



DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
CENTRO DE SANIDAD Y CERTIFICACIÓN VEGETAL

# Higiene en la producción primaria agrícola

GUÍA PRÁCTICA PARA EXPLOTACIONES

INFORMACIÓN TÉCNICA

**1/2020**



**GOBIERNO  
DE ARAGON**



La aparición de brotes de enfermedades debido a la presencia de microorganismos en los alimentos, se puede producir en cualquier lugar a lo largo de la cadena alimentaria, por lo que es determinante para evitarla, controlar las principales fuentes de contaminación microbiológica (fertilizantes, agua y condiciones higiénicas), evitar la contaminación cruzada y mantener la cadena de frío, si procede, a lo largo de todas las etapas.

Asimismo, en muchas ocasiones, la utilización de productos fitosanitarios resulta fundamental para el control de determinados organismos nocivos que atacan a las plantaciones, si bien su aplicación debe hacerse de forma adecuada.

A través de esta guía se pretende **divulgar entre técnicos y agricultores** los principales requisitos relacionados con la higiene de la producción primaria agrícola, facilitando así su **obligado cumplimiento** por parte de los mismos en las explotaciones agrícolas.

Se entiende por producción primaria:

- El cultivo, cosecha y recolección de vegetales, además de las actividades de distribución y transporte, almacenamiento y envasado, siempre y cuando estas actividades sean realizadas por el agricultor en la zona de producción.
- La limpieza, cepillado, secado, lavado, clasificación y tratamiento post-cosecha en el lugar de producción, siempre que dichas actividades no supongan un cambio sustancial de los productos.
- Venta directa por parte del productor de los propios productos vegetales, sin cambio sustancial, a otro operador económico, al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que abastecen al consumidor final.

**En el momento en el que la producción cambia de operador, se entiende que ya no es producción primaria.**

# 1 - REQUISITOS A CUMPLIR POR LAS EXPLOTACIONES AGRICOLAS EN RELACION A LA HIGIENE EN LA PRODUCCION PRIMARIA AGRICOLA

Los requisitos que se deben cumplir respecto a la Higiene de la Producción Primaria Agrícola:

## 1. Inscripción de la explotación en el Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA)

La inscripción en el REGEPA es obligatoria para todas las explotaciones agrícolas, independientemente de su tamaño y de si solicitan cualquier tipo de ayuda pública.

## 2. Durante el cultivo

- Uso de **agua agrícola** de calidad para no comprometer la higiene de la producción.
- Uso correcto de los **productos fitosanitarios**. Cumplir con el uso sostenible de productos fitosanitarios y con la Gestión Integrada de plagas (Real Decreto 1311/2012).
- Uso correcto de **fertilizantes** y enmiendas orgánicas.

## 3. Durante la recolección

- Garantizar que el **personal** que manipule los productos se encuentra en buen estado de salud y recibe formación sobre los riesgos sanitarios.
- Mantener las condiciones higiénicas en la **producción, transporte y almacenamiento** de los productos vegetales.
- Mantener limpias las **instalaciones**, equipos, contenedores, cajas y vehículos.
- El almacenamiento y la manipulación de los **residuos** se realizará que forma que se evite la contaminación.



## 2 - REGEPA

En cumplimiento del Real Decreto 9/2015 de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, los agricultores que realicen su actividad en el ámbito de la producción primaria agrícola, deberán notificar al órgano competente de la comunidad autónoma los datos de su explotación para su inscripción en el Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA).

Anualmente, los agricultores deberán declarar al órgano competente de la Comunidad Autónoma la relación de cultivos, a través de la Solicitud única de Ayuda de la PAC o a través de la aplicación SGA-REGEPA, en el caso de que no tengan la obligación de presentar la solicitud única.

Las explotaciones agrícolas que abandonen la actividad, deberán notificar dicha situación en el mes siguiente al cese.

### 3 - AGUA DE USO AGRÍCOLA

El agua, utilizada en las distintas labores de la producción agrícola, puede ser la principal fuente de contaminación de los cultivos, según su procedencia y el sistema de riego empleado. Para evitar la contaminación por el agua los productores deben tener en cuenta las siguientes obligaciones:

- Identificar el origen del agua, los sistemas de almacenamiento y distribución.
- Realizar periódicamente inspecciones visuales y olfativas.
- Si se usan aguas residuales depuradas, cumplir con la normativa específica en esta materia (RD 1620/2007).
- Prohibido utilizar aguas residuales urbanas no tratadas.
- Si la evaluación de riesgo lo requiere, realizar análisis para el control de *Escherichia coli*.



Además de estas obligaciones, se deberá tener especial cuidado con el estiércol, no debiéndose almacenar cerca de las fuentes de agua y evitando el acceso no controlado del ganado a estas zonas.



## Obligaciones generales

- Solo pueden utilizarse productos fitosanitarios inscritos en el **Registro Oficial de Productos Fitosanitarios (ROPF)**.
- Los productos fitosanitarios solo podrán ser utilizados para los cultivos y plagas especificadas en la hoja de inscripción en el ROPF, siguiendo las instrucciones de la etiqueta, y respetando los plazos de seguridad y las dosis.
- Los usuarios profesionales deben disponer de la cualificación necesaria acorde a la actividad que desarrollen y los productos que utilicen, además deben estar inscritos en el **ROPO sector Uso Profesional**.
- Se deben alternar productos con distinto modo de acción para evitar resistencias.

## Obligaciones en la aplicación

- Deben emplearse **Equipos de Protección Individual (EPI)** adecuados por parte de los aplicadores, según lo indicado en la etiqueta del producto.
- Se deben gestionar adecuadamente tanto los restos de caldo de aplicación, como los envases vacíos de productos fitosanitarios.
- En ningún caso se podrán lavar los equipos de aplicación a distancias inferiores a 25 m de las masas de agua superficial y de pozos.
- Se debe prestar atención a la deriva (evitando los tratamientos con vientos superiores a 3m/s), y a la escorrentía.
- Los equipos de aplicación de productos fitosanitarios deben estar inscritos en el **Registro Oficial de la Maquinaria Agrícola (ROMA)**, y tener la **inspección periódica (ITEAF)** en regla, según lo establecido en el Real Decreto 1702/2011 de inspecciones periódicas de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
- En la aplicación se respetará una banda de seguridad de 5 metros respecto a las masas de agua superficial.
- La regulación de los equipos se realizará antes de la mezcla y a 25 metros de los puntos y masas de agua.
- Se dejará una banda de seguridad de 50 metros a los puntos de extracción de agua para consumo humano.

## Obligaciones en el almacenamiento

- Los P.F. se guardarán en armarios o cuartos cerrados ventilados, con cerradura, en zonas libres de humedad, protegidos de temperaturas extremas y separados de otros enseres (especialmente material vegetal y productos de consumo humano y animal), además se deben conservar siempre en su envase original y la etiqueta íntegra y legible.
- En el caso de existir productos cancelados, éstos se almacenarán en una estantería aparte, claramente identificados para gestionarlos por el canal adecuado.
- Los locales de almacenamiento deben disponer de medios de recogida de derrames accidentales, con los consejos de seguridad a la vista y los procedimientos y teléfonos de emergencia
- En los locales de almacenamiento se debe disponer de un contenedor para aislar los envases dañados, vacíos..., hasta su entrega a un gestor autorizado.



## 5 - FERTILIZANTES Y ENMIENDAS

La naturaleza de los productos fertilizantes es muy diversa y se pueden clasificar en dos grupos, fertilizantes orgánicos e inorgánicos.

Los fertilizantes orgánicos se aplican para aumentar el rendimiento y mejorar la calidad de las cosechas, modificar la fertilidad del suelo o sus características físicas, químicas o biológicas, pero un uso incorrecto puede ser una fuente de contaminación microbiológica o química.

Por su parte, los fertilizantes inorgánicos también son muy útiles para aumentar el rendimiento de los cultivos, pero pueden aumentar la concentración de nitratos presentes de forma natural en algunos vegetales.

Las obligaciones que deben cumplirse en este ámbito son las siguientes:

**La dosis de producto fertilizante no puede ser superior a las necesidades del cultivo.**

- Los fertilizantes orgánicos deben cumplir las restricciones legislativas fijadas en el RD 506/2013, así como estar inscritos en el **Registro de Productos Fertilizantes**.
- El uso de lodos de depuración debe cumplir con las obligaciones establecidas en el RD 1310/1990.
- Si el cultivo se encuentra en **Zona Vulnerable**:
  - Realizar un plan de fertilización cuyos límites vienen definidos en la legislación vigente.
  - Cumplir con el “Programa de Actuación sobre las Zonas Vulnerables a la contaminación por nitratos procedentes de fuentes agrarias”, en vigor.

Además de estas obligaciones, hay que respetar un periodo mínimo entre la aplicación del estiércol y la recolección del cultivo.



## 6 - CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES Y DE LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA

Se debe verificar que se cumplen los parámetros básicos respecto a la higiene tanto de los trabajadores como en la explotación según la normativa vigente. Para ello se deben tener en cuenta las siguientes obligaciones:

- Los trabajadores deben tener conocimientos de los principios básicos de higiene y sanidad, además de haber recibido formación acerca de los peligros que pueden contaminar el producto.
- Los trabajadores realizarán una adecuada limpieza de manos, antes del comienzo del trabajo y tras las pausas.
- Los trabajadores con enfermedades infectocontagiosas deben comunicarlo al responsable de la empresa.
- Las heridas situadas en partes del cuerpo que puedan entrar en contacto con los productos o el equipo deberán estar cubiertas y protegidas.
- Las zonas destinadas a aseo personal deben estar apartadas y libres de escorrentías, provistas de agua y de sistema para el lavado higiénico de manos.

Es recomendable que las normas de higiene y buenas prácticas se encuentren visibles para todo el personal de la explotación y en la lengua y forma que garantice su comprensión y aplicación.



## 7 - CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LAS OPERACIONES DE RECOLECCIÓN, CARGA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Si importantes son las medidas higiénicas en los trabajadores y en la explotación agrícola, las de recolección, carga, transporte y almacenamiento de los productos cosechados son cruciales para garantizar la higiene en todo el proceso.

Por ello se deben cumplir las siguientes obligaciones:

- Los vehículos de transporte deberán estar limpios, y si es necesario (si se han transportado animales, productos de desecho o químicos/fertilizantes), desinfectarse, antes de utilizarse para el transporte de productos cosechados.
- Las zonas de almacenamiento deberán estar limpias, debiendo estar acondicionadas para cada tipo de producto almacenado.
- Los productos cosechados se protegerán convenientemente frente al sol, la lluvia, el viento y posibles plagas para evitar su deterioro y no se almacenarán junto con focos de contaminación como animales, productos químicos, etc.
- Los productos deteriorados se retirarán convenientemente durante la recolección.
- Los productos se cargarán de manera que no sufran ningún daño durante el transporte, y se trasladarán al lugar de manipulación y envasado cuanto antes.
- Se utilizarán envases adecuados para uso alimentario.

Es recomendable que las cajas de campo se limpien periódicamente y no deberán tener roturas ni salientes que pudieran dañar el producto, se evitará colocarlas directamente sobre la tierra.



## 8 - ENVASADO EN LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA

Las operaciones de envasado deben garantizar la calidad del producto cosechado, así como la seguridad higiénica de los mismos.

Por ello se deben cumplir las siguientes obligaciones:

- Debe existir un programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, así como de los equipos y utensilios empleados en el envasado, que incluyan la retirada de restos, limpieza y si es necesaria la desinfección.
- Se utilizarán envases adecuados para uso alimentario.
- Los productos envasados destinados a su consumo directo deben estar correctamente etiquetados, y almacenados de tal forma que no se comprometa su calidad ni su seguridad. En caso necesario, se establecerán unas condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa para dicho almacenamiento.
- Todo producto empaquetado en campo, se debe retirar al final de la jornada de trabajo, con la finalidad de que no quede a la intemperie.
- Todo producto envasado en campo debe protegerse para evitar cualquier contaminación.
- Tras finalizar la jornada, deben retirarse del campo los restos de material envasado y otros residuos que se generen en el proceso.



## 9 - PLANES DE VIGILANCIA

La legislación europea trata de garantizar la seguridad y la inocuidad de los productos alimenticios en la UE. En este sentido, se han implantado programas de control oficial con el fin de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria

A través del **Programa Nacional de Control Oficial de la Higiene de la Producción Primaria Agrícola y del Uso de Productos Fitosanitarios**, se verifica el cumplimiento por parte de los agricultores de las obligaciones relacionadas con la higiene de la producción primaria agrícola y utilización de productos fitosanitarios.



**PARA CONSULTAR DE UNA MANERA MÁS DETALLADA TODAS LAS OBLIGACIONES Y RECOMENDACIONES EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA, EN EL SIGUIENTE ENLACE ESTÁ DISPONIBLE LA GUÍA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN:**

[https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIA%20HIGIENE%20WEB\\_tcm30-136018.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIA%20HIGIENE%20WEB_tcm30-136018.pdf)

**LAS OBLIGACIONES RECOGIDAS EN ESTE DOCUMENTO SON FUNDAMENTALES PARA GARANTIZAR LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**



**CSCV**

Centro de Sanidad y Certificación Vegetal

Avenida de Montañana nº 1005  
50059 - Zaragoza, ESPAÑA

Tel.: 976716385 - Fax: 976716388  
[cscv.agri@aragon.es](mailto:cscv.agri@aragon.es)

Información elaborada por:  
*Ana M<sup>a</sup> Aguado Martínez y María Betrán Cebrian*

*Centro de Sanidad y Certificación Vegetal*