

## Piano d'igiene coltivazione

---

Rif.: SGAP 9.1.2 (++), SGAP 10.1.2 (+)

Questo capitolo (9) tratta la manipolazione dei prodotti durante la raccolta come pure le attività di carico dei prodotti subito dopo la raccolta: in caso di immagazzinamento dei propri prodotti sull'azienda vedi capitolo 10 (zona d'igiene 3).

Il capitolo 10 tratta le attività nel campo post raccolta (preparazione, assortire, trasformazione, imballaggio e immagazzinamento).

### 1. Obiettivo, scopo

La Legge svizzera sulle derrate alimentari richiede che gli alimenti devono essere prodotti, trasportati o consegnati in maniera da non essere contaminati da sostanze dannose per la salute. Nell'Ordinanza d'igiene è richiesto un procedimento organizzato e sistematico. Il procedimento deve permettere di definire, applicare e migliorare le misure appropriate per la sicurezza delle derrate alimentari.

SwissGAP, assieme a degli specialisti, ha elaborato n'analisi dei rischi d'igiene e un piano di misure.

Questo piano contiene le necessarie misure e provvedimenti per la produzione di frutta, verdura e patate. La messa in atto di queste misure e provvedimenti permette di garantire la produzione di derrate alimentari ineccepibili, sane, adatte per il consumo umano e conformi alla legislazione svizzera sulle derrate alimentari.

Le misure e i procedimenti d'igiene devono essere adattati da ogni azienda in funzione dei suoi bisogni e particolarità. L'azienda è responsabile per la messa in atto delle misure. SwissGAP mette a disposizione i rispettivi formulari e altri sostegni per la messa in atto:

- piano d'igiene (assegnazione a zone d'igiene)
- procedure d'igiene
- istruzioni d'igiene
- piano di pulizia

### 2. Zone d'igiene

I settori di lavoro sono suddivisi in zone d'igiene. Il comportamento da rispettare nelle differenti zone è regolato (vedi procedure d'igiene e istruzioni d'igiene) e corrisponde alle buone pratiche di produzione.

#### 2.1. Zona d'igiene A: pieno campo, serra

Queste superfici sono dichiarate nel piano sinottico aziendale

#### 2.2. Zone d'igiene B: trasporto, luoghi di trasbordo, luoghi di immagazzinamento a corta durata (mass. 2 giorni)

Si considerano luoghi di immagazzinamento a corta durata le superfici d'appoggio che sono occupate da prodotti per una durata inferiore a 48 ore.