

DOCUMENTO DE PUNTOS Y CRITERIOS DE CONTROL PARA SER APLICADO AL REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (CULTIVO-COSECHA), EMPACADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE HORTALIZAS FRESCAS.

CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO

ANEXO I PRODUCCIÓN PRIMARIA

A. SITIO DE PRODUCCIÓN

A. 1 Selección de nuevos sitios de producción

A.1.1 Existe un documento de evaluación de riesgos, avalado por un profesional u organismo competente que identifica posibles peligros de contaminación: cercanía a zonas de producción ganadera e industriales, basurales, presencia de aguas cloacales, lodos fecales, entre otros.

A.1.2 De acuerdo al resultado de la evaluación de riesgo existe un plan de acción documentado que contempla las medidas preventivas y/o correctivas.

A.1.3 Existe evidencia de cumplimiento del plan de acción descrito en el punto A.1.2.

A.1.4 No existen cultivos instalados en las áreas prohibidas.

A.2 Identificación de las áreas de producción

A.2.1 Cada área cultivada (lote, parcela, cuartel o invernadero/ invernáculo) está identificada físicamente, por ej. mediante una descripción, un mapa, puntos identificables del terreno y/o por ejemplo mediante un código único, nombre, número o color, que sea utilizado en todos los registros relacionados con su área.

Información General, se identifica la información mínima que figura en el Registro 1.

Documento: Croquis, con áreas productivas hortícolas o no, caminos, fuentes de agua, galpones, casas, entre otras.

B.MATERIAL DE PROPAGACION

B.1. Semillas

B.1.1 Hay documentación (factura de compra, rótulos, etc.) o envases que acrediten: el origen de la semilla nombre de la variedad, calidad de las semillas, número del lote, fecha de envasado. Registro 2.

B.1.2 Se registra como mínimo la siguiente información: lote de origen, especie, variedad, fecha de cosecha. Registro 3.

B.1.3 En el caso de las especies que tienen determinados los parámetros mínimos de calidad (SP: Semilla Pura MI: Materia Inerte, SE: Semillas Extrañas y PG: Poder Germinativo), se evalúa que las especies elegidas para ser cultivadas se encuentren dentro de los rangos indicados en la normativa.

B.1.4 El productor puede demostrar que está sembrando especies que sean resistentes/tolerantes a las plagas y enfermedades

B.1.5 Todo tratamiento está avalado por un Ing. Agrónomo. La evidencia del mismo es la recomendación por escrito y la firma en el registro de aplicaciones Registro 4.

B.1.6 En el registro de aplicación de tratamiento de las semillas figura como mínimo la siguiente información: N°/nombre del lote o almácigo, Fecha, cultivo/variedad, Plaga, producto utilizado, principio activo, dosis aplicada, método utilizado, aplicador responsable.

B.1.7 La evidencia para cumplir con este punto es el Registro 5 que incluye la siguiente información: Identificación de parcela/sector o invernáculo de Campo, Especie y Variedad, origen, fecha de siembra y cultivo antecesor.

B.2. Otros materiales de propagación

B.2.1 El material de propagación es indicado por un Ingeniero Agrónomo.

B.2.2 Todo tratamiento está avalado por un Ing. Agrónomo. La evidencia del mismo es la recomendación por escrito.

B.2.3 En el registro de aplicación de tratamiento de material de propagación figura como mínimo la siguiente información: N°/nombre del lote o almácigo, fecha, cultivo/variedad, plaga, producto utilizado, principio activo, dosis aplicada, método utilizado, aplicador responsable.

B.2.4 El documento contiene la información correcta que permite conocer como mínimo parcela o sitio, especie, variedad y fecha de obtención.

B. 3 Organismos genéticamente modificados

B.3.1 En caso que se utilicen OGM, estarán aprobados e inscriptos en el INASE e indicado en el rótulo del material de propagación, del cual se cuenta con evidencia.

C. SUELO

C.1 Todo tratamiento está avalado por un Ing. Agrónomo, existiendo una recomendación por escrito. Se registra como mínimo la siguiente información: producto, dosis, fecha, área de la aplicación, método de aplicación, justificación y nombre del operario. Registro 6.

C.2 Existe evidencia visual o documentada de técnicas de laboreo de conservación adecuadas.

D. SUSTRATO

D.1 Todo tratamiento está avalado por un Ing. Agrónomo. Existe una recomendación por escrito Se registra como mínimo la siguiente información: lugar, fecha, producto, dosis, método de aplicación, justificación y nombre del operario. Registro 7.

E. AGUA

E.1 AGUA PARA CONSUMO HUMANO E HIGIENE DEL PERSONAL

E.1.1 Se identifican en el croquis la/s fuentes de agua

E.1.2 Existe un documento (análisis de agua) que indique el origen o la identificación de la fuente de agua y potabilidad del agua según CAA capítulo XII, artículo 982.

La muestra se obtiene utilizando una metodología apropiada recomendada por el laboratorio que realizará el análisis.

La frecuencia mínima de muestreo es de una vez al año.

E.1.3 Las instalaciones no presentan roturas, grietas, corrosión, etc. Los tanques y reservorios tienen tapa y se encuentran limpios y libres de materiales extraños.

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 Hay una evaluación de riesgo documentada a través de un análisis, cuando existe evidencia o antecedentes de posibles contaminantes físicos, químicos y biológicos de las fuentes de agua utilizada, avalada por un profesional u organismo competente.

E.2.2 Hay un documento que indica los parámetros analizados y el origen o la identificación de la fuente de agua. El análisis se realiza como mínimo una vez al año, excepto en los casos en los que la evaluación de riesgo justifique una frecuencia mayor.

E.2.3

E.2.4 No se utilizan aguas de desecho humano e industrial sin tratar.

E.2.5 Las instalaciones no presentan roturas, grietas, corrosión, etc. Los tanques tienen tapa y se encuentran limpios y libres de materiales extraños.

F. FERTILIZANTES, ENMIENDAS Y BIOLÓGICOS.

F.1.Fertilizantes

F.1.1 Se compran productos registrados y autorizados para su comercialización.

F.1.2 No se utilizan lodos cloacales y residuos urbanos como fertilizantes.

F.1.3 Los fertilizantes son mantenidos en sus envases originales, en adecuado estado de conservación, sin roturas y se cumple con las recomendaciones de uso y manejo dadas por el fabricante, localizadas en el marbete o impresión, y /o en la ficha de seguridad.

F.1.4 Existe un registro o documento con la recomendación técnica de fertilización dada por un Ingeniero Agrónomo

F.1.5 Las mismas deberán respetar las consideraciones realizadas en el Registro 8.

F.1.6 Esta registrada la verificación de la calibración del equipo fertilizante y el mantenimiento de la misma en los últimos 12 meses.

F.1.7 Los fertilizantes estar almacenados en un lugar protegido de las inclemencias climáticas, separados de fuentes de agua, evitando el ingreso y la acumulación de la misma, garantizando la circulación de aire, y libre de residuos. Los fertilizantes no están en contacto directo con los fitosanitarios.

F.1.8 Se cumple con lo indicado en la ficha de seguridad para este tipo de productos dada por el fabricante

F.1.9 Se dispone de un sistema de manipulación seguro antes de su eliminación que evite la exposición a las personas y/o la contaminación

No hay ninguna evidencia de que se estén utilizando envases vacíos de fertilizantes para otros fines.

F.1.10 El sistema utilizado para eliminar los envases vacíos corresponde al recomendado por el fabricante y minimiza el riesgo de contaminación de personas, ambiente y fuentes de agua.

F.2. Enmiendas

F.2.1 Los tratamientos adecuados acusan un producto homogéneo, sin olores desagradables y de temperaturas estables.

F.2.2 No se aplica estiércol animal después de la siembra o transplante.

F.2.3 El estiércol animal utilizado como enmienda orgánica es mezclado con el suelo inmediatamente después de su aplicación.

F.2.4 Existen distancias apropiadas (las mismas dependerán de la cantidad de enmienda almacenada, pendiente del terreno, régimen de lluvias, entre otras). Además se cuenta con barreras físicas (cerco vivo, pared, etc.) que separan las enmiendas de las fuentes de agua, personas, cultivos y/o productos cosechados.

F.2.5 Se compran productos registrados y autorizados para su comercialización.

F.2.6 No se utilizan residuos urbanos ni lodos cloacales como fertilizantes o enmiendas.

F.2.7 Las enmiendas están almacenados en un lugar protegido de las inclemencias climáticas, separados de fuentes de agua, evitando el ingreso y la acumulación de la misma, garantizando la circulación de aire, y libre de residuos.

Las enmiendas no están en contacto directo con los fitosanitarios.

F.3. Biológicos

F.3.1 Se compran productos registrados y autorizados para su comercialización.

F.3.2 Los fertilizantes biológicos son mantenidos en sus envases originales, en adecuado estado de conservación, sin roturas y se cumple con las recomendaciones de uso y manejo dadas por el fabricante, localizadas en el marbete o impresión, y /o en la ficha de seguridad.

G. PRODUCTOS FITOSANITARIOS

G 1 Selección del producto

G.1.1 Todos los productos aplicados están registrados oficialmente para el cultivo y son adecuados para la plaga, que se pretende combatir.

G.1.2 Todo tratamiento esta avalado por un Ing. Agrónomo. La evidencia del mismo será la recomendación por escrito y la firma en el registro de aplicaciones.

G.1.3 Los productos fitosanitarios se observan en sus envases originales, en buen estado y con el marbete correspondiente.

G.1.4 Se verifican al momento de la compra que los envases de fitosanitarios poseen etiqueta original.

G.1.5 Al momento de la compra, se verifica la fecha de vencimiento indicada en los envases y/o marbetes.

G 2 Manipulación de productos fitosanitarios

G.2.1 Transporte

G.2.1.1 Los productos se transportan en sus envases originales, cerrados e identificados.

G.2.1.2 No hay evidencias que los productos fitosanitarios se transportan junto con personas, animales, ropa, alimentos y enseres.

G.2.1.3 Los productos fitosanitarios se acondicionan para su transporte de forma tal de evitar derrames y roturas.

G.2.1.4 No hay evidencias de que el personal responsable de la carga y descarga de los productos coma, beba o fume durante la tarea.

G 2.2. Preparación de producto

G.2.2.1 Hay evidencia de que el personal que prepara el producto ha recibido capacitación específica y que la misma la brindó un profesional u organismo competente.

G.2.2.2 Las áreas de preparación y mezcla de los productos, son de uso exclusivo para estas tareas. Además, están equipadas con utensilios (cubetas, agua corriente, etc.) para el manejo eficiente y seguro de los fitosanitarios.

G.2.2.3 Los elementos de medición tienen una graduación legible y calibración verificada.

G.2.2.4 No hay evidencias de que el personal responsable de la preparación de los productos coma, beba o fume durante la tarea.

G.2.2.5 Existen los medios necesarios para contener posibles derrames y contingencias. Disponen de un contenedor con material inerte absorbente (ej: arena) además de equipos para deshacerse del vertido (escoba, recogedor, bolsas, etc.), en un sitio determinado, para ser utilizados en caso de derrames accidentales de productos fitosanitarios.

G.2.2.6 Los parámetros físicos, y químicos no afectan la eficacia del producto a ser aplicado.

G.2.3 Aplicación

G.2.3.1 Está documentado que la dosis correcta de aplicación de producto fitosanitario para el cultivo a ser tratado es de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta y que ha sido calculada, preparada, aplicada y documentada con exactitud.

G.2.3.2 Está documentado que se han respetado los días que deben transcurrir entre la aplicación de cada producto y la cosecha.

G.2.3.3 Los excedentes de productos preparados se vierten en áreas no tratadas, nunca en lugares donde puedan existir riesgos de sobreaplicación, contaminación de cauces, etc.

G.2.3.4 Existen señales que indican zonas tratadas con productos fitosanitarios, hasta cumplido el tiempo de reingreso.

G.2.3.5 No hay evidencias de que el personal responsable de la aplicación de los productos coma, beba o fume durante la tarea.

G 2.4 Equipo de Aplicación

G.2.4.1 El equipo utilizado es seleccionado a fin de asegurar una eficiente aplicación.

G.2.4.2 Los residuos de lavado se vierten en áreas no tratadas, nunca en lugares donde puedan existir riesgos de sobreaplicación, contaminación de cauces, etc.

G.2.4.3 Esta registrada la verificación de la calibración del equipo de aplicación de fitosanitarios y el mantenimiento del mismo en los últimos 12 meses.

G 3 Registro de Aplicaciones

G.3.1 El registro deberá contar, como mínimo, con la información sugerida en el Registro 9.

G 4 Personal de Aplicación

G.4.1 Toda persona que manipule fitosanitarios demuestra conocimientos acerca del manejo de los mismos. Existe evidencia de capacitación específica brindada por un profesional u organismo competente.

G.4.2 El personal posee y utiliza los equipos de protección para la aplicación de fitosanitarios.

G.4.3 El equipo de protección se encuentra sin roturas y limpio. Se respeta la vida útil de los equipos de protección, según indicación del fabricante. No hay evidencia de que los equipos de protección se guardan con el resto de la ropa del personal.

G.4.4 No hay evidencia de que los equipos de protección están guardados junto con los productos fitosanitarios

G.4.5 Existe evidencia de que las instalaciones para higiene del personal, son utilizadas.

G.4.6 Existe evidencia de capacitación específica brindada por un profesional u organismo competente.

G.4.7 Existe un registro o documento que acredite las capacitaciones brindadas al personal.

G 5 Almacenamiento

G.5.1 Los depósitos de fitosanitarios están separados de las viviendas, habitaciones, lugares de manipulación y almacenamiento de los productos cosechados, fuentes de calor, fuentes y reservorios de agua y corrales de animales. En el depósito se guardan exclusivamente los productos agroquímicos, y no se instalan dentro del mismo: oficinas, baños, vestuarios, comedores entre otros.

G.5.2 Los depósitos deben estar contruidos con materiales resistentes al fuego. El depósito de productos fitosanitarios está construido o emplazado de modo tal que proteja los productos de temperaturas extremas.

G.5.3 Las características del depósito facilitan la limpieza y evitan la contaminación al exterior, ante eventuales derrames.

G.5.4 El depósito de productos fitosanitarios dispone de suficiente y constante ventilación de aire fresco para evitar la acumulación de vapores dañinos.

G.5.5 El depósito de productos fitosanitarios está localizado en una zona suficientemente iluminada, con luz natural y/o artificial para asegurarse de que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente.

G.5.6 Existen carteles que evidencian la peligrosidad del área donde se encuentran los fitosanitarios.

G.5.7 Existen los medios necesarios para contener posibles derrames y contingencias. Disponen de un contenedor con material inerte absorbente (ej: arena) además de equipos para deshacerse del vertido (escoba, recogedor, bolsas, etc.), en un sitio determinado, para ser utilizados en caso de derrames accidentales de productos fitosanitarios.

G.5.8 El depósito de productos fitosanitarios se encuentra cerrado bajo llave/candado y sólo accede personal debidamente autorizado.

G.5.9 Existe evidencia que los productos fitosanitarios se encuentran sobre tarimas, estanterías u otro elemento que evita el contacto directo con el piso.

G.5.10 Los productos de formulación líquida no están dispuestos por encima de los de formulación sólida.

G.5.11 Existe un inventario fácilmente disponible, actualizado que contiene como mínimo la información que figura en el modelo del Registro 10.

G.5.12 El listado está claramente señalado en ubicaciones accesibles y visibles e incluye números telefónicos y direcciones relevantes (policía, hospital, centro de salud, bomberos). También se listan las personas responsables a quienes acudir en caso de emergencia.

G.5.13 Todos los productos fitosanitarios se encuentran en sus envases originales y con la etiqueta legible. Solamente cuando el envase original se haya estropeado o roto, se guarda el producto en un recipiente nuevo, y éste está identificado como mínimo con el nombre del producto contenido.

G.5.14 Los productos fitosanitarios vencidos están almacenados dentro del depósito de fitosanitarios identificados de manera legible hasta su disposición final.

G 6 Gestión de envases vacíos

G.6.1 Los envases son destruidos y eliminados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante u organismos especializados. El sistema utilizado para eliminar los envases de productos fitosanitarios vacíos minimiza el riesgo de contaminación del medio ambiente y fuentes de agua.

G.6.2 Existen evidencias de que la técnica del triple lavado e inutilización de los envases vacíos de fitosanitarios ha sido aplicada correctamente garantizando la remoción total del producto y asegurando su inutilización.

G.6.3 El sistema utilizado para eliminar los envases de productos fitosanitarios vacíos asegura que las personas y los animales no tengan contacto físico con los recipientes eliminados.

G.6.4 No existe evidencia de que se estén utilizando envases vacíos de productos fitosanitarios para otro fin que no sea el de contener y transportar el mismo producto.

H COSECHA

H.1 Consideraciones generales

H.1.1 Se observa que durante la cosecha no se recolectan productos que se hayan desprendido de la planta y que se encuentren caídos sobre el suelo.

H.1.2 Los registros de aplicación de productos fitosanitarios y fechas de las cosechas de los cultivos tratados demuestran que los tiempos de carencia de los productos fitosanitarios utilizados fueron respetados.

H.1.3 Existe un método que garantice que los aspectos básicos de madurez para cada cultivo, por ejemplo color, tamaño, han sido considerados previo a la cosecha.

H.1.4 La cosecha se efectúa cuidando de no dañar, golpear y/o contaminar el producto cosechado, utilizando herramientas y/o maquinarias acordes al tipo de cultivos a cosechar y en buen estado de uso.

H.1.5 Los envases y herramientas de recolección por ejemplo, tijeras, cuchillos, cajas etc., están dispuestos de forma tal que no obstruyen la circulación de personas y/o maquinarias, y son retirados del lugar una vez que han sido utilizados o al finalizar la jornada de trabajo.

H.1.6 Se mantiene la integridad del producto cosechado evitando la recolección en condiciones meteorológicas adversas como por ejemplo, en horas de alta temperatura, cuando todavía hay rocío, inmediatamente después de una lluvia, etc.

H.1.7 Los restos de material vegetal son retirados o incorporados al suelo a fin de evitar la descomposición de los mismos a cielo abierto.

H.1.8 Se evita golpear, presionar u efectuar cualquier otro movimiento en el momento de la recolección que implique un deterioro del producto cosechado. Los cosechadores han recibido instrucción específica sobre el tema.

H.1.9 El producto vegetal cosechado es retirado en forma inmediata del lugar de recolección y protegido de la contaminación y el deterioro.

H.1.10 El lugar donde se encuentra el producto recolectado está limpio (libre de residuos y /o productos peligrosos como por ejemplo fitosanitarios, fertilizantes, lubricantes, etc.)

H.1.11 Los vehículos del establecimiento usados para el transporte del producto recolectado, están limpios y mantenidos. No hay evidencia de contaminación del producto, por ej. con suciedad, fertilizantes, fitosanitarios. etc.

H1.12 Existe un documento o registro de capacitación en el tema por parte de profesional u organismo competente.

H.2 Envases

H.2.1 Los envases utilizados para la recolección son mantenidos en buen estado, sin roturas y sin elementos extraños.

H.2.2 No se utilizan los envases para otras actividades y/o para transportar otros insumos que puedan contaminar el producto cosechado, como por ejemplo fertilizantes, fitosanitarios, combustibles, lubricantes y/o residuos de cualquier tipo, entre otros.

H.2.3 Los envases se limpian según corresponda al comienzo de la temporada y cada vez que sea necesario.

H.2.4 Se respeta el uso de los envases de acuerdo a su capacidad de contención (Según legislación vigente)

H.2.5 Los envases están almacenados en lugares limpios, separados de productos fitosanitarios, fertilizantes u otros elementos que puedan contaminarlos.

H.3 Equipo e Instrumental

H.3.1 Las herramientas de trabajo, tijeras, cuchillos, alicates u otras se encuentran: bien afilados, sin roturas, ni oxidados

H.3.2 Las herramientas se limpian y/o desinfectan según corresponda al comienzo de la cosecha y cada vez que sea necesario.

H.3.3 Los elementos utilizados para proteger el producto cosechado como por ejemplo carpas, lonas u otro tipo de cobertores se mantienen limpios, sin restos vegetales u otros elementos contaminantes. En caso de utilizar agua para su lavado la misma reúne las condiciones establecidas en el capítulo respectivo.

H.4 Personal

H.4.1 Los operarios poseen libreta sanitaria actualizada

H.4.2 Los operarios están capacitados en técnicas de cosecha y prácticas de higiene y seguridad y hay un registro de las capacitaciones.

H.4.3 Los operarios cumplen con las instrucciones de higiene respecto al lavado de manos y existe evidencia de capacitación, la cual fue brindada por personal u organismo competente.

H.4.4 Existen instalaciones sanitarias y equipamiento para el lavado de manos en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, localizadas cerca del lugar de cosecha y en cantidad suficiente

H.4.5 El personal está informado y respeta la prohibición de estar en contacto con el producto a cosechar en caso de presentar síntomas de enfermedad, ictericia, etc. En caso de una herida, debe estar cubierta a fin de no tomar contacto con el alimento.

H.4.6 Los operarios no utilizan objetos personales tales como anillos, pulseras, relojes, etc., mientras manipulan el producto y existe evidencia de capacitación en salud e higiene.

H.4.7 Los operarios cumplen con las instrucciones buenos hábitos de conducta (no salivar, no orinar, no defecar, entre otros) y de higiene (por ejemplo, lavado de manos) y existe evidencia de capacitación, la cual fue brindada por personal u organismo competente.

Se recomienda la presencia de señales visibles y con instrucciones claras respecto a los hábitos de conducta y de higiene para los trabajadores.

H.4.8 No hay evidencia de que el personal come, fume o beba durante el desarrollo de la tarea

ANEXO 2: AREA DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

A. Ubicación de empaque y almacenamiento

A.1 El lugar donde se realiza el empaque, se ubica lejos de áreas de cría de ganado y de animales de granja, con el objeto de evitar posibles contaminaciones.

A.2 El lugar donde se realiza el empaque está separado de fuentes de agua, y de lugares inundables.

A.3 No se acumula agua de limpieza y tratamiento en el lugar donde se realiza el empaque

B. Dimensiones, Diseño y Disposición

B.1 El tránsito y transporte de productos cosechados se realiza por caminos consolidados, a velocidad moderada (por ej.20kms /hora)

B.2 Las instalaciones de manipulación del producto cuentan con espacio suficiente para realizar la limpieza de las mismas.

B.3 Los insumos de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área designada separada de la zona donde se encuentran las hortalizas.

B.4 Se guarda el material de embalar para protegerlo de posibles contaminaciones y el lugar es de fácil limpieza y con protección para evitar la entrada de plagas.

B.5 Los productos se almacenan sobre pallets o tarimas a fin de evitar el contacto directo con el suelo.

C. Construcción

C.1 Los depósitos están contruidos con materiales que permiten su limpieza, evitando la acumulación de suciedad o residuos.

C.2 El piso es de material resistente al tránsito, es antideslizante, no posee grietas y su construcción facilita la limpieza y evita la acumulación de agua.

C.3 Las ventanas tienen dispositivos para evitar el ingreso de aves e insectos en condiciones de limpieza y sin roturas.

C.4 Existe evidencia que los puntos de entrada de las edificaciones o equipamiento están protegidos.

D. Ventilación

D.1 Los materiales y el diseño de construcción aseguran un adecuado flujo de aire, evitando temperaturas excesivas.

D.2 El diseño de los sistemas de ventilación forzada impiden la contaminación con aire proveniente de zonas sucias

E. Iluminación

E.1 No existen zonas o áreas oscuras que impidan ver con claridad.

E.2 Los productos son vistos con su color natural sin alteraciones producidas por la luz.

E.3 Los artefactos de luz suspendidos sobre el producto están protegidos por un mecanismo para prevenir la contaminación en caso de rotura

F. Agua

F.1 El agua que se utiliza es potable y existe un análisis que lo evidencia.

F.2 Las instalaciones no presentan roturas, grietas, corrosión, etc.

F.3 Las cañerías que conducen agua no potable están identificadas y separadas de las que se utilizan para el agua potable

F.4 No se pone en contacto en ningún punto el agua potable con el agua no potable

F.5 Los tanques y reservorios tienen tapa y se encuentran limpios y libres de materiales extraños y son sometidos a mantenimiento periódico para garantizar su adecuado funcionamiento.

G. Equipo

G.1 El equipo (por ej. la líneas de proceso y maquinaria, utensilios, etc.), está fabricado con materiales aptos, no absorbentes y que permiten la limpieza y el mantenimiento para prevenir la contaminación.

H. Instalaciones para la Higiene Personal

H.1 Los servicios sanitarios están en buen estado de higiene, cerca del área de empaque, y existe un lugar destinado al descanso del personal. Las instalaciones mencionadas no están en contacto directo con el área de manipulación del producto.

H.2 Las instalaciones cuentan con suficiente agua potable, jabón e insumos para el secado de manos. El equipamiento está en condiciones de uso y accesible.

I. Mantenimiento, Limpieza de las Instalaciones y Equipos

I.1 Los equipos, instalaciones y utensilios se limpian después de la jornada de trabajo. Existe evidencia visual y/o registros que demuestran que las tareas se realizan y hay un procedimiento que indica cuando realizar la tarea, el modo y los elementos a utilizar.

I.2 Hay documentación (por ej. una mención específica en la etiqueta u hoja de datos técnicos) que autoriza el uso en la industria de alimentos, de los agentes de limpieza y desinfección que se utilizan y que puedan entrar en contacto con el producto.

I.3 El equipo es mantenido de manera de evitar contaminaciones o daños al producto. Existen documentos o registros de las tareas de mantenimiento o reparación efectuadas. Registro 11.

I.4 El control de plagas de roedores es realizado por personal competente y evita la contaminación del producto

I.5 El área externa está libre de residuos, malezas, y otros elementos que implique un riesgo de contaminación al producto

I.6 Hay recipientes para residuos en buen estado de uso, sin roturas

I.7 Los residuos son eliminados y el sistema de eliminación de residuos de material de empaque y/u otro tipo de residuos impide la contaminación cruzada

J. PROCESOS DEL EMPAQUE

J.1. Recepción del producto

J.1.1 Existe un remito o planilla que registra el ingreso del material cosechado al empaque a fin de mantener la identificación del mismo.

J.1.2 Al momento de ingreso al área de empaque se realiza una selección del material a través de una inspección visual y el material que se descarta se retira del lugar.

J.2. Acondicionamiento del producto

J.2.1 Limpieza y desinfección

J.2.1.1 El proceso de limpieza de las hortalizas se realiza teniendo en cuenta las características de las mismas.

J.2.1.2

- a. Existen análisis de la fuente de agua utilizada.
- b. Existe un procedimiento que indica la forma y frecuencia de tratamiento que reciben las aguas para su reutilización, a fin de mantener su potabilidad.
- c. Los productos que se utilizan están permitidos para la industria alimentaria, y el personal que los manipula conoce y cumple las recomendaciones de las etiquetas.

J.2.2 Preenfriado

J.2.2.1 El agua utilizada para el preenfriado es potable y existe un análisis que así lo indica

J.2.2.2 Existe un procedimiento que indica la forma y frecuencia de tratamiento que reciben las aguas para su reutilización, a fin de mantener su potabilidad.

J.2.3 Encerado

J.2.3.1 Hay documentación (por ej. una mención específica en la etiqueta u hoja de datos técnicos) que autoriza el uso en la industria de alimentos. Para su uso se siguen las recomendaciones del marbete.

J.2.3.2 El equipo es mantenido y calibrado de manera de evitar contaminaciones o daños y asegurar su buen funcionamiento. Existen documentos o registros de las tareas de mantenimiento y/o calibraciones efectuadas.

J.3. Envases

J.3.1 Los envases son aptos para su uso y se encuentran limpios y sin roturas

J.3.2 Los envases cumplen con la legislación vigente.

J.3.3 En el rótulo cumple con la información requerida por la legislación vigente y en el mismo consta el número de inscripción en el RENSPA

K. PERSONAL

K.1 Los operarios poseen libreta sanitaria actualizada

K.2 Los operarios cumplen con las instrucciones de higiene respecto al lavado de manos y existe evidencia de capacitación, la cual fue brindada por personal u organismo competente.

K.3 El personal está informado y respeta la prohibición de estar en contacto con el producto en caso de presentar síntomas de enfermedad, ictericia, etc. En caso de una herida, debe estar cubierta a fin de no tomar contacto con el alimento.

K.4 Los operarios no utilizan objetos personales tales como anillos, pulseras, relojes, etc., mientras manipulan el producto y existe evidencia de capacitación como parte de un curso de salud e higiene.

K.5 Los operarios cumplen con las instrucciones de buenos hábitos de conducta y de higiene, existiendo evidencia de capacitación, la cual fue brindada por personal u organismo competente.

Se recomienda la presencia de señales visibles y con instrucciones claras respecto a los hábitos de conducta y de higiene para los trabajadores.

K.6 No hay evidencia de que el personal come, fume o bebe durante el desarrollo de la tarea.

L. CONSERVACIÓN

L.1 Las cámaras de frío donde se almacenan hortalizas permiten controlar la temperatura y la humedad para que las condiciones de conservación sean adecuadas al producto, y existen elementos de medición para tal fin.

ANEXO 3: TRANSPORTE

A.1 Los vehículos utilizados para el transporte de las hortalizas empacadas, se encuentran limpios y libres de materiales extraños.

A.2 No se transportan junto con las hortalizas otros productos que puedan contaminarlas.

A.3 Durante el transporte, las hortalizas se encuentran protegidas de posibles inclemencias climáticas (sol, lluvia, viento, etc) y de cualquier otra índole a fin de evitar cualquier peligro de contaminación.

A.4 El equipo de refrigeración del transporte funciona correctamente.

A.5 Las hortalizas empacadas están sujetas durante el transporte.

A.6 El personal que realiza la carga y descarga de la mercadería manipula el producto con cuidado a fin de evitar caídas y daños a las hortalizas.

A.7 Los vehículos que se utilizan para transportar las hortalizas frescas empacadas fuera del establecimiento se encuentran aprobados por el organismo competente.

ANEXO 4: CAPACITACION

A.1 Existe un programa de capacitaciones documentado y actualizado.

A.2 Las capacitaciones están destinadas tanto al personal permanente como al temporal, según corresponda.

A.3 El personal que manipula y aplica productos fitosanitarios y que manipula las hortalizas esta capacitado en la tarea, prácticas de seguridad e higiene. Existen registros de las capacitaciones, las cuales fueron dictadas por un organismo o profesional competente.

A.4 Existen registros de las capacitaciones brindadas al personal, tanto temporal como permanente, y hay copias de los certificados de asistencia o aprobación.

A.5 En los registros de capacitaciones consta que las mismas han sido brindadas por alguna institución o profesional con competencia y experiencia en el tema.

ANEXO 5: DOCUMENTACION Y REGISTROS

A.1 Los documentos y registros están respaldados con la firma de un organismo, empresa o profesional con competencia en el tema al cual se refieren.

A.2 Los documentos están identificados y poseen revisión y fecha de realización y/o emisión que se distingue claramente.

A.3 Los documentos están disponibles en su última versión en la unidad productiva

A.4 Los documentos (procedimientos, instructivos, planillas) se encuentran disponibles en el lugar o cerca de donde se realiza la operación a la cual se refieren.

A.5 Los documentos se encuentran redactados de manera clara y precisa, en un lenguaje que los destinatarios pueden comprender.

A.6 Los documentos se encuentran en la unidad productiva por un tiempo mínimo de dos años.

A.7 Los lugares donde se archiva la documentación están al resguardo del deterioro (por ejemplo: por suciedad, humedad, agua, personal ajeno al establecimiento, entre otros)

A.8 Los formularios o planillas se presentan en un formato que permiten registrar en forma sencilla y clara.

A.9 Los registros de los últimos dos años se encuentran en la unidad productiva.

A.10 Los formularios o planillas contienen como mínimo la información requerida para cada uno, que se encuentra descrita en los registros correspondientes, independientemente del formato.

ANEXO 6: CONSIDERACIONES GENERALES

A. RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BPA

A.1 El responsable acredita experiencia en la producción hortícola. El mismo puede formar parte del Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad, o demostrar idoneidad para llevar a cabo la implementación.

B. RESPONSABLE DEL PERSONAL

B.1 Existen responsables del personal en cada una de las etapas. El responsable podrá ser un encargado de área, el productor, entre otros.

C. SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL

C.1 Hay elementos para la prevención y control de incendios en cantidad proporcional a las instalaciones, en lugares accesibles. En las etiquetas figuran los controles de inspección y recarga realizados.

C.2 La instalación eléctrica ha sido diseñada y ejecutada por un profesional matriculado. La misma es segura, no presentando tendidos de cables sueltos y sin protección. Hay un interruptor general, ubicado fuera de las instalaciones, especialmente en el caso del depósito de agroquímicos, que además está provisto de llave térmica y disyuntor diferencial.

C.3 Existe en el establecimiento un botiquín de primeros auxilios y el mismo está señalizado.

C.4 Existe en el establecimiento una lista completa y actualizada de los servicios a los que recurrir en caso de emergencia (policía, ambulancia, hospital, bomberos) y un instructivo a seguir en caso de accidente. El listado se encuentra en un lugar estratégico y visible.

C.5 Hay una constancia de los exámenes médicos requeridos.

D. SEÑALIZACIÓN

D.1 Hay carteles y señales de advertencia en los lugares donde existe un peligro potencial, depósito de agroquímicos, depósito de combustibles, otros.

D.2 Los carteles y señales de advertencia son claros, están en lugares visibles, en el idioma del personal. Se recomienda que se encuentre la leyenda y el pictograma correspondiente para su mejor comprensión.

E. ANIMALES

E.1. Animales de Trabajo

E.1.1 No se observan animales de trabajo en el área de cultivo, a menos que se esté realizando una labor que lo requiera. Existe una zona donde permanecen mientras no se trabaja con ellos, y éste lugar está alejado de la zona de cultivo.

E.1.2 Los animales se utilizan en tareas alejadas de la cosecha. Está prohibido su uso durante la cosecha.

E.1.3 Los animales de trabajo se observan sanos y existe un documento donde se registra la vacunación y los tratamientos para el control y prevención de parásitos avalado por un profesional.

E.2 Animales domésticos y/o de granja.

E.2.1 No se observan animales domésticos ni de granja en el área de cultivo, zonas de manipulación ni almacenamiento de producto. Se evidencian elementos que impiden el ingreso de los animales a estas zonas

E.2.2 El personal esta informado de la prohibición del ingreso de animales al sitio de producción, área de empaque y almacenamiento, tanto por las capacitaciones como por instrucciones del encargado.

E.3. TRAZABILIDAD

A.1 Hay un sistema de trazabilidad documentado que permite identificar al producto y las tareas realizadas desde el inicio del cultivo hasta el consumidor inmediato

Versión Preliminar

REGISTRO 1 Información General

Empresa/ Establecimiento y/o Razón Social	

Nº RENSPA	
Dirección	
Localidad	
Provincia	

Teléfono del Propietario	()		() Fijo / () Celular / () Fax
E-mail @			

Teléfono del Encargado/ Mediero	()		
Dirección			
Teléfono del Encargado / Mediero		Tipo	() Fijo / () Celular / () Fax

Responsable de la Implementación de BPA			
Dirección			
Localidad			
Teléfono		Tipo	() Fijo / () Celular / () Fax
e-mail @			

DATOS ADICIONALES

Principales productos	▪	▪	Producciones secundarias	▪
	▪	▪		▪
Antigüedad en la				

REGISTRO 6

El registro, deberá contener la información mínima descrita en esta planilla, pudiendo o no ajustarse al modelo sugerido a continuación.

Productor:

DESINFECCIÓN QUÍMICA DEL SUELO

Nº/nombre de Lote y Superficie	Cultivo/variedad	Causa/Motivo	Fecha	Producto *	Principio activo	Dosis (unidad/ Vol o Sup)	Método de aplicación	Aplicador/ Responsable

* Nombre comercial

REGISTRO 7

El registro, deberá contener la información mínima descrita en esta planilla, pudiendo o no ajustarse al modelo sugerido a continuación.

Productor:

ESTERILIZACIÓN DE SUSTRATOS

Nº/nombre de Lote y Superficie	Cultivo/variedad	Causa/Motivo	Fecha	Producto *	Principio activo	Dosis (unidad/Vol o Sup)	Método de aplicación	Aplicador/Responsable

* Nombre comercial

REGISTRO 8

El registro, deberá contener la información mínima descrita en esta planilla, pudiendo o no ajustarse al modelo sugerido a continuación.

Productor:

REGISTRO DE FERTILIZACIONES, ABONOS Y ENMIENDAS

Nº/nombre de Lote y Superficie	Cultivo/variedad	Fecha	Producto *	Dosis (unidad/Vol o Sup)	Forma de aplicación	Aplicador/Responsable	Observaciones

* Fertilizantes químicos, abonos orgánicos (guano, estiércol, etc), enmiendas, yeso, etc.

* Nombre comercial

REGISTRO 9

El registro, deberá contener la información mínima descrita en esta planilla, pudiendo o no ajustarse al modelo sugerido a continuación.

REGISTRO DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS

Nº/nombre de Lote y Superficie	Cultivo/variedad	Fecha	Plaga, enfermedad y/o maleza	Producto utilizado*	Principio activo	Dosis aplicada (unidad/ Volumen o Sup)	Fecha estimada de cosecha	Máquina utilizada	Aplicador/responsable	Observaciones (Problemas climáticos o de otra naturaleza)

* Nombre comercial

REGISTRO 10

El registro, deberá contener la información mínima descripta en esta planilla, pudiendo o no ajustarse al modelo sugerido a continuación.

INVENTARIO DE FITOSANITARIOS

PRODUCTO (Nombre comercial)	PRINCIPIO ACTIVO	FECHA DE COMPRA	CANTIDAD (Kg o Litros)	FECHA DE VENCIMIENTO

Versión Preliminar

RGISTRO 11

El registro, deberá contener la información mínima descrita en esta planilla, pudiendo o no ajustarse al modelo sugerido a continuación.

REGISTRO DE ESTADO Y CALIBRACION DE LA MAQUINARIA

FECHA	Tipo	Detalle de mantenimiento	Nombre del responsable
	Pulverizadora/ N° Mochila		

Versión Preliminar