

Listado de chequeo:
Buenas Prácticas Agrícolas y de Higiene
para la Producción Primaria (cultivo-cosecha),
Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento
y Transporte de Hortalizas Frescas

Versión Preliminar

Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
ANEXO 1 - PRODUCCIÓN PRIMARIA			
A SITIO DE PRODUCCIÓN			
A1 Selección de nuevos sitios de producción			
A.1.1	¿Existe una evaluación de riesgo documentada de la historia previa del sitio de producción, su uso actual y las zonas aledañas?		
A.1.2	¿Existe un plan de acción documentado, a fin de minimizar los riesgos de contaminación y asegurar la sustentabilidad de los recursos naturales?		
A.1.3	¿El plan de acción se encuentra implementado?		
A.1.4	¿En caso de que la evaluación de riesgos identifique un riesgo crítico para la salud y el medio ambiente y sin posibilidad de corrección, se respeta la prohibición de que no se instalen cultivos en el sitio?		
A.2 Identificación de las áreas de producción			
A.2.1	¿Están identificadas las áreas cultivadas y hay registro de las mismas?		
B. MATERIAL DE PROPAGACIÓN			
B.1 Semilla			
B.1.1	¿Las semillas compradas están fiscalizadas o identificadas por el organismo competente y se registra evidencia?		
B.1.2	En caso de utilizar semillas de producción propia, ¿hay un registro que evidencie el origen para la obtención de las mismas?		
B.1.3	¿Las semillas cumplen con los estándares mínimos de calidad tales como pureza físico-botánica y poder germinativo (cuando corresponda)?		
B.1.4	¿Se utiliza semilla con resistencia y/o tolerancia a plagas o enfermedades, (cuando corresponda)?		
B.1.5	¿El productor cuenta con el asesoramiento de un Ingeniero Agrónomo, para la elección de todo tratamiento fitosanitario que se realice a las semillas?		
B.1.6	¿Se respetan las consideraciones descriptas para la utilización de productos fitosanitarios y se registra el proceso?		
B.1.7	¿Se registran las operaciones de siembra y/o transplante?		
B. 2 Otros materiales de propagación			
B.2.1	¿Se utilizan materiales que ofrecen resistencia y/o tolerancia a plagas importantes comercialmente en la región y que responden favorablemente a las condiciones agroclimáticas de la zona?		
B.2.2	¿El productor cuenta con el asesoramiento de un Ingeniero Agrónomo para la elección de todo tratamiento fitosanitario que se realice al material de propagación?		
B.2.3	¿Para la utilización de productos fitosanitarios se respetan las consideraciones descriptas en el Capítulo G y se documenta el proceso?		
B.2.4	¿Si el material de propagación que se emplea en el establecimiento es de producción propia, ¿hay evidencia del origen del mismo?		
B. 3 Organismos Genéticamente Modificados (OGM)			
B.3.1	¿Solo se utilizan variedades aprobadas por el organismo competente?		

Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
C. SUELO			
C.1	En caso de realizarse desinfección química de suelo, ¿ la operación es justificada por escrito siendo avalada por un Ingeniero Agrónomo?		
C.2	¿Se utilizan técnicas de buen manejo que eviten o minimicen la erosión, la compactación y salinización de las áreas de cultivo?		
D. SUSTRATOS			
D.1	En caso de realizarse operaciones de esterilización química de sustratos para su reutilización, ¿ la operación esta justificada por escrito siendo avalada por un Ingeniero Agrónomo?		
E. AGUA			
E.1 Agua para Consumo Humano e Higiene Personal			
E.1.1	¿La fuente de agua utilizada para consumo humano e higiene personal esta identificada y documentada?		
E.1.2	¿Se utiliza agua potable, cumpliendo con lo especificado en el Código Alimentario Argentino?		
E.1.3	¿Las instalaciones se mantienen en condiciones adecuadas a fin de prevenir contaminaciones?		
E.2 Agua para Uso Agrícola (riego, lavado de equipo e instrumental, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios y cultivos hidropónicos).			
E.2.1	¿Se realiza una evaluación de riesgo cuando existe evidencia o antecedente del potencial de contaminación microbiológica, química o física de toda las fuentes de agua?		
E.2.2	¿El productor cuenta con los análisis de agua correspondientes que indican que el agua esta libre de contaminaciones fecales, humanas y/o animales, de sustancias peligrosas y residuos agroquímicos?		
E.2.3	¿Los análisis efectuados se realizan en los laboratorios habilitados por la autoridad de aplicación?		
E.2.4	¿Los análisis de las fuentes de agua están documentados?		
E.2.5	¿Se respeta la prohibición de utilizar aguas negras, sin previo tratamiento?		
E.2.6	¿Las instalaciones se mantienen en condiciones adecuadas a fin de evitar contaminaciones?		
F. FERTILIZANTES, ENMIENDAS Y BIOLÓGICOS			
F.1 Fertilizantes			
F.1.1	¿Se utilizan únicamente los fertilizantes registrados por el Organismo Oficial competente?		
F.1.2	¿No se evidencia la utilización de lodos cloacales y residuos urbanos como fertilizantes?		
F.1.3	¿Se respetan las indicaciones de uso registradas en los marbetes de los productos y se mantienen en sus envases originales?		
F.1.4	¿Las dosis de aplicación, tipo de fertilizante y número de aplicaciones, es recomendada por un Ingeniero Agrónomo?		
F.1.5	¿Se registran y documentan las operaciones realizadas con fertilizantes?		
F.1.6	¿ Los equipos utilizados para la aplicación de fertilizantes se mantienen en condiciones adecuadas de uso y con una calibración mínima anual?		

F.1.7	¿Los fertilizantes se almacenan en lugares cubiertos, limpios, secos, ventilados y separados de los fitosanitarios dentro del depósito ?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
F.1.8	¿Se consideran en forma especial el almacenamiento de fertilizantes que contengan nitratos en su composición?		
F.1.9	¿Se respetan las indicaciones de los fabricantes respecto de los envases vacíos de fertilizantes, como así también la no reutilización de los mismos con otros fines?		
F.1.10	¿ Los envases vacíos se eliminan de modo de asegurar que se evita cualquier impacto negativo sobre el medioambiente?		
F.2 Enmiendas			
F.2.1	En caso de utilizar estiércol animal como enmienda orgánico ¿se realizan tratamientos adecuados que reduzcan el número de organismos patógenos y, por lo tanto, el potencial contaminante de estos materiales?		
F.2.2	En caso de utilizar estiércol animal como enmienda orgánica, ¿ la aplicación del mismo se realizan antes del trasplante o siembra?		
F.2.3	En caso de utilizar estiércol animal como enmienda orgánica, ¿ se incorpora y mezcla con el suelo?		
F.2.4	¿ El sitio de producción, manipulación ó almacenamiento de enmiendas esta aislado de fuentes de agua, personas, cultivos y/o productos cosechados, a fin de prevenir posibles contaminaciones?		
F.2.5	En caso de utilizar enmiendas comerciales, ¿ están registradas por el Organismo Oficial competente?		
F.2.6	¿ Existe evidencia que no se utilizan lodos cloacales y residuos urbanos como enmiendas?		
F.2.7	¿Las enmiendas se almacenan en lugares cubiertos, limpios, secos, ventilados, y separados de los fitosanitarios dentro del depósito cuando corresponda, tomando en consideración las características descriptas para almacenamiento de fitosanitarios?		
F.3. Biológicos			
F.3.1	¿ Los fertilizantes biológicos que se utilizan están registrados por el Organismo Oficial competente?		
F.3.2	¿ Se respetan las indicaciones de los marbetes para la aplicación y almacenamiento de los productos biológicos?		
G. PRODUCTOS FITOSANITARIOS			
G.1 Selección del producto			
G.1.1	¿ Se utilizan únicamente aquellos productos registrados por SENASA y autorizados para el cultivo?		
G.1.2	¿ Se cuenta con el asesoramiento de un Ingeniero Agrónomo, que justifique la aplicación del producto, previa identificación de la plaga?		
G.1.3	¿ Los productos se adquieren únicamente en sus envases originales y no están abiertos, rotos y/o sin precinto de seguridad?		
G.1.4	¿Los envases están etiquetados de acuerdo con la legislación vigente?		
G.1.5	¿ No hay evidencia de la compra de productos vencidos?		
G. 2 Manipulación de productos fitosanitarios			

G.2.1 Transporte			
G.2.1.1	¿ Se transportan los productos en sus envases originales, cerrados e identificados?		
G.2.1.2	¿ Los fitosanitarios se transportan separados de las personas, animales, ropa, alimentos y enseres?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
G.2.1.3	¿ El transporte se realiza de manera de evitar golpes y caídas durante la carga, el transporte y la descarga de estos productos?		
G.2.1.4	¿ Se respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante las operaciones de carga y descarga de los productos fitosanitarios?		
G 2.2. Preparación de producto			
G.2.2.1	¿ El personal puede acreditar conocimientos y capacitación para realizar la preparación del producto?		
G.2.2.2	¿ El área de preparación esta definida en un sitio que no implica un riesgo para la salud del operario, como así también la contaminación del ambiente, siendo de uso exclusivo para tal fin?		
G.2.2.3	¿ Se cuenta con elementos de medición adecuados, en buen estado, destinados para la preparación de los productos?		
G.2.2.4	¿ Se respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante la preparación de los productos a ser aplicados?		
G.2.2.5	¿ El lugar cuenta con medidas para la contención de derrames?		
G.3.2.6	¿ Se utiliza agua de uso agrícola?		
G.2.3 Aplicación			
G.2.3.1	¿ Los productos se preparan y aplican respetando estrictamente las recomendaciones de los marbetes?		
G.2.3.2	¿ Se respetan los Tiempos de Carencia indicados para cada aplicación?		
G.2.3.3	¿ Se gestionan adecuadamente los excedentes del producto preparado, de acuerdo a las indicaciones del marbete?		
G.2.3.4	¿ Las áreas que han sido tratadas con fitosanitarios se señalizan, indicando y respetando el tiempo de reingreso?		
G.2.3.5	¿ Se respeta la prohibición de fumar, comer y beber durante la aplicación de fitosanitarios y no hay evidencias de la misma?		
G.3.4 Equipo de Aplicación			
G.2.4.1	¿ El equipo a ser utilizado se selecciona adecuadamente, según recomendación del fabricante o Ingeniero Agrónomo?		
G.2.4.2	¿ El equipo se lava cuidadosamente después de cada aplicación, lejos de los cursos de agua y se gestionan adecuadamente los residuos de lavado?		
G.2.4.3	¿ Se mantienen en condiciones adecuadas de uso y con una calibración mínima anual los equipos utilizados para la aplicación de fitosanitarios?		
G. 3 Registro de Aplicaciones			
G.3.1	¿ Las aplicaciones de fitosanitarios están registradas?		
G 4 Personal de Aplicación			
G.4.1	¿ El personal puede acreditar conocimiento respecto de la manipulación, aplicación de los		

	productos fitosanitarios y los riesgos a los que está expuesto?		
G.4.2	¿ Se respetan las indicaciones en cuanto al uso del equipo de protección para la aplicación, según indica el marbete?		
G.4.3	¿El equipo de protección, se lava luego de su uso, de forma tal de evitar la contaminación de personas y alimentos y se guarda en forma separada del resto de la ropa?		
G.4.4	¿El equipo de protección personal no se guarda en el depósito de fitosanitarios?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
G.4.5	¿Se realiza una adecuada higiene personal, después del manejo de productos fitosanitarios?		
G.4.6	¿Todo el personal vinculado con las aplicaciones de productos fitosanitarios puede acreditar capacitación respecto de primeros auxilios?		
G.4.7	¿Se cuenta con un registro de capacitaciones periódicas dirigidas al personal vinculado a esta actividad?		
G .5 Almacenamiento			
G.5.1	¿Los depósitos de fitosanitarios están ubicados en un lugar apropiado y están destinados para ese único fin?		
G.5.2	¿Los depósitos están contruidos con materiales no combustibles y protegen el interior de las temperaturas extremas y de la humedad?		
G.5.3	¿Los depósitos cuentan con pisos y paredes impermeables, sin rajaduras, y estantes de material no absorbente?		
G.5.4	¿El depósito cuenta con un diseño que asegure la ventilación permanente?		
G.5.5	¿Los depósitos tienen iluminación adecuada?		
G.5.6	¿La peligrosidad del área está identificada con carteles adecuados?		
G.5.7	¿El lugar cuenta con medidas para la contención de derrames?		
G.5.8	¿El acceso al depósito esta restringido solo al personal autorizado?		
G.5.9	¿ Los productos no se almacenan directamente sobre el piso?		
G.5.10	¿ Los productos de formulación sólida se encuentran separados de los de formulación líquida?		
G.5.11	¿Hay un inventario de los productos fitosanitarios almacenados?		
G.5.12	¿Hay un listado de direcciones y teléfonos a los que se podrá recurrir en caso de emergencia?		
G.5.13	¿Se guardan los productos en los envases originales con sus respectivas etiquetas y marbetes?		
G.5.14	¿Los productos vencidos están identificados dentro del depósito?		
G.7 Gestión de envases vacíos			
G.6.1	¿Los envases vacíos de productos fitosanitarios se eliminan adecuadamente, asegurando que se minimice cualquier posible impacto negativo sobre el ambiente?		
G.6.2	¿Se enjuagan los envases con la técnica del triple lavado para garantizar la remoción total del producto y posteriormente asegurar su inutilización?		
G.6.3	¿Se evita que las personas y los animales estén expuestos a los recipientes desechados?		
G.6.4	¿Se respeta la prohibición de no utilizar envases vacíos de fitosanitarios para cualquier otro fin?		

H. COSECHA			
H.1 Consideraciones generales			
H.1.1	¿Solo se recogen del suelo aquellos productos que desarrollan directamente sobre el mismo o subterráneamente?		
H.1.2	¿Se puede constatar que se respetan estrictamente los tiempos de carencia de los fitosanitarios utilizados?		
H.1.3	¿Se realiza un monitoreo del estado de madurez apropiado para cada producto a cosechar?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
H.1.4	¿El método de recolección es el más adecuado para cada tipo de especie cultivada, evitando los daños y manteniendo la integridad del producto cosechado?		
H.1.5	¿Se mantiene el orden en el lugar de cosecha?		
H.1.6	¿Se evita realizar la tarea con condiciones meteorológicas adversas?		
H.1.7	¿Se evita dejar tirados en el campo restos de cosecha?		
H.1.8	¿El producto recolectado se deposita cuidadosamente en el recipiente de cosecha o recipiente definitivo y no es arrojado, golpeado, presionado o frotado?		
H.1.9	¿El producto recolectado es transportado rápidamente al lugar de empaque, en forma tal que se eviten golpes y sacudidas bruscas que le puedan ocasionar daños?		
H.1.10	¿Se toman todas las medidas necesarias a fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física, química o biológica donde se encuentra el producto recolectado?		
H.1.11	¿Los vehículos de la finca que son usados para el transporte del producto recolectado se mantienen limpios y libres de materiales extraños a fin de evitar la contaminación de las hortalizas y durante la cosecha, el transporte se utiliza únicamente para tal fin?		
H.1.12	¿En caso de que la cosecha sea mecánica, ésta es realizada únicamente por personal capacitado para evitar daños al producto o su contaminación?		
H.2 Envases			
H.2.1	¿Se utilizan cajones cosecheros, canastos, bines, bolsas, envases definitivos o cualquier otro recipiente de cosecha de materiales aptos para estar en contacto con alimentos, en buenas condiciones, apropiado al trabajo y al peso del producto a contener?		
H.2.2	¿Los envases utilizados en la cosecha están destinados exclusivamente para esta tarea?		
H.2.3	¿Se limpian los envases al inicio de la temporada y cada vez que sea necesario durante el proceso de cosecha a fin de evitar la contaminación, según corresponda?		
H.2.4	¿Se respeta la capacidad de contención de los envases a fin de evitar el deterioro del producto?		
H.2.5	¿El almacenamiento de los envases se realiza de tal forma que el riesgo de contaminación sea reducido al mínimo?		
H.3 Equipo e Instrumental			
H.3.1	¿Se mantienen el equipo e instrumental de cosecha en condiciones óptimas de funcionamiento de modo que no dañen al producto y sean seguros para quienes trabajan con ellos?		
H.3.2	¿Se limpian y/o desinfectan los equipos, herramientas e instrumentos antes de comenzar la tarea de cosecha y cuando corresponda durante la jornada de trabajo?		
H.3.3	¿Se mantienen en condiciones adecuadas de higiene, los elementos utilizados para proteger		

	el producto cosechado que tomen contacto directo con el mismo?		
H.4 Personal			
H.4.1	¿El personal posee la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente?		
H.4.2	¿El personal esta capacitado, especialmente en las técnicas de cosecha y prácticas de salud e higiene?		
H.4.3	¿Los operarios se lavan las manos antes de empezar a trabajar, inmediatamente después de utilizar el sanitario y después de manipular cualquier material que pudiera estar contaminado o ser una fuente de contaminación de las hortalizas cosechadas o en proceso de cosecha?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
H.4.4	¿Hay instalaciones sanitarias y equipamientos para el lavado de manos, fijos o portátiles, en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, localizadas apropiadamente y en número suficiente para dar servicio a los trabajadores?		
H.4.5	¿Se evita que los operarios que presenten síntomas de enfermedad, ictericia, diarreas, tos, lesiones notorias en la piel, etc., tengan contacto directo con el producto a cosechar?		
H.4.6	¿Se evita el uso de objetos personales que puedan contaminar y/o dañar la mercadería y al mismo operario?		
H.4.7	¿Los operarios mantienen un adecuado aseo personal y buenos hábitos de conducta e higiene en el área de trabajo?		
H.4.8	¿Se respeta la prohibición de comer, fumar o beber mientras se realiza la tarea de cosecha?		
ANEXO 2: ÁREA DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO			
A. UBICACIÓN DE LAS ÁREAS DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO			
A.1	¿Las áreas de empaque y almacenamiento están libres de contaminaciones ambientales producidas por actividades industriales o de otra índole, que resulten peligrosas para la higiene del producto y la salud del consumidor?		
A.2	¿Las áreas de empaque y almacenamiento no se encuentran en zonas inundables?		
A.3	¿Se ubican de manera de poder eliminar adecuadamente las aguas de limpieza y tratamiento del producto, instalaciones y equipo, como también las descargas pluviales?		
B. DIMENSIONES, DISEÑO Y DISPOSICIÓN			
B.1	¿El área de empaque y almacenamiento posee vías de acceso y de circulación interna pavimentadas, consolidadas o compactadas de manera tal que permita el tránsito de rodados sin contaminar el ambiente con polvo o tierra?		
B.2	¿El diseño y ubicación de los diferentes sectores, facilita las operaciones de higiene y evita la contaminación cruzada?		
B.3	¿El diseño contempla un área específica para el almacenamiento de productos de limpieza y desinfección utilizados en el empaque?		
B.4	¿Se dispone de un lugar para almacenar materiales de embalaje, palletes, cajas, cajones, entre otros, de fácil limpieza y esta protegido de plagas?		
B.5	¿Se contempla en el diseño que los productos almacenados no estén en contacto directo con el suelo?		
C. CONSTRUCCIÓN			
C.1	¿El techo, piso, paredes, puertas y ventanas están contruidos con materiales		

	impermeables, no porosos, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección?		
C.2	¿El piso es de material resistente al tránsito y antideslizante, no posee grietas y presenta pendiente adecuada que facilita el desagüe?		
C.3	¿Las ventanas están provistas de elementos de protección contra insectos, de fácil remoción para la limpieza, a fin de evitar la acumulación de suciedad?		
C.4	¿Se protegen adecuadamente todos los puntos de entrada de las edificaciones o equipamiento para prevenir el ingreso de roedores?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
D. VENTILACIÓN			
D.1	¿Se provee una correcta ventilación para reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos, como así también poder regular la temperatura del ambiente?		
D.2	En caso de contar con ventilación forzada, ¿la corriente de aire fluye siempre de zonas limpias a zonas sucias, para evitar la posible contaminación del producto?		
E. ILUMINACIÓN			
E.1	¿Hay suficiente iluminación, natural y/o artificial?		
E.2	¿La calidad de la luz utilizada no altera la visualización del color natural de los productos?		
E.3	¿Las fuentes de luz artificial están protegidas de las roturas accidentales?		
F. AGUA			
F.1	¿El agua destinada al lavado de hortalizas frescas es potable o admite tratamiento que iguale la condición?		
F.2	¿El lugar cuenta con instalaciones apropiadas para la distribución de agua potable?		
F.3	¿El sistema de abastecimiento de agua no potable circula por cañerías separadas y perfectamente diferenciadas de la potable?		
F.4	¿No existen conexiones cruzadas en la provisión de agua potable y no potable?		
F.5	¿Los tanques para el almacenamiento de agua, están diseñados, construidos y mantenidos totalmente limpios y protegidos de cualquier fuente externa de contaminación?		
G. EQUIPO			
G.1	¿Todo equipo que pueda entrar en contacto con los alimentos está fabricado con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores y que no sean absorbentes?		
H. INSTALACIONES PARA LA HIGIENE PERSONAL			
H.1	¿Existen áreas para el personal que cuenten con instalaciones sanitarias y para higiene personal, así como también lugares destinados a descanso? (Estas áreas no deben tener acceso directo a la zona donde se manipulan los productos)		
H.2	¿Se dispone de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, como de dispositivos para el lavado y secado higiénico de las manos?		
I. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS			
I.1	¿Se mantiene el orden y se realiza una adecuada limpieza y desinfección del lugar, instalaciones, equipos y utensilios, al finalizar la jornada de trabajo?		
I.2	¿Se utilizan únicamente productos permitidos para limpieza y desinfección?		

I.3	¿Se controla el buen funcionamiento y estado del equipo en todas las etapas?		
I.4	¿Las infestaciones de plagas se combaten de manera inmediata y los tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos, se realizan de manera que no representa una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos?		
I.5	¿Las vías de acceso y áreas exteriores de las instalaciones, permanecen limpias, libres de residuos, malezas o vegetación espontánea?		
I.6	¿Se dispone de recipientes para residuos provenientes del proceso de acondicionamiento y empaque?		
I.7	¿Los desechos producidos durante los procesos de acondicionamiento y empaque se retiran del establecimiento, de manera de evitar contaminaciones?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
J. PROCESOS DEL EMPAQUE			
J.1. Recepción del producto			
J.1.1	¿El producto que se transporta del campo al área de empaque esta acompañado de un remito o planilla de ingreso?		
J.1.2	¿El producto se somete a una inspección visual para verificar la calidad y el estado general del mismo? ¿Se retiran los productos a desechar a fin de evitar una posible contaminación cruzada?		
J.2. Acondicionamiento del producto			
J.2.1 Limpieza y desinfección			
J.2.1.1	¿Se elimina la suciedad u otros elementos extraños, según el producto?		
J.2.1.2	<p>Cuando se utiliza el método húmedo, ¿se utiliza agua potable para el lavado del producto?</p> <p>En caso que se reutilice el agua, ¿es tratada y supervisada para que se encuentre en condiciones que no constituyan un riesgo de contaminación del producto?</p> <p>En caso de utilizar sustancias para el lavado y desinfección, ¿las sustancias están permitidas para la industria alimentaria y se utilizan según las recomendaciones del fabricante?</p>		
J.2.2 Preenfriado			
J.2.2.1	¿ Para el enfriado, se utiliza agua potable?		
J.2.2.2	En caso que se reutilice el agua, ¿es tratada y supervisada para que se encuentre en condiciones que no constituyan un riesgo de contaminación del producto?		
J.2.3 Encerado			
J.2.3.1	En caso de utilizar sustancias para el acondicionamiento poscosecha, ¿están aprobadas por el organismo competente y se respetan las recomendaciones del fabricante?		
J.2.3.2	¿El equipo utilizado para el encerado esta sujeto a un programa de calibración?		

J.3. Envases			
J.3.1	¿Los envases utilizados son aptos para estar en contacto con alimentos, limpio, sin daños o roturas?		
J.3.2	¿Los envases respetan las especificaciones en cuanto a su confección y capacidad de acuerdo a la legislación vigente?		
J.3.3	¿El rotulado de los envases se realiza de acuerdo a la legislación vigente?		
K. PERSONAL			
K.1.	¿El personal posee la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente?		
K.2	¿Los operarios se lavan las manos antes de empezar a trabajar, inmediatamente después de utilizar el sanitario y después de manipular cualquier material que pudiera estar contaminado o ser una fuente de contaminación de las hortalizas?		
K.3	¿Los operarios que presentan síntomas de enfermedad, ictericia, diarreas, tos, lesiones notorias en la piel, etc., no están en contacto directo con el producto?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
K.4	¿Se evita el uso de objetos personales que puedan contaminar y/o dañar la mercadería y al mismo operario?		
K.5	¿Los operarios mantienen un adecuado aseo personal y buenos hábitos de conducta e higiene en el área de trabajo?		
K.6	Se respeta la prohibición de comer, fumar o beber mientras se realiza la tarea de empaque.		
L. CONSERVACIÓN			
L.1	¿ Se controla que las condiciones de temperatura y humedad en las cámaras de frío sean adecuadas al producto almacenado?		
ANEXO 3 TRANSPORTE			
A.1	¿Los vehículos usados para el transporte del producto empacado, se mantienen limpios y libres de materiales extraños a fin de evitar la contaminación de las hortalizas?		
A.2	¿ El material empacado se transporta separado de materiales que puedan producir la contaminación del producto?		
A.3	¿Las hortalizas se transportan en vehículos que ofrezcan protección contra el sol, la lluvia, el viento o cualquier otro factor que pueda convertirse en un riesgo de contaminación?		
A.4	Si el producto fresco requiere refrigeración durante el transporte, ¿el equipo de refrigeración funciona correctamente de modo tal que asegure circulación de aire frío alrededor del producto?		
A.5	¿La carga queda firmemente sujeta para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto?		
A.6	Durante la carga y la descarga de la mercadería, ¿se evita tratar con brusquedad los pallets o envases individuales para evitar daños al producto?		
A.7	¿El vehículo esta aprobado por el organismo competente?		
ANEXO 4: CAPACITACION			
A.1	¿Se diseñan, implementan y documentan programas de capacitación actualizados, acordes a las tareas específicas de los operarios?		
A.2	¿Los programas de capacitación alcanzan tanto al personal permanente, como al temporal?		

A.3	¿Los programas de capacitación incluyen, sin excepción, los temas vinculados a: manejo adecuado de fitosanitarios, manipulación de alimentos, seguridad e higiene personal, y manejo de equipos e instrumental peligroso, entre otros?		
A.4	¿La capacitación es efectuada por una institución o profesional con competencia y experiencia comprobable en el tema?		
A.5	¿Cada capacitación queda registrada y se cuenta con un certificado de asistencia o aprobación?		
ANEXO 5: DOCUMENTACION Y REGISTROS			
A.1	¿Los documentos y registros están respaldados por un organismo, empresa o profesional con competencia vinculada a la información que contienen, cuando corresponda?		
A.2	¿Los documentos poseen identificación, revisión, fecha de realización y/o emisión, según corresponda?		
A.3	¿Los documentos, están disponibles en su última versión actualizada?		
A.4	¿ Están disponibles en los lugares donde se esta realizando la operación que especifican?		
A.5	¿La redacción es clara, precisa y accesible a los destinatarios?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
A.6	¿Se mantienen por un tiempo mínimo de dos años? (Todos aquellos registros que requieran la firma de un responsable, no admitirán otro formato que no sea papel).		
A.7	¿Se archivan en lugares que permitan su adecuada conservación?		
A.8	¿Los formularios o planillas permiten registrar de manera sencilla y clara la información que corresponde?		
A.9	¿Se cuenta con los registros actualizados en la unidad productiva?		
A.10	¿Los formularios o planillas contienen como mínimo la información descrita en el anexo, independientemente del formato que este sugiere?		
ANEXO 6: CONSIDERACIONES GENERALES			
A. RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BPA			
A.1	¿ El establecimiento cuenta con un responsable de la Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas para Hortalizas Frescas?		
B. RESPONSABLE DEL PERSONAL			
B.1	¿ Hay un responsable del personal en cada una de las etapas?		
C. SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL			
C.1.	¿ Existen elementos para la prevención y control de incendios en cantidad proporcional a las instalaciones de los establecimientos?		
C.2	¿La instalación eléctrica cuenta con dispositivos de seguridad, para evitar accidentes por contacto directo o indirecto?		
C.3	¿ El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios?		
C.4	¿ Hay un listado completo y actualizado de los centros de servicios de emergencia más cercanos y un instructivo a seguir en caso de accidente?		
C.5	¿El personal cuenta con los exámenes médicos requeridos por la legislación vigente?		
D. SEÑALIZACIÓN			
D.1	¿Existen carteles y señales de advertencia en los lugares donde hay un peligro potencial?		

D.2	¿La señalización es clara, de fácil visualización y comprensión?		
E. ANIMALES			
E.1. Animales de Trabajo			
E.1.1	¿ Los animales de trabajo permanecen en el sitio de producción exclusivamente durante el período de tiempo en que se realice la labor para la cual se requieren?		
E.1.2	¿ Las tareas se realizan alejadas de la cosecha?		
E.1.3	¿Los animales se mantienen controlados sanitariamente, cumpliendo con el calendario de vacunas correspondientes, están sanos y desparasitados?		
E.2 Animales domésticos y/o de granja.			
E.2.1	¿ Se respeta la prohibición de que ingresen animales domésticos y/o de granja al área de cultivo, zonas de manipulación y almacenamiento de producto?		
E.2.2	¿Los trabajadores están informados que esta prohibido ingresar con animales al sitio de producción, área de empaque y almacenamiento?		
ANEXO 7: TRAZABILIDAD			
A.1	¿ El producto cuenta con un sistema de trazabilidad?		

Versión Preliminar