

In diesem Kapitel (9) wird das Handling während der Ernte behandelt. Dazu gehört auch der unmittelbar nach der Ernte folgende Verlad der Erntegüter; bei Lagerung eigener Produkte auf dem Betrieb siehe Kapitel 10 (Hygienezone 3).

Das Kapitel 10 befasst sich mit den Aktivitäten im Nacherntebereich (Aufbereiten, sortieren, verarbeiten, abpacken und Lagerung).

1. Ziel, Zweck

Das schweizerische Lebensmittelgesetz verlangt, dass Lebensmittel so produziert, 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. Es muss ermöglichen, die notwendigen Massnahmen zur Lebensmittelsicherheit zu erstellen, umzusetzen und zu verbessern.

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

Darin sind die notwendigen Vorkehrungen und Massnahmen, die für Herstellung 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
- Reinigungsplan

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 A: Freiland, Gewächshaus

Diese Flächen werden im Betriebsübersichtsplan deklariert

2.2. Hygienezone B: Transport, Umschlagsplätze, Kurzzeitabstellplätze (max. 2 Tage)

Als Kurzzeitlagerplätze gelten Abstellflächen, welche unter 48 Stunden mit Produkten belegt sind.