

Explotación/ Titular de la explotación:

AÑO: _____

Este documento tiene como objetivo servir de ayuda en la autoevaluación de las prácticas de higiene generales que realiza el agricultor en su explotación agrícola para minimizar los riesgos de contaminación de sus cultivos y cosechas, reduciendo de esta forma los riesgos sanitarios para el consumidor final.

Asimismo, se considera un complemento útil para el cumplimiento de los requisitos obligatorios (marcados con una "O" en la cuarta columna) que se deben cumplir y que serán inspeccionados y evaluados durante los controles oficiales realizados durante las inspecciones de las explotaciones agrícolas.

Instrucciones de utilización del check-list de autocontroles:

La primera columna (1) corresponde a los puntos de control que el agricultor y el personal de la explotación agrícola deben revisar y tener en cuenta para minimizar los riesgos de contaminación, clasificados en recomendados (R) u obligatorios (O). El listado está dividido en bloques en función de los factores de riesgo indicados en la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en la Producción Primaria Agrícola.

En la segunda columna (2) se realizará una marca (✓) cuando se lleve a cabo en la explotación el punto de control indicado.

La tercera columna (3) es para indicar cualquier observación por parte de los agricultores, como: indicar la periodicidad, estar acogidos a alguna guía o plan de control, nombre de los ríos, embalses, etc. En el caso de ser un punto de control marcado con un (✍), se describirá el tipo, la medida correctiva

En la cuarta columna (4) se indica si el punto de control es recomendado (R), obligatorio (O) o rellenar según proceda (✍).

1. ASPECTOS GENERALES:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
1.1 FUENTES DE CONTAMINACIÓN DEL EMPLAZAMIENTO			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se han identificado las fuentes de contaminación del emplazamiento de los cultivos? 			R
<ul style="list-style-type: none"> Indicar cuáles: 			R
<ul style="list-style-type: none"> - Actividades industriales o mineras: 			
➤ Tipo			
➤ Proximidad			
<ul style="list-style-type: none"> - Explotaciones ganaderas 			
<ul style="list-style-type: none"> - Uso anterior y presente de la zona (cultivos, producción, zona de residuos,...) 			
<ul style="list-style-type: none"> - Acceso de animales domésticos al lugar 			
<ul style="list-style-type: none"> - Acceso de animales domésticos y silvestres a las fuentes de agua utilizadas en la producción primaria 			
<ul style="list-style-type: none"> - Lixiviación o desbordamiento de lugares donde se almacene estiércol 			
<ul style="list-style-type: none"> - Inundaciones de agua contaminada. 			
<ul style="list-style-type: none"> Si la respuesta es afirmativa, ¿se han adoptado medidas preventivas, correctivas o de control? 			
<ul style="list-style-type: none"> Indicar cuáles: 			
<ul style="list-style-type: none"> En su caso, ¿Se ha comenzado la producción agrícola después de tomadas las medidas? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se ha realizado análisis de suelos de los sitios de cultivo en lo concerniente a contaminantes químicos y microbiológicos? 			R
<ul style="list-style-type: none"> Si el análisis de suelos ha dado resultados desfavorables, ¿se han adoptado medidas correctivas? 			R
<ul style="list-style-type: none"> Indicar cuáles: 			

2. AGUA DE USO AGRÍCOLA:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
2.1 PROCEDENCIA DEL AGUA			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se encuentran identificadas todas las fuentes del agua empleada para el riego? 			O
<ul style="list-style-type: none"> Indicar las fuentes de agua e indicar, además, si procede de una comunidad de regantes u otra entidad dedicada a la administración del agua de riego: 			O
- Pozos			
- Ríos/ arroyos			
- Embalses/ pantanos			
- Depósitos			
- Aguas residuales urbanas depuradas			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se analiza el agua que va a ser utilizada en el ámbito agrícola para detectar posibles fuentes de contaminación? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se encuentran identificados los sistemas de distribución y almacenamiento? 			O
<ul style="list-style-type: none"> En caso de precipitaciones abundantes, ¿existe la posibilidad de contaminación de las tierras y de las aguas por escorrentías superficiales? 			R
<ul style="list-style-type: none"> Si la respuesta a la anterior pregunta es afirmativa, ¿se han tomado medidas preventivas o de control? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se almacena el estiércol aislado de las fuentes de agua? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se adoptan medidas para evitar el acceso no controlado de ganado a las aguas superficiales y a las zonas de bombeo? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se realizan inspecciones periódicas visuales y olfativas de las fuentes de agua y de los sistemas de distribución y almacenamiento? 			O
<ul style="list-style-type: none"> Indicar periodicidad de las inspecciones de la pregunta anterior: 			O
- Semanal			
- Mensual			
- Menor de un año			
- Anual			
- Otra:			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Han sido los resultados de las inspecciones satisfactorios? 			O
<ul style="list-style-type: none"> Si durante una inspección se detectan problemas de calidad del agua, ¿se toman medidas correctivas y preventivas? 			O
<ul style="list-style-type: none"> Cuándo el análisis de riesgo lo determine, ¿dispone y aplica un plan de control de la calidad del agua? 			O
<ul style="list-style-type: none"> ¿En el plan de control de calidad del agua se determina como mínimo <i>E. coli</i>? 			O
<ul style="list-style-type: none"> Si la respuesta a la anterior pregunta es afirmativa, indicar periodicidad: 			O
- Menor de un año			
- Anual			
- BIANUAL			
- > 2 años			
<ul style="list-style-type: none"> En el caso de que realice voluntariamente autocontroles basados o no en un riesgo, indicar los parámetros analizados en autocontroles de calidad del agua (señalar los que se analizan): 			R/
- Microbiológico: <i>E. coli</i>			
- Microbiológico: <i>Enterococcus spp.</i>			
- Arsénico			
- Metales pesados			

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
2.1 PROCEDENCIA DEL AGUA			
- Otros (indicar cuáles):			
• ¿Se guardan los boletines de resultados?			R
• ¿Son los resultados de los boletines satisfactorios?			R
• Si los análisis indican problemas de calidad del agua, ¿se toman medidas correctivas, de control y preventivas?			O
SI SE UTILIZAN AGUAS RESIDUALES DEPURADAS			
• ¿Se ha comprobado que la persona física o jurídica que le entrega o vende las aguas regeneradas posee la concesión o autorización administrativa del organismo de cuenca para la reutilización del agua para el uso agrícola previsto para el tipo de riego/cultivo y por lo tanto, el agua cumple con las disposiciones para ese uso recogidas en el RD 1620/2007?			O
• ¿Se evita el deterioro de la calidad del agua regenerada desde el punto de entrega del agua regenerada hasta los lugares de uso (ej. Análisis de los parámetros fijados para <i>E. coli</i>)?			O
SI SE UTILIZA AGUA PROCEDENTE DE POZOS			
• ¿Están los pozos cerrados?			R
• Si los pozos tienen más de 40 años, ¿han sido reparados o se ha comprobado su condición o posible contaminación en los últimos 5 años?			R
2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL CULTIVO Y SU PROXIMIDAD AL SUELO			
• Se presta especial atención a la calidad del agua en los siguientes casos (señalar cuáles)			R
- Riego con técnicas de distribución del agua que exponen directamente la parte comestible de los productos vegetales al agua, sobretodo en fechas próximas a la recolección.			/
- Riego de productos en contacto con el suelo o en su proximidad			
- Riego de frutas y hortalizas con características físicas que facilitan la acumulación de agua.			
- Riego de frutas y hortalizas que no recibirán ningún tratamiento de lavado post-cosecha antes del envasado.			
2.3 TIPO DE RIEGO/ SISTEMA DE RIEGO			
• Indicar el sistema de riego empleado:			R
- Inundación			/
- Aspersión			
- Goteo			
• Indicar si el contacto con la parte comestible de la planta es mínimo:			R
- Nunca			/
- Sólo en fechas próximas a la cosecha			
- Durante todo el proceso de producción			
• ¿Se encuentran los sistemas de riego, almacenamiento y distribución del agua en buen estado de limpieza y conservación?			O

3. USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS			
• ¿El productor ha recibido asesoramiento?			R/O*
• ¿El productor ha recibido formación?			R/O*
• ¿El productor contempla las orientaciones fijadas en las Guías de Gestión Integrada de Plagas publicadas por el MAGRAMA?			R
*Para explotaciones no exentas de asesoramiento en GIP			
PRODUCTO FITOSANITARIO			
ELECCIÓN			
• ¿Se emplean solo productos autorizados para su uso en el cultivo?			O
• ¿Conoce el agricultor la Ficha de Datos de Seguridad del producto?			O
• ¿Se tiene en cuenta la persistencia, toxicidad y nivel de residuos del producto?			R
APLICACIÓN			
• ¿Posee el productor el carnet de aplicador según el RD1311/2012?			O
• Indicar cuál:			O
- Básico			/
- Cualificado			
- Fumigador			
- Piloto aplicador			
• ¿Se siguen las instrucciones de la etiqueta y las recomendaciones del fabricante?			O
• ¿Se respetan los plazos de seguridad?			O
• ¿Existe una gestión adecuada de los excedentes de mezclas de productos fitosanitarios?			O
• ¿Se tienen en cuenta los posibles problemas de deriva y escorrentías en la aplicación?			R
EQUIPO			
• ¿Se dispone del equipo adecuado para realizar la aplicación?			O
• ¿Está el equipo inscrito en el ROMA?			O
• ¿Se mantiene en buen estado de funcionamiento?			O
• ¿Se realizan las inspecciones obligatorias exigidas por el RD 1702/2011?			O
ANÁLISIS DE LMRs			
• ¿Se cumplen los LMRs para los productos?			O
• ¿Existe algún programa de control de los LMRs?			R
• ¿La periodicidad de los controles es menor de 1 año?			R
• ¿Existe algún protocolo de prevención, de medidas correctivas o de control en el caso de un resultado insatisfactorio de los LMRs?			R
REGISTRO DE APLICACIONES			
• ¿Se mantiene actualizada la información sobre tratamientos fitosanitarios del Cuaderno de Explotación?			O
• ¿Está correctamente registrada la información?			O
ALMACENAMIENTO			
• ¿Se mantienen los productos fitosanitarios correctamente almacenados?			O
• Los productos caducados, ¿están correctamente identificados y			O

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	₍₄₎
almacenados separados del resto, para su posterior gestión?			
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se mantienen los productos fitosanitarios en su envase original? 			0
GESTIÓN ENVASES VACÍOS			
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se mantienen almacenados de forma separada los envases vacíos tras ser lavados e inutilizados? 			0
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Existe una gestión adecuada de los envases vacíos a través de una empresa autorizada? 			0

4. USO DE FERTILIZANTES Y ENMIENDAS ORGÁNICAS:

PUNTO DE CONTROL ⁽¹⁾	✓ ⁽²⁾	OBSERVACIONES ⁽³⁾	(4)
4.1 DEMANDA DE NUTRIENTES			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se ha realizado una evaluación de las necesidades de abonado en base a las necesidades y características del cultivo, la disponibilidad de nutrientes del terreno y la aportación a través del riego y/o fertilizantes nitrogenados? 			R
4.2 PRODUCTOS ORGÁNICOS			
ELECCIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se emplean solo productos inscritos en el Registro de fertilizantes de acuerdo con el capítulo V del RD 506/2013? 			O
<ul style="list-style-type: none"> ¿Los productos orgánicos han sido tratados para evitar que sean fuente de microorganismos patógenos? 			R
APLICACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se respetan las instrucciones específicas del etiquetado del producto fertilizante, y en su caso, la información adicional facilitada por el fabricante, sobre dosis a emplear y método de aplicación, para el suelo y el cultivo en que se utilizará el producto fertilizante? 			O
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se realiza una buena preparación del terreno evitando la humedad mediante drenaje? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se aplican los estiércoles antes de la implantación de los cultivos? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se aplican los estiércoles con suficiente antelación al momento de la cosecha? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se mezclan íntimamente con la tierra? 			R
<ul style="list-style-type: none"> En el caso de los cultivos en los que la parte comestible está en contacto con el suelo, ¿se aplican los estiércoles con una antelación mínima de 60 días antes de la cosecha? 			R
<ul style="list-style-type: none"> En la fertirrigación, ¿se utiliza agua de una calidad tal que no comprometa la higiene de los productos? 			R
SI SE USAN ABONOS PARCIALMENTE TRATADOS			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se han adoptado medidas correctivas para reducir los contaminantes microbianos, como aumentar al máximo el tiempo transcurrido entre la aplicación y la cosecha? 			O
SI SE USAN LODOS DE DEPURACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se cumplen las obligaciones establecidas en el RD 1310/1990? 			O
ALMACENAMIENTO			
<ul style="list-style-type: none"> En el caso del estiércol, ¿se utilizan barreras de contención para evitar su diseminación? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se mantiene aislado el lugar donde se realiza el compostaje del lugar de producción del cultivo y del almacenamiento de la cosecha? 			R
<ul style="list-style-type: none"> Para determinar el tiempo de almacenamiento, en el tratamiento pasivo del estiércol, tratado o madurado, ¿se tiene en cuenta la región, el clima y el origen del estiércol? 			R
EQUIPOS DE APLICACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se limpian los equipos que hayan entrado en contacto con los estiércoles antes de otra aplicación? 			R

PUNTO DE CONTROL ⁽¹⁾	✓ ⁽²⁾	OBSERVACIONES ⁽³⁾	⁽⁴⁾
4.2 PRODUCTOS ORGÁNICOS			
TRÁNSITO DE TRABAJADORES			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se ha configurado el tráfico de los trabajadores y equipo encargado de la recolección y almacenaje del producto final para evitar su tránsito por los lugares donde hay estiércol durante dichas actuaciones? 			R
REGISTRO DE FERTILIZACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se mantiene un registro de los fertilizantes y enmiendas aplicadas? 			R
<ul style="list-style-type: none"> ¿Conserva documentos justificativos del suministrador de los fertilizantes y enmiendas? (facturas, albaranes,...) 			R

5. USO DE FERTILIZANTES INORGÁNICOS:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
5.1 ZONA VULNERABLE DE NITRATOS			
• ¿Se encuentra algún cultivo en una zona vulnerable a nitratos?			O
• Si la respuesta es afirmativa, ¿se ajusta el plan de fertilización a los límites establecidos en la legislación vigente?			O
5.2 DEMANDA DE NITRÓGENO			
Antes de la aplicación de un fertilizante nitrogenado, ¿se ha realizado un análisis de....?			R
- las necesidades y características del cultivo?			/
- la disponibilidad de nutrientes del terreno?			
- las aportaciones a través del riego y/o de productos orgánicos?			
• ¿Se han considerado las prácticas de cultivo anteriores que puedan suponer un incremento de los nitratos del suelo?			R
5.3 EN CULTIVOS DE HORTALIZAS DE HOJAS (CON ESPECIAL ATENCIÓN A LECHUGA, ESPINACA, ACELGA Y RÚCULA)			
• ¿Se ha adecuado el programa de fertilización de forma que no comprometa el contenido de nitratos?			R

6. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES Y DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS:

PUNTO DE CONTROL ⁽¹⁾	✓ ⁽²⁾	OBSERVACIONES ⁽³⁾	(4)
6.1 HIGIENE DE LOS TRABAJADORES			
• ¿Existen normas de higiene y buenas prácticas para el personal?			O
• ¿Están visibles las normas?			O
• ¿Se realiza algún tipo de formación del personal que trabaja en la explotación en materia de higiene?			O
• En el caso de heridas que puedan entrar en contacto con productos o equipo, ¿se mantienen estas cubiertas y protegidas?			O
• ¿Se insta al personal a que use las zonas habilitadas para realizar las necesidades fisiológicas?			O
• En caso de utilización de guantes, ¿están en correcto estado de conservación y limpieza?			R
• Cuando se requieren utensilios u objetos de pequeño tamaño, estos están numerados e identificados			R
CULTIVOS HORTOFRUTÍCOLAS			
• ¿Se prohíbe al personal aquejado de enfermedad infecciosa trabajar con productos hortofrutícolas?			O
• El personal, ¿se lava con agua y jabón u otro producto desinfectante y seca las manos antes de comenzar a trabajar?			O
• En el caso de cultivos de hortalizas de hoja o del género <i>Brassica</i> , ¿se evita el uso de recipientes de vidrio o pequeños objetos metálicos?			R
6.2 CONDICIONES SANITARIAS DE LAS EXPLOTACIONES			
• ¿Está provista la explotación de las infraestructuras y medios adecuados y accesibles a los trabajadores para el cumplimiento de las prácticas de higiene básicas?			O
• Indicar cuáles:			R
- Existen instalaciones sanitarias, apartadas y protegidas frente a escorrentías			/
- Existen instalaciones sanitarias provistas de agua limpia y jabón o desinfectante			
- Existen sistemas de higienización de manos (geles desinfectantes,...)			

7. RECOLECCIÓN, CARGA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS COSECHADOS:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
7.1 LIMPIEZA Y CUANDO SEA NECESARIO DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, INSTALACIONES Y VEHÍCULOS			
• ¿Se encuentran limpios los equipos, instalaciones y vehículos?			O
• ¿Existe un plan de limpieza y desinfección completo de equipos, instalaciones y vehículos?			R
• Si la respuesta a la anterior pregunta es afirmativa, ¿se realizan controles para demostrar la eficacia del plan de limpieza y desinfección (visuales, analíticos...)?			R
7.2 RECOLECCIÓN			
• ¿Se mantienen los recipientes y herramientas de cosecha limpios y en buenas condiciones para no contaminar y dañar el producto?			R
• Los productos cosechados, ¿se protegen del sol, del viento, de la lluvia, de las plagas y otros animales?			R
FRUTAS Y HORTALIZAS			
• En las hortalizas, ¿se realizan cortes limpios?			R
• Durante la recolección, ¿se retiran las frutas u hortalizas que presentan daños o señales de deterioro o podredumbre?			R
• ¿Se elimina toda la suciedad posible del producto?			R
• ¿Se limpian y desinfectan las herramientas y utensilios al finalizar la jornada?			R
• ¿Se usan envases para la cosecha adecuados para su uso alimentario?			R
• Los envases no se llenan por encima del borde.			R
• Los productos recogidos, ¿se mantienen protegidos del viento, la lluvia y el sol, trasladándolos cuanto antes al lugar de manipulado y envasado?			R
7.3 CARGA Y TRANSPORTE			
• ¿Se mantienen limpios los vehículos?			O
• ¿Se limpian periódicamente?			O
• No se transportan los productos cosechados junto con productos que puedan ser causa de contaminación (sustancias químicas, animales,...)			O
• En el caso de que se hayan transportado animales o desechos, ¿se limpian los vehículos antes de transportar los productos vegetales?			O
FRUTAS Y HORTALIZAS			
• ¿Se limpian periódicamente las cajas de campo u otros recipientes utilizados para el transporte?			R
• Las cajas de campo y recipientes para el transporte, ¿se encuentran en buen estado de conservación?			R
• Las cajas de campo y recipientes para el transporte, ¿sólo se utilizan para contener los productos hortofrutícolas?			R
7.4 ALMACENAMIENTO			

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	₍₄₎
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se mantienen las zonas de almacenamiento limpias? 			O
7.4 ALMACENAMIENTO			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Están las zonas de almacenamiento acondicionadas para cada tipo de producto agrícola (ejemplo: instalaciones que permitan al producto estar separado del suelo, construidas de tal forma que se evite el acceso de animales domésticos, evitar la humedad sobretodo en caso de cereales, temperaturas de refrigeración en frutas y hortalizas que lo necesiten por ser almacenamiento de larga duración, etc.)? 			O
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se almacenan los productos agrícolas aislados de productos químicos, animales u otras fuentes de contaminación? 			O

8. ENVASADO EN LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	₍₄₎
8.1 LIMPIEZA Y CUANDO SEA NECESARIO DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPO Y ENVASES			
<ul style="list-style-type: none"> ¿Se mantienen las instalaciones y el equipo de envasado en un estado adecuado de limpieza? 			O
<ul style="list-style-type: none"> ¿Existe un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y del equipo, que incluya el uso de biocidas autorizados a tal fin? 			O
<ul style="list-style-type: none"> ¿Existe un sistema de control de plagas en las instalaciones dónde se realiza el envasado? 			R
8.2 EN EL CAMPO			
<ul style="list-style-type: none"> Los productos empaquetados/ envasados se protegen para evitar la contaminación. 			O
<ul style="list-style-type: none"> Al final de la jornada de trabajo, ¿se retiran los productos empaquetados? 			O
<ul style="list-style-type: none"> Al final de la jornada laboral, se retiran los desechos del material de envasado y otros residuos. 			O
8.3 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ENVASADOS			
<ul style="list-style-type: none"> Los productos envasados destinados a su consumo directo, ¿están correctamente etiquetados y son almacenados en condiciones adecuadas en la explotación? 			O
<ul style="list-style-type: none"> En caso de que el producto envasado deba almacenarse en condiciones de temperatura y humedad, ¿se realiza un control de las mismas? 			O

9. CUADERNO DE EXPLOTACIÓN:

PUNTO DE CONTROL ₍₁₎	✓ ₍₂₎	OBSERVACIONES ₍₃₎	(4)
8.1 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS			
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se mantiene actualizado y correctamente cumplimentado un Cuaderno de Explotación según se recoge en la normativa vigente? 			O
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se conservan los registros al menos durante 3 años? 			O
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se utiliza como cuaderno de explotación el modelo de Cuaderno de Explotación publicado por el MAGRAMA? (http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/productos-fitosanitarios/uso-sostenible-de-productos-fitosanitarios/). 			R

ANEXO A

CHECK LIST DE CONTROL DE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE: MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS	Versión 1 10/02/2015
--	-------------------------

PUNTO DE CONTROL ⁽¹⁾	✓ ⁽²⁾	OBSERVACIONES ⁽³⁾	⁽⁴⁾
PLANTACIÓN			
• ¿Se preparan las tierras de forma adecuada para la siembra de cada nuevo cultivo?			R
• ¿Se fertilizan las tierras de forma adecuada?			R
• ¿Se utilizan semillas tratadas higiénicamente?			R
• ¿Se utilizan variedades de semillas que posean mayor resistencia a la infección por hongos?			R
• Para evitar situaciones de estrés en las plantas, ¿se respetan las distancias de siembra para evitar el hacinamiento de las plantas?			R
• ¿Se realizan rotaciones de cultivos?			R
ANTES DE LA COSECHA			
• ¿Se aplica un programa de abonado que minimice el riesgo de estrés para las plantas?			R
• ¿Se mantiene bajo control las malas hierbas?			R
• ¿Se comprueba que la distribución del riego es uniforme?			R
• ¿Se toman las medidas adecuadas para evitar la formación de zonas de encharcamiento?			R
• ¿Se usan métodos autorizados y adecuados para reducir al mínimo el daño provocado por insectos, fundamentalmente por barrenadores?			R
• ¿Se toman medidas para minimizar el daño mecánico de los granos?			R
DURANTE LA RECOLECCIÓN			
• ¿Se cosecha cuando el grano ha alcanzado la madurez completa?			R
• En condiciones extremas de calor, precipitaciones o sequía, ¿se realiza la recolección más temprana?			R
• ¿Se programa la recolección de manera que el grano tenga un bajo contenido de humedad (por debajo del 15%)?			R
• ¿Se supervisa la contaminación por hongos durante la cosecha? (observación de 10 a 30 puntos distribuidos homogéneamente)			R
• Si se observa contaminación por hongos, ¿se toman las medidas apropiadas?			R
• En la medida de lo posible, ¿se evitan los daños mecánicos al cereal?			R