RESOLUCIÓN Nº 581.-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

Asunción, 04 de Agosto de 2015.

VISTO:

El Memorando DCIV N° 106 del 23 de julio 2015 del Departamento de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales; el Dictamen N° 745/15 de la Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, por Memorando DCIV N° 106 del 23 de julio de 2015, el Departamento de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales, pone a consideración la implementación del Reglamento "Requisitos Técnicos para la Habilitación y Registro de Secaderos de Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*)".

Que, el proyecto de reglamento técnico mencionado, ha sido remitido a consulta interna y pública para los interesados.

Que, por Providencia del 24 de julio de 2015, la Dirección General Técnica somete a consideración de la Máxima Autoridad la emisión de la respectiva resolución.

Que, es interés de la institución la implementación del reglamento con *"Requisitos Técnicos para el Registro y Habilitación de Secaderos de Yerba Mate (Ilex paraguariensis)"*, a los efectos de regular sobre los establecimientos y las condiciones en que realizan el secado de hojas de yerba mate con el objeto de mantener las condiciones de calidad del producto.

Que, la Ley Nº 2459/04 *"Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)"*, establece:

Artículo 9°.- *"Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes N°s. 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*

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
PRESIDENCIA
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
SENAVE

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

pertinentes, siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción".

Artículo 13.- *"Son atribuciones y funciones del Presidente: ...j) dictar el reglamento interno y el manual operativo".*

Que, por Dictamen Nº 745/15, la Asesoría Jurídica del SENAVE, manifiesta que no existen impedimentos de orden legal para aprobar la propuesta de Resolución *"POR LA CUAL SE APRUEBA LOS REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (Ilex paraguariensis),* elaborado por el Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales.

POR TANTO:

En base a los fundamentos expuestos en el considerando de la presente resolución;

EL PRESIDENTE DEL SENAVE RESUELVE:

Artículo 1º.- APROBAR, el *REGLAMENTO TÉCNICOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE* (*Ilex paraguariensis*), que forma parte del anexo de la presente resolución.

Artículo 2º.- DESIGNAR, a la Dirección General Técnica, a través de sus áreas competentes, responsables del cumplimiento de la presente Resolución.

Artículo 3º.- ESTABLECER, que la presente resolución rige a partir de su publicación.

Artículo 4º.- COMUNICAR, a quienes corresponda y cumplida, archivar.

ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES
PRESIDENTE

FRM/ct/ep

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

ANEXO I

REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*).

1. ALCANCE

Este Reglamento describe los requisitos técnicos que deben cumplir los interesados en habilitar y registrar las instalaciones de Secaderos de Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*) dentro del territorio nacional.

I. REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN

II.1 DE LA INFRAESTRUCTURA

La infraestructura de los secaderos se divide en dos áreas

II.1.1 Área operativa

- Área de Pesaje o bascula
- Área de Recepción-Planchada (entiéndase como el área hasta donde ingresa el camión y descarga las hojas verdes en la planchada).
- Área de procesamiento (zapecado, secado, canchado)
- Área de estacionamiento o almacenamiento temporal

II.1.2 Área de personal y mantenimiento

- Sanitarios- Vestuarios
- Comedor
- Depósito de equipos y herramientas

II.1.1 ÁREA OPERATIVA

Las áreas operativas del secadero comprenden (pesaje, planchada, procesamiento y almacenamiento), estas áreas deben estar físicamente separas por estructuras de material y debidamente identificadas con carteles indicadores.

RESOLUCIÓN Nº 581.-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

El establecimiento operativo debe contar con:

- Iluminación artificial, los focos deben estar protegidos para evitar en caso de roturas que los residuos de los mismos caigan sobre el producto. (En todas las áreas).

- Agua para el uso del personal, la limpieza del local y el lavado de herramientas.
- En el establecimiento deben ingresar exclusivamente personales designados para realizar las tareas, o autorizadas para el ingreso de la materia prima. Estará prohibida la entrada a personas extrañas.

- Estará prohibida la presencia de animales en las aéreas operativas.

- Las instalaciones eléctricas deben mantenerse en buen estado, adosadas a la pared u otra estructura evitando que queden colgantes o expuestas.

- No se debe permitir la ingesta de alimentos en todas las áreas de trabajo.

- Techos sin goteras y provistos de elementos que reduzcan a un mínimo la condensación en su superficie y desagües adecuados.

- Destinar basureros para áreas determinadas mantenerlos limpios.

- Con un sistema adecuado de control de plagas.

- Con sanitarios alejados del área de procesamiento.

- Las instalaciones debe contar con sistema de evacuación y sistema de protección contra incendio, contar con extintores de acuerdo a lo establecido y recomendado en las reglamentaciones vigentes ya sea en Ordenanzas Municipales o Gubernamentales o lo indicado por los Bomberos Voluntarios del Paraguay y los operarios deben tener conocimiento del uso del extintor, carteles de seguridad.

- No se permite el uso de objetos personales, que puedan contaminar el producto o perjudicar al mismo operario (anillos, relojes, pulseras, lapiceras, llaves, colgantes, etc.).

- No deben fumar, mascar chicles o tabacos, ingerir alimentos o beber en ninguna de las áreas operativas del secadero.

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

- Botiquín de primeros auxilios, provistas de medicamentos, elementos para tratamiento de heridas. Éstas deben ser revisadas periódicamente para verificación de la validez de los productos.

Las áreas operativas se describen a continuación:

1.1.1 Área de pesaje o báscula

- Los secaderos con volúmenes de producción mayor a 500.000kg deben contar con una báscula y/u otros elementos para el pesaje que deben estar verificados por la autoridad competente y con mantenimiento adecuado. Los registros de los mantenimientos deben estar disponibles en los archivos de la empresa.

1.1.2 Área de Recepción- Planchada

- Esta área debe contar con una fracción destinada y acondicionada para el estacionamiento de vehículos o transporte de tracción animal y descarga de las ponchadas de yerba mate, la recepción e inspección del producto debe estar ubicado en un lugar alto, no anegable, de ser posible protegido de los vientos predominantes y fuertes con barreras arbóreas a fin de evitar el polvo y demás posibles contaminantes del producto (humo, olores, etc.).

- El estacionamiento del vehículo trasportador debe estar separado de la planchada por una barrera física que debe ser una muralla de aproximadamente 1 m de altura, que impida la contaminación con tierra, lodo malezas y otros que puedan venir adheridos a las carrocerías o ruedas.

- Esta área debe estar dimensionada mínimamente con la capacidad para recibir la cantidad de producto para el procesamiento diario.

- El lugar debe ser techado con un cerco perimetral de 1 metro de altura, la instalación debe estar en buen estado ser fácil de limpiar y desinfectar.

- El piso debe ser liso de cemento u otro material resistente, que evite el contacto del producto con la tierra (imprescindible), además resistente al tránsito de los trabajadores, no tóxico, de fácil limpieza, contar con desagüe para la eliminación de las aguas grises producto del lavado, limpieza y desinfección del área.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS • SENAVE • PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

- El establecimiento en lo posible debe ser techado, evitando que el producto reciba luz solar directa o estar expuestas a lluvias y vientos.

- Previa a la zafra realizar una limpieza exhaustiva, retirando del lugar maquinarias o vehículos ajenos al proceso, solo permanecerán los que se utilizarán en el proceso que deben estar en buen estado.

- La recepción en la planchada debe ser exclusivo para la yerba mate, se prohíbe la presencia de materia prima de otras especies y/o productos varios.

- Contar con agua limpia y suficiente para el uso del personal, la limpieza del local y el lavado de herramientas.

1.1.3 Área de procesamiento.

- El área debe contar con las dimensiones apropiadas para la instalación de los equipos, desenvolvimiento de las actividades y movilización del personal. Al efecto se implementarán medidas de control del tipo físico, químico o biológico, bajo la supervisión directa del responsable técnico de la empresa.

- El techo debe ser de estructura firme, con altura adecuada para proteger los equipamientos, se debe mantener una frecuencia de limpieza con sus respectivos registros.

- El piso debe ser de superficie firme, lisa de fácil limpieza y con sistema de evacuación de efluentes y desechos de limpieza, las mismas deben ser verificadas periódicamente antes del inicio de cada zafra para evitar la acumulación de materiales que puedan obstruir los desagües.

- En caso de que el secadero presente una estructura cerrada deberá contar con una buena ventilación para evitar la acumulación de calor excesivo y de polvo generado.

- No se deben disponer en esta área ningún tipo de productos fitosanitarios

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

Proceso de Zapecado

- La zapecadora debe ser instalada de acuerdo a la capacidad de procesamiento requerido.

- El material utilizado como combustible de la zapecadora debe disponerse en un lugar fijo pre establecido cerca de la boca del horno de acuerdo a la cantidad necesaria.

- El operario responsable de la alimentación del horno debe contar con los equipamientos de seguridad (guantes, botas, tapa bocas, lentes, casco y otros).

Proceso de Secado

- El secadero se debe instalar de acuerdo a la capacidad de procesamiento diario y el nivel tecnológico, pudiendo ser el del tipo barbacuá, de cinta o tubos rotativos.

- En el caso de emplear el sistema barbacuá para el proceso de secado, las hojas que se desprenden del palo y caen bajo la canasta se deben recoger e integrar al proceso que sigue al secado.

- La estructura del secadero se debe limpiar y desinfectar al inicio y fin de cada zafra, tanto las paredes y pisos con abundantes chorros de agua hasta la remoción completa de los residuos de la zafra anterior pudiendo ser utilizados sustancias desinfectantes neutros. El piso del barbacuá debe contar con desagües para la eliminación de las aguas residuales.

- Debe ser un área restringida solo al personal designado para esta operación.

- Se debe realizar una revisión periódica del funcionamiento de las aberturas (puertas, ventanas) y de las instalaciones eléctricas.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL PARAGUAY SENAVE

Proceso de Canchado

- El equipo de canchado se debe instalar de acuerdo a la capacidad de procesamiento requerido.

- La yerba mate canchada no debe tener contacto directo con el suelo y deberán ser embolsadas directamente de la canchadora a través de sus bocas de salida, (en caso de contar con zaranda) a fin de evitar la contaminación y ser destinada al lugar de almacenamiento.

- En el caso de secaderos que no cuenten con zaranda se realiza una homogeneización manual sobre una carpa/lona antes de ser embolsadas.

1.1.4 Estacionamiento o Almacenamiento y transporte.

- Los secaderos pondrán realizar el proceso de estacionamiento del producto canchado. En este caso se debe disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio de la yerba mate canchada correspondiente a la manufactura de un lote hasta su traslado a la industria envasadora. Cada lote deberá identificarse mediante un código numérico, código de barras, etc.

- Las bolsas de yerba deben ser de material apropiado y autorizado por la empresa compradora y el kilaje no debe superar los 35 kilos.

- El área de estacionamiento o almacenamiento debe constituir un área definida, dedicada exclusivamente a la carga y descarga del producto.

- Toda la instalación deberá estar proyectada y construida de manera que permitan un mantenimiento y limpieza adecuada, eviten o minimicen el acceso y el anidamiento de plagas y la contaminación del producto.

- El depósito deberá permitir guardar el producto en condiciones higiénicas. Debe ser de construcción sólida y sanitariamente adecuado, el material utilizado no debe transmitir ninguna sustancia no deseada al producto.

- El piso puede ser de madera o cemento para el último caso las bolsas de yerba mate se deben disponer sobre pallets de madera para evitar la humedad, en ambos casos se recomienda utilizar carpas. El piso debe contar con desagüe adecuados para la eliminación de los residuos de limpieza.

- Techos sin goteras y provistos de elementos que reduzcan a un mínimo la condensación en su superficie y desagües adecuados.

- En el caso de que haya puertas y aberturas, estas deben impedir la entrada de plagas, en particular roedores y animales domésticos. Se recomienda que las puertas de entrada sean de fácil manejo, a los efectos de realizar con comodidad las operaciones de apertura y cierre del depósito durante el estacionamiento, así como la carga y descarga del producto.

1.4.1 Traslado de la materia prima del secadero a la industria.

- El movimiento del producto (yerba mate canchada verde) debe realizarse en vehículos adecuados para este tipo de carga. Deben estar limpios, cerrados o encarpados de manera a proporcionar una protección eficaz contra la contaminación, evitando el contacto con polvo, humo o agua de lluvia.

- La carpa debe ser del tamaño adecuado de forma que tape completamente todas las bolsas. La carga del camión no debería superar el máximo establecido por las autoridades competentes.

II.1.2 ÁREA DE PERSONAL Y MANTENIMIENTO

2.1.2.1 Sanitarios- Vestuarios

- La instalación deberá disponer de sanitarios-vestuarios convenientemente situados y garantizando la eliminación higiénica de las aguas. Deben estar bien iluminados y ventilados, contar con agua limpia y suficiente, toallas de papel, artículos de higiene personal, y armarios donde los personales puedan disponer sus objetos personales.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS · PRESIDENCIA · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · SENAVE

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

2.1.2.2 Área de descanso-comedor

- Se debe disponer de un área para la ingesta de alimentos y descanso debe ser de buena iluminación y ventilación equipada con mesas y sillas y utensilios necesarios, también debe contar con basureros.

2.1.2.3 Depósito de equipos y herramientas

- La instalación debe contar con un área destinada exclusivamente para el resguardo de las herramientas de trabajo, las cuales deben ser higienizadas correctamente al finalizar las actividades del día y depositadas en esta área.

II.1.3 DE LOS OPERARIOS

- Los operarios deben mantener una correcta higiene personal, utilizar la vestimenta acorde al trabajo.

- Los operarios deben efectuar de forma higiénica sus tareas, estas también deben tener por escrito de la manera más simple y clara posible, y estar siempre a la vista de los trabajadores.

- El personal debe limpiar, desinfectar y mantener en condiciones adecuadas los utensilios y herramientas que utilizan para el desempeño de sus actividades.

- Los visitantes de la planta deberán cumplir las mismas disposiciones del personal en cuanto a las disposiciones de seguridad e higiene.

II.1.4 EQUIPOS

- Los equipos de zapecado, secado, canchado, cintas transportadoras que están en contacto directo con el producto, deben proyectarse y fabricarse de manera que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse en forma adecuada para evitar la contaminación del producto y deberá estar adecuadamente anclado a la superficie del suelo.

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

- Deberán fabricarse con materiales que no tengan efectos tóxicos, ser duraderos y desmontables para permitir el mantenimiento. Además deben estar proyectados de modo que se alcancen las temperaturas que requiere el producto, con la rapidez necesaria y se mantenga su eficacia para proteger la inocuidad y la aptitud de los mismos.

2. REQUISITOS PARA EL REGISTRO

El interesado debe presentar la solicitud en Mesa de Entrada del SENAVE y cumplir con los requisitos:

- Llenar la Solicitud de Habilitación y Registro de Secaderos de Yerba Mate. Presente en el Anexo II.
- Contar con un Responsable de la empresa.
- Firmar el Libro de Registro de Firmas en la Coordinación de Registro Único.
- Presentar el Comprobante de Pago de Tasas en el SENAVE.
- Presentar copia de la factura de pago de tasas

3. DURACIÓN DE REGISTRO.

El Registro tendrá una validez de un año fiscal, la fecha de vencimiento del registro es el 31 de marzo de cada año. La instalación podrá ser inspeccionada las veces que la institución lo considere pertinente.

La cancelación del registro se dará por incumplimiento de algún/os de los requisitos establecidos por el SENAVE. En base a las notificaciones que hayan recibido y una vez concluido el sumario respectivo.

4. PLAZOS DE ADECUACION.

La adecuación de los requisitos se realizará teniendo en cuenta la siguiente clasificación: Requisito de cumplimiento obligatorio, Requisito de cumplimiento requerido y Requisito recomendado y el tiempo para el cumplimiento de los mismos se indican en la tabla N° 1.

La verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos se realizara utilizando la lista de verificación presente en el Anexo III.

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

Tabla N° 1. Plazos de adecuación para el cumplimiento de todos los requisitos:

Para secaderos con una producción mayor 500. 000 Kg.

REQUISITO	PLAZOS DE ADECUACIÓN
De cumplimiento obligatorio	al momento de solicitar el registro
De cumplimiento requerido	2 años
De cumplimiento recomendado	3 años

Para secaderos con una producción menor a 500. 000 Kg.

REQUISITO	PLAZOS DE ADECUACIÓN
De cumplimiento obligatorio	al momento de solicitar el registro
De cumplimiento requerido	3 años
De cumplimiento recomendado	5 años

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

ANEXO II

SOLICITUD PARA LA HABILITACION Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE.

Asunción,..... de.....de 201...

Señores:
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica.
Presente:

Quien suscribe, _____Me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda a fin de solicitar la inspección del secadero de yerba mate de la firma_____, para obtener la habilitación y registro ante el SENAVE.

Datos del Secadero

Departamento:_____ Distrito:_____

Dirección:_____

Coordenadas geográficas: X_____Y_____

Superficie ocupada:_____

Tipo de secadero:_____

Capacidad de procesamiento (secado) diario:_____

Sin otro particular aprovecho la ocasión para saludarlo muy cordialmente.

.....
Firma del propietario
C.I N°

RESOLUCIÓN Nº 581.-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE SECADEROS DE YERBA MATE (*Ilex paraguariensis*)".

ANEXO III

LISTA DE VERIFICACIÓN

N°	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE	Observaciones
1	**ÁREA OPERATIVA**			
1.1	**PESAJE O BASCULA**			
RECOMENDADO				
1.1.1	Se debe contar con sistema para el pesaje del producto.			
1.2	**RECEPCIÓN-PLANCHADA**			
OBLIGATORIO				
1.2.1	Área destinada y acondicionada para el estacionamiento de los vehículos para descarga de las ponchadas de yerba mate.			
1.2.2	El área de estacionamiento de los vehículos debe estar separado de la planchada a una distancia de 5m por lo menos o separado por una barrera física.			
1.2.3	Superficie para la Planchada (cementado, piso).			
1.2.4	Piso de la planchada liso y de fácil limpieza.			
	Techo para la planchada (material cocido, madera, estructuras metálicas).			
1.2.5	Cerco perimetral de material cocido u otro tipo de material de estructura lisa, sin aberturas hasta alcanzar una altura de 1m.			
1.2.6	La planchada debe ser exclusiva para la recepción de yerba mate.			
1.2.7	Está prohibido el tránsito o permanencia de vehículos y maquinarias en el área.			
1.2.8	Está prohibida la presencia de personas no autorizadas para las actividades en la planchada.			
1.2.9	Está prohibida la presencia de animales.			
1.2.10	Está prohibido el almacenamiento de materia prima de otras especies y/o productos varios.			
1.2.11	Los focos para iluminación artificial deben estar protegidos.			
1.2.12	El cableado debe estar empotrado o recubierto por caños aislantes adosados a las			

www.senave.gov.py
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay
SENAVE
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

	paredes o techos.			
1.2.13	Contar con agua limpia y suficiente para la higienización de esta área y de las herramientas.			
REQUERIDO				
1.2.14	Sistema de evacuación de efluentes y desechos sólidos de limpieza.			
1.3	**ÁREA DE PROCESAMIENTO**			
OBLIGATORIO				
1.3.1	El área debe contar con dimensiones apropiadas para la instalación de los equipos, desenvolvimiento de las actividades y del personal.			
1.3.2	Estructuras laterales de protección paredes o cerco perimetral de 1 m.			
1.3.3	El techo debe ser de estructura firme y altura adecuada y de fácil limpieza.			
1.3.4	El piso debe ser liso, y de fácil limpieza.			
1.3.5	Contar con ventilación natural o forzada			
1.3.6	El material utilizado como combustible de la zapecadora debe disponerse cerca de la boca del horno en la cantidad necesaria.			
1.3.7	El operario del horno debe contar con EPIs.			
1.3.8	La estructura del área de secado se debe limpiar al comienzo y fin de cada zafra.			
1.3.9	El áreade secado debe ser un área restringida solo al personal designado para esta operación.			
1.310	No disponer en esta área ningún tipo de productos fitosanitarios, artículos personales de los operarios o cualquier otro material ajeno a la actividad.			
1.3.11	La yerba mate canchada no debe tener contacto con el suelo y deberá ser embolsada y destinada al área de estacionamiento.			
1.3.12	Implementar medidas de control de plagas.			
1.3.13	Los focos para iluminación artificial deben estar protegidos.			
1.3.14	El cableado debe estar empotrado o recubierto por caños aislantes adosados a las paredes o techos.			
1.3.15	Contar con agua limpia suficiente para la higienización de esta área y de las herramientas.			
1.3.16	No utilizar este espacio como área para comer, fumar o área de descanso.			

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay
www.senave.gov.py

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
PRESIDENCIA
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
SENAVE

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

1.3.17	Contar con sistema de evacuación y sistema de protección contra incendios (extintores, puertas de emergencia).			
1.3.18	Verificación periódica (antes de cada zafra) de techos, pisos y sistemas de evacuación de efluentes y desechos sólidos.			
1.3.19	Contar con sanitarios, con agua limpia y elementos de higiene.			
REQUERIDO				
1.3.20	Sistema de evacuación de efluentes y desechos sólidos de limpieza.			
1.3.21	Se debe realizar una revisión periódica del funcionamiento de todos los componentes del secadero.			
RECOMENDADO				
1.3.22	La zapecadora debe ser instalada de acuerdo a la capacidad de procesamiento requerido. El secadero se debe instalar de acuerdo a la capacidad de procesamiento requerido y el nivel tecnológico.			
1.4	**ESTACIONAMIENTO O ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**			
OBLIGATORIO				
1.4.1	Capacidad del área de almacenamiento apropiada para la cantidad de producto procesado.			
1.4.2	Los lotes del producto almacenado deben estar identificados con un código numérico, código de barras u otro tipo de identificación.			
1.4.3	Esta área debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento de yerba mate canchada.			
1.4.4	La construcción debe ser sólida, segura, y el material utilizado no deben trasmitir ninguna sustancia no deseada al producto.			
1.4.5	Toda el área debe ser proyectada y construida de manera que sean fácil de limpiar y eviten el acceso y anidamiento de animales (roedores, aves) y fuentes de contaminación del producto.			
1.4.6	El piso debe ser de material cocido o madera.			
1.4.7	Contar con desagüe para la eliminación de los residuos de limpieza.			
1.4.8	El techo debe ser de construcción segura y sin grietas.			
1.4.9	En caso de iluminación artificial las lámparas de luz deben estar protegidas.			

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
PRESIDENCIA
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

SENAVE
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

1.4.10	Las instalaciones eléctricas se deben mantener en buen estado y adosadas a la pared.			
1.4.11	Para el traslado del producto canchado este se debe realizar en vehículos adecuados, estar limpios, cerrados y no cargar más de su capacidad.			
1.4.12	El peso de las bolsas no debe superar los 35 kg.			
1.4.13	Las bolsas deben disponerse sobre pallets de madera/carpas/lonas en el caso que el piso sea de cemento.			
1.4.14	Las aberturas, desagües y otros espacios por donde puedan ingresar las plagas deben mantenerse cerrados.			
REQUERIDO				
1.4.15	Las bolsas para el producto deben ser de material apropiado y autorizado por la empresa compradora.			
2	**AREA DE PERSONAL Y MANTENIMIENTO**			
OBLIGATORIO				
2.1	Sanitarios: iluminación, ventilación adecuadas, contar con agua limpia.			
2.2	Depósito de equipos y herramientas para el resguardo exclusivo de las herramientas de trabajo.			
2.3	Realizar limpieza diaria de los sanitarios, del comedor.			
2.4	El sanitario, el comedor y el depósito deben contar con basureros.			
REQUERIDO				
2.5	Los sanitarios deben disponer de toallas de papel, artículos de higiene personal.			
2.6	Se debe contar con un área para la ingesta de alimentos y descanso del personal.			
2.7	El área de descanso debe contar con buena iluminación, ventilación, estar equipada con mesas y sillas.			
RECOMENDADO				
2.8	Los vestuarios: deben contar con armarios para los objetos personales de los operarios.			
3	**LOS OPERARIOS**			
OBLIGATORIO				
3.1	Utilizar vestimenta acorde al trabajo			

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay
www.senave.gov.py

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
SENAVE

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

3.2	No utilizar objetos personales como anillos, relojes, pulseras, lapiceras, llaves, colgantes etc.			
3.3	No deben fumar, mascar chicle o tabaco, ingerir alimentos o beber en las áreas operativas.			
3.4	El personal debe limpiar y desinfectar y mantener en condiciones adecuadas sus herramientas de trabajo.			
3.5	Los visitantes de la planta se deben adecuar a las normas de buena conducta. Se evitará el ingreso de personas no autorizadas al área de procesamiento.			
3.6	Contar con botiquín de primeros auxilios provista con medicamentos y elementos para el tratamiento de heridas.			
RECOMENDADO				
3.7	Se debe contar con un procedimiento para el desempeño del personal dentro del secadero y este debe estar disponible y a la vista de todos.			
4	**EQUIPOS**			
OBLIGATORIO				
4.1	Los equipos de zapecado, secado, canchado y cintas transportadoras que estén en contacto directo con el producto deben limpiarse de manera adecuada.			
4.2	El material utilizado no debe ser tóxico, deben ser duraderos y desmontables.			

ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES
PRESIDENTE

FRM/ct/ep

www.senave.gov.py

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
SENAVE

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo