

ORDEN de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración. Por su parte, la disposición final primera de la referida norma faculta al titular de la Consejería de Agricultura y Pesca para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del citado Decreto y, en particular, para la aprobación de los Reglamentos de producción específicos para cada producto.

La Sección 2.^a del Capítulo IV del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, regula la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía. La Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada en el apartado a) del artículo 2 del Decreto y en los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación.

Asimismo, y dado que las técnicas para la manipulación de frutas y hortalizas se encuentran suficientemente desarrolladas y se aplican en los procesos citados, procede aprobar mediante esta Orden el Reglamento específico de producción integrada de frutas y hortalizas para centrales.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que tengo atri-

buidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, dispongo:

Artículo único. Reglamento específico de producción integrada de Andalucía de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas.

1. Se aprueba el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas, que se incorpora como Anexo de la presente Orden.

2. Este Reglamento específico define las prácticas de manipulación y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 1.g y 6.b del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, deben cumplir las centrales hortofrutícolas en los procesos de manipulación y envasado de frutas y hortalizas para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

3. La revisión de este Reglamento se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias del sector afectado y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

Disposición final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de octubre de 2003

PAULINO PLATA CANOVAS
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO. REGLAMENTO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA CENTRALES HORTOFRUTICOLAS

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1. Proceso de transporte, manipulación, y envasado			
1.1 Transporte del producto primario desde la explotación, contenedores y cajas de campo			
1.1.1 Transporte del producto primario	<ul style="list-style-type: none"> Métodos que permitan mantener intacta la integridad de los productos primarios y que permitan la respiración necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Transporte de cualquier material diferente a las frutas y hortalizas. (Personas, herramientas, maquinaria, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Transporte separado de las frutas y hortalizas en función de su calidad. Evitar sobrepresión en transporte a granel en remolques. Utilización de cajas apilables, de capacidad reducida, que permitan la respiración de los productos primarios.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos	<ul style="list-style-type: none"> Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos primarios deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas. Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de los productos primarios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación. 	<ul style="list-style-type: none"> El material de los receptáculos o contenedores en contacto con el producto primario no será de madera, ni de metal oxidable. 	<ul style="list-style-type: none"> Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas.
1.1.3 Cajas de campo	<ul style="list-style-type: none"> Se hará un control de la distribución y uso de las cajas de campo destinadas a la recolección y transporte de los productos primarios al centro hortofrutícola debiendo quedar claramente diferenciadas las cajas empleadas con los productos primarios que provengan de parcelas de Producción integrada, reflejándose en un procedimiento interno. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

1.2 Recepción de los productos primarios e instalaciones

<p>1.2.1 Recepción de los productos primarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los productos primarios procedentes de parcelas sujetas a Producción integrada. - Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega. - Las cajas de campo deben estar en adecuado estado de limpieza, esta se efectuara de forma periódica y con productos autorizados para la industria alimentaria, recogándose en el Plan de limpieza. - Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con frutas y hortalizas. - Inspección visual de las partidas de productos primarios aportadas a la central hortofrutícola, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aceptación de los productos primarios que presenten algún tipo de deterioro que comprometa su calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer límites en el índice de madurez y calidad de los productos primarios para su aceptación. - Toma de muestra de los productos primarios sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.
--	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p>1.2.1 Recepción de los productos primarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización. 		
--	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.2.2 Instalaciones de recepción	<ul style="list-style-type: none"> - No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de los productos primarios. - Pulcritud permanente en las zonas de recepción. - Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas que cumplan las normas vigentes de calidad alimentaria. - Separación real, definida y señalizada de los productos primarios recepcionados, procedentes de Producción integrada. - Se dispondrá de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo en local separado de las otras instalaciones de recepción o bien se dispondrá de un sistema documentado de limpieza externo a la Central hortofrutícola. - Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aceites y lubricantes no alimentarios en aquellos elementos de los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con los productos primarios. - Recubrimiento interior de los recipientes de recepción con pinturas (excepción en el caso de pinturas de calidad alimentaria). 	<ul style="list-style-type: none"> - Los muelles de descarga serán independientes y señalizados para los productos de Producción integrada y con plataformas para adaptar su altura a la caja de los vehículos. - Utilización de recipientes de recepción contruidos en material inerte. - Diseño de recipientes de recepción que eviten, al máximo, el deterioro del fruto. - Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción y limpieza para frutos procedentes de Producción integrada.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

1.3 Acondicionamiento de los productos primarios, pesada, toma de muestras y control de calidad

1.3.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Las frutas y hortalizas deben estar exentas de daños mecánicos, insectos, hongos o bacterias, así como de residuos de plaguicidas en dosis superiores a las admitidas por la legislación vigente. Se recogerá en un documento las condiciones de recolección y el tratamiento de selección, envasado, preenfriamiento y transporte desde la parcela de cultivo, para garantizar el grado de madurez adecuado y la buena calidad comercial. - En el lavado de los productos primarios que lo precisen, el agua empleada debe ser potable y mantener un nivel adecuado de cloro libre, de lo cual deben quedar registros del nivel de cloro citado con una periodicidad diaria. - Se incluirá en la evaluación de riesgos (dentro del Sistema de vigilancia APPCC) la procedencia de agua para el lavado de los productos primarios, analizándose al menos una vez al año, verificándose la ausencia de contaminantes microbianos, químicos y minerales, contemplándose en el Sistema de vigilancia posibles actuaciones en caso contrario. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aguas sucias en el lavado de los productos primarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un manual de evaluación de la calidad del producto primario, en que se recoja los límites de daños y defectos de la fruta o hortaliza, así como las condiciones de recolección y las actividades desde la parcela de cultivo hasta la recepción en la Central Hortofrutícola, recogándose esta evaluación y condiciones de recolección en un registro que se cumplimentará en cada partida.
------------------------------------	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.3.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Los utensilios de limpieza que entren en contacto con las partes comestibles de los productos primarios se deben limpiar y desinfectar a diario, con productos autorizados para la industria alimentaria. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.3.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Una vez limpias y/o lavadas los productos primarios se procede a la toma de muestras y a su pesada, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas. Se podrá realizar solo un muestreo complementario de las partidas, cuando se realice el muestreo de los productos primarios en la parcela de cultivo previamente a la recogida y se una al registro de la partida el resultado de los análisis realizados. - Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañara a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de las mismas, incluyéndose en el mismo las distintas actuaciones a las diferentes condiciones de los productos primarios, variedad, sanidad, limpieza, madurez, etc., así como otras situaciones excepcionales que pudieran producirse. - Las determinaciones analíticas mínimas serán: residuos de productos fitosanitarios, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.3 Limpieza, selección, acondicionamiento y tratamiento de conservación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá un documento o manual de limpieza y selección, contemplando el lavado, cepillado, tratamientos de conservación o recubrimiento ceroo, la selección y calibración en cintas transportadoras o por otros medios, para conseguir las calidades y condiciones comerciales determinadas. - Los tratamientos de conservación deben adecuarse a la situación y destino del producto primario, utilizándose en caso de no existir otra alternativa para mantener la calidad y siguiendo las especificaciones del producto utilizado. - El uso de tratamientos de conservación se realizará principalmente para productos en los que se efectúe una conservación prolongada. - Los tratamientos de conservación y prácticas de acondicionamiento deben estar autorizados. Se utilizarán métodos que tengan la menor toxicidad posible y preferentemente métodos físicos o con productos naturales, antes que de síntesis. - Se llevará y conservarán registros de las prácticas de limpieza, selección, acondicionamiento y tratamientos efectuados en cada partida, permitiendo la trazabilidad en cuanto a las prácticas de acondicionamiento y conservación de los productos elaborados. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.3.4 Instalaciones de Acondicionamiento del fruto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La limpieza, selección y calibración del producto primario con equipos apropiados que preserven su integridad. - Disponer de un sistema de lavado en el acondicionamiento de frutas y hortalizas sin retorno de aguas utilizadas en la instalación de lavado, salvo que este sistema asegure el filtrado y potabilización del agua antes de su reutilización en el lavado de éstas antes de su manipulación y envasado. - Limpieza permanente de los sistemas de acondicionado de los productos primarios. - Utilización de máquinas de limpieza, selección y calibración en que los materiales que entren en contacto con el producto primario estén autorizados en la legislación alimentaria. - Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad Alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de máquinas de limpieza, selección y calibración en acero inoxidable. - Utilización de aceites minerales en los hidráulicos de las pesadoras continuas.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.4 Almacenamiento de los productos primarios e instalaciones			
1.4.1 Almacenamiento de los productos primarios	<ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de los productos primarios será el mínimo posible, evitándose la mezcla de productos. - En el caso de que las entregas de los productos primarios se entreguen en cajas de campo, estas cajas de campo deben estar en adecuado estado de limpieza que debe realizarse después de cada entrega o utilización, efectuándose con productos autorizados para la industria alimentaria. - La evacuación de los residuos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda el uso de técnicas de preenfriamiento y la continuidad de la cadena de frío hasta el envasado, - El túnel de lavado de cajas debe estar apartado del resto de almacén.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.4.2 Instalaciones de almacenamiento de los productos primarios	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza sistemática de los recipientes y las instalaciones de almacenamiento. - La zona de almacenamiento de residuos deberá limpiarse periódicamente según lo establecido en el plan de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización de cualquier mecanismo de acondicionamiento o almacenamiento del producto primario que no preserve la integridad del fruto. 	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.5 Almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados			
<p>1.5.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La presentación del producto elaborado será homogénea, sin cuerpos extraños (arena o tierra, hojas rotas, etc.), distinguiéndose el defecto accidental de la suciedad sistemática, comprobada en varios envases, lo que entrañará el rechazo de esa partida y la revisión de la causa, reflejándose en su caso en la correspondiente no-conformidad. - Los productos elaborados se almacenarán en partidas separadas según calidades. - Los productos elaborados estarán debidamente etiquetados según las normas de calidad y calidades comerciales, además de la marca de Producción integrada según corresponda. - Los envases serán los idóneos para cada producto, favoreciendo la manipulación, protección, transporte y conservación. - Los envases para los productos hortofrutícolas se utilizarán exclusivamente para este fin. - Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenar en los almacenes y cámaras de conservación cualquier producto distinto a los productos hortofrutícolas. - Limpieza de depósitos y conducciones con productos no homologados para industrias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se tenderá a utilizar envases no reutilizables. - Se guardará una partida de referencia en condiciones similares a las del transporte (cámaras de prerrefrigeración o conservación), para atender las posibles reclamaciones, cuyos registros se guardaran, revisándose y evaluándose la posible corrección en la no-conformidad correspondiente. - Se incluirá en un documento o manual la prerrefrigeración o conservación de los productos elaborados, los aspectos relativos a ese proceso, así como la atención de posibles reclamaciones y las acciones correctoras de posibles problemas de transporte y conservación.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.5.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los envases reutilizables deben estar limpios antes de su reutilización. - Los envases llenos de productos elaborados, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo. - La maquinaria empleada para el envasado de los productos elaborados debe ser de fácil limpieza. - En la zona de almacenamiento de los envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos. - El producto debe estar almacenado a la temperatura tal que no lo deteriore, realizándose dos controles y anotaciones diarias en los registros de las partidas recepcionadas o bien en otros registros que relacionen las condiciones de conservación y los registros de las partidas de productos primarios. - Asimismo se deberán conservar registros de los tratamientos de conservación efectuados, que contendrán como mínimo los datos siguientes: producto utilizado, dosis, fecha de realización, identificación de la partida tratada y responsable de tratamiento. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.5.1 Condiciones generales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los palets guardarán una distancia mínima entre ellos y con las paredes para permitir una correcta circulación del aire. - Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños. - Realizar la prerrefrigeración o conservación frigorífica de los productos elaborados antes del transporte. - El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte. (conocimiento de embarque, etc). - Limpieza permanente del almacén y las cámaras de prerrefrigeración o de conservación de los productos elaborados. - La evaluación de los medios de transporte utilizado, procedimiento de conservación en el mismo, así como la compatibilidad de la carga, evitándose mezcla de productos elaborados incompatibles (tª, producción de etileno, inducción a la maduración, incorporación de olores, etc.), dejándose registro de la misma. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de hortalizas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente - Los envases de hortalizas procedentes de producción integrada se utilizarán exclusivamente para este fin. - Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido. - Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y manipulación. - El almacén y las cámaras de refrigeración estarán alejados de fuentes de olores no deseables. - Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Iluminaciones que puedan afectar a los productos elaborados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias. - El almacén y las cámaras de conservación de producción integrada separados físicamente del resto de otros productos elaborados. - El almacén y las cámaras de frigoríficas de conservación estarán en edificio independiente.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de los productos primarios y productos elaborados.

2.1 Condiciones generales

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
2.1.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega. - Las empresas que no tienen la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir: <ul style="list-style-type: none"> a) Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la parcela de cultivo hasta la entrega del producto elaborado al cliente. b) Deben quedar claramente diferenciadas las cajas de campo empleadas para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, no pudiéndose emplear estas para otros productos. 	<ul style="list-style-type: none"> - No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan en todo el proceso las normas y Reglamentos de Producción integrada que le afecten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que la empresa implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

2.1.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> c) Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto sea Calidad Certificada u otro, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso. d) Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto de origen distinto a la Producción integrada antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma. e) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa. 		
------------------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3 Instalaciones generales			
3.1 Condiciones generales			
3.1.1 Materiales	<ul style="list-style-type: none"> - Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente. - Los materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a las frutas y hortalizas propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2 Características constructivas, de diseño y mantenimiento			
3.2.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las superficies en contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza. - Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. - Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos. - Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente. - Las zonas de preparación, envasado y de manipulación de los productos deben estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.2 Aseos y vestuarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos. - Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso). - Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se manipulen productos primarios y elaborados. - El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección. - Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que los lavabos sean de accionamiento no manual

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.3 Ventilación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios. 		<ul style="list-style-type: none"> - En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
<p>3.2.4 Iluminación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales. - Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2.5 Desagües	<ul style="list-style-type: none"> - Los sistemas de desagüe serán los adecuados. - En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso. 		
3.2.6 Superficies	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
3.2.7 Zonas de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos. - Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias. - Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado. - Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa. - Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria 		<ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de los productos se realizará a 45 cm. del perímetro de las paredes ya más de 10 cm. del suelo.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.8 Suministro de agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos primarios o elaborados (lavado, tratamiento, refrigeración, o la humidificación del producto) o con cualquier superficie en contacto con éstos. - Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente. 		<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios o en el proceso de transformación.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>4. Higiene y mantenimiento sanitario de las Instalaciones</p>			
<p>4.1 Plan de limpieza y desinfección</p>			

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.1.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, la recepción, incluyendo las líneas de manipulado, envasado, almacenes y cámaras de refrigeración que corresponda a sus necesidades. - El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe estar por escrito y accesible a los que deban llevarlo a cabo. - El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo. - Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza. - Se proveerá un local donde se pueda comer y en su caso fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento. 		<ul style="list-style-type: none"> - Establecer la prohibición de fumar dentro de las instalaciones o almacenes.
4.2 Lucha contra plagas			

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización	<ul style="list-style-type: none"> - Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. - El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. - El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos. Estos productos deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria. - Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos. - Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de recepción de hortalizas y de envasado. 	<ul style="list-style-type: none"> - La colocación de trampas luminosas sobre los equipos y líneas de manipulado y envasado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
4.2.2 Pájaros y otros animales	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernosta. - Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones. 		<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.
4.2.3 Evacuación de desperdicios industriales	<ul style="list-style-type: none"> - Los desechos de la planta deben ser evacuados a ser posible diariamente según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua, disponiéndose de depósitos, contenedores o sistemas de evacuación adecuados. - Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

5 Equipos			
5.1 Condiciones Generales.	<ul style="list-style-type: none"> - Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.). 		
5.2 Diseño	<ul style="list-style-type: none"> - La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene. 		
5.3 Superficies de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> - Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5.4 Carretillas	<ul style="list-style-type: none"> - Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
5.5 Máquinas y herramientas	<ul style="list-style-type: none"> - Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

6 Personal			
<p>6.1 Formación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe asegurar la formación del personal de almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos. - El técnico o responsable de calidad, debe estar formado en el Proceso indicado por la Producción integrada de obtención del producto primario y en este Reglamento, así como la normativa, cursos y reglamentos que le afecten. 		<ul style="list-style-type: none"> - Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la Central Hortofrutícola.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p>6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> a. los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal b. las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos c. los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables d. todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo e. en caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario f. el pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva. g. el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal h. los manipuladores no se deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo. - llevar efectos personales que pudieran desprenderse 		
--	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado	i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben: - comer, beber, masticar chicle, - llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas j. toser o estornudar sobre los alimentos k. no fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento - Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas higiene y manipulado.		
6.3. Salud y seguridad	- La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. - Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7 Control de calidad			
7.1 Calidad del producto	- Se llevará un sistema preventivo de control de los alimentos que garantice la seguridad de los mismos, implantando un Sistema de vigilancia APPCC de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos". - La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las normas existentes en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial. Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo: a. en la procedencia y recepción de los productos primarios, incluido sus muestreos. b. Clasificación y envasado de los productos primarios. c. sobre el producto antes del envasado d. en el producto ya terminado y listo para su expedición, incluido el análisis de residuos si se efectúan tratamientos de conservación.		- Se mantendrá una muestra o fracción de la partida comercializada en condiciones similares al transporte utilizado, para mejorar la atención a las reclamaciones que se pudieran producir y la adopción de acciones correctoras ante posibles incumplimientos detectados.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.1 Calidad del producto	<p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las normas de calidad de la legislación vigente de calidad de cada producto elaborado de:</p> <p>Los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación.</p> <p>Análisis de residuos de productos fitosanitarios en los apartados c ó d según se prevea en su procedimiento de control de la calidad (se comprende en estos análisis la comprobación de las materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas fitosanitarios de cultivo, tanto los autorizados en el sistema de calidad del producto primario como aquellos excepcionales que se hubieran efectuado).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados. - En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de obtención del producto primario, manipulación o envasado de los Reglamentos de Producción integrada que le afecten, la empresa deberá disponer de un documento o manual de actuación para su comercialización fuera del régimen de Producción integrada o Calidad Certificada y en su caso, su posible destino para uso industrial o su destrucción si no se cumplen las condiciones mínimas como producto alimentario. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.2 Comprobación del instrumental de medida	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad y normalización comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones. 		
7.3 No conformidades	<ul style="list-style-type: none"> - La empresa debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros de las acciones correctoras a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento . 		
7.4 Reclamaciones de los clientes	<ul style="list-style-type: none"> - Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento. - El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas. 		