

Taze meyvelerin birincil üretimi (yetiştiriciliği-hasat), koşullandırılması, paketlenmesi, depolanması ve taşınması için İyi Hijyenik, Tarımsal ve Üretim Uygulamaları Kılavuzu.

1 Hedefler

1.1 Birincil üretimde (açık tarla ve seralar), paketlenme, depolama ve nakliye, insan tüketimine uygun güvenli gıda elde etmek için taze meyve ürünleri için temel hijyenik prensipleri belirleyin.

1.2 Birincil üretim (yetiştirme-hasat), koşullandırma, paketlenme, depolama ve meyvelerin taşınmasında genel hijyen uygulamaları için özel önerilerde bulunun.

1.3 Ürünün özelliklerini ve kalitesini korumak için gerekli olan iyi tarım ve üretim uygulamaları hakkında önerilerde bulunmak.

1.4 Üretim zincirinde yer alan kişilerin güvenliğini ve sağlığını korumak için çalışma kuralları oluşturun.

1.5 Sürdürülebilir bir üretim sisteminin uygulanması yoluyla üretken alanların ve insan sağlığının doğal kaynaklarını korumak.

1.6 Belirli kılavuzlar için teklif yönlendirme.

2 Kapsam

Bu üretim, zirai ve hijyenik uygulamalar rehberi, meyve ekilmesinden meyvenin piyasaya sunulmasına kadar taze meyve üretimine uygulanacaktır.

3 Tanımlar

Tarımsal su : tarımda (tarla, meyve bahçesi vb.) Sulamada, don kontrolünde, fitoterapötik ajanların uygulanması vb. için kullanılan suyu ifade eder.

İçme suyu : Yürürlükteki mevzuatta belirtilenlere uygun su: Arjantinli İltica Kanunu, Bölüm XII, Madde 982.

Yiyecek : İnsan tarafından alınan ve organizmaya biyolojik işlemlerin gelişimi için gerekli olan malzemeleri ve enerjiyi sağlayan, doğal veya işlenmiş maddelerin tüm maddeleri veya karışımları. Besin terimi ayrıca, besinlerin hazırlanmasında veya tedavisinde kullanılan, besleyici değeri olan veya olmayan maddeler veya maddelerin karışımlarını da içerir.

Kalite : Hukuki, teknik ve ticari gereklilikleri gözeterek, tüketicinin ihtiyaçlarını karşılama kapasitesine bağlı olarak, malların veya hizmetlerin yönleri ve özellikleri grubu.

Kompostlama : Termofilik bir başlangıç aşaması da dahil olmak üzere kontrollü biyo-oksidasyon işlemleri yoluyla organik alt tabakadan geçen proses, organik maddeyi stabilize eder, kokuyu giderir ve patojenik seviyeyi azaltır.

Tüketiciler : İhtiyaçlarını karşılamak amacıyla yiyecek alan veya alan insanlar. Kirlenme: Yiyecek ya da besin ortamında ONE (1) kirletici maddenin sokulması ya da varlığı.

Çapraz kirlenme : Üretim sürecinde olası kirlenmenin kaynakları veya vektörleriyle doğrudan veya dolaylı temasta gıda kirliliği.

Kirletici : Herhangi bir biyolojik veya kimyasal madde, yabancı madde veya yiyeceklere kasıtlı olarak eklenmeyen ve güvenliğini tehlikeye atabilecek diğer maddeler.

Dezenfeksiyon : Kimyasal ajanlar veya uygun fiziksel yöntemlerle, binadaki, tesislerdeki, makinelerdeki ve mutfak gereçlerindeki mikroorganizmaların sayısının, hazırlanan gıdaların kirlenmesine izin vermeyen bir düzeyde azaltılması. Atık su: Yapılan işlemlerin herhangi birinde kullanıldıktan sonra atılan tüm sıvı.

Ambalaj : Muhafazayı sağlamak ve ürünün taşınmasını ve taşınmasını kolaylaştırmak için hazırlanmış ambalaj, ambalaj veya ambalaj malzemesi.

Kuruluş : Hammaddeleri ve / veya ONE (1) işlenmiş gıdayı ve bunların depolanmasını koştullandırmak için işlemlerin ve işlemlerin yapıldığı alanı ve / veya binayı içeren ortam.

Taze meyveler : Tüketicie genellikle doğal hallerinde veya minimum işleme tabi tutulanlar (doğal).

Yiyecek masumiyeti : Gıdanın hazırlandıkları yere göre hazırlandıklarında ve / veya alındıklarında müşterilere zarar vermeyeceğinin garantisi.

Uygun olgunlaşma : *Seçilebileceği* bir ürünün gelişme durumu. Meyve kullanımı: Meyve ürününde bitmiş bir gıda elde etmek için, işleminin herhangi bir aşamasında, depolanması ve nakliyesinde yapılan tüm işlemler.

Yetkili organizma : Ulusal Devletin belirli işlevleri yerine getirmek için yasal fakülteler verdiği, resmi veya resmi olarak onaylanmış organizma.

Patojen : Hasar veya hastalığa neden olabilen mikroorganizma.

Tehlike : Potansiyel hasarın aqualitative ifadesi.

Veba : Bitkilere veya bitki ürünlerine zararlı bitki, hayvan veya patojenik ajan türleri, ırkları veya biyotipleri.

Bitki sağlığı ürünü : İstenmeyen bitki türlerini, hayvanları veya mikroorganizmaları önlemek, kontrol altına almak veya imha etmek amacıyla üretilmiş herhangi bir madde, biyolojik madde, madde veya biyolojik madde karışımı; bitkilerin ve onların ürünleri.

İzlenebilirlik : *Malın* üretim yerinden, lottan, kuruluş vb. Yerlerden hedef noktaya kadar eksiksiz bir şekilde denetlenmesini sağlayan prosedür grubu.

Agrokimyasal kalıntı : Bitki sağlığı ürününe maruz kalmanın bir sonucu olarak, insan veya hayvan tüketimi için herhangi bir tarımsal üründe veya gıdada veya bir üründe veya gıdada bulunan herhangi bir madde veya belirlenmiş biyolojik ajan. Terim, toksikolojik öneme sahip olarak kabul edilen metabolitleri ve safsızlıkları içerir.

Risk : Hasar oluşma ihtimalinin nicel ifadesi.

Akıl sağlığı : Hammaddelerin, gıda ürünlerinin ve / veya çoğaltma malzemelerinin kalitesi, kendileri için zararlı olan elementlerden arındırılmış, mümkün olan en üst düzeyde.

Danışman : Prosedürlerin belirlenenlere uygun olup olmadığını değerlendirmek için bir dizi gözlem yapan kişi.

4 Birincil üretim

4.1 Amaç

Meyve zincirini veya besin zincirinin sonraki aşamalarında tüketime uygunluğunu tehlikeye sokabilecek mahsulün kirlenme olasılığını azaltmak.

4.2 Gerekçe

Çevresel faktörler ve yönetim uygulamaları, taze meyve ürünlerinin ekilmesi sırasında farklı türde kirlenme meydana getirebilir.

4.3 Hammaddenin üretildiği ortamın hijyeni

4.3.1 Üretim yeri seçimi:

- Muhtemel kirlenme tehlikelerini belirlemek için ekim yerinin önceki geçmişini ve bitişik partilerin geçmiş ve mevcut kullanımını değerlendirin.

- Meyvelerin taze tüketilmesi için meyve ağaçlarını, potansiyel olarak zararlı maddelerin bulunduğu yerlerin yakınındaki alanlarda yetiştirmeyin, örneğin:

- Kanalizasyon.
- Çamur.
- Ağır metaller.
- Tehlikeli kimyasallar.
- Hayvan dışkısı
- Zehirli yabancı otlar.
- Hava kirliliği.
- Hayvancılık veya kuşlar ile yapılan işlemlerin veya olağandışı miktarda vahşi yaşamın yapıldığı yerler, vb.

- Bunlar, bu yiyeceklerin veya türevlerinin sağlık riski oluşturan seviyelerde kirlenmesine neden olabilir.

- Kirlenme nedenleri ortadan kaldırılabiliyorsa, ekime devam etmeden önce düzeltici bir plan veya eylem planları uygulayın.

- Toprakta yapılan faaliyetlerin kaydını tutun ve tekrar kullanılması durumunda, üretken geçmişini kaydedin.

4.3.2 Toprak veya yüzey:

Toprağın veya substratın iyi fiziksel, kimyasal ve biyolojik koşullara sahip olması tavsiye edilir. Drenaj, patojenik mikroorganizmaların çoğalmasını teşvik eden yüksek nemli mikro-iklimlerin kurulmasını önlemek için yeterli olmalıdır.

4.3.3 İnsan tüketimi için su:

Akılda tutulması gerekir:

- Sadece içme suyu kullanın.

- Kullanılan su kaynağının kalitesini periyodik analizlerle değerlendirin.

- Su biriktirme ihtiyacında kirlenmeyi önlemek için rezervuarları tasarlayın, inşa edin ve bakımını yapın.

4.3.4 Tarımsal su (sulama, ekipman ve araçların yıkanması, gübrelerin ve bitki sağlığı ürünlerinin çözeltileri için, vs.):

- İnsan ve / veya hayvan dışkıları, tehlikeli mikroorganizmalar veya maddelerden arındırılmış olmalıdır (örneğin: *Escherichia coli*, koliformlar, parazitler, *Shigella* sp., *Listeria monocitogenes*, ağır metaller, arsenik, siyanür vb.) Ve Zirai ilaç kalıntıları.

- Tarımsal su kaynağının kalitesini, mikrobiyal kirlenmenin yanı sıra zirai kimyasal kalıntıların ya da diğer zararlı maddelerin belirlenmesi için periyodik analizler yoluyla değerlendirin.

- Farklı üretken işlemlerde kullanılan suyun, gıda yoluyla tüketicinin sağlığı için risk teşkil etmediği alanlarda yetiştirme yapılmalıdır.

4.3.5 Tarımsal su temini:

Tarımsal su sıkça paylaşılan bir kaynaktır, bu nedenle ortak hidrografik havzayı etkileyen faktörlerin akılda tutulması önemlidir. Arazi topografyasının yanı sıra bitişik alanların geçmiş ve şimdiki kullanımı da kirlenmeyi kolaylaştıran faktörlerdir. Kentsel alanların, sanayi tesislerinin, atık sular için arıtım tesislerinin, evcil hayvanların çöplüklerinin,

çöp alanlarının veya yukarı havzadaki yüksek konsantrasyonlarda yabancı hayvanların varlığı, aşağı havzadaki olası kirlilik kaynaklarıdır.

4.3.6 Sulama:

Sulama suyu, ürün kontaminasyonunun önemli bir faktörü olabilir, bu özellik, suyun kalitesine ve kullanılan sulama yönteminde, özellikle hasata yakın olmak üzere özel bir özen gerektirir. Sulama yöntemi çeşitli faktörlerin bir fonksiyonu olarak seçilse de, suyun bitkinin yenilebilir kısmı ile teması önlenmelidir. Bu nedenle damla sulama, ürünle karık veya yağmurlamadan daha az temas eder. Kabul edilen sulama sistemi, kaynağın en iyi şekilde kullanılmasını sağlamak ve çevre üzerindeki olumsuz etkileri en aza indirmek için suyun düzgün ve etkili bir şekilde dağılmasını sağlamalıdır.

4.3.7 Meyve bahçesindeki hayvanlar:

Üreticiler şunu düşünmelidir:

- Hayvancılık ve diğer evcil hayvanlar, ekim mevsiminde meyve bahçesinden uzak durmalıdır. Bu amaçla, ekilen sektörler kablolu veya çitle çevrilmeli veya hayvanlar rahatça kapatılmalıdır.

- Hayvanların büyüdüğü komşu tarlaları ayırmak ve yağmur, sulama hendekleri veya basit yüzeysel akış nedeniyle hayvan dışkılarının akmasını veya damlamasını önlemek için cilalar, dolgular, canlı bitki çitleri vb. İnşa edilmelidir.

- Bu faunayı uzaklaştırmak veya başka alanlara yönlendirmek için iyi tarımsal uygulamaların kullanılmasıyla, büyük miktarlarda vahşi fauna konsantrasyonundan kaçınılmalıdır. Görsel, işitsel veya fiziksel caydırıcı araçlar, tümü vahşi hayvanların yönetimini ve korunmasını düzenleyen mevzuat ile uyumlu olarak kullanılabilir.

- Çalışan hayvanlar kullanılıyorsa, onları hasat sırasında kullanmama pancarıdır.

- Çalışan hayvanlar sağlıklı olmalı, aşılanmış ve parazit ve hastalıklardan arındırılmış olmalıdır.

4.3.8 Organik gübreler:

- Organik çamur ve şehir organik kalıntılarında kaynaklananlar da dahil olmak üzere organik gübreler toprağa dahil edilmeden önce patojenik ajanları yok etmek için işleme tabi tutulmalıdır (kompostlama veya başka). Aksi takdirde, ürünü veya etrafını saran çevreyi kiretebilirler.

- Ürünün kirlenmesini önlemek için organik gübreyi hasat öncesinde iyice uygulayın.

- Yürürlükteki normlara göre, daha önce gübrenmemiş toprak tadilatları olarak lağım çamuru ve organik kentsel artıkların kullanılması yasaktır. Bu organik değişikliklerin kullanımındaki kısıtlamanın, ekim döneminde uygulanmayacaklarını belirlediği dikkate alınmalıdır.

- Organik gübrelerin ağır metal içeriği belirlenen maksimum sınırlar içerisinde olmalıdır.

- Ağır metallerle kirlenmiş organik gübreler veya maksimum sınırları kesin olmayan diğer kimyasal maddeler kullanmayın.

- Kompostlamanın yapıldığı yerler, ekim yapılan yerlerden veya toplanan malzemenin kullanıldığı veya depolandığı yerlerden izole edilmelidir.

- İnorganik veya kimyasal gübrelerin kullanılması durumunda, bunlar SENASA'ya kaydedilmeli ve potansiyel olarak insan sağlığı için toksik kalıntıları önlemek için belirlenen dozlarda, önerilen dozlarda kullanılmalıdır.

4.3.9 Bitki sağlığı ürünleri:

- Bitki sağlığı ürünlerini yalnızca diğer kontrol yöntemleri etkili olmadığında kullanın.

- Her bölgenin özelliklerini dikkate alarak, yalnızca SENASA tarafından tescil edilmiş ve belirli mahsul / haşere / hastalık için önerilen ürünleri kullanın.

- Satın alınan ürünlerin konteynirlerinin, etiketlerinin ve etiketlerinin bütünlüğünü doğrulayın.
- Bitki sağlığı ürünlerini, kendi etiket ve etiketleriyle orijinal ambalajlarında saklayın.
- Kirlenme olasılığını önlemek için, ekimin gerçekleştiği yerlerden veya toplanan ürünün kullanıldığı veya depolandığı yerden izole edilmiş kilitli depolarda saklayın. Bu yerler iyi havalandırılacak ve doğal ve yapay ışıkla aydınlatılacaktır.
- Depozitoya, yalnızca ürünün kirlenmesi olasılığı dahil, kullanımı ve dolaylı tehlikeleri hakkında tam olarak bilgisi olan nitelikli personele erişime izin verin.
- Bitki sağlığı ürünlerini türlerine (böcek öldürücüler, herbisitler, mantar ilaçları vb.), Formülasyonlarına ve konteynerlerine göre raflara yerleştirin.
- Bitki sağlığı ürünlerinin depolandığı yerlerde, görünür bir yerde acil durumlar için adres ve telefonların bulunduğu BİR (1) liste olmalıdır.
- Dozlar, uygulama anları, çevre koşulları, seyreltme suyunun kalitesi, vb. ile ilgili etiket tavsiyelerine uyarak tarım kimyasallarını hazırlayın ve uygulayın.
- Zirai İlacı hazırlama ve uygulama sırasında sigara içmek, yemek yemek veya içmek yasaktır.
- İşçiler, üründe toksik kalıntı bırakma olasılığı da dahil olmak üzere kimyasalların insan sağlığına sağladığı tehlikelere tam olarak aşina olmalıdır. - Zirai ilaçları kullanan personel, uygun kıyafetler giymeli ve pestisitlerin güvenli kullanımı için tüm norm ve prosedürlerin farkında olmalıdır.
- Püskürtücüleri iyi durumda tutun ve kullanmadan önce bunları doğru şekilde kalibre edin. - Kalıntıları gidermek ve ekipmanın aşınmasını önlemek için boya tabancasını her uygulamadan sonra dikkatlice yıkayın.
- Uygulama ve hasat arasındaki bekleme sürelerine uyunuz.
- Sıvı agrokimyasalların kapları, perfore edilmeden veya tahrip edilmeden önce üç kez yıkanmalıdır.
- Agrokimyasal kapların ortadan kaldırılması, çevre üzerinde mümkün olan en küçük etkiye neden olmalıdır. Toplama ve elden çıkarma için resmi hizmetleri kullanın.
- Üreticinin imha etme talimatlarına uyun. Saklamayın ya da yeniden kullanmayın.
- İnsanların veya hayvanların atılan kaplara maruz kalmasından kaçının.

4.3.10 Dikim materyali:

- Dikim materyali, 20.247 sayılı Kanun ve yürürlükteki yönetmeliklere göre, uygun şekilde tanımlanmalı, kökleri kadar iyi bir şekilde aşılmalı ve toprağa veya alt tabakaya bulaşabilecek zararlı ve hastalıklardan arındırılmalıdır.
- Varsa, yetkili Resmi Organizma tarafından onaylı malzemenin kullanılması önerilir.
- Bitki sağlığı ürünlerinin kullanımını en aza indirmenin bir yolu olarak, mümkün olan en önemli zararlılara ve hastalıklara karşı genetik direnci olan ve alanın tarımsal koşullarına adapte edilmiş çeşitler / çeşitler kullanın.
- Hemen ekilmezse, bozulmalarını (kurutma, zararlı maddelerle kirlenme, patojenik mikroorganizmalar, zararlı böcekler ve hastalıklar, çimlenme kapasitesinin kaybı, vb.) Azaltmak için gerekli önlemleri alın.

4.3.11 Tesisler:

- Her hijyenik şartı tespit etmek için her kurum ayrı ayrı değerlendirilmelidir. Çiftliklerin çoğunda kalıcı tesisler (evler, banyolar, barakalar, tanklar, değirmenler, pompalar, seralar, tortular, vb.) Önceden kurulmuş olsa da, çapraz kontaminasyonlardan kaçınmak ve bunların yapılabilmesi için genel yerleşimi incelemek önemlidir. Alanları daha yüksek veya daha düşük kirlilik derecelerine göre tanımlamak için. Ürünün her zaman daha kirli alanlardan daha az kirli olanlara olan akışını belirlemek de önemlidir. Aynı şekilde, tesislerin içinde (haneler, evler, seralar vb.) Ürünün

akışı çapraz kirlenme olasılığını en aza indirmelidir. Çiftlik yerleşimi baştan itibaren planlanabiliyorsa, İyi Tarım Uygulamaları kavramı akılda tutulmalıdır.

- Tesisler ve bunların genişletilmeleri ve / veya iyileştirmeleri (ön camlar, değirmenler, tanklar, haneler, seralar vb.):

Yiyeceklerin masumiyetine veya kabiliyetine yönelik herhangi bir tehdit bulunmayan yerlere (kirliliği ortam, yakın endüstriyel faaliyetler, taşkın olasılığı veya veba istilası, etkin atık bertarafı olmayan alanlar vb.) Yerleştirilmelidir.

Sağlam bir yapıya sahip olun ve zararlıları barındırmaktan ve çoğalmasını önlemek için tasarlanmalıdır.

Gerektiğinde yeterli bakım, temizleme ve dezenfeksiyon yapın.

- Tüm işlemleri tatmin edici bir şekilde yapmak için yeterli alana sahip olmak.

- Tesisler, çiftlik ekipmanlarına yönelik bir barınak, kapların, hayvansal gıdaların veya tohumların depolanması, vb. Gibi çeşitli amaçlar için kullanıldığında, yiyecekleri kirlitebilecek hassas işlemleri bölmeler, ayrılmış yerler veya diğer etkili yollar.

- Kalıcı ve / veya geçici personel için konut çiftlik sınırları içerisinde ise sağlam bir yapıya sahip olmalı, bakımlı ve hijyenik ve herkes için yeterli alana sahip olmalıdır.

- Her tesisteki elektrik devreleri (konut, meskenler, ofisler, depozitolar, vb.) Güvenli veya doğrudan ya da dolaylı temas.

4.3.11.1 Banyolar ve tuvaletler

Bu konu, bu tesislerin sahip olduğu önem nedeniyle, olası kirlilik kaynakları olduğu ve tarımdaki yönetiminin zor olması nedeniyle özel olarak ele alınacaktır. Tarla personelinin açıkta idrar yapma ve dışkı yapmalarını engellemek, yetiştirme aşamasında meyve ürünlerinin kontaminasyonunu kolaylaştırmak için varlıklarının önemini vurgulamak gerekir.

Yanlış atık su ve katı atık yönetimi gıda kirlenmesine neden olabilir.

- Saha personeline banyolar, tuvaletler, tuvaletler ve tuvaletler sağlanmalıdır. Bu tesisler kalıcı veya taşınabilir olabilir.

- Banyoların ve tuvaletlerin miktarı, onları kullanan işçilerin sayısına göre, belirlenmiş belediye düzenlemelerine uygun olmalıdır.

- Bu tesislere erişim ne kadar kolaysa, bunları kullanma olanakları o kadar büyük olur.

- Herhangi bir yerde tahliye edilmemesi için (ekim alanları dahil), sadece dinlenme sürelerinde değil, her an kullanımlarına izin verilmelidir.

- Bu tesisler, tarımsal su kaynaklarının yakınında veya kolayca su basabilen yerlerde veya akıntının onları tahrip edip aşağı havzadaki alanları kirlitebileceği yerlerde bulunmamalıdır.

- Kalıcı veya portatif tuvaletler veya tuvaletler, kolay temizlenebilen malzemeler ve bağlantı parçaları ile iyi bir şekilde yapılmalıdır.

- Atıklar, tarım alanlarından uzakta bulunan septik tanklara, paketleme sundurmalarından veya yiyeceklerin işlendiği diğer yerlerden veya yiyeceklerin hijyenini sağlayan başka bir sistemden banyolara kolay erişim sağlayarak tank kamyonları tarafından elimine edilebilir. İş yeri.

- Kanalizasyon sisteminde herhangi bir sızıntı veya taşma olması durumunda bir acil durum planı bulunmalı ve personel bu acil durum için eğitilmelidir.

- Banyolar, personelin hijyeni için yeterli miktarda girdi sağlamalıdır (tuvalet kağıdı, sabun, kağıt havlu ve çöp sepeti).

- Banyolar ve tuvaletler günlük olarak veya kullanım yoğunluğuna göre periyodik olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

- Lavaboya su sağlayan tanklar düzenli olarak boşaltılmalı, temizlenmeli, dezenfekte edilmeli ve tekrar içme suyuyla doldurulmalıdır.

4.3.12 Ekipman, kaplar ve aletler:

- Ekipman (makine, sulama ekipmanı), aletler (makaslar, bıçaklar, toka bıçaklar, aletler vb.) Ve yiyeceklerle temas edecek yeniden kullanılabilir kaplar (hasat kapları vb.) Saklanacak şekilde tasarlanmalı ve üretilmelidir. Yiyeceklerin kirlenmesini önlemek için temizler, dezenfekte edilirler ve uygun şekilde temizlerler.

- Yapımında kullanılan malzemelerde, yiyecekleri kullanımları ile kirlitebilecek toksik maddeler olmamalıdır.

- Ekipman ve aletler, yiyecekleri (keskin bıçaklar ve makaslar, tarım makinaları temiz ve iyi durumda, iyi çalışma koşullarında sulama ekipmanları vb.) Bozulmadan kullanımlarına göre çalışmalıdır.

- Özellikle, sulamada kullanılan pompalara, motorlara ve ekipmanlara önleyici bakım uygulayın. Elektrik arpmalarını önlemek için pompa ve elektrik motorlarının toprağa bağlı olduğunu doğrulayın.

- Hasat için kullanılan merdivenler, operatörün güvenliğini sağlayan şartlara uyacaktır.

- Özel BÜYÜK (3) merdiven basamaklarında, korunma durumlarını görmek için renksiz malzemelerle korunmaları gerekir.

4.4 Toprak işleme

Toprak işleme, yalnızca koşullarını iyileştirmek ve / veya mahsulün gerektirdiği zaman ve etkisini en aza indiren teknik ve ekipmanla yapılmalıdır.

Toprak dezenfeksiyonu ve / veya kimyasal yollarla sterilizasyon, solarizasyon, ürün rotasyonları, dayanıklı çeşitlerin kullanımı, vb. Gibi alternatif uygulamalara öncelik verilerek gereelendirilmelidir.

4.5 Don kontrolü

Don kontrolü, her tür ve çeşit için kritik sıcaklıklara ve srelere göre yapılmalıdır. Isıtma sistemlerinin kullanılması durumunda, en düşük zararlı madde emisyonunu üreten ve mümkün olan en yüksek işletme güvenliğini sunanlar kabul edilmelidir. Isıtıcılar, bacaya sahip olmalı ve en düşük duman emisyonuna sahip yakıtların kullanılması tavsiye edilmektedir. Yürürlükteki yasalara uyun.

Donma kontrolü için genel sulama kullanılıyorsa, ürünlerin mikrobiyolojik veya kimyasal kirlenmesini önlemek için su kalitesine özel dikkat gösterilmelidir.

4.6 Personel

Birincil retimdeki insanlar yeterli kişisel hijyene sahip olmalı, davranmalı ve uygun şekilde davranmalı ve gıdanın bulaşmadan ve bozulmadan korunmasındaki işlevlerini ve sorumluluklarını bilmelidir. Genel olarak 4.7.4. Maddede belirtilenlere uymalıdır.

4.7 Hasat

4.7.1 Amaç:

Ticari ilgi alanını, kalitesini ve akıl sağlığını koruyacak ve hasat sırasında kontaminasyonunu önleyecek şekilde toplayın.

4.7.2 Gereke:

Meyveleri zellikleri nedeniyle meyveler hasat sırasında hasara, morluklara ve kontaminasyona karşı hassastır ve paketleme yerine taşınır.

4.7.3 Genel değerlendirmeler:

Personelin verimli ve gecikmeden çalışmasını organize etmek için faaliyetlerin planlanması ve gerekli hasat girdilerinin öngörülmesi önerilir.

Hasat sırasında:

- Tüm faaliyetlerin hijyene, verimliliğe ve hızına katkıda bulunduğu için hasat yerini düzenli tutun.
- Her rn için uygun olgunlukta hasat edin ve türler için en iyi ayırma yöntemini kullanın (ekme, kesme, bükme, vb.). İstenen olgunluk derecesi, büyüklüğü ve rengiyle hasat edilmiş üründen bir örnek alın ve saha denetçileri veya hasat ekibi liderleri için referans olarak kullanın. İşe başlamadan önce işçilerin onları anladığını kontrol ederek net talimatlar verin.
- Çiğ hala ekin olduğunda, yağmur sonrası veya yüksek nemli ortamlarda saatlerce yüksek sıcaklıklarda çalışmaktan kaçının.
- Hasat artıkları, düşen meyveler ve topraklar üzerinde hiçbir koşulda bırakılmaz, nk bunlar inokülüm seviyesini arttıran yeri rr ve kirletir. Uygun şekilde toplanması ve imha edilmesi gerekir (yanmış, gömülmüş, vb.).

Hasat edilen rn:

- Hasat veya kesin kabın içine dikkatlice yerleştirilmiş ve atılmamalı, arpılmamalı, sıkıştırılmamalı veya silinmemelidir.
- Hızlı bir şekilde ambalaj yerine nakledilir,
- Morluk ve zedelenmeyi önleyecek şekilde çekilir. Temiz tarla i yollarını düzleştirin ve bakımını yapın, lastik basıncını azaltın ve sürücüleri dikkatlice ve düşük hızda sürmenin öneminin farkında olun.
- Toplayıcılara ve diğer taşıma personeline, kullanımın önemi hakkında talimat vermek ve kontrol etmek için özel bir dikkatle konteynerlere yükleme ve boşaltma. - Hemen ambalajlanmamışsa, ürünü gölgede, açık bir barakanın altında veya hava koşullarından yeterince örtülmüş olarak tutun.
- Özellikle günün en sıcak kısımlarında su kaybını önleyin. Alınacak bazı önlemler, gölgelendirme ağları, su spreyleri yerleştirmek, ıslak ulla kaplamak ve hasat ile kulübeye taşıma arasındaki süreyi azaltmak olacaktır.

4.7.4 Personel:

- Personel, ilgili otorite tarafından verilen sağlık belgesine sahip olmalıdır.
- Tüm alışanlar kendi kişisel hijyenlerine katkıda bulunmalıdır.
- Hastalık belirtileri, sarılık, ishal, öksürük, kötü cilt lezyonları, vb. Gösterenler süpervizörü bilgilendirmelidir. Gıda ile doğrudan temas halinde olan alandan ayrılacak ve işyerine geri dönme yeteneğini kontrol etmek için bir doktor müdahale etmelidir. Elinizdeki herhangi bir yara yapışkan bantlarla örtülmeli ve gerekirse eldiven kullanılmalıdır.
- rne ve işçiye zarar verebilecek mücevher ve diğer kişisel eşyalar yasaklanmalı, tırnaklar kısa tutulmalı ve gerektiğinde eldiven kullanılmalıdır. - çalışanların, ürünü dışkı, idrar ve diğer kirletici elementlerle pençeler, salar vb. ile kirletebilecekleri çalışma yerine evcil hayvan taşımalarına izin verilmemelidir.
- Meyve bahçesinde yemek yemeyin, rmeye ve kirlenebilecek kalıntı bırakmayın. - Konforlu alışma koşulları, güvenli ekipman ve yeterli aletlerin yanı sıra kullanımları ve bakımı ile ilgili talimatlar sağlanmalıdır.

4.7.5 Konteynerler:

- Tahta kutular, sepetler, kutular, kesin kaplar veya başka herhangi bir hasat kabının malzemesi, kolay temizlik ve dezenfeksiyon sağlayan gıdalarla temas halinde olmaya uygun olmalıdır. Tasarımları çalışmaya ve içerdiği ürünün ağırlığına uygun olmalıdır.

- Kapları mevsim başlangıcında ve her kullanıldıklarında temizleyin ve dezenfekte edin.
- Ürünün duvarlarına karşı basıncını önlemek veya engellemek için plastik kutu veya yastıklı kaplamaları kutuların veya hasat kutularının içine yerleştirin.
- Ürünün bozulmasını önlemek için kapları fazla doldurmayın.
- Kapları alana yüklerken, güneşten korunmaları için kapalı tutulmaları önerilir.

4.7.6 Ekipman ve aletler:

- Çalışırken iyi çalışan aletler - makaslar, bıçaklar, pense veya diğer aletler kullanın; böylece ürüne zarar vermezler, çalışanlar için güvenlidirler.
- Kullanılan ekipman, aletler, aletler ve hasat kapları çalışma sırasında düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

4.7.7 Meyve ürünlerinin ve "U-pick" sistemlerinin doğrudan pazarlanması:

Birçok meyve işletmesi ürünlerini doğrudan "bitki üzerinde" satar veya müşterilerin meyveleri kendileri "U-pick" sistemi ile toplamasına izin verir. Her iki durumda da üretici, kuruluşun iyi bir tarım uygulamaları programı olduğunu bildirmeli ve müşteriyi bu önlemlere uygun olarak belirlenenlere uyması için teşvik etmelidir.

5 Packinghouse veya paketleme dökene

5.1 Amaç

Ürünün piyasa hazırlığının (temizlik, dezenfeksiyon, seçim vb.) Sunumu ve paketlenmesi, kaliteyi ve akıl sağlığını korumak ve bu işlem sırasında herhangi bir kontaminasyondan kaçınmak amacıyla gerçekleştirilmelidir.

5.2 Gerekçe

Meyveler koşullandırma ve paketleme sırasında hasarlara ve kimyasal, fiziksel ve biyolojik kirlenmeye karşı hassastır.

5.3 Yer

Ambalajhaneler, açık kulübeler veya meyvelerin iklimlendirilmesi ve ambalajlanması için başka herhangi bir yer aşağıdaki alanlarda bulunmalıdır:

- Endüstriyel faaliyetler veya ürünün hijyeni ve tüketicinin sağlığı için tehlikeli olan başka bir doğası nedeniyle çevresel kirlilik içermez.
- Sel riski yoktur.
- Zararlı böcek istilasına maruz kalmazlar (kemirgenler veya hastalıkları iletmek için tehlikeli diğer hayvanlar).
- Ürünlerin, binaların, tesislerin ve ekipmanların temizliği ve arıtmasından suların uygun şekilde bertaraf edilmesine izin verir.
- Atmosferi kirlenmeden ve uygun yağmur suyu drenajı ile taşıtın geçişine izin vermeden taşıtların geçmesini, konsolide ve sıkıştırılmış erişim yollarını sağlamlaştırması. Ek olarak, hayvan yetiştiriciliğine adanmış alanlardan ya da bol miktarda vahşi hayvan bulunan alanlardan kolayca ayrılır.

5.4 Boyut, tasarım ve düzen

- Boyut, işlenecek ürünün hacmine, ekipmanın boyutuna, depolama kapasitesine ve personelin rahatça dolaşım rahatça çalışması için yeterli alana sahip olmalıdır.

- Farklı sektörlerin tasarlanması ve düzenlenmesi, kirlı alanlardan hava veya temas yoluyla çapraz bulaşmayı önleyerek sanitasyon işlemlerini kolaylaştıracaktır.
- Farklı sektörlerin ayrılması, takip edilen amaç için belirli hijyen prosedürleriyle yapılacaktır.
- Ambalajlama malzemelerinin ve şartlandırma sırasında kullanılan kimyasal ürünlerin (deterjanlar, mantar ilaçları, katkı maddeleri vb.) Depolanması için özel yerler sağlanmalıdır.
- Ürünler açık tutucular altında paketlenirse, yapının tepesine ve altına tutturulmuş, kanvas veya diğer malzemelerle (perdeler gibi) tozdan korunmak uygun olacaktır.
- Aletleri ve girdileri tutmak için yeterli olanaklara sahip olmanız önerilir. ekipman ve diğer malzemelerin yanı sıra bakım işleri yapmak.
- Operasyonda kullanılan tüm araçlar için çevre içerisinde park yerleri olmalı, ancak faaliyetle ilgili olmayanlar için harici park alanı bulunmalıdır. İzin verilen maksimum hız ve diğer trafik sinyalleri kaydedilmeli ve açıkça görülmelidir.

5.5 İnşaat

- Çatı, zemin, duvarlar, kapılar ve pencereler su geçirmez, gözeneksiz, toksik olmayan malzemelerden yapılmalı ancak kolayca temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Zemin, trafiğe dayanıklı, drenajı kolaylaştırmak için uygun bir eğimde ve kir biriken çatlaklar olmayan kaygan olmayan bir malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Windows böcek temizliği ve kir birikmesinden kaçınmak için çıkarılabilir özellikte olmalıdır.
- Havalandırma yapıları, çatılar, merdivenler ve asansörler kirlenmeyi önlemek ve personel için güvenli olmak üzere tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.

5.6 Havalandırma

- Ürünlerin yoğuşma suyu damlacıkları, zararlı toz veya küflerden kaynaklanan kirlenme riskini en aza indirmek ve ortamın sıcaklığını düzenlemek için doğru bir havalandırma sağlamak.
- Filtrelerin periyodik olarak değiştirilmesine izin veren yeterli havalandırma girişi sağlayın.
- Hava akımı asla kirlı bir alandan temiz bir yere gitmemelidir.

5.7 Aydınlatma

- Operasyonların özelliklerine göre yapılmasını kolaylaştırmak için doğal ve / veya yapay olarak yeterli aydınlatma bulunmalıdır.
- Işıklar, ürünlerin doğal rengini değiştirmemelidir.
- Kırılma durumunda ürünün cam üzerine yayılmasını önlemek için yemeğin kullanıldığı yerdeki yapay ışık kaynakları örtülmelidir.
- Elektrik tesisatı, doğrudan veya dolaylı temasla kazaları önlemek için güvenlik cihazlarına (diferansiyel devre kesici, toprak bağlantısı, termik şalterler, çift yalıtılmış kablolama) sahip olacaktır.

5.8 Su

- İçme suyunu dağıtmak için uygun tesisler bulunmalıdır.
- İçilmeyen su (yani yangın kontrol sistemi, soğutma vb.) Ayrı borulardan geçmeli ve içme suyundan mükemmel şekilde ayrılmalıdır.

- İçme ve içme suyu temininde hiçbir çapraz bağlantı bulunmamalıdır.
- Drenaj veya benzeri olası kirlilik kaynakları, geri akmayı önleyecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Suyun depolanması gerektiğinde, kirlenmeyi önlemek için tanklar tasarlanmalı, yapılmalı ve bakımı yapılmalıdır.

5.9 Ekipman

- Ürüne gelebilecek zararları en aza indirmek için iş ve ambalajlanacak ürün için kullanılması tavsiye edilir (yani her türlü keskin kenarı ortadan kaldırın, ani düşmeleri önlemek vb.).
- Bakım işleri için kullanılan ekipman, aletler, makineler imalatçı tarafından önerilen güvenlik cihazlarına sahip olacaktır.
- Yiyeceklerle temas edebilecek tüm ekipman ve aletler, emici olmayan, toksik madde, koku veya tat vermeyen, emici olmayan ve aşınmaya ve tekrarlanan temizleme ve dezenfeksiyon işlemlerine karşı koyabilecek malzemelerden yapılmalıdır.
- Atık ve temizlik için kullanılan ekipman ve mutfak eşyaları, kullanımlarını gösteren işaretli olmalı ve yenilebilir ürünlerle kullanılmamalıdır.

5.10 Personelin hijyeni için tesisler

- Kişisel hijyen için uygun tesisler bulunmalıdır.
- Sıhhi tesisler ve gardıroplar, ürünün kullanıldığı alanlarda doğrudan erişime veya iletişime geçmemelidir.
- Sıhhi tesislere giriş kapılarının otomatik olarak kapatılması önerilir.
- Sıhhi tesislerin temizliği ve dezenfeksiyonu, kullanım yoğunluğuna göre günlük olarak ve periyodik olarak yapılmalıdır.
- Çalışanların yeterli hijyenine yetecek kadar içme suyu (soğuk-sıcak), manuel işlemlerini önlemek için otomatik musluklar ve hijyenik bir el yıkama ve kurutması için aksesuarlar (sabun ve tek kullanımlık havlular) bulunmalıdır.
- İşçilerin gözetmesi gereken hijyen normlarına sahip posterleri gerekli tüm yerlere yerleştirin.
- Ambalajlar mütevazı şartlarda veya doğrudan tarlada yapıldığında, tuvalet ve sarnıçlarla çalışan işçilerin hijyeninin sağlanacağı tuvalet ve içme suyu için özel yerler bulunmalıdır. (Madde 4.3.11.1'e bakınız)
- Gardırop ve giyinme odası için, sıhhi tesisatlardan ve gıda işleme alanlarından fiziksel olarak ayrılmış bir yerin belirlenmesi tavsiye edilir.

5.11 Tesis ve ekipmanların bakımı, temizliği ve güvenliği

- Sipariş muhafaza edilmeli ve yer, tesis, ekipman ve mutfak eşyalarının uygun şekilde temizlenmesi ve dezenfeksiyonu en az günlük yapılmalıdır.
- İşlem, temizlik çalışmaları için hacim, sıcaklık ve su basıncı yeterli olmalıdır.
- Ekipmanın iyi çalışması ve durumu kontrol edilmelidir
- İzin verilen ürünlere sahip tesislerin sık sık dezenfekte edilmesi gerekir.
- Haşere istilası derhal kontrol edilmelidir. Kimyasal, fiziksel veya biyolojik ürünlerle yapılan herhangi bir işlem, gıda güvenliğini tehdit etmeden yapılmalıdır.
- Tesislerin erişim yolları ve dış sektörleri temiz, temiz, zararlı, kemirgenleri barındırabilecek kalıntı, yabancı ot veya spontan bitki örtüsü içermemelidir.

- Piyasaya hazırlanırken ortaya çıkan atıklar tesislerden uzaklaştırılmalı ve yiyecek, içme suyu, paketleme malzemeleri, ekipman vb. Kirlenmesini önleyecek şekilde bertaraf edilmelidir.

- İlk yardım kitlerinin yanı sıra tesis alanlarına göre yangınların önlenmesi ve kontrolü için unsurlar bulunmalıdır. Durumları periyodik olarak doğrulanmalıdır.

5.12 Süreçler

- Ürünün kalite, akıl sağlığı, hijyeni ve masumiyeti, bir ambalajhanede, açık bir kulübe veya tarlada hazırlanmışsa, hasattan sonra bağımsız olarak korunmalıdır.

- Diğer işlemler, örneğin temizlik, dezenfeksiyon, koruma, geliştirme, seçme ve paketleme gibi ürüne özgüdür.

5.12.1 Ürünün alınması:

- Hasat sonrası işlemlerle parazitler, istenmeyen mikroorganizmalar, tarım kimyasalları veya kabul edilebilir bir seviyeye indirgenemeyen diğer toksik maddeler içeren alandan gelen ürünler kabul edilmemelidir. Uygun olduğunda, bu hammaddelerin tüketime uygun olup olmadığını kontrol etmek için laboratuvar analizi yapılmalıdır.

- Ürünün kalitesini ve genel durumunu doğrulayın. Bazı ürünlerde, en uygun varış yerini vermek için vade derecesinin belirlenmesi gerekmektedir.

- Hammaddeler, zararları ve bozulmaları en aza indirmek ve kirlenmeye karşı korumayı sağlamak için şartlar altında saklanmalıdır.

- Taze tüketim için yetersiz olan hammaddeler, yiyecek, su ve çevre kirlenmesini önleyecek şekilde bertaraf edilmeli ve atılmalıdır.

5.12.2 Koşullandırma:

Kir, ürüne göre ıslak (suyla) veya kuru bir şekilde (titreşim, fırçalama vb.) Giderilmelidir (toprak veya diğer yabancı maddeler).

Islak yöntem kullanıldığında, aşağıdakilere dikkat edilmelidir:

Temizleme suyu, ONE (1) dezenfektan içeren bir içme suyu olmalıdır. Sodyum hipoklorit, en yaygın olanıdır, ancak ürün yüzeyindeki patojenlere öldürücü bir konsantrasyonda fakat zarar vermeden.

Aşırı miktarda kir ve mantar sporunun birikmesini önlemek için periyodik su yenilemesi yapılır.

Dezenfeksiyon işleminin etkinliği, aktif madde konsantrasyonunun ve tedavi zamanının bir fonksiyonudur. pH ve organik madde birikimi bu aktif maddenin konsantrasyonunu değiştirir. Bu nedenle, çözeltinin periyodik olarak değiştirilmesinin yanı sıra pH'ı izlemek de esastır.

Hidrocooling yapılırsa, dezenfektanı içeren içme suyu kullanılmalıdır. Su devridaim halinde ardışık geçişlerle kir birikmesini önlemek için düzenli olarak değiştirilmesinin gerektiği unutulmamalıdır.

Yıkanan kalıntıları önlemek için durulanması gereken yıkama için izin verilen deterjan maddeleri kullanılmalıdır.

- Ürün sıcak hava ile kurutulursa, sıcaklık ve işlem süresi kesinlikle kontrol edilmelidir.

- Mantar ilaçları ile cilalama ve / veya hasat sonrası hastalık kontrolü için:

- Sadece SENASA tarafından onaylanmış maddeleri kullanın.
- Eşzamanlı uygulanırsa, karıştırma mekanizmasının balmumu ve fungusidin karıştırıldığı kaptaki uygun çalışmasını kontrol edin.
- Uygulama ekipmanının çalışmasını balmumu ve / veya mantar öldürücüler için kontrol edin, çünkü nozüller tıkalı olabilir, damlayabilir veya eşit olmayan bir ürün kapsama alanı oluşturabilir.
- Yetersiz bir fungusit veya balmumu uygulaması tüketicinin sağlığını etkileyebilir.

5.12.3 Paketleme:

- Sadece yeni ve temiz malzemeler kullanılmalıdır. Ahşap kaplar kullanırken geçerli mevzuata uyun.
- Yeniden kullanılabilir kaplar doğru şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli ve SENASA tarafından onaylanmalıdır.
- Ambalaj malzemeleri saklanırsa, temiz alanlarda yapılmalı, kapalı ve zararlı böceklerin ve kemirgenlerin girişine karşı yeterince korunmalıdır.
- Kapların kötü durumda ve / veya kirli olarak kontrol edilmesi, sökülmesi ve imha edilmesi için insanlara sorumluluk verin.
- Çapraz kirlenmeyi önlemek için, piyasaya sürülmeye hazır veya depolanmaya hazır paketlenmiş ürünler kirli alanın veya önceki hazırlık adımlarına karşılık gelen alanların üzerinden geçmemelidir.

5.13 Personel

- Personel, ilgili makam tarafından verilmiş olan Sıhhi Belgeye sahip olmalıdır.
- Yaptıkları işler için nitelikli olmalıdırlar.
- Özellikle bazılarında sorumlu ise, kendi kişisel hijyenini, kıyafetlerini ve ekipmanlarını korumalıdır.
- Çalışma yerinde sigara içmek, yemek yemek, içmek, tükürmek veya sakız kullanmak yasaktır.
- Kıyafet, yaptığı iş türüne uygun olmalıdır.
- Banyoyu her kullanışlarında, çalışmaya başlamadan önce veya kontamine olmuş malzemelerle çalıştıktan sonra eller dikkatlice yıkanmalıdır.
- Kısa ve bakımlı tırnaklar ve gerekirse eldiven kullanımı gerekli olmalıdır. Kozmetiklere ellerde izin verilmez çünkü ürünü koku ve / veya aromalar ile lekeleyebilir veya kirletebilirler.
- Elinizdeki yaralar yapışkan bantlarla doğru şekilde örtülmelidir.
- Hastalık belirtileri, ishaller, öksürük, kötü cilt lezyonları, vb. Olan kişi durumunu süpervizöre bildirmeli ve bölgeyi gıda ile doğrudan temas halinde bırakmalı ve bir doktor tarafından görülmelidir. İşe dönmeden önce sağlık durumu kontrol edilmelidir.
- Çalışma yerinde molalar verilmemelidir.
- Rutin işlerden kaynaklanan yorgunluğu azaltmak için kısa çalışma vardiyaları önerilir. - Ziyaretçiler, denetçiler, alıcılar ve diğer çalışmayan kişiler, ürünü kullanırken veya kontrol ederken ortaya çıkan hijyen uygulamalarını gözetmelidir.

6 Depolama

6.1 Amaç

Hasat edilen ürünün kalitesini, akıl sağlığını ve zararsızlığını koruyun.

6.2 Gerekçe

Ürünün doğru şekilde depolanması raf ömrünü uzatır.

6.3 Genel düşünceler

- Her ürün için gereken depolama ortam koşullarını (sıcaklık, nem ve atmosfer) unutmayın.

- Birkaç ürün aynı yerde saklanırsa, ideal saklama koşulları aynı olmalıdır.

- Depolama tesisleri aşağıdakilere göre tasarlanmalı ve inşa edilmelidir:

Yeterli bakım ve temizlik sağlayın.

Zararlı böceklerin erişiminden ve yuvalarından kaçının.

Kirlenmeye karşı etkili bir gıda korumasına izin verin.

Meyve bozulmalarını en aza indirin (yani sıcaklığı ve nemi kontrol ederek).

- Gıdalar, balık, gübreler, benzin, yağlama yağları vb. Gibi koruma süresini veya organoleptik özelliklerini etkileyen ürünlerle aynı yerde muhafaza edilmemelidir. - Depolama tesisleri temiz ve doğru şekilde dezenfekte edilmelidir.

- Forkliftleri kullanma ürünü çöp, atık, ekipman vb. Taşımak için kullanılmamalıdır. Eğer öyleyse uygun şekilde yıkayın ve dezenfekte edin.

7 Ulaştırma

7.1 Amaçlar

Hasat edilen ürünlerin zararsızlığını ve bütünlüğünü korumaya yardımcı olun.

7.2 Gerekçe

Taşıma ve taşıma sırasında, ürünlerin büyük bir kirlenme olasılığı vardır.

7.3 Genel düşünceler

- Ürünler çevre koşullarından korunmalı ve gerektiğinde kirlenmelerini veya bozulmalarını önlemek için buzdolabında taşınacaktır.

- Nakliye araçları yüklemeye önce tamamen temiz, dezenfekte edilmiş ve kuru olmalıdır.

- Ürünün işlendiği yerden ayrı, ancak hava koşullarından ve olası kirlenmeden korunan yerlerde gündüz gündüz (gece, yapay ışığın kaplara girebilecek böcekleri çekmesi) yüklenmesi ve boşaltılması önerilir.

- Darbelerden veya titreşimden kaynaklanan yara ve morlukları önlemek için paletleri veya münferit kapları yavaşça yükleyin ve boşaltın.

- Seyahat sırasında ürünün kalitesine zarar verebilecek hareketi önlemek ve personelde olası kazaları önlemek için yükü bölmeye sabitleyin.

- Her ürün için ideal tutma koşullarının karma yüklerde (sıcaklık, etilen üretimi ve buna duyarlılık, nem vb.) Uygunluğunu unutmayın.

- Gıda dışı ürünler meyveleri yabancı koku veya toksik kalıntılarla veya sağlık riski taşıyan herhangi bir maddeyle kirlenebilir.

- Soğuk taşıma için tavsiye edilir:

Yükleme alanı soğutulmalı.

Yüklemeye önce araç bölümünü istediğiniz sıcaklığa kadar önceden soğutun.

Aracın içinde ve çevresinde soğuk hava sirkülasyonunu sağlamak için paletler veya araç içindeki kapları yerleştirin.

Soğutma ekipmanının iyi çalışma koşullarını ve özellikle ürünün gereksinimlerine uygun olup olmadığını kontrol edin.

Taşıma sırasında doğru sıcaklığın korunduğunu kontrol etmek için termografileri yüke dahil edin.

Duvarların, zeminin, çatının ve yük bölmesinin kapılarının bütünlüğünü doğrulayın; Havalandırma kapılarının ve açıklıklarının doğru çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

Ekipmanın temizliğini doğrulayın, çünkü önceki yüklerden kalan koku, toksik madde kalıntıları, böceklerin varlığı veya yuvaları yükün kalitesini etkileyebilir. Aynı şekilde, kir veya ürün kalıntıları hava dolaşımını etkileyebilir.

- Nakliye araçlarını, ürünlerin kullanıldığı alandan izole edilmiş yerlere park ederek yanma gazları ile kirlenmekten kaçının.

- Araçlar, yürürlükte olan yasada (Ulusal Ulaştırma Kanunu) oluşturulmuş güvenlik cihazlarına sahip olmalıdır.

- Sürücüler, ulaşım araçlarını sürmek için ilgili yetkiye sahip olmalıdır.

8 Eğitim

8.1 Amaç

Her ekimde ve pazara hazırlanmasında çalışan personelin iyi hijyenik ve tarımsal uygulamalar konusunda tam bilgi sahibi olmalarını sağlamak ve ürünlerin hijyen, kalite ve masumiyetlerini sürdürmedeki rol ve sorumluluklarının bilincinde olmalarını sağlamak.

8.2 Gerekçe

Eğitim, herhangi bir gıda hijyeni sisteminde temel öneme sahiptir. Yetersiz gıda eğitimi ve / veya gıda kullanımına katılan herhangi bir kişinin hijyenine ilişkin talimat ve denetim, güvenli gıda ürünleri ve tüketime uygun olmaları için olası bir tehdidi temsil etmektedir.

8.3 Bilgi ve sorumluluklar

- Hasat edilen ürünlerin yanı sıra üretim ve taşıma prosedürlerini de kontrol etmesi gereken piyasaya ekim ve hazırlığın her aşamasında denetmenler bulunmalıdır.

- Personel, taze meyve ürününü (üretim / iklimlendirme / paketlenme / depolama / taşıma) elde etmek için herhangi bir üretim adımındaki görevleri hakkında derin bilgiye sahip olmalı ve ayrıca kirlenmeye ve bozulmaya karşı korunmasından da sorumlu olacaktır.

8.4 Eğitim programı ve bilgi güncellemesi

- Hataları tespit etmek ve düzeltmek için personeli düzenli aralıklarla eğitin ve denetleyin.

- Periyodik eğitim ve güncelleme oturumları uygulamak.

- Eğitim, özellikle sağlık ve kişisel hijyen gibi, belirli taşıma uygulamalarının öneminin daha iyi anlaşılmasını sağlamak için tasarlanmalıdır.

- Üretim sürecinin farklı adımlarında çalışan personelin ortak eğitimlerinin yapılması önerilir.

- Eğitim programları periyodik olarak gözden geçirilmeli ve gerektiğinde sürecin taleplerine göre güncellenmelidir.

- Zirai ilaçları kullanan ve kullanan ve tehlikeli veya karmaşık ekipmanlarla çalışan tüm işçiler özel bir talimat ve eğitim almalı ve bu iş için kalifiye olmalıdır.

8.5 Denetim

Eğitlimi personel periyodik denetime sahip olmalıdır. Denetim otoriteleri gıda hijyeni ilkeleri ve uygulamaları hakkında gerekli bilgiye sahip olmalı ve olası riskleri değerlendirebilecekleri gibi karşılaştıkları sorunları çözmek için gerekli önlemleri alabileceklerdir.

9 Belgeler ve kayıtlar

9.1 Amaçlar

- Sürecin hangi aşamasında hata olduğunu zamanında tespit edebilme ve uygun şekilde çözebilme.
- Üretimin kesin kaynağını belirleyin.
- Ürünün üretim prosedürlerini bilir.
- Tamamen sözlü iletişimin doğasında olan hata risklerini azaltın.

9.2 Gereke

Belgeleme, sorunlu durumların hızlı bir şekilde izlenmesini sağlar.

9.3 Genel düşünceler

- Farklı süreçleri oluşturan tüm görevleri belgeleyin. Bu amaçla talimat belgeleri (ekipmanın özellikleri ve kullanımı, kimyasal ürün uygulama prosedürleri vb.) Ve verileri kaydedin (sudaki mikrobiyolojik ve kimyasal seviye konsantrasyonunun izlenmesi vb.). Bilinmesi gereken asgari bilgiler şunları içerir: üretici ve üretim parametreleri, işçiler, üretim yolları, ekipman ve teknikler, hammadde, girdiler ve içerikler, hava koşulları, bitki sağlığı işlemleri, depolama, nakliye, analiz sonuçları, olaylar, değişiklikler , vb.

- Tüm personelin, üretim sürecinin herhangi bir aşaması için gereken bilgiler konusunda iyi bilgilendirildiğinden emin olun.

- Birincil üretim (ekim-hasat), paketlenme prosedürleri, depolama koşulları ve nakliyeyle ilgili her ürün partisine ilişkin bilgi sağlamak faydalı olacaktır.

- Eğitici dokümanlar, prosedürlerin veya görevlerin mantıklı bir sırasını takiben, okuyucuların erişebileceği zorunlu, kesin, açık bir dilde yazılacaktır. Güncel olmalıdır.

- Veri kaydetme formlarının tamamlanması kolay olmalı ve bilgi için yeterli alana sahip olmalıdır.

- Miktar, ürünün genel durumu, vade endeksleri vb. Gibi gelen ürünlerden gelen bilgileri kaydedin.

- Karşılık gelen yerlerde planlar, prosedürler ve akış çizelgeleri mevcut olmalıdır. - Üretim alanlarına ve üretilen türlere göre gerekli bilgilerin toplanması zorunludur.

10 İzlenebilirlik ve ürün hatırlama

- Üretim-pazarlama zincirinden sorumlu olan tüm insanlar, ürünün gıda zincirinin herhangi bir yerinden izlenmesi ve karakterizasyonu için bir dizi prosedür tasarımları gerekecektir. Bu, tüm zincir boyunca ürünün geriye dönük olarak izlenmesini sağlayan bir dokümantasyon ve kayıt sisteminin varlığı anlamına gelir.

- İzlenebilirlik planını uygulamak için, tüm bilgileri orijinden taşıyan ürünle birlikte gönderilen belgelere sahip olunması gerekir.

- Bir izlenebilirlik sistemiyle, bir müşteriden bir talep varsa veya tüketicinin güvenliği için bir miktar tehlike tespit edilirse, paketleyiciler ürünü tamamen ve hızlı bir şekilde bulabilir ve geri çağırabilir ve sorunun kaynağını araştırabilir.

- Tehlikeyi temsil edebilecek ürünler uygun şekilde ortadan kaldırılana kadar gözetim altında tutulmalıdır.