



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



DOCUMENTO DE PUNTOS Y CRITERIOS DE CONTROL PARA SER APLICADO AL REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA (CULTIVO-COSECHA), ACONDICIONAMIENTO, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE FRUTAS FRESCAS

Producto:

Localidad:

Documento de referencia: "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y de Higiene para la producción primaria, Empaque, Almacenamiento y Transporte de Frutas Frescas. Ex SAGPyA"

Auditor:

Acompañantes:

Fecha:

Puntos de Control	Criterio de cumplimiento	Cumple (SI/NO - N/A)	Observaciones
ANEXO 1: PRODUCCION PRIMARIA			
A. SITIO DE PRODUCCIÓN			
A. 1 Identificación del establecimiento y del productor			
A.1.1 Deberá existir un formulario con los datos completos del productor y un croquis con la ubicación del establecimiento en la zona.	El formulario deberá contener como mínimo la información solicitada en las planillas I y II.		
A. 2 Selección del nuevo sitio de producción			
A.2.1 Se debe analizar la historia previa de los nuevos sitios de cultivo y cambios en el nivel de riesgo del entorno, para identificar posibles peligros de contaminación.	Debe existir un documento que detalle la identificación de peligros, avalado por un profesional u organismo competente. El documento deberá contemplar como mínimo: cercanía a zonas de producción ganadera e industriales, basurales, presencia de aguas cloacales, lodos fecales, entre otros.		

A.2.2 Debe existir un plan de acción implementado y documentado, a fin de minimizar los riesgos de contaminación y asegurar la sustentabilidad de los recursos naturales.	De acuerdo al resultado del análisis correspondiente al punto A.2.1, existe un plan de acción documentado que contemple las medidas preventivas y/o correctivas necesarias.		
A.2.3 En caso de que se determine un peligro crítico para la salud y el medio ambiente y sin posibilidad de corrección, se prohíbe la instalación de los cultivos.	No se encuentran cultivos instalados en las áreas prohibidas.		
A.3 Identificación de las áreas de producción			
A.3.1 Se deberá identificar y registrar cada área cultivada (lote, parcela, cuartel, o invernadero /invernáculo).	Cada área cultivada (lote, parcela, cuartel o invernadero/ invernáculo) está identificado en el terreno por ejemplo mediante un código único, nombre, número o color. El registro del área de producción contiene como mínimo la información solicitada en la planilla III		
	Existe un croquis del establecimiento donde figuren las distintas áreas identificadas		
B. MATERIAL DE PROPAGACION			
B.1.1 En caso de adquirir material de propagación, las mismas deben estar fiscalizadas o identificadas por el organismo competente en las especies que corresponda.	Existe evidencia (origen, registro, factura u otro documento) del nombre de la variedad (injerto y portainjerto), cantidad de plantas, calidad y sanidad del material utilizado como también número de lote o partida, fecha de envasado, cuando corresponda. Hay evidencia que el material vegetal fue adquirido en un vivero registrado por la autoridad competente.		
B.1.2 En caso de utilizar material de propagación de producción propia, el material a multiplicar deberá estar sano e identificado.	El material no presenta evidencias visibles de enfermedades o plagas. En el proceso de propagación no se pierde la identificación de la planta.		
B.1.3 Se deberá contar con la recomendación técnica de uso por un profesional competente para todo tratamiento fitosanitario que se realice.	Para todo tratamiento fitosanitario que se realiza, hay documentación avalada con la firma de un profesional habilitado para tal fin según la legislación vigente.	si	Planillas diarias de producción
B.1.4 Se deberán registrar los tratamientos fitosanitarios que se realicen, debiendo documentar el proceso.	Hay registro de la aplicación de fitosanitarios, incluyendo el tratamiento de suelo, con la información solicitada en la planilla IV.		

B.1.5 En caso de utilizar Organismos Genéticamente Modificados (OGM), solo podrán utilizarse variedades aprobadas por el organismo competente.	En caso que se utilicen OGM, deberán estar aprobadas e inscriptas por la SAGPyA.		
C. SUELO			
C.1 En caso de realizarse desinfección química de suelo, la operación deberá ser justificada por escrito siendo avalada por un Ing. Agrónomo.	Todo tratamiento está avalado y justificado por un Ing. Agrónomo, existiendo una recomendación por escrito. Se deberá registrar como mínimo la información solicitada en la planilla V		
C.1 Se deberán adoptar técnicas de buen manejo que eviten o minimicen la erosión, la compactación y salinización de las áreas de cultivo.	Existe evidencia visual o documentada de técnicas de laboreo de conservación adecuadas.		
D. AGUA			
D.1 Agua para consumo humano e higiene del personal			
D.1.1 Se deberá utilizar agua potable, cumpliendo con lo especificado en el Código Alimentario Argentino.	Existe un documento (análisis de agua) que indica el origen o la identificación de la fuente de agua y potabilidad de la misma según CAA capítulo XII, artículo 982.		
	La muestra se obtuvo utilizando una metodología recomendada por el laboratorio que realizará el análisis.		
	La frecuencia mínima de muestreo es de una vez al año.		
D.1.2 Se deberán tener identificadas las fuentes de agua utilizada para este fin.	La/s fuentes de agua utilizadas se encuentran identificadas en el croquis de la planilla II		
D.1.3 Se deben mantener en condiciones adecuadas las instalaciones de agua (tanques, cañerías de circulación, etc.) a fin de prevenir contaminaciones.	Las instalaciones no presentan roturas, grietas, corrosión, etc. Los tanques y reservorios tienen tapa y se encuentran limpios y libres de materiales extraños.		
D.2 Agua para uso agrícola (riego, lavado de equipos y herramientas, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios, cultivos hidroponicos)			

D.2.1 Se deberá realizar un análisis de agua para uso agrícola para detectar potenciales contaminaciones microbiológicas, químicas, o físicas de las fuentes de agua.	Existe un análisis de agua de uso agrícola, que identifica posibles contaminantes físicos, químicos y biológicos de las fuentes de agua utilizadas.		
	El análisis se realiza como mínimo una vez cada tres años, excepto en los casos en los que se justifique una frecuencia mayor.		
D.2.2 Se deberán documentar los análisis de agua correspondientes, realizados en laboratorios habilitados por la autoridad de aplicación	Existe evidencia de la realización del análisis de agua con el origen o la identificación de la fuente de agua encontrándose la misma libre de contaminaciones fecales, humanas y/o animales, de sustancias peligrosas y residuos de agroquímicos.		
D.2.3 Se prohíbe la utilización de aguas negras	No se utilizan aguas provenientes de vivienda, poblaciones ó zonas industriales.		
D.2.4 Se debe mantener en condiciones adecuadas las instalaciones (tanques, reservorios y cañerías para la circulación de agua) a fin de evitar contaminaciones.	Las instalaciones no presentan roturas, grietas, corrosión, etc. Los tanques tienen tapa y se encuentran limpios y libres de materiales extraños.		
E. FERTILIZANTES, ENMIENDAS Y BIOLÓGICOS			
E.1.Fertilizantes			
E.1.1 Se deberán utilizar únicamente los fertilizantes registrados por el Organismo Oficial competente.	Los fertilizantes que se adquieren están registrados y autorizados para su comercialización.		
E.1.2 Se deberán respetar las indicaciones de uso registradas en los marbetes de los productos, y mantener los mismos en sus envases originales.	Los fertilizantes son mantenidos en sus envases originales, en adecuado estado de conservación, sin roturas y se cumple con las recomendaciones de uso y manejo dadas por el fabricante, localizadas en el marbete o impresión, y /o en la ficha de seguridad.		
E.1.3 Las dosis de aplicación, tipo de fertilizante y número de aplicaciones, deberán ser recomendadas por un profesional competente.	Existe un registro o documento con la recomendación técnica de fertilización dada por un profesional competente		
E.1.4 Se deberá registrar y documentar las operaciones realizadas con fertilizantes.	Las aplicaciones de fertilizantes están registradas. El registro contiene como mínimo la información contenida en la planilla VI		

E.1.6 Se deberán mantener en condiciones adecuadas de uso y con una calibración mínima anual los equipos utilizados para la aplicación de fertilizantes.	Hay evidencia de la calibración del equipo fertilizante y el mantenimiento de la misma en los últimos 12 meses.		
E.1.7 Se deberán almacenar los fertilizantes en lugares cubiertos, limpios, secos, ventilados, y separados de los fitosanitarios dentro del depósito.	Los fertilizantes deben estar almacenados en un lugar, protegido de las inclemencias climáticas, separados de fuentes de agua, evitando el ingreso y la acumulación de la misma, garantizar la circulación de aire, y libre de residuos.		
	Los fertilizantes no deben estar en contacto directo con los fitosanitarios. Se cumple con lo indicado en la ficha de seguridad para este tipo de productos dada por el fabricante		
E.1.8 Se deberán respetar las indicaciones de los fabricantes respecto de los envases vacíos de fertilizantes, como así también la no reutilización de los mismos con otros fines que comprometan la inocuidad de la fruta y la salud del trabajador.	Se dispone de un sistema de manipulación seguro antes de su eliminación que evite la exposición a las personas y/o la contaminación.		
	No hay evidencia de que se estén utilizando envases vacíos de fertilizantes para otros fines que comprometan la inocuidad de la fruta y la salud del trabajador.		
E.2. Enmiendas y Abonos			
E.2.1 En caso de utilizar estiércol deberá ser manejado de manera tal que minimice el potencial contaminante de este material.	Existe evidencia de que las enmiendas se manejan de manera adecuada para evitar potenciales contaminaciones		
E.2.2 En caso de utilizar estiércol como enmienda orgánica, se deberá realizar la aplicación del mismo con suficiente antelación al momento de cosecha de acuerdo a especie y condiciones climáticas.	En caso de utilizar estiércol, existe un registro de aplicación correspondiente la planilla VI		

E.2.3 El sitio de manipulación ó almacenamiento de enmiendas debe estar aislado de fuentes de agua, personas, cultivos y/o productos cosechados, a fin de prevenir posibles contaminaciones.	Existen distancias apropiadas (las mismas dependerán de la cantidad de enmienda almacenada, pendiente del terreno, régimen de lluvias, vientos, entre otras) de la zona de plantación. Además se cuenta con barreras físicas (cerco vivo, pared, etc.) que separan las enmiendas de las fuentes de agua, personas, cultivos y/o productos cosechados.		
E.2.7 En caso de utilizar enmiendas de síntesis química, las mismas deberán estar registradas por el Organismo Oficial competente.	Se compran productos registrados y autorizados para su comercialización.		
E.2.8 Se prohíbe la utilización de lodos cloacales y residuos urbanos orgánicos como enmiendas.	No se utilizan residuos urbanos orgánicos ni lodos cloacales como fertilizantes o enmiendas		
F. PRODUCTOS FITOSANITARIOS			
F.1 Generalidades			
F.1.1 Se deberá priorizar la utilización de técnicas de Manejo Integrado de Plagas (monitoreo, prevención y control), cuando se disponga de tecnología apropiada.	Existen evidencias de Manejo Integrado de Plagas, siempre que sea técnicamente posible.		
F.2 Selección del producto			
F.2.1 Se deberán utilizar únicamente aquellos productos registrados por SENASA y autorizados para el cultivo.	Todos los productos aplicados están registrados por SENASA para el cultivo y plaga que se pretende controlar.		
F.2.2 Se deberá contar con el asesoramiento de un Ingeniero Agrónomo, que justifique la aplicación del producto, previa identificación de la plaga.	Todo tratamiento esta avalado por un Ing. Agrónomo. La evidencia del mismo es la recomendación por escrito, con la firma y aclaración del profesional.		
F.2.3 Se deberán adquirir únicamente productos en sus envases originales, los cuáles no deben estar abiertos, rotos y/o sin precinto de seguridad y etiquetados de acuerdo con la legislación vigente.	Los productos fitosanitarios se observan en sus envases originales, en buen estado y con el marbete correspondiente completo y legible.		
F.3 Manipulación de producto			

F.3.1. Preparación de producto			
F.3.1.1 Se deberá contar con personal que acredite conocimientos y capacitación para realizar la preparación del producto.	Existe evidencia de capacitación específica brindada por un profesional u organismo competente.		
F.3.1.2 El área de preparación deberá estar definida en un sitio que no implique un riesgo para la salud del operario ni la contaminación del ambiente, siendo de uso exclusivo para tal fin.	Las áreas de mezcla de fitosanitarios son de uso exclusivo para estas tareas y están equipadas con utensilios para el manejo seguro y eficiente de los mismos.		
F.3.1.3 Se deberá contar con elementos de medición adecuados, en buen estado, y destinados para la preparación de los productos.	Los elementos de medición tienen una graduación legible y se encuentran en buen estado.		
F.3.1.4 Se prohíbe comer, beber y fumar durante la preparación de los productos a ser aplicados.	No hay evidencias de que el personal responsable de la preparación de los productos coma, beba o fume durante la tarea.		
F.3.1.5 Se deberá contar con procedimientos escritos y elementos necesarios para la contención de derrames y otras contingencias.	Existen los procedimientos y elementos necesarios para contener posibles derrames y contingencias. El lugar dispone de un contenedor con material inerte absorbente (ej: arena) además de equipos para deshacerse del vertido (escoba, recogedor, bolsas, etc.), en un sitio determinado e identificado, para ser utilizados en caso de derrames accidentales de productos fitosanitarios.		
F 3.2 Aplicación			
F.3.2.1 Se deberán preparar y aplicar los productos respetando estrictamente las indicaciones de los marbetes.	Está documentado que la dosis de aplicación del producto fitosanitario para el cultivo a ser tratado responde a las indicaciones de la etiqueta.		
F.3.2.2 Se deberán registrar las aplicaciones de fitosanitarios.	El registro deberá contar, como mínimo, con la información sugerida en la planilla VII .		

F.3.2.3 Se deberán respetar los Tiempos de Carencia indicados en los marbetes para cada aplicación.	Está documentado que se han respetado los días que deben transcurrir entre la aplicación de cada producto y la cosecha.		
F.3.2.4 Se deberán gestionar adecuadamente los excedentes del producto preparado.	Los excedentes de productos preparados se vierten en áreas no tratadas, nunca en lugares donde puedan existir riesgos de sobreaplicación, contaminación de cauces y napas de agua, áreas habitadas, etc.		
F.3.2.5 Se deberán señalar las áreas que han sido tratadas con fitosanitarios.	Existen señales que indican zonas tratadas con productos fitosanitarios.		
F.3.2.6 Se deberá respetar el tiempo de reingreso al área tratada de acuerdo al producto y por indicación de un profesional habilitado.	Está documentado el tiempo de reingreso al área tratada.		
F.3.2.7 No fumar comer ni beber durante la preparación, manipulación y aplicación de fitosanitarios.	No hay evidencias de que el personal responsable de la aplicación de los productos coma, beba o fume durante la tarea.		
F.3.3 Equipo de Aplicación			
F.3.3.1 Los equipos de aplicación se deberán mantener calibrados y en condiciones de uso seguras.	Esta registrada la verificación de la calibración del equipo de aplicación de fitosanitarios y el mantenimiento del mismo en los últimos 12 meses. Planilla VIII.		
F.3.3.2 Se deberá lavar el equipo cuidadosamente después de cada aplicación, lejos de los cursos de agua (arroyos, ríos, lagos, etc.) y gestionar adecuadamente los residuos de lavado.	Los residuos de lavado se vierten en áreas no tratadas, nunca en lugares donde puedan existir riesgos de sobreaplicación, contaminación de cauces y napas de agua, áreas habitadas, etc.		
F 4 Personal			
F.4.1 Se deberá contar con personal que acredite conocimiento respecto de la manipulación, aplicación de los productos fitosanitarios y los riesgos a los que está expuesto.	Toda persona que manipule fitosanitarios puede demostrar idoneidad en el manejo de los mismos. Existe evidencia de capacitación específica brindada por un profesional u organismo competente.		

F.4.2 El personal deberá poseer equipos de protección para la manipulación y aplicación de fitosanitarios, según indica el marbete y respetar las indicaciones en cuanto a su uso.	El personal posee y utiliza adecuadamente los equipos de protección para la manipulación y aplicación de fitosanitarios.		
F.4.3 El equipo de protección, se deberá lavar luego de su uso, de forma tal de evitar la contaminación de personas y alimentos, y guardar en forma separada del resto de la ropa y de los fitosanitarios.	El equipo de protección se encuentra sin roturas y limpio.		
	Se respeta la vida útil de los equipos de protección, según indicación del fabricante.		
	No hay evidencia de que los equipos de protección se guardan con el resto de la ropa del personal ni junto con los productos fitosanitarios.		
F.4.4 Se deberá realizar una adecuada higiene personal, después del manejo de productos fitosanitarios.	Existe evidencia de que las instalaciones para higiene del personal son utilizadas y cuentan con los elementos necesarios.		
F.5 Almacenamiento			
F.5.1 El depósito de fitosanitarios deberá estar ubicado en lugares apropiados y ser destinado para ese único fin.	El depósito de fitosanitarios está separado de las viviendas, habitaciones, lugares de manipulación y almacenamiento de los productos cosechados, fuentes de calor, fuentes y reservorios de agua y corrales de animales.		
	En el depósito se guardan exclusivamente los productos agroquímicos, y no se han instalado dentro del mismo: oficinas, baños, vestuarios ni comedores, entre otros.		
F.5.2 El depósito se deberá construir con materiales no combustibles y los mismos deberán proteger el interior de las temperaturas extremas y de la humedad.	El depósito está construido con materiales resistentes al fuego o con tratamientos ignífugos y emplazados de modo tal que proteja los productos de temperaturas extremas.		

F.5.3 Se deberá contar con pisos y paredes impermeables, sin rajaduras. Los estantes donde se almacenan los productos deben ser de materiales no absorbentes.	Las características del depósito facilitan la limpieza y evitan la contaminación al exterior ante eventuales derrames. Los estantes son de material no absorbente o poseen tratamiento para tal fin.		
F.5.4 No se podrán almacenar productos directamente sobre el piso.	Existe evidencia que los productos fitosanitarios se encuentran sobre tarimas , estanterías u otro elemento que evita el contacto directo con el piso.		
F.5.5 El depósito deberá contar con un diseño que asegure la ventilación permanente.	El depósito de productos fitosanitarios dispone de suficiente y constante ventilación de aire fresco para evitar la acumulación de vapores dañinos.		
F.5.6 Los depósitos deberán tener iluminación adecuada.	El depósito de productos fitosanitarios está localizado en una zona suficientemente iluminada, con luz natural y artificial para asegurarse de que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente.		
F.5.7 Se deberá identificar con carteles adecuados, la peligrosidad del área.	Existen carteles que evidencian la peligrosidad del área donde se encuentran los fitosanitarios.		
F.5.8 Se debe contar con procedimientos escritos para la contención de derrames y otras contingencias.	Existen los procedimientos y elementos necesarios para contener posibles derrames y contingencias. Disponen de un contenedor con material inerte absorbente (ej: arena) además de equipos para deshacerse del vertido (escoba, recogedor, bolsas, etc.), en un sitio determinado, para ser utilizados en caso de derrames accidentales de productos fitosanitarios.		
F.5.9 El acceso al depósito debe estar permitido solo al personal autorizado.	El depósito de productos fitosanitarios se encuentra cerrado bajo llave/candado y sólo accede personal debidamente autorizado.		
F.5.10 Se deberán mantener separados los productos de formulación sólida de los productos líquidos.	Los productos de formulación líquida no se disponen por encima de los de formulación sólida.		
F.5.11 Se debe contar con un inventario de los productos fitosanitarios almacenados.	Existe un inventario fácilmente disponible, actualizado en forma permanente y documentado con la información mínima que figura en el Planilla IX .		

F.5.12 Se deberán guardar los productos en los envases originales con sus respectivos marbetes.	Los productos se encuentran en sus envases originales correctamente etiquetados.		
F.5.13 Se deberán identificar y separar en el depósito los productos vencidos y/u obsoletos.	Los productos vencidos y/u obsoletos están identificados y separados de los productos vigentes hasta su disposición final.		
F 6 Gestión de envases vacíos			
F.6.1 Se prohíbe la reutilización de envases vacíos de fitosanitarios.	No hay evidencia de que los envases vacíos se reutilizan.		
F.6.2 Se deberá enjuagar los envases vacíos con la técnica del triple lavado o similar y asegurar su inutilización.	Los envases vacíos se encuentran sin restos de producto e inutilizados.		
F.6.3 Se deberán guardar los envases vacíos, en un lugar seguro hasta su disposición final según la legislación vigente.	Los envases vacíos están aislados en un lugar identificado y cerrado hasta su disposición final.		
H COSECHA			
H.1 Consideraciones generales			
H.1.1 Para iniciar la cosecha se debe constatar que se hayan respetado estrictamente los tiempos de carencia de los fitosanitarios utilizados.	Las fechas de aplicación de productos fitosanitarios y la fecha probable de cosecha de los cultivos tratados, que figuran en los registros, demuestran que los tiempos de carencia de los productos fitosanitarios utilizados fueron respetados.		
H.1.2 Se debe evitar que las frutas cosechadas estén expuestas a contaminaciones físicas, químicas o biológicas.	Hay evidencia de que no existe contaminación física, química o biológica de la fruta.		
H.1.3 Se debe mantener el orden y limpieza en el lugar de cosecha.	Los elementos de trabajo y envases de recolección están dispuestos de forma tal que no obstruyen la circulación de personas y/o maquinarias y son retirados del lugar una vez que han sido utilizados o al finalizar la jornada de trabajo. El lugar se encuentra libre de residuos.		

H.1.4 Los vehículos de la finca que son usados para el transporte del producto cosechado deben mantenerse limpios y libres de materiales extraños a fin de evitar la contaminación de las frutas.	Los vehículos están limpios y no hay evidencia de posible contaminación de la fruta, por ej. con suciedad, fertilizantes, fitosanitarios, elementos cortantes, etc.		
H.1.5 Se deberá priorizar la limpieza y eliminación de los restos de cosecha cuando corresponda.	Los restos de material vegetal son retirados o incorporados al suelo, según corresponda a fin de evitar contaminaciones y proliferación de plagas y enfermedades.		
H.2 Envases			
H.2.1 Se deben utilizar envases aptos para la cosecha, limpios y en buen estado.	Los envases utilizados para la cosecha se encuentran limpios y sin rotura ni elementos extraños y poseen un diseño acorde a la tarea y al peso del producto a contener. En caso de realizar la cosecha en envase definitivo este debe estar aprobado.		
H.2.2 Los envases utilizados en la cosecha deben ser destinados exclusivamente para esta tarea.	No hay evidencia que los envases de cosecha se utilicen para otras actividades y/o para transportar otros insumos que puedan contaminar el producto cosechado, por ejemplo fertilizantes, fitosanitarios, combustibles, lubricantes y/o residuos de cualquier tipo, entre otros.		
H.2.3 Se deben limpiar y/o desinfectar los envases al inicio de la temporada y cada vez que sea necesario durante el proceso de cosecha a fin de evitar la contaminación.	Los envases se limpian y desinfectan al inicio de la temporada de cosecha y, cada vez que el recipiente muestre evidencia de suciedad que pueda contaminar el producto.		
H.3 Equipo y herramientas			
H.3.1 Se deben mantener en condiciones óptimas de higiene y funcionamiento las herramientas de trabajo, de modo que no dañen al producto y sean seguras para quienes trabajan con ellas.	Las herramientas (tijeras, alicates u otras herramientas que se utilizan para la tarea de cosecha, incluidas las escaleras) se encuentran en condiciones óptimas de higiene y funcionamiento (por ejemplo: bien afiladas, no oxidadas y sin roturas), de modo que no dañen al producto y sean seguros para quienes trabajan con ellos.		

H.3.2 Se deben limpiar y/o desinfectar los equipos, herramientas e instrumentos antes de comenzar la tarea de cosecha y, cuando corresponda, durante la jornada de trabajo.	Los equipos y herramientas se limpian y desinfectan al inicio de la temporada de cosecha y, durante la jornada de trabajo, cuando corresponda.		
H.4 Personal			
H.4.1 El personal debe poseer la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.	Los operarios poseen libreta sanitaria actualizada		
H.4.2 Se deben mantener buenos hábitos de higiene y conducta, en el área de trabajo. No se debe comer o fumar mientras se realiza la tarea de cosecha.	Los operarios cumplen con las instrucciones de higiene y buenos hábitos de conducta brindados en las capacitaciones correspondientes (no salivar, lavarse las manos, mantener un adecuado aseo personal). Se verifica la presencia de señales visibles y con instrucciones claras respecto a los hábitos de conducta y de higiene para los trabajadores.		
H.4.3 Los operarios que presenten síntomas de enfermedad deben evitar tener contacto directo con el producto a cosechar.	No se observa al personal con síntomas de enfermedad. En caso de una herida, se cubre a fin de no tomar contacto con el alimento.		
H.4.4 Se debe evitar el uso de objetos personales que puedan contaminar y/o dañar la fruta y al mismo operario	Los operarios no utilizan objetos personales tales como anillos, pulseras, relojes, etc., mientras manipulan el producto.		
H.4.5 Se deben proporcionar instalaciones sanitarias y equipamientos para el lavado de manos en buenas condiciones de higiene y funcionamiento.	Existen instalaciones sanitarias fijas y/o portátiles e insumos para el lavado de manos (jabón, agua potable y elementos para el secado de manos) en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, localizadas cerca del lugar de cosecha y en cantidad suficiente.		
ANEXO 2: EMPAQUE y ALMACENAMIENTO			

A.1 Los establecimientos de empaque, frigoríficos o cámaras de frío para frutas deberán estar inscriptos y habilitados por SENASA según Resolución SAGPyA N° 48/98. La misma establece requisitos documentales y condiciones mínimas generales para el cumplimiento de las Buenas Prácticas en Empaque.			
ANEXO 3: TRANSPORTE			
A.1 Los vehículos usados para el transporte del producto, deben mantenerse limpios y libres de materiales extraños a fin de evitar la contaminación de las frutas	Los vehículos utilizados para el transporte de las frutas se encuentran limpios, desinfectados, secos y libres de materiales extraños (residuos de sustancias tóxicas, presencia de plagas, restos de productos vegetales, animales, combustibles, aceites, etc.).		
A.2 No se deberán transportar junto con las frutas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos o con cualquier sustancia que implique un riesgo para la salud y/o que afecte la calidad de los alimentos.	Se verifica que no existen residuos de sustancias tóxicas, presencia de plagas, restos de productos vegetales, animales, combustibles, aceites, etc. en los vehículos.		
A.3 Se debe evitar la contaminación de las frutas por gases de combustión.	Se verifica la existencia de una zona adecuada para estacionar los vehículos que no presente riesgo para la contaminación de las frutas.		
A.4 La carga, descarga y transporte de las frutas se deben realizar de forma de impedir su deterioro o contaminación.	La fruta se manipula bajo condiciones adecuadas a fin de evitar cualquier daño que pueda deteriorarla o contaminarla.		
ANEXO 4: CAPACITACION			
A.1 Se deberán diseñar, implementar y documentar programas de capacitación, acordes a las tareas específicas de los operarios, destinados tanto al personal permanente como al temporario.	Existe un programa de capacitaciones documentado y debidamente actualizado por un responsable.		
	Los programas de capacitación deberán incluir sin excepción los temas vinculados a: manejo responsable de fitosanitarios, manipulación de alimentos, seguridad e higiene y manejo de equipos e instrumental peligroso, primeros auxilios, entre otros.		
A.2 Cada capacitación deberá quedar documentada.	Existen registros de las capacitaciones brindadas al personal, tanto temporal como permanente.		

A.3 La capacitación deberá ser efectuada por cualquier institución o profesional con competencia y experiencia comprobable en el tema.	En los registros de capacitaciones deben constar asistencia, temario y la institución o profesional con competencia y experiencia que las brindaron.		
ANEXO 5: DOCUMENTACION Y REGISTROS			
A.1 La documentación y registros deberán ser claros, precisos y accesibles independientemente del formato.	Existe la evidencia de documentos y registros claros, precisos y accesibles. En caso de correcciones, deben estar avaladas con la firma de un responsable. Las planillas para el registro de datos deberán ser simples de completar y poseer suficiente espacio para volcar la información.		
A.2 Los documentos y registros deben poseer identificación, fecha de realización y/o emisión y firma del responsable, según corresponda.	Los documentos están identificados y poseen fecha de realización y/o emisión que se distingue claramente. Los documentos y registros están respaldados con la firma de un responsable.		
A.3 Se deberán archivar en lugares que permitan su adecuada conservación por un tiempo mínimo de dos años.	Existen lugares adecuados para archivar la documentación.		
ANEXO 6: CONSIDERACIONES GENERALES			
A. RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BPA			
A.1 Se debe contar con un responsable con experiencia y capacidad demostrable en la Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas Frescas.	El responsable acredita experiencia en la implementación de BPA.		
B. SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL			
B.1 Se deberá contar en el establecimiento con un botiquín de primeros auxilios.	Existe en el establecimiento un botiquín de primeros auxilios y el mismo está señalizado. Se encuentran en el lugar donde se realizan las tareas de campo.		

B.2 Se deberá contar con un listado actualizado de los centros de salud más cercanos y un procedimiento a seguir en caso de emergencia.	Existe en el establecimiento una lista actualizada de los servicios fácilmente visible a los que es posible recurrir en caso de emergencia (policía, ambulancia, hospital, bomberos) y un procedimiento escrito a seguir en caso de contingencia. El listado y el procedimiento se encuentran en un lugar de fácil acceso y visible.		
B.3 El personal deberá contar con los exámenes médicos requeridos por la legislación vigente.	Hay una constancia de los exámenes médicos requeridos por la legislación vigente.		
C. SEÑALIZACIÓN			
C.1 Deberán existir carteles y señales de advertencia en los lugares donde exista un peligro potencial.	Existen carteles y señales de advertencia en los lugares donde existe un peligro potencial, por ejemplo se recomienda señalar: líneas de circulación del personal y vehículos, sanitarios, depósito de agroquímicos, depósito de combustibles, buenos hábitos de higiene, entre otros.		
C.2 La señalización deberá ser clara, de fácil visualización y comprensión.	Los carteles y señales de advertencia son claros, están en lugares visibles conteniendo la leyenda y el pictograma correspondiente para su mejor comprensión.		
D. ANIMALES			
D.1. Animales de Trabajo			
D.1.1 Podrán permanecer en el sitio de producción exclusivamente durante el período en que se realice la labor.	No se observan animales en el área de producción, a menos que se este realizando una tarea que lo requiera.		
D.1.2 Deberán mantenerse controlados sanitariamente a los animales, cumpliendo con el calendario de vacunas correspondientes, estar sanos y desparasitados.	Existe documentación sanitaria actualizada.		
D.2 Animales domésticos y/o de granja.			

D.2.1 Se prohíbe el ingreso de animales domésticos y/o de granja al área de cultivo, zonas de manipulación y almacenamiento de producto.	No se observan animales domésticos ni de granja en el área de cultivo, zonas de manipulación ni almacenamiento de producto. Se evidencian elementos que impiden el ingreso de los animales a estas zonas.		
D.2.2 Deben estar informados todos los trabajadores de que está prohibido ingresar con animales al sitio de producción, área de empaque y almacenamiento.	El personal está informado de la prohibición del ingreso de animales al sitio de producción, área de empaque y almacenamiento, tanto por las capacitaciones como por instrucciones del encargado.		
E. TRAZABILIDAD			
E.1 El proceso de producción, empaque y almacenamiento deberá contar con un sistema de trazabilidad hasta su venta.	Hay evidencia documental que permita garantizar el sistema de trazabilidad.		