

# **Kontrollhandbuch**

## **SwissGAP Version 2026-V1.0 / Suisse Garantie**

### **Für die Sektoren Früchte Gemüse und Kartoffeln**

Damit Betriebskontrollen möglichst in der gesamten Schweiz identisch durchgeführt werden, 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.

Das Handbuch wird laufend anhand von Kontrollerfahrungen sowie neuen Rahmenbedingungen aktualisiert. Die aktuelle und massgebende Version ist auf der Webseite von Agrosolution publiziert:

<https://agrosolution.ch/>

Eine 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.....	4
1.1	Anforderungen an die Inspektoren und Inspektorinnen .....	4
1.2	Verhalten der Inspektierenden .....	4
2	Definition und Begriffe .....	4
2.1	Produzent .....	4
2.2	Vermarkter.....	4
2.2.1	Definition gemäss SwissGAP .....	5
2.2.2	Definition gemäss Suisse Garantie .....	5
2.3	Sektoruell oder gesamtbetriebliche Umsetzung .....	5
2.3.1	Sektoruell .....	5
2.3.2	Gesamtbetrieblich .....	5
2.4	Anforderungs-Level.....	5
2.4.1	Kritisches Muss-Kriterium (++) .....	5
2.4.2	Nicht kritisches Muss-Kriterium (+) .....	5
2.4.3	Empfehlungen (+-).....	6
2.5	Lagerhalter / Sammelstellen / Transporteure / Verlader.....	6
2.6	Lagerung.....	6
2.6.1	Kühlräume .....	6
2.6.2	Kurzzeitabstellplätze .....	6
2.7	Waschen .....	7
3	Anforderungen für das Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln (Kontrollpunkt 2.2.3) .....	7
4	Ablauf der Kontrolle .....	8
4.1	Kontrolle vorbereiten .....	8
4.2	Beginn der Kontrolle .....	8
4.3	Kontrolle.....	8
4.3.1	Betriebsangaben .....	8
4.3.2	Büro: Kontrolle der Aufzeichnungen und Unterlagen .....	9
4.3.3	Betriebsrundgang.....	9
4.3.4	Beauftragte Lohunternehmer .....	10
4.4	Ausfüllen der Checkliste.....	10
4.4.1	Erläuterungen Agrosolution App.....	11
4.4.2	Beantwortung der Kontrollpunkte.....	13
4.4.3	Kontrollpunkte mit obligatorischer Bemerkung .....	14
4.5	Abschluss der Kontrolle.....	14
4.6	Übermitteln (Einchecken) der Kontrollresultate .....	15

4.7	Verifizieren der Kontrollen und Versand Inspektionsbericht.....	15
5	Information zur Interpretation der Kontrollhandbuchtexe .....	16
5.1	Interpretation der Auflistungen .....	16
5.1.1	Auflistung „und“ .....	16
5.1.2	Auflistungen mit „oder“ .....	17
5.1.3	Auflistung mit sowohl „und“ als auch „oder“ .....	17
6	Anforderungen und Kontrollhandbuchtexe.....	18
	Grundanforderungen .....	18
	Risikoanalysen / Nachweise / Lohnarbeiten .....	22
	Boden und Substrate .....	30
	Ökologie.....	33
	Vermehrungsmaterial .....	34
	Wassermanagement.....	37
	Düngung.....	41
	Pflanzenschutz .....	47
	Geräte .....	66
	Hygiene .....	67
	Abfall und Umweltmanagement .....	75
	Arbeitssicherheit, soziale Belange .....	77
	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung / Qualitätssicherung.....	82

# 1 Allgemeine Voraussetzungen für die Kontrolle

## 1.1 Anforderungen an die Inspektoren und Inspektorinnen

Jede Person, die SwissGAP Inspektionen durchführen will, muss an einer Neuausbildung teilnehmen. Bei dieser Ausbildung werden die Grundlagen aus den normativen Dokumenten von SwissGAP, dem Suisse Garantie Branchenreglement FGK und dem gemeinsamen Kontrollhandbuch weitergegeben.

Die weiteren Anforderungen zur Qualifikation der Inspektoren und Inspektorinnen sind im Inspektions- und Zertifizierungskonzept aufgeführt.

Nach der absolvierten Neuausbildung sind die jährlichen Weiterbildungen durch Agrosolution zu besuchen.

## 1.2 Verhalten der Inspektierenden

Als Inspektor/in nehmen Sie eine verantwortungsvolle Funktion wahr. Innerhalb kurzer Zeit überprüfen und entscheiden Sie vor Ort, ob der Betrieb die Anforderungen von SwissGAP / Suisse Garantie erfüllt oder nicht.

Ihre Aufgabe ist es, die Kontrolle objektiv und auf allen Betrieben nach denselben Kriterien vorzunehmen. Sie beurteilen immer die **Ist-Situation** und beantworten die Kontrollfragen **wahrheitsgetreu**.

Ihr Verhalten gegenüber den Betriebsleitenden ist stets höflich, sachlich, einfühlsam und fachlich kompetent. Es ist selbstverständlich, dass die Betriebsdaten sowie das Ergebnis der Kontrolle **absolut vertraulich** behandelt werden.

# 2 Definition und Begriffe

## 2.1 Produzent

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

- „Produzenten“ erhalten den Status anerkannt
- Kontrollrhythmus: 3 Jahre
- „Produzenten“ können zugleich „Vermarkter“ sein (siehe [Vermarkter](#))
- Bei der Produktion erfolgt die Umsetzung sektoriell (KP 1.2.1). Ein Betrieb kann sich für die Sektoren Früchte, Gemüse und Kartoffeln anmelden. Das heisst, sämtliche Kulturen der angemeldeten Produktionssektoren müssen nach den SwissGAP Anforderungen produziert werden
- Der Produzierende muss alle für SwissGAP angebaute **Kulturen** im System von Agrosolution erfassen und jährlich aktualisieren
- Der Produzierende darf **nicht** Ware von anderen anerkannten Betrieben beziehen und diese als SwissGAP Ware weiterverkaufen. Ansonsten muss er sich ebenfalls als „Vermarkter“ zertifizieren lassen

## 2.2 Vermarkter

SwissGAP und Suisse Garantie definieren den Begriff „Vermarkter“ unterschiedlich (Kapitel 2.3.1 und 2.3.2).

- „Vermarkter“ erhalten den Status „Zertifiziert“ inkl. Zertifikat
- Kontrollrhythmus: jährlich
- „Vermarkter“ sind verpflichtet, am Rückstandsmonitoring teilzunehmen
- Vermarktende müssen alle nötigen Sektoren (Früchte, Gemüse, Kartoffeln) anmelden.

Bei SwissGAP werden nebst dem Sektor alle **Produkte** erfasst, für die eine SwissGAP Zertifizierung beantragt wird

Für Suisse Garantie werden nebst dem Sektor die **Produktgruppen** erfasst (nicht die einzelnen Produkte), für die eine Suisse Garantie Zertifizierung beantragt wird

### 2.2.1 Definition gemäss SwissGAP

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

oder / und

von anerkannten oder zertifizierten Betrieben Ware bezieht und diese als SwissGAP-Produkte in Verkehr bringt.

### 2.2.2 Definition gemäss Suisse Garantie

Betrieb der Ware mit der Garantiemarke kennzeichnet

oder/und

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

**Hinweis:** Produkte von Lieferanten mit einem gültigen GLOBALG.A.P. Zertifikat können bei Vermarktern auf der SwissGAP Produktliste aufgeführt und unter SwissGAP vermarktet werden.

## 2.3 Sektoriell oder gesamtbetriebliche Umsetzung

Bei jedem Kontrollpunkt findet sich die Angabe, ob der Punkt sektoriell oder gesamtbetrieblich umgesetzt werden muss

### 2.3.1 Sektoriell

Sektorielle Umsetzung bedeutet, die Anforderung muss auf dem Betrieb **für den gesamten** angemeldeten bzw. anerkannten **Sektor** umgesetzt und erfüllt sein (bei allen Früchten, allem Gemüse, allen Kartoffeln). Sind mehrere Sektoren angemeldet bzw. anerkannt, müssen die Anforderung für all diejenigen erfüllt werden.

### 2.3.2 Gesamtbetrieblich

Gesamtbetriebliche Umsetzung bedeutet, die Anforderung muss auf dem gesamten Betrieb umgesetzt werden. Beispielsweise bei der Lagerung von Pflanzenschutzmitteln müssen auch die Mittel für das Getreide den Vorgaben entsprechend gelagert sein.

## 2.4 Anforderungs-Level

### 2.4.1 Kritisches Muss-Kriterium (++)

- **Alle auf dem Betrieb anwendbaren** kritischen Muss-Kriterien müssen **erfüllt** werden (100%). Ein Nicht-Erfüllen eines solchen Kontrollpunktes führt in jedem Fall zu einer nicht bestandenen Kontrolle und einer Verwarnung
- Kennzeichnung: ++, rot hinterlegt

### 2.4.2 Nicht kritisches Muss-Kriterium (+)

- Von den nicht kritischen Muss-Kriterien **müssen mindestens 95% der auf dem Betrieb anwendbaren Kontrollpunkte erfüllt** werden. Das bedeutet, dass Kontrollen mit einer oder auch mehreren Nicht-Konformität/en bei nicht kritischen Muss-Kriterien trotzdem bestanden werden können
  - Geben Sie aus diesem Grund nie eine Anweisung an die Betriebsleitenden ab, dass solche Mängel unbedingt behoben werden müssen! Die Nicht-Konformität ist neutral zu kommentieren.
- Kennzeichnung +, gelb hinterlegt

### 2.4.3 Empfehlungen (+-)

- Die Empfehlungen werden nur auf den Betrieben kontrolliert, bei welchen der/die Betriebsleitende dies in der Pauschaldeklaration wünscht (bzw. die Kontrolle der Empfehlungen nicht ausgeschlossen hat)
- Es gibt keinen Mindesterfüllungsgrad bei den Empfehlungen
- Nicht-Konformitäten bei Empfehlungen führen nie zu einer Verwarnung
- Kennzeichnung: +-, grün hinterlegt

## 2.5 Lagerhalter / Sammelstellen / Transporteure / Verlader

Dies sind beauftragte Betriebe, welche mit Früchten, Gemüse oder Kartoffeln befüllte und gekennzeichnete Gebinde sammeln, verladen, transportieren oder lagern.

Der/Die Auftraggebende ist in der Regel der/die Eigentümer/in der Ware und kann je nach Situation der „Produzent“ oder der „Vermarkter“ sein.

Solche Betriebe **müssen nicht zertifiziert** werden, solange sie folgende Regeln einhalten:

- Aus den Gebinden dürfen **keine Produkte entnommen werden**
- **Die Kennzeichnung** der Gebinde **darf nicht verändert** werden

Betriebe, welche Loseware umschlagen oder Produkte aus Gebinden entnehmen oder Gebinde kennzeichnen oder die Kennzeichnung verändern, **unterliegen immer der Zertifizierungspflicht** als „Vermarkter“.

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, d.h. er ist in dessen Zertifizierung enthalten\*
- Der Betrieb des Dienstleisters ist selbst für SwissGAP zertifiziert

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

## 2.6 Lagerung

Ein Lager von Pflanzgut resp. 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.

### Hinweis:

Sobald ein professioneller Hofladen resp. eine aktive Verkaufswerbung vorhanden ist, gilt es nicht mehr als Verkauf an einzelne Private und das Lager muss den SwissGAP-Anforderungen entsprechen.

### 2.6.1 Kühlräume

Kühlräume gelten als Lagerräume und sind in der Risikoanalyse Hygiene (KP 2.1.6) zu deklarieren.

Entsprechend ist das Kapitel 10.6 **anwendbar**. Dies gilt auch, wenn Kühlräume nur als Kurzzeitlager verwendet werden.

### 2.6.2 Kurzzeitabstellplätze

Als Kurzzeitabstellplätze gelten Abstellflächen, welche unter 2 Arbeitstagen mit Produkten belegt sind. Für diese ist das Kapitel 10.5 anwendbar, das Kapitel 10.6 dagegen **nicht anwendbar**.

## 2.7 Waschen

Als Waschen gilt jeglicher Kontakt der Produkte mit Wasser während oder nach der Ernte. Dies beinhaltet u.a. auch Waschen von Produkten in einer Waschlinie, das Besprühen von geernteten Produkten mit Wasser sowie ein Transport von Produkten in einem Wasserbad (z.B. Obst). Davon ausgenommen ist natürlicher Regen oder Tau.

## 3 Anforderungen für das Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln (Kontrollpunkt 2.2.3)

- Ab 1. Januar 2026 ist in der Schweiz die neue Regelung in Kraft, welche erfordert, dass zum Kauf und Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft ab dem 1. Januar 2027 eine gültige **Fachbewilligung (FaBe)** benötigt wird (Informationen: <https://www.permis-pph.admin.ch/de>).
- Bis Ende 2026 sind die bisherigen FaBe noch gültig und ab dem 1. Januar 2027 muss die für den Pflanzenschutz **verantwortliche Person** in der nationalen Datenbank registriert sein

**Tabelle für Kontrollen 2026 noch verbindlich:**

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

\* Spritzarbeit auf dem eigenen Betrieb

\*\* als Fachbewilligung anerkannte Ausbildungsabschlüsse: siehe [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch) / Fragen und Antworten

## 4 Ablauf der Kontrolle

### 4.1 Kontrolle vorbereiten

- **Betriebsübersicht studieren**
  - Welche Sektoren sind angemeldet / anerkannt?
  - Welche Kulturen / Produkte sind erfasst?
  - Handelt es sich um eine Jahreskontrolle oder Neuaufnahme?
  - Muss der Produktions- und / oder nur der Vermarktungsteil kontrolliert werden?
- **Telefonisch Termin für die Kontrolle vereinbaren**
  - Kontrollauftrag **nicht vor dem Telefonat** herunterladen (nur Betriebsübersicht einsehen)
  - Die Angaben aus der Pauschaldeklaration, welche auf der Betriebsübersicht zu finden sind, mit dem Betriebsleiter / der Betriebsleiterin besprechen
    - ➔ Sind die Daten nicht aktuell, den Betriebsleiter / die Betriebsleiterin darum bitten, diese über das Agrosolution Login anzupassen und / oder in Absprache mit dem Betriebsleiter / der Betriebsleiterin Meldung an Agrosolution machen, dass die Anpassung gemacht werden soll
    - ➔ Termin abmachen, bis wann der Betriebsleiter / die Betriebsleiterin die Anpassung vornehmen soll. Kontrollauftrag **erst danach** herunterladen
    - ➔ Dem Betriebsleiter / Der Betriebsleiterin erläutern, dass nach dem Download des Kontrollauftrags keine Änderungen mehr möglich sind
- **Kontrollauftrag herunterladen**
  - Kontrollauftrag frühestens 1- 2 Tage vor dem Kontrolltermin herunterladen
  - Der Kontrollauftrag wechselt damit auf dem Tablet zu „Daten erfassen“
  - Kontrollauftrag öffnen und kontrollieren, ob die Kontrollpunkte angezeigt werden und alles richtig funktioniert

### 4.2 Beginn der Kontrolle

- **Betriebsleiter/in begrüßen**
  - Betriebsleiter/in „Abholen“ indem erläutert wird, welche Kontrollen durchgeführt werden (SGAP, SGA, evtl. ÖLN / Bio und weitere Programme)
  - Allfällige Vorbehalte und Nervosität vor der Kontrolle sollen geschwächt werden
  - Angenehmen Umgang schaffen
- **Besprechung und Planung des Betriebsrundgangs**
  - Helfen für die Planung kann die „Checkliste Betriebsrundgang“
  - Dem Betriebsleiter / Der Betriebsleiterin den Ablauf kurz erläutern

### 4.3 Kontrolle

#### 4.3.1 Betriebsangaben

- **Überprüfung der Betriebsübersicht (falls nicht schon bei Terminvereinbarung gemacht)**
  - Überprüfen der Adressangaben (inkl. Name, Tel. Nummer und E-Mail)
  - Vorhandene Sektoren (FGK) und Programme (SGAP und SGA) überprüfen
    - ➔ Änderungen an diesen Daten können entweder in der allgemeinen Bemerkung zur Kontrolle an Agrosolution weitergegeben werden oder müssen per Mail an [info@agrosolution.ch](mailto:info@agrosolution.ch) gesendet werden

- **Überprüfen der Pauschaldeklaration (falls nicht schon bei Terminvereinbarung gemacht)**

- Auf der Betriebsübersicht von Agrosolution sind die aktuellen Angaben des Betriebsleiters ersichtlich
- Diese mit dem Betriebsleiter durchgehen und auf Aktualität überprüfen
- **Hinweis:** Dies wie beschrieben am besten bereits bei der Terminvereinbarung erledigen. Falls Ihnen die nötigen Anpassungen noch geläufig sind, können Sie diesen Schritt bereits bei der Kontrollvorbereitung überprüfen
- Sind die Angaben **nicht** aktuell, müssen einige Punkte, welche vorausgefüllt sind, beim Ausfüllen der Checkliste angepasst werden. Die Zusammenstellung in der Kontrollhilfe „**Durch Pauschaldeklaration abgedeckte Kontrollpunkte**“ gibt eine eindeutige Übersicht, welche KP von welcher Frage der Pauschaldeklaration betroffen sind

- **Überprüfen der Kulturen und / oder Produkte**

- Bevor die Checkliste geöffnet wird, sollen die Kulturen und / oder Produkte überprüft werden
- Dafür bestehen (je nach vorhandenen Programmen „Produktion“ oder „Vermarktung“) separate Kontrollaufträge auf dem Tablet
- notwendige Anpassungen können direkt über das Tablet gemacht werden
- Nicht deklarierte Kulturen oder Produkte sind zu erfassen
- **Kulturen:** Falsche Flächenangaben sind zu korrigieren, sofern die Abweichung pro Kulturen (bei Kartoffeln Sorte) über 10 Aren beträgt
- **Produkte:** Jedes Produkt muss einzeln angegeben werden

#### 4.3.2 Büro: Kontrolle der Aufzeichnungen und Unterlagen

- **Überprüfung der Kontrollpunkte, welche sich auf Unterlagen und Aufzeichnungen beziehen**

- **Empfehlung:**  
Benutzen Sie die Kontrollhilfe „zu kontrollierende Unterlagen“ und prüfen Sie alle Dokumente zu Beginn der Bürokontrolle. Sie können auf der Kontrollhilfe direkt vermerken, wenn Dokumente fehlen oder unvollständig sind (d.h. wenn eine Nicht-Konformität festgestellt wird). Ebenfalls können Sie bereits die bei einigen Kontrollpunkten obligatorisch verlangten Kommentare festhalten. Dieses Vorgehen hilft Ihnen später, die Checkliste auf dem Tablet speditiv auszufüllen.
- Die Umsetzungsdokumente (oder die eigenen verwendeten Dokumente) müssen jeweils in der aktuellen Version vorliegen. Auf den durch den Verein SwissGAP zur Verfügung gestellten Dokumenten findet sich die Versionsbezeichnung in der unteren linken Ecke. Die aktuelle Bezeichnung lautet: **Version 2026-V1.0 (01.01.2026)**
- Werden eigene Dokumente verwendet, müssen diese inhaltlich sämtliche durch SwissGAP geforderten Bereiche (siehe Vorlagen aus der Umsetzungsdokumentation) abdecken. Dies muss zwingend überprüft werden, wenn nicht die Vorlagen von SwissGAP verwendet werden.

#### 4.3.3 Betriebsrundgang

- **Kurzer Beschrieb, welche Bereiche beim Betriebsrundgang angesehen werden**

- Erläutern Sie, welche Bereiche auf dem Betriebsareal während der Kontrolle besucht werden müssen
- Erläutern Sie, welche Kulturen / Felder Sie während der Kontrolle sehen wollen
- Mit diesen Informationen kann der Betriebsleiter / die Betriebsleiterin den Betriebsrundgang entsprechend planen

- **Kontrollhilfe „Checkliste Betriebsrundgang“ verwenden**

- Verwenden Sie zur Vereinfachung für den Rundgang selbst, aber auch für das spätere Ausfüllen der Checkliste, die Kontrollhilfe „Checkliste Betriebsrundgang“
- Abweichungen können direkt auf der Kontrollhilfe vermerkt werden

- **Überprüfung sämtlicher Punkte, die auf dem Betriebsrundgang besichtigt werden müssen z.B.:**

- Mindestens eine SwissGAP Kultur
- Beschilderung
- Pflanzenschutzmittellager
- Düngemittellager
- Maschinenhalle
- Etc.

#### 4.3.4 Beauftragte Lohunternehmer

- **Gemäss „Vereinbarung mit Lohnunternehmer“, Kontrolle bei Lohnunternehmer durchführen**

- Falls Lohnunternehmer für Arbeiten in den SwissGAP-Bereichen beauftragt werden, prüfen, ob diese kontrolliert werden sollen. Auf der Vereinbarung mit Lohnunternehmer ist definiert, in welchen Fällen eine Kontrolle stattfinden muss bzw. wann es im Ermessen des Kontrolleurs liegt.

## 4.4 Ausfüllen der Checkliste

- **Pro Kontrollauftrag eine Checkliste, auch wenn mehrere Standorte vorhanden sind**

- Grundsätzlich ist für jeden Kontrollauftrag eine Checkliste auszufüllen. Müssen für einen Kontrollauftrag mehrere Standorte besucht werden (ersichtlich auf der Betriebsübersicht), sind alle Standorte in der gleichen Checkliste abgedeckt
- Es ist in diesem Fall hilfreich, standortspezifische Kommentare zu hinterlegen, wenn je nach Standort eine unterschiedliche Umsetzung erfolgt.
- Bei Nicht-Konformitäten muss zwingend vermerkt werden, an welchem Standort diese festgestellt wurde.
- Der Kontrollauftrag darf erst abgeschlossen werden, wenn alle Standorte kontrolliert wurden.

- **Alle aufgelisteten Kontrollpunkte beantworten**

- Es müssen alle aufgelisteten Kontrollpunkte beantwortet werden. Ansonsten ist der Abschluss der Kontrolle nicht möglich
- Bei geforderten Kontrollpunkten eine obligatorische Bemerkung hinterlassen (siehe: [Kontrollpunkte mit obligatorischer Bemerkung](#))
- Bei mit „Nein“ beantworteten Kontrollpunkten eine Bemerkung hinterlassen

- **Umgang mit über Pauschaldeklaration vorausgefüllte Kontrollpunkte**

- Punkte, welche über den ÖLN oder Bio mit „Ja“ vorausgefüllt sind, werden im Rahmen der ÖLN- oder Bio-Kontrolle kontrolliert. Diese Punkte müssen bei der SwissGAP Kontrolle nicht spezifisch kontrolliert werden **und die Antwort soll auf „Ja“ belassen werden, auch wenn der Punkt für den Betrieb „nicht anwendbar“ ist.** Stellen Sie bei der Kontrolle jedoch grundlegende Verstösse gegen die ÖLN- oder Bio-Richtlinien fest, sind diese direkt beim betroffenen Kontrollpunkt oder bei den allgemeinen Bemerkungen zur Kontrolle zu vermerken.

#### 4.4.1 Erläuterungen Agrosolution App

- Die 13 Kapitel werden auf einzelnen Seiten abgebildet
- In der oberen, rechten Ecke ist ersichtlich in welchem Kapitel Sie sich befinden

- Durch einen Klick auf den Pfeil öffnet sich die Kapitelübersicht

- Mit einem Klick auf das gewünschte Kapitel, können Sie uneingeschränkt zwischen den Kapiteln hin und her wechseln
- Zuunterst an jedem Kapitel finden sich die beiden Tasten „Zurück“ und „Weiter“
  - Diese können nur verwendet werden, wenn alle Kontrollpunkte eines Kapitels beantwortet worden sind und
  - Bei allen Punkten mit obligatorischer Bemerkung gemäss [Kontrollpunkte mit obligatorischer Bemerkung](#) die entsprechende Bemerkung hinterlegt ist

- Wenn bei jedem mit „Nein“ beantworteten Kontrollpunkt eine Bemerkung gemacht wurde

The screenshot shows a mobile application interface for 'GRUNDANFORDERUNGEN'. It contains several sections, each with a title, a description, and a table with three columns: 'Ja', 'Nein', and 'N/A'. Below each table is a 'Bemerkung' field. The bottom navigation bar is highlighted with a red box and contains two buttons: '< Zurück' and 'Weiter >'.

- Im letzten Kapitel „Infos zur Kontrolle, können allgemeine Bemerkungen zur Kontrolle gemacht werden, das Kontrolldatum **muss** angegeben werden und es können bis zu 5 Fotos hinterlegt werden
  - Wenn Sie Fotos hinterlegen, geben Sie bitte beim dazugehörigen Kontrollpunkt im Bemerkungsfeld an, dass ein Foto hinterlegt ist und welches das zutreffende Foto ist
- Ebenfalls im letzten Kapitel wird die „Weiter“ Taste durch eine Taste mit „Fertigstellen“ ersetzt. Diese muss zwingend am Schluss der Kontrolle gedrückt werden

The screenshot shows a mobile application interface for 'INFOS ZUR KONTROLLE'. It contains several sections: 'Bemerkungen zur Kontrolle' with a text input field, 'Anwesende' with a text input field, 'DATUM' with a date picker showing 'tt.mm.jjjj', and 'DATEIEN' with five photo upload slots labeled 'Foto 1' to 'Foto 5'. The bottom navigation bar is highlighted with a red box and contains two buttons: '< Zurück' and 'Fertigstellen'.

- Mit dem Pfeil oben in der linken Ecke, gelangen Sie zurück auf die Übersicht mit Ihren heruntergeladenen Kontrollaufträgen

#### 4.4.2 Beantwortung der Kontrollpunkte

Für jeden Kontrollpunkt gibt es die folgenden drei **Antwortmöglichkeiten**:

- Ja (erfüllt)
- Nein (nicht erfüllt)
- N/A (Nicht anwendbar)

Folgendes ist beim Ausfüllen der Checkliste zu beachten:

- Durch die Pauschaldeklaration vorausgefüllte Kontrollpunkte haben eine automatisch hinterlegte Bemerkung. Wenn die Antwort eines solchen Kontrollpunkts angepasst wird, muss auch die Bemerkung angepasst werden (→ Z.B. löschen des vorausgefüllten Texts, wenn der Punkt mit „Nein“ beantwortet werden muss)
- Wird ein Kontrollpunkt mit „Nein“ (nicht erfüllt) beantwortet, ist eine **Bemerkung obligatorisch**. Wird keine Bemerkung gemacht, kann die Kontrolle nicht abgeschlossen werden. Die Bemerkungen sind so zu verfassen, dass **genau beschrieben wird, was nicht erfüllt ist**. Es soll nicht die notwendige Massnahme erfasst werden.  
**Beispiel:**
  - korrekt: „Die Risikoanalyse Hygiene wurde nicht ausgefüllt“
  - falsch: „Dokument muss noch ausgefüllt werden“
- Wird ein Kontrollpunkt mit N/A beantwortet, muss dann eine Bemerkung gemacht werden, wenn aus dem Kontrollhandbuchttext nicht hervorgeht, aus welchem Grund der Punkt nicht anwendbar ist.

#### 4.4.3 Kontrollpunkte mit obligatorischer Bemerkung

Bei folgenden Kontrollpunkten muss **immer** eine Bemerkung gemacht werden

Anzahl obligatorische Bemerkungen bei Kontrollen „ <b>Produktion</b> “=	<b>3 Kontrollpunkte</b>
Anzahl obligatorische Bemerkungen bei Kontrollen „ <b>Vermarktung</b> “=	<b>7 Kontrollpunkte</b>
Anzahl obligatorische Bemerkungen bei Kontrollen „ <b>Produktion + Vermarktung</b> “=	<b>9 Kontrollpunkte</b>

Index	Angabe in der Bemerkung	Betrifft
1.4.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Datum der letzten Selbstkontrolle notieren</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Selbstkontrolle kann auch im Kontrolljahr bis zum 31. Dezember ausgefüllt werden und muss für die Kontrolle nicht zwingend gemacht sein!</li> <li>Wird die Selbstkontrolle online ausgefüllt, werden die Daten automatisch aus dem Agrosolution-Portal übernommen und angezeigt = keine Ergänzung notwendig</li> </ul>	P + V
8.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eingesetzte Substanz (Name oder Hauptbestandteil) notieren</li> </ul>	P
8.5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kultur in dem das PSM eingesetzt wurde</li> <li>Name des eingesetzten Mittels inkl. Zulassungsnummer</li> <li>Einsatzdatum</li> <li>Wartefrist</li> <li>Erntedatum</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Wenn die Ernte im Kontrolljahr noch nicht stattgefunden hat, anhand des <b>Vorjahres</b> kontrollieren!</p>	P
8.9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mindestanzahl Rückstandsanalysen</li> <li>Datum der letzten Analyse</li> </ul>	V
13.1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angabe bei welchem Bild (Foto 1 – 5 bei „Infos zur Kontrolle“) das Foto von Lieferschein oder der Rechnung (<b>Warenausgang</b>) abgelegt ist</li> </ul>	V
13.1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angabe bei welchem Bild (Foto 1 – 5 bei „Infos zur Kontrolle“) das Foto von Lieferschein oder der Rechnung (<b>Warenausgang</b>) abgelegt ist</li> </ul>	V
13.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüftes Produkt und Periode</li> </ul>	V
13.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angabe bei welchem Bild das Foto der <b>Vermarkter-Etikette</b> hinterlegt ist</li> </ul>	V
13.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Datum des letzten Probelaufs oder Datum des letzten reellen Falls</li> </ul>	V

#### 4.5 Abschluss der Kontrolle

##### • Checkliste auf Vollständigkeit prüfen

- Sind alle offenen Fragen geklärt?
- 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 „allgemeine Bemerkung zur Kontrolle“ festgehalten?
- Sind allfällige Änderungen bezüglich Programme, Sektoren als „allgemeine Bemerkung zur Kontrolle“ festgehalten oder anderweitig an Agrosolution weitergegeben?

#### • Zusammenfassung der Kontrollresultate an die Anwesenden

- Wenn Nicht-Konformitäten festgestellt sind, diese mindestens mündlich erwähnen. Dabei sollen alle festgestellten Nicht-Konformitäten noch einmal klar benannt werden. Es soll **kein Kontrollresultat** mitgeteilt werden, sondern die Kontrollergebnisse zusammengefasst werden.
- Auch wenn alles in Ordnung ist, soll dies kurz mündlich mitgeteilt werden

#### • Weiteres Vorgehen erläutern

- Kontrollperson checkt die Kontrolldaten ein
- Inspektionsstelle hat 28 Tage Zeit zum definitiven Einlesen der Kontrollen
- Danach hat Agrosolution oder die zuständige Zertifizierungsstelle weitere 28 Tage Zeit, um die Kontrolle zu verifizieren und den Inspektionsbericht zu versenden
  - ➔ Das heisst, es kann bis zu 2 Monate dauern, bis der Inspektionsbericht und somit das definitive Kontrollergebnis an die Betriebsleitenden versendet wird
- Bei nicht bestandenen Kontrollen wird ein zusätzliches Schreiben versendet, welches die weiteren Schritte erläutert.
- **Wichtig:** Sie machen keine Angabe zum Kontrollresultat und verweisen darauf, dass dieses direkt durch Agrosolution oder die zuständige Zertifizierungsstelle mitgeteilt wird. Sie fassen jedoch das Resultat kurz zusammen, indem Sie allfällige Nicht-Konformitäten noch einmal mündlich aufzählen oder die Rückmeldung geben, dass keine Nicht-Konformität festgestellt wurde

#### • Auf Rekursverfahren hinweisen

- Rekursverfahren der eigenen Inspektionsstelle erläutern
- Auf das Rekursverfahren im Sanktionsreglement SwissGAP im Kapitel 9 hinweisen

## 4.6 Übermitteln (Einchecken) der Kontrollresultate

Die Kontrollaufträge sollen aus folgenden zwei Gründen **immer zeitnah** eingchecked werden:

- Die Inspektionsstelle hat **ab Kontrolldatum** 28 Kalendertage Zeit, die Kontrolle definitiv einzulesen. Dies ist den Mitarbeitern erst dann möglich, wenn diese eingchecked sind
- Geht das Tablet verloren oder kaputt, besteht keine Möglichkeit mehr, die Daten wiederherzustellen

## 4.7 Verifizieren der Kontrollen und Versand Inspektionsbericht

Nach dem definitiven Einlesen durch die Inspektionsstellen werden die Kontrollen bei Produzenten durch Agrosolution und bei Vermarktern durch die zuständige Zertifizierungsstelle verifiziert.

Sollten bei der Verifikation Unklarheiten zu den Angaben in der Checkliste auftreten, werden Sie als Kontrollperson direkt von den zuständigen Personen kontaktiert, um die Unklarheiten zu klären.

Anschliessend wird der Inspektionsbericht an die „Produzenten“ und „Vermarkter“ versendet. Bei nicht erfüllten Kontrollen erhalten die Betriebe ein zusätzliches Schreiben mit den nötigen Informationen zum weiteren Vorgehen.

## 5 Information zur Interpretation der Kontrollhandbuchttexte

In den Kontrollhandbuchttexten sind folgende Überschriften zu finden:

### A) Hinweise:

- Weitere, teilweise detailliertere Beschreibungen, welche bei der Beantwortung helfen sollen

### B) Erfüllt, wenn:

- Beschreibt die Begebenheiten, welche erfüllt sein müssen, damit der Kontrollpunkt mit „Ja“ beantwortet werden darf

### C) Nicht erfüllt, wenn:

- Beschreibt die Begebenheiten, welche dazu führen, dass ein Kontrollpunkt mit „Nein“ beantwortet werden muss

### D) Nicht anwendbar, wenn:

- Beschreibt die Begebenheiten, bei welchem der Kontrollpunkt auf dem Betrieb mit „N/A“ beantwortet werden soll

Nicht bei jedem Kontrollpunkt sind alle vier Abschnitte beschrieben.

**Wichtig:** Das Fehlen von einer Beschreibung zu „Nicht anwendbar, wenn“ heisst nicht, dass der Punkt nicht mit N/A beantwortet werden kann und darf. Es bedeutet lediglich, dass bei dem Beantworten mit „N/A“ eine Begründung in der Bemerkung hinterlassen werden muss.

### 5.1 Interpretation der Auflistungen

Bei den drei Abschnitten B – D gibt es verschiedene Darstellungen welche für die Antwortfindung entscheidend sind.

#### 5.1.1 Auflistung „und“

Wenn mehrere Begebenheiten zutreffen müssen, um den Punkt mit „Ja“ beantworten zu dürfen ist dies wie folgt dargestellt:

#### Erfüllt, wenn:

- die durchgeführten Schulungen dokumentiert sind (Datum, Thema, Instruktor, Teilnehmer)
- bei einem Broker die Mitarbeiter über SwissGAP geschult worden sind (z.B. GLOBALG.A.P. Ware kann als SwissGAP vermarktet werden, aber nicht umgekehrt)

Hier müssen alle einzeln aufgeführten Begebenheiten zutreffen, damit Sie den Kontrollpunkt mit „Ja“ beantworten können. Die einzelnen Begebenheiten sind jeweils mit einem schwarzen Punkt zuvorderst markiert.

### 5.1.2 Auflistungen mit „oder“

Ist die Auflistung wie folgt dargestellt, bedeutet das, dass nur mindestens **einer der aufgeführten** Begebenheiten zutreffen muss, damit der Kontrollpunkt mit „Ja“ beurteilt werden kann.

**Erfüllt, wenn:**  
alle Anbauflächen für Früchte-, Gemüse- und Kartoffelkulturen in den folgenden Gebieten liegen:

- 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

In diesem Beispiel muss also eine der Aufzählungen zutreffen, damit der Kontrollpunkt mit „Ja“ beantwortet werden darf.

### 5.1.3 Auflistung mit sowohl „und“ als auch „oder“

Es kann aber auch sein, dass die beiden Varianten in Kombination miteinander auftreten Dies wird wie folgt dargestellt:

**Erfüllt, wenn:**

- nur Dokumente aus der aktuellen Version der Umsetzungsdokumentation SwissGAP benutzt werden

oder

eigene Dokumente benutzt werden und diese eindeutig identifizierbar (Bezeichnung, Version) sind und inhaltlich den Anforderungen der aktuellen SwissGAP-Version entsprechen

- Dokumente den relevanten Mitarbeitern zugänglich sind (oft ist dies nur der Betriebsleiter)

Im abgebildeten Beispiel bedeutet dies konkret, dass:

**Entweder** nur Dokumente aus der aktuellen Version verwendet werden **oder** eigene Dokumente genutzt werden, die alle Anforderungen der aktuellen SwissGAP Version abdecken **und** diese Dokumente zusätzlich den relevanten Mitarbeitenden zur Verfügung stehen.

## 6 Anforderungen und Kontrollhandbuchttexte

Index	FGK	Level	P	V			
<b>1.0.0</b>	<b>Grundanforderungen</b>						
<b>1.1.0</b>	<b>Leitbild SwissGAP</b>						
1.1.1	F	G	K	++	P	V	Sektorieil: Der Betrieb verfügt über das „ <b>Leitbild SwissGAP</b> “ und beachtet die darin aufgeführten Punkte.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb das Leitbild SwissGAP vorweisen kann (auf Papier oder elektronisch)</li> </ul>						
<b>1.2.0</b>	<b>Sektorielle Umsetzung pro Betriebszweig</b>						
1.2.1	F	G	K	+	P		Sektorieil: Die Anforderungen an den Betriebszweig Obst- und Beerenbau, den Betriebszweig Gemüsebau, bzw. Kartoffelbau müssen im einzelnen Betriebszweig <b>bei ALLEN Kulturen</b> (auch im geschützten Anbau und bei Kulturen zur Direktvermarktung) eingehalten werden. Ausnahme: Flächen zur Selbstversorgung (z.B. Hausgärten).
	<b>Hinweis:</b> Nur Kulturen für die Selbstversorgung können ausgenommen werden (z.B. Hausgärten).  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pro angemeldeten Sektor (Früchte, Gemüse, Kartoffeln) ALLE erwerbsmässig angebauten Kulturen nach den Anforderungen von SwissGAP resp. Suisse Garantie produziert werden (=sektorielle Umsetzung).</li> </ul>						
<b>1.3.0</b>	<b>Flächen in Grenzzonen / Überbetriebliche Zusammenarbeit</b>						
1.3.1	F	G	K	++	P		Sektorieil: <b>Schweizerische Herkunft:</b> Alle Anbauflächen sind in der Schweiz, im Fürstentum Liechtenstein, der Freizone Genf, Büsingen, oder auf Flächen in der Grenzzone, welche mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen von Schweizer Betrieben bewirtschaftet werden.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Anbauflächen für Früchte-, Gemüse- und Kartoffelkulturen in den folgenden Gebieten liegen: 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.</li> </ul>						
1.3.2	F	G	K	+	P		Sektorieil: Flächenabtausch ist nur unter Betrieben zugelassen, die sich für den ökologischen Leistungsnachweis angemeldet haben. Haben Betriebe Flächen ausgetauscht, sind diese Flächen nach Bewirtschaftung zu deklarieren (nicht nach Eigentum oder Pacht).
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						

1.4.0 Allgemeine Aufzeichnungen / Selbstkontrolle							
1.4.1	F	G	K	+	P	V	Sektoriell: Sämtliche Aufzeichnungen sind zugänglich und mindestens 5 Jahre aufbewahrt. Elektronische Aufzeichnungen sind zugelassen. Neueinsteiger müssen über vollständige Aufzeichnungen von mind. 3 Monaten vor der ersten Kontrolle verfügen.
	<b>Hinweise:</b> Aufzeichnungen oder andere Nachweise (z.B. Abfallkonzept der Gemeinde) sind in ausgedruckter oder elektronischer Form zugelassen. Elektronische Dokumente müssen auch vorgezeigt und kontrolliert werden können.						
<b>A: Anerkannte und zertifizierte Betriebe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Betrieb, der mit einer zeitlich beschränkten Aufhebung sanktioniert ist, ist während dieser Aberkennungsfrist nicht von der Aufzeichnungspflicht entbunden.</li> </ul>							
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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 Aufnahmekontrolle vorliegen.</li> </ul>							
<b>B: Neueinsteiger</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Als Neueinsteiger gelten Betriebe, die noch nicht anerkannt / zertifiziert sind. Ebenfalls als Neueinsteiger gelten Betriebe, welche sich nach einer Annullierung der Anerkennung/Zertifizierung und damit verbundenen Wartezeit wieder neu anmelden.</li> <li>Neueinsteiger müssen über vollständige Aufzeichnungen von mind. 3 Monaten vor der ersten Kontrolle verfügen. So müssen beispielsweise Saat- und Pflanzgutbezüge, die vor der Aufzeichnungsperiode getätigt wurden, nicht aufgezeichnet sein.</li> </ul>							
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebliche Aufzeichnungen über die Dauer von 3 Monaten vor der ersten Inspektion vorliegen.</li> </ul>							
1.4.2	F	G	K	+	P	V	Sektoriell: Sämtliche Aufzeichnungen müssen laufend, aber spätestens bis 1 Woche nach Ausführung einer Arbeit nachgeführt sein.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
1.4.3	F	G	K	++	P		Sektoriell: Jede Parzelle (Freiland und geschützter Anbau, inkl. Kurzpacht, ...) ist eindeutig identifizierbar. Dies kann z.B. erfolgen durch Parzellenplan oder Beschilderung.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
1.4.4			K	+	P		Sektoriell: Aufzeichnungen über die Erntemengen bei Ackerkulturen (Betrifft nur Suisse Garantie Betriebe)
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>über ÖLN abgedeckt</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb keine Kartoffeln anbaut</li> </ul>						

1.4.5	F	G	K	+	P	V	<p>Sektoruell: Die für die Einhaltung der SwissGAP Anforderungen verlangten Dokumente entsprechen der aktuellen Version (Risikoanalysen, Verfahren, Formulare, etc.), sind eindeutig identifizierbar (Bezeichnung, Version) und sind den relevanten Mitarbeitern zugänglich.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn alte Versionen der Umsetzungsdokumentation verwendet werden oder Eigene Dokumente nicht eindeutig identifizierbar sind, wird dies für alle Anforderungen bei diesem Kontrollpunkt (1.4.5) bemängelt. In diesem Fall sind alle betroffenen Dokumente bei diesem Kontrollpunkt beim Kommentar aufzulisten.</li> <li>• Wenn Dokumente fehlen oder unvollständig sind (auch mit der alten Version) ist dies beim jeweiligen Kontrollpunkt zu bemängeln.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur Dokumente aus der aktuellen Version der Umsetzungsdokumentation SwissGAP benutzt werden oder Eigene Dokumente benutzt werden und diese eindeutig identifizierbar (Bezeichnung, Version) sind und inhaltlich den Anforderungen der aktuellen SwissGAP-Version entsprechen.</li> <li>• Dokumente den relevanten Mitarbeitern zugänglich sind (oft ist dies nur der Betriebsleiter).</li> </ul>						
1.4.6	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoruell: Jeder Betrieb nimmt <b>jährlich</b> 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.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb muss die Selbstkontrolle pro Kalenderjahr bis 31. Dezember ausfüllen. Die Selbstkontrolle <b>vom aktuellen Jahr</b> muss deshalb bei einem Audit <b>nicht zwingend</b> durchgeführt sein.</li> <li>• <b>Selbstkontrolle auf Papier:</b> Ein Checklistenausdruck darf für <b>max. 3 Jahre</b> verwendet werden, sofern die Checkliste der aktuellen Version entspricht.</li> <li>• <b>Selbstkontrolle online:</b> 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.</li> <li>• <b>Kontrollperson:</b> Datum der letzten Selbstkontrolle notieren, falls dieses nicht schon von Online-Selbstkontrolle vorhanden ist.</li> </ul>						

1.4.6	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Neueinsteigern die erste Selbstkontrolle (eine komplett ausgefüllte SwissGAP-Checkliste) bereits vor der Kontrolle durchgeführt wurde oder Bei Folgekontrollen pro Kalenderjahr eine Selbstkontrolle durchgeführt wurde</li> <li>• Das Datum der Selbstkontrolle/n ersichtlich ist</li> <li>• Zu mit "Nein" beantworteten Kontrollpunkten entweder ein Kommentar vorliegt oder eine Korrekturmassnahme umgesetzt wurde</li> <li>• Zu mit N/A beantworteten Kontrollpunkten der Grund aufgrund des Kontrollhandbuches und der betrieblichen Situation immer offensichtlich ist. (Bei der Online-Selbstkontrolle wird dies über die Vollständigkeitskontrolle des Systems geprüft und ist somit ohne weitere Nachweise erfüllt.)</li> </ul>						
1.4.7	F	G	K	++	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> Für Abweichungen bei der Selbstkontrolle sind entsprechende Korrekturmassnahmen definiert und umgesetzt. Es sind keine Korrekturmassnahmen nötig, wenn 100% der kritischen Musskriterien und mindestens 95% der nichtkritischen Musskriterien erfüllt sind.</p>
<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu nicht erfüllten Empfehlungen [grün (+)] müssen keine Korrekturmassnahmen festgehalten werden.</li> <li>• <b>Selbstkontrolle online:</b> Bei vollständigem Ausfüllen der Selbstkontrolle im Onlinesystem von Agrosolution erscheint das Datum der Selbstkontrolle automatisch unter Bemerkungen. Der Betrieb muss keinen Ausdruck vorlegen können.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Korrekturmassnahmen soweit definiert und/oder umgesetzt sind, bis alle kritischen Musskriterien [rot (++)] und mindestens 95% der nicht kritischen Musskriterien [gelb (+)] erfüllt sind.</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei den jährlichen Selbstkontrollen keine Abweichungen bei kritischen Musskriterien [rot (++)] und nicht über 5% Abweichungen bei den nicht kritischen Musskriterien [gelb (+)] festgestellt wurden.</li> </ul>							

2.0.0		Risikoanalysen / Nachweise / Lohnarbeiten				
2.1.0		Risikoanalysen				
2.1.1	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: Die SwissGAP "<b>Risikoanalyse Standorte</b>" muss vorliegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Erstkontrolle für alle Standorte</li> <li>• Bei neuen Parzellen, die erstmals landwirtschaftlich genutzt werden</li> <li>• Wenn bei der jährlichen Selbstkontrolle eine Änderung der Gefahren festgestellt wird.</li> </ul>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ab 2026 muss die „<b>Risikoanalyse Standorte</b>“ nach Version 2026 von allen Betrieben ausgefüllt werden</li> <li>• Ohne Änderungen der Risiken bleibt diese für die Folgejahre gültig</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entweder die SwissGAP "<b>Risikoanalyse Standorte</b>" nach Version 2026 ausgefüllt ist oder Eine eigene Risikoanalyse, welche sämtliche Inhalte der SwissGAP "Risikoanalyse Standorte" beinhaltet</li> <li>• Erstmals landwirtschaftlich genutzte Flächen in der Risikoanalyse berücksichtigt werden (neu landwirtschaftlich genutzte Flächen sind beispielsweise nach Kiesabbau wieder renaturierte und der Landwirtschaft zugeführte Flächen)</li> <li>• Eine Risikoanalyse alle Standorte abdeckt</li> <li>• Bei einer Änderung der Risiken eine neue Risikoanalyse erstellt wurde</li> </ul>					
2.1.2	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: Bei festgestellten Risiken müssen Gewichtung und Eintrittswahrscheinlichkeit angegeben werden, sowie die Massnahmen zur Risikovorbeugung oder -kontrolle.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Risikoanalyse Standorte gemäss KP 2.1.1 ausgefüllt ist und für festgestellte Risiken die Massnahmen zur Risikovorbeugung und –Kontrolle definiert sind</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf der Risikoanalyse keine Risiken festgestellt wurden</li> </ul>					

2.1.3	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoruell: Die SwissGAP "<b>Risikoanalyse Wasser</b>" beurteilt die Risiken der Wasserverwendung auf die Lebensmittelsicherheit. Sie liegt ausgefüllt vor und beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herkunft des Wassers und dessen Verwendung (Bewässerung, Pflanzenschutz, Wasserspeicher, Nachernte)</li> <li>• Anfälligkeit auf Verunreinigungen (mikrobielle, chemische und physikalische)</li> <li>• Bewässerungszeitpunkt</li> <li>• Art der Kultur (roh verzehrt?)</li> <li>• Kontakt des Wassers mit der Kultur</li> </ul> <p>Die Risikoanalyse beinhaltet ebenfalls die Umweltauswirkungen des betrieblichen Wassermanagements. Die Risikoanalyse wird bei Änderungen aktualisiert. Die Einrichtungen des Bewässerungssystems (z.B. Wasserquelle/-entnahmestelle, Pumpstation) können anhand des Betriebsplans lokalisiert werden.</p>
<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die „<b>Risikoanalyse Wasser</b> „muss für das Bewässerungswasser ausgefüllt werden und betrifft auch Wasser für den Pflanzenschutz, Nachernte (Waschen/Besprühen/Transport im Wasserbad) und Wasserspeicher.</li> <li>• Die Einrichtungen des Bewässerungssystems (z.B. Wasserquelle/-entnahmestelle, Pumpstation) müssen lokalisiert werden können. Eine schriftliche Dokumentation ist nicht obligatorisch.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die SwissGAP „Risikoanalyse Wasser“ ausgefüllt vorliegt oder eine eigene Risikoanalyse für das eingesetzte Wasser erstellt wurde, die sämtliche Inhalte der SwissGAP-Risikoanalyse Wasser abdeckt</li> <li>• Die Risikoanalyse den aktuellen Gegebenheiten auf dem Betrieb entspricht</li> <li>• Die Einrichtungen des Bewässerungssystems lokalisiert werden können (direkt vor Ort oder auf Betriebsplan)</li> </ul>							
2.1.4	F	G	K	++	P		<p>Sektoruell: Unbehandeltes Abwasser wird nicht für die Bewässerung genutzt. Falls der Betrieb für die Bewässerung Abwasser aufbereitet, liegen die Analysen gemäss der Risikoanalyse Wasser vor.</p>
<p><b>Hinweis:</b> Folgendes Wasser darf für die Bewässerung eingesetzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meteorwasser</li> <li>• Wasser, welches zum Nacherntewaschen für Früchte, Gemüse und Kartoffeln ohne Zusatz von Reinigungsmitteln verwendet wurde</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb kein unbehandeltes Abwasser für die Bewässerung einsetzt. Als Abwasser gelten häusliche Abwässer (z.B. Toilette, Dusche, Kleiderwaschmaschine).</li> </ul>							

	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: Kompost, Substrate von Biogasanlagen: Vor der Ausbringung wurde eine „<b>Risikoanalyse organische Dünger / Recyclingdünger</b>“ durchgeführt.</p> <p>Darin sind berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Art des organischen Düngemittels</li> <li>• Herkunft und beabsichtigter Gebrauch</li> <li>• Kompostiermethode</li> <li>• unerwünschte Pflanzen ('Unkräuter') / Samen</li> <li>• Schwermetallgehalte</li> <li>• Zeitpunkt der Ausbringung</li> <li>• Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.).</li> </ul> <p>Stammt der organische Dünger von zertifizierten Herstellern und liegt die entsprechende Dokumentation zum Dünger vor, muss die Risikoanalyse nicht ausgefüllt werden.</p>
2.1.5	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Kompost, Substraten von Biogasanlagen die „<b>Risikoanalyse organische Dünger/Recyclingdünger</b>“ vorhanden ist. (Muss nicht jährlich gemacht werden)</li> </ul> <p>oder</p> <p>Eine eigene Risikoanalyse gemacht wurde, die folgendes beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Art des organischen Düngemittels</li> <li>○ Herkunft und beabsichtigter Gebrauch</li> <li>○ Kompostiermethode</li> <li>○ unerwünschte Pflanzen ('Unkräuter')/ Samen</li> <li>○ Schwermetallgehalte</li> <li>○ Zeitpunkt der Ausbringung</li> <li>○ Platzierung der organischen Düngemittel (z.B. direkter Kontakt mit verzehrbaren Pflanzenteilen, Fläche zwischen den Pflanzen usw.)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Recyclingdüngern (Produkte aus Biogasanlagen) mit einer Vergärungstemperatur von 55° oder mehr ein Nachweis über die Vergärungstemperatur erbracht werden kann. Dies können z.B. Informationen auf der Webseite des Lieferanten oder Angaben auf Lieferscheinen sein.</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb bei Früchten, Gemüse oder Kartoffelkulturen weder Kompost noch Substrate von Biogasanlagen verwendet.</li> </ul>					

2.1.6	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Der Betrieb verfügt über eine auf seinen Betrieb zugeschnittene „ <b>Risikoanalyse Hygiene</b> “ für die Produktion / das Produktionsumfeld, die Ernte, inner- und ausserbetriebliche Transporte und Handhabung der Produkte nach der Ernte. Diese berücksichtigt die technische Ausstattung und die Kulturen. Bei Änderungen wird sie aktualisiert.
<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die „<b>Risikoanalyse Hygiene</b>“ von SwissGAP ausgefüllt wurde oder der Betrieb eine eigene Risikoanalyse Hygiene erstellt hat für die             <ul style="list-style-type: none"> <li>Produktion/das Produktionsumfeld</li> <li>die Ernte</li> <li>inner- und ausserbetriebliche Transporte</li> <li>die Handhabung der Produkte nach der Ernte</li> </ul> </li> </ul> <p>In diesem Fall müssen die biologischen (z.B. Kontamination mit Mikroorganismen), die chemischen (z.B. Pflanzenschutzmittelrückstände) und die physikalischen (z.B. Fremdkörper wie Glassplitter) Risiken, sowie übertragbare menschliche Krankheiten in der Risikoanalyse gelistet sein. Die möglichen Ursachen für diese Gefahren müssen anschliessend hinsichtlich ihrer Auftretswahrscheinlichkeit und des Ausmasses bei einem Eintreten beurteilt und daraus Risiken abgeleitet werden und/oder beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>auf der Risikoanalyse Hygiene nicht alle für den Betrieb relevanten Bereiche angekreuzt sind oder bei einer eigenen Risikoanalyse Hygiene nicht alle Risiken (biologisch, chemisch, physikalisch, Krankheiten) beurteilt wurden oder bei hohen Risiken nicht geeignete Vorbeugemassnahmen definiert wurden</li> </ul>							
2.1.7	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Der Betrieb verfügt über, aus der Risikoanalyse entwickelte, „ <b>Hygieneanweisungen</b> “ (Vorbeugemassnahmen). Diese sind für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar aufgehängt.
<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die „<b>Hygieneanweisung</b>“ für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar aufgehängt ist oder Der Betrieb als Resultat der eigenen Risikoanalyse Hygiene seine Vorbeugemassnahmen/Hygienezonen und entsprechende Anweisungen definiert und aufgehängt hat und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. „Vereinbarung mit Lohnunternehmer“).</li> </ul>							

2.1.8	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Eine <b>“Risikoanalyse Allergene“</b> wurde durchgeführt, sofern auf dem Produktionsbetrieb Allergene (z.B. Sellerie, Nüsse) angebaut, gerüstet, gewaschen, sortiert oder abgepackt werden und/oder in der Verarbeitung allergene Produkte verwendet werden (Sellerie, Nüsse, glutenhaltige Getreide, Soja, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Lupine, Milch, Eier, Fische, Weichtiere, Krebstiere, Schwefeldioxid). Wenn aus der <b>“Risikoanalyse Allergene“</b> eine Gefahr einer Kreuzkontamination hervorgeht, müssen die Allergene entsprechend der Schweizerischen Gesetzgebung deklariert werden.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine <b>„Risikoanalyse zu Allergenen“</b> vorliegt</li> <li>• Eine Risikoanalyse den Produkten und Prozessen des Betriebes angepasst ist.</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Allergene (z.B. Sellerie und Nüsse) auf dem Betrieb vorhanden sind und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. <b>“Vereinbarung mit Lohnunternehmer“</b>)</li> </ul>						
2.1.9	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Es liegt eine schriftliche <b>Risikoanalyse zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b> vor. Bei betrieblichen Änderungen wird sie aktualisiert. Beispiele für Gefahren sind u.a.: bewegliche Maschinenteile, Zapfwellen, elektrischer Strom, Lärmbelastung, Staub, Vibrationen, extreme Temperaturen, Leitern, Pflanzenschutzmittellager, Kraftstofflager, Güllebehälter etc.</p>
	<p><b>Hinweis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auch Betriebe ohne Angestellte müssen eine Risikoanalyse Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz haben.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die <b>“Risikoanalyse für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz“</b> ausgefüllt und aktuell ist. oder eine eigene gleichwertige Risikoanalyse vorhanden ist, welche die Risiken des Betriebes beinhaltet oder eine Teilnahmebestätigung an einer Branchenlösung vorliegt (z.B. agriTOP bei Produzenten). Die Mitgliedschaft an der Branchenlösung ist zu belegen (z.B. Rechnung Jahresgebühr oder Nachweis über Kursteilnahme, welcher nicht älter als 3 Jahre ist)</li> </ul>						
2.1.10	F	G	K	++	P	V	<p>Sektorieil: Für die in 2.1.9 erkannten Risiken liegt ein schriftliches Präventivkonzept betreffend Arbeitssicherheit vor.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Präventivmassnahmen (Präventivkonzept) gemäss der Risikoanalyse (KP 2.1.9) definiert sind oder Eine Teilnahmebestätigung an einer Branchenlösung vorliegt (z.B. agriTOP bei den Produzenten). Die Mitgliedschaft an der Branchenlösung ist zu belegen (z.B. Rechnung Jahresgebühr oder Nachweis über Kursteilnahme, welcher nicht älter als 3 Jahre ist).</li> </ul>						

2.2.0		Fachkompetenz					
2.2.1	F	G	K	+	P	V	<p>Sektoriiell: Die verantwortliche/n Person/en für die Umsetzung der verschiedenen Aufgaben in Bezug auf den SwissGAP Standard sind definiert, u.a. muss eine Person eindeutig als Verantwortlicher für die <b>Arbeitssicherheit</b> und die <b>sozialen Belange</b> definiert sein.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Falls die Verantwortung überall beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person nicht dokumentiert sein.</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betriebsleiter für sämtliche Aufgaben im Bereich SwissGAP verantwortlich ist (in dem Fall muss nichts dokumentiert werden) oder</li> </ul> <p>Falls die Verantwortung nicht überall beim Betriebsleiter liegt, die verantwortliche Person pro Aufgabenbereich dokumentiert ist</p>						
2.2.2	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell: Die Fachkompetenz der verantwortliche/n Person/en für folgende Bereiche ist vorhanden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dünger:</b> Auswahl der Art und Menge der eingesetzten Düngemittel</li> <li><b>Pflanzenschutz:</b> Auswahl der Pflanzenschutzmittel und Entscheid über deren Einsatz</li> <li><b>Nacherntebehandlungen:</b> Entscheid über den Einsatz</li> </ul>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die verantwortliche/n Person/en über ein Fähigkeitszeugnis oder gleichwertige Ausbildung einen Fachausweis (Berufsprüfung) oder ein Meisterdiplom in der Landwirtschaft oder im Gartenbau verfügen oder</li> <li>die verantwortliche/n Person/en über mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Landwirtschaft verfügen</li> <li>Die für den Pflanzenschutz verantwortliche Person im Besitz der Fachbewilligung (FaBe) ist.</li> </ul>						
2.2.3	F	G	K	+	P		<p>Gesamtbetrieblich: Die auf dem Betrieb für den Pflanzenschutz verantwortliche Person ist im Besitz der Fachbewilligung (FaBe). Damit ist die Schulung zum Integrierten Pflanzenschutz abgedeckt.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Die bisherigen Fachbewilligungen sind gültig bis Ende 2026. Ab 2027 muss die verantwortliche Person bei der nationalen Datenbank registriert sein</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die für den Pflanzenschutz verantwortliche Person im Besitz der Fachbewilligung (FaBe) ist</li> </ul>						

2.3.0		Schulungsnachweis					
2.3.1	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Die Arbeitskräfte erhalten zu Beginn ihrer Tätigkeit entsprechende Hygieneanweisungen. Die Schulungen werden dokumentiert.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Auch familieninterne Mitarbeiter müssen geschult werden</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Mitarbeiter (inkl. Saisoniers, Teilzeitangestellte, Aushilfen, familieninterne Mitarbeiter, ...) eine ihren Tätigkeitsbereichen entsprechende Schulung erhalten haben</li> <li>• Die Schulung mind. mit Datum und Teilnahmelisten dokumentiert ist (Visum der Mitarbeiter ist fakultativ)</li> <li>• Die Schulung zu Beginn der Tätigkeit erfolgt ist und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul>						
2.3.2	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Alle Arbeitskräfte wurden gemäss dem "Präventivkonzept" der Risikoanalyse Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz geschult. Die Schulungen werden dokumentiert. Die Arbeitskräfte verhalten sich gemäss den Instruktionen.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Auch familieninterne Mitarbeiter müssen geschult werden</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Mitarbeiter (inkl. Führungskräfte, Saisoniers, Teilzeitangestellte, Aushilfen, familieninterne Mitarbeiter, ...) eine ihren Tätigkeitsbereichen entsprechende Schulung gemäss Präventivkonzept der Risikoanalyse Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz erhalten haben</li> <li>• Die Schulung mind. mit Datum und Teilnahmelisten dokumentiert ist (Visum der Mitarbeiter ist fakultativ)</li> <li>• Die Schulung zu Beginn der Tätigkeit erfolgt ist</li> <li>• Die Personen sich dem Präventivkonzept entsprechend verhalten und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. "Vereinbarung mit Lohnunternehmer")</li> </ul>						

	F	G	K	++	P	V	<p>Sektorieil: Alle Arbeitskräfte, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel, Biozide, Chemikalien, Desinfektionsmittel oder andere gefährliche Substanzen anwenden</li> <li>• gefährliche oder komplexe Maschinen und Geräte bedienen</li> </ul> <p>verfügen über eine ihrem Tätigkeitsbereich entsprechende Qualifikation resp. haben eine entsprechende Schulung erhalten.</p>
2.3.3	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur Personen mit einer Aus- oder Weiterbildung in der Landwirtschaft oder im Gartenbau oder entsprechendem Fachkurs mit gefährlichen Stoffen und gefährlichen Geräten arbeiten oder</li> </ul> <p>Personen ohne entsprechende Ausbildung eine interne Schulung zur Handhabung der gefährlichen Stoffe/Geräte erhalten haben (ihrem Tätigkeitsbereich entsprechend).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies ist dokumentiert. z.B. <b>“Instruktion Arbeitskräfte“</b></li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. “Vereinbarung mit Lohnunternehmer“).</p>						
	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Für alle Arbeitskräfte müssen die für Ihren Verantwortungsbereich notwendigen Ausbildungs- und Schulungsnachweise vorliegen (Datum, Thema, Instruktor, Teilnehmer).</p>
2.3.4	<p><b>Hinweis:</b> Erfolgt die Schulung durch den Betriebsleiter, so muss der Instruktor nicht dokumentiert sein</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die durchgeführten Schulungen dokumentiert sind (Datum, Thema, Instruktor, Teilnehmer)</li> <li>• Bei einem Broker die Mitarbeiter über SwissGAP geschult worden sind (z.B. GLOBALG.A.P. Ware kann als SwissGAP vermarktet werden, aber nicht umgekehrt)</li> </ul>						
	F	G	K	+	P	V	<p>Sektorieil: Mindestens eine Person mit Erste-Hilfe-Schulung ist auf dem Betrieb anwesend (1 Person pro 50 Angestellte). Die Erste-Hilfe-Schulung wird alle 5 Jahre aufgefrischt.</p>
2.3.5	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als Erste-Hilfe-Schulung gelten z.B.: Nothelferkurs, Nothilfe-Refresher, Samariterkurs, Erste-Hilfe-App auf Handy, Erste-Hilfe-Schulung bei der Feuerwehr oder im Militär, LKW-CZV-Kurs, etc. Die Schulung kann auch online erfolgen: z.B. samariter.ch.</li> <li>• Personen, welche nicht auf dem Betrieb angestellt sind, gelten nicht als anwesend (z.B. Ehefrau arbeitet als Krankenschwester)</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeder Betrieb über min 1 Person pro 50 Arbeitskräfte mit Erste-Hilfe-Ausbildung verfügt</li> <li>• Die letzte Erste-Hilfe-Auffrischung nicht länger als 5 Jahre zurückliegt</li> <li>• Das Datum der Erste-Hilfe-Schulung /-Auffrischung aufgezeichnet ist oder ein Nachweis vorhanden ist (Erste-Hilfe-App)</li> <li>• Die Person mit Erste-Hilfe-Ausbildung in der Regel anwesend ist (Ausnahmen aufgrund von Krankheit oder betriebsbedingte Abwesenheiten können akzeptiert werden)</li> </ul>						

2.4.0		Lohnarbeiten					
	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: 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 <b>“Vereinbarung mit Lohnunternehmer“</b>). Der Auftraggeber achtet auf die Einhaltung der SwissGAP-Richtlinien im Zuge der durchgeführten Arbeiten.</p>
2.4.1	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gilt für folgende Lohnarbeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>Düngerlagerung</li> <li>Pflanzenschutzmittel-Lagerung, Pflanzenschutzmittel-Ausbringung</li> <li>Ernte</li> <li>Lagerung von Früchten Gemüse Kartoffeln</li> <li>Nacherntebehandlungen (Keimhemmung, 1-MCP)</li> <li>Waschen, Aufbereitung, Verpackung (gem. <b>“Vereinbarung mit Lohnunternehmer“</b>)</li> </ul> </li> <li>Es ist keine Lohnunternehmervereinbarung nötig, wenn der Lohnunternehmer nur die Erntemaschine mit Fahrer zur Verfügung stellt (nicht aber Gebinde oder Erntepersonal)</li> <li>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 Vereinbarung mit Lohnunternehmer vorhanden sein</li> </ul>						
2.4.1	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>für jede oben aufgeführte Arbeit, die durch einen Lohnunternehmer durchgeführt wurde, die Vereinbarung mit Lohnunternehmer vorliegt und vollständig ausgefüllt ist</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nicht für jede oben aufgeführte Arbeit, die durch einen Lohnunternehmer durchgeführt wurde, eine Vereinbarung mit Lohnunternehmer vorliegt oder diese nicht vollständig ausgefüllt ist.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Wenn nur das Dokument “Vereinbarung mit Lohnunternehmer” fehlt, ist nur KP 2.4.1 nicht erfüllt. Alle davon betroffenen Kontrollpunkte gelten trotzdem als erfüllt, solange nichts Gegenteiliges festgestellt wird</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b> keine der unter Hinweise aufgeführten Arbeiten an Lohnunternehmer delegiert wurden</p>						
3.0.0		Boden und Substrate					
3.1.0		Bodenbewirtschaftung					
3.1.1	F	G	K	+	P		<p>Sektoriiell: Aufzeichnung Grundbodenbearbeitung vor Kulturbeginn (Datum, Art, Ort der Bearbeitung)</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
3.1.2	F	G	K	+	P		<p>Sektoriiell: Die eingesetzten Bodenbearbeitungstechniken schonen die Bodensubstanz und -struktur und minimieren die Bodenverdichtung.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
3.1.3	F	G	K	+	P		<p>Sektoriiell: Die eingesetzten Anbautechniken minimieren eine Bodenerosion (gem. ÖLN). Die Vorschriften an die Bodenbedeckung sind einzuhalten (gem. ÖLN).</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						

3.1.4	F	G	K	+	P	Sektorieil: Es muss pro Parzelle alle 10 Jahre eine Bodenprobe entnommen und bei einem anerkannten Labor mit dem im jeweiligen Bereich geltenden Minimalanalyseprogramm gemäss ÖLN untersucht werden.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
3.1.5	F	G	K	+-	P	Sektorieil: Für alle Parzellen ist die Bodenart festgehalten.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Bodenart pro Parzelle aufgrund von Bodenanalysen ersichtlich ist</li> </ul>					
<b>3.2.0 Fruchtfolge</b>						
3.2.1	F	G	K	+	P	Sektorieil: Bei einjährigen Freilandkulturen gibt es eine Fruchtfolge.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
3.2.2	F	G	K	+	P	Sektorieil: Die allgemeinen Fruchtfolgevorschriften gemäss ÖLN sind einzuhalten.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
3.2.3	F	G		++	P	Sektorieil: Die Fruchtfolgevorschriften für Gemüse und Erdbeeren gemäss ÖLN ( <a href="http://www.gemuese.ch">www.gemuese.ch</a> ; <a href="http://www.swissfruit.ch">www.swissfruit.ch</a> ) sind einzuhalten
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
	<b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb keine Gemüse oder Erdbeeren anbaut</li> </ul>					
<b>3.3.0 Bodenbegasung</b>						
3.3.1	F	G	K	+	P	Sektorieil: Chemische Bodendesinfektionen sind grundsätzlich verboten. Ausnahmen (Gewächshaus, Anzuchtflächen) müssen begründet und aufgezeichnet werden.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt oder nur erlaubte chemische Bodendesinfektionen ausgeführt wurden (siehe Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV)</li> <li>Zu allen chemischen Bodendesinfektionen Grund, Anwendungsort, Datum, Wirkstoff, Dosierung, Ausbringungsmethode und der Anwender aufgezeichnet sind</li> </ul>					
3.3.2	F	G	K	+	P	Sektorieil: Nach chemischer Bodendesinfektion: Alle Wartezeiten vor dem Aussäen/Pflanzen gemäss Produktetikett sind aufgezeichnet und werden eingehalten.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nach chemischen Bodendesinfektionen die vorgeschriebene Wartezeit gem. Produktetikett aufgezeichnet und eingehalten wurde.</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine chemischen Bodendesinfektionen durchgeführt werden oder Keine Wartezeiten gem. Produktetiketten existieren</li> </ul>					

3.4.0		Substrate				
3.4.1	F	G	K	+	P	Sektorieil: Die chemische Sterilisation von Substraten muss mit zugelassenen Mitteln erfolgen und aufgezeichnet werden. (Ort, Datum, verwendetes Mittel, Methode, Anwender, Wartezeit vor dem Aussäen/Pflanzen).
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
3.4.2	F	G	K	+	P	Sektorieil: Natürliche Substrate stammen nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten. Die Herkunft der eingesetzten Substrate kann belegt werden. Es wird angestrebt, die Torfmenge kontinuierlich zu verringern.
	<b>Hinweis:</b> Es bestehen unterschriebene Absichtserklärungen zwischen BAFU und den Branchen, welche erneuerbare Torfalternativen in Substraten anstrebt Die Reduktion der Torfmenge wird durch die Branchen angestrebt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Der einzelne Betrieb muss <b>keinen Nachweis zur Reduktion der Torfmenge</b> vorlegen</li> <li>Die Herkunft der Substrate muss hingegen belegt werden können</li> </ul> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Natürliche Substrate nicht aus ausgewiesenen Naturschutzgebieten stammen</li> <li>Die Herkunft der eingesetzten Substrate belegt werden kann. (z.B. Lieferpapiere, Verpackungen, Lieferantenvereinbarungen, ...)</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Substrate eingesetzt werden</li> </ul>					
3.4.3	F	G	K	+-	P	Gesamtbetrieblich: Substrate werden recycelt oder fachgerecht entsorgt. Die Verwertung ausserhalb des Betriebes ist mit Lieferscheinen oder Rechnungen dokumentiert.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die benutzten Substrate (z.B. von Hors-sol Kulturen) recycelt werden: <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Organische Substrate:</b> Kompostierung auf dem Betrieb (auch Flächenkompostierung) oder eine öffentliche Kompostieranlage</li> <li><b>Anorganische Substrate (Steinwolle):</b> können wiederverwendet werden oder sind zu recyceln</li> </ul> </li> <li>Für ausserhalb des Betriebs verwertete Substrate Bestätigungen durch den Abnehmer vorliegen (z.B. Rechnungen, Lieferscheine, ...)</li> </ul>					

4.0.0		Ökologie					
4.1.0		Biodiversität					
4.1.1	F	G	K	+	P		<p>Gesamtbetrieblich: Der Anteil an BFF (Biodiversitätsförderflächen gem. ÖLN) muss mindestens 7% der ohne Spezialkulturen belegten LN und 3.5% der mit Spezialkulturen belegten LN ausmachen.</p> <p>Die Bewirtschaftungsvorschriften (Einschränkung zugunsten der Biodiversität) auf den ausgeschiedenen BFF-Flächen werden eingehalten.</p> <p>Sämtliche BFF des Betriebs (mit Ausnahme der Bäume) müssen auf einem Übersichtsplan oder einer Karte eingezeichnet sein.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Mit der Agrardatenbankerhebung werden die Parzellen digital erfasst und können als Plan wiedergegeben werden</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
4.1.2	F	G	K	+	P		<p>Gesamtbetrieblich: Die Biodiversitätsförderflächen (BFF) und Pufferstreifen müssen nach den Vorschriften des ÖLN bewirtschaftet und dokumentiert sein. Die landwirtschaftlich genutzten Flächen werden gemäss ÖLN durch eine geregelte Fruchtfolge und durch Massnahmen vor Erosion geschützt.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
4.1.3	F	G	K	+-	P		<p>Gesamtbetrieblich: Die Freilandflächen des Betriebs werden als landwirtschaftliches Ökosystem betrachtet, welches in Beziehung zu seiner landschaftlichen Umgebung steht. Er trägt zum Schutz und Förderung der Biodiversität bei, z.B. mittels Hecken, Baumgruppen oder extensiven Flächen. Sofern vorhanden, wird die Teilnahme an gemeinschaftlichen Projekten mit anderen Betrieben angestrebt (z.B. Vernetzungsprojekte).</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Mit Einhaltung der Anforderungen an die Biodiversitätsförderflächen (BFF) und Pufferstreifen ist die Anforderung an das landwirtschaftliche Ökosystem erfüllt</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• KP 4.1.1 und KP 4.1.2 erfüllt sind</li> <li>• Sofern vorhanden, der Betrieb an gemeinschaftlichen Projekten (z.B. Vernetzungsprojekte) teilnimmt oder darüber informiert ist.</li> </ul>						
4.1.4	F	G	K	+-	P		<p>Gesamtbetrieblich: Der Produzent kann die Gesamtfläche (ha oder m2) an Biodiversitätsförderflächen (BFF), Schutzgebieten etc. nachweisen.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						

4.1.5	F	G	K	+	P		<p>Gesamtbetrieblich: Entlang von Wegen sind Wiesenstreifen von mindestens 50 cm Breite zu belassen. Wege und Borde dürfen nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
4.1.6	F	G	K	+	P		<p>Gesamtbetrieblich: Entlang von Gewässern, Waldrändern, Hecken, Feld- und Ufergehölzen, Moor und Feuchtgebieten ohne Bewirtschaftungsvereinbarungen müssen gemäss ÖLN sichtbare Grün- oder Streueflächenstreifen vorhanden und nach Vorschrift bewirtschaftet sein.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
4.1.7	F	G	K	+-	P		<p>Gesamtbetrieblich: Unproduktive Flächen (nasse Gebiete, nährstoffarme Böden, trockene Standorte, ...) werden als Biodiversitätsförderflächen (BFF) ausgewiesen.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unproduktive Flächen (nasse Gebiete, nährstoffarme Böden, trockene Standorte, ...) als BFF oder als Naturschutzflächen ausgewiesen sind.</li> </ul>						
<b>4.2.0</b>	<b>Energieeffizienz</b>						
4.2.1	F	G	K	+-	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Der Betrieb setzt mindestens eine oder mehrere Massnahmen um, die zur Verringerung der Treibhausgasemissionen beitragen. Dies können u.a. sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pflugloser Anbau / Direktsaat im Freiland</li> <li>Düngergaben nach Düngungsplan</li> <li>Kompostierung von Grünabfällen, Einsatz von Kompost</li> <li>Fruchtfolge</li> <li>Deckfrüchte</li> </ul>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mindestens eine Massnahme zur Verringerung der Treibhausgasemissionen umgesetzt wird.</li> </ul>						
<b>5.0.0</b>	<b>Vermehrungsmaterial</b>						
<b>5.1.0</b>	<b>Qualität und Gesundheit</b>						
5.1.1	F	G	K	++	P		<p>Sektoruell: Gekauftes Saatgut, Pflanzgut und Unterlagen ist gesund. Pflanzenpass oder Saatgutetiketten liegen vor.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Europaweit gilt ein einheitliches Pflanzenpassformat.</li> <li>Alle zum Anpflanzen bestimmten Pflanzen sind passpflichtig.</li> </ul>						
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zu allen Bezügen von Samen die Saatgutetiketten oder Lieferscheine vorliegen</li> <li>Alles Pflanzgut (Setzlinge, Stecklinge, Knollen, Pflanzgut, Zwiebeln, Unterlagen) mit Pflanzenpass erworben wurde und die Information des Pflanzenpasses verfügbar ist (z.B. Lieferschein, Etiketten, ...)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb weder Saatgut, noch Pflanzgut noch Unterlagen bezieht</li> </ul>						

5.1.2	F	G	K	+	P	Sektoriell: <b>Eigene Vermehrung:</b> Zur Überwachung der Gesundheit von Pflanzgut aus Eigenvermehrung erfolgen Kontrollgänge. Ein festgestellter Befall wird dokumentiert.
	<b>Hinweis:</b> Nur anwendbar, wenn eigene Vermehrungs-Saatkartoffeln benutzt und am Lager behandelt werden  <b>Erfüllt, wenn</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nach Kontrollgängen selbstvermehrten Pflanzgutes ein festgestellter Befall aufgezeichnet ist</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auf dem Betrieb keine eigenen Vermehrungs-Saatkartoffeln gelagert werden</li> </ul>					
5.1.3			K	++	P	Sektoriell: Die angebauten Kartoffelsorten sind auf der Schweizer Sortenliste aufgeführt oder befinden sich im Aufnahmeverfahren (Praxisversuche) gemäss Sortenliste: <a href="http://www.swisspatat.ch">www.swisspatat.ch</a>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Sorten in der Sortenliste (inkl. Versuchssorten) aufgeführt sind.            Link zur Sortenliste (inkl. Versuchssorten): <a href="http://www.swisspatat.ch">www.swisspatat.ch</a>            oder            Eine Bewilligung für den privaten Sortenversuch von swisspatat vorgewiesen werden kann</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb keine Kartoffeln anbaut.</li> </ul>					
5.1.4		G		++	P	Sektoriell: Die Verwendung von Schweizer Saat- und Pflanzgut ist erwünscht. Wenn importiertes Saat- oder Pflanzgut verwendet wird, muss zumindest 80% des Zuwachses des Erntegutes (Frischgewicht) in der Schweiz entstehen. Die minimale Anbauzeit für Nüsslisalat beträgt vom "Pflanzdatum" bis "Erntebeginn" 21 Tage.
	<b>Hinweis:</b> Dieser Punkt ist mit Ausnahme von Nüsslisalat generell erfüllt  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für Nüsslisalat gem. den Aufzeichnungen "Pflanzdatum" und "Erntebeginn" die minimale Kulturdauer von 21 Tagen eingehalten wird (eine Stichprobenkontrolle eines in der kritischen Periode angebauten Satzes ist ausreichend.)</li> </ul>					

5.2.0		Chemische Behandlung und Beizung				
5.2.1		G		++	P	Sektoriell: <b>Zukauf:</b> Falls Saatgut seitens des Anbieters behandelt worden ist, müssen Informationen dazu vorliegen oder abrufbar sein.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saatgutetiketten vorhanden sind oder Informationen über die Behandlungen anderweitig abrufbar (z.B. aufgeschrieben) sind</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur eigenes Saatgut verwendet wird oder Bei zugekauften Jungpflanzen oder Falls das Saatgut seitens des Anbieters nicht behandelt worden ist.</li> </ul>					
5.2.2			K	++	P	Sektoriell: <b>Eigene Vermehrung:</b> Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln während der Anzucht ist aufgezeichnet (analog. PSM-Aufzeichnungen Kap.8.3.).
	<b>Hinweis:</b> Nur anwendbar, wenn eigene Vermehrungs-Saatkartoffeln benutzt und am Lager behandelt werden					
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt und zusätzlich folgende Angaben erfasst wurden</li> <li>Name des Anwenders</li> <li>Hauptanwendungsgrund</li> <li>Name der für die Anwendung verantwortliche Person</li> <li>Applikationstechnik (Gerät)</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Saatgut / Pflanzgut aus eigener Vermehrung eingesetzt wird</li> </ul>						
5.3.0		Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)				
5.3.1	F	G	K	++	P	Sektoriell: Es werden keine gentechnisch veränderten Produktionsverfahren eingesetzt oder angewendet.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ist in CH generell erfüllt.</li> </ul>					
5.3.2	F	G	K	++	P	Gesamtbetrieblich: Für zugekauftes Saat- und Pflanzgut muss ein Nachweis "ohne GVO" vorliegen.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>auf der Etiketke 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.</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Saat- und Pflanzgut zugekauft wird (nur eigene Vermehrung).</li> </ul>					

6.0.0	<b>Wassermanagement</b>						
6.1.0	<b>Nachhaltiges Wassermanagement</b>						
6.1.1	F	G	K	++	P	Sektoriell: Wenn erforderlich, sind Berechtigungen zur Wasserentnahme und allen weiteren betrieblichen Verwendungen von Wasser sowie für Wasserspeicherbecken vorzulegen. Sofern es Einschränkungen zur Wasserentnahme durch die Behörden (lokal, kantonal) gibt, werden diese eingehalten.	
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Durch die Behörde (lokal, kantonal) verordnete Einschränkungen der Wasserentnahmen (inkl. zum Befüllen von Wasserspeicherbecken) befolgt werden.</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb das Wasser ausschliesslich aus eigenen Quellen bezieht.</li> </ul>						
6.1.2	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Wasser wird gesammelt und/oder wiederverwendet, wenn es wirtschaftlich und praktisch durchführbar ist, z.B. bei Dachflächen, Glashäusern, etc.
	<b>Hinweis:</b> Das Sammeln bzw. Wiederverwenden von Wasser bezieht sich nicht nur auf Regenwasser  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Argumentiert werden kann, warum kein Wasser gesammelt / wiederverwendet wird oder Wasser gesammelt / wiederverwendet wird.</li> </ul>						
6.1.3	F	G	K	+-	P		Sektoriell: Der Betrieb nimmt an einer überbetrieblichen Wassernutzungszusammenarbeit teil oder ist betreffend der nachhaltigen Wassernutzung in Kontakt mit Behörden.
	<b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung						

6.1.4	F	G	K	+	P	<p>Sektorieil:</p> <p>Die Wassergaben erfolgen auf Grund von Messwerten (Regenmesser und Bodenkarten, bei Substratkulturen Entwässerungsrinnen, Verdunstungsmesser und/oder Tensiometer). In Gewächshäusern kann auf Erfahrungswerte abgestützt werden.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>					
6.1.5	F	G	K	++	P	<p>Gesamtbetrieblich:</p> <p>Der Wasserverbrauch für die Bewässerung / Bewässerungsdüngung (Fertigation) ist aufgezeichnet. Die Verbrauchsmenge kann geschätzt werden.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichkeiten zur Ermittlung des jährlichen Wasserverbrauchs für Bewässerung und Bewässerungsdüngung sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bei kostenpflichtigem Wasserbezug: Rechnung des Wasserlieferanten</li> <li>○ Gemäss Wasseruhr</li> <li>○ Anzahl Gaben x mm pro Gabe = Jahresverbrauch</li> <li>○ Anzahl Bewässerungstage bzw. Stunden x Pumpenleistung = Jahresverbrauch</li> <li>○ Schätzung des Jahresverbrauchs (trotzdem Angabe einer konkreten Zahl!)</li> </ul> </li> <li>• Die Richtigkeit der Angaben wird nicht geprüft.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine konkrete Angabe des Gesamtwasserverbrauchs für Bewässerung /Bewässerungsdüngung aufgezeichnet ist oder Die Einzelgaben nachgeführt sind und der Gesamtwasserverbrauch ermittelt werden kann.</li> </ul>					
6.1.6	F	G	K	+-	P	<p>Sektorieil:</p> <p>Der Gesamtwasserverbrauch auf dem Betrieb ist aufgezeichnet (mindestens die totale Verbrauchsmenge in m3 pro Jahr). Dies beinhaltet nebst dem Bewässerungswasser sämtliches für andere Zwecke verwendetes Wasser. Die Menge kann geschätzt werden.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gesamtwasserverbrauch entspricht der Menge unter KP 6.1.5 plus die Menge des übrigen auf dem Betrieb verwendeten Wassers.</li> <li>• Möglichkeiten zur Ermittlung des jährlichen Wasserverbrauchs des Betriebes sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bei kostenpflichtigem Wasserbezug: Rechnung des Wasserlieferanten</li> <li>○ Gemäss Wasseruhr</li> <li>○ Schätzung des Jahresverbrauchs (trotzdem Angabe einer konkreten Zahl!)</li> </ul> </li> <li>• Richtigkeit der Angaben wird nicht geprüft.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine konkrete Angabe des Gesamtwasserverbrauchs auf dem Betrieb aufgezeichnet ist</li> </ul>					

6.2.0		Wasseranalysen					
6.2.1	F	G	K	++	P	V	Sektorieil: Wasseranalysen werden gemäss den aus der SwissGAP "Risikoanalyse Wasser" hervorgehenden Risiken und der definierten Häufigkeit durchgeführt.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasser aus dem öffentlichen Netz bezogen wird oder Die Risikoanalyse Wasser (2.1.3) eine Gefährdung ergeben hat (mittleres oder hohes Risiko) und Wasseranalysen für e.coli und Intestinale Enterokokken vorliegen</li> <li>• Die Wasseranalysen gemäss der in der Risikoanalyse definierten Häufigkeit vorliegen.</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei einem mittleren oder hohen Risiko gemäss Risikobeurteilung (2.1.3) keine Wasseranalysen für e.coli und Intestinale Enterokokken vorliegen oder Die Häufigkeit der Wasseranalysen nicht der Risikoanalyse entspricht.</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Risikoanalyse (Kontrollpunkt 2.1.3) keine Gefährdung (vernachlässigbares oder geringes Risiko) ergibt.</li> </ul>						
6.2.2	F	G	K	+	P	V	Sektorieil: Sofern eigene Wasseranalysen notwendig sind, werden diese durch ein für mikrobiologische Analysen akkreditiertes Labor (nach ISO 17025) durchgeführt.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasser aus dem öffentlichen Netz bezogen wird oder Bei eigenen Wasseranalysen 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 (<a href="http://www.sas.admin.ch">www.sas.admin.ch</a>) ersichtlich</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollpunkt 6.2.1 mit "nicht anwendbar" beantwortet wurde</li> </ul>						
6.2.3	F	G	K	++	P	V	Sektorieil: Wenn die Wasserqualität aufgrund der Wasseranalyse ungenügend ist, liegen Aufzeichnungen zu den getroffenen Korrekturmassnahmen vor.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentierte (aufgezeichnete Massnahmen/Entscheidungen) vorliegen, sofern Überschreitungen (mehr als 1000 E.coli / 300 Intestinale Enterokokken) festgestellt wurden.</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollpunkt 6.2.1 mit "nicht anwendbar" beantwortet wurde oder Bei den Laboranalysen (Kontrollpunkt 6.2.1) keine Überschreitungen festgestellt werden</li> </ul>						

6.3.0 Wasserqualität (Besprühen, Waschen, Transport im Wasserbad, Sortieren, Kühlen, ...)							
6.3.1	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell: Trinkwasserqualität für:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschwasser für die Endbehandlung der Produkte (inkl. Besprühen von Produkten in Erntegebinden)</li> <li>• Wasser (oder Eis), das bei der Ernte oder zum Kühlen benutzt wird</li> <li>• Wasser für Nacherntebehandlungen</li> </ul>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besprühen von Produkten mit Wasser in Erntegebinden gilt als waschen</li> <li>• Bei Transport im Wasserbad (z.B. Obst) muss der letzte Kontakt mit Trinkwasser sein</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser/Eis für die Endbehandlung der Produkte, die Nacherntebehandlung, für den Transport im Wasserbad oder bei der Ernte und zum Kühlen aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet wird</li> </ul> <p>oder</p> <p>Bei Wasserbezug von anderen Quellen (z.B. eigene Wasserfassung) jährlich eine Wasseranalyse durchgeführt wurde, die belegt, dass die Grenzwerte für Trinkwasser eingehalten wurden.</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Produkte in der Endbehandlung gewaschen/besprüht werden</li> </ul> <p>oder</p> <p>Im Betrieb kein Wasser für Nacherntebehandlungen eingesetzt wird</p> <p>oder</p> <p>Kein Transport im Wasserbad (z.B. Obst) erfolgt</p> <p>oder</p> <p>Kein Eis oder Wasser bei der Ernte oder zum Kühlen verwendet wird.</p>						
6.3.2	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Das Wasser, das bei der Produktion oder bei Ernte- / Nachernteaktivitäten rezykliert oder aufbereitet wird, wird 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.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezykliertes Wasser ist bei der Produktion oder Ernte nicht üblich.</li> <li>• Entscheidend ist das Wasser, das beim letzten Kontakt mit dem Produkt (Endbehandlung) verwendet wird.</li> <li>• Zum Vorwaschen darf Wasser wieder verwendet werden, ohne dass die nachstehenden Anforderungen eingehalten sind.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wieder verwendetes Wasser für die Endbehandlung gefiltert und desinfiziert wird</li> <li>• Die pH-Werte sowie die Konzentrations- und Gefährdungswerte der Desinfektionsmittel regelmässig überwacht werden und jährliche Wasseranalysen des Filtrierwassers vorhanden sind</li> <li>• Das Filtersystem nach einem dokumentierten Reinigungsplan gereinigt wird.</li> </ul> <p>(«Nicht anwendbar, wenn» siehe nächste Seite)</p>						

6.3.2	<b>Nicht anwendbar, wenn:</b>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für die Endbehandlung aller Produkte Frischwasser verwendet wird oder</li> </ul> <p>Während der Produktion / Ernte kein recykliertes Wasser eingesetzt wird.</p>					
<b>7.0.0</b>	<b>Düngung</b>					
<b>7.1.0</b>	<b>Nährstoffgehalt</b>					
7.1.1	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell:</p> <p>Es muss gemäss ÖLN eine gesamtbetriebliche Nährstoffbilanz vorliegen. Alle Düngergaben berücksichtigen den Nährstoffbedarf der Kultur und den Bodenzustand.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
7.1.2	F	G	K	+	P	<p>Sektoruell:</p> <p>Für alle Düngemittel (organisch und anorganisch) ist der Nährstoffgehalt (N-P-K) anhand von Herstellerangaben, Referenzwerten oder Analysen bekannt.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb über das aktuelle Produktregister Chemikalien (RPC) des BAG verfügt oder den Link zur Internetseite der Liste kennt (<a href="http://www.rpc.admin.ch">www.rpc.admin.ch</a>).</li> <li>Zu allen organischen Düngemitteln, die vom eigenen Betrieb stammen (Gülle, Mist, Kompost), Referenzwerte (z.B. GRUDAF, Suisse-Bilanz, Wirzkalender, ...) oder Analysen vorliegen</li> <li>Zu allen zugeführten Hofdüngern und zugeführtem Kompost mitgelieferte Analysen oder Referenzwerte vorliegen</li> <li>Zu allen organischen Handelsdüngern die Gehalte (Sackaufschrift oder dokumentiert) oder eine Analyse vorliegen</li> <li>Die eingesetzten anorganischen Dünger mit den Nährstoffgehalten in der Suisse-Bilanz aufgeführt sind</li> </ul> <p>oder</p> <p>Nährstoffgehalte auf Säcken von anorganischen Düngern aufgedruckt sind</p> <p>oder</p> <p>Nährstoffgehalte von anorganischen Düngern auf andere Weise bekannt sind (Lieferscheine, Düngemittel-Listen, ...)</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auf dem Betrieb keine organischen oder anorganischen Düngemittel eingesetzt werden.</li> </ul>					
7.1.3	F	G	K	+ -	P	<p>Sektoruell:</p> <p>Für zugekaufte anorganischen Dünger liegt ein Nachweis über die chemische Zusammensetzung (inkl. Schwermetall) vor.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zu allen anorganischen Düngemitteln die Gehalte durch Sackaufschrift oder anhand von Dokumenten aufgezeichnet sind</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb keine anorganischen Dünger hat</li> </ul>					

7.2.0		Anwendung Dünger					
7.2.1		G		+	P		Sektorieil: <b>Gemüse:</b> Keine Einzelgabe von Stickstoff über 60 kg N-NO <sub>3</sub> /ha
	<b>Hinweis:</b> Es sind nur Einzelgaben vom wasserlöslichen Stickstoff (N-NO <sub>3</sub> ) limitiert; andere Stickstoffnormen (N-NH <sub>2</sub> , N-NH <sub>4</sub> ) sind nicht limitiert  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Einzelgaben 60 kg oder weniger N-NO<sub>3</sub> / ha betragen</li> </ul>						
7.2.2	F			+	P		Sektorieil: <b>Früchte:</b> Die Richtwerte der GRUD sind einzuhalten.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
7.2.3	F	G		+	P		Sektorieil Das Über-/Restwasser von bodenunabhängigen Kulturen (Hors-sol) muss agronomisch sinnvoll verwertet werden.
	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als bodenunabhängig gelten: Sack- und Topfkulturen, Hydrokultur (Nährfilmtechnik und Aeroponics).</li> <li>• 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 dieselben Anforderungen wie bei Hors-Sol-Kulturen</li> </ul>						
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Restwasser in Rinnen gesammelt und wieder bei Hors-sol Kulturen oder anderen landwirtschaftlichen Kulturen verwendet wird</li> </ul>						
	<b>Nicht erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Restwasser nicht gesammelt wird (versickert) oder Das Restwasser in die Kanalisation entsorgt wird</li> </ul>						
<b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb keine Hors-sol Kulturen anbaut</li> </ul>							
7.3.0		Aufzeichnungen Dünger					
7.3.1	F	G	K	++	P		Sektorieil: Es werden aktuelle Aufzeichnungen über alle Anwendungen von Düngemitteln und Biostimulatoren aufbewahrt. Die Aufzeichnungen beinhalten (siehe Anforderungen Kontrollpunkte 7.3.2 - 7.3.6):
	<b>Hinweis:</b> Biostimulatoren welche einen Nährstoffgehalt an N, P auszeichnen gelten als Dünger und sind in diesem Kapitel zu berücksichtigen  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
7.3.2	F	G	K	+	P		Sektorieil: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parzelle oder Gewächshausbezeichnung</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
7.3.3	F	G	K	+	P		Sektorieil: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						

7.3.4	F	G	K	+	P		Sektorieil: <ul style="list-style-type: none"> <li>Handelsname, Düngertyp und Gehalt</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
7.3.5	F	G	K	+	P		Sektorieil: <ul style="list-style-type: none"> <li>Menge des ausgebrachten Düngers</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
7.3.6	F	G	K	+	P		Sektorieil: <ul style="list-style-type: none"> <li>Name des Anwenders</li> </ul>
	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn auf dem Betrieb immer die gleiche Person den Dünger ausbringt, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Definition als Hauptanwender notwendig; Ausnahme: wenn nur eine Person auf dem Betrieb arbeitet).</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Wenn das Ausbringen des Düngers an ein Lohnunternehmen delegiert wurde, ist der Name des Lohnunternehmens ausreichend.</li> </ul> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, welcher Anwender den Dünger ausgebracht hat.</li> </ul>						
7.3.7	F	G	K	+-	P		Gesamtbetrieblich: Für den Düngemittelverbrauch liegen die folgenden Parameter vor: <ul style="list-style-type: none"> <li>eingesetzte kg Stickstoff je ha/Jahr (organische und anorganische Dünger)</li> <li>eingesetzte kg Phosphor je ha/Jahr (organische und anorganische Dünger)</li> </ul> Bei kleineren Strukturen (z.B. Gewächshäusern) kann für die Berechnung eine kleinere Produktionsfläche gewählt werden.
	<b>Hinweis:</b> Mit Angaben aus der Nährstoffbilanz (Düngemittelverbrauch und LN) kann die eingesetzte Menge pro ha und Jahr berechnet werden  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eine jährliche Nährstoffbilanz (Suisse-Bilanz) vorliegt oder Die jährlich eingesetzte Menge an Stickstoff / Phosphor (organisch und anorganisch) aufgezeichnet wurde.</li> </ul>						

7.4.0	Düngerlager					
	F	G	K	++	P	<p>Gesamtbetrieblich:  Düngemittel und Biostimulatoren werden so gelagert, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird.  Dazu erfolgt die Lagerung getrennt von Pflanzenschutzmitteln und von geernteten oder verpackten Produkten (Obst, Gemüse und Kartoffeln). Eine physische Barriere (z.B. Wand oder Blache) wird als getrennte Lagerung akzeptiert.  Düngemittel und Biostimulatoren, die zusammen mit PSM ausgebracht werden (z. B. Mikronährstoffe oder Blattdünger), können zusammen mit den PSM gelagert werden, wenn beide jeweils in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.</p>
7.4.1	<p><b>Für geerntete Produkte:</b>  <b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geerntete Früchte, Gemüse und Kartoffeln, resp. Pflanzenschutzmittel separiert von Düngemitteln/Biostimulatoren gelagert werden (nicht im selben Raum)  oder  Dünger / Biostimulatoren mindestens mit Blache zugedeckt oder mit Trennwand von geernteten Früchten, Gemüse und Kartoffeln separiert sind  und/oder  beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul> <p><b>Für Pflanzenschutzmittel:</b>  <b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel und Düngemittel/Biostimulatoren in verschiedenen Räumen aufbewahrt werden  oder  Bei Lagerung im gleichen Raum die Düngemittel/Biostimulatoren und Pflanzenschutzmittel mittels physischer Barriere (Mauer, Blache, Trennwand ...) voneinander getrennt gelagert sind  oder  Düngemittel/Biostimulatoren, die zusammen mit Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden (dies sind Mikronährstoffe oder Blattdünger) und in einem geschlossenen Behälter verpackt sind, zusammen mit Pflanzenschutzmitteln gelagert werden  und/oder  Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger/Biostimulatoren gelagert werden  oder  Auf dem Betrieb weder Früchte, Gemüse und Kartoffeln, noch Pflanzenschutzmittel gelagert werden</li> </ul>					

7.4.2	F	G	K	+	P	Gesamtbetrieblich: Die anorganischen Dünger sind witterungsgeschützt (überdacht oder mit Folie/Blache abgedeckt, oder in Säcken) gelagert. Kalkdünger darf auf dem Feld gelagert werden.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Dünger überdacht gelagert sind oder Die Dünger mit Folie oder Blache abgedeckt sind oder Die Dünger in wetterfesten Säcken gelagert sind oder Grossbehälter für Flüssigdüngemittel im Freiland gemäss den Anforderungen des Sicherheitsdatenblattes gelagert werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.</li> </ul>					
7.4.3	F	G	K	+	P	Gesamtbetrieblich: Die anorganischen Dünger müssen sauber und abfallfrei gelagert werden, dass sich kein Brutplatz für Nagetiere bietet.
	<p><b>Hinweis:</b> Schutz vor Nagetieren ist durch saubere Lagerung erfüllt</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Dünger in verschlossenen Behältern (z.B. Säcken, Silos, Kanister) gelagert werden</li> <li>Ausgelaufene Dünger weggeräumt sind</li> <li>Die Dünger abfallfrei gelagert werden (keine Abfälle auf Düngebehälter) und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.</li> </ul>					
7.4.4	F	G	K	+	P	Gesamtbetrieblich: Die anorganischen Dünger müssen trocken gelagert werden, d.h. in gut durchlüfteten Räumen und frei von Regenwasser und starker Kondenswasserbildung.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anorganische Dünger in gut durchlüfteten Räumen gelagert werden</li> <li>Anorganische Dünger vor Regenwasser oder starker Kondenswasserbildung geschützt gelagert werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auf dem Betrieb keine anorganischen Dünger gelagert werden.</li> </ul>					

	F	G	K	+	P	<p>Gesamtbetrieblich:  Düngemittel (organisch und anorganisch) und Biostimulatoren sind so zu lagern, dass eine Umweltbelastung vermieden wird.  Flüssigdünger: Auffangwanne oder undurchlässige Barriere mit einer Kapazität von 110% des Volumens des grössten Behälters.  Organische Dünger (Gülle, Mist, Kompost) sind auf einer dafür vorgesehenen Fläche zu lagern.</p>
7.4.5	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als Flüssigdünger gelten Nährlösungen und Dünger in flüssiger Form mit einem Reinnährstoffgehalt (N, P, K, Mg, Mn, Bor) von mehr als 1 % Gewichtsanteil.</li> <li>• Mobile Tanks (oder Wannen) mit angemischten Nährlösungen, welche innerhalb von 24 Stunden entleert sind, gelten nicht als Lager.</li> <li>• Einzelne Gebinde mit Flüssigdünger, welche grösser als 20 Liter sind, benötigen eine Auffangwanne.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Düngerlager gegenüber der Kanalisation und Gewässern abgedichtet sind</li> <li>• Flüssigdünger-Lager mit einer undurchlässigen Barriere mit Kapazität von 110% des Volumens des grössten Behälters versehen sind</li> <li>• Die kantonalen Rgelungen (Gesetze, Verordnungen) eingehalten werden</li> <li>• Die Lagerung organischer Dünger (Mist, Gülle, Kompost) keine Umweltbelastungen verursachen</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist  (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Betrieb keine Dünger gelagert werden</li> </ul> <p>oder</p> <p>Die einzelnen Gebinde mit Flüssigdünger nur maximal 20 Liter fassen.</p>					
7.4.6	F	G	K	+	P	<p>Sektoruell:  Es ist mindestens ein jährliches Inventar des anorganischen Düngers vorhanden. Der Zukauf (Lieferscheine/Rechnungen) und Verbrauch wird laufend dokumentiert, womit sich der aktuelle Lagerbestand ermitteln lässt oder das Inventar wird alle 3 Monate aktualisiert.</p>
7.4.6	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu allen anorganischen Düngemitteln pro Kalenderjahr ein Inventar vorliegt und anhand der dokumentierten Düngerkäufe sowie des Verbrauchs der aktuelle Lagerbestand ermittelt werden könnte</li> </ul> <p>oder</p> <p>Pro Kalenderjahr ein Inventar der anorganischen Düngemittel vorliegt, welches alle 3 Monate aktualisiert wird</p> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist  (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Betrieb keine anorganischen Düngemittel gelagert werden.</li> </ul>					

7.5.0 Organischer Dünger						
7.5.1	F	G	K	++	P	<p>Gesamtbetrieblich: Um die Lebensmittelsicherheit nicht zu gefährden, werden Gülle und Mist vor dem Pflanzen/Säen und bei Baumkulturen nicht weniger als 60 Tage vor der Ernte eingesetzt und nicht während der Kultur-/Reifezeit.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gülle und Mist vor dem Pflanzen/Säen oder bei Baumkulturen spätestens 60 Tage vor der Ernte eingesetzt werden (kein Einsatz während der Kultur-/Reifezeit)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb keine Gülle und kein Mist bei Früchte, Gemüse oder Kartoffelkulturen verwendet.</li> </ul>					
8.0.0 Pflanzenschutz						
8.1.0 Integrierter Pflanzenschutz						
8.1.1	F	G	K	++	P	<p>Sektorieil: Die relevanten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter, welche die SwissGAP Kulturen befallen bzw. einen Schaden anrichten können, sind dem Betriebsleiter bekannt. Bei einem Befall muss er in der Lage sein, Schädling/Krankheit/Unkraut zu benennen (mündliche Auskunft ausreichend).</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
8.1.2	F	G	K	+	P	<p>Sektorieil: Der Integrierte Pflanzenschutz erfolgt bei den Hauptkulturen auf der Grundlage eines Massnahmenplans. Im Plan werden pro Hauptkultur(gruppe) die wirtschaftlich bedeutenden Problemschädlinge und Krankheiten sowie der geplante Einsatz von vorbeugenden Massnahmen und biologischen, biotechnischen und chemischen Bekämpfungsmassnahmen festgehalten. Behandlungen erfolgen nach dem Prinzip der Schadschwelle, sofern solche vorhanden sind. Nach Kulturrende wird das Fazit der Kulturprobleme und der getroffenen Massnahmen analysiert, bei Bedarf wird auf dieser Grundlage der Plan für die Folgekultur angepasst. Bei Freilandkulturen ist die sorgsame Bodenpflege und Unkrautregulation nach Kulturart/Parzelle zu planen und die ergriffenen Massnahmen zu dokumentieren.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					
8.1.3	F	G	K	++	P	<p>Sektorieil: Durch eine angepasste Bewirtschaftung wird das Auftreten und die Intensität des Schädlingsbefalls verringert.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>					

8.1.4	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: 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.</p>
<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
<p><b>8.2.0 Pflanzenschutzmittelmanagement (inkl. Nacherntebehandlungen)</b></p>						
8.2.1	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: Der Betrieb verfügt über das aktuelle Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV in Form eines Ausdrucks oder mittels Zugriff auf: <a href="https://www.psm.admin.ch/de/produkte">https://www.psm.admin.ch/de/produkte</a>.</p> <p>Notfallzulassungen vom BLV sind hier ersichtlich: <a href="https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/zulassung-pflanzenschutzmittel/anwendung-und-vollzug/notfallzulassungen.html">https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/zulassung-pflanzenschutzmittel/anwendung-und-vollzug/notfallzulassungen.html</a></p>
<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b> Der Betrieb über das aktuelle Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV verfügt oder den Link zur Internetseite der Liste kennt: <a href="http://www.psm.admin.ch">www.psm.admin.ch</a> oder für Notfallzulassungen: <a href="#">Notfallzulassungen BLV</a></p>						
8.2.2	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: Korrekt Einsatz bewilligter Pflanzenschutzmittel entsprechend dem aktuellen Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV oder den Packungsangaben. Weitere Auflagen werden eingehalten, wie: Zulassung für entsprechende Kultur und Zielorganismus/Schädling, Anzahl Behandlungen, Anwendungsfristen, Aufwandmengen, Empfehlungen gegen Resistenzbildung, etc.</p>
<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die eingesetzten Pflanzenschutzmittel gemäss dem Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV für die entsprechende Kultur und den zu bekämpfenden Zielorganismus/Schädling (Schaderreger) zugelassen sind und die dort erwähnten Auflagen (z.B. Anzahl Behandlungen, Anwendungsfristen, Aufwandmengen, Resistenzbildung, ...) eingehalten werden</li> <li>oder</li> <li>• Eine Allgemeinverfügung über die Bewilligung eines Pflanzenschutzmittels in besonderen Fällen (Notfallzulassung) durch das BLV erteilt wurde (<a href="#">Notfallzulassungen BLV</a>)</li> <li>oder</li> <li>• Eine Sonderbewilligung durch die Fachstelle vorliegt</li> <li>• Die eingesetzten Nacherntebehandlungsmittel gemäss dem Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV für das entsprechende Produkt zugelassen sind.</li> </ul>						

8.2.3	F			+	P		Sektoriell: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hochstammanlagen:</b> Es darf kein Herbizid eingesetzt werden um die Stammbasis frei zu halten. Ausnahme: Bei Jungbäumen bis und mit viertes Standjahr, kann die Stammbasis mit Blattherbiziden mit Radius 0,5m gespritzt werden.</li> <li>• <b>Halbstamm- und Niederstammanlagen für Kern- und Steinobst (inkl. Tafeltrauben):</b> Bei Herbizidbehandlung darf höchstens 30% des Reihenabstandes oder maximal 180cm offen gehalten werden. Wird die 30% Klausel nicht eingehalten, muss der Baumstreifen abgedeckt sein (Rinde, Plastikfolie, etc.).</li> <li>• Die Richtlinien betreffend Abschwemmung sind gemäss AGRIDEA-Merkblatt einzuhalten.</li> <li>• Bei extensiven Anlagen ist eine Herbizidanwendung höchstens auf einer Fläche mit 0,5m Radius um die Stammbasis herum erlaubt</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul>						
<b>8.3.0</b>	<b>Aufzeichnungen Pflanzenschutzmittel (inkl. Nacherntebehandlungen)</b>						
8.3.1	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Die Aufzeichnungen für alle Pflanzenschutzmittelanwendungen, biologischen Mitteln zur Schädlingsbekämpfung und Nacherntebehandlungen beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behandelte Kultur oder Sorte</li> </ul> Nacherntebehandlungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behandeltes Erzeugnis und Charge/Losnummer</li> </ul>
	<b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen  <b>Für Produzenten:</b> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul> <b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Nacherntebehandlungen stattfindet</li> </ul>						
8.3.2	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parzelle, Gewächshausbezeichnung oder Anwendungsort</li> </ul>
	<b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen  <b>Für Produzenten:</b> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul> <b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Nacherntebehandlungen stattfindet</li> </ul>						

8.3.3	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: • Anwendungsdatum (TT.MM.JJJJ)
	<b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen.  <b>Für Produzenten:</b> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul> <b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Nacherntebehandlungen stattfindet</li> </ul>						
8.3.4	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Handelsname des eingesetzten Mittels und der Zulassungsnummer (W-Nummer) sowie des Wirkstoffs, wobei dieser anhand des PSM-Verzeichnis des BLV dokumentiert ist.
	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</li> <li>• Sofern der Wirkstoff aufgrund von Mittellisten dokumentiert ist, genügt die Aufzeichnung des Handelsnamens</li> <li>• Die Zulassungsnummer (sog. W-Nummer) muss für alle Anwendungen aufgezeichnet werden (auch Nacherntebehandlungen).</li> </ul> <b>Für Produzenten:</b> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über ÖLN abgedeckt</li> </ul> <b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Nacherntebehandlungen stattfindet</li> </ul>						
8.3.5	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Name des Anwenders
	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</li> <li>• Wenn auf dem Betrieb immer die gleiche Person Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel ausbringt, erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Definition als Hauptanwender notwendig; Ausnahme: wenn nur eine Person auf dem Betrieb arbeitet)</li> <li>• Wenn in der Regel die gleiche Person die Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel ausbringt, kann die entsprechende Person als Hauptanwender deklariert (z.B. auf „<b>Hauptanwender und Geräteliste</b>“) und nur die Abweichungen (wenn eine andere Person die Pflanzenschutzmittel ausbringt) in den Journalen erfasst werden</li> <li>• 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</li> <li>• Wenn das Ausbringen des Pflanzenschutzmittels / Nacherntebehandlungsmittel an ein Lohnunternehmen delegiert wurde, ist der Name des Lohnunternehmens ausreichend.</li> </ul> («Erfüllt, wenn» und «Nicht anwendbar, wenn» siehe nächste Seite)						

8.3.5	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, welcher Anwender die Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel ausgebracht hat.</li> </ul> <p><b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> Keine Nacherntebehandlungen stattfindet.</p>						
8.3.6	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Haupt-Anwendungsgrund (Angabe des zu behandelnden Schädlings, der Krankheit, der Problemunkräuter)</li> <li>Nacherntebehandlungen: die Aufzeichnung ist nicht erforderlich bei Keimhemmung und 1-MCP.</li> </ul>
8.3.7	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Name der für die Anwendung verantwortlichen Person.</li> <li>Wenn immer die gleiche Person für die Anwendungen verantwortlich ist, kann dies pauschal deklariert werden.</li> </ul>
<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</li> <li>Falls die Verantwortung nicht beim Betriebsleiter liegt, muss die verantwortliche Person dokumentiert sein</li> <li>Wenn in der Regel die gleiche Person für die Anwendungen verantwortlich ist, kann die entsprechende Person pauschal deklariert und nur die Abweichungen (wenn eine andere Person die Verantwortung übernimmt) in den Journalen erfasst werden.</li> </ul> <p>(«Erfüllt, wenn» und «Nicht anwendbar, wenn» siehe nächste Seite)</p>							

8.3.7	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zu jeder Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln / Nacherntebehandlungsmitteln die verantwortliche Person (diejenige Person, welche die Anweisung zur Behandlung gibt) definiert ist</li> </ul> <p><b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> Keine Nacherntebehandlungen stattfindet.</p>						
8.3.8	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoruell: Aufwandmenge oder Konzentration</p>
<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</p> <p><b>Für Produzenten:</b> <b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Über ÖLN abgedeckt</li> </ul> <p><b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Nacherntebehandlungen stattfindet</li> </ul>							
8.3.9	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoruell: Applikationstechnik (Gerät)</p>
<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betrifft ebenfalls Nacherntebehandlungen</li> <li>Bei nur einem Gerät erübrigt sich eine Deklaration in den Journalen (jedoch Eintrag in Geräteliste notwendig)</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>Wenn ein Lohnunternehmer die Arbeiten ausgeführt hat, so muss das Gerät des Lohnunternehmens nicht aufgezeichnet sein</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aus den Aufzeichnungen eindeutig ersichtlich ist, mit welchem Gerät das Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel ausgebracht wurde und/oder ein Lohnunternehmer die Arbeiten ausgeführt hat</li> </ul> <p><b>Für Vermarkter:</b> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Nacherntebehandlungen stattfindet.</li> </ul>							

8.3.10	F	G	K	++	P	<p>Sektorieil: Witterungsbedingungen während des Ausbringens werden beachtet. Falls diese die Effektivität negativ beeinflussen oder eine Abdrift bewirken können, wird das Wetter aufgezeichnet.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei günstigen Verhältnissen gespritzt wurde (in diesem Fall braucht es keine Aufzeichnungen zum Wetter)</li> <li>• Bei ungünstigen Verhältnissen die Witterungsbedingungen aufgezeichnet wurden</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur Kulturen im geschützten Anbau vorhanden sind oder Nur Nacherntebehandlungen angewendet werden</li> </ul>					
8.3.11	F	G	K	+-	P	<p>Sektorieil: Für den Verbrauch von Pflanzenschutzmitteln liegt folgender Parameter vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eingesetzte kg PSM-Wirkstoff je Kultur pro ha/Jahr</li> </ul> <p>Bei kleineren Strukturen (z.B. Gewächshäusern) kann für die Berechnung eine kleinere Produktionsfläche gewählt werden.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die jährlich eingesetzte Menge pro PSM-Wirkstoff und Kultur aufgezeichnet wurde und der Einsatz pro ha/Jahr berechnet werden kann</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur Nacherntebehandlungen angewendet werden.</li> </ul>					
<b>8.4.0</b>	<b>Aufzeichnungen bei Anwendung sonstiger Substanzen</b>					
8.4.1	F	G	K	+	P	<p>Sektorieil: Bei Verwendung von z.B. Pflanzenstärkungsmitteln, Bodenverbesserern oder anderen Substanzen (die nicht in die Kategorie PSM oder Dünger fallen, selbsthergestellt oder zugekauft) sind folgende Aufzeichnungen verfügbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezeichnung der Substanz (z.B. ihre pflanzliche Herkunft)</li> <li>• Kultur, Parzelle und Anwendungsdatum und Menge.</li> </ul> <p>Bei zugekauften Produkten muss zusätzlich der Handelsname sowie Wirk-, Inhaltsstoff oder der Hauptbestandteil (Pflanzen, Algen, Mineralien) belegt werden.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft selbsthergestellte und zugekaufte Mittel, die nicht in die Kategorie PSM oder Dünger fallen</li> <li>• Bei zugekauften Produkten können Etiketten / Lieferscheine nötige Informationen enthalten</li> <li>• <b>Kontrollperson:</b> Eingesetzte Substanz (Name oder Hauptbestandteil) notieren</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die Ausbringung von Pflanzenstärkungsmittel, Bodenverbesserer, selbsterstellten Mittel oder jeglicher anderer Substanz Aufzeichnungen verfügbar sind</li> <li>• Diese Aufzeichnungen müssen die Bezeichnung der Substanz (z.B. ihre pflanzliche Herkunft), Kultur, Parzelle, Anwendungsdatum und Menge enthalten</li> <li>• Bei zugekauften Produkten zusätzlich der Handelsname sowie Wirk-, Inhaltsstoff oder der Hauptbestandteil (Pflanzen, Algen, Mineralien) belegt werden kann</li> </ul> <p>(«Nicht anwendbar, wenn» siehe nächste Seite)</p>					

8.4.1	<b>Nicht anwendbar, wenn:</b> Der Betrieb keine anderen Produkte als Dünger und Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel einsetzt					
<b>8.5.0 Wartefristen</b>						
8.5.1	F	G	K	++	P	Sektoriiell: Die Wartefristen werden eingehalten, was anhand der Aufzeichnungen zum Pflanzenschutz und der Erntedaten belegt werden kann.
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewilligte Mittel zum Abbrennen von Kartoffelstauden haben keine Wartefrist.</li> <li>• <b>Kontrollperson:</b> folgendes in den Bemerkungen notieren: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ von einer Kultur das letzte eingesetzte PSM (inkl. Zulassungsnummer) vor der Ernte</li> <li>○ dessen Anwendungsdatum</li> <li>○ die Wartefrist</li> <li>○ den Ertebeginn</li> </ul> </li> <li>• Wenn die Ernte im Kontrolljahr noch nicht stattgefunden hat, muss die Wartefrist <b>anhand des Vorjahres</b> kontrolliert werden.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Erntedaten aufgezeichnet sind oder anderweitig plausibel belegt werden können</li> <li>• Die Wartefristen bekannt sind (es ist ausreichend, wenn die Wartefrist in Mittellisten dokumentiert oder auf der Verpackung ersichtlich ist)</li> <li>• Die Wartefristen eingehalten werden</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In <b>keiner SwissGAP-Kultur</b> Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden</li> </ul>					
<b>8.6.0 Umgang mit Pflanzenschutzmitteln</b>						
8.6.1	F	G	K	+	P	Sektoriiell: Zum Schutz der Arbeitskräfte und der Umwelt werden Pflanzenschutzmittel in geschlossenen Behältern transportiert.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzenschutzmittel immer verschlossen transportiert werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>					
8.6.2	F	G	K	++	P	Sektoriiell: Das Pflanzenschutzgerät verfügt über ein integriertes Druckspülsystem für Pflanzenschutzmittelbehälter oder die leeren Behälter werden vor der Entsorgung dreimal ausgespült. Das Spülwasser der leeren Behälter wird in den Tank der Pflanzenschutzmittelspritze entleert.
	<p><b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle leeren Pflanzenschutzmittelbehälter von flüssigen Spritzmitteln dreimal mit Wasser gespült oder mit dem integrierten Druckspülsystem (der Pflanzenschutzmittelspritze) gereinigt werden</li> <li>• Das Spülwasser in den Tank der Pflanzenschutzmittelspritze entleert wird und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>					

8.6.3	F	G	K	++	P	Sektoriell: Abdrift zu angrenzenden Kulturen wird vermieden (z.B. Applikationstechnik, Kenntnisse über angrenzende Kultur, Wetter, ...)
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die verwendete Applikationstechnik eine Abdrift bei den aktuellen Wetterverhältnissen verhindert oder Eine Barriere/Abdeckung/Pufferstreifen eine Abdrift auf angrenzende Kulturen verhindert und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>					
8.6.4	F	G	K	+	P	Sektoriell: Restmengen oder Spülwasser aus PSM-Applikationsgeräten müssen so entsorgt werden, dass kein Risiko für die Umwelt besteht.
	<b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Restmengen von Spritzbrühen stark verdünnt auf einer möglichst grossen Fläche des behandelten Kulturlandes ausgebracht werden oder Beim Spritzenwaschplatz entsorgt werden oder Auf andere Weise gemäss der schweizerischen Gesetzgebung korrekt entsorgt wurden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul>					
8.6.5	F	G	K	++	P	Sektoriell: 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.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Anweisungen den Mitarbeitern bekannt sind (z.B. <b>Hygieneanweisung</b> aufgehängt)</li> <li>Die Kulturen erst wieder betreten werden, wenn das Mittel auf den Pflanzen getrocknet ist</li> <li>Die Angaben der Produktetiketten betreffend Wiederbetretungszeit befolgt werden</li> </ul>					

8.6.6	F	G	K	+	P	V	Sektorieell: Nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel werden sicher aufbewahrt und durch einen Händler oder ein ausgewiesenes Entsorgungsunternehmen entsorgt.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel sicher aufbewahrt werden</li> <li>Nicht mehr verwendbare Pflanzenschutzmittel durch ein ausgewiesenes Entsorgungsunternehmen oder via Lieferanten entsorgt werden und/oder</li> </ul> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine nicht mehr verwendbaren Pflanzenschutzmittel auf dem Betrieb angefallen sind.</li> </ul>						
8.6.7	F	G	K	+-	P		Gesamtbetrieblich: Abdrift von angrenzenden Kulturen wird vermieden (z.B. Kommunikation, Pufferzonen, ...)
	<p><b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mit dem Verantwortlichen der angrenzenden Kultur über Massnahmen gegen Abdrift gesprochen wurde</li> </ul> <p>oder</p> <p>Pufferstreifen zu angrenzenden Kulturen erstellt wurden.</p>						
<b>8.7.0</b>	<b>Pflanzenschutzmittellager (inkl. Nacherntebehandlungsmittel)</b>						
8.7.1	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Lagerung unter Verschluss, ausser während laufenden Arbeiten. Schlüssel und Zugang zu dem Aufbewahrungsort muss auf die Personen mit einer entsprechenden Instruktion zum Umgang mit Pflanzenschutzmitteln begrenzt sein.
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</li> <li>Mittel für den Hausgarten müssen nicht zwingend im Pflanzenschutzmittel-Lager aufbewahrt werden (die Mengen ausserhalb des Lagers müssen für diese Verwendung plausibel sein)</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Raum oder Schrank verschlossen ist (ausser während laufenden Arbeiten: PSM-Anwendungen, Ein- und Auslagerungsarbeiten oder Arbeiten im Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel-Lageraum)</li> <li>Der Schlüssel nur für befugte Personen zugänglich ist</li> <li>Nur Personen mit einer entsprechenden Instruktion Zugang zum Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel-Lager haben</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht abgeschlossen ist (der Schlüssel steckt, oder ist für unbefugte Personen offensichtlich sichtbar)</li> </ul>						

8.7.2	F	G	K	+	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Das Pflanzenschutzmittellager ist robust und stabil gebaut und verfügt über eine ausreichende Lagerkapazität für alle PSM und Nacherntebehandlungsmittel.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Lagerraum oder -schrank so stabil gebaut ist, dass bei äusseren Einwirkungen keine Beschädigungen an den Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel-Behältern eintreten</li> <li>• Das Lager genügend gross ist, so dass immer alle PSM/Nacherntebehandlungsmittel gemäss Vorschrift aufbewahrt werden können und/oder</li> </ul> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p>						
8.7.3	F	G	K	+	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Schutz vor extremen Temperaturen: gemäss Anforderung der gelagerten Produkte (Verpackungsangabe)</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</li> <li>• Werden die PSM-Mittel im Winter an einem anderen Ort gelagert, so muss dieser die SwissGAP-Anforderungen (Kapitel 8.7) ebenfalls erfüllen</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Schutz vor extremen Temperaturen gemäss Packungsangabe gewährleistet ist und/oder</li> </ul> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p>						
8.7.4	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Ausreichende Belüftung (in begehbaren Räumen)</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für ausreichende Belüftung in begehbaren Lagerräumen gesorgt ist. Mindestens je eine Lüftungsöffnung unten und oben im Lagerraum oder Aktivlüftung, damit giftige Substanzen die schwerer oder leichter als Luft sind, entweichen können und/oder</li> </ul> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel in einem Schrank gelagert werden (nicht begehbar).</li> </ul>						

8.7.5	F	G	K	+	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> Ausreichende Beleuchtung, so dass die Etiketten in den Regalen gut lesbar sind.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Beleuchtung im Lagerraum das Lesen der Packungsetiketten erlaubt und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
8.7.6	F	G	K	+	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> Regale sind aus nicht-absorbierendem Material beschaffen (z.B. Metall oder Hartplastik oder undurchlässige Auflage).</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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 und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul>						
8.7.7	F	G	K	+	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> Das Pflanzenschutzmittellager verfügt über Auffangwannen oder ist eingefasst (110% des Volumens des grössten Flüssigkeitsbehälters), um ein Auslaufen oder eine Kontamination des Bereichs ausserhalb des Lagers (z.B. Grundwasser oder Oberflächengewässer) zu verhindern.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</li> <li>Ziel: Versehentlich verschüttete oder auslaufende Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel dürfen die Umwelt nicht kontaminieren. Sie dürfen nicht in die Kanalisation, in ein Oberflächengewässer oder in eine Versickerungsanlage gelangen können</li> <li>Dichte Güllegruben gelten gemäss SwissGAP als Auffangwanne</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel-Lager (Räume oder Schränke) eingefasst sind: wasserdichte Bodenfläche und durchgehender wasserdichter Auffangrand (inkl. Türschwelle); Ablauf mit Stöpsel ist erlaubt</li> <li>oder</li> <li>Auffangwanne oder Rückhaltetanks vorhanden sind: das Rückhaltevolumen mindestens über die 110%-fache Kapazität des grössten gelagerten Behälters verfügt und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						

8.7.8	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Die Pflanzenschutzmittel werden in der Originalverpackung oder in genau beschrifteten Ersatzverpackungen gelagert.
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle gelagerten Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel in den Originalverpackungen oder in genau beschrifteten Ersatzpackungen (Etikettentext muss komplett vorhanden sein) gelagert werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
8.7.9	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Nicht in der Landwirtschaft zugelassene Mittel (z.B. für den Garten) werden im Lager in separaten Bereichen aufbewahrt.
	<p><b>Hinweis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittel für den Hausgarten müssen nicht zwingend im Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel-Lager aufbewahrt werden (Die Mengen ausserhalb des Lagers müssen für diese Verwendung plausibel sein)</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Lager nur in der Landwirtschaft bewilligte Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel gelagert werden oder zusätzlich im Lager aufbewahrte andere Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel (z.B. für Garten) in separaten Bereichen gelagert sind und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Mittel gelagert werden, welche nicht für die Landwirtschaft zugelassen sind</li> </ul>						
8.7.10	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Pflanzenschutzmittel in fester Formulierung (Granulate, Pulver) werden oberhalb flüssiger Pflanzenschutzmittel gelagert.
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</li> <li>• Sofern für jedes Tablar im Gestell separate Auffangwannen (mit mindestens 110%-facher Kapazität des grössten Behälters) vorhanden sind, können flüssige Pflanzenschutzmittel auch oberhalb gelagert werden</li> </ul> <p>(«Erfüllt, wenn» siehe nächste Seite)</p>						

8.7.10	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>keine flüssigen Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel oberhalb von pulverförmigen oder granulatförmigen Pflanzenschutzmitteln / Nacherntebehandlungsmittel gelagert werden (nebeneinander ist erlaubt) oder</li> <li>flüssige Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel, die oberhalb von pulverförmigen oder granulatförmigen Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel, in ausreichend grossen Auffangwannen (mindestens 110%-fache Kapazität des grössten über ihren gelagerten Behälter), gelagert werden und/oder</li> </ul> beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. "Vereinbarung mit Lohnunternehmer")						
8.7.11	F	G	K	+	P	V	<b>Gesamtbetrieblich:</b> Zum Auffangen von versehentlich verschütteten Pflanzenschutzmitteln muss an einem festgelegten Standort absorbierendes Material (z.B. Sägespäne) vorhanden sein.
8.7.11	<b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern.  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>An einem festgelegten Ort absorbierendes Material vorhanden ist und im Falle von Verschütten oder Auslaufen benutzt werden kann und/oder</li> </ul> Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)						
8.7.12	F	G	K	++	P		<b>Gesamtbetrieblich:</b> Zur Herstellung der Spritzbrühe müssen geeignete Möglichkeiten zum Abmessen und Anmischen von PSM (z.B. Messbecher, Waagen) sowie geeignete Utensilien (z.B. Eimer) und ein Wasseranschluss vorhanden sein. Messeinrichtungen, die vom Pflanzenschutzmittellieferanten mitgeliefert werden, gelten als kalibriert.
8.7.12	<b>Hinweis:</b> Von Pflanzenschutzmittellieferanten gelieferte Messeinrichtungen, gelten als kalibriert  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung von Spritzbrühen geeignete Messeinrichtungen (Messbecher für flüssige Spritzmittel, Waage für pulverförmige Spritzmittel) und geeignete Utensilien (z.B. Eimer) verfügbar sind</li> <li>Ein Wasseranschluss vorhanden ist und/oder</li> </ul> Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).						

	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Pflanzenschutzmittellager sind getrennt von Erntegut, Verpackungsmaterial und anderen Materialien, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.</p>
8.7.13	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel getrennt von anderen Materialien gelagert werden. Einzig Gefahrenstoffe wie Farben, Schmiermittel, -öle, Benzin, Diesel sowie Dünger/Biostimulatoren dürfen im Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel-Lager aufbewahrt werden wenn diese durch eine physische Barriere (geschlossene Verpackung, Mauer, Blache, ...) getrennt von Pflanzenschutzmitteln/Nacherntebehandlungsmittel gelagert werden</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saatgut (inkl. gebeiztes) im Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel -Raum / -Schrank gelagert wird</li> </ul> <p>oder</p> <p>Andere Materialien / Gegenstände ausser Gefahrenstoffe/Dünger im Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel-Raum/-Schrank gelagert werden.</p>						
8.7.14	F	G	K	++	P		<p>Gesamtbetrieblich: Pflanzenschutz: 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.</p>
<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schutzkleidung nach der Benutzung entsprechend dem Verschmutzungsgrad gereinigt wird (z.B. mit Leitungswasser ab gespült oder regelmässig gewaschen)</li> <li>Einwegausrüstung nach einmaligem Gebrauch entsorgt wird</li> <li>Die Schutzkleidung und -ausrüstung, einschliesslich der Ersatzfilter usw., ausserhalb des Pflanzenschutzmittel / Nacherntebehandlungsmittel-Raums/-Schranks aufbewahrt werden</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p>							

8.7.15	F	G	K	+	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> 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.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Falle einer Kontamination des Anwenders die Möglichkeit zum Auswaschen der Augen (Wasseranschluss oder Augendusche innerhalb von 10m) besteht (bei PSM/Nacherntebehandlungsmittel-Lager und Anmischplätzen)</li> <li>• Ausreichend sauberes Wasser verfügbar ist und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Augenduschen abgelaufen sind</li> </ul>						
8.7.16	F	G	K	+	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> Ein gut sichtbarer Notfallplan ist max. 10 Meter vom Pflanzenschutzmittel-lager und von Anmischplätzen entfernt</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</li> <li>• Wenn der Notfallplan direkt auf allen Spritzgeräten befestigt ist, braucht er nicht noch zusätzlich beim Anmischplatz angebracht zu werden</li> <li>• Der BUL-Aufkleber "Nothilfe" kann den Notfallplan ersetzen. Dieser kann hier bestellt werden: <a href="http://BUL.ch">BUL.ch</a></li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Notfallplan (z.B. Notfallplan oder Warnhinweise) gut sichtbar innerhalb von 10m vom Pflanzenschutzmittel/Nacherntebehandlungsmittel-Lager und von Anmischplätzen angebracht ist (wenn das PSM/Nacherntebehandlungsmittel-Lager und der Anmischplatz so weit voneinander entfernt sind, dass der Notfallplan nicht von beiden Orten eingesehen werden kann, braucht es je einen Notfallplan) und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
8.7.17	F	G	K	+	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b> Es ist mindestens ein jährliches Inventar der Pflanzenschutzmittel vorhanden. Der Zukauf (Lieferscheine/Rechnungen) und Verbrauch wird laufend dokumentiert, womit sich der aktuelle Lagerbestand ermitteln lässt oder das Inventar wird alle 3 Monate aktualisiert.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</p> <p>(«Erfüllt, wenn» siehe nächste Seite)</p>						

8.7.17	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zu allen PSM/Nacherntebehandlungsmittel pro Kalenderjahr ein Jahresinventar vorliegt und anhand der PSM/Nacherntebehandlungsmittel-Zukäufe (z.B. Lieferscheine / Rechnungen / Aufzeichnungen) sowie der Verbrauch (z.B. Kulturjournal) der aktuelle Lagerbestand ermittelt werden könnte</li> </ul> oder Pro Kalenderjahr ein Inventar der PSM/Nacherntebehandlungsmittel vorliegt, welches alle 3 Monate aktualisiert wird und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)						
8.7.18	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Die Rechnungen / Lieferscheine der gekauften Pflanzenschutzmittel und Mittel für Nacherntebehandlungen werden aufbewahrt.
8.7.18	<b>Hinweis:</b> Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zu allen verwendeten Pflanzenschutzmitteln/Nacherntebehandlungsmittel Lieferscheine oder Rechnungen vorhanden sind</li> </ul> und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).						
8.7.19	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Für jede gefährliche Substanz müssen Informationen zur sicheren Handhabung zugänglich sein (z. B. Internetadressen, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter).
8.7.19	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betrifft ebenfalls die Lagerung von Nacherntebehandlungsmittel, nicht aber den Handel von PSM bei Vermarktern</li> <li>Sicherheitsdatenblätter müssen nicht physisch abgelegt sein, wenn die Informationen auf andere Art zugänglich ist (z.B. Internet, in Landi anrufen, etc.)</li> </ul> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Informationen zu den gefährlichen Substanzen (z.B. Sicherheitsdatenblätter) zugänglich sind</li> </ul> und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).						

8.8.0		Leere Pflanzenschutzmittelbehälter					
8.8.1	F	G	K	++	P		<p>Gesamtbetrieblich: Leere Pflanzenschutzmittelbehälter dürfen nicht für einen anderen Zweck wiederverwendet werden.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Einzig der Einsatz als Auffangwanne für andere Pflanzenschutzmittel ist erlaubt</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine leeren Pflanzenschutzmittelbehälter für einen anderen Zweck wieder verwendet werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
8.8.2	F	G	K	+	P		<p>Gesamtbetrieblich: Leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden in Abfallbehältern oder im Pflanzenschutzmittelraum bis zur Entsorgung zwischengelagert und sind für unberechtigte Personen nicht zugänglich. Durch eine sichere Entsorgungsmethode wird sichergestellt, dass weder Menschen, Umwelt oder die Lebensmittelsicherheit gefährdet wird.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Nicht zugänglich bedeutet, dass leere Pflanzenschutzmittelbehälter nicht ausserhalb des Pflanzenschutzmittelraums herumliegen</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leere Pflanzenschutzmittelbehälter bis zur definitiven Entsorgung im Pflanzenschutzmittelraum oder in Abfallbehältern gelagert werden. Abfallbehälter sind offensichtlich als solche erkennbar (z.B. Container) oder als solche gekennzeichnet</li> <li>Keine leeren Pflanzenschutzmittelbehälter ausserhalb des Pflanzenschutzmittelraums herumliegen und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
8.8.3	F	G	K	++	P		<p>Sektoriiell: Leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden über eine der folgenden offiziellen Entsorgungsmethoden entsorgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kehrriichtabfuhr der Gemeinde</li> <li>Direkte Lieferung an die Kehrriichtverbrennungsanlage</li> <li>Rückgabe an den Lieferanten</li> </ul>
	<p><b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle leeren Pflanzenschutzmittelbehälter über die Kehrriichtabfuhr der Gemeinde entsorgt werden oder Durch den Betrieb direkt der Kehrriichtverbrennungsanlage zugeführt werden oder An den Lieferanten zurückgegeben werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						

8.9.0		Rückstandsanalytik					
8.9.1	F	G	K	++		V	Sektoriell: Die Mindestanzahl Rückstandsanalysen gemäss den Vorgaben des risikobasierten SwissGAP-Rückstandsmonitorings werden gemacht.
	<b>Hinweis:</b> <b>Kontrollperson:</b> Mindestanzahl Rückstandsanalysen und Datum der letzten Analyse notieren  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vermarkter die gem. Analysenkonzept geforderte Gesamtanzahl an Laboranalysenresultate (Alter max. 15 Monate) zu allen SwissGAP referenzierten (zur Zertifizierung angemeldeten) Produkten vorlegen kann</li> </ul> <b>Nicht erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die geforderte Anzahl Proben (siehe Analysenkonzept) im Total unterschritten ist</li> </ul>						
8.9.2	F	G	K	++		V	Sektoriell: Die Probeentnahme erfolgt: <ol style="list-style-type: none"> <li>Gemäss Vorgehen für die Probenahme</li> <li>Durch eine vom Betrieb unabhängige Person</li> <li>Bei versandbereiter Ware</li> </ol>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Probeentnahme gemäss Vorgehen für die Probenahme erfolgt</li> <li>Die Probeentnahme durch eine vom Betrieb unabhängige Person erfolgt</li> <li>Die Probeentnahme bei der versandbereiten Ware erfolgt</li> </ul>						
8.9.3	F	G	K	++		V	Sektoriell: Die Analysen erfolgen durch ein SwissGAP-anerkanntes Labor.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Analysen durch ein SwissGAP anerkanntes Labor durchgeführt werden (siehe <a href="http://www.swissgap.ch">www.swissgap.ch</a> → Liste der anerkannten Labors)</li> </ul>						
8.9.4	F	G	K	++		V	Sektoriell: Ein Massnahmeplan liegt vor und wird eingehalten, der das Vorgehen regelt bei: <ul style="list-style-type: none"> <li>Einer Überschreitung der Rückstandshöchstmengen</li> <li>Einer Überschreitung der definierten Mehrfachrückstände</li> <li>Rückständen von in der Kultur nicht zugelassenen Wirkstoffen</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Massnahmenplan vorhanden ist, der das Vorgehen bei den Beanstandungen regelt</li> <li>Bei entsprechenden Fällen nach dem Massnahmenplan vorgegangen wird</li> </ul>						

	F	G	K	++		V	Sektoruell: Die Rückstandshöchstmengen (MRL) des Ziellandes liegen vor. Bei Export wurden die Produzenten über allenfalls strengere Bestimmungen der Rückstandshöchstmengen im Zielland informiert.
8.9.5	<b>Zielland = Schweiz</b> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für den Verkauf im Inland die MRL anhand von Analysen vorgelegt werden können</li> </ul> <b>Zielland = Ausland (Export)</b> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Export die Liste der Rückstandshöchstmengen des Ziellandes entweder auf dem Betrieb oder via Internet verfügbar ist. Mindestens muss der Betriebsleiter den Link (siehe Dokument "<b>Auswahl Pflanzenschutzmittel + Rückstandshöchstmengen</b>") zur Liste kennen</li> <li>Bei Export in ein Land mit strengeren MRL-Anforderungen der Produzent/die Produzenten über diese Anforderungen informiert wurde</li> </ul>						
9.0.0	<b>Geräte</b>						
9.1.0	<b>Kalibrierung / Wartung</b>						
	F	G	K	++	P	V	Sektoruell: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pflanzenschutzgeräte (inkl. Nacherntebehandlungen), Düngestreuer, Bewässerungssysteme, Wiegevorrichtungen und Thermometer sind funktionstüchtig</li> <li>Reparaturen sind aufgezeichnet</li> <li>Die Kalibrierung/Eichung (Feldtest, Referenzgewicht, etc.) wird jährlich durchgeführt, wobei erklärt werden kann, wie diese vorgenommen werden</li> <li>PSM-Geräte: gemäss ÖLN alle drei Jahre Spritzentest bei anerkannten Prüfstellen (nur für zapfwellengetriebene oder selbstfahrende Geräte)</li> </ul>
9.1.1	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Unterhalt (z.B. waschen, schmieren, fetten, ...) muss nicht aufgezeichnet werden</li> <li>Zu folgenden Geräten ist kein Spritzentest verlangt <ul style="list-style-type: none"> <li>Tragbare Geräte: Handspraygeräte, Rückenspritzen, Motorrückenspritze</li> <li>Verneblungsgeräte, z. B. Swingfog</li> <li>Bandspritzgeräte</li> <li>Von stationär betriebenen Pumpen via Schlauch gespiesene Spritzpistolen oder Spritzbalken</li> <li>In Gewächshäusern fix montierte Spritzen</li> <li>Geräte, die offensichtlich nicht mehr in Betrieb sind, müssen nicht überprüft werden</li> </ul> </li> </ul> <p>(«Erfüllt, wenn» und «Nicht anwendbar, wenn» siehe nächste Seite)</p>						

9.1.1	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für zapfwellengetriebene oder selbstfahrende Pflanzenschutzmittelspritzen ein Spritzentest gemäss ÖLN durchgeführt wurde</li> <li>• Düngerstreuer, Pflanzenschutzspritzen, Geräte für Nacherntebehandlungen, Bewässerungssysteme, Wiegevorrichtungen und Thermometer funktionstüchtig/intakt sind</li> <li>• Die Reparaturarbeiten aufgezeichnet oder Arbeitsrapporte / Rechnungen vorhanden sind</li> <li>• Die Kalibrierung jährlich überprüft wurde. Als Kalibrierung gelten Feldtest bzw. ein klares Referenzgewicht bei Waagen (oder Abnahme durch Eichmeister). Für die Kalibrierungen sind keine Aufzeichnungen gefordert, der Produzent muss aber glaubhaft erklären können, wie er die Kalibrierung vornimmt (mündliche Befragung)</li> </ul> und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)						
<b>Nicht anwendbar, wenn:</b> Keine entsprechenden Geräte/Maschinen vorhanden sind							
9.1.2	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Applikationsgeräte für Pflanzenschutzmittel & Dünger sowie Messbecher, Rückenspritze, etc. werden sicher gelagert, so dass eine Verunreinigung von Produkten und Materialien, welche in Kontakt mit geernteten Produkten kommen können (z.B. Verpackungsmaterialien), vermieden wird.
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Applikationsgeräte für Pflanzenschutzmittel &amp; Dünger, Messbecher, Rückenspritzen, etc. nicht in Kontakt kommen mit Produkten, Gebinden, Verpackungsmaterial, Ernteutensilien, etc.</li> </ul>							
<b>10.0.0 Hygiene</b>							
<b>10.1.0 Hygieneanweisungen und praktische Umsetzung</b>							
10.1.1	F	G	K	++	P	V	Sektoriiell: Es gibt sichtbare Hinweise, welche die Arbeitskräfte anweisen, ihre Hände zu waschen, bevor sie ihre Arbeit wieder aufnehmen.
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die <b>Hygieneanweisung</b> sichtbar aufgehängt ist</li> </ul> oder Die <b>Hygienezone 2</b> oder ein anderes Hinweisschild zum Händewaschen gut sichtbar angebracht ist und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).							

10.1.2	F	G	K	++	P	V	Sektoruell: Für den Umgang mit Glasbruch und/oder gebrochenem, durchsichtigem Hartplastik sind schriftliche Anweisungen vorhanden (bei Glashäusern, bei der Produkthandhabung, im Lager).
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Hygieneanweisung 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. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kulturen und Produkte nie unter/neben Glas / Hartplastik / Lampen stehen</li> </ul>						
10.1.3	F	G	K	++	P	V	Sektoruell: 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).
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Hygieneanweisung vorhanden ist</li> <li>In Bereichen in denen Produkte gehandhabt oder gelagert werden nicht geraucht, gegessen oder getrunken wird</li> <li>Bei Erntearbeiten nur in dafür ausgewiesenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht wird und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
10.1.4	F	G	K	++	P	V	Sektoruell: 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.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mitarbeiter zweckmässige Oberbekleidung (gem. der Risikoanalyse Hygiene) tragen</li> <li>Die Produkte dadurch vor Verunreinigungen geschützt sind</li> <li>Die Bekleidung gewaschen wird, sobald diese zu einer Verunreinigung der Produkte führen könnte und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
10.1.5	F	G	K	++	P	V	Sektoruell: Die Arbeitskräfte setzen die Hygieneanweisungen praktisch sichtbar um
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Arbeitskräfte die definierten Hygieneanweisungen einhalten und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						

10.2.0		Lebensmittelsicherheit					
10.2.1	F	G	K	+	P		Sektoriell: Vorernte: wenn aufgrund von Tieraktivitäten eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit besteht (z.B. hohe Dichte von Wildtieren, Schadinsekten, Verkotung durch Hunde), werden z.B. Pufferzonen, Zäune, etc. erstellt
	<b>Erfüllt, wenn:</b> Bei gefährdeten Parzellen entsprechende Massnahmen wie Pufferstreifen, Zäunen, etc. ergriffen werden.  <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> Keine übermässigen Aktivitäten von Tieren in den Produktionsflächen sichtbar sind						
10.2.2	F	G	K	+	P	V	Sektoriell: Um einer mutwilligen Verseuchung von Produkten vorzubeugen, werden folgende Massnahmen ergriffen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hilfsstoffe (z.B. Dünger, PSM) werden ausschliesslich aus sicheren Quellen beschafft</li> <li>• Unbefugte Personen und andere Auffälligkeiten werden dem Betriebsleiter gemeldet, welcher gegebenenfalls Massnahmen einleitet</li> </ul>
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Arbeitskräfte informiert sind, Auffälligkeiten dem Betriebsleiter zu melden (z.B. Hygieneanweisung)</li> <li>• Der Betriebsleiter bei entdeckten Auffälligkeiten entsprechende Massnahmen einleitet (mündliche Auskunft)</li> <li>• Dünger und PSM aus sicheren Quellen beschafft wurden</li> </ul>						
10.2.3	F	G	K	++		V	Sektoriell: Produkte, welche die Gesundheit gefährden, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Solche und andere fehlerhaften Produkte sind klar identifiziert und werden angemessen isoliert. Das Verfahren über den Umgang mit solchen Produkten ist schriftlich definiert.
	<b>Hinweis:</b> Fehlerhafte Produkte sind z.B. Produkte, welche die Qualitätsvorgaben oder abnehmerspezifische Vorgaben nicht erfüllen (Kaliber, Form, Farbe, etc.)  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur Produkte in den Verkauf gelangen, welche die Gesundheit nicht gefährden</li> <li>• Erklärt werden kann, wie mit fehlerhaften Produkten im Betrieb umgegangen wird</li> <li>• Ein schriftliches Verfahren vorhanden ist, z.B. SwissGAP Dokument Warenrückruf oder ein betriebsspezifisches gleichwertiges Dokument.</li> </ul>						

10.2.4	F	G	K	+		V	Sektoriell: Für Materialien und Dienstleistungen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, liegen aktuelle Spezifikationen vor. Dies betrifft z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpackungsmaterial (Endverpackung)</li> <li>• Lizenzen / Qualifikationen für Dienstleister (z.B. Labors, Schädlingsbekämpfungsunternehmen)</li> </ul>
	<b>Hinweis:</b> Die Anforderung betrifft Bereiche, welche die Lebensmittelsicherheit betreffen  <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z.B. mindestens für Verpackungsmaterial (Endverpackung) eine aktuelle Spezifikation vorliegt und/oder Verwendete Labors akkreditiert sind und/oder Beauftragte Dienstleistungsunternehmen (z.B. Schädlingsbekämpfungsunternehmen) für den entsprechenden Bereich spezialisiert sind</li> </ul>						
<b>10.3.0 Sanitäre Anlagen</b>							
10.3.1	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Alle Arbeitskräfte haben Zugang zu sauberen Toiletten in der Nähe ihres Arbeitsplatzes. Feldtoiletten kontaminieren die Produkte nicht. Ernte: die Arbeiter haben innerhalb von 500 m Zugang zu Toiletten oder können diese mindestens einmal pro Halbtage mit einem Fahrzeug aufsuchen. In Pack- und Lagerbereichen dürfen sich die Toilettentüren nicht zu diesen hin öffnen, ausser sie haben selbstschliessende Türen.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiletten für alle Arbeitskräfte zugänglich sind</li> <li>• Die Toiletten in gutem hygienischem Zustand sind (gereinigt)</li> <li>• Feldtoiletten die Produkte nicht kontaminieren können</li> <li>• Sich in Pack- und Lagerbereichen 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 und/oder beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
10.3.2	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Handwascheinrichtungen müssen in der Nähe von Toiletten bereitgestellt werden. Die Hände werden gewaschen, wenn sie zu einer Verunreinigung des Erntegutes/der Produkte führen könnten. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben, für Erntearbeiter kann dieses z.B. in einem Kanister mitgeführt werden.
	<b>Hinweis:</b> Für Erntearbeiter kann Trinkwasser zum Händewaschen z.B. in Kanister oder Flasche zur Verfügung gestellt werden  («Erfüllt, wenn» siehe nächste Seite)						

10.3.2	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für alle Arbeitskräfte Handwaschmöglichkeiten in der Nähe der Toiletten zur Verfügung stehen</li> <li>Das Wasser zum Händewaschen Trinkwasserqualität aufweist und/oder Ein alkoholbasiertes Produkt für die Händehygiene zur Verfügung steht und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>					
<b>10.4.0 Gebinde und Verpackung</b>						
10.4.1	F	G	K	++	P	Sektoriell: Wiederverwendbare Erntegebinde werden vor Gebrauch gemäss der Risikoanalyse Hygiene und den Hygienemassnahmen gereinigt.
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht in schmutzige Erntegebinde geerntet wird (während dem Ernteprozess trotz guter Arbeitspraxis entstehende Verunreinigungen (z.B. Erde) werden toleriert) oder Der Betrieb seine Erntegebinde gemäss dem Resultat der Risikoanalyse Hygiene und der Hygieneanweisung reinigt und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <b>Nicht erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Erntegebinde verwendet werden, die mit Gefahrenstoffen wie z.B. Schmierfett, Öl, Pflanzenschutzmittelrückständen, etc. kontaminiert sind</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine wiederverwendbaren Erntegebinde auf dem Betrieb verwendet werden</li> </ul>						
10.4.2	F	G	K	++	P	Sektoriell: Gebinde für Produkte werden nur zur Aufbewahrung von Produkten genutzt. Werden (Ernte-)gebilde für andere Zwecke (z.B. Lagerung von Chemikalien, Schmiermitteln, Öl, Abfall, Werkzeug, etc.) verwendet, sind sie gekennzeichnet und für den Lebensmittelbereich ausgeschlossen.
<b>Hinweis:</b> Die zwischenzeitliche Lagerung von Holz ist erlaubt						
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine (Ernte-)gebilde für andere Zwecke (z.B. Lagerung von Chemikalien, Schmiermittel, Öl, Werkzeug, etc.) verwendet werden oder Diese gekennzeichnet und für den Lebensmittelbereich ausgeschlossen wurden (Paloxen werden gekennzeichnet oder werden offensichtlich nicht mehr für die Aufbewahrung von Produkten verwendet) und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine (Ernte-)gebilde auf dem Betrieb verwendet werden</li> </ul>						

10.4.3	F	G	K	+	P	V	Sektoriiell: Das Verpackungsmaterial inkl. wiederverwendbare Gebinde ist für die Verwendung geeignet und sauber gelagert.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Verpackungsmaterial und die wiederverwendbaren Gebinde für die Verwendung geeignet sind</li> <li>Das Verpackungsmaterial und die wiederverwendbaren Gebinde vor Verunreinigungen geschützt gelagert sind</li> <li>Das Verpackungsmaterial und die wiederverwendbaren Gebinde hygienisch angewendet werden</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p>						
<b>10.5.0</b>	<b>Kurzzeitabstellplätze, Rampe, Transport</b>						
10.5.1	F	G	K	++	P		Sektoriiell: Betriebseigene Fahrzeuge, die für das Verladen und den inner- und ausserbetrieblichen Transport von Produkten eingesetzt werden, sind sauber und funktionstüchtig, so dass eine Produktverunreinigung (z.B. durch Erde, Schmutz, Dünger, ausgelaufene Flüssigkeiten, ...) vermieden wird.
	<p><b>Hinweis:</b> Es geht um jeglichen Transport der Produkte mit betriebseigenen Fahrzeugen</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebseigene Transportmittel, inkl. solche, die auch für andere Zwecke verwendet werden, vor dem Transport von Ernteprodukten / Produkten sauber und funktionstüchtig sind</li> </ul> <p>oder</p> <p>Der Betrieb seine Transportmittel gemäss dem Resultat seiner <b>Risikoanalyse Hygiene</b> und der <b>Hygieneanweisung</b> reinigt</p> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine betriebseigenen Transportmittel eingesetzt werden (z.B. Wegfuhr der Ernteprodukte direkt ab Feld durch Dritte)</li> </ul>						
10.5.2	F	G	K	++	P		Sektoriiell: Alle geernteten Produkte werden vor Verunreinigungen geschützt. Die Kurzzeitabstellplätze sind sauber.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geerntete Produkte vor Verunreinigungen geschützt werden</li> <li>Kurzzeitabstellplätze (max. 2 Arbeitstage) sauber sind</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verunreinigungen festgestellt werden</li> </ul>						

10.6.0		Verarbeitungslinien, Lagerbereiche (länger als 2 Arbeitstage), Kühlräume					
10.6.1	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell: Die Einrichtungen und die Ausrüstung zur Handhabung und Lagerung 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.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Arbeits- und Lagerbereiche und die Ausrüstungen (das sind Verarbeitungslinien und Maschinen, Wände, Böden, Lagerstätten, Paletten, usw.) sauber sind</li> <li>Ein Wartungs- und Reinigungsplan (Hygieneanweisung oder ein eigener Reinigungsplan) vorhanden ist</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p>						
10.6.2	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell: Die Reinigungsmittel, Schmieröle, usw. werden getrennt von Verpackungslinien oder Lagerbereichen aufbewahrt, um eine chemische Verunreinigung der Produkte zu vermeiden. Alle Reinigungsmittel und Schmieröle, usw. die mit Produkten in Kontakt kommen können, sind für den Lebensmittelsektor anerkannt (Z.B. Angabe auf Etikette oder Datenblatt).</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsmittel, Schmieröle usw. (auch Kleinmengen) klar getrennt (Schrank oder anderer Raum) von den Verpackungslinien und gelagerten Produkten aufbewahrt werden (z.B. keine Fettpressen bei den Aufbereitungs-/ Packmaschinen aufbewahrt werden)</li> <li>Für Reinigungsmittel, Schmieröle, usw., die mit Produkten in Kontakt kommen können, 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“)</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Reinigungsmittel oder Schmieröle verwendet werden</li> </ul>						
10.6.3	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoriiell: Bei den Glühbirnen und Fassungen, die über den Produkten hängen (Lager, Verarbeitungs- und Packlinien, Speditionsbereich), handelt es sich um Sicherheitsbirnen und -fassungen oder um solche, die geschützt/abgeschirmt sind, um bei Glasbruch eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul> <p>oder</p> <p>die Produkte abgeschirmt (z.B. durch Blachen oder Plastik abgedeckt) sind</p> <p>oder</p>						

							<p>sich die Produkte zu keiner Zeit näher als 3 Meter seitlich zu nicht bruchsicheren oder geschützten Lampen befinden</p> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht alle Lampen in den entsprechenden Bereichen bruchsicher oder geschützt sind</li> </ul>
10.6.4	F	G	K	+	P	V	<p>Sektorieil:</p> <p>Verpackte Produkte werden bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit gelagert (gem. Risikoanalyse). Dies ist dokumentiert. Dies gilt auch fürs CA-Lager</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei leichtverderblichen Produkten (=küchenfertige Frischprodukte) in verschweissten Packungen die Anforderungen an die Temperatur und Feuchtigkeit eingehalten werden</li> <li>• Die Kontrolle der Temperatur und Luftfeuchtigkeit geregelt ist</li> <li>• In CA-Lagern die Temperatur und Luftfeuchtigkeit geregelt ist</li> </ul> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine küchenfertige Frischprodukte gelagert werden</li> <li>• Keine CA-Lager vorhanden sind.</li> </ul>
10.6.5	F	G	K	++	P	V	<p>Sektorieil:</p> <p>Schädlinge werden in den Pack- und Lagerbereichen überwacht und reduziert.</p> <p>Notwendige Massnahmen der Schädlingsbekämpfung sind aufgezeichnet.</p> <p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden keine Schädlinge gesichtet, erübrigen sich Aufzeichnungen</li> <li>• Werden Präventivmassnahmen (z.B Aufstellen von Fallen) angewendet, müssen keine Aufzeichnungen geführt werden, insofern keine durch Schaderreger verursachte Schäden sichtbar sind</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Aufgabe an eine Schädlingsbekämpfungsfirma delegiert wurde und ein entsprechender Vertrag mit der Firma oder Aufzeichnungen über die Massnahmen der Firma vorliegen</li> </ul> <p>oder</p> <p>Keine Anzeichen von Schädlingen (Nagetiere, Vögel, Insekten) sichtbar sind</p> <p>oder</p> <p>Aufzeichnungen (z.B. Plan mit Standort von Giftködern) zu den getroffenen Massnahmen vorhanden sind</p> <p>und/oder</p> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p>

10.6.6	F	G	K	+-	P	V	Gesamtbetrieblich: In geschlossenen Räumen verwendete Transportmittel (z.B. Stapler) vermeiden eine Produktverunreinigung durch Rauchemissionen. Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge sind elektrisch oder mit Gas betrieben.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle in geschlossenen Gebäuden verwendeten Gabelstapler und andere angetriebene Transportfahrzeuge elektrisch oder mit Gas betrieben werden</li> <li>Aufgrund einer entsprechenden Wartung Verunreinigungen der Produkte durch Emissionen vermieden werden und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>In geschlossenen Räumen keine angetriebenen Transportfahrzeuge verwendet werden</li> </ul>						
<b>11.0.0</b>	<b>Abfall und Umweltmanagement</b>						
<b>11.1.0</b>	<b>Abfälle</b>						
11.1.1	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Im Betrieb anfallende Abfallstoffe sind im Abfallkonzept der Gemeinde gelistet. Durch dieses Konzept wird die Umweltverschmutzung minimiert.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle im Betrieb anfallenden Abfälle im Abfallkonzept der Gemeinde gelistet sind oder In einem betriebseigenen Konzept alle möglichen Abfallstoffe gelistet sind.</li> </ul>						
11.1.2	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Abfall wie auch Öl- oder Treibstofflachen müssen beseitigt werden. Anfallender Abfall in kleinen Mengen in festgelegten Bereichen wird akzeptiert, ebenso wie Abfälle vom aktuellen Arbeitstag.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Produktions- und Lagergebäude nur Abfälle vorhanden sind, die durch die tägliche Arbeit anfallen</li> <li>Nur unbedeutende Mengen Abfall in festgelegten Bereichen gelagert werden</li> <li>Öl- oder Treibstofflachen beseitigt wurden</li> </ul>						
11.1.3	F	G	K	+	P		Gesamtbetrieblich: Reste von Verpackungsmaterialien und andere, nicht vom Produkt stammende Abfälle, werden vom Feld entfernt.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Reste von Verpackungsmaterial oder andere Abfälle auf dem Feld zurückbleiben</li> </ul>						
11.1.4	F	G	K	+-	P		Gesamtbetrieblich: Organische Abfälle werden kompostiert oder vergärt und zur Bodenverbesserung verwendet. Die Kompostierungsmethode mindert die Gefahr einer Krankheitsübertragung
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Entsorgung von organischen Abfällen geregelt ist (eigene Kompostierung, Wegfuhr über Abnehmer, Grünabfuhr der Gemeinde oder Biogasanlage)</li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine organischen Abfälle anfallen</li> </ul>						

11.2.0		Umweltschutz					
11.2.1	F	G	K	+	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Die Auffangvorrichtungen bei Treibstoff- und Öltanks entsprechen den gesetzlichen Vorgaben.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Auffangvorrichtung gilt für Tanks / Gebinde über 20 Liter</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öl- und Treibstofftanks eingefasst sind: dichte Auffangwanne oder Rückhaltetanks vorhanden sind</li> <li>• Das Rückhaltevolumen mindestens über die 100%-ige Kapazität des grössten gelagerten Tanks / Gebindes verfügt</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Betrieb kein Treibstoff- oder Öltank / -Gebinde über 20 Liter vorhanden ist</li> </ul>						
11.2.2	F	G	K	+	P		<p>Sektoruell: Abwasser (vom Reinigen der Pflanzenschutzmittelgeräte, Schutzanzügen, Kühlautomaten) wird so gesammelt und entsorgt, dass die Umwelt und die Sicherheit der Mitarbeiter geringstmöglich beeinflusst werden.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Mit Kühlautomaten sind Hydrocooler auf dem Feld gemeint</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Geräte auf dem Feld gereinigt werden und/oder Das Reinigungswasser in eine aktive Güllegrube fliesst und/oder Die Geräte in einer Reinigungsanlage für Feldspritzen gereinigt werden</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungswasser in die Kanalisation, in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerungsanlage gelangen kann oder Utensilien im Brunnen gereinigt werden.</li> </ul>						

	F	G	K	+-	P	V	Gesamtbetrieblich: Lebensmittelabfälle (= auf dem Betrieb produzierte oder vorhandene Lebensmittel, die nicht für den menschlichen Verzehr oder Futtermittel genutzt werden) werden entweder im Boden eingearbeitet, recyclet, kompostiert, in einer Biogasanlage verwertet oder auf andere geeignete Weise entsorgt.
11.2.3	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelabfälle im Boden eingearbeitet, recyclet, kompostiert, in einer Biogasanlage verwertet oder auf andere geeignete Weise entsorgt werden</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Lebensmittelabfälle auf dem Betrieb anfallen oder Lebensmittelabfälle für den menschlichen Verzehr benutzt oder verfüttert werden</li> </ul>						
<b>12.0.0</b>	<b>Arbeitssicherheit, soziale Belange</b>						
<b>12.1.0</b>	<b>Beschilderung</b>						
	F	G	K	++	P	V	Gesamtbetrieblich: Betriebsbesucher und Dienstleister werden über Sicherheitsvorkehrungen und Hygieneanforderungen in Kenntnis gesetzt. Die Verhaltensregeln für Betriebsbesucher sind an einem gut sichtbaren Ort angebracht.
12.1.1	<p><b>Hinweis:</b> Die Verhaltensregeln sind in der <b>Infotafel Besucher</b> (der Umsetzungsdokumentation) enthalten</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Verhaltensregeln für Betriebsbesucher an einem gut sichtbaren Ort angebracht sind, wo sie von allen Besuchern und Dienstleistern gelesen werden können oder Besucher angewiesen werden, sich anzumelden 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).</li> </ul>						

12.1.2	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Für alle Arbeitskräfte sind gut ersichtliche und verständliche Unfall- und Notfallverfahren vorhanden, die das Vorgehen in Not-Situationen beschreiben. Das Verfahren muss folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsadresse oder -koordinaten</li> <li>• Die Ansprechperson</li> <li>• Eine Liste der aktuellen Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr, Arzt, Ambulanz)</li> <li>• Anweisung, wie Unfälle gemeldet werden sollen. Sinnvollerweise sind folgende Infos zusätzlich enthalten: Standorte von: Feuerlöscher, Notausgängen, Notfall-/Hauptschalter für Strom, Wasser, Gas</li> </ul>
	<p>Erfüllt, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Der Notfallplan</b> für alle Arbeitskräfte gut sichtbar aufgehängt ist oder Ein eigenes Unfall- und Notfallverfahren für alle Arbeitskräfte ersichtlich und verständlich ist (in Sprachen der Arbeitskräfte oder mit Piktogrammen)</li> <li>• Die Ansprechperson definiert ist und die Betriebsadresse oder -koordinaten erkenntlich sind</li> <li>• Die wichtigsten Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr, Arzt, Ambulanz) enthalten sind</li> <li>• Anweisungen zur Meldung von Unfällen enthalten sind</li> </ul>						
12.1.3	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Dauerhafte und lesbare Warnhinweise müssen auf mögliche Gefahren hinweisen, im Minimum beim Eingang zum Pflanzenschutzmittellager und bei Treibstoff- oder Gastanks.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindestens der Eingang zum Pflanzenschutzmittellager und bei Treibstoff- oder Gastanks mit einem eindeutigen Warnhinweis gekennzeichnet ist</li> <li>• Bei weiteren offensichtlichen Gefahrenquellen ein Warnhinweis angebracht ist</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Gefahrenbereiche auf dem Betrieb vorhanden sind</li> </ul>						
12.1.4	F	G	K	++	P	V	<p>Gesamtbetrieblich: Bei Treibstoff- und Öltanks müssen Rauchverbotsschilder angebracht sein. Ein Handfeuerlöscher muss auf dem Betrieb vorhanden sein.</p>
	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo Treibstoffe/Öl in Auffangwannen gelagert wird, müssen Rauch- oder Feuerverbotsschilder vorhanden sein</li> <li>• Feuerlöscher muss immer vorhanden sein</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei allen Öl- und Treibstofftanks Rauch- oder Feuerverbotsschilder angebracht sind</li> <li>• Min. ein Feuerlöscher auf dem Betrieb vorhanden ist</li> </ul>						

12.2.0 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) und Schutzvorrichtungen							
12.2.1	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoruell:</p> <p>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.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für alle Arbeiten in den SwissGAP-Sektoren angemessene Schutzausrüstung zur Verfügung steht</li> <li>Für den Pflanzenschutz vollständige Schutzausrüstungen gemäss den Verpackungsangaben vorhanden sind (z.B. Schutzbrille, Gummistiefel, wasserdichte Kleidung, Schutzanzüge, Gummihandschuhe, Schutzmaske usw.) und/oder</li> </ul> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p>						
12.2.2	F	G	K	+	P	V	<p>Sektoruell:</p> <p>Die persönliche Schutzausrüstung wird durch die Arbeitskräfte benutzt. Werden Einwegschutzanzüge verwendet, steht ausreichend Reservematerial zur Verfügung.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mündliche Befragung und Beobachtung bei Betriebsrundgang</li> <li>Wenn PSM mit geschlossenen Traktorkabinen ausgebracht werden, so braucht es für diese Arbeit keine Schutzausrüstung.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Arbeitskräfte angebrachte Schutzausrüstung gemäss der zu verrichtenden Arbeit tragen</li> <li>Für das Anmischen und Ausbringen von PSM die Schutzausrüstung gemäss Packungsangaben und/oder PSM-Verzeichnis benutzt werden</li> <li>Bei Verwendung von Einweganzügen mind. eine Reserveausrüstung zur Verfügung steht und/oder</li> </ul> <p>Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</p>						
12.2.3	F	G	K	+	P	V	<p>Gesamtbetrieblich:</p> <p>Sofern erforderlich, stehen den Arbeitskräften zum Wechseln der Schutzkleidung angemessene Umkleideräume zur Verfügung. Wenn die Schutzkleidung über der persönlichen Kleidung getragen wird, sind keine Umkleideräume erforderlich.</p>
	<p><b>Hinweis:</b></p> <p>Betrifft nur Schutzkleidung und nicht normale Arbeitsbekleidung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignete Umkleidemöglichkeiten vorhanden sind und genutzt werden</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schutzkleidung über persönlicher Kleidung getragen wird und deshalb kein Umkleideraum notwendig ist</li> </ul>						

12.2.4	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Auf dem Betriebsareal und bei Feldarbeiten sind vollständige und funktionstüchtige Erste-Hilfe-Kästen zugänglich.
	<p><b>Hinweis:</b> Ein Erste-Hilfe-Kasten enthält zumindest Verbandsmaterial</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Betriebsareal Erste-Hilfe-Kästen zugänglich sind</li> <li>• Für Feldarbeiten in Traktoren und Autos Erste-Hilfe-Sets mitgeführt werden oder Bei Feldarbeiten auf andere Weise Erste-Hilfe-Kästen zugänglich sind und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).</li> </ul>						
12.2.5	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Schutzvorrichtungen sind an allen Maschinen vorhanden.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schutzeinrichtungen (Gelenkwellenschutz, Kettenschutz, Schutzbleche ...) bei allen Maschinen intakt sind und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Maschinen auf dem Betrieb vorhanden sind.</li> </ul>						
12.2.6	F	G	K	+	P	V	Gesamtbetrieblich: Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften müssen sicher sein. Wenn der Betrieb Fahrzeuge zum Transport von Arbeitskräften auf öffentlichen Strassen zur Verfügung stellt, müssen diese den nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fahrzeuge sicher sind (=keine offensichtlichen Mängel sichtbar)</li> <li>• Die auf öffentlichen Strassen benutzten Fahrzeuge für den Verkehr zugelassen sind</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportmittel nicht durch den Betrieb zur Verfügung gestellt werden, d.h. wenn die Arbeitskräfte mit eigenen Fahrzeugen aufs Feld fahren (oder zu Fuss)</li> </ul>						
12.2.7	F	G	K	+-	P		Sektoruell: Wasserspeicherbecken sind vorhanden, um auch während Perioden mit einer limitierten Wasserverfügbarkeit Wasser nutzen zu können. Die Speicherbecken sind in gutem Zustand und eingezäunt/gesichert, um Unfällen vorzubeugen.
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrifft nur Bewässerungswasser</li> <li>• Betrifft nur Betriebe, die über Wasserspeicherbecken verfügen</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorhandene Wasserspeicherbecken eingezäunt /gesichert sind, so dass Unfällen vorgebeugt wird</li> </ul>						

12.3.0		Soziale Belange					
12.3.1	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Angestelltenwohnungen auf dem Betrieb sind bewohnbar und mit den grundlegenden Einrichtungen ausgestattet. d.h.: Dach, Fenster und Türen, Trinkwasser, hygienische Kochgelegenheit, Toiletten und Abflüsse.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Unterkünfte für die Arbeiter auf dem Betriebsgelände bewohnbar sind:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Dach, Fenster und Türen sind intakt</li> <li>Die Unterkünfte verfügen über die grundlegenden Einrichtungen wie Trinkwasser, hygienische Kochgelegenheit, Toiletten und Abflüsse</li> </ul> </li> </ul> <b>Nicht anwendbar, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Angestellten auf dem Betrieb wohnen.</li> </ul>						
12.3.2	F	G	K	++	P	V	Sektoriell: Falls Mahlzeiten auf dem Betrieb eingenommen werden, muss den Arbeitskräften ein Platz zum Aufbewahren der Lebensmittel und ein Ess-, Pausenraum verfügbar sein. Trinkwasser ist vorhanden.
	<b>Hinweis:</b> Als Mahlzeit sind Haupt-Mahlzeiten gemeint (in der Praxis v.a. Mittagessen)						
<b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Arbeitskräfte Zugang zu Trinkwasser haben und falls Arbeitskräfte Mahlzeiten auf dem Betrieb einnehmen, müssen</li> <li>Sie ihre Esswaren deponieren können</li> <li>Sie einen geeigneten Ess- oder Pausenplatz zur Verfügung haben</li> </ul>							
12.3.3	F	G	K	+	P	V	Sektoriell: Zwischen der Betriebsleitung und den Arbeitern finden regelmässige Treffen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie soziale Belange statt. Dies kann bei Schulungen, täglichen Arbeitsvergaben, persönlichen Mitarbeitergesprächen oder in Form von anonymen Meldezetteln erfolgen.
	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mündliche Befragung</li> <li>Treffen können auch während Pausen geführt werden</li> </ul> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Verantwortliche mit den Arbeitskräften die Themen Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie soziale Belangen regelmässig anspricht.</li> </ul>						

12.3.4	F	G	K	+	P	<p>Gesamtbetrieblich: Alle Arbeitskräfte, die mit der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln betraut sind, können sich jährlich freiwillig einem Gesundheitscheck unterziehen. Der Gesundheitscheck entspricht der nationalen oder regionalen Regelung. Wünscht der Mitarbeiter einen solchen Gesundheitscheck, so ist er für diese Zeit von der Arbeit freizustellen.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allen Arbeitskräften, die mit Pflanzenschutzmitteln umgehen oder diese ausbringen, die Möglichkeit gewährt wird, sich einmal jährlich einem Gesundheitscheck zu unterziehen</li> <li>• Die Arbeitskräfte einen solchen Gesundheitscheck während der Arbeitszeit machen können</li> </ul>					
13.0.0	<b>Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung / Qualitätssicherung</b>					
13.1.0	<b>Qualitative Rückverfolgbarkeit: Trennung von Produkten</b>					
13.1.1	F	G	K	++	P	<p>Sektoruell: Nur auf dem eigenen Betrieb angebaute Ware wird unter eigenem Namen an zertifizierte Vermarkter geliefert. Auf dem eigenen Betrieb bedeutet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigene Flächen</li> <li>• Flächenabtausch</li> <li>• Zu gepachtete Flächen (inkl. Kurzpacht)</li> </ul>
	<p><b>Hinweis:</b> Nur für Produzenten OHNE Vermarktung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschliesslich Ware, die auf den eigenen Parzellen (Kulturjournal ist zu allen Parzellen geführt und kontrollierbar) angebaut wurden unter eigenem Namen an zertifizierte Vermarkter geliefert wird</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ware von anderen Produzenten unter eigenem Namen an zertifizierte Vermarkter geliefert wird</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb im entsprechenden Sektor und Programm auch zertifiziert ist</li> </ul>					
13.1.2	F	G	K	++	V	<p>Sektoruell: SwissGAP-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur für Vermarkter</li> <li>• Dies gilt auch für Vermarkter mit eigener anerkannter Produktion ohne Zukauf</li> <li>• Digitale Nachweismöglichkeiten werden auch akzeptiert (z.B. QR-Code)</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sämtliche 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 (<a href="http://www.agrosolution.ch">www.agrosolution.ch</a>)</li> <li>• 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</li> <li>• Bei Zukauf von Importware ein Nachweis vorliegt, dass es GLOBALG.A.P.-Ware ist.</li> </ul>					

13.1.3	F	G	K	++		V	Sektoriiell: Suisse Garantie-Ware stammt von anerkannten Produzenten oder zertifizierten Vermarktern.
	<b>Hinweise:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur für Vermarkter</li> <li>Dies gilt auch für Vermarkter mit eigener anerkannter Produktion ohne Zukauf</li> <li>Digitale Nachweismöglichkeiten werden auch akzeptiert (z.B. QR-Code)</li> </ul> <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sämtliche 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 (<a href="http://www.agrosolution.ch">www.agrosolution.ch</a>)</li> <li>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</li> <li>Bei Agenturen (Vermarkter ohne eigene Abpacktätigkeit): alle zugekauften Früchte, Gemüse und Kartoffeln nachweislich von einem Suisse Garantie-ZERTIFIZIERTEN Betrieb stammen und von diesem mit der Vermarkter-Etikette der Agentur gekennzeichnet werden</li> </ul>						
13.1.4	F	G	K	++	P	V	Sektoriiell: Jedes Produkt lässt sich zurück zum Lieferanten und vorwärts bis zum Abnehmer verfolgen.
	<b>Erfüllt, wenn:</b> <b>Für Produzenten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für jedes Produkt belegt werden kann, wer der Abnehmer ist (z.B. Lieferscheine, Empfangsbestätigungen, digitaler Nachweis ...)</li> </ul> und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer) <b>Für Vermarkter:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aufgrund von Aufzeichnungen die Ware ein Schritt zurück (Lieferant/Produzent) und ein Schritt weiter (Kunde / Abnehmer) verfolgt werden kann</li> </ul> und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer).						
13.1.5	F	G	K	++		V	Sektoriiell: 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.
	<b>Hinweis:</b> Nur für Vermarkter <b>Erfüllt, wenn:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>In jedem Stadium des Produktionsprozesses die Ware eindeutig als SwissGAP indentifiziert werden kann. Dies kann durch eine physische Identifikation/Kennzeichnung oder mittels eindeutiger Verfahren zur Warentrennung einschliesslich der relevanten Aufzeichnungen geschehen</li> </ul> oder Der Betrieb zu jedem Zeitpunkt ausschliesslich SwissGAP-Ware im Betrieb hat und/oder Beim Lohnunternehmer die Anforderung erfüllt ist (Stichprobenkontrolle gem. Vereinbarung mit Lohnunternehmer)						

13.1.6	F	G	K	++		V	Sektorieil: Es ist jederzeit und für alle Produkte im Betrieb ersichtlich, ob es sich um Suisse Garantie Ware handelt oder nicht. Die Trennung von Suisse Garantie zu anderer Ware ist sichergestellt.
	<p><b>Hinweis:</b> Nur für Vermarkter</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In jedem Stadium des Produktionsprozesses die Ware eindeutig als Suisse Garantie identifiziert werden kann. Dies kann durch eine physische Identifikation/Kennzeichnung oder mittels eindeutiger Verfahren zur Warentrennung einschließlich der relevanten Aufzeichnungen geschehen</li> <li>oder</li> <li>Der Betrieb zu jedem Zeitpunkt ausschliesslich Suisse Garantie-Ware im Betrieb hat.</li> </ul>						
13.1.7	F	G	K	++		V	Sektorieil: Warenausgang: Zertifizierte SwissGAP-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur für Vermarkter</li> <li><b>Kontrollperson:</b> Beispiel von Lieferschein / Rechnung (Warenausgang) mit SwissGAP-Ware an zuständige Zertifizierungsstelle senden (Foto oder Papier)</li> <li>Nicht nur Hauptabnehmer prüfen, auch nach anderen Absatzkanälen fragen</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine eigenen Lieferpapiere/Rechnungen ausgestellt werden (wenn alle SwissGAP-Ware über das System des Abnehmers läuft)</li> </ul>						
13.1.8	F	G	K	+		V	Sektorieil: Warenausgang: Zertifizierte Suisse Garantie-Produkte sind auf Lieferpapieren (Lieferscheinen / Rechnungen) deklariert.
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur für Vermarkter</li> <li><b>Kontrollperson:</b> Beispiel von Lieferschein / Rechnung (Warenausgang) mit Suisse Garantie-Ware an zuständige Zertifizierungsstelle senden (Foto oder Papier)</li> <li>Nicht nur Hauptabnehmer prüfen, auch nach anderen Absatzkanälen fragen</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vermarkter die Suisse Garantie zertifizierte Ware auf seinen Warenausgangspapieren (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</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine eigenen Lieferpapiere / Rechnungen ausgestellt werden (wenn alle Suisse Garantie-Ware über das System des Abnehmers läuft)</li> </ul>						

13.2.0 Quantitative Rückverfolgbarkeit: Warenflusskontrolle							
13.2.1	F	G	K	++		V	<p>Sektoruell: 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.</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur für Vermarkter</li> <li>Kontrollperson: überprüfetes Produkt und Periode notieren!</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Einkaufs- und Verkaufsmengen von SwissGAP-Produkten belegt werden können <ul style="list-style-type: none"> <li>nicht mehr Produkte unter SwissGAP verkauft wurden als effektiv eingekauft (oder selber produziert) wurden</li> </ul> </li> <li>Der Mengenvergleich je nach Produkt auch unter Berücksichtigung von Lagerschwund, Sortier- / Rüstabgängen stimmig ist</li> <li>Bei verarbeiteten Produkten der Verarbeitungskoeffizient realistisch ist.</li> </ul>						
13.2.2	F	G	K	++		V	<p>Sektoruell: Ein Vergleich der produzierten und/oder zugekauften Mengen mit den verkauften Mengen zeigt, dass nicht mehr Suisse Garantie-Ware verkauft wurde als auf dem Betrieb produziert bzw. zugekauft wurde. Je nach Produkt sind Lagermengen (Inventar) und Verluste (Lagerschwund, Sortierabgang, Verarbeitungskoeffizienten) bei der Berechnung berücksichtigt.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Nur für Vermarkter</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Einkaufs- und Verkaufsmengen von Suisse Garantie-Produkten belegt werden können <ul style="list-style-type: none"> <li>nicht mehr Produkte unter Suisse Garantie verkauft wurden als effektiv eingekauft (oder selber produziert) wurden</li> </ul> </li> <li>Der Mengenvergleich je nach Produkt auch unter Berücksichtigung von Lagerschwund, Sortier- / Rüstabgängen stimmig ist</li> <li>Bei verarbeiteten Produkten der Verarbeitungskoeffizient realistisch ist.</li> </ul>						

13.3.0		Logonutzung / Kennzeichnung					
13.3.1	F	G	K	++	P	V	<p>Sektoruell: Der Betrieb nutzt "SwissGAP" (Logo, Wortmarke und Abkürzung) gemäss dem SwissGAP-Logoreglement. Das Logo und die Wortmarke dürfen niemals auf dem Produkt / auf der Verbraucherverpackung erscheinen. Lediglich die Abkürzung SGAP darf in Verbindung mit der SwissGAP-Nummer (z.B.: SGAP 12345) auf dem Produkt / auf der Verbraucherverpackung verwendet werden. Eine Verwendung des Logos und der Wortmarke durch den Zertifikatsinhaber in jeglicher geschäftlichen (Business-to-Business) Kommunikation ist gestattet.</p>
	<p>Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo = grüne Wort-Bild-Marke</li> <li>• Wortmarke = Schriftzug "SwissGAP"</li> <li>• Abkürzung = "SGAP"</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <p><b>Für Produzenten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Höchstens auf der Produzentenetikette gekennzeichnet wird. (entweder mit der Wortmarke „SwissGAP“ oder mit der Abkürzung „SGAP“</li> <li>• Das SwissGAP Logo (grüne Wort-Bildmarke) NICHT verwendet wird</li> </ul> <p><b>Für Vermarkter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Das SwissGAP-Logo (grüne Wort-Bildmarke) nur in der geschäftsmässigen Kommunikation wie Werbung, Briefkopf (auch bei Warenbegleitpapieren) und Visitenkarten verwendet wird</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das SwissGAP Logo Reglement nicht eingehalten wird oder Das Logo oder die Wortmarke auf dem Produkt, der Verbraucherverpackung oder am Verkaufspunkt erscheinen.</li> </ul>						
13.3.2	F	G	K	+	P		<p>Sektoruell: Die Kennzeichnung mit der Produzentenetikette erfolgt gemäss den Vorgaben des Dachreglements, des Branchenreglements (Anhang 6) und des Gestaltungsmanuals</p>
	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Produzentenetikette ist nur für Gebinde zu verwenden</li> <li>• Fruchtschalen, Spargelbanderolen, Kopfsalatbeutel (= Halboffenverkauf) dürfen mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) beschriftet sein, wenn dieses Verpackungsmaterial im Auftrag eines zertifizierten Vermarkters verwendet wird. Die Kisten müssen zusätzlich mit der Produzentenetikette beschriftet sein</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jede Produzentenetikette folgende Angaben enthält: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Originalschriftzug Suisse Garantie</li> <li>○ Entsprechendes Verbandslogo (SOV, VSGP, swisspatat)</li> <li>○ Name und Adresse des Produzenten oder Agrosolution-Nr (SwissGAP-Nr.)</li> <li>○ Erntedatum (nur für Früchte obligatorisch)</li> <li>○ Sortenangabe (nur bei Kartoffeln und Kernobst)</li> </ul> </li> <li>• Jedes Gebinde mit Produzentenetikette versehen ist</li> </ul>						

	<p>oder</p> <p>Bei Engros-Lieferung mindestens 2 Produzentenetiketten pro Warenträger des selben Produzenten vorhanden sind</p> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Produzentenetikette falsche Angaben enthält, resp. Angaben fehlen</li> </ul> <p>oder</p> <p>nicht genügend Etiketten angebracht werden</p> <p>oder</p> <p>der Produzent (ohne Vermarktung) das SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) verwendet</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Ware nicht in den SGA-Kanal geliefert wird</li> </ul> <p>oder</p> <p>der Biobetrieb ausschliesslich mit der Bio-Etikette kennzeichnet</p> <p>oder</p> <p>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)</p> <p>oder</p> <p>der Betrieb alle Früchte, Gemüse und Kartoffeln lose (ohne Verwendung von Gebinden) an den Abnehmer abliefern und die Rückverfolgbarkeit mit Lieferpapieren sichergestellt ist.</p>					
13.3.3	F	G	K	+	V	<p>Sektoruell:</p> <p>Die Kennzeichnung mit SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) der Früchte, Gemüse und Kartoffeln erfolgt gemäss den Vorgaben des Dachreglements, der Branchenreglemente und des Gestaltungsmanuals. Folgende Bezeichnungen werden auf jeder Etikette / Verpackung aufgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Herkunftszeichen Suisse Garantie SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug)</li> <li>Name und Adresse des berechtigten Betriebes oder dessen Identifikationsnummer</li> <li>Name der Zertifizierungsstelle</li> <li>Lot-Nr. oder Datum und Vorlieferant (Produzent)</li> </ul>
<p><b>Hinweis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollperson: Beispiel mitnehmen und an zuständige Zertifizierungsstelle senden.</li> <li>Keine SGA-Produzentenetiketten und keine Etiketten von anderen Standards (z.B. AdR, IPS) einreichen.</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kennzeichnung mit der Garantiemarke Suisse Garantie (Flagge mit Schriftzug) gemäss den Vorgaben des Dachreglements, der Branchenreglemente und des Gestaltungsmanuals erfolgt ist</li> <li>Folgende Bezeichnungen auf jeder Etikette oder Verpackung aufgeführt sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) in korrekter Farbe, Grösse und Proportion</li> <li>Name und Adresse des berechtigten Betriebes oder dessen AMS-Identifikationsnummer (ist auf der Nutzungsberechtigung ersichtlich)</li> <li>Name der Zertifizierungsstelle</li> <li>Lot-Nr. oder Datum und Vorlieferant (Produzent)</li> </ul> </li> </ul>						

						<ul style="list-style-type: none"> <li>Agenturen (Vermarkter ohne eigene Abpacktätigkeit) haben können mindestens eine korrekte Musteretikette vorlegen können. Es können Stichprobenkontrollen auf den beauftragten Abpackbetrieben durchgeführt werden</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb weder Früchte und Früchteprodukte noch Gemüse und Gemüseprodukte noch Kartoffeln und Kartoffelprodukte mit der Garantiemarke Suisse Garantie kennzeichnet (Flagge mit Schriftzug).</li> </ul>
13.3.4	F	G	K	+	V	<p>Sektoruell: Eigene Kommunikationsmittel entsprechen den Inhalten der Referenzdokumente zu Suisse Garantie und enthalten keine Falschaussagen und Täuschungen.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Logo in eigenen Kommunikationsmitteln (Broschüren, Internetauftritt, Flugblätter, Werbung, ...) gemäss Gestaltungsmanual angewendet wird und nur Produkte bewirbt, welche den Anforderungen von Suisse Garantie entsprechen</li> </ul> <p><b>Nicht erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Falschaussagen oder Täuschungen: Suisse Garantie erscheint in Kombination zu nicht Suisse Garantie Ware: z. B: Plakat mit SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) und Salat aus Italien z. B: Preisschilder mit SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) auf konventioneller Ware</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Betrieb das SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) in eigenen Kommunikationsmitteln nicht verwendet</li> </ul>					
13.3.5	F	G	K	+	V	<p>Sektoruell: Die Kennzeichnung auf der Endverpackung entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz. Die Überprüfung erfolgt durch die kantonale Lebensmittelkontrolle. Im Falle von Exporten sind die Deklarationsvorschriften des Empfangslandes einzuhalten. Kundenspezifische Anforderungen werden eingehalten.</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine offenen Auflagen der kantonalen Lebensmittelkontrolle vorliegen (mündliche Befragung oder Einsicht in den Bericht der letzten Lebensmittelkontrolle)</li> <li>Keine offenen Auflagen seitens der Exportkontrolle vorliegen</li> <li>Keine offenen Kundenreklamationen zur Etikettierung vorliegen (mündliche Befragung)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Etikettierung der Endverpackung stattfindet</li> </ul>					

13.4.0 Warenrückruf / Qualitätskontrolle						
	F	G	K	++	V	<p>Sektoriiell:</p> <p>Ausgelieferte, mangelhafte Ware kann nach einem dokumentierten Verfahren zurückgerufen / zurückgezogen werden.</p> <p>In einem jährlich dokumentierten Probelauf werden berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mögliche Ursachen, die einen Warenrückruf auslösen</li> <li>• verantwortliche Person, die über einen Warenrückruf entscheidet</li> <li>• Vorgehen zur Identifikation der entsprechenden Charge/Menge</li> <li>• Vorgehen zur Benachrichtigung der Abnehmer und der Zertifizierungsstelle</li> </ul> <p>In Jahren mit einem dokumentierten realen Fall muss kein zusätzlicher Probelauf durchgeführt werden.</p>
13.4.1	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur für Vermarkter</li> <li>• Der Betrieb muss den Probelauf pro Kalenderjahr bis 31. Dezember durchführen. Der Probelauf vom aktuellen Jahr muss deshalb bei einem Audit nicht zwingend vorliegen</li> <li>• <b>Kontrollperson:</b> Datum des letzten Probelaufs notieren oder letzten realen Fall vorweisen</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb über ein dokumentiertes Verfahren zum Warenrückruf verfügt, welches die in den Anforderungen gelisteten Aspekte beinhaltet</li> <li>• Der Betrieb pro Kalenderjahr einen Probelauf (z.B. Warenrückruf) oder einen realen Fall dokumentiert hat</li> </ul> <p>oder</p> <p>Einen realen Fall dokumentiert hat</p>					
	F			+	V	<p>Sektoriiell:</p> <p>Früchte, welche mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) gekennzeichnet werden, müssen den Qualitätsbestimmungen für Früchte entsprechen.</p> <p>Kennzeichnender Betrieb ist anerkannt als Kontrollbetrieb Qualiservice</p>
13.4.2	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb Tafel Früchte mit dem SGA-Logo kennzeichnet (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug)</li> <li>• Der Betrieb als Kontrollbetrieb Qualiservice anerkannt ist (siehe: <a href="http://www.qualiservice.ch">www.qualiservice.ch</a>)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb keine Tafel Früchte mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) kennzeichnet</li> </ul> <p>oder</p> <p>Der Betrieb nur Fruchtprodukte mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) kennzeichnet.</p>					

13.4.3			K	+		V	<p>Gesamtbetrieblich: Kartoffeln, welche mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) gekennzeichnet werden, müssen den Qualitätsbestimmungen für Kartoffeln entsprechen. Kennzeichnender Betrieb ist anerkannt als Kontrollbetrieb Qualiservice</p>
	<p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb Kartoffeln mit dem SGA-Logo kennzeichnet (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug)</li> <li>• Der Betrieb als Kontrollbetrieb Qualiservice anerkannt ist (siehe <a href="http://www.qualiservice.ch">www.qualiservice.ch</a>)</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb keine Kartoffeln mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) kennzeichnet</li> </ul> <p>oder</p> <p>Der Betrieb nur Kartoffelprodukte mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) kennzeichnet.</p>						
13.4.4		G		+		V	<p>Gesamtbetrieblich: Gemüse, das mit der Garantiemarke gekennzeichnet wird, entspricht "den schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Gemüse" (Herausgeber: VSGP - Swisscofel).</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Mündliche Befragung</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) gekennzeichneten Gemüse den schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Gemüse entspricht</li> </ul> <p>oder</p> <p>wenn die Qualitätsbestimmungen für Gemüse aufgrund aussergewöhnlicher Witterungseinflüssen nicht eingehalten wurden</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb keine Gemüse mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) kennzeichnet</li> </ul> <p>oder</p> <p>Der Betrieb nur Gemüseprodukte mit dem SGA-Logo (Garantiemarke: Flagge mit Schriftzug) kennzeichnet.</p>						
<b>13.5.0</b>	<b>Verarbeitungsprozess Suisse Garantie</b>						
13.5.1	F	G	K	++		V	<p>Sektoruell: Verarbeitung in der Schweiz, inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen.</p>
	<p><b>Hinweis:</b> Ganzes Kapitel 13.5 ist nicht anwendbar, wenn keine Verarbeitung stattfindet</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die gesamte Verarbeitung aller Früchte, Gemüse und Kartoffeln in der Schweiz, im Fürstentum Liechtenstein oder in Büsingen stattfindet</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Verarbeitung stattfindet (Rüstarbeiten gelten nicht als Verarbeitung).</li> </ul>						

	F	G	K	++		V	Sektoruell: Die Hauptzutat entspricht zu 100% den Suisse Garantie-Anforderungen. Gesamthaft müssen mindestens 90% (Gewichtsprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung) der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs die Suisse Garantie-Anforderungen erfüllen. (Ansonsten muss eine gültige Sonderbewilligung der AMS vorliegen.)
13.5.2	<p><b>Hinweis:</b> Ganzes Kapitel 13.5 ist nicht anwendbar, wenn keine Verarbeitung stattfindet</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei nicht zusammengesetzten Produkten 100% den SGA-Anforderungen entspricht</li> <li>• Bei zusammengesetzten Produkten 100% der Hauptzutat den SGA-Anforderungen entspricht</li> <li>• Gesamthaft mindestens 90% (Gewichtsprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung) der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs den SGA-Anforderungen entsprechen oder Bei Abweichungen eine entsprechende und gültige Ausnahmbewilligung (der AMS) vorliegt</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Verarbeitung stattfindet.</li> </ul>						
	F	G	K	+		V	Sektoruell: Rezepturen und Produktespezifikationen sind zu be- und verarbeiteten Produkten vorhanden.
13.5.3	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganzes Kapitel 13.5 ist nicht anwendbar, wenn keine Verarbeitung stattfindet</li> <li>• Für Rohware (Früchte, Gemüse und Kartoffeln) werden keine Rezepturen und Produktspezifikationen verlangt. Hingegen werden für Mischungen und verarbeitete Produkte (z.B. Obstsaft, Mischsalate, Suppengemüse) die Zusammensetzung / Rezeptur und Herkunft der verwendeten Bestandteile oder die Produktspezifikationen verlangt</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Mischungen von Früchten, Gemüse oder Kartoffeln die Rezepturen oder Produktspezifikationen vorliegen</li> </ul> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb keine Mischungen und verarbeitete Produkte von Früchten, Gemüse oder Kartoffeln im Sortiment hat</li> </ul>						
	F	G	K	++		V	Sektoruell: Kein Einsatz von deklarationspflichtigen GVO-Komponenten.
13.5.4	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganzes Kapitel 13.5 ist nicht anwendbar, wenn keine Verarbeitung stattfindet</li> <li>• Bei Kontrollen von verarbeiteten Produkten muss als Nachweis: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> <li>○ In den Spezifikationen muss ersichtlich sein, dass das Produkt weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist bzw. einen solchen enthält sowie</li> </ul> </li> </ul>						

	<p>nicht «aus» / «durch» einen GVO hergestellt wurde (eine Spezifikation ohne jegliche Aussage zu GVO ist nicht ausreichend)</p> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In verarbeiteten Suisse Garantie Produkten nur SGA-Rohstoffe eingesetzt werden, keine weiteren Zutaten</li> </ul> <p>oder</p> <p>In verarbeiteten Suisse Garantie Produkten keine deklarationspflichtigen GVO-Komponenten eingesetzt werden, siehe Hinweis</p> <p><b>Nicht anwendbar, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Früchte, Gemüse oder Kartoffeln verarbeitet werden.</li> </ul>
--	--

<b>13.6.0</b>	<b>Beschwerden</b>
---------------	--------------------

				++				<p>Sektoruell:</p> <p>Der Betrieb verfügt über ein Beschwerdeformular, welches interne und externe Beschwerden zulässt, die sich auf alle durch diesen Standard abgedeckten Angelegenheiten beziehen. Das Verfahren sieht vor, dass der Verein SwissGAP bei Bedarf informiert wird (bei Verfahren in denen eine amtliche Stelle und/oder der SwissGAP-Standard betroffen sind). Eingegangene Beschwerden und darausfolgende durchgeführte Massnahmen sind aufgezeichnet worden.</p>
--	--	--	--	----	--	--	--	---

13.6.1	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beanstandungen aufgrund der schweizerischen Qualitätsbestimmungen müssen nicht als Beschwerde erfasst werden</li> <li><b>Für Produzenten:</b> Mängel aus ÖLN-Kontrollen müssen nicht als Beschwerde erfasst werden</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Formular Kundenbeschwerden vorhanden ist</li> <li>oder</li> <li>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"> <li>Wer beschwert sich, inkl. Unterscheidung zwischen internen und externen Beschwerden?</li> <li>Grund der Beschwerde?</li> <li>Wer ist verantwortlich?</li> <li>Warenidentifizierung</li> <li>Ob und allenfalls welche (Korrektur-) Massnahmen ergriffen wurden</li> </ul> </li> <li>Die Bearbeitung aller zu SwissGAP eingegangenen Kundenbeschwerden ersichtlich ist, inkl. Information an den Verein SwissGAP (wenn eine amtliche Stelle betroffen ist)</li> <li>Die Kundenbeschwerden aufbewahrt sind.</li> </ul>
--------	---

	F	G	K	++	P	V	<p><b>Gesamtbetrieblich:</b>  Die Arbeitskräfte werden über ihre Rechte im Zusammenhang mit diesem Standard inkl. der Möglichkeit und der Art zur Beschwerde beim Arbeitgeber informiert. Es ist geregelt, in welchem Zeitrahmen die Beschwerden behandelt werden. Aufzeichnungen zu den Beschwerden sind vorhanden.</p>
13.6.2	<p><b>Hinweise:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mündliche Befragung</li> <li>• Die Information an die Arbeitnehmer kann als Standardtraktandum bei den jährlichen Schulungen oder beim Eintritt von neuen Mitarbeitern erfolgen</li> </ul> <p><b>Erfüllt, wenn:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Arbeitskräfte über die Möglichkeit und Art von Beschwerden informiert wurden</li> <li>• Beschwerden aufgezeichnet wurden (z.B. Formular Beschwerden)</li> </ul>						