

GLOBALG.A.P.

ZINTEGROWANE ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI W GOSPODARSTWIE | OWOCE I WARZYWA

PUNKTY KONTROLI I KRYTERIA ZGODNOŚCI

WERSJA POLSKA 4.0 (W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską)
WYDANIE 4.0-1_LUTY2012

WAŻNA OD: 1 MARCA 2011
OBOWIĄZKOWA OD: 1 STYCZNIA 2012



WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

TREŚĆ

SEKCJA	FV	OWOCE I WARZYWA
	FV.1	ZARZĄDZANIE GLEBĄ (Nie dotyczy jeśli nie stosuje się fumigacji gleby)
	FV.2	PODŁOŻA (Nie dotyczy jeśli nie wykorzystuje się podłoży)
	FV.3	DZIAŁANIA PRZED ZBIOREM
	FV.4	ZBIÓR
	FV.5	POSTĘPOWANIE PO ZBIORZE (Ma zastosowanie w przypadku, gdy działania pozbiorcze odbywają się w ramach własności producenta)

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV.	OWOCE I WARZYWA		
FV. 1	ZARZĄDZANIE GLEBĄ (Nie dotyczy jeśli nie stosuje się fumigacji)		
FV. 1.1	Fumigacja gleby (Nie dotyczy jeśli nie stosuje się fumigacji)		
FV. 1.1.1	Czy istnieje pisemne uzasadnienie stosowania środków do fumigacji gleby?	Istnieje pisemny dowód i uzasadnienie stosowania środków do fumigacji gleby, uwzględniające lokalizację, datę, nazwę substancji aktywnej, dawki, metodę stosowania i nazwisko operatora. Niedopuszczone jest stosowanie bromku metylu jako środka do fumigacji gleby.	Wymaganie drugorzędne
FV. 1.1.2	Czy przed siewem / sadzeniem przestrzega się okresów karencji?	Okresy karencji muszą być zapisane.	Wymaganie drugorzędne
FV. 2	PODŁOŻA (Nie dotyczy jeśli nie stosuje się podłoży)		
FV. 2.1	Czy producent uczestniczy w programach recyklingu podłoży, o ile 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
FV. 2.2	Czy w przypadku sterylizacji podłoży ponownego użytku za pomocą środków chemicznych, prowadzone są zapisy uwzględniające miejsce sterylizacji, datę sterylizacji, rodzaj zastosowanego środka chemicznego, metodę sterylizacji, nazwisko operatora oraz okres karencji?	Jeśli podłoża są sterylizowane na terenie gospodarstwie muszą być prowadzone zapisy uwzględniające nazwę lub oznaczenie pola, sadu czy szklarni. W przypadku sterylizacji podłoża poza gospodarstwem musi być podana nazwa i lokalizacja zakładu, który dokonuje sterylizacji. 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 zamgławianie), dane operatora (osoby, która jest upoważniona do stosowania środków chemicznych i wykonała sterylizację) oraz okres karencji.	Wymaganie podstawowe
FV. 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

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 3	DZIAŁANIA PRZED ZBIOREM (Sprawdź w Załączniku CB1 WYTYCZNE GLOBALG.A.P. - Zagrożenia Mikrobiologiczne)		
FV. 3.1	Jakość wody stosowanej do przygotowania środków ochrony roślin		
FV. 3.1.1	Czy w ocenie ryzyka rozważano jakość wody stosowanej do przygotowania cieczy użytkowej?	Przeprowadzono pisemną ocenę ryzyka. Ocena obejmuje źródło wody, rodzaj środka ochrony roślin (środek chwastobójczy, owadobójczy itp.), termin stosowania (faza wzrostu rośliny), miejsce stosowania (jadalne części roślin, inne części roślin, międzyrzędzia itp.) oraz podjęte działania korygujące, o ile są konieczne.	Wymaganie podstawowe
FV. 3.2	Stosowanie nawozów organicznych		
FV. 3.2.1	Czy nawozy organiczne są stosowane doglebowo, przed sadzeniem / sianiem lub przed wypuszczeniem pąków (w przypadku drzew owocowych) oraz czy nie stosuje się ich w okresie wzrostu roślin?	Przerwa między stosowaniem [nawozów] a zbiorem nie zagraża bezpieczeństwu żywności (patrz również CB 5.5.2). Powinny to wykazywać zapisy dotyczące stosowania nawozów oraz zapisy dotyczące zbiorów.	Wymaganie podstawowe
FV. 3.3	Kontrola przed zbiorem		
FV. 3.3.1	Czy na obszarze produkcji roślin uprawnych obserwuje się brak dowodu nadmiernej aktywności zwierząt, która stanowiłaby potencjalne ryzyko dla bezpieczeństwa żywności?	Należy podjąć odpowiednie środki redukujące możliwość zanieczyszczenia obszarów produkcji roślin uprawnych. Przykłady zagadnień do rozważenia obejmują: zwierzęta w pobliżu pola, duże zagęszczenie populacji dzikich zwierząt na polu, gryzienie, zwierzęta domowe (własne zwierzęta, psy na spacerze itp.). W stosownych przypadkach należy zastosować strefy buforowe, bariery fizyczne, płoty.	Wymaganie drugorzędne

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 4	ZBIÓR		
FV. 4.1	Wymagania ogólne (Sprawdź w Załączniku CB1 WYTYCZNE GLOBALG.A.P. - Zagrożenia Mikrobiologiczne)		
FV. 4.1.1	Czy przeprowadzono ocenę ryzyka higienicznego dla zbioru oraz transportu w obrębie gospodarstwa?	Istnieje udokumentowana i aktualizowana (np. przeglądana raz do roku) ocena ryzyka, uwzględniająca zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne oraz choroby przenoszone przez ludzi, a także specyfikę produktów. Ocena musi również obejmować punkty od FV.4.1.2 do FV.4.1.12. Ocena ryzyka powinna być dostosowana do wielkości gospodarstwa, rodzaju upraw oraz poziomu technicznego przedsiębiorstwa. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.2	Czy istnieje udokumentowana procedura higieny zbioru?	W oparciu o ocenę ryzyka przygotowano udokumentowaną procedurę higieny zbioru.	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.3	Czy wdrożono udokumentowaną procedurę higieny zbioru?	Osoba kierująca gospodarstwem lub inna wyznaczona osoba odpowiada za wdrożenie procedur higienicznych. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.4	Czy przed kontaktem z produktem pracownicy zostali specjalnie przeszkoleni w zakresie higieny?	Jeśli istnieją wymagania higieniczne, przekraczające wymagania wymienione w punkcie AF 3.2.2, musi istnieć dowód, że pracownicy ukończyli specjalne szkolenie w zakresie procedur higienicznych obowiązujących przy zbiorze. Pracownicy muszą być przeszkoleni za pomocą pisemnych (dostępnych w językach przeważających wśród pracowników) i / lub obrazkowych instrukcji w zakresie zapobiegania w trakcie zbioru fizycznym (np. ślimaki, kamienie, owady, noże, resztki owoców, zegarki, telefony komórkowe itp.), mikrobiologicznym i chemicznym zanieczyszczeniom produktu.	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.5	Czy wdrożono udokumentowane instrukcje i procedury postępowania z produktem, w celu uniknięcia zanieczyszczenia produktu?	Istnieje widoczny dowód, że pracownicy działają zgodnie z instrukcjami i procedurami przedstawionymi w trakcie szkolenia.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 4.1.6	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 (np. maszyny) są czyszczone i odpowiednio utrzymywane. Istnieje harmonogram czyszczenia i dezynfekcji w celu zapobiegania zanieczyszczeniu produktu. Dostępne są zapisy.	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.7	Czy pojazdy stosowane do transportu zebranych produktów są czyszczone i utrzymywane w dobrym stanie zgodnie z oceną ryzyka?	Pojazdy wykorzystywane do transportu zebranych produktów, które są również wykorzystywane do innych celów, są czyszczone i odpowiednio utrzymywane, zgodnie z harmonogramem, tak aby chronić produkt przed zanieczyszczeniem (np. ziemią, kurzem, nawozami organicznymi, wyciekami itp.).	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.8	Czy pracownicy mający bezpośredni kontakt z roślinami uprawnymi mają dostęp do czystych urządzeń do mycia rąk?	Urządzenia do mycia rąk są utrzymywane w czystości z zachowaniem higienicznych warunków, umożliwiając pracownikom mycie i dezynfekcję rąk. Pracownicy powinni myć lub dezynfekować ręce środkiem na bazie alkoholu przed rozpoczęciem pracy, po korzystaniu z toalety, po użyciu chusteczki do nosa, po kontakcie z zanieczyszczonymi materiałami, po paleniu, jedzeniu lub picciu, po przerwie w pracy i przed powrotem do pracy oraz w każdym innym momencie, gdy ręce mogą być źródłem zanieczyszczenia. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe
FV. 4.1.9	Czy w pobliżu miejsca pracy pracownicy mają dostęp do czystych toalet?	Sanitariaty na polu powinny być zaprojektowane, skonstruowane i zlokalizowane w sposób minimalizujący potencjalne ryzyko zanieczyszczenia produktu oraz powinny umożliwiać bezpośredni dostęp w celu ich obsługi. Stałe lub przenośne toalety (włączając latryny) są zbudowane z materiałów łatwych do czyszczenia i utrzymywane w dobrym stanie higienicznym. Oczekuje się, aby toalety znajdowały się w rozsądnej odległości od miejsca pracy (np. 500 m lub 7 min.). Punkt dyskwalifikujący to brak odpowiednich toalet w rozsądnej odległości od miejsca pracy. Wymaganie nie ma zastosowania tylko wtedy, gdy pracownicy w trakcie zbioru nie mają bezpośredniego kontaktu ze świeżym produktem (np. zbiór mechaniczny).	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 4.1.10	Czy opakowania 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 przechowywania rolniczych środków chemicznych, smarów, olejów, środków myjących, odpadów 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. 4.1.11	Czy w szklarniach znajdują się pisemne procedury postępowania w przypadku zbitcia szkła i twardego plastiku?	W szklarniach istnieją pisemne procedury postępowania w przypadku zbitcia szkła i / lub twardego plastiku.	Wymaganie drugorzędne
FV. 4.1.12	Jeśli w trakcie operacji związanych ze zbiorem wykorzystuje się lód (lub wodę lodową), czy jest on przygotowany z wody pitnej i używany w higienicznych warunkach, zapobiegających zanieczyszczeniu produktu?	Lód lub woda stosowane w miejscu zbioru muszą odpowiadać parametrom wody pitnej i muszą być używane w higieniczny sposób, chroniący produkty przed zakażeniem?	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, łącznie z krótkim okresem przechowywania w gospodarstwie?	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. Jeśli produkty są krótkotrwałe przechowywane w gospodarstwie, muszą być spełnione wymagania higieny żywności.	Wymaganie podstawowe
FV. 4.2.2	Czy zapakowane produkty są chronione przed zanieczyszczeniem?	Wszystkie produkty pakowane na polu muszą być chronione przed zanieczyszczeniem.	Wymaganie podstawowe
FV. 4.2.3	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. 4.2.4	Czy opakowania wykorzystywane do pakowania produktów na polu są przechowywane w warunkach chroniących je przed zanieczyszczeniem?	Opakowania muszą być przechowywane w warunkach chroniących je przed zanieczyszczeniem.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 4.2.5	Czy usuwa się z pola fragmenty opakowań i inne odpady nieprodukcyjne?	Fragmenty opakowań i odpady nieprodukcyjne muszą być usuwane z pola.	Wymaganie drugorzędne
FV. 4.2.6	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. 5	POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM PO ZBIORZE (Dotyczy jeśli przygotowanie produktu po zbiorze odbywa się w ramach własności producenta)		
FV. 5.1	Zasady higieny		
FV 5.1.1	Czy przeprowadzono ocenę ryzyka dla działań, którym podlega produkt po zbiorze, uwzględniając higieniczne aspekty tych działań?	Istnieje udokumentowana i aktualizowana (przeglądana raz do roku) ocena potencjalnych zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych oraz chorób, które mogą być przenoszone przez ludzi, specyficznych dla produktów oraz działań prowadzonych po zbiorze.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.1.2	Czy istnieje udokumentowana procedura higieny dla działań następujących po zbiorze?	W oparciu o ocenę ryzyka istnieje udokumentowana procedura dla działań następujących po zbiorze.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.1.3	Czy wdrożono udokumentowaną procedurę higieny dla działań, którym podlega produkt po zbiorze?	Osoba kierująca gospodarstwem lub inna wyznaczona osoba jest odpowiedzialna za wdrożenie procedur higienicznych, będących wynikiem oceny ryzyka higienicznego dla działań, którym produkt podlega po zbiorze.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.2	Higiena osobista pracowników		
FV. 5.2.1	Czy przed kontaktem z produktem pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie higieny osobistej?	Istnieje dowód, że pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie podstawowych kwestii higienicznych, zawartych w ocenie ryzyka dla działań następujących po zbiorze.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.2.2	Czy pracownicy stosują instrukcje higieniczne dotyczące postępowania po zbiorze?	Istnieje dowód, że pracownicy stosują instrukcje higieniczne.	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
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 będzie dostosowany do rodzaju produktu oraz poziomu technicznego przedsiębiorstwa.	Zalecenie
FV. 5.2.4	Czy palenie, spożywanie posiłków, picie, żucie gumy odbywa się w wyznaczonych miejscach, odizolowanych od produktów?	Palenie, spożywanie posiłków, żucie gumy i picie odbywa się tylko w wyznaczonych miejscach i nigdy nie jest dozwolone w obszarze produkcji oraz magazynowania produktu. (Picie wody jest akceptowane).	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.2.5	Czy w pakowni umieszczono widoczne znaki, informujące pracowników i gości o najważniejszych instrukcjach higienicznych?	Rozmieszczone w pakowni znaki obrazujące najważniejsze instrukcje higieniczne muszą być łatwo widoczne.	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.3	Urządzenia sanitarne		
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, bez 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. Pracownicy powinni myć ręce przed rozpoczęciem pracy, po korzystaniu z toalety, po użyciu chusteczki do nosa, po kontakcie z zanieczyszczonymi materiałami, po paleniu, jedzeniu lub picciu, po przerwie w pracy i przed powrotem do pracy oraz w każdym innym momencie, gdy ręce mogą być źródłem zanieczyszczenia.	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. Pracownicy powinni myć ręce przed rozpoczęciem pracy, po korzystaniu z toalety, po użyciu chusteczki do nosa, po kontakcie z zanieczyszczonymi materiałami, po paleniu, jedzeniu lub picciu, po przerwie w pracy i przed powrotem do pracy oraz w każdym innym momencie, gdy ręce mogą być źródłem zanieczyszczenia.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
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 obiekt/sprzęt [np. szafki] do przechowywania osobistych rzeczy pracowników jest zamykany na klucz?	Szatnie muszą być wyposażone w zabezpieczone 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 wyposażenie (np. linie produkcyjne i urządzenia, ściany, podłogi, magazyny, palety itp.) muszą być czyszczone i / lub konserwowane zgodnie z harmonogramem czyszczenia i konserwacji, który określa minimalną częstotliwość. 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
FV. 5.4.3	Czy środki czyszczące, smary itp., które mogą mieć kontakt z produktem, są zatwierdzone do stosowania w przemyśle spożywczym? Czy stosuje się je zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na etykiecie?	Istnieje udokumentowany dowód (np. informacja na etykiecie lub karta danych technicznych), że stosowane środki czyszczące, smary itp., które mogą wejść w 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 [produktu] przez spaliny?	Należy zapewnić taki transport wewnętrzny, który będzie zapobiegał 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 pakowni są przechowywane w przeznaczonych do tego miejscach, a miejsca te są rutynowo czyszczone i / lub dezynfekowane?	W celu uniknięcia zanieczyszczenia produktów świeżych, produkty odrzucone i odpady są przechowywane w wyraźnie oznaczonych i wydzielonych miejscach. Miejsca te są rutynowo czyszczone i / lub dezynfekowane, zgodnie z harmonogramem czyszczenia. Akceptowane jest gromadzenie produktów odrzuconych i odpadów tylko z dziennej (bieżącej) produkcji.	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 5.4.6	Czy pomieszczenia przeznaczone do sortowania, ważenia i przechowywania produktów są wyposażone w nietłukące lampy lub lampy z osłonami?	Lampy i instalacje 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 istnieją pisemne procedury postępowania w przypadku zbitcia szkła i twardego plastiku?	Istnieją pisemne procedury postępowania w przypadku zbitcia szkła lub twardego plastiku 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 skrzynkami zwrotnymi) są przechowywane w czystych i higienicznych warunkach, w celu ochrony produktu przed zanieczyszczeniem.	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 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 przypadku magazynów z kontrolowaną atmosferą) prowadzić i dokumentować kontrolę temperatury i wilgotności, zgodnie z wynikami oceny ryzyka.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.5.2	Czy istnieje procedura weryfikacji urządzeń pomiarowych i termometrów?	Urządzenia wykorzystywane do ważenia i / lub pomiarów temperatury muszą być rutynowo sprawdzane w celu stwierdzenia czy są kalibrowane zgodnie z analizą ryzyka.	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.6	Kontrola szkodników		
FV. 5.6.1	Czy istnieją procedury monitorowania i kontrolowania populacji szkodników w miejscach pakowania i przechowywania produktów?	Świadomość zweryfikowana w trakcie wywiadu. Ocena wizualna. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.6.2	Czy istnieje wizualny dowód, że monitorowanie i kontrola szkodników są efektywne?	Ocena wizualna. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 5.6.3	Czy przechowuje się szczegółowe zapisy dotyczące zwalczania szkodników oraz podjętych niezbędnych działań?	Monitoring odbywa się zgodnie z planem i istnieją zapisy dotyczące przeprowadzonych inspekcji oraz plan(-y) działań podjętych w ich wyniku.	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.7	Mycie pozbiorcze (Nie dotyczy, o ile w gospodarstwie nie myje się produktów po zbiorze)		
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 okresowo monitoruje się pH, stężenie i czas działania środków dezynfekujących?	W przypadku, gdy woda stosowana do mycia gotowego produktu jest zawracana do obiegu, poddaje się ją filtracji i dezynfekcji, oraz rutynowo monitoruje i zapisuje wskaźniki takie jak pH, stężenie oraz czas działania środków dezynfekujących. Istnieją skuteczne systemy filtrowania zatrzymujące części stałe i zawiesiny, a także udokumentowane harmonogramy rutynowego czyszczenia systemu filtrów w oparciu o tempo zużycia i objętości wody (w układzie). Jeśli w przypadku automatycznej filtracji nie jest możliwe dokonywanie zapisów dotyczących incydentów na filtrach z powodu popłuczyn, a także dawek środka i zmian dawkowania przez automatyczne wtryskiwacze tego środka, musi istnieć pisemna procedura / polityka wyjaśniająca cały proces.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.7.3	Czy badanie wody przeprowadziło odpowiednie laboratorium?	Badanie wody stosowanej do mycia produktów zostało 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

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 5.8	Obróbka pozbiorcza (Nie dotyczy, o ile w gospodarstwie nie stosuje się obróbki pozbiorczej)		
FV. 5.8.1	Czy przestrzega się wszystkich instrukcji zawartych na etykiecie?	Dostępne są zrozumiałe procedury i dokumentacja (np. zapisy stosowania obróbki pozbiorczej za pomocą środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin), które wskazują, że postępowano zgodnie z zamieszczonymi na etykiecie instrukcjami.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.2	Czy wszystkie środki biobójcze, woski i środki ochrony roślin stosowane pozbiorczo do ochrony zebranych produktów 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 do ochrony zebranych produktów, zgodnie z etykietą - instrukcją stosowania. Przy braku oficjalnej rejestracji uwzględnia się wytyczne GLOBALG.A.P. (Załącznik CB 4 - Stosowanie środków ochrony roślin w krajach, które umożliwiają ekstrapolację) oraz Międzynarodowy Kodeks FAO Dotyczący Dystrybucji i Stosowania Pestycydów.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.3	Czy prowadzony jest na bieżąco wykaz środków ochrony roślin, zarejestrowanych do obróbki pozbiorczej uprawianych roślin?	Dostępny jest wykaz środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin, według ich nazw handlowych (łącznie z informacją o składzie substancji aktywnej), które były stosowane do obróbki pozbiorczej produktów, wytwarzanych w ciągu ostatnich 12 miesięcy w gospodarstwach podlegających rejestracji GLOBALG.A.P. Wykaz uwzględnia wszelkie zmiany w lokalnych i krajowych przepisach prawnych. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.8.4	Czy osoba odpowiedzialna za obróbkę pozbiorcza, potrafi wykazać swoje kompetencje i wiedzę, dotyczącą stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin?	Osoba odpowiedzialna za pozbiorcze stosowanie środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin może udowodnić swoje kompetencje zawodowe odpowiednimi certyfikatami kwalifikacji lub zaświadczeniami o ukończonych szkoleniach specjalistycznych.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 5.8.5	Czy źródło wody stosowanej do pozbiorczej obróbki 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. 5.8.6	Czy środki biobójcze, woski i środki ochrony roślin stosowane do obróbki pozbiorczej są przechowywane oddzielnie od produktów i innych materiałów?	W celu uniknięcia chemicznego zanieczyszczenia produktu środki biobójcze, woski, środki ochrony roślin itp. są przechowywane w wyznaczonym miejscu, oddalonym od produktów.	Wymaganie podstawowe
	Przechowuje się wszystkie zapisy dotyczące obróbki pozbiorczej, przy czym każdy zapis zawiera następujące informacje:		
FV. 5.8.7	Identyfikację zebranego produktu (np. partia lub seria produktu)?	W każdym zapisie pozbiorczej stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowana jest partia lub seria produktu poddanej obróbce.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.8	Lokalizację?	W każdym zapisie pozbiorczej stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowany jest obszar geograficzny, nazwa lub oznaczenie gospodarstwa lub miejsca przygotowania produktów do sprzedaży, w którym przeprowadzono obróbkę.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.9	Datę stosowania?	W każdym zapisie pozbiorczej stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowana jest dokładna data (dzień/miesiąc/rok) obróbki.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.10	Rodzaj obróbki?	W każdym zapisie pozbiorczej stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowano rodzaj stosowanej obróbki (np. oprysk, polewanie, gazowanie itp.).	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.11	Nazwę handlową środka?	W każdym zapisie pozbiorczej stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowano nazwy handlowe zastosowanych środków.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
FV. 5.8.12	Ilość środka?	W każdym zapisie pozbiornego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowano ilość stosowanego środka, wyrażoną wagowo lub objętościowo na litr wody lub innego nośnika.	Wymaganie podstawowe
FV. 5.8.13	Nazwisko operatora?	W każdym zapisie pozbiornego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowano nazwisko operatora, który wykonał zabieg środkami ochrony roślin.	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.8.14	Uzasadnienie stosowania?	W każdym zapisie pozbiornego stosowania środków biobójczych, wosków i środków ochrony roślin udokumentowano zwyczajową nazwę szkodnika lub choroby, przeciwko którym stosowana była obróbka.	Wymaganie drugorzędne
FV. 5.8.15	Czy każde pozbiornie zastosowanie środka ochrony roślin uwzględnia również punkt CB.8.6 dokumentu „Moduł bazowy dla roślin uprawnych”?	Istnieje udokumentowany dowód, wykazujący, że przy każdym pozbiornym zastosowaniu środków biobójczych i środków ochrony roślin producent uwzględnia i przestrzega wymagań zawartych w Punkcie Kontroli CB.8.6.	Wymaganie podstawowe

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nowy dokument	Zastąpiony dokument	Data publikacji	Opis zmian
111216_gg_ifa_cpcc_fv_pl_final_v4	110913_gg_ifa_cpcc_fv_pl_final_v4	10 grudnia 11	Wyjaśnienie tłumaczenia w punkcie FV. 3.3.1; FV.5.4.1; FV.5.8.2
120321_gg_ifa_cpcc_fv_pl_v4_0-1	111216_gg_ifa_cpcc_fv_pl_final_v4	21 marca 2012	Zmiana słowa GLOBALG.A.P na GLOBALG.A.P.

W sprawie szczegółowych informacji dotyczących modyfikacji niniejszego dokumentu proszę kontaktować się z Sekretariatem GLOBALG.A.P.
mailto:translation_support@globalgap.org.

Jeśli zmiany nie wpływają na zakres akredytacji normy, pozostaje w mocy oznakowanie jako wersja "4.0", a wydanie uaktualnione oznacza się za pomocą "-x". Jeśli zmiany wpływają na zakres akredytacji normy, nazwa wersji zmienia się na "4.x".