



# Higiene y Autocontrol



A nivel europeo el Reglamento (CE) 852/2004, (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>) del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, **establece los requisitos generales de higiene**.

A nivel nacional, el Real Decreto 9/2015 (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-710>), regula las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de **higiene en la producción primaria agrícola**.

## Requisitos de higiene

El apartado A, punto II 5 del Anexo I del Reglamento 852/2004, de higiene general de los alimentos, establece las **medidas de higiene** que se deben aplicar a las explotaciones agrícolas:

- **Limpieza** instalaciones, equipos, contenedores, vehículos, etc.
- **Higiene** en la producción, transporte y almacenamiento.
- **Uso de agua** potable o agua limpia.
- Gestión de **residuos**.
- **Enfermedades y plagas** de los vegetales.
- **Formación** del personal.

El objetivo de estas medidas es evitar la contaminación por agentes que puedan afectar a la seguridad de las producciones vegetales.

Descubre las novedades de RIESGOS EN PRODUCCIONES VEGETALES (<https://seguridadalimentaria.elika.eus/category/riesgos-por-sector/frutas-verduras-legumbres-y-frutos-secos/>)

## Registro documental

Además es obligatorio según el apartado A del Anexo I del Reglamento 852/2004 el **mantenimiento de unos registros en la explotación**:

- Utilización de productos fitosanitarios y biocidas.
- Aparición de plagas y enfermedades.
- Resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.

El **cuaderno de explotación** es el registro donde se reflejan todas las operaciones: laboreo, siembra, riego, tratamiento de rastrojos, aplicaciones de fitosanitarios y fertilizantes..., realizadas en los cultivos, indicando la localización de las parcelas y las fechas en que se realizan, así como las autorizaciones, albaranes o facturas de las

operaciones que lo requieran.



La Orden de 18 de noviembre de 2014 (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/p43aBOPVWebWar/VerParalelo.do?cd2014005234>), regula el **cuaderno de explotación y su uso en las explotaciones agrarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco**.

Acceso al CUADERNO DE EXPLOTACIÓN (<http://www.euskadi.eus/cuaderno-de-explotacion/web01-a2nekabe/es/>)

El cuaderno de explotación del País Vasco, es una trasposición del publicado por el MAPA, que responde a lo establecido en el anexo III, del Real Decreto 1311/2012 (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2012-11605>), de 14 de septiembre, por el que **se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios** y la Orden APA/326/2007, de 9 de febrero (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2007-3435>), por la que se establecen **las obligaciones de los titulares de explotaciones agrícolas y forestales en materia de registro de la información sobre el uso de productos fitosanitarios**.

## Autocontrol

---

El Reglamento 852/2004, de higiene de los productos alimenticios, establece que el productor, como responsable de la explotación, debe **conocer y controlar los peligros asociados a su producción**.

De forma general, el método de autocontrol más extendido y recomendado en la producción primaria es la aplicación de **Guías de Buenas Prácticas de Higiene**.

+ Guías de Buenas Prácticas

+ Información de interés

---

**ELIKA** . Conceptos generales de HIGIENE ALIMENTARIA ([https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene\\_y\\_autocontrol/](https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/))  
Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Teléfonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .  
berri@elika.eus (mailto:berri@elika.eus)