SENAVE

Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas

RESOLUCIÓN Nº 516.-

"POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA PRODUCTOS VEGETALES Y SE AUTORIZA SU IMPLEMENTACIÓN".-

Asunción, 14 de Octubre de 2009.-

VISTO: La presentación realizada por la Dirección de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales. Expediente SENAVE ME Nº 17.250, y;

CONSIDERANDO: **Que**, por Providencia Nº 2315/09, la Dirección General Técnica, somete el pedido a consideración de la Máxima Autoridad y solicita la aprobación de la propuesta de Guía Básica de Buenas Prácticas Agrícolas para Productos Vegetales, presentado por la Dirección de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales.

Que, es necesario contar con normas de buenas prácticas agrícolas a los efectos de garantizar la calidad e inocuidad de los productos para el consumidor y la industria.

Que, las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), constituyen una herramienta válida para lograr un manejo adecuado de la producción primaria, tomando como base la higiene e inocuidad de los alimentos, la seguridad de las personas y el medio ambiente.

Que, las Buenas Prácticas Agrícolas constituyen la base para la certificación de productos agrícolas conforme a los estándares que exigen las normas que rigen los mercados internacionales.

Que, las prácticas o medidas establecidas, deben abarcar todas las fases ya sea desde la producción primaria (cultivo, cosecha/recolección), acondicionamiento, manipulación, empaque, así como también el almacenamiento y transporte de los productos vegetales.

Que, es necesario establecer un sistema de rastreabilidad que permita obtener información de los distintos productos y subproductos vegetales y el proceso de producción.

Que, la República del Paraguay ha firmado el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).

Que, la Ley Nº 2459/04 "*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas*", en su Artículo 4º, dispone: "*El SENAVE tendrá como misión apoyar la política agro-productiva del Estado, contribuyendo al incremento de los niveles de competitividad, sostenibilidad y equidad del sector agrícola, a través del mejoramiento de la situación de los recursos productivos*

SENAVE

Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas

RESOLUCIÓN Nº 516.-

"POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA PRODUCTOS VEGETALES Y SE AUTORIZA SU IMPLEMENTACIÓN".-

respecto a sus condiciones de calidad, fitosanidad, pureza genética y de la prevención de las afectaciones al hombre, los animales, las plantas y al medio ambiente, asegurando su inocuidad".

Que, asimismo, la Ley Nº 2459/04, en su Artículo 9º, establece: "*Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes números 123/91 y 385/94 y otras referentes a la sanidad y calidad vegetal y de semillas, las siguientes: ...c) establecer las reglamentaciones técnicas para la ejecución de cualquier actividad de su competencia en todo el territorio nacional, de acuerdo a las legislaciones pertinentes, siendo los mismos de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismo público o privado, sin excepción*".

Que, por Minuta Nº 7 del martes 29 de junio del 2009, el Comité Técnico Institucional de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) del SENAVE, se ha expedido favorablemente en cuanto a la aprobación e implementación de la Guía Básica de Buenas Prácticas Agrícolas.

Que, por Dictamen Nº 650/09 de fecha 11 de agosto de 2009, la Asesoría Jurídica manifiesta que no encuentra inconveniente de índole legal y por lo tanto recomienda se promulgue la Resolución *"POR LA CUAL SE APRUEBA Y SE IMPLEMENTA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE PRODUCTOS VEGETALES"*.

POR TANTO: En virtud a las facultades y atribuciones que le confiere la Ley Nº 2459/04 *"Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)"*.

EL PRESIDENTE DEL SENAVE

RESUELVE:

Artículo 1º.- **APROBAR,** la *"GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE PRODUCTOS VEGETALES"*, que forma parte integrante de la presente Resolución, como Anexo en 24 páginas.

Artículo 2º.- **ESTABLECER,** que todas las personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades de producción primaria, acondicionamiento, empaque, almacenamiento y/o transporte de productos vegetales, deberán regirse por las recomendaciones previstas en la referida Guía, en el marco de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

RESOLUCIÓN Nº .....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA PRODUCTOS VEGETALES Y SE AUTORIZA SU IMPLEMENTACIÓN".-

Artículo 3º.- **DISPONER,** que todos los establecimientos donde se producen, procesen, refrigeren, congelen, embalen, depositen o acopien y comercialicen productos vegetales, asimismo como su transporte, estarán sujetos a la inspección oficial, que será realizado por el *SENAVE*.

Artículo 4º.- **DETERMINAR,** que la Dirección General Técnica, a través de la Dirección de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales, será responsable de la correcta aplicación de la presente Resolución.

Artículo 5º.- **ESTABLECER,** que la Dirección de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales, tendrá a su cargo la permanente revisión de la Guía Básica de Buenas Prácticas Agrícolas aprobada por esta resolución y a través de la Dirección General Técnica, propondrá su modificación o la adopción de otras normativas y procedimientos específicos a ser utilizados en las gestiones técnicas y administrativas, que sean necesarias para la correcta aplicación.

Artículo 6º.- **COMUNICAR,** a quienes corresponda y cumplida, archivar.

ING. AGR. RAMÓN MARCO AURELIO BONZI DÍAZ
PRESIDENTE

SENAVE

Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas

RESOLUCIÓN Nº ...516-...-

ANEXO

-1-

GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA PRODUCTOS VEGETALES

A. OBJETIVOS.
B. ÁMBITO DE APLICACIÓN.
C. DEFINICIONES.
D. PRODUCCIÓN PRIMARIA.
E. RESPONSABILIDAD DE LOS PRODUCTORES.

A. OBJETIVOS DE LA GUÍA BÁSICA DE BPA.

Se establece como objetivos de la presente guía, los siguientes ítems:

A.1 Seguridad alimentaria: evitar o reducir al mínimo la contaminación de los productos vegetales, en base a la aplicación de normas y/o reglamentos que aseguren la calidad higiénica y organoléptica del producto, a fin de lograr productos vegetales inocuos y aptos para el consumo humano.

A.2 Ambiente: posibilitar la utilización sostenible de los recursos naturales, reduciendo los impactos negativos al ambiente.

A.3 Seguridad y bienestar de los productores y trabajadores rurales: brindar atención especial a los aspectos que garanticen la seguridad, la salud y el bienestar de los pequeños productores y/o trabajadores rurales involucrados en el sistema de producción agrícola.

B. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La presente guía podrá ser aplicada, por toda persona física o jurídica que desee implementarla y que posea, por lo menos, un establecimiento en el cual se realicen actividades concernientes a la producción primaria (suelo-cultivo-cosecha), higiene, empaque, transporte y almacenamiento de productos vegetales, bajo cualquier modalidad de producción, desde la implantación del cultivo hasta su despacho para la venta.

C. DEFINICIONES.

En virtud de esta guía se establecen las siguientes definiciones:

C.1 Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, ingeridas por el hombre que aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La definición incluye las sustancias y mezclas de sustancias que se utilicen en la preparación o tratamiento de los alimentos, tengan o no valor nutritivo.

C.2 Agua potable: agua con cantidades mínimas de contaminantes, que no representen efectos nocivos para la salud humana, que es utilizada para las labores agrícolas y procesamiento.

C.3 Agua de uso agrícola: el agua que se utiliza en los cultivos (campo, huerto, etc.) por razones agronómicas como riego, control de heladas, lavados de equipos e instrumental, aplicación de fitosanitarios, soluciones de fertilizantes, cultivos hidropónicos, entre otras operaciones similares.

C.4 Aguas grises: son aguas residuales de asentamientos humanos que han recibido un tratamiento para reducir su nivel de contaminación.

C.5 Aguas negras: las que provienen del drenaje de asentamientos humanos, zonas industriales, granjas, establos y arrastra suciedad y materia orgánica.

C.6 Área de empaque: zona especialmente destinada y acondicionada, para llevar acabo los procesos de empaque.

C.7 Auditoría: es una lista de verificación u otra documentación usada durante el proceso de verificación. Este proceso se implementará cuando la unidad de producción esté verificada.

C.8 Buenas Prácticas Agrícolas: conjunto de prácticas generales destinadas a prevenir, reducir o controlar los peligros de contaminación biológica, química y/o física en la producción, cosecha, acondicionamiento, empaque, transporte y almacenamiento de productos vegetales, preservando el medio ambiente, la salud, seguridad y bienestar de los pequeños productores y/o trabajadores rurales.

C.9 Calidad: la totalidad de las características y rasgos de un producto, relacionados con su capacidad para satisfacer necesidades explícitas o implícitas.

C.10 Certificación: proceso mediante el cual se asegura que un producto, proceso o servicio se ajusta a normas.

C.11 Competencia: combinación integrada de conocimientos, habilidades, actitudes y destrezas orientadas a la resolución de situaciones reales de manera adecuada y oportuna en diversos contextos.

C.12 Composta: se refiere a la materia orgánica que ha sido convertida en abono por la acción de microorganismos aeróbicos y anaeróbicos.

C.13 Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante (materia extraña, sustancias peligrosas o microorganismos) en los alimentos o en los materiales que entran en contacto con ellas.

C.14 Contaminación cruzada: contaminación alimentaria por contacto directo o indirecto con las fuentes o vectores (físicas, químicas o biológicas indeseables) de posible contaminación dentro del proceso productivo.

C.15 Contaminante: cualquier agente biológico (microorganismos patógenos), o químico (plaguicida, lubricantes, desinfectantes, etc.), materias extrañas (pedazos de madera, metal, plásticos, cabello, etc.) u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o aptitud de los mismos.

C.16 Control: evaluaciones o mediciones necesarias para el cumplimiento de los procedimientos y las normas.

C.17 Cultivo sin suelo (Hidropónico): sistema de cultivo, donde la planta crece y se desarrolla en un medio distinto al suelo, al cual deben proporcionarse todos los recursos necesarios, incluyendo el oxigeno.

C.18 Cosecha: recolección manual o mecánica de las hortalizas en el campo.

C.19 Derrame: salida o vertido no deseado de una sustancia del recipiente que la contiene.

C.20 Desecho: residuo que debe eliminarse del lugar de producción, acondicionamiento, área de empaque y almacenamiento, por considerarse posible contaminante de un alimento.

C.21 Deshierbe (desmalezado): labor de eliminación manual de las malezas en los campos agrícolas.

C.22 Desinfección: es la reducción del número de microorganismos por medio de agentes químicos o métodos físicos adecuados, a un nivel que no comprometa la seguridad de un alimento.

C.23 Desinfectante: agente por lo regular químico, capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.

C.24 Documentación: información (datos que poseen significado) y su medio de soporte (Ej. Registro, especificación, procedimiento documentado, plano, informe, norma, etc.).

C.25 Documentar: asentar por escrito cualquier tipo de información referente a registros y/o procedimientos.

C.26 Empaque: es el conjunto de procesos (limpieza, selección, clasificación, envasado/embalado, entre otros) manuales, mecánicos, físicos y/o químicos al que se somete a los productores vegetales de consumo en fresco para su comercialización y/o transporte.

C.27 Empaque en campo: Se refiere a las labores de selección, lavado, enfriado y empaquetado cuando éstas son realizadas directamente en el campo y al momento de la cosecha.

C.28 Enmiendas: toda sustancia o mezcla de sustancias de carácter mineral u orgánico, que incorporada al suelo modifique favorablemente sus caracteres físicos o fisicoquímicos sin tener en cuenta su valor como fertilizante.

C.29 Envase: es el recipiente, la envoltura o el embalaje destinado a asegurar la conservación, facilitar el transporte y el manejo del producto.

C.30 Estiércol fresco: heces, orina y otros excrementos animales que no han pasado por un proceso previo de descomposición para ser transformado en abono.

C.31 Evaluación de riesgo: proceso de evaluación del daño potencial que sobre la salud humana pueda causar el consumo de alimentos de origen vegetal. Debe basarse en evidencia científica de la que se disponga en ese momento y que consta normalmente de las siguientes fases:

1. Identificación del peligro,
2. Caracterización del peligro,
3. Evaluación de la exposición y caracterización del riesgo.

C.32 Fertilizantes: toda sustancia o mezcla de sustancia que incorporada al suelo o aplicada sobre la parte aérea de las plantas, suministre el o los elementos que requieren los vegetales para su nutrición, con el propósito de estimular su crecimiento, aumentar su productividad y mejorar la calidad de las cosechas. Estas sustancias pueden ser de carácter mineral u orgánico.

C.33 Fertilizantes Biológicos: deberán contener organismos viables que suministren directa e indirectamente nutrientes a la planta o ejerzan una acción beneficiosa para el desarrollo de los vegetales. Entre ellos, los simbióticos, asimbióticos y mixtos.

C.34 Fuentes de contaminación: Se refiere a cualquier origen posible de materias o sustancias extrañas o a microorganismos patógenos que representen un riesgo a la salud humana.

C.35 Inocuidad: garantía que los alimentos no causarán perjuicio al consumidor, cuando sean preparados y/o ingeridos, de acuerdo con su uso previsto.

C.36 Inspección: es la actividad de medir, comprobar, examinar o probar una o más características de un elemento, servicio, información o instructivo y confrontar los resultados con los requisitos determinados con anterioridad.

C.37 Instalaciones: lugares y edificios que se utilizan para el almacenamiento, manufactura y empaque de productos vegetales.

C.38 Instalaciones sanitarias: servicios que el agricultor provee a sus trabajadores para la eliminación de riesgos, como son letrinas, lavabos, etc.

C.39 Insumos: todo aquel material que es usado en el proceso de producción de productos vegetales, como son las semillas,

fertilizantes, plaguicidas, estiércol, compost, organismos benéficos para el control de plagas, etc.

C.40 Limpieza: acción mediante la cual se eliminan de los equipos, utensilios, contenedores, instalaciones, etc., las posibles fuentes de contaminación, como ser: tierra, residuos de alimento, suciedad, grasa u otras materias objetables.

C.41 Limpio: condición de los equipos, utensilios, contenedores, instalaciones, etc., en la cual se considera que se encuentran libres de posibles fuentes de contaminación.

C.42 Lote o Parcela: unidades variables resultantes de la subdivisión de la superficie productiva total.

C.43 Madurez apropiada: estado de desarrollo de un producto (planta o parte de una planta) en el que se recomienda cosechar.

C.44 Malezas: todas aquellas plantas que por alguna razón (competencia, parasitismo, etc.) se desea mantener fuera del sistema agrícola o al menos bajo condiciones controladas.

C.45 Manejo integrado de plagas (MIP): sistema de manejo de plagas que en el contexto del medio ambiente asociado (agro ecosistema) y de la dinámica de población de las especies de plagas, utiliza todas las técnicas disponibles para mantener la plaga a niveles inferiores a aquellos que causan daño económico al cultivo, reduciendo los riesgos mínimos a la salud y al ambiente.

C.46 Material de propagación: es todo órgano vegetal, tanto semilla en sentido vegetal estricto, como también frutos, bulbos, tubérculos, yemas, estacas y cualquier otra estructura, incluyendo plantas de vivero, que sean destinadas o utilizadas para la siembra, plantación o propagación.

C.47 Materia extraña: todo aquel material ajeno al producto y que se pueda encontrar mezclado con él.

C.48 Metales pesados: se refiere a sustancias tóxicas como: plomo, cobre, bario, cadmio, cromo, mercurio, selenio.

C.49 Microorganismos: se refiere a formas de vida microscópicas como son los hongos, bacterias, protozoarios, virus y actinomicetos.

C.50 Monitoreo: es una secuencia planeada de observaciones y mediciones de límites críticos, diseñada para producir un registro veraz, con la intención de asegurar que se mantienen los límites críticos de la sanidad del producto.

C.51 Monitoreo de plagas: acciones que revelan o ponen de manifiesto la presencia de plagas en el cultivo.

C.52 Norma o estándar: regla que define el o los procedimientos requeridos en un componente de proceso productivo. Es el modelo al cual se deben adaptar nuestras prácticas agrícolas.

C.53 Organismo Competente: el Organismo Oficial u oficialmente reconocido por el Estado, al cual se le otorga facultades legales para ejercer ciertas funciones, como la inspección o el control de alimentos.

C.54 Organismo Genéticamente Modificado (0GM): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado o alterado de manera artificial (hecho por el hombre), para mejorar una o varias de sus características.

C.55 Patógeno: microorganismo (bacterias, hongos, virus y parásitos) capaz de causar enfermedad o lesiones a las plantas, a los animales o a los humanos.

C.56 Peligro: es una expresión cualitativa de daño potencial. Es un agente biológico, químico o físico, en el alimento con el potencial de causar un efecto adverso en la salud del consumidor.

C.57 Periodo de carencia: plazo mínimo que debe transcurrir en días desde la aplicación de cada uno de los productos fitosanitarios y la cosecha del cultivo.

C.58 Periodo de Reingreso: plazo que debe transcurrir entre la aplicación de cada uno de los productos fitosanitarios y el momento en que una persona puede entrar al lote o parcela, sin poner en riesgo su salud.

C.59 Plaga: se refiere a las malezas, insectos, microorganismos y animales silvestres que afectan al cultivo y/o elaboración y conservación de alimentos.

C.60 Planta de empaque: instalación especialmente acondicionada para el proceso de selección, lavado, enfriado y empaquetado de productos vegetales.

C.61 Plántula: término para designar toda aquella planta que se está siendo producida o en proceso de producción con fines de trasplante en campo.

C.62 POES: abreviatura de Procedimiento Operativo Estándar de Sanidad

C.63 Procedimiento: forma específica para realizar una actividad.

C.64 Proceso: conjunto de actividades y recursos relacionados entre sí para la obtención de un producto final.

C.65 Producto cosechado: es el resultado de los procesos agrícolas.

C.66 Productos fitosanitarios: cualquier sustancia, agente biológico, mezcla de sustancias o de agentes biológicos, destinados a prevenir, controlar o destruir cualquier organismo nocivo, incluyendo las especies no deseadas de plantas, animales o microorganismos que causan perjuicio o interferencia negativa en la producción, elaboración o almacenamiento de los vegetales y sus productos.

Este nombre principalmente incluye sustancias herbicidas, fungicidas, insecticidas y acaricidas. Sin embargo, habitualmente también comprende a los productos utilizados como antiescaldantes, antídotos de herbicidas, coadyuvantes, defoliantes, desecantes, fitorreguladores e inhibidores de crecimiento, mata babosas y caracoles, nematicidas y rodenticidas.

C.67 Punto Crítico de Control (PCC): un punto, paso o procedimiento en el cual se puede aplicar el control y puede prevenir, eliminar o reducir un riesgo a la sanidad de los alimentos, y para el cual, no hay puntos subsecuentes para controlar este mismo riesgo.

C.68 Punto de Control (PC): un punto, paso o procedimiento en cual se puede controlar un riesgo químico, físico o microbiológico. Si no se realiza puede ocasionar una falla de calidad, económica y con una mínima probabilidad de que surja un riesgo para la salud.

C.69 Registros: documentos que presentan resultados obtenidos y proporcionan evidencias de las actividades desempeñadas. Mediante los registros, se recopilan por escrito datos e información periódicamente.

Definición alternativa de Registro (Bitácora - Cuaderno de Campo): es un documento que ofrece evidencia objetiva de las actividades realizadas o resultados logrados.

C.70 Riesgo: es una estimación de la probabilidad y gravedad de los efectos adversos que pueden tener los peligros presentes en el alimento para la salud de la población expuesta.

C.71 Residuo de producto fitosanitario: cualquier sustancia o agente biológico especificado presente en o sobre un producto agrícola o alimento de uso humano o animal, como consecuencia de la exposición a un producto fitosanitario. El término incluye, metabolitos y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

C.72 Residuos tóxicos: son aquellos compuestos que pueden ocasionar daño a la salud humana, animal o vegetal y al medio ambiente.

C.73 Responsable de operación: se considera al supervisor general o propietario de una finca.

C.74 Responsable técnico: supervisor técnico de la operación de una finca.

C.75 Sanitarios: instalaciones utilizadas para evacuar las heces fecales humanas, en algunos casos se les nombra como letrinas, baños o excusados. Pueden ser fijas o móviles.

C.76 Seguridad alimenticia: la certeza práctica de que no se producirá daño alguno al consumir un alimento o un ingrediente de manera razonable y en la medida y cantidad habituales.

C.77 Sistema HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

C.78. Sustrato: material orgánico, mineral, sintético o mezclas de estos, que permiten la germinación, desarrollo aéreo, radicular y anclaje de la planta.

C.79 Trazabilidad (Rastreabilidad): consiste en un sistema preciso y rápido de identificación de productos, origen (ubicación de la parcela de producción), fechas y cadena de abastecimiento (transporte, almacenamiento, planta de proceso, contenedor, naviera, etc.) hasta que llega al consumidor final. La trazabilidad tiene dos componentes: El Rastreo y el Trazado.

Rastreo (Tracking): es la capacidad para seguir la ruta de producción de un producto, a través de la cadena de abastecimiento, así como sus movimientos entre organizaciones. Es un rastreo para propósitos de manejo de inventarios, productos obsoletos o manejo de logística. Se realiza de atrás hacia delante.

Trazado (Tracing): es la capacidad de identificar el origen de una unidad y/o lote en particular, dentro de una cadena de abastecimiento. Se realiza para anunciar que un artículo, es defectuoso e identificar a quién dirigir la queja. Por ello, su ruta es de adelante hacia atrás.

C.80 Trabajador rural: cualquier persona que trabaja en una unidad productiva desde la producción hasta el embalaje-.

C.81 Triple lavado: es el procedimiento que se aplica a los envases vacios de productos fitosanitarios por medio del cual se promueve la descontaminación de los mismos reduciendo los restos de productos.

C.82 Unidad de producción: se refiere a la finca, campo o parcela donde se realizan las actividades agrícolas.

C.83 Verificación: el proceso que se usa durante el monitoreo para confirmar por medio de examen o suministro de evidencias si el sistema cumple con los lineamientos del Manual de Inocuidad.

D.- PRODUCCION PRIMARIA.

D.1 Sitio de producción.

D.1.1 Selección.

D.1.1.1 Deberán contar con registros de uso anterior y actual del sitio

de producción y de las zonas aledañas, a fin de implementar planes de acción para evaluar riesgos potenciales que puedan afectar la correcta aplicación de las BPA`s.

D.1.1.2 Deberá contar con un plan de acción documentado a fin de minimizar los riesgos de contaminación y asegurar la sustentabilidad de los recursos naturales.

D.1.1.3 Deberá contar con un plan de acción documentado a fin de minimizar riesgos críticos para la salud y bienestar de los productores y/o trabajadores rurales del sitio de producción.

D.1.1.4 Deben establecerse medidas para prevenir la entrada de animales silvestres, además de prohibir en el reglamento, la entrada de animales domésticos.

D.1.1.5 Se debe contar con documentos que acrediten que, durante por lo menos cinco años previos al ciclo de producción, se evitó el uso del terreno para actividades industriales, como relleno sanitario, incineradores de basura, cementerios; y que durante el año anterior se evitó su uso para actividades pecuarias. En caso de que se desconozca el historial o los riesgos sanitarios que pueda presentar el terreno, se deben de tomar medidas.

D.1.1.6 El sitio de producción, en la medida de lo posible, debe conservarse limpia. Se debe evitar la presencia de maquinaria en desuso, maleza en exceso, plásticos, vidrios, metales, restos de alimentos y otros que puedan atraer o servir como hábitat a animales y plagas.

D.1.1.7 Se recomienda establecer algún sistema visual de identificación o referencia, para cada unidad de producción. Adicionalmente, se deben colocar letreros ubicados en zonas estratégicas, visibles para los productores y/o trabajadores rurales, que resalten la importancia de la higiene. Los mismos, deben estar redactados en forma clara y en el idioma de los productores y/o trabajadores rurales. Se puede optar por el uso de dibujos.

D.1.1.8 Se debe establecer un área destinada al consuno de alimentos fuera del área activa de cosecha, debidamente equipada con mesas, sillas y otros implementos necesarios en la que se distribuyan estratégicamente contenedores de basura. Así mismo se recomienda establecer un área de descanso para los productores y/o

trabajadores rurales, fuera del área activa de cosecha.

D.1.1.9 Deben existir áreas específicas designadas para que los trabajadores rurales ubiquen sus artículos personales mientras trabajan.

D.1.1.10 Debe existir un procedimiento escrito, referente a la limpieza de la unidad de producción y de las instalaciones que pueda contener, como por ejemplo área para comer, fumar, descansar, entre otras.

D.1.1.11 La finca debe tener un alambrado perimetral y además debe existir un procedimiento de mantenimiento de los alrededores de la unidad de producción, con el fin de prevenir la entrada de animales domésticos y silvestres. Se recomienda incluir en el mismo algunas medidas adicionales para lograr este fin.

D.1.2 Suelo.

D.1.2.1 Se deberán adoptar técnicas de manejo adecuado del suelo, a fin de evitar o minimizar los procesos de degradación del suelo (erosión, compactación, salinización, etc.) de las áreas de cultivos.

D.1.2.2 Los procesos de tratamiento del suelo deberán ser justificados, documentados y avalados convenientemente por un profesional y la aplicación deberá realizarse por personal entrenado y que cuente con documentación que acredite su competencia.

D.1.3 Sustratos.

D.1.3.1 Los procesos de esterilización de los sustratos del suelo deberán ser justificados, documentados y avalados convenientemente por un profesional - implementador y la esterilización deberá realizarse por personal entrenado y que cuente con documentación que acredite su competencia.

D.2 AGUA.

D.2.1 Agua para consumo humano e higiene personal.

D.2.1.1 Se deberán identificar las fuentes de provisión de agua para este fin.

D.2.1.2 Se deberán disponer de documentaciones que respalden la calidad del agua para los usos propuestos, según las exigencias reglamentarias, dispuestas por la Resolución Nº 222/ 02 de la SEAM (Secretaria del Medio Ambiente).

D.2.1.3 Se deberá contar con un plan de manejo documentado de las instalaciones (tanques, cañerías de circulación, etc.), con el objeto de provenir contaminaciones.

D.2.1.4 Este tipo de agua se utilizará igualmente para el manejo post-cosecha de los productos, especialmente para aquellos de consumo en fresco.

D.2.2 Agua para uso agrícola.

D.2.2.1 Deberán contar con los análisis correspondientes que indiquen que la misma se encuentra libre de contaminaciones químicas, microbiológicas y toxicológicas. En el caso de que los resultados de los análisis sobrepasen los limites permisibles establecidos por la Resolución Nº 222/ 02 de la SEAM (Secretaria del Medio Ambiente), el uso del agua queda condicionada al establecimiento de las medidas correctivas necesarias que garanticen su calidad química y microbiológica.

Una vez que se haya identificado la fuente de abastecimiento de agua para riego, debe establecerse un Plan de Monitoreo, descrito dentro del procedimiento referente a agua para uso agrícola, en el que se establezcan las fechas y lugares de muestreo; con el propósito de evaluar la calidad microbiológica y química del agua utilizada.

D.2.2.2 En el caso de los contaminantes microbiológicos, se deben realizar análisis de laboratorio periódicamente con el fin de determinar la concentración de coliformes totales y fecales, u otros indicadores de contaminación fecal. Estos análisis deben realizarse al menos una vez al inicio de la producción, y en el caso de abastecimiento superficial, al menos cada tres meses.

D.2.2.3 Se recomienda realizar al menos un análisis anual a la fuente de agua para detectar contaminantes microbiológicos, químicos y de metales pesados Paralelamente la autoridad competente en materia de uso de agua de riego debe determinar en el país las zonas de mayor peligro, además de elaborar los procedimientos de contingencia.

Los análisis deberán ser encargados a laboratorios acreditados por el organismo oficial. Es importante documentar la frecuencia y los resultados de cada análisis en un archivador. Se recomienda realizar, al menos un análisis anual, a la fuente de agua para detectar contaminantes químicos y metales pesados.

D.2.2.4 La toma de muestras, así como su manejo, debe estar limitado a personas debidamente capacitadas para ello. Se debe establecer y cumplir, medidas para prevenir la contaminación de la fuente de agua, sin importar si es profunda, superficial o proviene de la red municipal. Debe prevenirse el acceso de animales a la fuente de agua.

D.2.2.5 Se recomienda establecer un programa de mantenimiento para la red de abastecimiento de agua. Está prohibido el uso de aguas residuales no tratadas. En caso de utilizar aguas residuales tratadas deben cumplir con los parámetros establecidos en los reglamentos vigentes.

D.3 Fertilizantes, enmiendas y biofertilizantes (Fertilizantes orgánicos).

D.3.1 Se deberán utilizar solamente los fertilizantes, enmiendas y biofertilizantes, debidamente registrados por el SENAVE.

D.3.1.2 Los fertilizantes, enmiendas y biofertilizantes, se deben almacenar separados de los plaguicidas. Deben estar aislados de los plaguicidas por una barrera física.

D.3.1.3 Se debe cumplir las indicaciones de uso de las etiquetas de los productos y mantener los mismos en envases originales.

D.3.1.4 La aplicación de los fertilizantes, enmiendas y biofertilizantes, dosis, número de aplicaciones y tipos de fertilizantes utilizados, deberán ser recomendadas por el profesional implementador a través de documentos y deberán registrarse en los cuadernos de campo.

D.3.1.5 Se debe evitar la utilización de heces de humanos como fertilizante.

D.3.1.6 En el caso de utilizar residuos urbanos o heces de animales,

los mismos deberán ser tratados con técnicas de compostados orgánicos, digestión acida, digestión alcalina, pasteurización, entre otros. Se debe contar con registros de dichos tratamientos o con una garantía del proveedor. Adicionalmente, se debe tener análisis de laboratorio, acreditado por el organismo oficial, que compruebe que se ha reducido la carga microbiana inicial a un nivel aceptable.

D.3.1.7 El lugar de producción, manipulación o almacenamiento de fertilizantes, enmiendas y biofertilizantes, deberá estar aislado de fuentes de agua, personas, cultivos, productos cosechados y letrinas, a fin de evitar posibles contaminaciones.

D.4 Uso y Manejo de Productos fitosanitarios.

D.4.1 Se deberán utilizar productos fitosanitarios, debidamente registrados en el SENAVE.

D.4.2 La aplicación del producto fitosanitario y su recomendación para los cultivos, debe estar recomendada por el profesional - implementador.

D.4.3 Los envases de productos fitosanitarios, deberán estar etiquetados de acuerdo a los reglamentos vigentes del SENAVE.

D.4.4 La preparación de productos fitosanitarios, deberá realizarse por personal entrenado y que cuente con documentación que acredite su competencia y capacitación.

D.4.5. Las áreas donde se dosifican los productos fitosanitarios, deben estar definidas en un sitio que no impliquen riesgos para la salud de los productores y/o trabajadores rurales, así como la contaminación del ambiente.

D.4.6 Durante la preparación y aplicación de los productos fitosanitarios, se debe prohibir comer, fumar y beber en los POES.

D.4.7 Se debe contar con medidas de prevención y contención de probables casos de derrames.

D.4.8 Se debe respetar estrictamente los tiempos (periodos) de carencia para cada aplicación, según recomendación del profesional - implementador.

D.4.9 Se debe señalizar convenientemente las áreas de tratamiento con productos fitosanitarios, con las indicaciones necesarias para el tiempo (periodo) de reingreso a dichas áreas, según recomendación del profesional - implementador.

D.4.10 Se debe documentar las aplicaciones de productos fitosanitarios a través de un registro (cuaderno de campo).

D.4.11 Los equipos a ser utilizados, deberán seleccionarse según recomendaciones técnicas del profesional – implementador.

D.4.12 Se deben colocar señales en los bordes de las áreas donde se apliquen los productos fitosanitarios, advirtiendo de esta situación y restringiendo el ingreso a personas no autorizadas. Dichas señales deben estar colocadas en lugares estratégicos, visibles y en el idioma del productor o trabajador rural. Se puede optar por utilizar dibujos.

D.4.13 Después de las aplicaciones de los productos fitosanitarios, los equipos deberán ser lavados en sitios ubicados lejos de cursos de agua y deberá manejarse adecuadamente los residuos de lavado, según plan de manejo establecido por el profesional implementador.

D.4.14 El uso y la calibración de los equipos, se realizarán según plan de manejo recomendado por el profesional - implementador, y de acuerdo a los manuales de procedimiento.

D.4.15 El personal de aplicación deberá contar con el carnet habilitante de aplicador expedido por el SENAVE.

D.4.16 El equipo de protección personal, no debe guardarse en el depósito de almacenamiento de productos fitosanitarios. El equipo de aplicación de productos fitosanitarios debe estar en buenas condiciones y no presentar un deterioro que pueda resultar en riesgos para la salud de los productores y/o trabajadores rurales, o la inocuidad del producto.

D.4.17 Se deberá realizar una adecuada higiene personal, después del manejo y/o aplicación de productos fitosanitarios.

D.4.18 Los productos fitosanitarios deben almacenarse en instalaciones en buen estado, con las condiciones apropiadas de temperatura, bien ventiladas e iluminadas, con luz natural, y/o artificial. Las mismas

deben estar protegidas para el caso de roturas. Se recomienda que estos almacenes estén hechos de un material resistente al fuego (RF 30, resistencia de 30 minutos).

D.4.19 El acceso a los mismos deberá habilitarse solo al productor y/o trabajador rural autorizado.

Se debe contar con un inventario (registro) actualizado de los productos fitosanitarios disponibles en el depósito y tener en cuenta que, lo primero que entra, es lo que sale. El inventario debe estar disponible.

D.4.20 Los productos de formulación sólida, deberán estar separados de los productos de formulación líquida. Ubicando los formulados sólidos en la parte superior y los líquidos en la parte inferior de los estantes.

D.4.21 La guarda de estos productos deberá ser en envases originales con sus etiquetas. Además, los productos fitosanitarios vencidos, deben ser separados e identificados dentro del depósito.

En el área del depósito de productos fitosanitarios, en un sitio visible, debe contarse un listado de direcciones y teléfonos a los que se debe recurrir en casos de urgencias. Además, deben existir instalaciones y accesorios adecuados para casos de emergencia o derrame; esto es lavadero, ducha con agua limpia y abundante, y arena o algún otro agente apropiado con el cual atrapar el producto fitosanitario y evitar su diseminación, entre otros.

D.4.22 Debe existir un área destinada para guardar la ropa de trabajo y equipo de protección, diferente del depósito de productos fitosanitarios.

D.4.23 Los envases vacíos de los productos fitosanitarios deberán eliminarse en forma adecuada, según los planes de manejo establecido en los reglamentos vigentes.

D.4.24 Se deberá evitar en forma expresa la exposición de personas y animales a los recipientes desechados o la utilización de envases vacios de productos fitosanitarios para cualquier otro fin. Se deben realizar análisis de residuo de productos fitosanitarios al producto, al menos una vez por temporada.

D.5 COSECHA.

D.5.1 Previo a la actividad de cosecha, propiamente dicha, se deberá

realizar el monitoreo adecuado de las condiciones requeridas y apropiadas de los productos a ser cosechados.

D.5.2 Verificar el cumplimiento del periodo de carencia de los productos fitosanitarios utilizados, las que deberán estar debidamente registrados.

D.5.3 Los procedimientos de recolección, se deberán ajustar para cada tipo de especie cultivada.

D.5.4 Se debe evitar la cosecha de productos bajo condiciones climáticas adversas. Realizar la tarea en forma ordenada, sin dejar restos de cultivo en el campo.

D.5.5 Los productos recolectados deberán ser transportados a los lugares de empaque, previendo la ocurrencia de daños físicos (Golpes, aplastamiento, roturas, etc.) que puedan ser causadas por este procedimiento.

D.5.6 Todas las herramientas y contenedores que sean utilizados en la cosecha y que entran en contacto con el producto, se deben lavar, desinfectar y guardar de acuerdo a un procedimiento establecido en el POES.

D.5.7 Se deberán establecer planes de manejo adecuados para la prevención de contaminaciones físicas, químicas y biológicas en los productos cosechados.

D.5.8 Los vehículos destinados al transporte del producto cosechado, del campo al empaque, deben someterse a un procedimiento documentado de limpieza. Debe comprobarse que esta actividad se lleva a cabo mediante registros.

D.5.9 Los procedimientos de cosechas mecanizadas, deberán ser realizados por personal capacitado y adiestrado para evitar daños al producto y su contaminación.

D.5.10 Se debe utilizar para los envases cosecheros (Cajones, canastos, bolsas, cualquier otro recipiente de cosecha), que sean de materiales aptos para el contacto con los alimentos, apropiados al trabajo y al peso del producto a contener. Para el caso particular de los contenedores destinados al producto, estos se deben utilizar exclusivamente con este fin. Se recomienda establecer un programa para la sustitución y/o

reparación de los contenedores dañados.

D.5.11 Los envases de cosecha y los equipos e implementos cosecheros, deberán ser limpiados según corresponda, al inicio de temporada y cada vez que sea necesario a fin de evitar contaminaciones.

D.5.12 El almacenamiento y la guarda de los envases y los equipos cosecheros, deberá realizarse en sitios en donde el riesgo de contaminación se reduzca al mínimo.

D.5.13 Se debe evitar que el producto se transporte en plataformas o contenedores de superficies porosas o de difícil lavado y desinfección. Se deben tomar medidas para evitar que el producto se contamine en el trayecto del campo al empaque.

D.6 PERSONAL (operarios).

D.6.1 Los productores y trabajadores rurales, deberán ser objeto de capacitaciones en técnicas de cosecha y practicas de salud e higiene.

D.6.2 Deberán seguir y cumplir protocolos de buenas prácticas de higiene, para la manipulación de los productos a fin de evitar contaminaciones.

D.6.3 Los trabajadores que presenten síntomas de enfermedades infecto-contagiosas, deberán ser separados del trabajo a fin de evitar contaminaciones. Además, se debe prohibir que el personal con heridas abiertas, participe en actividades que impliquen entrar en contacto directo con el producto. Estas prohibiciones, deben quedar asentadas en el reglamento para personal.

D.6.4 Se deberá evitar el uso de objetos personales de los operarios que puedan contaminar los productos.

D.6.5 Las instalaciones sanitarias y de aseo, deberán ser objetos de condiciones de higiene y localizadas apropiadamente para un buen servicio a los trabajadores rurales.

D.6.6 En ningún caso, se permitiría comer, fumar y beber durante los procedimientos de cosecha y post cosecha.

D.6.7 Debe establecerse en el POES, que el producto que haya estado en contacto con sangre u otros fluidos biológicos, debe desecharse.

D.6.8 Se recomienda tener botiquines, tanto en la unidad de producción, como en el de empaque, ubicados en sitios estratégicos cercanos al área de trabajo.

D.6.9 Todos los productores y/o trabajadores rurales, deben contribuir con su propia higiene personal. Deben presentarse limpios a la unidad de producción y/o empaque, y lavarse las manos antes del inicio de sus actividades, antes de comer, después de ir al baño, y cuando se incorporen a sus actividades de trabajo después de abandonarlas, independientemente del motivo. Esto, debe quedar asentado en las POES de limpieza e higiene de los trabajadores.

D.6.10 Los productores y/o trabajadores, rurales (supervisores) deben estar capacitados para identificar los síntomas más comunes de las enfermedades infecto-contagiosas como son: piel con pigmentación amarilla, diarrea, vómito, fiebre, lesiones de la piel visiblemente infectadas, entre otros.

D.7 INSTALACIONES SANITARIAS Y ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS.

D.7.1 Las instalaciones sanitarias, fijas o portátiles, deben estar limpias y colocarse a no más de 400 metros del área activa de cosecha o del empaque, estar diferenciadas por sexo, y respetar la relación de un sanitario por cada 20 trabajadores como mínimo.

Para el caso de los pequeños productores, sí las instalaciones sanitarias de la vivienda reúnen las condiciones de higiene y no sea un baño interno de la vivienda, puede ser utilizada.

D.7.2 Deben colocarse letreros en lugares estratégicos, donde se recuerde a los trabajadores del lavado de manos, el evitar defecar al aire libre, y como disponer de los desechos que resulten del uso de los sanitarios.

D.7.3 Las instalaciones sanitarias deben estar libres de fugas o derrames y estar a no menos de 15 metros de la fuente de agua. No deben tener acceso directo, ni comunicación con las zonas donde se manipula el producto.

D.7.4 Deben establecerse un registro documentado de descarga, limpieza y desinfección de sanitarios, esta actividad debe realizarse

fuera de la unidad de producción, empaque y almacenamiento, en cantidad suficiente considerando el número de trabajadores.

D.7.5 La estación de lavado de manos debe estar ubicada a la entrada misma de la unidad de producción, empaque y almacenamiento, en cantidad suficiente considerando el número de trabajadores.

D.8 ÁREAS DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

D.8.1 En las áreas de empaque y almacenamiento, se debe evitar contaminaciones ambientales producidas por actividades industriales y de otra índole, que pueden ser peligrosas para la higiene del producto y la salud del trabajador y el consumidor.

D.8.2 La ubicación de estas áreas, no debe orientarse hacia zonas inundables.

D.8.3 Las instalaciones establecidas para estas áreas, deben ajustarse a un plan de manejo documentado que posibilite eliminaciones de agua de limpieza, residuos de productos, descarga fluviales y de otra índole.

D.8.4 La construcción de las instalaciones para el empaque y el almacenamiento, la ventilación y la iluminación de los mismos, se deberán ajustar a las normativas exigidas en los protocolos de buenas prácticas.

D.9 MANTENIMIENTOS Y LIMPIEZAS DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

D.9.1 Al finalizar las jornadas laborales se deberá realizar una adecuada limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y herramientas siguiendo un plan de manejo establecido para esta actividad.

D.9.2 Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deberán estar autorizados y permitidos por el implementador y la autoridad de aplicación competente para tal fin.

D.9.3 El control de plagas, el tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos para la limpieza o desinfección, se deberán realizar ajustándose a los planes de manejo o protocolos de buenas prácticas para ese fin.

E. RESPONSABILIDAD DE LOS PRODUCTORES

E.1 CAPACITACIONES.

E.1.1 Se deberán diseñar, implementar y documentar programas de capacitación actualizada, en concordancia con las tareas de los trabajadores.

E.1.2 Estos programas deberán aplicarse tanto al personal permanente como a los temporales.

E.1.3 Estos programas de capacitación deberán incluir necesariamente, temas vinculados al manejo adecuado de productos fitosanitarios, manipulación de alimentos, higiene personal y manejo de equipos e instrumentales peligrosos o potenciales contaminantes.

E.1.4 Las capacitaciones en general deberán quedar registradas y documentadas.

E.2 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.

E.2.1 Todas las documentaciones que se emitan en los procesos de BPAs, deberán estar respaldados por la empresa, el implementador y demás actores vinculados a este proceso, en relación a las informaciones que contengan.

E.2.2 Los documentos deberán poseer identificación, revisión, fecha de realización o emisión cuando corresponda.

E.2.3 Los mismos deberán estar disponibles en su última versión, actualizadas y en los lugares donde se realizarán o se realizan las tareas específicas.

E.2.4 Los documentos se deben mantener en archivo por un tiempo mínimo de dos años, en lugares que permitan su adecuada conservación.

E.3 CONSIDERACIONES GENERALES.

E.3.1 Todos los procedimientos relacionados a la implementación de buenas prácticas agrícolas para todos los rubros, deberán estar orientados por un implementador debidamente habilitado por el organismo nacional.

E.3.2 Los empleadores están obligados a dar cumplimiento a las leyes laborales vigentes en el país, con respecto a sus trabajadores.

E.3.3 En los establecimientos e instalaciones se deberán contar con protocolos de planes de manejo relacionados a la prevención de control de incendios, accidentes u otros eventos que ameriten estos procedimientos.

E.3.4 Se deberán contar en el establecimiento de elementos de primeros auxilios, listados de servicio de emergencias más cercanos e instructivos a a seguir, según los protocolos establecidos.

E.3.5 Se deberán contar con protocolos relacionados a las instalaciones eléctricas y el manejo del personal en función a las tareas a desarrollarse, en relación a su estado de salud, por medio de certificados de exámenes médicos.

E.4 SEÑALIZACIONES.

E.4.1 Se deberá establecer un plan de manejo de señalizaciones, relacionados a carteles y señales de advertencias donde exista un peligro potencial.

E.4.2 Los mismos deberán ser claros, de fácil visualización e interpretación.

E.5 MANEJO DE ANIMALES.

E.5.1 Animales de trabajo.

E.5.1.1 Los animales de trabajo permanecerán en los lugares de producción solamente en el período de tiempo que se realice la labor para lo cual se lo requiere.

E.5.1.2 La utilización de los mismos se deberá realizar en zonas o áreas alejadas de los sitios de cosecha.

E.5.1.3 Deberán mantenerse controlados sanitariamente cumpliendo con los protocolos establecidos para tal efecto.

E.5.2 Animales domésticos.

E.5.2.1 Se debe prohibir la presencia de animales domésticos en las áreas de cultivos, zonas de manipulación y almacenamiento de los productos.

E.5.2.2 Se deberá contar con un plan de manejo que indique y señalice estas prohibiciones en las áreas mencionadas.

E.6 TRAZABILIDAD.

E.6.1 En todos los procesos y procedimientos relacionados a la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas, se deberán establecer y contar con un sistema de trazabilidad.

E.6.2 En caso de la unidad de producción se recomienda establecer algún sistema visual de identificación o referencia. La trazabilidad debe comenzar en la unidad de producción y conservarse, independientemente del lugar de empaque.

E.6.3 El producto debe mantener su código desde la unidad de producción de la cual proviene hasta su distribución, además de la fecha de cosecha y empaque. Este código debe conocer tanto el productor como el cliente. Pudiendo ser código de barras, etiquetas con los datos mencionados, a través de numeración o letras.

E.6.4 El código se deberá colocar en cada uno de los empaques que contengan el producto.

E.6.5 Se recomienda a los empacadores que establezcan procedimientos eficaces de rastreo del producto, que permita la ubicación y retiro total y rápido del mismo, o que se detecte algún riesgo para la seguridad del consumidor.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS - SENAVE - PRESIDENCIA -