**BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Registro Público Nacional de Implementadores RNPI**

**ANEXO - IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPA FRUTIHORTÍCOLAS**

Fecha: -------

# 1 - Datos del Técnico/Profesional que realiza el asesoramiento en la implementación y del Productor/Empresa que recibió asesoramiento en la implementación. La lista de chequeo es un documento interno que no será de conocimiento público

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Datos del Técnico/profesional que realiza el asesoramiento en la implementación**: | | |
|  |  | observaciones |
| Apellido |  | |
| Nombre |  |  |
| Titulo Professional/terciario |  | Adjuntar el certificado oficial |
| Provincia |  | |
| Localidad |  |  |
| Datos de contacto | …… 15 ……. - …………  Celular | ………………..@.................  Correo electrónico |
| Capacitación oficial Curso Formador de Formador/Asesores en BPA en la producción de frutas y hortalizas frescas | | Adjuntar el certificado oficial |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datos del productor/empresa que recibió asesoramiento en la implementación:** | | | | | | |
| Apellido y nombre completo del productor/a: | | | | | |  |
| DNI: | | | | | |  |
| Razón social del establecimiento (si corresponde): | | | | | |  |
| CUIT | | | | | |  |
| N° de RENSPA |  |  |  | | / | Adjuntar certificado escaneado de RENSPA vigente1 |
| Ubicación del predio: | | | | | |  |
| Dirección: | | | | | |  |
| Punto GPS  *(En caso de contar con información)* | | | |  | | |
| Departamento: | | | | | |  |
| Municipio: | | | | | |  |
| Sector / producto: | | | | | |  |
| Tipo de producción/cultivos | | | | | |  |
| Superficie | | | | | |  |
| *1 ver punto 3.* | | | | | |  |

# 2- Constancia de los asesoramientos en la implementación (LISTA DE CHEQUEO)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** |
| **Sí** | **No** | **N/A** |
|  |  | **A. Documentación Obligatoria / Trazabilidad** | | | | |
|  |  | A1- ¿El productor está inscripto en el RENSPA? |  |  |  |  |
|  | A.2¿Los documentos y registros están respaldados por un organismo, empresa o profesional con competencia vinculada a la información que contienen, cuando corresponda? |  |  |  |  |
|  | A.3 ¿Los documentos poseen identificación, revisión, fecha de realización y/o emisión, según corresponda? |  |  |  |  |
|  | A.4¿Los documentos, están disponibles en su última versión actualizada? |  |  |  |  |
|  | A.5 ¿Están disponibles en los lugares donde se está realizando la operación que especifican? |  |  |  |  |
|  | A.6 ¿La redacción es clara, precisa y accesible a los destinatarios? |  |  |  |  |
|  | A.7¿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.8 ¿Se archivan en lugares que permitan su adecuada conservación? |  |  |  |  |
|  | A.9 ¿Los formularios o planillas permiten registrar de manera sencilla y clara la información que corresponde? |  |  |  |  |
|  | A.10 ¿Se cuenta con los registros actualizados en la unidad productiva? |  |  |  |  |
|  | A.11 ¿Los formularios o planillas contienen como mínimo la información obligatoria? |  |  |  |  |
|  | A.12 ¿El producto cuenta con un sistema de trazabilidad? |  |  |  |  |
|  | A.13 ¿El productor cuenta con el DTV para el transporte de productos fruti-hortícolas? |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** |
| **Sí** | **No** | **N/A** |
|  |  | **B. Productos Fitosanitarios.** | | | | |
| **B.1. Selección de productos.** | | | | |
| B.1.1 ¿Se utilizan únicamente aquellos productos registrados por SENASA y autorizados para el cultivo? |  |  |  |  |
| B.1.2 ¿Se cuenta con el asesoramiento de un Ingeniero Agrónomo, que justifique la aplicación del producto, previa identificación de la plaga? |  |  |  |  |
| B.1.3 ¿Los productos se adquieren únicamente en sus envases originales y no están abiertos, rotos y/o sin precinto de seguridad? |  |  |  |  |
| B.1.4 ¿Los envases están etiquetados de acuerdo con la legislación vigente? |  |  |  |  |
| B.1.5 ¿No hay evidencia de la compra de productos vencidos? |  |  |  |  |
| B.1.6 ¿Es obligatoria la receta agronómica en la jurisdicción? |  |  |  |  |
| B.2.2. Preparación del producto. | | | | |
| B.2.1.1 ¿Se transportan los productos en sus envases originales, cerrados e identificados? |  |  |  |  |
| B.2.1.2 ¿Los fitosanitarios se transportan separados de las personas, animales, ropa, alimentos y enseres? |  |  |  |  |
| B.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? |  |  |  |  |
| B.2.1.4 ¿Se respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante las operaciones de carga y descarga de los productos fitosanitarios? |  |  |  |  |
| B.2.2. Preparación del producto. | | | | |
| B.2.2.1 ¿El personal puede acreditar conocimientos y capacitación para realizar la preparación del producto? ¿El área de preparación está definida en un sitio que no implica un riesgo |  |  |  |  |
| B .2.2.2 El área de preparaciónesta 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? |  |  |  |  |
| B.2.2.3 ¿Se cuenta con elementos de medición adecuados, en buen estado, destinados para la preparación de los productos? |  |  |  |  |
| B.2.2.4 ¿Se respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante la preparación de los productos a ser aplicados? |  |  |  |  |
| B.2.2.5 ¿El lugar cuenta con medidas para la contención de derrames? |  |  |  |  |
| B.2.2.6 ¿Se utiliza agua de uso agrícola? |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** | |
|  |  | **B.2.3. Aplicación** | | | | | |
| B.2.3.1 ¿Los productos se preparan y aplican respetando estrictamente las recomendaciones de los marbetes? |  |  |  | |  |
| B.2.3.2 ¿Se respetan los Tiempos de Carencia indicados para cada aplicación? |  |  |  | |  |
| B.2.3.3 ¿Se gestionan adecuadamente los excedentes del producto preparado, de acuerdo a las indicaciones del marbete? |  |  |  | |  |
| B.2.3.4 ¿Las áreas que han sido tratadas con fitosanitarios se señalizan, indicando y respetando el tiempo de reingreso? |  |  |  | |  |
| B.2.3.5 ¿Se respeta la prohibición de fumar, comer y beber durante la aplicación de fitosanitarios y no hay evidencias de la misma? |  |  |  | |  |
| B 2.4 Equipos de aplicación. | | | | | |
| B.2.4.1 ¿El equipo a ser utilizado se selecciona adecuadamente, según recomendación del fabricante o Ingeniero Agrónomo? |  |  |  | |  |
| B.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? |  |  |  | |  |
| B.2.4.3¿Se mantienen en condiciones adecuadas de uso y con una calibración mínima anual los equipos utilizados para la aplicación de fitosanitarios? |  |  |  | |  |
| B.2.5. Registros de aplicación. | | | | | |
| B.2.5.1 ¿Las aplicaciones de fitosanitarios están registradas? |  |  |  | |  |
| B.3. Almacenamiento. | | | | | |
| B.3.1 ¿Los depósitos de fitosanitarios están ubicados en un lugar apropiado y están destinados para ese único fin? |  |  |  | |  |
| B.3.2 ¿Los depósitos están construidos con materiales no combustibles y protegen el interior de las temperaturas extremas y de la humedad? |  |  |  | |  |
| B.3.3 ¿Los depósitos cuentan con pisos y paredes impermeables, sin rajaduras, y estantes de material no absorbente? |  |  |  | |  |
| B.3.4 ¿El depósito cuenta con un diseño que asegure la ventilación permanente? |  |  |  | |  |
| B.3.5 ¿Los depósitos tienen iluminación adecuada? |  |  |  | |  |
| B.3.6 ¿La peligrosidad del área está identificada con carteles adecuados? |  |  |  | |  |
| B.3.7 ¿El lugar cuenta con medidas para la contención de derrames? |  |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** |
|  | B.3.8 ¿El acceso al depósito está restringido solo al personal autorizado? |  |  |  |  |
|  | B.3.9 ¿Los productos no se almacenan directamente sobre el piso? |  |  |  |  |
|  | B.3.10 ¿Hay un inventario de los productos fitosanitarios almacenados? |  |  |  |  |
|  | B.3.11 ¿Los productos de formulación sólida se encuentran separados de los de formulación liquida? |  |  |  |  |
|  | B.3.12 ¿Hay un listado de direcciones y teléfonos a los que se podrá recurrir en caso de emergencia? |  |  |  |  |
|  | B.3.13 ¿Se guardan los productos en los envases originales con sus respectivas etiquetas y marbetes? |  |  |  |  |
|  | B.3.14 ¿Los productos vencidos están identificados dentro del depósito? |  |  |  |  |
|  | **B.4. Gestión de envases vacíos.** |  |  |  |  |
|  | B.4.1¿Los envases vacíos de productos fitosanitarios se eliminan adecuadamente, asegurando que se minimice cualquier posible impacto negativo sobre el ambiente? |  |  |  |  |
|  | B.4.2 ¿Se enjuagan los envases con la técnica del triple lavado paragarantizar la remoción total del producto y posteriormente asegurar su inutilización? |  |  |  |  |
|  | B.4.3 ¿Se evita que las personas y los animales estén expuestos a los recipientes desechados? |  |  |  |  |
|  | B.4.4 ¿Se respeta la prohibición de no utilizar envases vacíos de fitosanitarios para cualquier otro fin? |  |  |  |  |
|  | **C. Fertilizantes orgánicos y enmiendas** |  |  |  |  |
|  | C.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? |  |  |  |  |
|  | C.2 En caso de utilizar estiércol animal como enmienda orgánica, ¿la aplicación del mismo se realizan antes del trasplante o siembra? |  |  |  |  |
|  | C.3 En caso de utilizar estiércol animal como enmienda orgánica, ¿se incorpora y mezcla con el suelo? |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** |
|  | C.4 ¿El sitio de producción, manipulación o almacenamiento de enmiendas está aislado de fuentes de agua, personas, cultivos y/o productos cosechados, a fin de prevenir posibles contaminaciones? |  |  |  |  |
|  | C.5 En caso de utilizar enmiendas comerciales, ¿Están registradas por el Organismo Oficial competente? |  |  |  |  |
|  | C.6 ¿Existe evidencia que no se utilizan lodos cloacales y residuos urbanos como enmiendas? |  |  |  |  |
|  | C.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? |  |  |  |  |
|  | C.8 ¿Los fertilizantes biológicos que se utilizan están registrados por el Organismo Oficial competente? |  |  |  |  |
|  | C.9 ¿Se respetan las indicaciones de los marbetes para la aplicación y almacenamiento de los productos biológicos? |  |  |  |  |
|  | C.10 ¿Las dosis de aplicación, tipo de fertilizante y número de aplicaciones, es recomendada por un Ingeniero Agrónomo? |  |  |  |  |
|  | C.11 ¿Se registran y documentan las operaciones realizadas con fertilizantes? |  |  |  |  |
|  | **D Agua** |  |  |  |  |
|  | D:1. Agua para consumo humano e higiene personal. |  |  |  |  |
|  | D.1.1 ¿La fuente de agua utilizada para consumo humano e higiene personal está identificada y documentada? |  |  |  |  |
|  | D.1.2 ¿Se utiliza agua potable, cumpliendo con lo especificado en el Código Alimentario Argentino? |  |  |  |  |
|  | D.1.3 ¿Las instalaciones se mantienen en condiciones adecuadas a fin de prevenir contaminaciones? |  |  |  |  |
|  | 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 una evaluación de riesgo cuando existe evidencia o antecedente del potencial de contaminación microbiológica, química o física de toda las fuentes de agua? |  |  |  |  |
|  | D.2.2 ¿El productor cuenta con los análisis de agua correspondientes que indican que el agua está libre de contaminaciones fecales, humanas y/o animales, de sustancias peligrosas y residuos agroquímicos? |  |  |  |  |
|  | D.2.3 ¿Los análisis efectuados se realizan en los laboratorios habilitados por la autoridad de aplicación? |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** |
|  | D.2.4 ¿Los análisis de las fuentes de agua están documentados? |  |  |  |  |
|  | D.2.5 ¿Se respeta la prohibición de utilizar aguas negras, sin previo tratamiento? |  |  |  |  |
|  | D.2.6 ¿Las instalaciones se mantienen en condiciones adecuadas a fin de evitar contaminaciones? |  |  |  |  |
|  | |  |  | | --- | --- | | **E. Manipuleo** | | |  |  | |  |  |  |  |
|  | E.1 Manipuleo Personal |  |  |  |  |
|  | E.1.1 ¿El personal posee la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente? |  |  |  |  |
|  | E.1.2 ¿El personal está capacitado, especialmente en las técnicas de cosecha y prácticas de salud e higiene? ¿Los operarios se lavan las manos antes de empezar a trabajar, inmediatamente después de utilizar el sanitario y después de |  |  |  |  |
|  | E.1.3 manipular cualquier material que pudiera estar contaminado o ser una fuente de contaminación de las hortalizas cosechadas o en proceso de cosecha? |  |  |  |  |
|  | E.1.4¿Hay instalaciones sanitarias y equipamientos para el lavado demanos, fijos o portátiles, en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, localizadas apropiadamente y en número suficiente para dar servicio a los trabajadores? |  |  |  |  |
|  | E.1.5¿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? |  |  |  |  |
|  | E.1.6 ¿Se evita el uso de objetos personales que puedan contaminar y/o dañar la mercadería y al mismo operario? |  |  |  |  |
|  | E.1.7 ¿Los operarios mantienen un adecuado aseo personal y buenos hábitos de conducta e higiene en el área de trabajo? |  |  |  |  |
|  | E.1.8 ¿Se respeta la prohibición de comer, fumar o beber mientras se realiza la tarea de cosecha? |  |  |  |  |
|  | E.2. Cosecha. |  |  |  |  |
|  | E.2.1 ¿Solo se recogen del suelo aquellos productos que desarrollan directamente sobre el mismo o subterráneamente? |  |  |  |  |
|  | E.2.2 ¿Se puede constatar que se respetan estrictamente los tiempos de carencia de los fitosanitarios utilizados? |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Res. Conj. 5/2018** | **Punto de control** | **¿Cumple?** | | | **Comentarios** |
|  | E.2.3 ¿Se realiza un monitoreo del estado de madurez apropiado para cada producto a cosechar? |  |  |  |  |
|  | E.2.4¿Se toman todas las medidas necesarias a fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física, química o biológica donde se encuentra el producto recolectado? |  |  |  |  |
|  | E.3. Envases |  |  |  |  |
|  | E.3.1¿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? |  |  |  |  |
|  | E.3.2 ¿Los envases utilizados en la cosecha están destinados exclusivamente para esta tarea? ¿Se limpian los envases al inicio de la temporada y cada vez que sea E.3.3 necesario durante el proceso de cosecha a fin de evitar la contaminación, según corresponda? |  |  |  |  |
|  | E.3.4 ¿El almacenamiento de los envases se realiza de tal forma que el riesgo de contaminación sea reducido al mínimo? |  |  |  |  |
|  | E.4. Equipo e instrumental |  |  |  |  |
|  | E.4.1¿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? |  |  |  |  |
|  | E.4.2 ¿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? |  |  |  |  |
|  | E.4.3¿Se mantienen en condiciones adecuadas de higiene, los elementos utilizados para proteger el producto cosechado que tomen contacto directo con el mismo? |  |  |  |  |
|  | **F Animales** |  |  |  |  |
|  | F.5. Animales de trabajo. |  |  |  |  |
|  | F.5.2 ¿Las tareas se realizan alejadas de la cosecha? |  |  |  |  |
|  | F.5.3 ¿Los animales se mantienen controlados sanitariamente, cumpliendo con el calendario de vacunas correspondientes, están sanos y desparasitados? |  |  |  |  |
|  | F.6. Animales domésticos y/o de granja |  |  |  |  |
|  | F.6.1¿Se respeta la prohibición de que ingresen animales domésticos y/ode granja al área de cultivo, zonas de manipulación y almacenamiento de producto? |  |  |  |  |
|  | F.6.2 ¿Los trabajadores están informados que está prohibido ingresar con animales al sitio de producción, área de empaque y almacenamiento? |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **G. Recomendaciones BPA** |  |
| Indique entre 3 y 5 recomendaciones de BPA que sugeriría al productor para incorporar a sus procesos de producción |  |
|  | |
| Recomendación: Cumplir con lo establecido en la Resolución N° 334/2003/1002 del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología referido las incumbencias en agua, suelo, agroquímicos, otros descriptas en las Actividades Profesionales Reservadas al título de Ingeniero Agrónomo ( Anexo V) | |

# 3- Aval

Lugar y fecha ………………………………………………………………………………………………………………………………………

Se deja constancia que el Sr/a ............................................., DNI N°………….………. realizó el asesoramiento en la implementación de las BPA FH en nuestro establecimiento ………………….…………. con Nº de RENSPA escaneado1:……………………………………………………………………………………….

Situado en ...................................de la localidad de ....................................., provincia de ..................................... en cumplimiento a la normativa N°5/2018.

**Productor**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del productor Aclaración de Firma / DNI

**Profesional que realizó el asesoramiento**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del profesional Aclaración de Firma / DNI

1 **Aclaración**: se los inscribirá en una lista provisoria como Asistente Técnico hasta que presenten el N° de RENSPA y el aval de productor en el caso de no contar con dichos datos por haber realizado la actividad en forma virtual (situación actual de cuarentena) o no disponer en ese momento de la documentación solicitada. Tendrán un plazo no mayor a 90 días a partir de la fecha de finalización de la lista de chequeo para regularizar dicha situación y ser incluido en el RNPI. Sumado a lo anterior, al no enviar el RENSPA de una finca y nota de aval del productor se verá afectado la verificación de cumplimiento en el asesoramiento de la norma como se explica en el punto 4.