Die letzte Erste-Hilfe-Auffrischung nicht länger als 5 Jahre zurückliegt Das Datum der Erste-Hilfe-Schulung /-Auffrischung aufgezeichnet ist oder ein Nachweis vorhanden ist.
12	2	0		Beschilderung
12	2	1	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Verhaltensregeln für Betriebsbesucher an einem gut sichtbaren Ort angebracht sind, wo sie von allen Besuchern und Dienstleistern gelesen werden können oder der Zutritt zum Betrieb eingeschränkt ist (v.a. bei Vermarktern bzw. bei Betriebsgebäuden möglich, der Zutritt zum Betriebsgelände kann nur in seltenen Fällen eingeschränkt werden).
12	2	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Notfallplan</i> für alle Arbeitskräfte gut sichtbar aufgehängt sind oder ein eigenes Unfall- und Notfallverfahren für alle Arbeitskräfte ersichtlich und für alle verständlich sind (in Sprachen der Arbeitskräfte oder mit Piktogrammen) die Verantwortlichkeiten definiert sowie die Betriebsadresse oder -koordinaten erkenntlich sind die wichtigsten Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr, Arzt, Ambulanz) enthalten sind.
12	2	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> mindestens der Eingang zum Pflanzenschutzmittellager mit einem eindeutigen Warnhinweis gekennzeichnet ist. Beim Düngerlager ist ein Warnhinweis nicht zwingend, sofern ein Hinweis auf der Packung (Sack) ersichtlich ist. bei weiteren offensichtlichen Gefahrenquellen ein Warnhinweis angebracht ist. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> keine Gefahrenbereiche auf dem Betrieb vorhanden sind
12	2	4	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> bei Tanks ab 450 Liter oder nach kantonalen Richtlinien (einzelner Kanister/Fass ist nicht gemeint). <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bei allen Öl- und Treibstofftanks Rauchverbotschilder angebracht sind. min. ein Feuerlöscher auf dem Betrieb vorhanden ist. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine Treibstoff- oder Öltanks auf dem Betrieb vorhanden sind.
12	3	0		Umsetzung
12	3	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> für alle Arbeiten in den SwissGAP-Sektoren angemessene Schutzausrüstung zur Verfügung steht. für den Pflanzenschutz vollständige Schutzausrüstungen gemäss den Verpackungsangaben vorhanden sind (z.B. Schutzbrille, Gummistiefel, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmaske usw.)
12	3	2	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ein Erste-Hilfe-Kasten enthält zumindest Verbandsmaterial. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> auf dem Betriebsareal Erste-Hilfe-Kästen zugänglich sind für Feldarbeiten in Traktoren und Autos Erste-Hilfe-Sets mitgeführt werden oder bei Feldarbeiten auf andere Weise Erste-Hilfe-Kästen zugänglich sind.

12	3	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelenkwellenschutz, Kettenschutz, ... bei allen Maschinen intakt sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Maschinen auf dem Betrieb vorhanden sind
12	3	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fahrzeuge sicher sind (=keine offensichtlichen Mängel sichtbar). • die auf öffentlichen Strassen benutzten Fahrzeuge für den Verkehr zugelassen sind. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn der Transport nicht durch den Betrieb zur Verfügung gestellt wird, d.h. wenn die Arbeitskräfte mit eigenen Fahrzeugen aufs Feld fahren (oder zu Fuss).
12	3	5	+-	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wasserspeicherbecken eingezäunt /gesichert sind, so dass Unfällen vorgebeugt wird.
12	4	0		Soziale Belange
12	4	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Unterkünfte für die Arbeiter auf dem Betriebsgelände bewohnbar sind: Dach, Fenster und Türen sind intakt und die Unterkünfte verfügen über die grundlegenden Einrichtungen wie Trinkwasser, Toiletten und Abflüsse. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Angestellten auf dem Betrieb wohnen.
12	4	2	++	<p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Arbeitskräfte Zugang zu Händewaschgelegenheiten und Trinkwasser haben • die Arbeitskräfte ihre Esswaren deponieren können • die Arbeitskräfte einen geeigneten Pausenplatz haben <p>Nicht anwendbar wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keine Angestellten auf dem Betrieb mithelfen.
12	4	3	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Befragung • Treffen können auch im Rahmen von Mitarbeitergesprächen / Anstellungsgesprächen / Kaffeepausen stattfinden. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Verantwortliche Rückmeldungen der Arbeitskräfte zu den Themen Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen aufnimmt. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nur familieneigene Arbeitskräfte vorhanden sind.
12	4	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • allen Arbeitskräften, die mit Pflanzenschutzmitteln umgehen oder diese ausbringen, die Möglichkeit gewährt wird, sich einmal jährlich einem Gesundheitscheck zu unterziehen • die Arbeitskräfte einen solchen Gesundheitscheck während der Arbeitszeit machen lassen können.

13	0	0		RÜCKVERFOLGBARKEIT UND KENNZEICHNUNG
13	1	0		Qualitative Rückverfolgbarkeit: Trennung von Produkten
13	1	1	++	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur für Produzenten OHNE Vermarktung: <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ausschliesslich Ware, die auf den eigenen Parzellen (Kulturjournal ist zu allen Parzellen geführt und sind kontrollierbar) angebaut wurden unter eigenem Namen an zertifizierte Vermarkter geliefert wird. <p>Nicht erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ware von anderen Produzenten unter eigenem Namen an zertifizierte SwissGAP-Vermarkter geliefert wird <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betrieb im entsprechenden Sektor und Programm auch zertifiziert ist.

13	1	2	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nur bei Vermarktern <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> sämtliche zugekaufte und für den Verkauf als SwissGAP bestimmte Ware von einem anerkannten oder zertifizierten Lieferanten stammt und die entsprechende(n) Produktgruppe(n) (F, G, K) unter diesem Lieferanten gelistet ist/sind (www.agrosolution.ch) Bei Zukauf von Vermarktern auf den Eingangspapieren (Lieferschein / Rechnung) SwissGAP deklariert ist oder in einer Lieferantenvereinbarung geregelt ist, dass der Lieferant ausschliesslich SwissGAP-Ware liefert Bei Zukauf von Importware ein Nachweis vorliegt, dass es GLOBALG.A.P.-Ware ist. <p>Nicht anwendbar wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine Produkte zugekauft werden
13	1	3	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nur bei Vermarktern <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> sämtliche zugekaufte und für den Verkauf als Suisse Garantie bestimmte Ware von einem anerkannten oder zertifizierten Lieferanten stammt und die entsprechende(n) Produktgruppe(n) (F, G, K) unter diesem Lieferanten gelistet ist/sind (www.agrosolution.ch) Bei Zukauf von Vermarktern auf den Eingangspapieren (Lieferschein / Rechnung) Suisse Garantie deklariert ist oder in einer Lieferantenvereinbarung geregelt ist, dass der Lieferant ausschliesslich Suisse Garantie-Ware liefert. Agenturen (Vermarkter ohne eigene Abpacktätigkeit): alle zugekauften Früchte, GEMüse und Kartoffeln nachweislich von eine Suisse Garantie-ZERTIFIZIERTEN Betrieb stammen und von diesem mit der Vermarkter-Etikette der Agentur gekennzeichnet werden. <p>Nicht anwendbar wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine Produkte zugekauft werden
13	1	4	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <p>Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> für jedes Produkt belegt werden kann, wer der Abnehmer ist (z.B. Lieferscheine, Empfangsbestätigungen, ...) <p>Vermarkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aufgrund von Aufzeichnungen die Ware ein Schritt zurück (Lieferant/Produzent) und ein Schritt weiter (Kunde / Abnehmer) verfolgt werden kann.
13	1	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Qualität der Produkte (SwissGAP ja/nein) in jedem Stadium des Produktionsprozesses eindeutig indentifiziert werden kann. Dies kann durch eine physische Identifikation/Kennzeichnung oder mittels eindeutiger Verfahren zur Warentrennung einschließlic der relevanten Aufzeichnungen geschehen.
13	1	6	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Qualität der Produkte (Suisse Garantie ja/nein) in jedem Stadium des Produktionsprozesses eindeutig indentifiziert werden kann. Dies kann durch eine physische Identifikation/Kennzeichnung oder mittels eindeutiger Verfahren zur Warentrennung einschließlic der relevanten Aufzeichnungen geschehen.

13	1	7	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nur bei Vermarktern Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden! <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Vermarkter die SwissGAP zertifizierte Ware auf seinen Warenausgangspapieren (Lieferschein / Rechnung) deklariert. Die Deklaration kann mit dem Zusatz „SwissGAP“ oder „SGAP“ beim einzelnen Artikel oder anhand einer Pauschaldeklaration (z.B. "alle unsere Produkte entsprechen SwissGAP") erfolgen. oder anhand einer Lieferantenvereinbarung geregelt ist, dass der Vermarkter seinen Abnehmern ausschliesslich SwissGAP-Ware liefert <p>Nicht anwendbar wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine eigenen Lieferpapiere/Rechnungen ausgestellt werden (wenn alles über das System des Abnehmers läuft)
13	1	8	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nur bei Vermarktern Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden! <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Vermarkter die Suisse Garantie zertifizierte Ware auf seinen Lieferpapieren (Lieferschein / Rechnung) deklariert. Die Deklaration kann mit dem Zusatz „Suisse Garantie“ oder „SGA“ oder "SG" beim einzelnen Artikel oder anhand einer Pauschaldeklaration (z.B. "alle unsere Produkte entsprechen Suisse Garantie") erfolgen. <p>Nicht anwendbar wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine eigenen Lieferpapiere/Rechnungen ausgestellt werden (wenn alles über das System des Abnehmers läuft) Ware ausschliesslich mit der Produzentenetikette gekennzeichnet wird (= als anerkannte und nicht als zertifizierte Ware verkauft)
13	2	0		Quantitative Rückverfolgbarkeit: Warenflusskontrolle
13	2	1	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nur bei Vermarktern Kontrolleur: überprüftes Produkt und Periode notieren! <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Einkaufs- und Verkaufsmengen von SwissGAP-Produkten belegt werden können nicht mehr Produkte unter SwissGAP verkauft wurden als effektiv eingekauft (oder selber produziert) wurden der Mengenvergleich je nach Produkt auch unter Berücksichtigung von Lagerschwund, Sortier- / Rüstabgängen stimmig ist bei verarbeiteten Produkten der Verarbeitungskoeffizient realistisch ist.
13	2	2	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nur bei Vermarktern <p>Erfüllt wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Einkaufs- und Verkaufsmengen von Suisse Garantie-Produkten belegt werden können nicht mehr Produkte unter Suisse Garantie verkauft wurden als effektiv eingekauft (oder selber produziert) wurden der Mengenvergleich je nach Produkt auch unter Berücksichtigung von Lagerschwund, Sortier- / Rüstabgängen stimmig ist bei verarbeiteten Produkten der Verarbeitungskoeffizient realistisch ist.

13	3	0		Logonutzung / Kennzeichnung
13	3	1	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo = grüne Wort-Bild-Marke • Wortmarke = Schriftzug "SwissGAP" • Abkürzung = "SGAP" <p>Erfüllt, wenn:</p> <p>A: Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Höchstens auf der Produzentenetikette gekennzeichnet wird. (entweder mit der Wortmarke „SwissGAP“ oder mit der Abkürzung „SGAP“ • Das SwissGAP Logo (grüne Wort-Bildmarke) NICHT verwendet wird. <p>B: Vermarkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falls Gebinde und Warenträger zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit mit SwissGAP gekennzeichnet werden, dies mit der Wortmarke „SwissGAP“ oder der Abkürzung „SGAP“ in Verbindung mit dem Betrieb (Name oder SwissGAP-Nr. = Agrosolution-Nr.) erfolgt und die Gebinde / Warenträger ausschliesslich SwissGAP konforme Ware enthalten. • Das SwissGAP-Logo (grüne Wort-Bildmarke) nur in der geschäftsmässigen Kommunikation wie Werbung, Briefkopf (auch bei Warenbegleitpapieren) und Visitenkarten verwendet wird. <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das SwissGAP Logo Reglement nicht eingehalten wird. • Das Logo oder die Wortmarke auf dem Produkt, der Verbraucherverpackung oder am Verkaufspunkt erscheinen.
13	3	2	+	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Produzentenetikette ist nur für Gebinde zu verwenden. • Fruchtschalen, Spargelbänderolen, Kopfsalatbeutel (= Halboffenverkauf) dürfen mit der Garantiemarke beschriftet sein, wenn dieses Verpackungsmaterial im Auftrag eines zertifizierten Vermarkters verwendet wird. Die Kisten müssen zusätzlich mit der Produzentenetikette beschriftet sein. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jede Produzentenetikette folgende Angaben enthält: <ul style="list-style-type: none"> - Originalschriftzug Suisse Garantie. - Entsprechendes Verbandslogo (SOV, VSGP, swisspatat). - Name und Adresse des Produzenten oder Agrosolution-Nr (SwissGAP-Nr.) - Erntedatum (nur für Früchte obligatorisch). - Sortenangabe (nur bei Kartoffeln und Kernobst). • jedes Gebinde mit Produzentenetikette etikettiert ist oder mindestens 2 Produzentenetiketten pro Warenträger vorhanden sind <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Produzentenetikette falsche Angaben enthält, resp. Angaben fehlen. • Nicht genügend Etiketten angebracht werden. • Der Produzent (ohne Vermarktung) die Garantiemarke (Flagge mit Schriftzug) verwendet. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Ware nicht in den SGA-Kanal geliefert wird oder der Biobetrieb ausschliesslich mit der Bio-Etikette gekennzeichnet oder die Rückverfolgbarkeit durch den Abnehmer anders als mit der Produzentenetikette sichergestellt ist (z.B. Etiketten/Chips des Abnehmers mit denen der Produzent rückverfolgt werden kann.) oder der Betrieb alle Früchte, Gemüse und Kartoffeln lose (ohne Verwendung von Gebinden) an den Abnehmer abliefern.

13	3	3	+	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolleur: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden! <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Kennzeichnung mit der Garantiemarke Suisse Garantie (Flagge mit Schriftzug) gemäss den Vorgaben des <i>Dachreglements</i>, der <i>Branchenreglemente</i> und des <i>Gestaltungsmanuals</i> erfolgt ist. • folgende Bezeichnungen auf jeder Etikette oder Verpackung aufgeführt sind: <ul style="list-style-type: none"> - Herkunftszeichen Suisse Garantie (Flagge mit Schriftzug) in korrekter Farbe, Grösse und Proportion - Name und Adresse des berechtigten Betriebes oder dessen AMS-Identifikationsnummer (ist auf der Nutzungsberechtigung ersichtlich) - Name der Zertifizierungsstelle - Warenlos oder Datum und Vorlieferant (Produzent) • Agenturen (Vermarkter ohne eigene Abpacktätigkeit) haben mindestens eine korrekte Musteretikette vorzulegen. Es können Stichprobenkontrollen auf den beauftragten Abpackbetrieben durchgeführt werden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb weder Früchte und Früchteprodukte noch Gemüse und Gemüseprodukte noch Kartoffeln und Kartoffelprodukte mit der Garantiemarke Suisse Garantie kennzeichnet (Flagge mit Schriftzug).
13	3	4	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Logo in eigenen Kommunikationsmitteln (Broschüren, Internetauftritt, Flugblätter, Werbung, ...) gemäss Gestaltungsmanual angewendet wird und nur Produkte bewirbt, welche den Anforderungen von Suisse Garantie entsprechen. <p>Nicht erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falschaussagen oder Täuschungen: Suisse Garantie erscheint in Kombination zu nicht Suisse Garantie Ware: z. B: Plakat mit LOGO Suisse Garantie und Salat aus Italien z. B: Preisschilder mit LOGO Suisse Garantie auf konventioneller Ware <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb das Herkunftszeichen Suisse Garantie (Flagge mit Schriftzug) in eigenen Kommunikationsmitteln nicht verwendet.
13	3	5	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine offenen Auflagen der kantonalen Lebensmittelkontrolle vorliegen (mündliche Befragung oder Einsicht in den Bericht der letzten Lebensmittelkontrolle) • keine offenen Auflagen seitens der Exportkontrolle vorliegen • Keine offenen Kundenreklamationen zur Etikettierung vorliegen (mündliche Befragung) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Etikettierung der Endverpackung stattfindet.
13	4	0		Warenrückruf / Qualitätskontrolle
13	4	1	++	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur bei Vermarktern • In Jahren mit einem realen Fall, muss kein zusätzlicher Probelauf dokumentiert werden. • Kontrolleur: Datum letzter Probelauf notieren! <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb über ein dokumentiertes Verfahren zum Warenrückruf verfügt, welches die in den Anforderungen gelisteten Aspekte beinhaltet. • Der Betrieb jährlich einen Probelauf dokumentiert (z.B. <i>Warenrückruf</i>)
13	4	2	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der kennzeichnende Betrieb als Kontrollbetrieb Qualiservice anerkannt ist. (siehe www.swissfruit.ch) <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Früchte mit der Garantiemarke Suisse Garantie kennzeichnet (Flagge mit Schriftzug). • nur Fruchtprodukte mit der Garantiemarke Suisse Garantie gekennzeichnet werden.

13	4	3	+	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der kennzeichnende Betrieb als Kontrollbetrieb Qualiservice anerkannt ist (siehe www.kartoffel.ch). <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Kartoffeln mit der Garantiemarke Suisse Garantie kennzeichnet (Flagge mit Schriftzug). • nur Kartoffelprodukte mit der Garantiemarke Suisse Garantie gekennzeichnet werden.
13	4	4	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Befragung des Betriebsleiters. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die mit Suisse Garantie gekennzeichneten Gemüse den schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Gemüse entsprechen. oder wenn die Qualitätsbestimmungen für Gemüse aufgrund aussergewöhnlicher Witterungseinflüssen nicht eingehalten wurden. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Gemüse mit der Garantiemarke Suisse Garantie kennzeichnet (Flagge mit Schriftzug). • nur Gemüseprodukte mit der Garantiemarke Suisse Garantie gekennzeichnet werden.
13	5	0		<u>Verarbeitungsprozess Suisse Garantie</u>
13	5	1	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die gesamte Verarbeitung aller Früchte, Gemüse und Kartoffeln in der Schweiz, im Fürstentum Liechtenstein oder in Büsingen stattfindet. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nur Rüstarbeiten ausgeführt werden (z.B. Spargeln)
13	5	2	++	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei nicht zusammengesetzten Produkten 100% den SGA-Anforderungen entspricht. • Bei zusammengesetzten Produkten 100% der Hauptzutat den SGA-Anforderungen entspricht • gesamthaft mindestens 90% (Gewichtsprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung) den SGA-Anforderungen entsprechen. oder • bei Abweichungen eine entsprechende und gültige Ausnahmegewilligung (der AMS) vorliegt.
13	5	3	+	<p><u>Hinweis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Für Rohware (Früchte, Gemüse und Kartoffeln) werden keine Rezepturen und Produktspezifikationen verlangt. Hingegen werden für Mischungen und verarbeitete Produkte (z.B. Obstsaft) die Zusammensetzung und Herkunft der verwendeten Bestandteile oder die Produktspezifikationen verlangt. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für alle Mischungen von Früchte, Gemüse oder Kartoffeln die Rezepturen oder Produktspezifikationen vorliegen. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Betrieb keine Mischungen von Früchte, Gemüse oder Kartoffeln im Sortiment hat.

13	5	4	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bei Kontrollen von verarbeiteten Produkten muss als Nachweis entweder: <ul style="list-style-type: none"> für alle Komponenten (Zutaten) je eine Spezifikation vom Hersteller der Komponenten vorhanden sein. Anstelle einer Spezifikation kann der Nachweis auch mittels InfoXGen (Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes), durch den Lieferanten bzw. Hersteller einer eingesetzten Komponente erbracht werden. oder eine vom Betrieb selbst erstellte Spezifikation für das hergestellte Produkt vorhanden sein. In den Spezifikationen muss ersichtlich sein, dass das Produkt weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist bzw. einen solchen enthält sowie nicht «aus» / «durch» einen GMO hergestellt wurde (eine Spezifikation ohne jegliche Aussage zu GMO ist nicht ausreichend). <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> In verarbeiteten Suisse Garantie Produkten nur SGA-Rohstoffe eingesetzt werden, keine weiteren Zutaten. oder In verarbeiteten Suisse Garantie Produkten keine deklarationspflichtigen GMO-Komponenten eingesetzt werden, siehe Hinweis. <p>Nicht anwendbar, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine Früchte, Gemüse oder Kartoffeln verarbeitet werden.
13	6	0		Beschwerden
13	6	1	++	<p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Beanstandungen aufgrund der Schweizerischen Qualitätsbestimmungen müssen nicht als Beschwerde erfasst werden. <p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> das Formular <i>Kundenbeschwerden</i> vorhanden ist oder ein betriebseigenes und gleichwertiges Verfahren zur Erfassung und Behandlung von Kundenbeschwerden bezüglich der Erfüllung des SwissGAP-Standards vorhanden ist, aus dem zu jeder Reklamation folgende Angaben ersichtlich sind: <ul style="list-style-type: none"> - wer beschwert sich? - Grund der Beschwerde. - wer ist verantwortlich? - Warenidentifizierung. - ob und allenfalls welche (Korrektur-) Massnahmen ergriffen wurden. die Bearbeitung aller zu SwissGAP eingegangenen Kundenbeschwerden ersichtlich ist. die Kundenbeschwerden aufbewahrt sind.