

Pasos para Garantizar la Inocuidad de los Alimentos

Del campo a la mesa...

1er. año 2do. año 2do. año

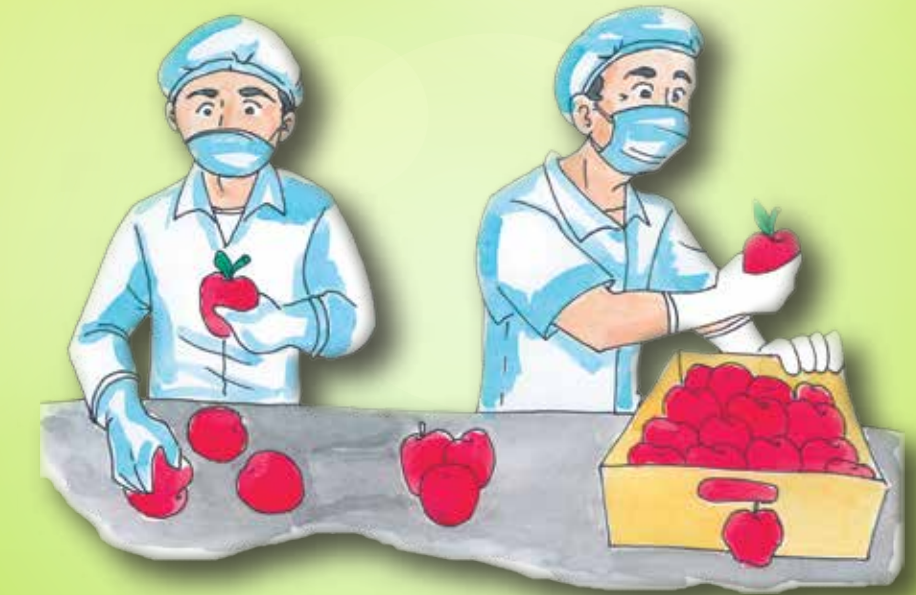


1. Implementar Buenas Prácticas Agrícolas:

1. Conservar los recursos naturales: suelo, agua y biodiversidad.
2. Asociación y rotación de cultivos para garantizar la diversificación y uso óptimo de los predios.
3. Usar estiércol con tratamiento de compostaje, que en su proceso alcanza temperaturas de hasta 70°C que permite la muerte de patógenos y semillas no deseadas.
4. Proteger las fuentes, depósitos y canales de agua de los animales. Verificar que no esté contaminada.
5. No usar agua procedente de vertimientos humanos e industriales sin tratamiento, en estos casos se debe registrar el tratamiento realizado.
6. Conocer las malezas, plagas y enfermedades que afectan al cultivo; analizar si es posible aplicar un control biológico en vez de químico.
7. Manejo racional o preferentemente no uso de agroquímicos. Si se usan hacerlo luego de capacitación y con implementos obligatorios para aplicación (traje impermeable, mascarilla, gafas, guantes y botas). No ingresar al cultivo inmediatamente después de la aplicación; respetar el tiempo de espera.
8. Los almacenes de alimentos deben estar ubicados en áreas alejadas de lugares de producción o almacenamiento de productos químicos, minerales, pinturas y rellenos sanitarios.
9. Promover el bienestar animal. Espacios, sanidad y alimentación adecuada, que garantizan la crianza de animales sanos y productivos.

2. Implementar Buenas Prácticas de Higiene:

1. El agua empleada para beber, lavado de manos y cuerpo, y post cosecha debe ser potable.
2. Contar con servicios higiénicos e instalar basureros en zonas estratégicas del predio.
3. Lavarse las manos después de aplicar abonos y usar los servicios higiénicos.
4. Practicar higiene personal adecuada, y usar los implementos apropiados para las faenas.
5. Tener las manos limpias, uñas cortas y pelo recogido antes de la cosecha.
6. Durante la cosecha no está permitido fumar ni beber.
7. De presentar heridas durante la cosecha, deben ser atendidos y evacuados; debiendo desinfectar las herramientas, en contacto con el trabajador.
8. Cuando se tiene enfermedades contagiosas o con síntomas (diarreas, vómitos, etc.) NO manipular alimentos.



3. Implementar Buenas Prácticas de Procesamiento y Transporte:

1. Utilice agua potable en la limpieza y preparación de alimentos. Practique una higiene personal adecuada.
2. Implemente un plan de limpieza y desinfección para el control de insectos, roedores y otros animales que transportan agentes patógenos.
3. Mantenga cerrados los tachos de basura y lávese las manos después de manipularlos.
4. No fume ni coma en los locales de manipulación de alimentos.
5. El personal, equipos, utensilios, instalaciones físicas y sanitarias deben permanecer limpias y desinfectadas, para evitar la contaminación.
6. En todas las etapas del procesamiento de productos: recepción y pesado; selección y clasificado; lavado y desinfección; etiquetado, empaquetado y embalaje; aplicar:
 - Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
 - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
 - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP).
7. Transportar los alimentos en un vehículo cerrado o cubierto, limpio, en buen estado, donde no existan elementos contaminantes.
8. No transportar alimentos junto a animales, fertilizantes, ni agroquímicos. Cumplir con las normas de tránsito.

