

GLOBALG.A.P. **(EUREPGAP)**

Punkty Kontroli i Kryteria Zgodności **Zintegrowane Zapewnienie Bezpieczeństwa i Jakości w Gospodarstwie**

OWOCE I WARZYWA

Tymczasowa Końcowa Wersja Polska
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską
V.3.0-2_Sep07

Ważna od 30 września 2007

SPIS TREŚCI

SEKCJA FV

OWOCE I WARZYWA

- FV . 1 MATERIAŁ ROZMNOŻENIOWY
- FV . 2 ZARZĄDZANIE GLEBĄ I PODŁOŻEM
- FV . 3 NAWADNIANIE / FERTYGACJA
- FV . 4 ZBIÓR
- FV . 5 POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM PO ZBIORZE (Nie dotyczy jeśli postępowanie po zbiorze jest wyłączone z certyfikacji; zobacz Przepisy Ogólne Część I, 4.9.6.3)

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV .	OWOCE I WARZYWA		
FV . 1	MATERIAŁ ROZMNOŻENIOWY		
FV . 1 . 1	Wybór odmiany lub sadzonek		
FV . 1 . 1 . 1	Czy producent jest świadomy znaczenia efektywnej gospodarki rolnej związanej z uprawami mącznymi (tzn. uprawami produkującymi nasiona) stosowanymi w uprawie zarejestrowanego produktu ?	W uprawach mącznych są stosowane takie techniki uprawy i środki, które mogą minimalizować udział środków ochrony roślin i nawozów sztucznych w uprawie zarejestrowanych produktów.	Zalecenie
FV . 2	ZARZĄDZANIE GLEBĄ I PODŁOŻEM		
FV . 2 . 1	Fumigacja gleby (Nie dotyczy jeśli nie stosuje się fumigacji gleby)		
FV . 2 . 1 . 1	Czy istnieje pisemne uzasadnienie dla stosowania środków do fumigacji gleby?	Istnieje pisemny dowód i uzasadnienie stosowania środków do fumigacji gleby, uwzględniający lokalizację, datę, nazwę substancji aktywnej, dawki, metodę stosowania i nazwisko operatora. Niedopuszczalne jest stosowanie bromku metylu jako środka do fumigacji gleby.	Wymaganie drugorzędne
FV . 2 . 1 . 2	Czy przestrzegane są okresy karencji?	Okresy karencji muszą być zapisane.	Wymaganie drugorzędne
FV . 2 . 2	Podłoża (Nie dotyczy jeśli podłoża nie są wykorzystywane)		
FV . 2 . 2 . 1	Czy producent uczestniczy w programach recyklingu podłoża, jeśli takie programy są dostępne?	Producent przechowuje zapisy dotyczące ilości podłoża poddanego recyklingowi oraz daty. Dopuszczalne są faktury lub kwity przewozowe. Jeśli producent nie uczestniczy w dostępnym programie recyklingu powinno to być uzasadnione.	Zalecenie

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 2 . 2 . 2	Czy w przypadku stosowania środków chemicznych do sterylizacji podłoży ponownego użytku, prowadzone są zapisy uwzględniające miejsce sterylizacji, datę sterylizacji, rodzaj środka chemicznego, metodę sterylizacji, nazwisko operatora oraz okres karencji?	Jeśli podłoża są sterylizowane w gospodarstwie muszą być prowadzone zapisy uwzględniające nazwę lub oznaczenie pola, sadu czy szklarni. W innych przypadkach musi być podana nazwa i lokalizacja zakładu, który sterylizuje podłoża. Muszą być poprawnie zapisane następujące dane: data sterylizacji (dzień/miesiąc/rok), nazwa handlowa środka i substancji aktywnej, rodzaj urządzenia (np. 1000 l zbiornik), metoda np. (polewanie czy zamglawianie), dane operatora (osoby, która jest upoważniona do stosowania środków chemicznych i wykonała sterylizację) oraz okres karencji.	Wymaganie podstawowe
FV . 2 . 2 . 3	Czy dla podłoży pochodzenia naturalnego możliwe jest wykazanie, że nie pochodzą one z terenów podlegających ochronie?	Prowadzone są zapisy wskazujące na naturalne pochodzenie stosowanych podłoży. Zapisy stanowią dowód, że podłoża nie pochodzą z terenów podlegających ochronie.	Zalecenie
FV . 3	NAWADNIANIE / FERTYGACJA		
FV . 3 . 1	Jakość wody do nawadniania		
FV . 3 . 1 . 1	Czy zgodnie z analizą ryzyka (CB.6.3.2) badania obejmują zanieczyszczenia mikrobiologiczne?	Zgodnie z analizą ryzyka (jeśli istnieje ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego) są udokumentowane zapisy wykonanych przez laboratorium badań dotyczących zakażeń mikrobiologicznych.	Wymaganie drugorzędne
FV . 3 . 1 . 2	Czy podjęto działania w przypadku niezgodnych wyników, jeśli analiza ryzyka tego wymaga?	Dostępne są zapisy podjętych działań korygujących lub decyzji.	Wymaganie drugorzędne
FV . 4	ZBIÓR		
FV 4 . 1	Wymagania ogólne		

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 4 . 1 . 1	Czy przeprowadzono analizę ryzyka higienicznego dla zbioru oraz transportu w obrębie gospodarstwa?	Istnieje udokumentowana i aktualizowana (przeglądana raz w roku) analiza ryzyka, uwzględniająca zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne oraz choroby przenoszone przez ludzi. Analiza ryzyka uwzględnia specyfikę produktów. Analiza musi również obejmować punkty od FV.4.1.2 do FV.4.1.9. Analiza ryzyka powinna uwzględniać wielkość gospodarstwa, rodzaj uprawy oraz poziom techniczny przedsiębiorstwa. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 1 . 2	Czy wdrożono udokumentowaną procedurę higieny zbioru?	Osoba kierująca gospodarstwem lub inna wyznaczona osoba jest odpowiedzialna za wdrożenie procedur higienicznych. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 1 . 3	Czy przed kontaktem ze świeżym produktem pracownicy otrzymali podstawowe instrukcje higieniczne?	Musi istnieć dowód, że pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie higieny osobistej i czystości odzieży roboczej np. mycia rąk, noszenia biżuterii, długości i czystości paznokci itp.; zachowania pracowników np. zakazu palenia, plucia itp. (odniesienie do punktu AF.3.1.1)	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 1 . 4	Czy pracownicy przestrzegają instrukcji i procedur higienicznych w celu uniknięcia zanieczyszczenia produktu?	Istnieje dowód, że pracownicy przestrzegają instrukcji i procedur higienicznych. Pracownicy zajmujący się pakowaniem muszą być przeszkoleni, za pomocą pisemnych (w odpowiednich językach) i / lub obrazkowych instrukcji, w zakresie zapobiegania fizycznym (takim jak ślimaki, kamienie, owady, noże, pozostałości owoców, zegarki, telefony komórkowe), mikrobiologicznym i chemicznym zanieczyszczeniom produktu podczas jego pakowania.	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 1 . 5	Czy opakowania i narzędzia używane do zbioru są czyszczone, utrzymywane w dobrym stanie i chronione przed zanieczyszczeniem?	Opakowania zwrotne oraz narzędzia stosowane do zbioru (np. nożyce, noże, sekatory), a także sprzęt do zbioru (maszyny) są czyszczone i odpowiednio utrzymywane; istnieje harmonogram czyszczenia i dezynfekcji (co najmniej na rok) w celu zapobiegania zanieczyszczeniu produktu.	Wymaganie podstawowe

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 4 . 1 . 6	Czy pojazdy stosowane do transportu zebranych produktów są czyszczone i utrzymywane w dobrym stanie?	Pojazdy stosowane do transportu zebranych produktów, które są stosowane również do innych celów, są czyszczone i odpowiednio utrzymywane; istnieje harmonogram czyszczenia w celu ochrony przed zanieczyszczeniem produktu (np. ziemią, kurzem, nawozami organicznymi, rozsypanymi produktami itp.).	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 1 . 7	Czy pracownicy mający bezpośredni kontakt z uprawami mają dostęp do urządzeń do mycia rąk?	Stałe lub przenośne urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk dostępne są dla pracowników zatrudnionych przy zbiorach. Nie można wstawić "Nie dotyczy"	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 1 . 8	Czy w pobliżu miejsca pracy pracownicy mają dostęp do czystych toalet?	Pracownicy mają dostęp w promieniu 500 m do stacjonarnych lub przenośnych toalet (włączając latryny) zbudowanych z materiałów łatwych do czyszczenia oraz z zabezpieczonymi zbiornikami zapobiegającymi zanieczyszczeniu pól. Toalety są utrzymywane w dobrym stanie higienicznym. Jeśli pracownik pracuje samodzielnie, odległość 500 m można zmienić, jeśli jest to uzasadnione, a toalety mogą znajdować się w w większej odległości, o ile pracownik ma dostęp do odpowiedniego środka transportu.	Wymaganie drugorzędne
FV . 4 . 1 . 9	Czy opakowania przeznaczone dla produktów świeżych są używane tylko do pakowania tych produktów?	Opakowania dla produktów świeżych są stosowane tylko do tego celu (np. nie mogą służyć do pakowania rolniczych środków chemicznych, smarów, olejów, środków myjących, roślinnych lub innych odpadów, pudełek śniadaniowych, narzędzi itp.). Jeśli przyczepy i wózki różnorodnego przeznaczenia wykorzystywane są jako zbiorniki dla świeżych produktów, muszą być przed użyciem wyczyszczone.	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 2	Pakowanie końcowe produktu w punkcie zbioru (Ma zastosowanie jeśli końcowe pakowanie produktu i ostatni kontakt człowieka z produktem ma miejsce na polu w trakcie zbioru)		
FV . 4 . 2 . 1	Czy procedura higieny zbioru uwzględnia postępowanie z produktem zebrany i pakowany bezpośrednio na polu, w sadzie lub szklarni?	Wszystkie produkty pakowane bezpośrednio na polu w sadzie czy szklarni muszą być usunięte z pola na noc, zgodnie z wynikami oceny ryzyka dla higieny zbioru. Wszystkie produkty zapakowane na polu muszą być natychmiast zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.	Wymaganie podstawowe

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 4 . 2 . 2	Czy w miejscu pakowania prowadzona jest udokumentowana kontrola, zapewniająca zgodność produktu z określonymi kryteriami jakości?	W miejscu pakowania prowadzi się kontrolę w celu zapewnienia, że produkt został zapakowany zgodnie z udokumentowanymi kryteriami jakości.	Wymaganie drugorzędne
FV . 4 . 2 . 3	Czy zapakowane produkty są chronione przed zanieczyszczeniem?	Wszystkie produkty pakowane na polu muszą być chronione przed zanieczyszczeniem.	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 2 . 4	Czy wszystkie miejsca gromadzenia / przechowywania / dystrybucji produktów pakowanych na polu są utrzymywane w czystych i higienicznych warunkach?	Jeśli zapakowane produkty są przechowywane w gospodarstwie, miejsce ich przechowywania musi być czyszczone.	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 2 . 5	Czy opakowania wykorzystywane do pakowania produktów na polu są przechowywane w warunkach chroniących przed zanieczyszczeniem?	Opakowania muszą być przechowywane w warunkach chroniących przed zanieczyszczeniem.	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 2 . 6	Czy z pola usuwa się fragmenty opakowań i odpady nieprodukcyjne (inne niż resztki produktów) ?	Fragmenty opakowań i odpady nieprodukcyjne (inne niż resztki produktów) muszą być usuwane z pola.	Wymaganie drugorzędne
FV . 4 . 2 . 7	Czy w przypadku przechowywania zapakowanych produktów w gospodarstwie kontroluje się i dokumentuje temperaturę i wilgotność (tam, gdzie stosowne)?	Jeśli zapakowane produkty są przechowywane w gospodarstwie należy kontrolować i dokumentować warunki temperaturowe i wilgotności (jeśli zachodzi taka potrzeba), zgodnie z wynikami oceny ryzyka oraz wymaganiami jakościowymi.	Wymaganie podstawowe
FV . 4 . 2 . 8	Czy lód lub woda stosowane podczas przygotowania produktu do sprzedaży w miejscu zbioru odpowiadają parametrom wody pitnej i używane są w sposób higieniczny, chroniący przed zakażeniem produktów?	Lód lub woda stosowane w miejscu zbioru muszą odpowiadać parametrom wody pitnej i muszą być używane w sposób higieniczny, chroniący przed zakażeniem produktów?	Wymaganie drugorzędne
FV . 5	POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM PO ZBIORZE (Nie dotyczy jeśli pakowanie jest wyłączone z certyfikacji, zobacz Przepisy Ogólne Część I, 4.9.6.3)		
FV . 5 . 1	Zasady higieny		

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 1 . 1	Czy przeprowadzono analizę ryzyka oraz ocenę ryzyka dla działań, którym podlega produkt po zbiorze, uwzględniającą higieniczne aspekty tych działań?	Istnieje udokumentowana i aktualizowana (przeglądana raz w roku) analiza potencjalnych zagrożeń oraz ocena prawdopodobieństwa wystąpienia i powagi zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych oraz chorób, które mogą być przenoszone przez ludzi, dla produktów oraz działań prowadzonych w pakowni.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 1 . 2	Czy wdrożono udokumentowane procedury higieny dla działań, którym podlega produkt po zbiorze?	Osoba kierująca gospodarstwem lub inna wyznaczona osoba jest odpowiedzialna za wdrożenie procedur higienicznych, będących wynikiem analizy ryzyka higienicznego dla działań, którym produkt podlega po zbiorze.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 2	Higiena pracowników		
FV . 5 . 2 . 1	Czy przed kontaktem z produktem pracownicy otrzymali podstawowe instrukcje higieniczne?	Istnieje dowód, że pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie zgłaszania chorób zakaźnych, higieny osobistej i czystości odzieży roboczej np. mycia rąk, noszenia biżuterii, długości i czystości paznokci itp.; zachowania pracowników np. przestrzegania zakazu palenia, jedzenia, żucia gumy, plucia, używania perfum itp.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 2 . 2	Czy pracownicy stosują instrukcje higieniczne dotyczące kontaktu ze świeżym produktem?	Istnieje dowód, że pracownicy stosują instrukcje higieniczne. Nie można wstawić "Nie dotyczy", chyba, że dla każdego zarejestrowanego produktu istnieje deklaracja o wykluczeniu postępowania z produktem po zbiorze.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 2 . 3	Czy wszyscy pracownicy noszą odzież zewnętrzną, która jest czysta, dostosowana do wykonywanych działań i może chronić produkt przed zanieczyszczeniem?	Wszyscy pracownicy noszą odzież zewnętrzną (np. bluzy, fartuchy, rękawy/zarękawki, rękawice), która jest czysta i dostosowana do działań wykonywanych przez pracowników, zgodnie z analizą ryzyka. Rodzaj odzieży zależy od rodzaju produktu oraz procesów, którym produkt podlega.	Zalecenie
FV . 5 . 2 . 4	Czy palenie, spożywanie posiłków, picie, żucie gumy odbywają się w wyznaczonych miejscach, oddzielonych od produktów?	Palenie, spożywanie posiłków, picie, żucie gumy odbywają się tylko w wyznaczonych miejscach, poza obszarem produkcji oraz magazynowania. (Picie wody jest akceptowane).	Wymaganie drugorzędne

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 2 . 5	Czy rozmieszczone w pakowni znaki obrazujące najważniejsze instrukcje higieniczne dla pracowników i gości są łatwo widoczne?	Rozmieszczone w pakowni znaki obrazujące najważniejsze instrukcje higieniczne dla pracowników i gości muszą być łatwo widoczne.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 3	Urządzenia sanitarne i higiena pracowników		
FV . 5 . 3 . 1	Czy pracownicy pakowni w pobliżu miejsca pracy mają dostęp do czystych toalet i urządzeń do mycia rąk?	Toalety są w dobrym stanie higienicznym, drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do przestrzeni produkcyjnej, chyba, że są wyposażone w samozamykacz. W pobliżu toalety (jak najbliżej, aby nie było możliwości zanieczyszczenia krzyżowego) muszą być dostępne urządzenia do mycia rąk, wyposażone w bezzapachowe mydło, wodę do mycia i dezynfekcji rąk oraz środki do osuszenia rąk.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 3 . 2	Czy istnieją czytelne instrukcje dla pracowników dotyczące mycia rąk przed ponownym przystąpieniem do pracy?	Muszą być widoczne czytelne instrukcje wyjaśniające, że ręce muszą być zawsze myte przed kontaktem ze świeżym produktem, zwłaszcza po korzystaniu z toalety, spożywaniu posiłków itp.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 3 . 3	Czy pracownicy mają dostęp do szatni?	Wymaga się aby zmiana ubrania i ochronnej odzieży zewnętrznej odbywała się w szatni.	Zalecenie
FV . 5 . 3 . 4	Czy pracownicy mają dostęp do zamykanych szafek?	Szatnie muszą być wyposażone w bezpieczne szafki w celu ochrony osobistych rzeczy pracowników.	Zalecenie
FV . 5 . 4	Miejsca pakowania i magazynowania		
FV . 5 . 4 . 1	Czy miejsca przygotowywania produktu do sprzedaży, miejsca magazynowania produktu, a także urządzenia są czyszczone i utrzymywane w stanie zapobiegającym zanieczyszczeniu?	W celu ochrony przed zanieczyszczeniem miejsca przygotowywania produktu do sprzedaży, miejsca magazynowania produktu, a także urządzenia (np. linia produkcyjna i urządzenia, ściany, podłogi, magazyny, palety itp.) muszą być czyszczone i / lub konserwowane z określoną minimalną częstotliwością, zgodnie z harmonogramem czyszczenia i konserwacji . Należy przechowywać zapisy dotyczące czyszczenia i konserwacji.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 4 . 2	Czy środki czyszczące, smary itp. są przechowywane w sposób zapobiegający chemicznemu zanieczyszczeniu produktu?	Środki czyszczące, smary itp. są przechowywane w przeznaczonych do tego miejscach, oddzielonych od miejsc pakowania produktów, w celu uniknięcia chemicznego zanieczyszczenia produktów.	Wymaganie drugorzędne

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 4 . 3	Czy środki czyszczące, smary itp., które mogą mieć kontakt z produktem, są zatwierdzone do stosowania w przemyśle spożywczym? Czy ich dawki są odpowiednie?	Istnieje udokumentowany dowód (np. informacja na etykiecie lub karta danych technicznych), że stosowane środki czyszczące, smary itp., które mogą mieć kontakt z produktem są dopuszczone do stosowania w przemyśle spożywczym.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 4 . 4	Czy wszystkie wózki widłowe oraz inne urządzenia transportowe są czyste i dobrze utrzymane, a ich typ pozwala uniknąć zanieczyszczenia przez spaliny?	Transport wewnętrzny powinien być utrzymany w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktu, zwłaszcza spalinami. Wózki widłowe oraz inne urządzenia transportu wewnętrznego powinny być elektryczne lub napędzane gazem.	Zalecenie
FV . 5 . 4 . 5	Czy produkty odrzucone i odpady powstające w miejscu pakowania są przechowywane w przeznaczonych do tego miejscach, które są rutynowo czyszczone i / lub dezynfekowane?	W celu uniknięcia zanieczyszczenia produktów świeżych, produkty odrzucone i odpady są przechowywane w wyraźnie oznaczonych i wydzielonych miejscach do tego przeznaczonych. Miejsca te są rutynowo czyszczone i / lub dezynfekowane, zgodnie z harmonogramem czyszczenia.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 4 . 6	Czy pomieszczenia przeznaczone do sortowania, ważenia i przechowywania produktów są wyposażone w nietłukące lampy lub lampy z osłonami?	Lampy i obudowy zawieszane nad produktami lub materiałami stosowanymi do produkcji są bezpieczne (nietłukące się szkło) lub tak osłonięte, aby w razie stłuczenia zabezpieczyć żywność przed zanieczyszczeniem szkłem.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 4 . 7	Czy są pisemne procedury postępowania ze szkłem i twardym plastikiem?	Istnieją pisemne procedury postępowania ze szkłem i twardym plastikiem w pomieszczeniach do produkcji, przygotowywania i przechowywania żywności.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 4 . 8	Czy opakowania na świeże produkty są czyste i czy są przechowywane w czystych i higienicznych warunkach?	Opakowania (łącznie ze zwrotnymi skrzynkami) są przechowywane w czystych i higienicznych warunkach, w celu ochrony przed zanieczyszczeniem produktu.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 4 . 9	Czy istnieją zabezpieczenia uniemożliwiające dostęp zwierząt do urządzeń/pomieszczeń?	Istnieją zabezpieczenia uniemożliwiające dostęp zwierząt.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 5	Kontrola jakości		
FV . 5 . 5 . 1	Czy istnieje udokumentowany system kontroli w celu zapewnienia zgodności z określoną normą jakościową?	Prowadzi się kontrolę w celu zapewnienia, że produkty są pakowane zgodnie z udokumentowanymi normami jakościowymi.	Wymaganie drugorzędne

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 5 . 2	Czy w miejscach pakowania i magazynowania produktu (w stosownych przypadkach) prowadzi się i dokumentuje kontrolę temperatury i wilgotności.	Jeśli zapakowane produkty są magazynowane w gospodarstwie należy (w stosownych przypadkach oraz w magazynach z kontrolowaną atmosferą) prowadzić i dokumentować kontrolę temperatury i wilgotności, zgodnie z wynikami oceny ryzyka.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 5 . 3	Czy kontrolowany jest dostęp światła dziennego do miejsc przeznaczonych do długotrwałego magazynowania produktów wrażliwych na światło (np. ziemniaków)?	Sprawdzić czy nie ma dostępu światła dziennego.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 5 . 4	Czy prowadzi się rotację zapasów magazynowych?	Musi być prowadzona rotacja zapasów magazynowych w celu zapewnienia najwyższej jakości i bezpieczeństwa produktu.	Zalecenie
FV . 5 . 5 . 5	Czy prowadzi się kontrolę urządzeń pomiarowych i termometrów?	Wagi i termometry muszą być rutynowo sprawdzane w celu stwierdzenia czy są kalibrowane zgodnie z analizą ryzyka.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 6	Ochrona przed gryzoniami i ptakami		
FV . 5 . 6 . 1	Czy wszystkie otwory w budynkach oraz wyposażenie, o ile mogą mieć kontakt z gryzoniami i ptakami, wszędzie tam, gdzie jest to praktycznie możliwe, zostały odpowiednio zabezpieczone przed wtargnięciem gryzoni i ptaków?	Ocena wizualna. Nie można wstawić "Nie dotyczy"	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 6 . 2	Czy istnieją plany gospodarstwa z umiejscowieniem żywołapek i / lub karmników deratyzacyjnych?	Musi istnieć plan wskazujący rozmieszczenie żywołapek. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 6 . 3	Czy żywołapki umieszczone są w sposób uniemożliwiający dostęp innych gatunków niż docelowe?	Ocena wizualna. Gatunki inne niż docelowe nie mogą mieć dostępu do żywołapek. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 6 . 4	Czy przechowuje się szczegółowe zapisy dotyczące zwalczania szkodników oraz podjętych niezbędnych działań?	Istnieją zapisy dotyczące kontroli zwalczania szkodników oraz, stosownie do sytuacji, odpowiednie plany działania. Producent może mieć własne zapisy. Kontrola musi odbywać się zawsze wtedy, gdy istnieje dowód obecności szkodników. W przypadku występowania szkodników producent musi mieć kontakt do upoważnionej firmy DDD lub posiadać dowód, że jest w stanie we własnym zakresie zwalczyć obecność tych szkodników.	Wymaganie drugorzędne

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 7	Mycie pozbiorcze (Nie dotyczy jeśli mycie pozbiorcze nie występuje w gospodarstwie)		
FV . 5 . 7 . 1	Czy źródło wody stosowanej do mycia produktów odpowiada warunkom dla wody pitnej lub jego stosowność została potwierdzona przez kompetentne urzędy?	Przydatność wody została potwierdzona przez kompetentne urzędy i / lub w ciągu ostatnich 12 miesięcy przeprowadzono badanie wody z punktów pobierania przez urządzenia myjące. Poziomy badanych parametrów są zgodne z progami akceptowanymi przez WHO lub są akceptowane przez kompetentne urzędy jako bezpieczne dla wody pitnej.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 7 . 2	Jeśli do mycia produktów jest stosowana woda zawracana do obiegu, to czy jest ona filtrowana i czy jest okresowo monitorowane jej pH, poziomy stężenia i czas działania środków dezynfekujących?	W przypadku, gdy woda stosowana do mycia gotowego produktu jest zawracana do obiegu, poddawana jest filtracji i dezynfekcji, a pH i stężenia oraz czas działania środków dezynfekujących są rutynowo monitorowane oraz zapisywane. Istnieją skuteczne systemy filtrowania zatrzymujące części stałe i zawiesiny, obejmujące udokumentowane harmonogramy rutynowego czyszczenia z uwzględnieniem zużycia i objętości wody (w układzie).	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 7 . 3	Czy badanie wody przeprowadziło odpowiednie laboratorium?	Badanie wody stosowanej do mycia produktów jest przeprowadzone przez laboratorium akredytowane zgodnie z normą ISO 17025 lub innymi równoważnymi normami lub laboratorium, które może wykazać, że jest w trakcie procesu akredytacji.	Zalecenie
FV . 5 . 8	Obróbka pozbiorcza (Nie dotyczy jeśli obróbka pozbiorcza nie występuje w gospodarstwie)		
FV . 5 . 8 . 1	Czy przestrzega się wszystkich instrukcji zawartych na etykiecie?	Dostępne są zrozumiałe procedury i dokumentacja np. zapisy o stosowaniu obróbki pozbiorczej za pomocą środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin, które wskazują, że postępowano zgodnie z zamieszczonymi na etykiecie instrukcjami.	Wymaganie podstawowe

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 8 . 2	Czy wszystkie środki biobójcze, woski i środki ochrony roślin stosowane pozbiorczo do ochrony zebranych upraw są oficjalnie zarejestrowane w kraju stosowania?	Wszystkie środki biobójcze, woski i środki ochrony roślin stosowane do obróbki pozbiorczej są oficjalnie zarejestrowane lub dopuszczone przez upoważnione organizacje rządowe w kraju stosowania. Środki te są zatwierdzone do użycia w kraju stosowania i odpowiednie dla poszczególnych produktów, zgodnie z etykietą - instrukcją stosowania. Przy braku oficjalnej rejestracji uwzględnia się wytyczne GLOBALGAP (EUREPGAP) (CB Aneks 2 Stosowanie środków ochrony roślin) oraz międzynarodowy kodeks FAO dotyczący dystrybucji i stosowania pestycydów (FAO International Code of Conduct on the Distribution and Use of Pesticides).	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 3	Czy do obróbki pozbiorczej produktów przeznaczonych do sprzedaży w krajach UE stosuje się tylko te środki biobójcze, woski i środki ochrony roślin, które nie są zabronione w UE?	Udokumentowane zapisy stosowania do obróbki pozbiorczej środków biobójczych, wosków lub środków ochrony roślin potwierdzają, że żaden z tych środków, stosowany w ciągu ostatnich 12 miesięcy do pozbiorczej obróbki produktów zarejestrowanych zgodnie z GLOBALGAP (EUREPGAP) i przeznaczonych dla krajów UE, nie jest zabroniony w tych krajach (zgodnie z wykazem środków zabronionych w dyrektywie 79/117/EC).	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 4	Czy jest prowadzony bieżący wykaz środków ochrony roślin do obróbki pozbiorczej, które są stosowane i zatwierdzone do stosowania na uprawy rosnące w gospodarstwie?	Istnieje dostępny, udokumentowany wykaz, uwzględniający wszelkie zmiany w lokalnym i krajowym prawodawstwie, nazw handlowych (łącznie ze składem substancji aktywnej) środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin przeznaczonych do obróbki pozbiorczej, które w ciągu ostatnich 12 miesięcy były stosowane do obróbki produktów podlegających rejestracji GLOBALGAP (EUREPGAP). Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 8 . 5	Czy osoba technicznie odpowiedzialna za obróbkę pozbiorniczą potrafi wykazać swoje kompetencje i wiedzę dotyczącą stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin?	Osoba technicznie odpowiedzialna za pozbiornicze stosowanie środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin może przedstawić swoje odpowiednie kompetencje za pomocą rozpoznawalnych w kraju zaświadczeń lub ukończenia formalnych (nakazanych przepisami) szkoleń.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 6	Czy każde pozbiornicze zastosowanie środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin zostało odnotowane z uwzględnieniem identyfikacji produktu (np. partia lub seria produktu)?	Partia lub seria produktu poddanego obróbce jest udokumentowana w każdym zapisie pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 7	Czy odnotowano lokalizację miejsca, w którym pozbiorniczo zastosowano środki biobójcze, woski i środki ochrony roślin?	Każde pozbiornicze zastosowanie środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin zostało odnotowane z uwzględnieniem położenia geograficznego, nazwy lub oznaczenia gospodarstwa lub miejsca przygotowania produktów do sprzedaży, w którym przeprowadzono obróbkę pozbiorniczą.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 8	Czy zapisano datę pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin?	Dokładna data (dzień/miesiąc/rok) stosowania jest udokumentowana w każdym zapisie pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 9	Czy zapisano metodę pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin?	Rodzaj stosowanej obróbki (np. opryskiwanie, polewanie, gazowanie itp.) jest udokumentowany w każdym zapisie pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin. .	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 10	Czy zapisano handlową nazwę środka biobójczego, wosku, środka ochrony roślin zastosowanego do obróbki pozbiorniczej?	Nazwy handlowe zastosowanych środków udokumentowano w każdym zapisie pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 11	Czy zapisano ilość środka użytego do pozbiorniczej obróbki za pomocą środków biobójczych, wosków czy środków ochrony roślin?	Ilość stosowanego środka wyrażoną wagowo lub objętościowo na litr wody lub innego nośnika, udokumentowano w każdym zapisie pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin.	Wymaganie podstawowe
FV . 5 . 8 . 12	Czy zapisano nazwisko operatora stosującego środki biobójcze, woski czy środki ochrony roślin do obróbki pozbiorniczej?	Nazwisko operatora, który stosował środki ochrony roślin do pozbiorniczej obróbki produktów jest udokumentowane w każdym zapisie pozbiorniczego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin.	Wymaganie drugorzędne

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV . 5 . 8 . 13	Czy odnotowano powód pozbiornego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin?	Zwyczajowa nazwa szkodnika lub choroby, przeciwko którym stosowana była obróbka jest udokumentowana w każdym zapisie pozbiornego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin.	Wymaganie drugorzędne
FV . 5 . 8 . 14	Czy każde pozbiornie zastosowanie środka ochrony roślin uwzględnia również punkty CB.8.6 tego dokumentu?	Istnieje udokumentowany dowód, wykazujący, że przy każdym pozbiornym zastosowaniu środków biobójczych i środków ochrony roślin producent uwzględnia Punkty Kontroli CB.8.6 oraz działa zgodnie z nimi.	Wymaganie podstawowe