



Rapporto di controllo

Igiene nella produzione primaria vegetale

Cognome	Nome
Indirizzo	NPA / luogo
Tel.	N. azienda
Cell.	N. BDTA
Vendita diretta <input type="checkbox"/>	
Commercio intermedio <input type="checkbox"/>	
Prodotti trasformati <input type="checkbox"/>	

Stato: adempiuto non adempiuto non controllato non applicabile

Criteri di controllo		Osservazioni	
A. Requisiti generali		<input type="checkbox"/>	
1. Controllo autonomo / registrazioni			
1.01	Tracciabilità delle vendite / consegne di prodotti primari (termine di conservazione 3 anni) Documentazione sui destinatari dei prodotti primari di origine vegetale disponibili <i>Eccezioni: in caso di fornitura diretta a consumatori, agricoltori (alimenti per animali) o esercizi di commercio al dettaglio locali</i>	<input type="checkbox"/>	
1.02	Risultati delle analisi (termine di conservazione 3 anni) Risultati delle analisi di prodotti primari di origine vegetale rilevanti per la salute dell'uomo e degli animali disponibili	<input type="checkbox"/>	
1.03	Obbligo di revoca e misure da adottare in caso di rischi Conoscenza di doveri e misure da adottare se sono stati consegnati prodotti primari di origine vegetale che possono mettere in pericolo la salute umana	<input type="checkbox"/>	
1.04	Misure contro le malattie delle piante e le piante con effetti negativi sulla salute Conoscenza di doveri e misure da adottare se vengono constatate tali malattie delle piante o piante.	<input type="checkbox"/>	

2. Igiene in fase di produzione, stoccaggio, trattamento e trasporto			
2.01	Nessun rischio di contaminazione legato a mancanza di pulizia o a sostanze indesiderabili a livello di coltivazione, raccolta e trasporto <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nessuna contaminazione da lubrificanti o altre sostanze indesiderate delle macchine per il raccolto o degli impianti e delle installazioni per la produzione e il trattamento nonché degli imballaggi e dei mezzi di trasporto ▪ Rispetto delle buone pratiche che consentono di evitare contaminazioni (p.es. a causa dei concimi organici o dell'acqua d'irrigazione nella produzione ortofrutticola o a causa di allergeni: cereali contenenti glutine, soia, sedano, ecc.) 	<input type="checkbox"/>	
2.02	Lavaggio della frutta fresca e della verdura fresca con acqua potabile	<input type="checkbox"/>	
2.03	Igiene del personale e misure precauzionali in caso di malattie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rispetto delle esigenze concernenti l'igiene del personale (p.es. pulizia delle mani) ▪ Conoscenza di doveri e misure da adottare se i collaboratori soffrono di una malattia trasmissibile attraverso i prodotti primari o le derrate alimentari 	<input type="checkbox"/>	
2.04	Stoccaggio separato di prodotti primari e scarti / sostanze pericolose	<input type="checkbox"/>	

B. Prodotti fitosanitari e biocidi		<input type="checkbox"/>	
	Registrazioni e utilizzo corretto di prodotti fitosanitari / biocidi Registrazioni disponibili e plausibili, rubriche compilate in tutte le parti (incl. trattamenti pianta per pianta), prodotti omologati, norme di applicazione adempite (p.es. momento per il trattamento, dosaggio e termini d'attesa)		
01	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima del raccolto: per aziende che forniscono la PER conformemente all'obbligo di tenere un registro (libretto dei campi), per aziende che non forniscono la PER si veda il manuale di controllo 	<input type="checkbox"/>	
02	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durante lo stoccaggio dei prodotti primari (p.es. prodotti inibitori della germinazione delle patate) 	<input type="checkbox"/>	

Tutti i criteri adempiti A. <input type="checkbox"/> B. <input type="checkbox"/>	Osservazioni
Data e firma del controllore	
Data e firma del gestore	