

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA

AGUA



- Tener identificado el origen del agua.
- No mantener estiércoles y ganado cerca del agua.
- Utilizar agua limpia, cuando sea necesario, para las operaciones agrícolas.

FITOSANITARIOS



- Utilizar solo productos autorizados.
- Respetar los plazos de seguridad y las condiciones de uso de los productos fitosanitarios (PF), para que no superen los límites máximos de residuos.
- Almacenar correctamente los productos fitosanitarios.
- Los envases de PF, no deberán de ser utilizados directamente, debiendo de ser lavados, inutilizados y almacenados para su posterior gestión.
- Disponer del Carnet de Usuario Profesional.
- Tener inspeccionados los equipos de aplicación de fitosanitarios.

FERTILIZANTES ORGÁNICOS



- Usar lodos de depuración según anexo I del RD 1310/1990.
- Tener en cuenta las restricciones de uso de los fertilizantes orgánicos según anexo V del RD 506/2013.
- Disponer de un Plan de fertilización ajustado a limitaciones según legislación vigente (Código de Buenas Prácticas Agrarias), si la explotación pertenece a zona vulnerable a nitratos de origen agrario.

FERTILIZANTES INORGÁNICOS



- Disponer de un Plan de fertilización ajustado a limitaciones según legislación vigente (Código de Buenas Prácticas Agrarias), si la explotación pertenece a zona vulnerable a nitratos de origen agrario.

RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE



- Mantener los vehículos de transporte limpios.
- No compartir el transporte con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pueda contaminar.

ALMACEN



- No almacenar los productos de la cosecha con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pueda contaminar.

TRABAJADORES



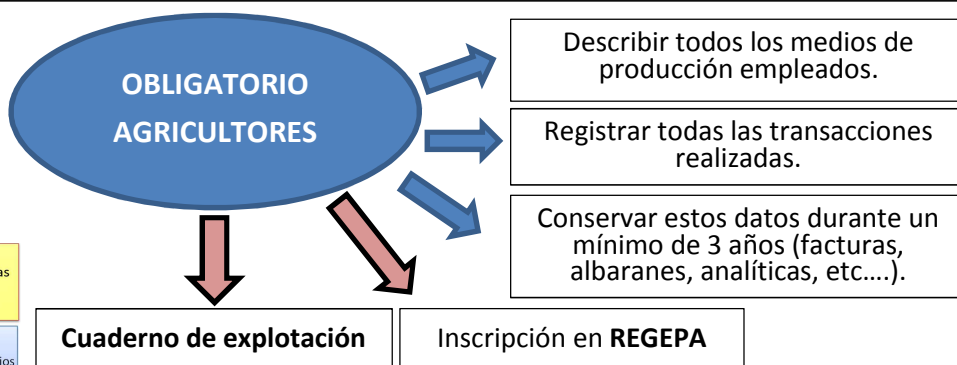
- Formar a los trabajadores en conocimientos básicos de higiene y sanidad.
- Comunicar al responsable si padecen enfermedades infecciosas y no trabajar en contacto con los productos.
- Cubrir y proteger las heridas.
- En la medida de lo posible, facilitar instalaciones para las necesidades fisiológicas sobretodo en recolección de productos hortofrutícolas.
- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Ubicar las zonas del servicio apartadas y libres de escrementos que puedan contaminar las tierras de cultivo o las fuentes de agua.
- Disponer de un sistema de higienización de manos.

ENVASADO



- Mantener las instalaciones y equipos limpios. Disponer de un programa de limpieza y desinfección (instalaciones, equipos y utensilios). Aplicar los biocidas autorizados.
- Retirar del campo los productos ya embalados y restos de material envasado.
- Envasar los productos para el consumo directo correctamente etiquetados y almacenados correctamente.

REGISTROS



- Decreto 5/2015: Trazabilidad en los productos agrícolas
- Real Decreto 9/2015: Materia de higiene

- Reglamento CE 178/2002: Seguridad Alimentaria
- Reglamento CE 852/2004: Higiene de los Productos Alimentarios
- Reglamento CE 183/2005: Higiene de los Piensos