

## Check-list (Exigences techniques)

Exploitation

32021  
Test SGAP/SGA Version 17  
Test SGAP/SGA 17 Test SGAP/SGA 17  
SGAPstrasse 1  
3000 Bern

Avec la check-list, chaque producteur et chaque commerçant effectue l'auto-contrôle annuel.

Les contrôleurs de l'organisme de contrôle utilisent également la check-list. Si l'exploitation répond aux questions de la déclaration globale forfaitaire, certains points de contrôle sont pré-remplis.

Check-list pour:

✓ SwissGAP	Production
✓ Suisse Garantie	Production

Les exigences SwissGAP sont de 3 niveaux:

<b>Exigences majeures:</b> (Points de contrôle rouges)	En trame de fond rouge dans la check-list, abréviation ++ Ces points de contrôle doivent être remplis à 100%	
<b>Exigences mineures:</b> (Points de contrôle jaunes)	En trame de fond jaune dans la check-list, abréviation + Ces points de contrôle doivent être remplis à 95% Le non-respect d'une seule exigence non critique est toléré dans tous les cas.	
<b>Recommandations:</b> (Points de contrôle verts)	En trame de fond verte dans la check-list, abréviation +- Ces points de contrôle peuvent être exclus par la déclaration globale forfaitaire.	

Les réponses suivantes peuvent être données pour les différents points de contrôle

<b>OUI</b>	L'exigence est intégralement remplie
<b>NON</b>	L'exigence n'est pas intégralement remplie
<b>Non applicable (N/A)</b>	L'exigence n'a aucune signification pour l'exploitation

### Autres informations:

La colonne « F L P » permet de déterminer si l'exigence est applicable pour les fruits (F), pour les légumes (L) ou les pommes de terre (P).

**Auto-contrôle** Date: \_\_\_\_\_

**Contrôle** Date: \_\_\_\_\_

**Signature** Chef d'exploitation: \_\_\_\_\_ Contrôleur: \_\_\_\_\_

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
1.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>EXIGENCES DE BASE</b>					
1.1.0			SGAP		F	L	P	<b>Lignes directrices SwissGAP</b>					
1.1.1			SGAP	++	F	L	P	L'exploitation utilise le "modèle SwissGAP" et y a noté les points énumérés.				Lignes directrices SwissGAP (Registre 1)	
1.2.0		SGA	SGAP		F	L	P	<b>Application sectorielle</b>					
1.2.1		SGA	SGAP	+	F	L	P	Les exigences posées aux secteurs des fruits, légumes et pommes de terre doivent être respectées pour chaque secteur dans TOUTES les cultures (y compris les cultures sous abris et les cultures destinées à la vente directe). Exception: cultures destinées à l'autoapprovisionnement (jardins familiaux, p. ex.).					
1.3.0		SGA	SGAP		F	L	P	<b>Collaboration entre exploitations / travaux confiés à une entreprise de travaux agricoles</b>				sectoriel	
1.3.1	PER	SGA		+	F	L	P	L'échange de surfaces n'est admis qu'entre des exploitations qui se sont annoncées pour les prestations écologiques requises (PER). Les surfaces échangées doivent être déclarées par l'exploitant (pas selon la propriété ou le bail à ferme).					
1.3.2			SGAP	++	F	L	P	Pour les travaux sous mandat, une convention existe entre l'exploitation et l'entreprise de travaux agricoles. Cette convention doit être adaptée en cas de changements. L'agro-entrepreneur est informé des exigences SwissGAP (par ex. par le biais de la convention avec les entreprises de travaux agricoles). Le mandant veille à ce que les directives SwissGAP soient respectées durant les travaux effectués.				Convention avec une entreprise de travaux agricoles ( Registre 3)	
1.4.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Enregistrements / Auto-contrôle</b>				sectoriel	
1.4.1	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Tous les enregistrements sont disponibles et sont conservés durant au moins 5 ans. Les nouvelles exploitations doivent pouvoir présenter des enregistrements complets des 3 mois précédents le premier contrôle au moins. Les documents électroniques sont autorisés.					
1.4.2	PER	SGA		+	F	L	P	Tous les enregistrements doivent se faire au fur et à mesure, mais au plus tard 1 semaine après l'exécution du travail.					
1.4.3	PER	SGA		+			P	Tous les enregistrements sont disponibles et sont conservés durant au moins 5 ans. Les nouvelles exploitations doivent pouvoir présenter des enregistrements complets des 3 mois précédents le premier contrôle au moins.					
1.4.4			SGAP	++	F	L	P	Chaque exploitation effectue un auto-contrôle par année. Les check-listes remplies et datées sont disponibles. Une remarque doit accompagner les points répondus par "non". Pour les points répondus par "non applicable", une remarque doit être indiquée seulement si la raison n'est pas évidente.				Check-list (Registre 2) au contrôleur: noter la date du dernier auto-contrôle.	
1.4.5			SGAP	++	F	L	P	Les mesures correctives appropriées sont définies et appliquées pour les écarts constatés lors de l'auto-contrôle (les exigences critiques ne sont pas remplies à 100% et/ou les exigences non critiques ne sont pas remplies à 95%).				Check-list (Registre 2)	
2.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>EXPLOITATION ET ECOLOGIE</b>					
2.1.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Plan d'ensemble de l'exploitation et journal des cultures</b>				sectoriel	
2.1.1	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Chaque parcelle (en plein champ et sous serre ou abri, y c. fermage de courte durée, ...) est clairement identifiée au moyen du plan des parcelles ou d'une signalisation.					

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
2.1.2	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Il y a des enregistrements (cultures en place, ensemble des travaux) pour chaque parcelle (en plein champ et sous serre ou abri).				Journal des cultures (Registre 16)	
2.1.3		SGA		++	F	L	P	Origine suisse: toutes les surfaces cultivées doivent se situer en Suisse, dans la Principauté du Liechtenstein, la zone franche genevoise, Büsingen ou les surfaces en zones frontalières qui sont exploitées sans interruption par des exploitations suisses depuis le 1er janvier 2014 au moins.					
2.2.0			SGAP		F	L	P	<b>Gestion des sites</b>				sectoriel	
2.2.1			SGAP	++	F	L	P	"L'analyse des risques des sites" est présente: - pour tous les sites lors du premier contrôle - pour les nouvelles parcelles utilisées pour la première fois pour la production agricole - lorsqu'une modification au niveau des risques est constatée lors de l'auto-contrôle annuel.				Analyse des risques pour les sites (Registre 4)	
2.2.2			SGAP	++	F	L	P	Lorsqu'il y a des risques identifiés, il faut en indiquer la gravité et la probabilité d'apparition, de même que les mesures de prévention ou de contrôle des risques.				Analyse des risques pour les sites (Registre 4)	
2.3.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Ecologie</b>				l'ensemble de l'exploitation	
2.3.1	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Les surfaces de compensation écologique et les bandes tampons doivent être enregistrées d'après les prescriptions des PER.					
2.3.2	PER	SGA		+	F	L	P	Des bandes herbeuses d'au moins 50 cm de large doivent être préservées le long des chemins. Les chemins et bordures ne doivent pas être traités avec des produits phytosanitaires.					
2.3.3	PER	SGA		+	F	L	P	Le long des cours d'eau, des plans d'eau, des lisières de forêt, des haies, des bosquets champêtres, des berges boisées, des marais et des zones humides sans conventions d'exploitation, des bandes herbeuses ou de surfaces à litière doivent être préservées et exploitées selon les directives PER.					
3.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>SOLS ET SUBSTRATS</b>					
3.1.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Exploitation du sol</b>				sectoriel	
3.1.1	PER	SGA		+	F	L	P	Enregistrement de la préparation du sol avant le début de la culture (date, méthode, lieu du travail du sol)				Journal des cultures (Registre 16)	
3.1.2			SGAP	+	F	L	P	Les techniques de travail du sol utilisées ménagent la substance, la structure du sol et minimisent le compactage du sol.					
3.1.3	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Les techniques de culture utilisées minimisent l'érosion (conformément aux PER). Les prescriptions de couverture du sol doivent être respectées (conformément aux PER).				Journal des cultures (Registre 16)	

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
	PER	SGA	SGAP		F	L	P						
3.1.4	PER	SGA		+	F	L	P	Une analyse de terre doit être faite sur toutes les parcelles au moins tous les 10 ans (conformément aux PER) par un laboratoire reconnu avec le programme d'analyse minimal pour le secteur concerné.				Analyses de terre	
3.2.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Fumigation du sol</b>				l'ensemble de l'exploitation	
3.2.1	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Les désinfections chimiques du sol sont en principe interdites. Toute exception (serre, surfaces de multiplication) doit être justifiée et documentée.				Journal des cultures (Registre 16)	
3.2.2			SGAP	+	F	L	P	Après la désinfection chimique du sol: les délais d'attente avant le semis/la plantation prescrits sur l'étiquette du produit sont enregistrés et respectés.				Journal des cultures (Registre 16)	
3.3.0			SGAP		F	L		<b>Substrats</b>				sectoriel	
3.3.1			SGAP	++	F	L		La stérilisation chimique des substrats doit se faire avec des produits autorisés et doit être documentée. (Lieu, date, produit utilisé, méthode, utilisateur, délai d'attente avant le semis/la plantation).				Choix du produit phytosanitaire + résidus (Registre 10), Journal des cultures (registre 16) au contrôleur: noter les produits utilisés	
3.3.2			SGAP	+	F	L	P	Les substrats naturels ne proviennent pas de réserves naturelles protégées. La provenance des substrats utilisés peut être prouvée.				Documents de livraison / emballage / convention avec les fournisseurs	
4.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>MATERIEL DE MULTIPLICATION: (SEMENCES, PLANTS ET PORTE-GREFFES)</b>					
4.1.0		SGA	SGAP		F	L	P	<b>Qualité et santé</b>				sectoriel	
4.1.1			SGAP	+	F	L	P	Les semences, plants et porte-greffes achetés sont sains. Un passeport phytosanitaire ou des étiquettes de semences sont disponibles.				Passeport phytosanitaire (Registre 7)	
4.1.2			SGAP	+	F	L	P	Propre multiplication: des contrôles sanitaires sont effectués pour surveiller la santé des plants issus de sa propre multiplication. Les signes de maladies ou de ravageurs constatés sont documentés.				Journal des cultures (Registre 16)	
4.1.3		SGA		++			P	Les variétés de pommes de terre cultivées figurent sur la liste des variétés suisses (voir <a href="http://www.swisspatat.ch">www.swisspatat.ch</a> ) ou sont au bénéfice d'une procédure d'inscription (essais pratiques).					
4.1.4		SGA		++			L	L'utilisation de semences et de plantons suisses est souhaitée. Si les semences et les plantons sont importés, au moins 80% de l'accroissement de la quantité récoltée (poids frais) doit se faire en Suisse. Les durées minimales des cultures doivent respecter les indications selon la liste "durée des cultures" ( <a href="http://www.agrosolution.ch">www.agrosolution.ch</a> ).				Liste durée des cultures (Registre 7), Journal des cultures (Registre 16)	
4.2.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Traitements et enrobages des semences</b>				sectoriel	
4.2.1			SGAP	+			L	Achats: si les semences ont été traitées par le fournisseur, des informations à ce sujet doivent être disponibles ou pouvoir être consultées.					

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
4.2.2	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Propre multiplication: l'utilisation de produits phytosanitaires durant la culture est enregistrée (cf. enregistrements des produits phytosanitaires au chap. 7.3).				Journal des cultures (Registre 16)	
4.3.0		SGA	SGAP		F	L	P	<b>Organismes génétiquement modifiés (OGM)</b>				sectoriel	
4.3.1		SGA	SGAP	++	F	L	P	Aucune méthode de production recourant à des organismes génétiquement modifiés n'est utilisée ou appliquée.	X				
4.3.2		SGA		++	F	L	P	Une attestation "sans OGM" doit être disponible pour les semences et plants achetés.					
4.4.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Semis / plantation / assolement</b>				sectoriel	
4.4.1	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Semis et plantations: date enregistrée.				Journal des cultures (Registre 16)	
4.4.2	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Il y a une rotation de cultures pour les cultures annuelles en plein champ.				Rapport d'assolement (Registre 16)	
4.4.3	PER	SGA		+	F	L	P	Les directives générales PER en matière d'assolement doivent être respectées.				Rapport d'assolement (Registre 16)	
4.4.4	PER	SGA		++	F	L	P	Les prescriptions d'assolement pour les légumes et les fraises doivent être respectées conformément aux PER (www.gemuese.ch; www.swissfruit.ch).				Rapport d'assolement (Registre 16)	
5.0.0			SGAP		F	L	P	<b>IRRIGATION</b>					
5.1.0			SGAP		F	L	P	<b>Irrigation durable</b>				sectoriel	
5.1.1			SGAP	++	F	L	P	Le système d'irrigation utilisé évite le gaspillage d'eau. Le système d'irrigation utilisé est le plus économique et le plus efficace pour le type de culture concerné et il est reconnu en tant que tel dans les bonnes pratiques professionnelles. Les mesures visant à optimiser l'utilisation de l'eau sont indiquées sur les fiches techniques des branches. Les installations du système d'irrigation (par ex. les sources d'eau, point de distribution, station de pompage) peuvent être localisées sur le plan de l'exploitation.					
5.1.2			SGAP	++	F	L	P	Dans la mesure où cela est exigé, une autorisation pour le prélèvement d'eau est disponible. En cas de restrictions de prélèvement d'eau ordonnées par les autorités (locales, cantonales), ces restrictions sont respectées.				Autorisation/droit de l'eau du canton ou membre d'une société coopérative d'arrosage	
5.1.3			SGAP	+	F	L	P	Les arrosages se font en fonction des valeurs (pluviomètres, prévisions météorologiques, pour les cultures sur substrats rigoles de drainage, évaporimètre et/ou tensiomètre).					
5.1.4			SGAP	+	F	L	P	La consommation d'eau est enregistrée.				=quantité totale par année (l ou m3)	
5.2.0			SGAP		F	L	P	<b>Qualité de l'eau d'irrigation</b>				sectoriel	
5.2.1			SGAP	++	F	L	P	Les eaux usées non traitées ne sont pas utilisées pour l'arrosage.					

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
5.2.2			SGAP	++	F	L	P	"L'analyse des risques eau d'irrigation" SwissGAP existe et comporte les éléments suivants: la provenance de l'eau d'irrigation, l'évaluation des risques de pollution et de contamination (microbiologiques, chimiques et physiques), la méthode d'irrigation, le moment auquel l'irrigation est effectuée, le type de culture (consommée crue?). En cas d'adaptation, l'analyse des risques est actualisée.				Nécessaire: Analyse des risques pour l'eau d'irrigation version 2017 (Registre 4)	
5.2.3			SGAP	++	F	L	P	Si l'analyse des risques (5.2.2) révèle un risque, des analyses de laboratoire, correspondant au risque concerné, sont requises.				Résultat de l'analyse d'eau	
5.2.4			SGAP	+	F	L	P	L'analyse de l'eau est effectuée par un laboratoire accrédité pour les analyses des eaux (selon ISO 17025)				Résultat de l'analyse d'eau	
5.2.5			SGAP	++	F	L	P	En cas de dépassement: les mesures correctives prises sont documentées.				Analyse des risques pour l'eau d'irrigation (Registre 4)	
6.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>FUMURE</b>					
6.1.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Besoins et teneurs en éléments fertilisants</b>				l'ensemble de l'exploitation	
6.1.1	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Un bilan de fumure doit être établi pour l'exploitation conformément aux PER. Tous les apports d'engrais tiennent compte des besoins en éléments fertilisants de la culture et de l'état du sol.				Bilan de fumure	
6.1.2			SGAP	+	F	L	P	Pour les engrais organiques, l'apport en éléments fertilisants (N-P-K) est connu sur la base des valeurs de référence ou des analyses.				par ex. DBF-GCH, SUISSE BILANZ, méméto agricole, ...	
6.1.3			SGAP	+	F	L	P	Il existe un justificatif de la composition en éléments fertilisants (N, P, K) pour les engrais non-organiques achetés.				par ex. SUISSE BILANZ, sac d'engrais, bulletins de livraison, ..	
6.2.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Utilisation des engrais y c. compétences professionnelles</b>				sectoriel	
6.2.1			SGAP	+	F	L	P	La personne responsable du choix du type et de la quantité et des engrais a les compétences professionnelles nécessaires.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
6.2.2		SGA		+		L		Légumes: pas d'apport azoté supérieur à 60 kg N-NO3/ha à la fois.				N-NO3 = azote nitrique	
6.2.3	PER	SGA		+	F			Fruits: apport maximal en unités d'azote par année et par hectare : pour les baies, maximum de 50 kg (par kg/m2 de rendement) ; fruits à pépins et à noyau 80 kg; raisin de table 60 kg; des apports supérieurs doivent être justifiés. Pas d'apport azoté supérieur à 60 kg N/ha par épandage. La moyenne des apports en engrais phosphatés (P2O5) des 5 dernières années est déterminante.					
6.2.4		SGA		+	F	L		Les eaux de drainage des cultures hors-sol doivent être mises en valeur judicieusement du point de vue agronomique.					
6.3.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Enregistrements relatifs à la fumure (organique et non-organique)</b>				sectoriel	
6.3.1	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Les enregistrements comportent: - la désignation des parcelles ou des serres				Journal des cultures (Registre 16)	
6.3.2	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	- Date d'application (JJ.MM.AAAA)				Journal des cultures (Registre 16)	
6.3.3	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	- Nom commercial, type d'engrais et teneur				Journal des cultures (Registre 16)	
6.3.4	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	- Quantité d'engrais épandue				Journal des cultures (Registre 16)	
6.3.5			SGAP	+	F	L	P	- Méthode d'application (machine, fertirrigation, manuel ...)				Journal des cultures (Registre 16), Liste des équipements (Reg. 6)	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
6.3.6		+	F L P	- Nom de l'utilisateur				Journal des cultures (Registre 16), Liste des équipements (Reg. 6)	
6.4.0			F L P	<b>Entreposage des engrais</b>				l'ensemble de l'exploitation	
6.4.1		+	F L P	Les engrais sont entreposés séparément des produits phytosanitaires (emballage fermé, paroi, film plastique, ...).					
6.4.2		+	F L P	Les engrais non-organiques sont entreposés à l'abri des intempéries (sous toit ou recouverts par un film plastique/une bâche, ou en sacs). Les engrais calcaires peuvent être entreposés aux champs.					
6.4.3		+	F L P	Les engrais non-organiques doivent être entreposés dans des endroits propres et sans déchets: protection contre les rongeurs.					
6.4.4		+	F L P	Les engrais non-organiques doivent être entreposés au sec: dans des locaux bien aérés; protection contre l'eau de pluie et/ou la condensation.					
6.4.5		+	F L P	Les engrais ne doivent pas pouvoir contaminer les eaux de surface ou les eaux souterraines. Engrais liquides: bac de rétention étanche d'une capacité de 110% du volume du conteneur le plus grand.					
6.4.6		++	F L P	Tous les engrais sont entreposés séparément des récoltes (fruits, légumes et pommes de terre).					
6.4.7		+	F L P	Il y a un inventaire annuel des engrais inorganiques. L'achat d'engrais et l'utilisation d'engrais sont continuellement documentés, ce qui peut permettre de déterminer l'inventaire actuel.				Inventaire des engrais (Registre 9)	
6.4.8		+	F L P	Les engrais organiques (lisier, fumier, compost) sont entreposés de manière à éviter toute pollution de l'environnement.					
6.5.0			F L P	<b>Engrais organique</b>				sectoriel	
6.5.1		++	F L P	Il n'y a pas d'utilisation de boues d'épuration.				Journal des cultures (Registre 16)	
6.5.2		++	F L P	Le lisier et le fumier sont incorporés au sol avant la plantation/ le semis ou en arboriculture avant le début de la floraison ou après la récolte, mais pas pendant la période de culture/de maturation afin de ne pas présenter de risques pour la sécurité alimentaire.				Journal des cultures (Registre 16)	

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
6.5.3			SGAP	+	F	L	P	Compost, substrats des installations de biogaz: une analyse des risques a été effectuée avant l'application. Cette analyse des risques tient compte des éléments suivants: - type de l'engrais organique, - provenance et utilisation prévue, - méthode de compostage, - agent pathogène - plantes indésirables ("mauvaises herbes")/ semences, - teneurs en métaux lourds, - date d'application - emplacement des engrais organiques (par ex. contact direct avec les parties de plantes comestibles, surface entre les plantes etc.).				Analyse des risques pour les engrais organiques (Registre 4)	
7.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>PROTECTION DES VEGETAUX</b>					
7.1.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Protection intégrée des végétaux</b>				sectoriel	
7.1.1			SGAP	+	F	L	P	Les compétences professionnelles (en protection intégrée des végétaux) de la personne responsable doivent être prouvées.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
7.1.2	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Une exploitation adaptée permet de réduire l'apparition et l'intensité des dégâts par les ravageurs.					
7.1.3	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Les ravageurs et leurs auxiliaires font l'objet d'observations. Si les dégâts causés par les ravageurs ont un impact négatif sur la valeur économique d'une culture, des méthodes spécifiques de lutte contre les ravageurs sont appliquées. On privilégiera des procédés non-chimiques.				Journal des cultures (Registre 16)	
7.2.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Choix des produits phytosanitaires (y c. compétences professionnelles)</b>				sectoriel	
7.2.1			SGAP	++	F	L	P	La personne responsable du choix des produits phytosanitaires a les compétences professionnelles nécessaires.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
7.2.2			SGAP	+	F	L	P	Une liste à jour (ne remontant pas à plus d'une année) des produits phytosanitaires utilisées est disponible pour les cultures.				Choix des produits phytosanitaires + quantités maximales de résidus (Registre 10), assortiment phyto	
7.2.3	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Utilisation correcte de produits phytosanitaires autorisés correspondant à la liste des produits phytosanitaires de la Confédération (y c. respect d'autres exigences telles que : autorisation pour la culture correspondante et l'organisme cible/ravageurs, nombre de traitements, délais, quantités appliquées...).					

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
	PER	SGA	SGAP		F	L	P						
7.2.4	PER	SGA		+	F			- Plantations de haute-tige: aucun herbicide n'est autorisé pour nettoyer la base du tronc. Exceptions: Pour les jeunes arbres jusqu'à quatre ans la base du tronc peut être traité avec un herbicide foliaire sur un rayon de 0.5 m. - Plantations de mi-tige ou basse-tige: pour les fruits à pépins et à noyau (y compris raisin de table) - le traitement herbicide doit couvrir au maximum le 30% de l'intervalle entre les lignes ou au maximum 180 cm à nu. Si la clause des 30% n'est pas respectée, la ligne d'arbres ou de souches doit être couverte (écorces, film plastique etc.). Dans les plantations extensives, l'usage d'herbicides est autorisé sur un rayon de 0.5 m maximum autour du pied de l'arbre. - Le long des clôtures, les bandes de traitements herbicides ne doivent pas dépasser 30 cm de largeur de chaque côté (60 cm au total). Dans les situations difficiles, la tolérance peut être portée à 100 cm au total. Si une lignée d'arbres se trouve le long de la clôture, la bande d'herbicide ne peut pas dépasser 120 cm. - Dans les plantations extensives, l'usage d'herbicides est autorisé sur un rayon de maximum 0.5 m autour du pied de l'arbre. - Baies: lutte mécanique, chimique ou par une couverture contre les mauvaises herbes.					
7.3.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires</b>				sectoriel	
7.3.1	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Les enregistrements comportent: la culture ou variété traitée				Journal des cultures (Registre 16)	
7.3.2	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Identification de la parcelle ou de la serre.				Journal des cultures (Registre 16)	
7.3.3	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Date d'application (JJ.MM.AAAA)				Journal des cultures (Registre 16)	
7.3.4	PER	SGA	SGAP	++	F	L	P	Désignation du produit phytosanitaire (nom commercial) et de la matière active.				Journal des cultures (Registre 16)	
7.3.5			SGAP	+	F	L	P	Nom de l'utilisateur				Journal des cultures (Registre 16), Liste des équipements (Reg. 6)	
7.3.6			SGAP	+	F	L	P	Motif principal d'application (indication du ravageur de la maladie, de la mauvaise herbe problématique à traiter)				Journal des cultures (Registre 16) resp. Motif principal d'application (Registre 10)	
7.3.7			SGAP	+	F	L	P	Nom de la personne responsable de l'application				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
7.3.8	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Quantité ou concentration appliquée				Journal des cultures (Registre 16)	
7.3.9			SGAP	+	F	L	P	Technique d'application (appareil)				Journal des cultures (Registre 16), Liste des équipements (Reg. 6)	

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
7.3.10			SGAP	+	F	L	P	Les conditions météorologiques sont observées pendant l'épandage. Si cela peut nuire à l'efficacité ou provoquer une dérive, la météo sera alors enregistrée.				Journal des cultures (Registre 16)	
7.4.0			SGAP		F	L	P	<b>Produits autres que des engrais ou produits phytosanitaires</b>				sectoriel	
7.4.1			SGAP	+	F	L	P	Pour les autres produits utilisés qui ne tombent pas dans la catégorie des engrais ou des produits phytosanitaires (fortifiants pour plantes, activateurs du sol, substances auto-produites sur l'exploitation etc.), il faut les enregistrements suivants: nom du produit, parcelle, date et quantité appliquée. Pour les produits soumis à autorisation, l'autorisation est disponible.				Journal des cultures (Registre 16)	
7.5.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Manipulation des produits phytosanitaires</b>				sectoriel	
7.5.1		SGA	SGAP	++	F	L	P	Les délais d'attente sont documentés et sont respectés, les dates de récolte sont enregistrées.				Journal des cultures (Registre 16) au contrôleur: noter pour une culture la date d'application, le délai d'attente ainsi que la date du début de la récolte	
7.5.2			SGAP	++	F	L	P	L'eau utilisée pour le traitement phytosanitaire a la qualité d'eau potable ou peut être classée sans risque sur la base d'une analyse des risques.				Analyse des risques pour l'eau d'irrigation (Registre 4)	
7.5.3			SGAP	+	F	L	P	Afin de préserver les travailleurs, les produits phytosanitaires sont transportés dans les emballages fermés.				concerne les concentrés, pas les bouillies de pulvérisation	
7.5.4			SGAP	++	F	L	P	Les emballages vides de produits phytosanitaires doivent être rincés au moins trois fois avec de l'eau (ou en utilisant un système intégré de rinçage sous pression). L'eau de rinçage des emballages vides doit être vidée dans la cuve des pulvérisateurs.					
7.5.5			SGAP	+	F	L	P	Une dérive sur les cultures voisines doit être évitée ( par ex. technique d'application, connaissance de la culture voisine, météo, etc.)					
7.5.6			SGAP	+	F	L	P	Les fond de cuve fortement dilués sont épandues sur une grande surface des cultures traitées.					
7.5.7			SGAP	++	F	L	P	Après une application de produits phytosanitaires, on ne rentre dans les cultures que lorsque le produit sur les plantes a séché. Si l'étiquette du produit mentionne des instructions particulières concernant le passage post-traitement dans les cultures, ces instructions sont respectées.				Règles d'hygiène (Registre 15)	
7.5.8			SGAP	+	F	L	P	Les produits phytosanitaires qui ne sont plus utilisables doivent être entreposés en lieu sûr et doivent être éliminés par un marchand, une entreprise d'élimination identifié ou un centre de collecte des produits toxiques.					
7.6.0			SGAP		F	L	P	<b>Entreposage des produits phytosanitaires (y c. les produits de traitement post-récolte)</b>				l'ensemble de l'exploitation	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
7.6.1	SGAP	+	F L P	Le lieu d'entreposage a une capacité suffisante et est solidement construit.					
7.6.2	SGAP	++	F L P	Entreposage sous clé: l'accès à la clé et au lieu d'entreposage doit être limité aux personnes ayant reçu les instructions sur la manière de manipuler les produits phytosanitaires.					
7.6.3	SGAP	+	F L P	Protection contre les températures extrêmes: selon les exigences concernant les produits entreposés (notice d'emballage)					
7.6.4	SGAP	+	F L P	Installations anti-feu pour l'entreposage (min. F30, c'est-à-dire ignifuges durant 30 minutes ou installation ayant le même effet, comme par ex. une armoire métallique)					
7.6.5	SGAP	+	F L P	Aération suffisante (dans les locaux accessibles).					
7.6.6	SGAP	+	F L P	Eclairage suffisant (les étiquettes des produits sur les étagères sont lisibles).					
7.6.7	SGAP	+	F L P	Les étagères sont faits en matériau non absorbant (par ex. en métal ou en plastique dur ou sont revêtus d'une couche imperméable)					
7.6.8	SGAP	+	F L P	Bac de récupération: au min. 110% du volume du conteneur le plus grand (bac sous les produits phytosanitaires ou un seuil de porte à l'entrée).					
7.6.9	SGAP	++	F L P	Les produits phytosanitaires sont entreposés dans leur emballage d'origine ou dans des emballages de rechange étiquetés.					
7.6.10	SGAP	+	F L P	Les produits non autorisés dans l'agriculture (par ex. pour le jardin) doivent être entreposés dans local de stockage dans un secteur séparé.					
7.6.11	SGAP	+	F L P	Les produits phytosanitaires solides (granulés, poudre) doivent être entreposés au-dessus des produits phytosanitaires liquides.					

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
7.6.12		SGAP	+	F L P	Il doit y avoir du matériau absorbant (par ex. sciure) dans un endroit défini pour absorber les produits phytosanitaires renversés par mégarde.				
7.6.13		SGAP	++	F L P	Des équipements de mesure (p. ex.: gobelets gradués, balance, ...) appropriés sont utilisés pour mesurer les produits phytosanitaires.				
7.6.14		SGAP	+	F L P	Les produits phytosanitaires sont entreposés séparément des autres matériaux. La contamination croisée est évitée.				
7.6.15		SGAP	++	F L P	Les vêtements et l'équipement de protection doivent être entreposés en-dehors de l'entrepôt / de l'armoire des produits phytosanitaires pour empêcher une contamination. selon leur degré de souillure, les vêtements de protection sont lavés après utilisation. Les combinaisons et les habits privés sont lavés séparément. Les vêtements de protection à usage unique doivent être éliminés après avoir été utilisés une fois.				
7.6.16		SGAP	+	F L P	En cas de contamination de l'utilisateur, il doit y avoir une possibilité de se laver les yeux (par ex. douche pour les yeux) et suffisamment d'eau propre à moins de 10m de l'entrepôt des produits phytosanitaires et de l'endroit où l'on procède au mélange des produits. L'endroit où se trouvent ces équipements doit être clairement indiqué.				
7.6.17		SGAP	+	F L P	Les dispositifs pour les produits phytosanitaires, mesurette, pulvérisateur à dos, ... sont stockés en toute sécurité, afin d'éviter toute contamination et rentrer en contact avec la marchandise récoltée (par ex. emballages).				
7.6.18		SGAP	+	F L P	Un plan d'urgence bien visible est affiché à max. 10 mètres de l'entrepôt des produits phytosanitaires et des endroits où l'on procède aux mélanges.			Plan d'urgence (Registre 15) ou panneaux de mise en garde (Registre 15) (les plans d'urgence peuvent également être fixés sur les pulvérisateurs)	
7.6.19		SGAP	+	F L P	Il y a un inventaire annuel des produits phytosanitaires disponible; les achats, ainsi que les quantités appliquées de produits phytosanitaires sont enregistrés en continu (bulletins de livraison/factures), afin que l'inventaire présent puisse être déterminé.			Inventaire des produits phytosanitaires (Registre 10)	
7.6.20		SGAP	+	F L P	Les factures/bulletins de livraison des produits phytosanitaires achetés sont conservés.				
7.7.0		SGAP		F L P	<b>Emballages vides des produits phytosanitaires</b>				
7.7.1		SGAP	+	F L P	Les emballages vides de produits phytosanitaires ne doivent pas être réutilisés à d'autres fins				
7.7.2		SGAP	+	F L P	Les emballages vides de produits phytosanitaires sont entreposés en lieu sûr dans des conteneurs pour déchets ou dans le local de produits phytosanitaires. Ils ne menacent ainsi ni l'homme, ni l'environnement, ni la sécurité alimentaire.				
7.7.3		SGAP	++	F L P	Les emballages vides de produits phytosanitaires sont éliminés avec les ordures ménagères.				
8.0.0		SGAP		F L P	<b>TRAITEMENT POST-RECOLTE (par ex. produits anti-germination, 1-MCP/Smartfresh)</b>				
8.1.0		SGAP		F L P	<b>Application, y c. compétences professionnelles</b>			sectoriel	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
8.1.1	SGAP	++	F L P	La personne responsable peut prouver ses compétences et connaissances pour l'utilisation des produits phytosanitaires post-récolte.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
8.1.2	SGAP	++	F L P	Les produits utilisés pour le traitement post-récolte sont autorisés en Suisse pour le produit de récolte correspondant. Il y a une liste des produits phytosanitaires autorisés pour le traitement post-récolte.				Choix des produits phytosanitaires + quantités maximales de résidus (Registre 10)	
8.1.3	SGAP	++	F L P	Les instructions d'utilisation figurant sur l'emballage sont respectées.					
8.1.4	SGAP	++	F L P	L'eau utilisée pour le traitement post-récolte est de qualité équivalente à l'eau potable.					
8.1.5	SGAP	++	F L P	Les produits de traitement post-récolte sont entreposés comme des produits phytosanitaires.				cf. chapitre 7.6	
8.2.0	SGAP		F L P	<b>Enregistrements</b>				sectoriel	
8.2.1	SGAP	++	F L P	Tous les traitements post-récolte sont enregistrés: produit traité et charge/numéro de lot				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.2	SGAP	++	F L P	Lieu de traitement				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.3	SGAP	++	F L P	Date d'application (jj.mm.aaaa)				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.4	SGAP	++	F L P	Type de traitement (vaporisation, gazage, etc.)				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.5	SGAP	++	F L P	Nom commercial du produit utilisé pour le traitement post-récolte.				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.6	SGAP	++	F L P	Quantité appliquée ou concentration				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.7	SGAP	+	F L P	Nom de l'utilisateur				Journal des cultures (Registre 16)	
8.2.8	SGAP	+	F L P	Motif principal d'application (ravageur). Enregistrement pas nécessaire pour les produits anti-germination et le 1-MCP.				Journal des cultures (Registre 16)	

Index	Programme			Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
	PER	SGA	SGAP			F	L						
9.0.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>MACHINES &amp; EQUIPEMENTS</b>					
9.1.0	PER	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Etalonnage / entretien</b>				sectoriel	
9.1.1			SGAP	+	F	L	P	Les équipements d'épandage d'engrais, pulvérisateurs, systèmes d'irrigation, balances et appareils de mesure de la température sont en état de marche. Les réparations font l'objet d'enregistrements. L'étalonnage est effectué chaque année et le producteur est en mesure d'expliquer comment il effectue l'étalonnage (test en champ, poids de référence, ...).				Réparations et étalonnage (Registre 6)	
9.1.2	PER	SGA	SGAP	+	F	L	P	Selon les PER, les pulvérisateurs à prise de force ou autotractés sont testés tous les 3 ans par un organisme reconnu.					
10.0.0			SGAP		F	L	P	<b>HYGIENE</b>					
10.1.0			SGAP		F	L	P	<b>Analyse des risques, formations et mise en œuvre</b>				sectoriel	
10.1.1			SGAP	++	F	L	P	L'exploitation dispose de sa propre analyse des risques en matière d'hygiène pour la production/l'environnement de production, la récolte, les transports internes et externes à l'exploitation et la manutention des produits après la récolte. Cette analyse de risques est adaptée à l'équipement technique et aux cultures. Elle est actualisée en cas de changements.				Analyse des risques en matière d'hygiène (Registre 4)	
10.1.2			SGAP	++	F	L	P	L'exploitation a développé - sur la base de l'analyse des risques - des règles d'hygiène (mesures préventives). Celles-ci sont affichées de manière visible pour les collaborateurs et les visiteurs.				Règles d'hygiène (Registre 15)	
10.1.3			SGAP	++	F	L	P	Le chef d'exploitation ou une autre personne désignée est responsable de la mise en œuvre des règles d'hygiène.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
10.1.4			SGAP	++	F	L	P	Lors de son embauche, le collaborateur a reçu des instructions d'hygiène appropriées. Les formations sont documentées.				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5) Tenir la liste des participants à la formation	
10.1.5			SGAP	++	F	L	P	Les travailleurs appliquent visiblement les règles d'hygiène enseignées.					
10.1.6			SGAP	++	F	L	P	Tous les collaborateurs portent des habits de travail appropriés à leur travail (par ex. blouse de travail, tablier, manches, gants). Ceux-ci sont nettoyés dès qu'il est nécessaire, afin d'éviter toutes souillures avec les produits.					
10.2.0			SGAP		F	L	P	<b>Sécurité alimentaire</b>				sectoriel	

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P						
10.2.1		SGAP	+	F	L	P	Avant récolte: Des zones tampons, des clôtures, etc. sont mises en place là où la sécurité alimentaire est potentiellement menacée, par ex. par une activité animale excessive (par ex. densité élevée d'animaux sauvages, rongeurs, souillures par des crottes de chiens).					
10.2.2		SGAP	++	F	L	P	Pour éviter une contamination délibérée des produits, les mesures suivantes sont prises: les adjuvants (par ex. engrais, produits phytosanitaires) achetés ne proviennent que de sources sûres. Les personnes non autorisées et autres anomalies doivent être annoncées au chef d'exploitation, qui, le cas échéant, prendra les mesures nécessaires.				Règles d'hygiène (Registre 15)	
10.2.4		SGAP	++	F	L	P	Une analyse des risques relatifs aux allergènes a été effectuée, pour autant que des allergènes (par exemple céleri, noisettes, noix) sont cultivés, préparés, lavés, triés ou emballés et / ou des produits allergènes sont utilisés dans la transformation (céleri, fruits à coque (= noisettes, noix), céréales contenant du gluten, soja, moutarde, arachides, graines de sésame, lupins, lait, œufs, poissons, mollusques, crustacés et anhydride sulfureux et sulfites). Si l'analyse des risques relatifs aux allergènes révèle un risque d'une contamination croisée, les allergènes doivent être déclarés selon la législation suisse. Les clients en sont informés.				Analyse des risques relatifs aux allergènes (registre 4)	
10.3.0		SGAP		F	L	P	<b>Règles d'hygiène</b>				sectoriel	
10.3.1		SGAP	++	F	L	P	Il y a des instructions visuelles qui signalent aux ouvriers qu'ils doivent se laver les mains avant de reprendre le travail.				Règles d'hygiène (Registre 15) ou zone d'hygiène2 (Registre 15)	
10.3.2		SGAP	++	F	L	P	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les secteurs de production ou de stockage. Cela peut également concerné certains secteurs lors des travaux de récolte (excepté consommation d'eau potable).				Règles d'hygiène (Registre 15)	
10.3.3		SGAP	+	F	L	P	Des instructions écrites sont disponibles en cas de situation de bris de verre et/ou de bris de plastique dur (pour les serres, lors de la manipulation des produits, les entrepôts)				Règles d'hygiène (Resistre 15)	
10.4.0		SGAP		F	L	P	<b>Installations sanitaires</b>				sectoriel	
10.4.1		SGAP	+	F	L	P	Les ouvriers chargés de la récolte ont accès à des toilettes propres à proximité (max. 500 m.) du lieu de travail ou ont la possibilité de s'y rendre avec un véhicule au moins une fois par demi-journée. Les toilettes placées près des champs ne contaminent pas les produits.					

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives	
10.4.2		SGAP	++	F L P						
					Les collaborateurs ont accès à des toilettes propres et à des possibilités de se laver les mains. Les toilettes ne doivent pas s'ouvrir sur un secteur dans lequel des produits sont conditionnés et entreposés, excepté si elles ont des portes se fermant d'elles-mêmes. Il doit avoir une possibilité de se laver les mains à proximité des toilettes.					
10.4.3		SGAP	++	F L P						
					Lorsque les mains peuvent contaminer les produits récoltés/produits, elles sont lavées. Les collaborateurs occupés à la récolte ont accès à des installations propres pour se laver les mains (par ex. fontaine d'eau potable ou produits à base d'alcool pour l'hygiène des mains).					
10.5.0		SGAP		F L P				sectoriel		
10.5.1		SGAP	++	F L P						
					Les conteneurs, outils (par ex. cisailles, couteaux, sécateurs, ...) réutilisables pour la récolte et les machines de récolte sont nettoyés et entretenus avant utilisation.					
10.5.2		SGAP	++	F L P						
					Les conteneurs utilisés pour les produits ne sont utilisés que pour ceux-ci. S'ils sont utilisés pour autre chose, ils doivent être propres avant d'être réutilisés dans le secteur alimentaire.					
10.5.3		SGAP	++	F L P						
					Le matériel de conditionnement, incl. les conteneurs réutilisables sont adaptés pour la réutilisation et sont stockés proprement.					
10.6.0		SGAP		F L P				sectoriel // Lavage = le contact des produits avec l'eau pendant ou après la récolte.		
10.6.1		SGAP	++	F L P						
					L'eau utilisée pour le lavage final des produits doit avoir la qualité d'eau potable.					
10.6.2		SGAP	++	F L P						
					L'eau qui est recyclée pour le lavage final des produits (cela signifie plus d'autre lavage par l'exploitation avant la vente du produit), elle doit être filtrée et désinfectée au préalable. Les particules solides et dissoutes sont éliminées. Les valeurs pH, de concentration et de risque des produits désinfectants sont régulièrement surveillées et enregistrées. Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation et du volume d'eau.					
10.6.3		SGAP	++	F L P						
					La glace ou l'eau utilisée lors de la récolte ou pour le refroidissement doit être de qualité d'eau potable et utilisée en respectant les règles d'hygiène afin d'éviter une contamination des produits.					
10.6.4		SGAP	+	F L P				Rapport du laboratoire concernant l'analyse d'eau		
					Pour autant qu'il soit nécessaire de faire ses propres analyses d'eau, celles-ci doivent se faire par un laboratoire accrédité (d'après ISO 17025) pour les analyses microbiologiques					

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
10.7.0	SGAP		F L P	<b>Place d'entreposage à court terme, rampe, transport</b>				sectoriel	
10.7.1	SGAP	++	F L P	Les véhicules agricoles propres à l'exploitation, utilisés pour le chargement et le transport interne et externe à l'exploitation de produits de récolte, sont propres et en état de marche, de sorte qu'une contamination est évitée (par ex. par de la terre, saleté, des engrais, des déversements de liquides, etc.)					
10.7.2	SGAP	++	F L P	Les produits qui sont conditionnés directement au champ dans les conteneurs prêts pour la vente ne doivent pas y rester durant la nuit.				au contrôleur: noter les produits qui sont récoltés directement dans des conteneurs prêts pour la vente !	
10.7.3	SGAP	++	F L P	Tous les produits récoltés sont protégés contre les souillures. Les places d'entreposage à court terme sont propres.					
10.8.0	SGAP		F L P	<b>Secteurs de conditionnement, de stockage (plus long que 2 jours ouvrables), et de réfrigération</b>				sectoriel	
10.8.1	SGAP	++	F L P	Les installations et l'équipement de manutention des produits (par ex. lignes et machines de production, parois, sols, lieux d'entreposage, palettes, etc.) sont propres et/ou entretenus. Un plan de maintenance/de nettoyage fixe la fréquence et la procédure de maintenance/du nettoyage.				Règles d'hygiène (Registre 15) ou zone d'hygiène 2 (Registre 15) resp. zone d'hygiène 3 (Reg. 15)	
10.8.2	SGAP	+	F L P	Les produits de nettoyage, les huiles lubrifiantes etc. sont conservés séparément des lignes de conditionnement ou des secteurs stockage pour éviter une contamination chimique des produits.					
10.8.3	SGAP	+	F L P	Les produits de nettoyage, les huiles lubrifiantes etc. qui pourraient entrer en contact avec les produits, sont reconnus pour l'utilisation dans le secteur alimentaire (par ex. indications figurant sur l'étiquette).					
10.8.4	SGAP	++	F L P	Les produits triés et les déchets sont entreposés dans des secteurs définis qui sont régulièrement nettoyés et/ou désinfectés pour éviter une contamination des produits. Dans les installations de préparation et de tri, les conteneurs de déchets sont vidés au moins chaque jour et nettoyés si nécessaire.					

10.8.5			SGAP	++	F	L	P	Les ampoules et luminaires suspendus au-dessus des produits (entrepôts, lignes de transformation et de conditionnement, secteur d'expédition) sont incassables ou sont protégés (lampes recouvertes d'un film spécial ou lampes recouvertes d'une protection en plastique) pour éviter une contamination des denrées alimentaires en cas de casse.				
10.8.6			SGAP	+	F	L	P	La température et l'humidité de l'air sont maintenues constantes pour l'entreposage des produits conditionnés (conformément à l'analyse des risques). Ces données sont enregistrées. Cela vaut également pour le stockage sous atmosphère contrôlée.				concerne les produits prêts à l'emploi / produits de 4ème gamme et stockage sous atmosphère contrôlée
10.8.7			SGAP	++	F	L	P	Il y a une surveillance et une maîtrise des populations de nuisibles dans les secteurs de conditionnement et de stockage. Les mesures nécessaires pour lutter contre les nuisibles sont enregistrées.				Lutte contre les nuisibles dans les secteurs de conditionnement et de stockage (Registre 12)
11.0.0			SGAP		F	L	P	<b>GESTION DES DECHETS ET DE L'ENVIRONNEMENT</b>				
11.1.0			SGAP		F	L	P	<b>Déchets</b>				l'ensemble de l'exploitation
11.1.1			SGAP	+	F	L	P	Les déchets générés par les activités sur l'exploitation sont listés dans un concept des déchets de la commune. Grâce à ce concept, la pollution de l'environnement est réduite au minimum.				Exemple Concept des déchets de la commune (Registre 13)
11.1.2			SGAP	++	F	L	P	Les déchets tels que l'huile, le mazout ou le carburant versé doivent être évacués. Les déchets produits en petites quantités dans les secteurs définis sont acceptés, de même que les déchets produits par l'activité quotidienne.				
11.1.3			SGAP	+	F	L	P	Les restes de matériel de conditionnement et autres déchets ne provenant pas des produits sont évacués des champs.				
11.2.0			SGAP		F	L	P	<b>Protection de l'environnement</b>				l'ensemble de l'exploitation
11.2.1			SGAP	+	F	L	P	Les bacs de rétention pour les citernes de carburant et d'huile correspondent aux exigences légales.				= au minimum 100% de la citerne la plus grande
12.0.0			SGAP		F	L	P	<b>SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL, ASPECTS SOCIAUX</b>				

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P						
12.1.0			SGAP		F	L	P				l'ensemble de l'exploitation	
12.1.1			SGAP	+	F	L	P				Analyse des risques relatifs à la sécurité au travail (Registre 4) ou participation à AgriTop (pour les producteurs) ou à une solution de branche SRF (pour les commerçants)	
12.1.2			SGAP	+	F	L	P				Analyse des risques relatifs à la sécurité au travail (Registre 4) ou participation à AgriTop (pour les producteurs) ou à une solution de branche SRF (pour les commerçants)	
12.1.3			SGAP	++	F	L	P				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
12.1.4			SGAP	+	F	L	P				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5) Tenir la liste des participants à la formation	
12.1.5			SGAP	++	F	L	P				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5)	
12.1.6			SGAP	+	F	L	P				Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers (Registre 5) par ex.: cours de premier secours, cours de répétition pour premier secours, cours de samaritain, ER ou CR à l'armée	
12.2.0			SGAP		F	L	P				l'ensemble de l'exploitation	
12.2.1			SGAP	+	F	L	P				Panneau d'information pour les visiteurs (Registre 15)	

Index	Programme	Krit.	FLP	Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
12.2.2		SGAP	+	F L P				Plan d'urgence (Registre 15)	
12.2.3		SGAP	+	F L P				Panneaux de mise en garde (Registre 15)	
12.2.4		SGAP	+	F L P					
12.3.0		SGAP	++	F L P					
12.3.1		SGAP	++	F L P				sectoriel	
12.3.2		SGAP	+	F L P				dans toute l'exploitation: de petites trousse de premiers secours peuvent également être prises avec soi dans les tracteurs et les voitures.	
12.3.3		SGAP	+	F L P				l'ensemble de l'exploitation	
12.3.4		SGAP	+	F L P				l'ensemble de l'exploitation	
12.4.0		SGAP		F L P				sectoriel	
12.4.1		SGAP	++	F L P					

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
				F	L	P						
12.4.2		SGAP	++	F	L	P	Un endroit approprié pour les pauses est à disposition des ouvriers. Il y a de l'eau potable et une possibilité de se laver les mains. Il y a un endroit pour déposer les aliments apportés.					
12.4.3		SGAP	+	F	L	P	Des réunions entre la direction et les ouvriers ont lieu régulièrement (au moins une fois par année) au sujet de la sécurité et de la santé au travail ainsi que des aspects sociaux.				les réunions peuvent également avoir lieu dans le cadre de l'entretien annuel / entretien d'embauche / pause café.	
12.4.4		SGAP	+	F	L	P	Tous les ouvriers chargés de l'application des produits phytosanitaires ont la possibilité de se soumettre facultativement à un contrôle de santé par année. Le contrôle de santé correspond à la réglementation nationale ou régionale. Si le collaborateur désire se soumettre à ce contrôle de santé, il doit pouvoir le faire durant les heures de travail.					
13.0.0	SGA	SGAP		F	L	P	<b>TRAÇABILITE ET IDENTIFICATION</b>					
13.1.0	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Traçabilité qualitative: séparation des produits</b>				sectoriel	
13.1.1	SGA	SGAP	++	F	L	P	Seule la marchandise cultivée sur sa propre exploitation est livrée sous son propre nom aux commerçants certifiés. Sur la propre exploitation signifie: - ses propres surfaces - échange de surfaces - surfaces en fermage (y c. fermage de courte durée)				Uniquement pour les producteurs SANS commercialisation	
13.1.4	SGA	SGAP	++	F	L	P	La traçabilité de chaque produit est assurée depuis le fournisseur jusqu'à l'acheteur.				Documents de livraison, factures ou journal des achats et des ventes de fruits, de légumes et de pommes de terre (Registre 14)	
13.3.0	SGA	SGAP		F	L	P	<b>Utilisation du logo</b>				sectoriel	
13.3.1		SGAP	++	F	L	P	L'exploitation utilise "SwissGAP" (logo, mot ou abréviation) conformément au règlement du logo SwissGAP. Le logo et le mot SwissGAP ne doivent jamais apparaître sur le produit final, sur l'emballage de vente. Seul une utilisation de l'abréviation SGAP peut être utilisé, conjointement avec le numéro SwissGAP (par ex. SGAP 12345), sur le produit / emballage de vente. Une utilisation du logo et de la marque par le titulaire de certificat dans le cadre des communications commerciales (business-to-business) est autorisée.					
13.3.2	SGA		+	F	L	P	L'identification avec l'étiquette de producteur respecte les dispositions du Règlement général, du Règlement pour les branches (annexe 6) et du Manuel de présentation graphique.					

Index	Programme		Krit.	FLP			Exigences (point de contrôle)	Oui	Non	N/A	Justificatifs et documents potentiels d'application et d'enregistrement	Remarques et mesures correctives
13.6.0		SGAP		F	L	P	<b>TRAÇABILITE ET IDENTIFICATION</b>				sectoriel	
13.6.1		SGAP	++	F	L	P	Il existe un formulaire pour l'enregistrement des réclamations des clients. Les réclamations reçues et les mesures prises qui en découlent sont enregistrées.				Réclamations des clients (Registre 14)	