

PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA

Guía de buenas prácticas de higiene



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 residuos fitosanitarios.
- Los envases de PF no deberán 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.



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.



ALMACÉN

- 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 escorrentías 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

- Garantizar la trazabilidad de las producciones
- Registro general de la producción agrícola (REGEPA)

OBLIGATORIO AGRICULTORES

- Describir todos los medios de producción empleados.
- Registrar todas las transacciones realizadas.
- Conservar estos datos durante un mínimo de 3 años (facturas, albaranes, analíticas, etc.)
- Inscripción en REGEPA
- Cuaderno de explotación