



November 2018

# Kontrollhandbuch

## Hygiene in der pflanzlichen Primärproduktion

---

Wir verwenden in diesem Dokument grundsätzlich nur die männliche Form. Gemeint ist immer sowohl die weibliche wie auch die männliche Form.

### 1. Einleitung

#### Grundlagen

Seit dem 1. Januar 2006 gilt sowohl für die EU-Mitgliedstaaten als auch für Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren wollen, das revidierte EG-Hygienerecht. Die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse, die Verantwortlichkeit der landwirtschaftlichen Betriebe für die Qualität der Erzeugnisse und die obligatorische Meldung von Problemen im Zusammenhang mit der Sicherheit von Primärprodukten an die zuständige Behörde sind in der EG-Verordnung 178/2002 vom 28. Januar verankerte Grundsätze. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nicht erschwert oder gar verhindert werden, war es nötig, die Schweizer Vorschriften anzupassen. Der Bundesrat hat daher am 23. November 2005 die Schweizer Vorschriften den Vorgaben der EU angepasst. Sowohl die Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion (VPrP, SR 916.020) als auch die Verordnung des EVD vom 23. November 2005 über die Hygiene bei der Primärproduktion (VHyPrP, SR 916.020.1) legen die Hygienevorschriften für in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellte Erzeugnisse fest, die zur Verwendung als Lebens- oder Futtermittel bestimmt sind.

Als Primärprodukte gelten Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel (z.B. Brotgetreide, Rohmilch zur Käseherstellung) oder Futtermittel (z.B. Futtergetreide, Rohmilch zur Kälberaufzucht) bestimmt sind.

Auf Ebene der Primärproduktion ist die Beförderung, Lagerung und Behandlung von Primärerzeugnissen zulässig, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird.<sup>1</sup>

Auf Ebene der Primärproduktion werden die Primärerzeugnisse häufig Vorgängen unterzogen, die der besseren Präsentation dienen, wie:

- Waschen des Gemüses, Entfernen von Gemüseblättern, Sortieren von Obst usw.
- Trocknen von Getreide

Derartige Vorgänge sind als normale Routinearbeiten auf Ebene der Primärproduktion anzusehen und erfordern keine speziellen Anweisungen, die über die für die Primärproduktion geltenden Lebensmittelvorschriften hinausgehen.

Auf der anderen Seite können gewisse Vorgänge im landwirtschaftlichen Betrieb zu einer Änderung der Erzeugnisse und/oder Einführung neuer Risiken für Lebensmittel führen, z.B. das Schälen von Kartoffeln, das Schneiden von Karotten, das Abpacken von Salat und das Haltbarmachen mittels Gasen. Diese Vorgänge können weder als normale Routinearbeiten auf Ebene der Primärproduktion

---

<sup>1</sup> Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (Biological Safety > Food Hygiene > Guidance Platform > Guidance provided by the European Commission > Guidance document on the hygiene of all food)

noch als mit der Primärproduktion zusammenhängende Vorgänge betrachtet werden. Sie sind nicht Bestandteil dieser Kontrolle.

Wichtige Elemente der VPrP und der VHyPrp sind:

- die Registrierung der in der Primärproduktion tätigen Betriebe;
- die Beachtung der Grundsätze der Sorgfaltspflicht;
- die Rückverfolgbarkeit beim Bezug von Futtermitteln;
- die Nachverfolgbarkeit bei der Abgabe von Primärprodukten.

## **Zweck des Kontrollberichtes und des Handbuches**

Der Kontrollbericht und das Handbuch dienen der Harmonisierung der Kontrollen in der pflanzlichen Primärproduktion. Das Handbuch erläutert die einzelnen Kontrollpunkte des Kontrollberichtes.

## **Anforderungen an den Kontrolleur**

Als Kontrolleur nehmen Sie eine verantwortungsvolle Funktion wahr. Innert kurzer Zeit überprüfen Sie auf dem Betrieb, ob dieser die Anforderungen an die pflanzliche Primärproduktion erfüllt. Sie werden deshalb dazu aufgefordert, die Kontrolle objektiv und auf allen Betrieben nach demselben Massstab vorzunehmen. Weiter erwartet man von Ihnen, dass Sie gegenüber dem Betriebsleiter höflich, einfühlsam und fachlich kompetent auftreten. Die Betriebsdaten wie auch der Ausgang der Betriebskontrolle sind absolut vertraulich zu behandeln.

Für diese Aufgabe sind nur ausgebildete Kontrolleure zugelassen. Grundsätzlich dürfen nur akkreditierte Kontrollstellen, die die Primärproduktion im Geltungsbereich haben, solche Aufträge erteilen. Es handelt sich in der Regel um angemeldete Kontrollen.

Der Betriebsleiter muss Ihnen den Zugang zu den zu kontrollierenden Objekten und Dokumenten gewährleisten.

## **Ablauf einer Kontrolle**

Der Kontrolleur überprüft die einzelnen Kriterien vor Ort und auf Papier.

Der Kontrolleur hält das Resultat gemäss den Vorgaben der Kontrollorganisation auf dem Kontrollbericht fest.

Bei Kontrollpunkten, welche als "nicht erfüllt" bewertet werden, ist der Mangel zu umschreiben.

Bei gravierenden Fällen benachrichtigt der Kontrolleur sofort die zuständige Kontrollorganisation.

## 2. Kontrollkriterien

Die folgenden Kriterien sind zu kontrollieren und auf dem Kontrollbericht festzuhalten:

### I. Selbstkontrolle/Aufzeichnungen

#### 02 Abgabe von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft (Nachverfolgbarkeit)

Punkt Nr. 02	Abgabe von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft (Nachverfolgbarkeit)
<b>Anforderung</b>	Der Bewirtschafter muss über die Art, die Menge und den Abnehmer der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft Auskunft geben können. Dokumentation: Belege (Lieferscheine/Rechnungen) über abgegebene Primärprodukte. Die Aufbewahrungsfrist beträgt 3 Jahre.
<b>Erfüllt wenn</b>	Der Bewirtschafter ist jederzeit in der Lage, anhand von schriftlichen Dokumenten die Art, die Menge und den Abnehmer der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft zu belegen. Zu diesem Zweck enthält die Dokumentation neben Namen und Adresse der Abnehmer auch die Menge und eine zur Identifizierung der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft ausreichende Bezeichnung.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Bei Direktvermarktung an Konsumenten oder Landwirte (Futtermittel) oder Lieferungen an lokale Einzelhandelsgeschäfte.
<b>Beanstandung</b>	Fehlende Dokumentation oder ungenügende Aufbewahrungsfrist (die Belege des aktuellen Jahres und der 3 Vorjahre sind nicht vorhanden).
<b>Hinweis</b>	Die Art der Dokumentation ist nicht vorgeschrieben. Sie muss jedoch erlauben, schnell und zuverlässig Auskunft zu erteilen. Es gelten die gewöhnlichen Lieferscheine, Abrechnungen, Lieferverträge oder Quittungen mit Angabe von Datum, Produkt, Menge und Lieferant/Abnehmer.
<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 5 Abs. 1, Abs. 2 und 3, Rückverfolgbarkeit

#### 03 Untersuchungsergebnisse von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft

Punkt Nr. 03	Untersuchungsergebnisse von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft
<b>Anforderung</b>	Ergebnisse von obligatorischen oder aus kommerziellen Gründen durchgeführten Analysen von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft, die für die Gesundheit von Mensch und Tier von Belang sind, müssen zur Verfügung stehen. Die Aufbewahrungsfrist beträgt 3 Jahre.
<b>Erfüllt wenn</b>	Ergebnisse von Analysen/Untersuchungen sind vorhanden und werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Es werden keine entsprechenden Untersuchungen auf dem Betrieb durchgeführt.
<b>Beanstandung</b>	Fehlende Dokumentation oder ungenügende Aufbewahrungsfrist.
<b>Hinweis</b>	Beispiele aus der Pflanzenproduktion: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gehalte an Mykotoxinen (Getreide)</li><li>• Rückstands- (Gemüse- und Obstbau) bzw. Streptomycinanalyse (Obstbau)</li></ul>

<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. e, Verpflichtungen der Betriebe VPrP Art. 5 Abs. 3, Rückverfolgbarkeit VHyPrP Art 5 Abs. 3, Buchführung VHyPrP Art. 6 Abs. 3, Rückverfolgbarkeit und Register
------------------------	--

#### 04 Buchführung und korrekte Anwendung von Pflanzenschutzmitteln/Bioziden

<b>Punkt Nr. 04.1</b> <b>Punkt Nr. 04.3</b>	<b>Pflanzliche Produktion (Pflanzenschutzmittel)</b> <b>Lagerung von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft (Pflanzenschutzmittel und andere Biozide)</b>
<b>Anforderung</b>	Bei der Buchführung müssen für jede Applikation folgende Angaben vorhanden sein: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datum der Behandlung (bzw. Periode für die Fliegen- und Nagerbekämpfung)</li> <li>• Name (kommerzieller Name oder Wirkstoffe) der angewendeten Pflanzenschutzmittel oder Biozide</li> <li>• Behandlungsgrund</li> <li>• Dosierung</li> <li>• Wartefristen (soweit relevant)</li> </ul> Für den Verwendungszweck zulässige Produkte, korrekter Behandlungszeitpunkt, korrekte Dosierung und Wartefrist. Aufzeichnungen sind nachvollziehbar und plausibel.
<b>Erfüllt wenn</b>	<b>04.1</b> Es werden nur die für die Kulturen bzw. Schädlingsbekämpfung bewilligten Wirkstoffe eingesetzt (gemäss BLW-Pflanzenschutzverzeichnis). <b>04.3</b> Bei der Lagerung der Primärprodukte pflanzlicher Herkunft werden keine verbotenen Stoffe eingesetzt. Die eingetragenen Dosierungen und Wartefristen entsprechen den Vorschriften. Die Aufzeichnungen sind nachvollziehbar und angesichts der Feststellungen auf dem Betriebsrundgang plausibel. Die Etiketten sind leicht zu lesen, keine Verwirrung möglich.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Es werden keine Pflanzenschutzmittel/Biozide auf dem Betrieb eingesetzt.
<b>Beanstandung</b>	Die Dokumentation enthält nicht alle geforderten Angaben. Nicht zulässige Produkte, falscher Behandlungszeitpunkt, falsche Dosierung, Nichteinhalten Wartefrist, Aufzeichnungen nicht nachvollziehbar oder nicht plausibel.
<b>Hinweis</b>	Gilt auch für die Lagerung von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft auf dem Betrieb (z.B. Keimhemmer, Bekämpfung von Vorratsschädlingen oder Regulatoren für die Pflanzenentwicklung). Für ÖLN-Betriebe gilt der ÖLN-Feldkalender (mit Ergänzungen für die Lagerung von Primärprodukten). Die erlaubten Mittel im Biolandbau (gemäss Hilfstoffliste) gelten ebenfalls als Pflanzenschutzmittel.
<b>Rechtsgrundlage</b>	VHyPrP Art. 1 Abs. 4, Anforderungen an die Pflanzenproduktion VHyPrP Art. 5 Abs. 1 und 2, Buchführung

## 06 Verhalten und Massnahmen bei Risikofällen

<b>Punkt Nr. 06.1</b>	<b>Rückrufpflicht</b>
<b>Anforderung</b>	Wer Primärprodukte pflanzlicher Herkunft abgegeben hat, welche die menschliche Gesundheit gefährden können, muss unverzüglich die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Erzeugnisse vom Markt zu nehmen, die Vollzugsbehörden informieren und mit diesen zusammenarbeiten.
<b>Erfüllt wenn</b>	Der Bewirtschafter kennt ihre Pflichten falls Primärprodukte pflanzlicher Herkunft abgegeben werden, die die menschliche Gesundheit gefährden können.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
<b>Beanstandung</b>	Die zu ergreifenden Massnahmen bei Abgabe von Primärprodukten, die die menschliche Gesundheit gefährden können, sind dem Bewirtschafter nicht bekannt.
<b>Hinweis</b>	<b>Kontrolltipp</b> „Was würden Sie unternehmen, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt feststellen, dass bei von Ihnen gelieferter Ernteware beispielsweise die Wartefristen nicht eingehalten wurden, oder Glasbruch oder andere Fremdkörper enthalten sind?“
<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 6, Massnahmen bei Gefährdung der menschlichen Gesundheit

<b>Punkt Nr. 06.2</b>	<b>Erkrankungen des Personals</b>
<b>Anforderung</b>	Der Bewirtschafter muss dafür sorgen, dass Personal nicht akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leidet (bzw. dieses von den entsprechenden Betriebsabläufen fernhalten) und das Personal in Bezug auf die Gesundheitsmassnahmen unterrichten
<b>Erfüllt wenn</b>	Der Bewirtschafter kennt die zu ergreifenden Massnahmen, falls sie bzw. er selber oder ein Mitarbeiter akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leidet. Das Personal wurde in Bezug auf Gesundheitsmassnahmen unterrichtet. Allfällige betroffene Personen werden von den entsprechenden Betriebsabläufen ferngehalten. Keine Kontamination möglich.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
<b>Beanstandung</b>	Die zu ergreifenden Massnahmen in der Personalhygiene sind dem Bewirtschafter nicht bekannt. Betroffene Personen werden nicht von entsprechenden Betriebsabläufen ferngehalten. Kontamination möglich.
<b>Hinweis</b>	<b>Kontrolltipp</b> „Was würden Sie unternehmen, falls Sie selber oder ein Mitarbeiter an Durchfall leidet oder eine offene Wunde hat?“
<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. a und b, Verpflichtungen der Betriebe

<b>Punkt Nr. 06.4</b>	<b>Pflanzengesundheit</b>
<b>Anforderung</b>	Es sind alle erforderlichen Massnahmen gegen Pflanzenkrankheiten zu treffen, die nachteilige Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben können.
<b>Erfüllt wenn</b>	Der Bewirtschafter kennt die Massnahmen, welche ergriffen werden müssen, falls Pflanzenkrankheiten mit nachteiligen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit bemerkt werden. Betrifft sowohl den Anbau als auch die Lagerung. Die spezifischen Gesundheitsrisiken sind bekannt (z.B. Mykotoxine, Mutterkorn). Falls kranke Pflanzen vorhanden sind, sind die entsprechenden Massnahmen getroffen.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
<b>Beanstandung</b>	Die zu ergreifenden Massnahmen sind dem Bewirtschafter nicht bekannt oder nicht umgesetzt.
<b>Hinweis</b>	<b>Kontrolltipp</b> "Was würden Sie unternehmen, falls Sie verschimmelte Futter- oder Lagerprodukte auf Ihrem Betrieb finden?" „Was würden Sie unternehmen, falls Sie in Getreide Mutterkorn feststellen?“
<b>Rechtsgrundlage</b>	VHyPrP Art. 1 Abs. 5, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

## II. Hygienische Produktion, Lagerung, Behandlung und Beförderung

### 08 Hygiene und Sauberkeit in der pflanzlichen Produktion

<b>Punkt Nr. 08.1</b>	<b>Erntemaschinen</b>
<b>Anforderung</b>	Keine Kontamination von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft durch Erntemaschinen
<b>Erfüllt wenn</b>	Die eingesetzten Erntemaschinen bzw. –Geräte sind sauber. Keine Kontamination von Ernteprodukten durch Schmiermittel oder andere unerwünschte Stoffe.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium
<b>Beanstandung</b>	Die erwähnten Anforderungen wurden nicht eingehalten.
<b>Hinweis</b>	Anforderungen gelten auch bei Arbeiten durch Dritte (Lohnunternehmer). Bei einer Kontrolle können jedoch nur die auf dem Betrieb vorhandenen Geräte, inkl. Heuerntegeräte, überprüft werden. Zu kontrollieren durch optische Kontrolle beim Betriebsrundgang.
<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. d, Verpflichtungen der Betriebe VHyPrP Art., 1 Abs. 1, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

<b>Punkt Nr. 08.2</b>	<b>Anlagen und Einrichtungen sowie Gebinde und Transportmittel</b>
<b>Anforderung</b>	Die Anlagen und Einrichtungen sowie die Behälter, Transportkisten und Transportmittel, welche für die Produktion von Lebens- und Futtermittel verwendet werden, müssen regelmässig gereinigt werden, d.h. es ist keine Kontamination durch unerwünschte Stoffe möglich.
<b>Erfüllt wenn</b>	Anlagen und Einrichtungen sind vor Gebrauch (Kontakt mit Primärprodukten pflanzlicher Herkunft) sauber und frei von Verunreinigungen und Fremdstoffen (z.B. verdorbene Pflanzenreste, Reinigungsmittel, tierische Ausscheidungen, Dünger, Kadaver etc.).
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
<b>Beanstandung</b>	Die erwähnten Anforderungen wurden nicht eingehalten.
<b>Hinweis</b>	Zu kontrollieren durch optische Kontrolle beim Betriebsrundgang.
<b>Rechtsgrundlage</b>	VHyPrP Art. 1 Abs. 1, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

<b>Punkt Nr. 08.3</b>	<b>Waschen von Frischgemüse und frischen Früchten</b>
<b>Anforderung</b>	Frisches Gemüse und frische Früchte dürfen nur mit Trinkwasser gewaschen werden.
<b>Erfüllt wenn</b>	Das Waschwasser für die Endreinigung der Primärprodukte weist Trinkwasserqualität auf, d. h. Verwendung von Trinkwasser ab öffentlichem Netz oder, bei Wasserbezug von anderen Quellen (z. B. private Wasserfassung), Nachweis der Trinkwasserqualität mittels Wasseranalyse. Die Häufigkeit und die analysierten Parameter werden aufgrund einer Risikoanalyse definiert (Empfehlung: mindestens einmal jährlich, siehe unter «Hinweis»).
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Keine Produkte auf dem Betrieb gewaschen werden.
<b>Beanstandung</b>	Der Nachweis der Trinkwasserqualität ist nicht vorhanden.
<b>Hinweis</b>	In einer Waschkette darf bei den Zwischenstufen das Waschwasser wiederverwertet werden.  Bei Verwendung des Wassers aus privater Quelle wird empfohlen, die bakteriologische Qualität des Wassers mindestens einmal jährlich zu kontrollieren, unter Berücksichtigung der ungünstigsten Bedingungen (z. B. nach einem Gewitter). Die Häufigkeit der Analysen kann aufgrund des Risikos angepasst werden (bei Bedarf kann mit der kantonalen Trinkwasser-Kontrollstelle Kontakt aufgenommen werden).
<b>Rechtsgrundlage</b>	VHyPrP Art. 1 Abs. 2, Anforderungen an die Pflanzenproduktion

## 09 Personalhygiene

<b>Punkt Nr. 09</b>	<b>Personalhygiene</b>
<b>Anforderung</b>	Primärprodukte pflanzlicher Herkunft werden so behandelt, dass sie in ihrer hygienischen Qualität und Sauberkeit nicht beeinträchtigt werden.
<b>Erfüllt wenn</b>	Die personenhygienischen Anforderungen (z.B. saubere Hände) werden berücksichtigt.

<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
<b>Beanstandung</b>	Personalhygienische Anforderungen nicht erfüllt oder Voraussetzungen zur Einhaltung der personalhygienischen Anforderungen nicht vorhanden (z.B. Waschgelegenheit für Hände).
<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. d, Verpflichtungen der Betriebe

## 10 Getrennte Lagerung von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft und Abfällen / gefährlichen Stoffen

<b>Punkt Nr. 10</b>	<b>Getrennte Lagerung von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft und Abfällen / gefährlichen Stoffen</b>
<b>Anforderung</b>	Abfälle und gefährliche Stoffe müssen getrennt gelagert werden, sodass eine Kontamination der Lebensmittel und Futtermittel verhindert wird.
<b>Erfüllt wenn</b>	Gefährliche Stoffe werden von Primärprodukten pflanzlicher Herkunft ausreichend getrennt gelagert oder es wird durch andere Massnahmen sichergestellt (z.B. Lagerung ausschliesslich in verschlossenen Säcken und Behältern), dass gefährliche Stoffe weder durch Ausfliessen oder Wegblasen noch anderweitig in Berührung mit Primärprodukten pflanzlicher Herkunft kommen können. Die Abfälle werden nicht mit Primärprodukten pflanzlicher Herkunft zusammen zwischengelagert. Sie werden regelmässig entsorgt.
<b>Nicht anwendbar wenn</b>	Nicht anwendbar ist keine Option für dieses Kontrollkriterium.
<b>Beanstandung</b>	Die erwähnten Anforderungen wurden nicht eingehalten.
<b>Hinweis</b>	Als gefährliche Stoffe gelten insbesondere Pflanzenschutzmittel, Dünger (Hof- und Mineraldünger), Desinfektionsmittel (für die Stallreinigung) sowie Schmier- und Treibstoffe. Als Abfälle gelten insbesondere leere Pflanzenschutzmittelbehälter, Dünger-/ Futtermittelsäcke und gebrauchte Abdeckfolien.
<b>Rechtsgrundlage</b>	VPrP Art. 4 Abs. 3 Bst. c, Verpflichtungen der Betriebe VHyPrP Art. 1 Abs. 3, Anforderungen an die Pflanzenproduktion