

# GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCION PRIMARIA AGRICOLA



**AGUA**

- Tener identificado el origen del agua
- No mantener estiércoles y ganado cerca del agua
- Utilizar agua limpia, cuando sea necesario, para las operaciones agrícolas



**FITOSANITARIOS**

- Utilizar solo productos autorizados
- Respetar los plazos de seguridad y las condiciones de uso de los productos fitosanitarios (PF), para que no superen los límites máximos de residuos
- Almacenar correctamente los productos fitosanitarios
- Los envases de PF, no deberán de ser utilizados directamente, debiendo de ser lavados, inutilizados y almacenados para su posterior gestión
- Disponer del Carnet de Usuario Profesional
- Tener inspeccionados los equipos de aplicaciones de fitosanitarios



**FERTILIZANTES ORGANICOS**

- Usar lodos de depuración según anexo I del RD 1310/1990
- Tener en cuenta las restricciones de uso de los fertilizantes orgánicos según anexo V del RD 506/2013
- Disponer de un plan de fertilización ajustado a limitaciones según legislación vigente (Código de Buenas Prácticas Agrarias), si la explotación pertenece a zona vulnerable a nitratos de origen agrario



**FERTILIZANTES INORGANICOS**

- Disponer de un plan de fertilización ajustado a limitaciones según legislación vigente (Código de Buenas Prácticas Agrarias), si la explotación pertenece a zona vulnerable a nitratos de origen agrario



**RECOLECCION Y TRANSPORTE**

- Mantener los vehículos de transporte limpios
- No compartir el transporte con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pueda contaminar



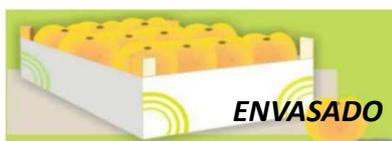
**ALMACEN**

- No almacenar los productos de la cosecha con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pueda contaminar



**TRABAJADORES**

- Formar a los trabajadores en conocimientos básicos de higiene y sanidad
- Comunicar al responsable si padecen enfermedades infecciosas y no trabajar en contacto con los productos
- Cubrir y proteger las heridas
- En la medida de lo posible, facilitar instalaciones para las necesidades fisiológicas sobre todo en recolección de productos hortofrutícolas
- Lavarse las manos con agua y jabón
- Ubicar las zonas del servicio apartadas y libres de escurrientías que puedan contaminar las tierras de cultivo o las fuentes de agua
- Disponer de un sistema de higienización de manos



**ENVASADO**

- Mantener las instalaciones y equipos limpios. Disponer de un programa de limpieza y desinfección (instalaciones, equipos y utensilios). Aplicar los biocidas autorizados
- Retirar del campo los productos ya embalados y restos de material envasado
- Envasar los productos para el consumo directo correctamente etiquetados y almacenados correctamente

