

BIOAGRICERT srl	EVIDENZE OPERAZIONI DI RACCOLTA STANDARD GLOBALGAP	M_208 - Rev. 00
REDAZIONE RAQ	VERIFICA: RAQ	APPROVAZIONE CC 11/06/2008

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello	Evidenza da fornire	Evidenza
FV . 4 . 1 . 3	Ai lavoratori sono state impartite istruzioni di base sugli aspetti igienici prima di manipolare prodotti agricoli?	Devono esserci prove documentali che i lavoratori sono stati istruiti sugli aspetti igienici riguardo la pulizia personale e gli indumenti personali, p.e. lavarsi le mani, non portare gioielli/bigiotteria e lunghezza o pulizia delle unghie, ecc.; comportamento individuale, p.e. non fumare, sputare, (consulta AF.3.1.1).	Maggiore	<i>Elenco dei lavoratori + foglio presenza al corso svolto nelle lingue dei lavoratori</i>	
FV . 4 . 1 . 4	Vengono attuate le procedure e istruzioni sugli aspetti igienici relative al maneggiamento dei prodotti freschi per evitare una contaminazione del prodotto?	Esistono prove che i lavoratori rispettano le istruzioni e procedure sull'igiene. Gli addetti al confezionamento devono essere istruiti per mezzo di istruzioni scritte (nelle lingue appropriate) e/o visive per prevenire una contaminazione fisica (come da serpenti, sassi, insetti, coltelli, residui di frutta, orologi, telefonini, ecc.), microbiologica e chimica del prodotto durante l'imballaggio.	Maggiore	<i>Istruzioni operative nelle lingue comprese dai lavoratori</i>	
FV . 4 . 1 . 5	I contenitori e gli attrezzi impiegati per la raccolta vengono puliti, controllati e protetti dalla contaminazione?	I contenitori per il raccolto riutilizzabili, gli attrezzi impiegati per la raccolta (p.e. forbici, coltelli, forbici da giardinaggio ecc.) e le attrezzature per la raccolta (macchinari) vengono puliti e controllati, ed è in atto un piano di pulizia e disinfezione (almeno una volta l'anno) per prevenire una contaminazione dei prodotti?	Maggiore	<i>Programma pulizie contenitori e strumenti + foto del loro stato durante la raccolta</i>	
FV . 4 . 1 . 6	I mezzi impiegati per il trasporto di prodotti freschi vengono puliti e ispezionati?	Automezzi aziendali impiegati per il trasporto di prodotti raccolti ed utilizzati anche per scopi diversi dal trasporto di prodotti raccolti, vengono puliti e ispezionati. È in atto un piano di pulizia per prevenire una contaminazione dei prodotti (p.e. terra, sporcizia, fertilizzante organico, versamento ecc.).	Maggiore	<i>Programma pulizie e ispezione + foto dei mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti raccolti</i>	
FV . 4 . 1 . 7	I lavoratori che sono a contatto diretto con le colture hanno accesso a strutture pulite per lavarsi le mani?	I lavoratori/gli addetti alla raccolta hanno accesso a strutture per lavarsi e disinfettarsi le mani fisse o mobili. No N/A.	Maggiore	<i>Foto strutture utilizzate per il lavaggio e la disinfezione delle mani dei lavoratori</i>	
FV . 4 . 1 . 8	I lavoratori hanno accesso a impianti sanitari puliti situati in prossimità del luogo di lavoro?	Nel raggio di 500 metri i lavoratori hanno accesso a servizi sanitari fissi o mobili (comprese latrine infossate) costruiti con materiali facili da pulire e con bacini di raccolta per prevenire la contaminazione dei	Minore	<i>Descrivere la presenza e la distanza degli impianti sanitari e le modalità per</i>	

BIOAGRICERT srl	EVIDENZE OPERAZIONI DI RACCOLTA STANDARD GLOBALGAP	M_208 - Rev. 00
REDAZIONE RAQ	VERIFICA: RAQ	APPROVAZIONE CC 11/06/2008

		campi; essi sono in buone condizioni igieniche. Quando un addetto lavora da solo, il raggio dei 500 m può essere variato per consentire la presenza di servizi sanitari più distanti, purché ci sia un mezzo di trasporto disponibile per il lavoratore, che sia ragionevole e adeguato.		<i>raggiungerli</i>	
FV . 4 . 1 . 9	I contenitori per prodotti freschi vengono utilizzati soltanto per prodotti agricoli ?	I contenitori per prodotti agricoli vengono utilizzati soltanto per il deposito di prodotti agricoli (p.e. non vi vengono conservate sostanze chimiche, lubrificanti, oli, detergenti chimici, residui di piante o altri residui, sacchetti per il pranzo, attrezzi, ecc.). Qualora vengano impiegati rimorchi multiuso, carretti ecc. come contenitori di prodotti agricoli, essi devono essere puliti prima dell'uso.	Maggiore	<i>Informazioni sul lavaggio di rimorchi multiuso, carretti ecc. qualora vengano impiegati come contenitori di prodotti agricoli + foto contenitori e dei rimorchi multiuso, carretti ecc. al momento della raccolta</i>	
<b>FV . 4 . 2</b>	<b>Confezionamento finale dei Prodotti sul punto di raccolta</b> (Applicabile quando durante la raccolta avviene il confezionamento finale e l'ultimo contatto umano con il prodotto, in campo)				
FV . 4 . 2 . 2	È in atto una procedura ispettiva documentata per garantire l'adempimento dei criteri di qualità definiti?	Esiste una procedura ispettiva per garantire che i prodotti vengano confezionati secondo criteri di qualità documentati.	Minore	<i>Indicare Responsabile Controllo Qualità ed esiti del controllo qualità</i>	
FV . 4 . 2 . 3	I prodotti agricoli confezionati vengono protetti dalla contaminazione?	Tutti i prodotti freschi confezionati sul campo devono essere protetti da una contaminazione.	Maggiore	<i>Foto delle fasi di raccolta, confezionamento in campo, trasporto</i>	
FV . 4 . 2 . 4	I punti di raccolta/deposito/distribuzione dei prodotti freschi confezionati sul campo vengono tenuti puliti e in condizioni igieniche?	Se i prodotti freschi vengono depositati in azienda, le aree di deposito devono essere pulite.	Maggiore	<i>Foto delle aree di deposito</i>	
FV . 4 . 2 . 5	Il materiale da imballaggio utilizzato per l'imballaggio sul campo viene conservato in maniera tale da essere protetto contro un eventuale	Il materiale da imballaggio deve essere conservato in maniera tale da essere protetto contro le contaminazioni.	Maggiore	<i>Foto relative alla conservazione del materiale di imballaggio</i>	

BIOAGRICERT srl	EVIDENZE OPERAZIONI DI RACCOLTA STANDARD GLOBALGAP	M_208 - Rev. 00
REDAZIONE RAQ	VERIFICA: RAQ	APPROVAZIONE CC 11/06/2008

	contaminazione?				
FV . 4 . 2 . 6	Le parti di materiale di imballaggio e gli altri rifiuti diversi dagli scarti di prodotto vengono rimossi dal campo?	Parti di materiale da imballaggio e rifiuti che non siano scarti di prodotti freschi devono essere rimossi dal campo.	Minore	<i>Foto dei campi dopo la raccolta e il confezionamento dei prodotti in campo</i>	
FV . 4 . 2 . 7	Se i prodotti freschi vengono conservati in azienda, viene controllata e documentata la temperatura e l'umidità (qualora applicabile)?	La temperatura e l'umidità (qualora applicabile) devono essere controllate e documentate, in ottemperanza dei risultati della valutazione dei rischi igienici e dei requisiti di qualità quando prodotti confezionati vengono stoccati in azienda.	Maggiore	<i>Foto dei rilevatori di temperatura e umidità + registrazioni dei valori di temperatura e umidità</i>	
FV . 4 . 2 . 8	Quando nel maneggiare prodotti freschi si impieghi ghiaccio o acqua sul punto di raccolta, si impiega acqua potabile e, inoltre, si adottano procedure sanitarie idonee per prevenire le contaminazioni?	Ogni impiego di ghiaccio o acqua sul punto raccolta dovrebbe essere effettuato con acqua potabile e rispettando condizioni sanitarie tali da prevenire una contaminazione del prodotto.	Minore		

PRODUTTORE \_\_\_\_\_

PRODOTTI \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

LUOGO \_\_\_\_\_