

ANEXO 4: MODELO DE ASESORAMIENTO EN LA IMPLEMENTACION FRUTIHORTICOLA

Lugar y Fecha.....

<b>Nombre y Apellido del Productor/Arrendatario Frutihortícola</b>			
DNI N°			
Nombre del Establecimiento:			
Localidad:			
Producción: Frutas u Hortalizas (detallar producción)			
- N° RENSPA			
			/
Implementador:			
Nombre:			
DNI:			
- Teléfono móvil Característica			
.....	15	.....	
- Email			
	@		
-			

1 En el caso que el número de RENSPA se encuentre en trámite, indicar el mismo declarado en la carta de aval.

2 Al inicio de esta Implementación, el establecimiento tendría que tener en trámite el RENSPA. Si al término del mismo y transcurrido los 90 días a partir de la fecha de finalización de la implementación, no regu

**Requisitos que debe incluir el MODELO de PROYECTO de Asesoramiento en la Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas**

**Actividades a realizar en el establecimiento/empresa:**

- 1) El profesional/técnico deberá asesorar al productor/empresario en los requisitos mínimos obligatorios de higiene e inocuidad para cumplir la norma de BPA fruti-hortícola obligatoria según Resolución conjunta de la Secretaria Salud y Agroindustria 5/2018 que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos.
- 2) El profesional/técnico indicara en la planilla que se describe a continuación el grado de cumplimiento de cada requerimiento con sugerencias en caso que corresponda.
- 3) El profesional/técnico dejara un copia al productor del proyecto de asesoramiento en la implementación firmado y con fecha de realización a fin de poder realizar el seguimiento en el cumplimiento de los puntos obligatorios para la inscripción y/o reinscripción en RENSPA del productor del establecimiento

Planilla que describe el grado de cumplimiento de cada requerimiento.

Se solicita que el implementador complete el grado de cumplimiento de cada uno de los requerimientos contemplados en la Norma según estos parámetros:

Grado:

1 = No conforme

2 = Parcialmente conforme

3 = Conforme

- Documentación obligatoria/trazabilidad.

Deben contar con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA).

Deben utilizar etiqueta/rótulo para identificar los alimentos frutihortícolas producidos con los datos previstos en normativa vigente.

Deben emitir el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV-e), para trasladar los productos fruti-hortícolas producidos, cuando las autoridades sanitarias lo exijan, previsto en normativa vigente.

- Productos fitosanitarios

Deben cumplir con las recomendaciones y las restricciones de uso, indicadas en el marbete/etiqueta y registrar la aplicación.

Deben utilizar productos fitosanitarios autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), en sus envases originales y para los cultivos permitidos.

Deben almacenar los productos fitosanitarios en un depósito específico, cerrado con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula y/o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de contaminación. El depósito debe estar bien ventilado e iluminado con luz natural y artificial, debidamente señalizado con carteles de advertencia.

Deben realizar el manejo de envases vacíos según reglamentación legal vigente.

- Agua

Deben realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.

Deben implementar medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada en la explotación cumpla con los requisitos establecidos en el CAA para higiene y consumo de personal.

Deben para el agua de uso agrícola asegurar el cumplimiento de las legislaciones aplicables de cada provincia.

- Manipulación

Deben cumplir con las pautas de higiene básicas, principalmente el lavado adecuado de las manos de todos los operarios (manipuladores) en la manipulación de las hortalizas y frutas al momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio,

Deben realizarse el lavado de manos con agua potable y elementos adecuados para su limpieza, antes de comenzar a trabajar, después del uso de las instalaciones sanitarias y/o después de manipular residuos.

En los establecimientos que NO se disponga de AGUA POTABLE los manipuladores deberán utilizar agua tratada por alguno de los siguientes métodos: ebullición (hervida), clarificación o cloración.

Animales

Deben impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado.

Deben impedir el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades), a través de prácticas que eviten su entrada, proliferación y acercamiento.

Deben estar sanos, vacunados y desparasitados en el caso de los animales de trabajo que se utilicen para otras tareas

- Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas.

Deben estar registrados en el SENASA los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros utilizados en las actividades de producción primaria contempladas en la presente,

Deben someterse a tratamiento, compostado u otros que minimicen el riesgo sanitario los fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas producidos por el responsable de la producción primaria y se prohíbe expresamente la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos, como enmiendas orgánicas, así como el uso de enmiendas orgánicas sin tratamiento.

- Asistencia técnica

Deben contar con la asistencia de un técnico /profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.

**Recomendación: Cumplir con lo establecido en la Resolución N° 334/2003 del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología referido las incumbencias en agua, suelo, agroquímicos, otros descriptas en las Actividades Profesionales Reservadas al título de Ingeniero Agrónomo ( Anexo V)**

Firma .....

Aclaración de Firma.....

Nombre, Apellido y DNI del Profesional que realiza la actividad.

		.....
--	--	-------

- Teléfono móvil Característica e Email

.....	15	.....
	@	

-

Lugar y fecha .....