

Dieses Kapitel (10) befasst sich mit den Aktivitäten, die nach der Ernte erfolgen: lagern, aufbereiten, sortieren oder verpacken. Die Hygienezone 4 (Verarbeitung, Küfe) ist durch das Hygienekonzept SwissGAP nicht abgedeckt.

Der Bereich Anbau wird im Kapitel (9) behandelt.

## 1. Ziel, Zweck

Das schweizerische Lebensmittelgesetz verlangt, dass Lebensmittel so gelagert, transportiert oder abgegeben werden müssen, dass sie nicht von gesundheitsgefährdenden Stoffen nachteilig beeinflusst werden können. In der Hygieneverordnung ist ein organisiertes und systematisches Vorgehen gefordert. Die notwendigen Massnahmen zur Lebensmittelsicherheit sind zu erstellen, umzusetzen und laufend zu verbessern.

SwissGAP hat zusammen mit Spezialisten eine Hygienierisikoanalyse und ein Verfahrensplan erarbeitet.

Darin sind die notwendigen Vorkehrungen und Massnahmen, die für Herstellung, Lagerung und Vertrieb von Früchte, Gemüse, und Kartoffeln notwendig sind, enthalten. Mit diesen getroffenen Vorkehrungen und Massnahmen wird sichergestellt, dass nur einwandfreie, gesunde, für den menschlichen Genuss taugliche und der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entsprechende Lebensmittel hergestellt werden.

Die Hygieneverfahren und -massnahmen müssen durch jeden Betrieb individuell auf seine betriebsspezifischen Bedürfnisse und Gegebenheiten angepasst werden. **Für die Umsetzung der Massnahmen ist der Betrieb verantwortlich.** SwissGAP stellt entsprechende Formulare und andere Umsetzungshilfen zur Verfügung:

- Hygienekonzept (Zuteilung in Hygienezonen)
- Hygieneverfahren
- Hygieneanweisungen
- Kontrolle über Einhaltung der Hygieneanweisungen
- Bekämpfungskonzept gegen Schädlinge

## 2. Hygienezonen

Die Arbeitsbereiche werden in Hygienezonen eingeteilt. Das Verhalten in den verschiedenen Zonen ist geregelt (siehe Hygieneverfahren und Hygieneanweisungen) und entspricht der Guten Herstellungspraxis.

### 2.1. Hygienezone 1: Hof, Annahmestelle, Rampe, Transport

Bei uns sind das folgende Räume (Auflistung hier oder in einem Detailplan):

---

---

**2.2. Hygienezone 2: Aufbereitung und Verpackung (ohne Verarbeitung, Küfe)**

Bei uns sind das folgende Räume (Auflistung hier oder in einem Detailplan):

---

---

**2.3. Hygienezone 3: Lagerräume für Erntegut und abgepackte Produkte sowie Vermarktungsbereich**

Bei uns sind das folgende Räume (Auflistung hier oder in einem Detailplan):

---

---