1. **Raccolta e preparazione**
* Proteggere la merce raccolta dai raggi solari diretti e dal vento
* Usare solo cassette e materiale d’imballaggio pulito
* Trattare la merce con cura, scartare la merce danneggiata
* Evitare le contaminazioni sul campo (dovute ad animali selvatici, cani, ecc.), scartare / non raccogliere i prodotti contaminati
* Eliminare i corpi estranei
* Evitare i contatto diretto della merce pronta alla vendita, col suolo
* Pulire e fare la necessaria manutenzione degli attrezzi usati per la raccolta, così come i mezzi di trasporto
* Evitare di sporcare la merce durante il trasporto e lo stoccaggio
* Considerare le specifiche esigenze dei prodotti in fatto di temperatura
1. **Igiene del personale**
* Lavarsi le mani prima di iniziare il lavoro / dopo ogni interruzione del lavoro
* Nei settori di trasformazione e stoccaggio è proibito fumare, mangiare e bere
* Evitare di starnutire o tossire sulle derrate alimentari
* Tenere le unghie corte e pulite oppure portare i guanti
* Prestare attenzione ad indossare abiti puliti e adeguati per manipolare frutta, verdura e patate pronte alla vendita
1. **Salute dei collaboratori**
* Informare il capo azienda in caso di malattie quali influenza, nausea, vomito e diarrea
* Curare immediatamente le ferite, segnalare al capo azienda ferite infette, infezioni alla pelle o ulcere
* Consultare un medico in casi urgenti
* Dopo un trattamento fitosanitario, non bisogna passare nella coltura prima che il prodotto sia seccato sulle piante. Rispettare eventuali indicazioni speciali sulle istruzioni d’uso concernenti il periodo d’attesa prima di poter entrare in una coltura dopo un trattamento fitosanitario.
1. **Pulizia dei locali, installazioni, apparecchi e macchine**
* Tappe di pulizia:
* Togliere completamente i resti del prodotto
* Sciacquare accuratamente con acqua
* Lavaggio principale usando, se necessario, un apposito prodotto di pulizia
* Risciacquare accuratamente con acqua
* Evitare il ristagno d’acqua dopo la pulizia
* Conservare separatamente i prodotti di pulizia e i lubrificanti, se necessario, usare prodotti autorizzati nel settore alimentare
1. **Eliminare frammenti di vetro o plastica dura**
* Eliminare in modo adeguato le derrate alimentari contaminate dai frammenti
* Non raccogliere prodotti delle superfici contaminate (p. es. in serra)
* Pulizia delle installazioni e dei contenitori contaminati
1. **Animali domestici e parassiti**
* Gli animali domestici non devono avere accesso ai locali nei quali ci sono derrate alimentari non protette
* In caso di sospetta presenza di parassiti, avvertire immediatamente il responsabile
1. **Eliminazione dei rifiuti**
* Deporre immediatamente i rifiuti negli appositi contenitori previsti per la raccolta differenziata
* Vuotare giornalmente i contenitori dei rifiuti
* Non conservare nei locali di lavorazione, depositi o locali di vendita, rifiuti di derrate alimentari che non hanno niente a che vedere col settore in questione
1. **Impedire sabotaggi / vandalismi**
* Segnalare immediatamente al responsabile la presenza di persone non autorizzate o altri fatti rilevanti!