

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
1.0.0		GRUNDANFORDERUNGEN
1.1.0		Leitbild SwissGAP
1.1.1	Major Must	Der Betrieb verfügt über das "Leitbild SwissGAP" und beachtet die darin aufgeführten Punkte.
1.2.0		Sektorielle Umsetzung
1.2.1	Minor Must	Die Anforderungen an den Betriebszweig Obst- und Beerenbau, den Betriebszweig Gemüsebau, bzw. Kartoffelbau müssen im einzelnen Betriebszweig bei ALLEN Kulturen (auch im geschützten Anbau und bei Kulturen zur Direktvermarktung) eingehalten werden. Ausnahme: Flächen zur Selbstversorgung (z.B. Hausgärten).
1.3.0		Überbetriebliche Zusammenarbeit / Lohnarbeiten
1.3.2	Major Must	Für Lohnarbeiten existiert eine Vereinbarung zwischen Betrieb und Lohnunternehmer. Bei Änderungen muss diese angepasst werden. Der Lohnunternehmer wird über die SwissGAP-Anforderungen informiert (z.B. mittels Vereinbarung mit Lohnunternehmer). Der Auftraggeber achtet auf die Einhaltung der SwissGAP-Richtlinien im Zuge der durchgeführten Arbeiten.
1.4.0		Aufzeichnungen / Selbstkontrolle
1.4.1	Major Must	Sämtliche Aufzeichnungen sind zugänglich und mindestens 5 Jahre aufbewahrt. Neueinsteiger müssen über vollständige Aufzeichnungen von mind. 3 Monaten vor der ersten Kontrolle verfügen. Elektronische Aufzeichnungen sind zugelassen.
1.4.4	Major Must	Jeder Betrieb nimmt jährlich eine Selbstkontrolle vor. Die datierten Checklisten liegen vor. Die mit "Nein" beantworteten Punkte werden in der Checkliste kommentiert. Die mit "nicht anwendbar (N/A)" beantworteten Punkte müssen nur dann kommentiert werden, wenn der Grund dafür nicht offensichtlich ist.
1.4.5	Major Must	Für Abweichungen bei der Selbstkontrolle (keine 100%ige Erfüllung der kritischen Musskriterien und/oder keine 95%ige Erfüllung der nichtkritischen Musskriterien) sind entsprechende Korrekturmassnahmen definiert und umgesetzt.
2.0.0		BEWIRTSCHAFTUNG UND ÖKOLOGIE
2.1.0		Betriebsübersichtsplan und Kulturjournal
2.1.1	Major Must	Jede Parzelle (Freiland und geschützter Anbau, inkl. Kurzpacht, ...) ist eindeutig identifizierbar. Dies kann z.B. erfolgen durch Parzellenplan oder Beschilderung.
2.1.2	Major Must	Zu jeder Parzelle (Freiland und geschützter Anbau) sind Aufzeichnungen vorhanden (angebaute Kultur, sämtliche Massnahmen).
2.2.0		Standortmanagement
2.2.1	Major Must	Die SwissGAP "Gefahrenanalyse Standorte" muss vorliegen: - bei der Erstkontrolle für alle Standorte - bei neuen Parzellen, die erstmals landwirtschaftlich genutzt werden - wenn bei der jährlichen Selbstkontrolle eine Änderung der Gefahren festgestellt wird.
2.2.2	Major Must	Bei festgestellten Risiken müssen Gewichtung und Eintrittswahrscheinlichkeit angegeben werden, sowie die Massnahmen zur Risikovorbeugung oder -kontrolle.
2.3.0		Ökologie
2.3.1	Minor Must	Die ökologischen Ausgleichsflächen und Pufferstreifen müssen nach den Vorschriften des ÖLN dokumentiert sein.
2.3.4	Recom.	Unproduktive Flächen (nasse Gebiete, nährstoffarme Böden, trockene Standorte, ...) werden als ökologische Ausgleichsflächen ausgewiesen.
3.0.0		BODEN UND SUBSTRATE
3.1.0		Bodenbewirtschaftung
3.1.2	Minor Must	Die eingesetzten Bodenbearbeitungstechniken schonen die Bodensubstanz und -struktur und minimieren die Bodenverdichtung.
3.1.3	Minor Must	Die eingesetzten Anbautechniken minimieren eine Bodenerosion (gem. ÖLN). Die Vorschriften an die Bodenbedeckung sind einzuhalten (gem. ÖLN).
3.1.5	Recom.	Für alle Parzellen ist die Bodenart festgehalten
3.2.0		Bodenbegasung
3.2.1	Minor Must	Chemische Bodendesinfektionen sind grundsätzlich verboten. Ausnahmen (Gewächshaus, Anzuchtflächen) müssen begründet und aufgezeichnet werden.
3.2.2	Minor Must	Nach chemischen Bodendesinfektion: Alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen gemäss Produktetikett sind aufgezeichnet und werden eingehalten.
3.3.0		Substrate
3.3.1	Major Must	Die chemische Sterilisation von Substraten muss mit zugelassenen Mitteln erfolgen und aufgezeichnet werden. (Ort, Datum, verwendetes Mittel, Methode, Anwender, Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen).
3.3.2	Minor Must	Natürliche Substrate stammen nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten. Die Herkunft der eingesetzten Substrate kann belegt werden.
3.3.3	Recom.	Substrate werden recycelt oder fachgerecht entsorgt. Die Verwertung ausserhalb des Betriebes ist mit Lieferscheinen oder Rechnungen dokumentiert.
4.0.0		VERMEHRUNGSMATERIAL: (SAATGUT, PFLANZGUT UND UNTERLAGEN)
4.1.0		Qualität und Gesundheit
4.1.1	Minor Must	Gekauftes Saatgut, Pflanzgut und Unterlagen ist gesund. Pflanzenpass oder Saatgutetiketten liegen vor.

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
4.1.2	Minor Must	Eigene Vermehrung: Zur Überwachung der Gesundheit von Pflanzgut aus Eigenvermehrung erfolgen Kontrollgänge. Ein festgestellter Befall wird dokumentiert.
4.2.0		Chemische Behandlung und Beizung
4.2.1	Minor Must	Zukauf: Falls Saatgut seitens des Anbieters behandelt worden ist, müssen Informationen dazu vorliegen oder abrufbar sein.
4.2.2	Minor Must	Eigene Vermehrung: Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln während der Anzucht ist aufgezeichnet (analog. PSM-Aufzeichnungen Kap. 7.3).
4.3.0		Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
4.3.1	Major Must	Es werden keine gentechnisch veränderten Produktionsverfahren eingesetzt oder angewendet.
4.4.0		Aussaat / Pflanzung / Fruchtfolge
4.4.1	Minor Must	Aussaat und Pflanzungen: Termin aufgezeichnet.
4.4.2	Minor Must	Bei einjährigen Freilandkulturen gibt es eine Fruchtfolge.
5.0.0		BEWÄSSERUNG
5.1.0		Nachhaltige Bewässerung
5.1.1	Major Must	Das eingesetzte Bewässerungssystem vermeidet eine Wasserverschwendung. Das eingesetzte Bewässerungssystem ist für die jeweilige Kulturart wirtschaftlich und effizient und als solches in der guten fachlichen Praxis anerkannt. Massnahmen zur Optimierung der Wassernutzung sind auf Merkblättern der Branchen verfügbar. Die Einrichtungen des Bewässerungssystems (z.B. Wasserquelle/-entnahmestelle, Pumpstation) können anhand des Betriebsplans lokalisiert werden.
5.1.2	Major Must	Sofern erforderlich, sind Berechtigungen zur Wasserentnahme vorhanden. Sofern es Einschränkungen zur Wasserentnahme durch die Behörde (lokal, kantonale) gibt, werden diese eingehalten.
5.1.3	Minor Must	Die Wassergaben erfolgen auf Grund von Daten (Regenmesser, Wetterprognosen, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Verdunstungsmesser und/oder Tensiometer).
5.1.4	Minor Must	Der Wasserverbrauch ist aufgezeichnet.
5.2.0		Qualität des Bewässerungswassers
5.2.1	Major Must	Unbehandeltes Abwasser wird nicht für die Bewässerung genutzt.
5.2.2	Major Must	Die SwissGAP "Risikoanalyse Bewässerungswasser" liegt vor und beinhaltet: Herkunft des Bewässerungswassers, Anfälligkeit auf Verunreinigungen (mikrobielle, chemische und physikalische), Bewässerungsmethode, Zeitpunkt, Art der Kultur (roh verzehrt?). Die Risikoanalyse wird bei Änderungen aktualisiert.
5.2.3	Major Must	Ergibt die Risikoanalyse (5.2.2) eine Gefährdung, sind Laboranalysen entsprechend dem Risiko verlangt.
5.2.4	Minor Must	Die Wasseranalyse wird durch ein für Wasseranalysen akkreditiertes Labor (nach ISO 17025) durchgeführt.
5.2.5	Major Must	Bei Überschreitungen: Aufzeichnungen zu getroffenen Korrekturmassnahmen.
6.0.0		DÜNGUNG
6.1.0		Nährstoffbedarf + -gehalte
6.1.1	Minor Must	Es muss gemäss ÖLN eine gesamtbetriebliche Nährstoffbilanz vorliegen. Alle Düngergaben berücksichtigen den Nährstoffbedarf der Kultur und den Bodenzustand.
6.1.2	Minor Must	Bei organischen Düngern ist die Nährstoffzufuhr (N-P-K) anhand von Referenzwerten oder Analysen bekannt.
6.1.3	Minor Must	Für zugekaufte anorganische Dünger liegt ein Nachweis über die Nährstoffzusammensetzung (N,P,K) vor.
6.1.4	Recom.	Für zugekaufte anorganischen Dünger liegt ein Nachweis über die chemische Zusammensetzung (inkl. Schwermetall) vor.
6.2.0		Anwendung der Dünger inkl. Fachkompetenz
6.2.1	Minor Must	Fachkompetenz der verantwortlichen Person, welche die Menge und Art des Düngers festlegt.
6.3.0		Aufzeichnungen über die Düngung (organisch und anorganisch)
6.3.1	Minor Must	Die Aufzeichnungen beinhalten: - Parzelle oder Gewächshausbezeichnung
6.3.2	Minor Must	- Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)
6.3.3	Minor Must	- Handelsname, Düngertyp und Gehalt
6.3.4	Minor Must	- Menge des ausgebrachten Düngers
6.3.5	Minor Must	- Ausbringungsmethode (Maschine, Bewässerungsdüngung, manuell, ...)
6.3.6	Minor Must	- Name des Anwenders
6.4.0		Düngerlagerung
6.4.1	Minor Must	Dünger wird getrennt von Pflanzenschutzmitteln gelagert (geschlossene Verpackung, Mauer, Folie, ...).
6.4.2	Minor Must	Die anorganischen Dünger sind witterungsgeschützt (überdacht oder mit Folie/Blache abgedeckt, oder in Säcken) gelagert. Kalkdünger darf auf dem Feld gelagert werden.
6.4.3	Minor Must	Die anorganischen Dünger müssen sauber und abfallfrei gelagert werden: Schutz vor Nagetieren.
6.4.4	Minor Must	Die anorganischen Dünger müssen trocken gelagert werden: in gut durchlüfteten Räumen; Schutz vor Regenwasser und/oder Kondenswasser.
6.4.5	Minor Must	Es darf kein Dünger in Oberflächengewässer oder Grundwasser gelangen. Für Flüssigdünger muss eine undurchlässige Barriere mit einer Kapazität von 110% des Volumens des grössten Behälters vorhanden sein.
6.4.6	Major Must	Alle Dünger werden getrennt von Erntegut (Obst, Gemüse und Kartoffeln) gelagert.
6.4.7	Minor Must	Es ist ein jährliches Düngerinventar des anorganischen Düngers vorhanden. Der Düngerzukauf und Düngerverbrauch wird laufend dokumentiert, womit sich der aktuelle Lagerbestand ermitteln lässt.

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
6.4.8	Minor Must	Organische Dünger (Gülle, Mist, Kompost) werden an Stellen gelagert, die eine Umweltbelastung vermeiden.
6.5.0		Organischer Dünger
6.5.1	Major Must	Es wird kein Klärschlamm eingesetzt.
6.5.2	Major Must	Gülle und Mist werden vor dem Pflanzen/Säen oder bei Baumkulturen vor dem Abblühen oder nach der Ernte eingesetzt und nicht während der Kultur-/Reifezeit, um die Lebensmittelsicherheit nicht zu gefährden.
6.5.3	Minor Must	Kompost, Substrate von Biogasanlagen: Vor der Ausbringung wurde eine Gefahrenanalyse durchgeführt. Darin sind berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> - Art des organischen Düngemittels, - Herkunft und beabsichtigter Gebrauch, - Kompostiermethode, - Krankheitserreger, - unerwünschte Pflanzen ('Unkräuter')/ Saaten, - Schwermetallgehalte, - Zeitpunkt der Ausbringung - Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.).
7.0.0		PFLANZENSCHUTZ
7.1.0		Integrierter Pflanzenschutz
7.1.1	Minor Must	Die Fachkompetenz (im integrierten Pflanzenschutz) der verantwortlichen Person ist nachzuweisen.
7.1.2	Major Must	Durch eine angepasste Bewirtschaftung wird das Auftreten und die Intensität des Schädlingsbefalls verringert.
7.1.3	Major Must	Schädlinge und deren natürlichen Feinde werden beobachtet. Falls ein Schädlingsbefall den ökonomischen Wert einer Kultur negativ beeinflussen kann, werden spezifische Schädlingsbekämpfungsmethoden angewendet. Wenn möglich werden nicht-chemische Methoden in Betracht gezogen.
7.2.0		Auswahl der Pflanzenschutzmittel (inkl. Fachkompetenz)
7.2.1	Major Must	Fachkompetenz der für die Auswahl der Pflanzenschutzmittel verantwortlichen Person.
7.2.2	Minor Must	Liegt eine aktuelle (nicht älter als vom Vorjahr) Pflanzenschutzmittelliste für die angebauten Kulturen vor?
7.2.3	Major Must	Korrektur Einsatz bewilligter Pflanzenschutzmittel entsprechend der Pflanzenschutzmittelliste des Bundes (inkl. Einhaltung weiterer Auflagen wie: Zulassung für entsprechende Kultur und Zielorganismus/Schädling, Anzahl Behandlungen, Anwendungsfristen, Aufwandmengen, ...).
7.3.0		Aufzeichnungen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln
7.3.1	Major Must	Die Aufzeichnungen beinhalten: behandelte Kultur oder Sorte
7.3.2	Major Must	Parzelle oder Gewächshausbezeichnung
7.3.3	Major Must	Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)
7.3.4	Major Must	Bezeichnung des Pflanzenschutzmittels (Handelsname) und des Wirkstoffs
7.3.5	Minor Must	Name des Anwenders
7.3.6	Minor Must	Haupt-Anwendungsgrund (Angabe des zu behandelnden Schädlings, der Krankheit, der Problemunkräuter)
7.3.7	Minor Must	Name der für die Anwendung verantwortlichen Person
7.3.8	Minor Must	Aufwandmenge oder Konzentration
7.3.9	Minor Must	Applikationstechnik (Gerät)
7.3.10	Minor Must	Witterungsbedingungen während des Ausbringens werden beachtet. Falls diese die Effektivität negativ beeinflussen oder eine Abdrift bewirken können, wird das Wetter aufgezeichnet.
7.4.0		Andere Mittel ausser Dünge- und Pflanzenschutzmittel
7.4.1	Minor Must	Für andere eingesetzte Substanzen, die nicht unter Dünger oder Pflanzenschutzmittel fallen (Pflanzenstärkungsmittel, Bodenverbesserer etc.), braucht es folgende Aufzeichnungen: Name des Produkts, Parzelle, Datum und Aufwandmenge. Für zulassungspflichtige Produkte liegt eine Anerkennung vor.
7.5.0		Umgang mit Pflanzenschutzmitteln
7.5.1	Major Must	Wartefristen sind dokumentiert und werden eingehalten, Erntedaten aufgezeichnet.
7.5.2	Major Must	Das für die Pflanzenschutzmittelbehandlungen verwendete Wasser hat Trinkwasserqualität oder kann anhand einer Gefahrenanalyse als unbedenklich eingestuft werden.
7.5.3	Minor Must	Zum Schutz der Arbeitskräfte werden Pflanzenschutzmittel in geschlossenen Behältern transportiert.
7.5.4	Major Must	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter müssen mindestens dreimal mit Wasser gespült werden (oder mittels integriertem Druckspülsystem). Das Spülwasser der leeren Behälter wird in den Tank der Pflanzenschutzmittelspritze entleert.
7.5.5	Minor Must	Abdrift zu angrenzenden Kulturen wird vermieden (z.B. Applikationstechnik, Kenntnisse über angrenzende Kultur, Wetter, ...)
7.5.6	Minor Must	Restmengen von Spritzbrühen werden stark verdünnt auf einer möglichst grossen Fläche des behandelten Kulturlandes ausgebracht.
7.5.7	Major Must	Die Kulturen werden nach einer Pflanzenschutzmittelanwendung erst wieder betreten, wenn das Mittel auf den Pflanzen getrocknet ist. Sind zum Wiederbetreten auf der Produktetikette spezielle Angaben, werden diese befolgt.
7.5.8	Minor Must	Nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel werden sicher aufbewahrt und durch einen Händler, ein ausgewiesenes Entsorgungsunternehmen oder eine Giftsammlung entsorgt.
7.5.9	Recom.	Abdrift von angrenzenden Kulturen wird vermieden (z.B. Kommunikation, Pufferzonen, ...)
7.6.0		Lagerung der Pflanzenschutzmittel (inkl. Nacherntebehandlungsmittel)

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
7.6.1	Minor Must	Aufbewahrungsort ist solide und die Lagerkapazität dem Betrieb angepasst.
7.6.2	Major Must	Lagerung unter Verschluss: Schlüssel und Zugang zu dem Aufbewahrungsort muss auf die Personen mit einer entsprechenden Instruktion zum Umgang mit Pflanzenschutzmitteln begrenzt sein.
7.6.3	Minor Must	Schutz vor extremen Temperaturen: gemäss Anforderung der gelagerten Produkte (Verpackungsangabe)
7.6.4	Minor Must	feuerfeste Lagereinrichtungen (min. F30 d.h 30 Minuten feuerhemmend oder eine Einrichtung mit vergleichbarer Wirkung wie z.B. Metallschrank)
7.6.5	Minor Must	ausreichende Belüftung (in begehbaren Räumen)
7.6.6	Minor Must	ausreichende Beleuchtung (Etiketten in den Regalen sind lesbar)
7.6.7	Minor Must	Regale sind aus nicht-absorbierendem Material beschaffen. (z.B. Metall oder Hartplastik oder undurchlässige Auflage)
7.6.8	Minor Must	Auffangwanne: min. 110% des Volumens des grössten Behälters. (Wanne unter Pflanzenschutzmitteln oder Türschwelle bei Eingang)
7.6.9	Major Must	Die Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung oder in genau beschrifteten Ersatzverpackungen gelagert.
7.6.10	Minor Must	Nicht in der Landwirtschaft zugelassene Mittel (z.B. für den Garten) werden im Lager in separaten Bereichen aufbewahrt.
7.6.11	Minor Must	Pflanzenschutzmittel in fester Formulierung (Granulate, Pulver) werden oberhalb flüssiger Pflanzenschutzmittel gelagert.
7.6.12	Minor Must	Zum Auffangen von versehentlich verschütteten Pflanzenschutzmitteln muss an einem festgelegten Standort absorbierendes Material (z.B. Sägespäne) vorhanden sein.
7.6.13	Major Must	Geeignete Messbecher, Waagen werden zum Abmessen der Pflanzenschutzmittel verwendet.
7.6.14	Minor Must	Pflanzenschutzmittel sind getrennt von anderen Materialien gelagert. Kreuzkontamination wird vermieden
7.6.15	Major Must	Die Schutzkleidung und -ausrüstung wird ausserhalb des Pflanzenschutzmittellagers / -schranks gelagert, um eine Kontamination zu verhindern. Die Schutzkleidung wird nach Gebrauch je nach Verschmutzungsgrad gereinigt. Anzüge werden separat von privaten Kleidern gewaschen. Einwegschutzausrüstung wird nach einmaligem Gebrauch entsorgt.
7.6.16	Minor Must	Für den Fall einer Kontamination des Anwenders ist die Möglichkeit zum Auswaschen der Augen (z.B. Augendusche) und ausreichend sauberes Wasser innerhalb von 10m vom Pflanzenschutzmittellager und vom Anmischplatz vorhanden. Der Standort dieser Einrichtungen ist zu beschildern.
7.6.17	Minor Must	Pflanzenschutzmittelgeräte, Messbecher, Rückenspritze, ... werden sicher gelagert, sodass eine Verunreinigung von Produkten und Materialien, welche in Kontakt mit geernteten Produkten kommen können (z.B. Verpackungsmaterialien), vermieden wird.
7.6.18	Minor Must	Ein gut sichtbarer Notfallplan ist max. 10 Meter vom Pflanzenschutzmittellager und von Anmischplätzen entfernt.
7.6.19	Minor Must	Es ist ein jährliches Pflanzenschutzmittelinventar vorhanden. Der Pflanzenschutzmittel-Zukauf (Lieferscheine/Rechnungen) und die applizierten Mengen werden laufend aufgezeichnet, womit sich der aktuelle Lagerbestand ermitteln lässt.
7.6.20	Minor Must	Die Rechnungen/Lieferscheine der gekauften Pflanzenschutzmittel werden aufbewahrt.
7.7.0		leere Pflanzenschutzmittel-Behälter
7.7.1	Minor Must	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter dürfen nicht für einen anderen Zweck wiederverwendet werden.
7.7.2	Minor Must	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden in Abfallbehältern oder im Pflanzenschutzmittelraum sicher gelagert. Weder Menschen noch Umwelt noch Lebensmittelsicherheit werden dadurch gefährdet.
7.7.3	Major Must	Leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden mit dem Hauskehricht entsorgt.
7.8.0		Rückstandsanalytik
7.8.1	Major Must	Die Mindestanzahl Rückstandsanalysen gemäss den Vorgaben des risikobasierten SwissGAP-Rückstandsmonitorings werden gemacht.
7.8.2	Minor Must	Die Probeentnahme erfolgt: 1. gemäss Vorgehen für die Probenahme 2. durch eine vom Betrieb unabhängige Person 3. bei versandbereiter Ware.
7.8.3	Major Must	Die Analysen erfolgen durch ein SwissGAP-anerkanntes Labor.
7.8.4	Major Must	Ein Massnahmeplan liegt vor und wird eingehalten, der das Vorgehen regelt bei: - einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen - einer Überschreitung der definierten Mehrfachrückstände - Rückständen von in der Kultur nicht zugelassenen Wirkstoffen.
7.8.5	Major Must	Die Rückstandshöchstmengen (MRL) der Schweiz bez. des Ziellandes liegen vor. Bei Export wurden die Produzenten über allenfalls strengere Bestimmungen der Rückstandshöchstmengen im Zielland informiert.
8.0.0		NACHERNTEBEHANDLUNG (z.B. Keimhemmungsmittel, 1-MCP/Smartfresh)
8.1.0		Anwendung inkl. Fachkompetenz
8.1.1	Major Must	Die verantwortliche Person kann ihre Kompetenz und ihr Wissen über die Anwendung von Nach-Ernte-Pflanzenschutzmitteln nachweisen.
8.1.2	Major Must	Die verwendeten Nacherntebehandlungsmittel sind in der Schweiz für das entsprechende Produkt zugelassen. Es liegt ein Verzeichnis der im Nacherntebereich erlaubten Pflanzenschutzmittel vor.
8.1.3	Major Must	Die Benutzungs-Anweisungen gemäss Verpackung werden eingehalten.

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
8.1.4	Major Must	Das Wasser, welches für Nacherntebehandlungen verwendet wird, hat Trinkwasserqualität.
8.1.5	Major Must	Nacherntebehandlungsmittel werden wie Pflanzenschutzmittel gelagert.
8.2.0		Aufzeichnungen
8.2.1	Major Must	Alle Nachernte-Behandlungen sind aufgezeichnet: behandeltes Erzeugnis und Charge/Losnummer
8.2.2	Major Must	Behandlungsort
8.2.3	Major Must	Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)
8.2.4	Major Must	Behandlungsart (Sprühen, begasen, etc.)
8.2.5	Major Must	Handelsname des Nacherntebehandlungsmittels
8.2.6	Major Must	Aufwandmenge oder Konzentration
8.2.7	Minor Must	Name des Anwenders
8.2.8	Minor Must	Haupt-Anwendungsgrund (Schadereger). Aufzeichnung nicht erforderlich bei Keimhemmung und 1-MCP.
9.0.0		GERÄTE
9.1.0		Kalibrierung / Wartung
9.1.1	Minor Must	Düngerstreuer, Pflanzenschutzspritzen, Bewässerungssysteme, Wiegevorrichtungen und Temperaturmessgeräte sind funktionstüchtig. Reparaturen sind aufgezeichnet. Die Kalibrierung (Feldtest, Referenzgewicht, ...) wird jährlich durchgeführt, wobei der Produzent erklären kann, wie er die Kalibrierung vornimmt.
9.1.2	Minor Must	Gem. ÖLN alle vier Jahre Spritzentest (nur für zapfwellengetriebene oder selbstfahrende Geräte) bei anerkannten Prüfstellen
10.0.0		HYGIENE
10.1.0		Risikoanalyse, Schulungen und Umsetzung
10.1.1	Major Must	Der Betrieb verfügt über eine auf seinen Betrieb zugeschnittene Hygiene-Risikoanalyse für die Produktion/das Produktionsumfeld, die Ernte, innerbetriebliche Transporte und Handhabung der Produkte nach der Ernte. Diese berücksichtigt die technische Ausstattung und die Kulturen. Bei Änderungen wird sie aktualisiert.
10.1.2	Major Must	Der Betrieb verfügt über - aus der Risikoanalyse entwickelte - Hygieneanweisungen (Vorbeugemassnahmen). Diese sind für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar ausgehängt.
10.1.3	Major Must	Der Betriebsleiter oder eine andere benannte Person ist für die Umsetzung der Hygieneanweisung verantwortlich.
10.1.4	Major Must	Die Arbeitskräfte erhalten zu Beginn ihrer Tätigkeit entsprechende Hygieneanweisungen. Die Schulungen werden dokumentiert.
10.1.5	Major Must	Die Arbeitskräfte setzen die Hygieneanweisungen praktisch sichtbar um.
10.1.6	Major Must	Die Arbeitskräfte tragen zweckmässige Arbeitskleider (z.B. Kittel, Schürzen, Ärmel, Handschuhe). Diese werden gereinigt, sobald sie so stark verschmutzt sind, dass sie zu einer Verunreinigung der Produkte führen können.
10.2.0		Lebensmittelsicherheit
10.2.1	Minor Must	Vorernte: Wo eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit besteht z.B. durch übermässige Aktivitäten von Tieren (z.B. hohe Dichte von Wildtieren, Schadnagern, Verkotung durch Hunde), werden z.B. Pufferzonen, Zäune, ... erstellt.
10.2.2	Major Must	Um einer mutwilligen Verseuchung von Produkten vorzubeugen, werden folgende Massnahmen ergriffen: Hilfsstoffe (z.B. Dünger, PSM) werden ausschliesslich aus sicheren Quellen beschafft. Unbefugte Personen und andere Auffälligkeiten sind dem Betriebsleiter zu melden, welcher gegebenenfalls Massnahmen einleitet.
10.2.3	Major Must	Produkte, welche die Gesundheit gefährden, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.
10.3.0		Hygieneanweisung
10.3.1	Major Must	Es gibt sichtbare Hinweise, welche die Arbeitskräfte anweisen, ihre Hände zu waschen, bevor sie ihre Arbeit wieder aufnehmen.
10.3.2	Major Must	Rauchen, Essen und Trinken sind in Produktions- und Lagerbereichen verboten. Bei den Erntearbeiten sind sie beschränkt auf ausgewiesene Bereiche. (Ausgenommen ist der Konsum von Trinkwasser).
10.3.3	Minor Must	Für den Umgang mit Glasbruch und/oder gebrochenem, durchsichtigem Hartplastik sind schriftliche Anweisungen vorhanden (bei Glashäusern, bei der Produkthandhabung, im Lager)
10.4.0		Sanitäre Anlagen
10.4.1	Minor Must	Erntearbeiter haben innerhalb 500m Zugang zu sauberen Toiletten oder die Möglichkeit, diese mindestens einmal pro Halbtage mit einem Fahrzeug aufzusuchen. Feldtoiletten kontaminieren die Produkte nicht.
10.4.2	Major Must	Die Arbeitskräfte haben Zugang zu sauberen Toiletten und Händewaschmöglichkeiten. Die Toiletten dürfen sich nicht zum Pack- und Lagerbereich hin öffnen, ausser sie haben selbstschliessende Türen. Handwascheinrichtungen müssen innerhalb oder in der Nähe von Toilettenanlagen bereitgestellt werden.
10.4.3	Major Must	Die Hände werden gewaschen, wenn sie zu einer Verunreinigung des Erntegutes/der Produkte führen könnten. Erntearbeiter haben Zugang zu sauberen Händewaschgelegenheiten (z.B. Kanister mit Trinkwasser oder alkoholbasierte Händehygiene).
10.4.4	Recom.	Die Arbeitskräfte verfügen über geeignete Umkleidemöglichkeiten.
10.5.0		Gebinde und Verpackung
10.5.1	Major Must	Wiederverwendbare Erntegebände, -werkzeuge (z.B. Scheren, Messer, Baumscheren, ...) und die Erntemaschinen werden vor Gebrauch gesäubert und gewartet.
10.5.2	Major Must	Gebinde für Produkte werden nur zur Aufbewahrung von Produkten genutzt. Bei anderer Verwendung müssen diese vor der Wiederverwendung im Lebensmittelbereich sauber sein.

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
10.5.3	Major Must	Das Verpackungsmaterial inkl. wiederverwendbare Gebinde ist für die Verwendung geeignet und sauber gelagert.
10.6.0		Wasser (zum Waschen, Sortieren, Kühlen, ...)
10.6.1	Major Must	Das Waschwasser für die Endbehandlung der Produkte muss Trinkwasserqualität aufweisen.
10.6.2	Major Must	Das Wasser, das für die Endbehandlung der Produkte wieder verwendet wird, wird vorher gefiltert und desinfiziert. Feste und gelöste Bestandteile werden entfernt. Die pH-Werte sowie die Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel werden regelmässig überwacht und aufgezeichnet. Die Reinigung der Filter erfolgt in Abhängigkeit von Nutzung und Wasservolumen.
10.6.3	Major Must	Eis oder Wasser, das bei der Ernte oder zum Kühlen benutzt wird, weist Trinkwasserqualität auf. Es wird hygienisch angewendet, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.
10.6.4	Recom.	Sofern eigene Wasseranalysen notwendig sind, werden diese durch ein für mikrobiologische Analysen akkreditiertes Labor (nach ISO 17025) durchgeführt.
10.7.0		Kurzzeitabstellplätze, Rampe, Transport
10.7.1	Major Must	Betriebsfahrzeuge, die für das Verladen und den innerbetrieblichen Transport von Ernteprodukten eingesetzt werden, sind sauber und funktionstüchtig, sodass eine Produktverunreinigung (z.B. durch Erde, Schmutz, Dünger, ausgelaufene Flüssigkeiten, ...) vermieden wird.
10.7.2	Major Must	Produkte, die direkt auf dem Feld ins Endverkaufsgebinde gepackt werden, müssen über Nacht vom Feld entfernt werden.
10.7.3	Major Must	Alle geernteten Produkte werden vor Verunreinigungen geschützt. Die Kurzzeitabstellplätze sind sauber.
10.8.0		Verarbeitungslinien, Lagerbereiche (länger als 2 Arbeitstage), Kühlräume
10.8.1	Major Must	Die Einrichtungen und die Ausrüstung zur Handhabung der Produkte (z.B. Verfahrenslinien und -maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) sind sauber und/oder gewartet. Ein Wartungs-/Reinigungsplan legt die Häufigkeit und die Vorgehensweisen der Wartung/ Reinigung fest.
10.8.2	Minor Must	Die Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. werden getrennt von Verpackungslinien oder Lagerbereichen aufbewahrt, um eine chemische Verunreinigung der Produkte zu vermeiden.
10.8.3	Minor Must	Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. die mit Produkten in Kontakt kommen könnten, sind für den Lebensmittelsektor anerkannt. (z.B. Angabe auf Etikette).
10.8.4	Major Must	Aussortierte Produkte und Abfallstoffe werden in ausgewiesenen Bereichen gelagert. Diese Bereiche werden regelmässig gereinigt und desinfiziert, um eine Verunreinigung der Produkte zu vermeiden. Abfallbehälter bei Rüst- und Sortieranlagen werden mindestens täglich geleert und bei Bedarf gereinigt.
10.8.5	Major Must	Bei den Glühbirnen und Lampen, die über den Produkten hängen (Lager, Verarbeitungs- und Packlinien, Speditionsbereich), handelt es sich um Sicherheitsbirnen oder um solche, die geschützt/abgeschirmt sind, um bei Glasbruch eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.
10.8.6	Minor Must	Verpackte Produkte werden bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit gelagert (gem. Risikoanalyse). Dies ist dokumentiert. Dies gilt auch für CA-Lager.
10.8.7	Major Must	Schädlinge werden in den Pack- und Lagerbereichen überwacht und reduziert. Notwendige Massnahmen der Schädlingsbekämpfung sind aufgezeichnet.
10.8.8	Recom.	In geschlossenen Räumen verwendete Transportmittel (z.B. Stapler) vermeiden eine Produktverunreinigung durch Rauchemissionen. Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sind elektrisch oder mit Gas betrieben.
11.0.0		ABFALL UND UMWELTMANAGEMENT
11.1.0		Abfälle
11.1.1	Minor Must	Im Betrieb anfallende Abfallstoffe sind im Abfallkonzept der Gemeinde gelistet. Durch dieses Konzept wird die Umweltverschmutzung minimiert.
11.1.2	Major Must	Abfall wie auch Öl- oder Treibstoffflaschen müssen beseitigt werden. Anfallender Abfall in kleinen Mengen in gekennzeichneten Bereichen wird akzeptiert, ebenso wie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag.
11.1.3	Minor Must	Reste von Verpackungsmaterialien und andere, nicht vom Produkt stammende Abfälle, werden vom Feld entfernt.
11.1.4	Recom.	Organische Abfälle werden kompostiert und zur Bodenverbesserung verwendet. Die Kompostierungsmethoden stellen sicher, dass keine Gefahr der Krankheitsübertragung besteht.
11.2.0		Umweltschutz
11.2.1	Minor Must	Auffangvorrichtung bei Treibstoff- und Öltanks: min. 110% des Volumens des grössten Tanks
11.2.2	Recom.	Abwasser (vom Reinigen der Pflanzenschutzmittelgeräte, Schutzanzügen, Kühlautomaten) wird so gesammelt und entsorgt, dass die Umwelt, die Gesundheit und die Sicherheit der Mitarbeiter und Besucher geringstmöglich beeinflusst werden.
12.0.0		ARBEITSSICHERHEIT, SOZIALE BELANGE
12.1.0		Allgemein: (Analyse, Schulung...)
12.1.1	Minor Must	Es liegt eine schriftliche Gefahrenanalyse zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz vor. Beispiele für Gefahren sind u.a.: bewegliche Maschinenteile, Zapfwellen, elektrischer Strom, Lärmbelastung, Staub, Vibrationen, extreme Temperaturen, Leitern, Pflanzenschutzmittellager, Kraftstofflager, Güllebehälter etc. Sie wird bei Änderungen aktualisiert.
12.1.2	Minor Must	Für die in 12.1.1 erkannten Gefahren liegt ein schriftliches Präventivkonzept betreffend Arbeitssicherheit vor.
12.1.3	Major Must	Die Betriebsleitung bestimmt einen Verantwortlichen für die Umsetzung der Arbeitssicherheit sowie der sozialen Belange.
12.1.4	Minor Must	Alle Arbeitskräfte wurden gemäss dem "Präventivkonzept Arbeitssicherheit" geschult. Die Schulungen werden dokumentiert. Die Arbeitskräfte verhalten sich gemäss den Instruktionen.

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
12.1.5	Major Must	Alle Personen die mit gefährlichen Stoffen und Geräten (gem. Gefahrenanalyse 14.1.1) arbeiten, verfügen über die ihrem Tätigkeitsbereich entsprechende Qualifikation resp. haben eine entsprechende Schulung erhalten.
12.1.6	Minor Must	Mindestens eine Person mit Erste-Hilfe-Schulung ist auf dem Betrieb (1 Person pro 50 Angestellte). Die Erste-Hilfe-Schulung wird alle 5 Jahre aufgefrischt.
12.2.0		Beschilderung
12.2.1	Minor Must	Betriebsbesucher und Dienstleister werden über Sicherheitsvorkehrungen und Hygieneanforderungen in Kenntnis gesetzt. Die Verhaltensregeln für Betriebsbesucher sind an einem gut sichtbaren Ort angebracht.
12.2.2	Minor Must	Für alle Arbeitskräfte sind gut ersichtliche und verständliche Unfall- und Notfallverfahren vorhanden, die das Vorgehen in Not-Situationen beschreiben. Das Verfahren muss folgendes enthalten: - Betriebsadresse oder -koordinaten - den Verantwortlichen - eine Liste der aktuellen Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr, Arzt, Ambulanz) Sinnvollerweise sind folgende Infos zusätzlich enthalten: - Standorte von: Feuerlöscher, Notausgängen, Notfall-/ Hauptschalter für Strom, Wasser, Gas - Anweisung,
12.2.3	Minor Must	Dauerhafte und lesbare Warnhinweise müssen auf mögliche Gefahren hinweisen, im Minimum beim Eingang zum Pflanzenschutzmittellager. Weitere Gefahren sind: Düngerlager, etc.
12.2.4	Minor Must	Bei Treibstoff- und Öltanks müssen Rauchverbotschilder angebracht sein und Handfeuerlöscher müssen auf dem Betrieb vorhanden sein.
12.3.0		Umsetzung
12.3.1	Major Must	Für alle Arbeiten in den SwissGAP-Sektoren: Den Arbeitskräften stehen je nach Arbeit angemessene Schutzausrüstungen wie geeignetes Schuhwerk, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmaske, angemessener Atem-, Ohr- und Augenschutz etc. zur Verfügung. Diese sind in gutem Zustand. Sie entsprechen den Anforderungen der Gebrauchsanweisungen.
12.3.2	Minor Must	Auf dem Betriebsareal und bei Feldarbeiten sind vollständige und funktionstüchtige Erste-Hilfe-Kästen zugänglich.
12.3.3	Minor Must	Schutzvorrichtungen sind an allen Maschinen vorhanden.
12.3.4	Minor Must	Fahrzeuge müssen für die Arbeitskräfte sicher sein. Wenn der Betrieb Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften auf öffentlichen Strassen zur Verfügung stellt, müssen diese den nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.
12.3.5	Recom.	Wasserspeicherbecken sind eingezäunt/gesichert, um Unfällen vorzubeugen.
12.4.0		Soziale Belange
12.4.1	Major Must	Angestelltenwohnungen auf dem Betrieb sind bewohnbar und mit den grundlegenden Einrichtungen ausgestattet. d.h.: Dach, Fenster und Türen, Trinkwasser, Toiletten und Abflüsse.
12.4.2	Major Must	Den Arbeitskräften steht ein geeigneter Pausenplatz zur Verfügung. Eine Handwaschgelegenheit und Trinkwasser ist vorhanden. Mitgebrachte Lebensmittel können deponiert werden.
12.4.3	Minor Must	Zwischen der Geschäftsleitung und den Arbeitern finden regelmässige Treffen (mindestens einmal jährlich) zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie soziale Belange statt.
12.4.4	Minor Must	Alle Arbeitskräfte, die mit der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln betraut sind, können sich jährlich freiwillig einem Gesundheitscheck zu unterziehen. Der Gesundheitscheck entspricht der nationalen oder regionalen Regelung. Wünscht der Mitarbeiter einen solchen Gesundheitscheck, so ist er für diese Zeit von der Arbeit freizustellen.
13.0.0		RÜCKVERFOLGBARKEIT UND KENNZEICHNUNG
13.1.0		Qualitative Rückverfolgbarkeit: Trennung von Produkten
13.1.1	Major Must	Nur auf dem eigenen Betrieb angebaute Ware wird unter eigenem Namen an zertifizierte Vermarkter geliefert. Auf dem eigenen Betrieb bedeutet: - eigene Flächen - Flächenabtausch - zugepachtete Flächen (inkl. Kurzpacht)
13.1.2	Major Must	SwissGAP-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.
13.1.4	Major Must	Jedes Produkt lässt sich zurück zum Lieferanten und vorwärts bis zum Abnehmer verfolgen.
13.1.5	Major Must	Es ist jederzeit und für alle Produkte im Betrieb ersichtlich, ob es sich um SwissGAP Ware handelt oder nicht. Die Trennung von SwissGAP zu anderer Ware ist sichergestellt.
13.1.7	Major Must	Warenausgang: Zertifizierte SwissGAP-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert.
13.2.0		Quantitative Rückverfolgbarkeit: Warenflusskontrolle
13.2.1	Major Must	Ein Vergleich der produzierten und/oder zugekauften Mengen mit den verkauften Mengen zeigt, dass nicht mehr SwissGAP-Ware verkauft wurde als auf dem Betrieb produziert bzw. zugekauft wurde. Je nach Produkt sind Lagermengen (Inventar) und Verluste (Lagerschwund, Sortierabgang, Verarbeitungskoeffizienten) bei der Berechnung berücksichtigt.
13.3.0		Logonutzung
13.3.1	Major Must	Der Betrieb nutzt "SwissGAP" (Logo, Wortmarke und Abkürzung) gemäss dem SwissGAP-Logoreglement. Das Logo und die Wortmarke dürfen niemals auf dem Produkt / auf der Verbraucherverpackung erscheinen. Lediglich die Abkürzung SGAP darf in Verbindung mit der SwissGAP-Nummer (z.B.: SGAP 12345) auf dem Produkt / auf der Verbraucherverpackung verwendet werden. Eine Verwendung des Logos und der Wortmarke durch den Zertifikatsinhaber in jeglicher geschäftlichen (Business-to-Business) Kommunikation ist

Technische Anforderungen SwissGAP FGK

Index	Level	Anforderungen
13.3.4	Minor Must	Eigene Kommunikationsmittel entsprechen den Inhalten der Referenzdokumente zu SUISSE GARANTIE und enthalten keine Falschaussagen und Täuschungen.
13.4.0		Warenrückruf / Qualitätskontrolle
13.4.1	Major Must	Ausgelieferte, mangelhafte Ware kann zurückgerufen / zurückgezogen werden. In einem jährlich dokumentierten Probelauf sind berücksichtigt: - mögliche Ursachen, die einen Warenrückruf auslösen - verantwortliche Person, die über einen Warenrückruf entscheidet - Vorgehen zur Identifikation der entsprechenden Charge/Menge - Vorgehen zur Benachrichtigung der Abnehmer und der Zertifizierungsstelle
13.6.0		Beschwerden
13.6.1	Major Must	Ein Formular zur Erfassung von Kundenbeschwerden ist vorhanden. Eingegangene Beschwerden und darauffolgende durchgeführte Massnahmen sind aufgezeichnet worden.