

# GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCION PRIMARIA AGRICOLA

## AGUA



- Tener identificado el origen del agua
- No mantener estiércoles y ganado cerca del agua
- Utilizar agua apta para riego para las operaciones agrícolas

## FITOSANITARIOS



- Utilizar solo productos fitosanitarios (PF) autorizados
- Respetar los plazos de seguridad y las condiciones de uso de los PF, para que no superen los límites máximos de residuos en las cosechas
- Almacenar correctamente los PF
- Los envases de PF no deben ser reutilizados, debiendo ser lavados, inutilizados y almacenados para su posterior gestión por un gestor autorizado
- Disponer del Carnet de Usuario Profesional adecuado
- Tener inscritos en ROMA e inspeccionados por ITEAF, en caso necesario, los equipos de aplicaciones de fitosanitarios

## FERTILIZANTES ORGANICOS



- Usar lodos de depuración según anexo I del RD 1310/1990, siempre a través de gestor autorizado
- 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 las limitaciones según legislación vigente (Código de Buenas Prácticas Agrarias), si la explotación pertenece a zona vulnerable a nitratos de origen agrario, atendiendo al Programa de Actuación

## FERTILIZANTES INORGANICOS



- Al igual que en los fertilizantes orgánicos, disponer de un plan de fertilización ajustado a limitaciones según legislación vigente

## RECOLECCION Y TRANSPORTE



- Mantener los vehículos de transporte limpios
- No compartir el transporte con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pueda contaminar
- Aplicación de un programa de limpieza y desinfección

## ALMACEN



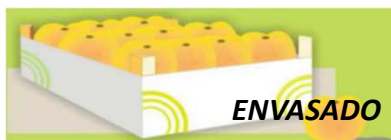
- No almacenar los productos de la cosecha con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pueda contaminar
- Aplicación de un programa de limpieza y desinfección

## 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 sobre todo 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



## OBLIGATORIO AGRICULTORES

Describir todos los medios de producción empleados

Registrar todas las transacciones realizadas

Conservar estos datos durante mínimo de 3 años

Cuaderno de explotación

Inscripción en REGPEA