

Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
ANEXO 1 - PRODUCCIÓN PRIMARIA			
A SITIO DE PRODUCCIÓN			
A1 Selección de sitio de producción			
A. 1 Identificación del establecimiento y del productor			
A.1.1	¿Existe un formulario con los datos completos del productor y un croquis con la ubicación del establecimiento en la zona?		
A. 2 Selección del nuevo sitio de producción			
A.2.1	¿Se realiza un análisis de la historia previa de los nuevos sitios de cultivo y cambios en el nivel de riesgo del entorno, para identificar posibles peligros de contaminación?		
A.2.2	¿Existe un plan de acción implementado y documentado, a fin de minimizar los riesgos de contaminación y asegurar la sustentabilidad de los recursos naturales?		
A.2.3	En caso de que se determine un peligro crítico para la salud y el medio ambiente y que el mismo no haya posibilidad de corrección, ¿se respeta la prohibición de instalar los cultivos en el lugar?		
A.3 Identificación de las áreas de producción			
A.3.1	Las áreas cultivadas (lote, parcela, cuartel, o invernadero /invernáculo), ¿se encuentran identificadas y registradas?		
B. MATERIAL DE PROPAGACIÓN			
B.1	En caso de adquirir material de propagación, ¿se encuentra fiscalizado o identificado por el organismo competente en las especies que corresponda?		
B.2	En caso de utilizar material de propagación de producción propia, ¿el material a multiplicar está sano e identificado?		
B.3	¿Los tratamientos fitosanitarios que se realizan cuentan con la recomendación técnica de uso de un profesional competente?		
B.4	¿Se registran y documentan los tratamientos fitosanitarios que se realizan?		
B.5	En caso que se utilicen Organismos Genéticamente Modificados (OGM), ¿los eventos de transformación que se utilizan están autorizados por el organismo competente?		
C. SUELO			
C.1	En caso de realizarse desinfección química de suelo, ¿ la operación se encuentra justificada por escrito siendo avalada por un Ingeniero Agrónomo?		
C.2	Las técnicas que se utilizan para el laboreo del suelo ¿evitan o minimizan la degradación del suelo (erosión, la compactación y salinización, etc.) de las áreas de cultivo?		
D. AGUA			
D.1 Agua para Consumo Humano e Higiene Personal			
D.1.1	¿El agua que se utiliza es agua potable, cumpliendo con lo especificado en el Código Alimentario Argentino?		
D.1.2	¿Se encuentran identificadas las fuentes de agua utilizada para este fin ?		
D.1.3	¿Las instalaciones de agua (tanques, cañerías de circulación, etc.) se mantienen en		

Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
D.2 Agua para Uso Agrícola (riego, lavado de equipo e instrumental, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios y cultivos hidropónicos).			
D.2.1	¿Se realiza un análisis de agua para uso agrícola para detectar potenciales contaminaciones microbiológicas, químicas, o físicas de las fuentes de agua? ¿El agua utilizada cumple con los parámetros microbiológicos establecidos en el Código Alimentario Argentino, para el agua potable?		
D.2.2	Los análisis de agua ¿se encuentran documentados? ¿se realizan en laboratorios habilitados por la autoridad de aplicación?		
D.2.3	¿Se respeta la prohibición de utilizar aguas negras?		
D.2.4	¿Las instalaciones (tanques, reservorios y cañerías para la circulación de agua) se mantienen en condiciones adecuadas a fin de evitar contaminaciones?		
E. FERTILIZANTES, ENMIENDAS Y BIOLÓGICOS			
E.1 Fertilizantes			
E.1.1	¿Se utilizan únicamente los fertilizantes registrados por el Organismo Oficial competente?		
E.1.2	¿Se respetan las indicaciones de uso señaladas en los marbetes de los productos y se mantienen en sus envases originales?		
E.1.3	¿Las dosis de aplicación, tipo de fertilizante y número de aplicaciones, es recomendada por un Ingeniero Agrónomo?		
E.1.4	¿Se registran y documentan las operaciones realizadas con fertilizantes?		
E.1.5	¿ Los equipos utilizados para la aplicación de fertilizantes se mantienen en condiciones adecuadas de uso y con una calibración mínima anual?		
E.1.6	¿Los fertilizantes se almacenan en lugares cubiertos, limpios, secos, ventilados y separados de los fitosanitarios dentro del depósito ?		
E.1.7	¿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 que comprometan la inocuidad de la fruta y la salud del trabajador?		
E.2 Enmiendas			
E.2.1	En caso de utilizar estiércol ¿ se maneja de manera tal que minimice el potencial contaminante de este material?		
E.2.2	En caso de utilizar estiércol animal como enmienda orgánica, ¿ la aplicación del mismo se realizan con suficiente antelación al momento de cosecha de acuerdo a especie y condiciones climáticas?		
E.2.3	¿ 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?		
E.2.4	En caso de utilizar enmiendas de síntesis química, ¿ están registradas por el Organismo Oficial competente?		
E.2.5	¿Se respeta la prohibición de utilizar lodos cloacales, residuos urbanos orgánicos y efluentes industriales como enmiendas?		
F. PRODUCTOS FITOSANITARIOS			
F.1 Generalidades			

F.1.1	¿ Se prioriza la utilización de técnicas de Manejo Integrado de Plagas (monitoreo, prevención y control), cuando se disponga de tecnología apropiada?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
F.2 Selección del producto			
F.2.1	¿ Se utilizan únicamente aquellos productos registrados por SENASA y autorizados para el cultivo?		
F.2.2	¿ Se cuenta con el asesoramiento de un Ingeniero Agrónomo, que justifique la aplicación del producto, previa identificación de la plaga?		
F.2.3	¿ Los productos se adquieren únicamente en sus envases originales y no están abiertos, rotos y/o sin precinto de seguridad? ¿ Los envases se encuentran etiquetados de acuerdo con la legislación vigente?		
F.3 Manipulación de productos fitosanitarios			
F.3.1 Preparación del producto			
F.3.1.1	¿ El personal puede acreditar conocimientos y capacitación para realizar la preparación del producto?		
F.3.1.2	¿ 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?		
F.3.1.3	¿ Se cuenta con elementos de medición adecuados, en buen estado, destinados para la preparación de los productos?		
F.3.1.4	¿ Se respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante la preparación de los productos a ser aplicados?		
F.3.1.5	¿ El establecimiento cuenta con procedimientos escritos y elementos necesarios para la contención de derrames y otras contingencias?		
F.3.2 Aplicación			
F.3.2.1	¿ Los productos se preparan y aplican respetando estrictamente las recomendaciones de los marbetes?		
F.3.2.2	¿ Las aplicaciones de fitosanitarios se encuentran registradas?		
F.3.2.3	¿ Se respetan los Tiempos de Carencia indicados en los marbetes para cada aplicación?		
F.3.2.4	¿ Se gestionan adecuadamente los excedentes del producto preparado?		
F.3.2.5	¿ Las áreas que han sido tratadas con fitosanitarios están señalizadas?		
F.3.2.6	¿ Existe evidencia que se respeta el tiempo de reingreso al área tratada de acuerdo al producto y por indicación de un profesional habilitado?		
F.3.2.7	¿ Se respeta la prohibición de fumar, comer y beber durante la preparación, manipulación y aplicación de fitosanitarios?		
F.3.3 Equipo de Aplicación			
F.3.3.1	¿ Se mantienen en condiciones de uso seguras y calibrados los equipos utilizados para la aplicación de fitosanitarios?		

F.3.3.2	¿ El equipo se lava cuidadosamente después de cada aplicación, lejos de los cursos de agua (arroyos, ríos, lagos, etc.) y se gestionan adecuadamente los residuos de lavado?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
F.4 Personal de Aplicación			
F.4.1	¿ El personal puede acreditar conocimiento respecto de la manipulación, aplicación de los productos fitosanitarios y los riesgos a los que está expuesto?		
F.4.2	¿ El personal posee equipos de protección para la manipulación y aplicación de fitosanitarios, según indica el marbete y respeta las indicaciones en cuanto a su uso?		
F.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?		
F.4.4	¿Se realiza una adecuada higiene personal, después del manejo de productos fitosanitarios?		
F.5 Almacenamiento			
F.5.1	¿El depósito de fitosanitarios está ubicado en un lugar apropiado y está destinado para ese único fin?		
F.5.2	¿Los depósitos están contruidos con materiales no combustibles y protegen el interior de las temperaturas extremas y de la humedad?		
F.5.3	¿Los depósitos cuentan con pisos y paredes impermeables, sin rajaduras, y estantes de material no absorbente?		
F.5.4	¿ Se respeta la prohibición de no almacenar los productos directamente sobre el piso?		
F.5.5	¿El depósito cuenta con un diseño que asegure la ventilación permanente?		
F.5.6	¿Los depósitos tienen iluminación adecuada?		
F.5.7	¿La peligrosidad del área está identificada con carteles adecuados?		
F.5.8	¿El establecimiento cuenta procedimientos para la contención de derrames y otras contingencias?		
F.5.9	¿El acceso al depósito esta permitido solo al personal autorizado?		
F.5.10	¿Los productos de formulación sólida se encuentran separados de los productos líquidos?		
F.5.11	¿Hay un inventario de los productos fitosanitarios almacenados?		
F.5.12	¿Se guardan los productos en los envases originales con sus respectivos marbetes?		
F.5.13	¿Los productos vencidos y/u obsoletos están identificados y separados?		
F.6 Gestión de envases vacíos			
F.6.1	¿Se respeta la prohibición de vender o reutilizar los envases vacíos de fitosanitarios?		
F.6.2	¿Se enjuagan los envases con la técnica del triple lavado o similar y se asegura su inutilización?		
F.6.3	¿ Los envases se guardan en un lugar seguro hasta su disposición final según la legislación vigente?		
G. COSECHA			
G.1 Consideraciones generales			
G.1.1	Antes del inicio de cosecha ¿Se constata que se respetan estrictamente los tiempos de carencia de los fitosanitarios utilizados?		
G.1.2	¿Se evita que las frutas cosechadas estén expuestas a contaminaciones físicas, químicas o biológicas?		

G.1.3	¿En el lugar de cosecha se mantiene el orden y limpieza?		
G.1.4	¿ Los vehículos de la finca que son usados para el transporte del producto cosechado se mantienen limpios y libres de materiales extraños a fin de evitar la contaminación de las frutas?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
G.1.5	¿ En el establecimiento se prioriza la limpieza y eliminación de los restos de cosecha, cuando corresponda?		
G.2 Envases			
G.2.1	¿Los envases que se utilizan son aptos para tal fin y se encuentran limpios y en buen estado?		
G.2.2	¿Los envases utilizados en la cosecha están destinados exclusivamente para esta tarea?		
G.2.3	¿Se limpian y/o desinfectan los envases al inicio de la temporada y cada vez que sea necesario durante el proceso de cosecha a fin de evitar la contaminación?		
G3 Equipo y herramientas			
G.3.1	¿Se mantienen las herramientas de trabajo en condiciones óptimas de higiene y funcionamiento de modo que no dañen al producto y sean seguros para quienes trabajan con ellas?		
G.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?		
G4 Personal			
G.4.1	¿El personal posee la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente?		
G.4.2	¿Existe evidencia de que el personal mantiene buenos hábitos de higiene y conducta en el área de trabajo? ¿Se respeta la prohibición de comer o fumar mientras se realiza la tarea de cosecha?		
G.4.3	¿Existe evidencia de que los operarios que presenten síntomas de enfermedad evitan tener contacto directo con el producto a cosechar?		
G.4.4	¿Se evita el uso de objetos personales que puedan contaminar y/o dañar la mercadería y al mismo operario?		
G.4.5	¿Existen instalaciones sanitarias y equipamientos para el lavado de manos en buenas condiciones de higiene y funcionamiento?		
ANEXO 2: EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO			
Los establecimientos de empaque, frigoríficos o cámaras de frío para frutas se encuentran inscriptos y habilitados por SENASA según Resolución SAGPyA N° 48/98.			
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 frutas?		
A.2	¿ Existe evidencia que se respeta la prohibición de transportar junto con las frutas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos o con cualquier sustancia que implique un riesgo para la salud y/o afecte la calidad de los		

	alimentos?		
A.3	¿ Se evita la contaminación de las frutas por gases de combustión?		
A.4	¿ La carga, descarga y transporte de las frutas se realiza de forma de impedir su deterioro o contaminación?		
Sección	Punto de Control	Cumple (si/no)	Comentarios
ANEXO 4: CAPACITACION			
A.1	¿Se diseñan, implementan y documentan programas de capacitación, acordes a las tareas específicas de los operarios, destinados tanto al personal permanente como al temporario?		
A.2	¿Las capacitaciones realizadas están documentadas?		
A.3	¿La capacitación es efectuada por una institución o profesional con competencia y experiencia comprobable en el tema?		
ANEXO 5: DOCUMENTACION Y REGISTROS			
A.1	¿La documentación y registros son claros, precisos y accesibles independientemente del formato?		
A.2	¿Los documentos poseen identificación, fecha de realización y/o emisión y firma del responsable, según corresponda?		
A.3	¿Los documentos y registros se encuentran archivados en lugares que permiten su adecuada conservación por un tiempo mínimo de dos años?		
ANEXO 6: CONSIDERACIONES GENERALES			
A. RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BPA			
A.1	¿ El establecimiento cuenta con un responsable con experiencia y capacidad demostrable en la Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas Frescas?		
B. SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL			
B.1	¿ El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios?		
B.2	¿ Hay un listado actualizado de los centros de salud más cercanos y un procedimiento a seguir en caso de emergencia?		
B.3	¿El personal cuenta con los exámenes médicos requeridos por la legislación vigente?		
C. SEÑALIZACIÓN			
C.1	¿Existen carteles y señales de advertencia en los lugares donde existe un peligro potencial?		
C.2	¿La señalización es clara, de fácil visualización y comprensión?		
D. ANIMALES			
D.1. Animales de Trabajo			
D.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?		
D.1.2	¿Los animales se mantienen controlados sanitariamente, cumpliendo con el calendario de vacunas correspondientes, están sanos y desparasitados?		
D.2 Animales domésticos y/o de granja.			
D.2.1	¿Existe evidencia de que se respeta la prohibición de que ingresen animales domésticos y/o de granja al área de cultivo, zonas de manipulación y almacenamiento de producto?		
D.2.2	¿Los trabajadores están informados que esta prohibido ingresar con animales al sitio de		

	producción, área de empaque y almacenamiento?		
E. TRAZABILIDAD			
E.1	¿El proceso de producción, empaque y almacenamiento cuenta con un sistema de trazabilidad hasta su venta?		