

GUÍA DE BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE A LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA AGRÍCOLA

AIGUA



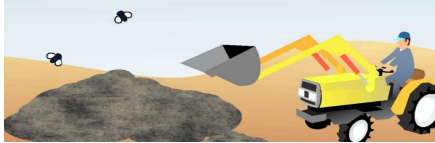
Tenir identificat l'origen de l'aigua.
 No mantenir fems ni ramat prop de l'aigua.
 Utilitzar aigua neta, quan siga necessari, per a les operacions

FITOSANITARIS



- Utilitzar només productes autoritzats.
- Respectar els terminis de seguretat i les condicions d'ús dels productes fitosanitaris (PF), perquè no superen els límits màxims de residus.
- Emmagatzemar correctament els productes fitosanitaris.
- Els envasos de PF, no hauran de ser utilitzats directament, i hauran de ser rentats, inutilitzats i emmagatzemats per a la seua posterior gestió.
- Disposar del Carnet d'Usuari Professional.
 Tenir inspeccionats els equips d'aplicació de fitosanitaris.

FERTILITZANTS ORGÀNICS



Usar fangs de depuració segons annex I del RD 1.310/1990.
 Tenir en compte les restriccions d'ús dels fertilitzants orgànics segons annex V del RD 506/2013.
 Disposar d'un Pla de fertilització ajustat a limitacions segons legislació vigent (Codi de Bones Pràctiques Agràries), si l'explotació pertany a zona vulnerable a nitrats d'origen agrari.

FERTILITZANTS INORGÀNICS



Disposar d'un Pla de fertilització ajustat a limitacions segons legislació vigent (Codi de Bones Pràctiques Agràries), si l'explotació pertany a zona vulnerable a nitrats origen agrari.

RECOL·LECCIÓ I TRANSPORT



Mantenir els vehicles de transport nets.
 No compartir el transport amb animals, productes químics o qualsevol altre element que pugua contaminar.

MAGATZEM



- No emmagatzemar els productes de la collita amb animals, productes químics o qualsevol altre element que pugua contaminar.

TREBALLADORS



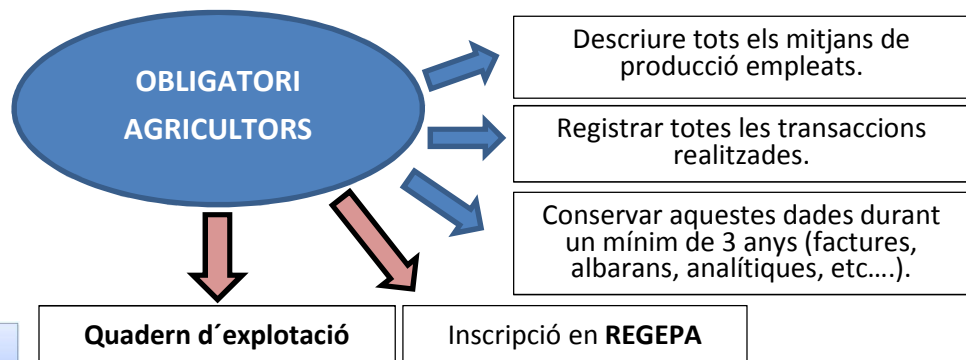
- Formar els treballadors en coneixements bàsics d'higiene i sanitat.
- Comunicar al responsable si pateixen malalties infeccioses i no treballar en contacte amb els productes.
- Cobrir i protegir les ferides.
- En la mesura que siga possible, facilitar instal·lacions per a les necessitats fisiològiques sobretot en recol·lecció de productes hortofructícoles.
- Llar-se les mans amb aigua i sabó.
- Ubicar les zones del servei apartades i lliures d'escolaments que puguen contaminar les terres de cultiu o les fonts d'aigua.
- Disposar d'un sistema d'higienització de mans.

ENVASAT



- Mantenir les instal·lacions i equips nets. Disposar d'un programa de neteja i desinfecció (instal·lacions, equips i utensilis). Aplicar els biocides autoritzats.
- Retirar del camp els productes ja embalatges i restes de material envasat.
- Envasar els productes per al consum directe correctament etiquetats i emmagatzemats correctament.

REGISTRES



- Decret 5/2015: Traçabilitat en els productes
- Reial Decret 9/2015: Matèria d'higiene

- Reglament CE 178/2002: Seguretat Alimentària
- Reglament CE 852/2004: Higiene dels Productes Alimentaris
- Reglament CE 183/2005: Higiene dels Pinsos