



Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

División Inocuidad y Calidad de Alimentos
Departamento de Granos

BUENAS PRACTICAS EN INSTALACIONES DE ACOPIO DE GRANOS

La Inocuidad de los Alimentos es un derecho esencial de los consumidores locales y es una exigencia básica que Uruguay debe cumplir para comercializar sus productos en el mercado internacional.

Este conjunto de recomendaciones apunta a satisfacer las exigencias de los consumidores, garantizar la inocuidad del producto, proteger la seguridad de los trabajadores y cuidar el medio ambiente.

ACCIONES

- **Limpieza de las instalaciones**

Limpie y mantenga limpio:
Equipos de transporte y manejo de granos.
Instalaciones vacías.
Inmediaciones de silos y celdas.

- **Prelimpieza del grano**

Remueva las materias extrañas. Obtendrá un mejor producto, inocuo y más fácil de conservar.

- **Con la humedad adecuada**

Trate de llevar el granel, lo antes posible, a la humedad de equilibrio.
Evitará pérdidas en cantidad y calidad.

- **Aireación**

Mantenga los granos fríos para evitar su deterioro y el desarrollo de microorganismos.

- **Monitoreo de:**

- ✓ La temperatura del granel por termometría.
- ✓ La presencia de insectos mediante muestreos y trampas
- ✓ La presencia de roedores mediante cebos
- ✓ Goteras y filtraciones en las instalaciones
- ✓ Olores que indiquen procesos de descomposición

DE LOS GRANOS

- **Sin granos o pedazos de granos coloreados.**
- **Sin presencia de plagas cuarentenarias**

Las semillas curadas representan un riesgo a la inocuidad del producto y resulta motivo de rechazo.

- ✓ Muestree adecuadamente para evitar el ingreso a su planta
- ✓ Controle la limpieza de sus equipos e instalaciones y de los camiones antes de cargarlos.

- **Sin presencia de plagas cuarentenarias**

Ejemplo: 0 semilla de sorgo de Alepo para exportaciones a China.

- **Sin residuos de Plaguicidas**

Utilice únicamente plaguicidas registrados en el MGAP.

- ✓ Respete el uso y la dosis recomendada
- ✓ Respeto los tiempos de espera
- ✓ Registre las aplicaciones (producto, dosis, grano tratado, silo tratado, fecha de aplicación)

- **Sin contaminantes microbianos**

Tome medidas para evitar la presencia de aves y roedores que contaminan los granos.

- **Evite la producción de Micotoxinas**

Guarde grano sano y seco, para evitar el desarrollo de hongos productores de micotoxinas.

FOSFINA

NO APLIQUE FOSFINA EN LOS CAMIONES



- Antes de manipular fosfina, lea atentamente las recomendaciones de la etiqueta
- El tratamiento debe ser realizado por personal capacitado para este fin
- Mantenga hermético el recinto durante el período de tratamiento
- Ventile las instalaciones una vez finalizado el período de tratamiento hasta alcanzar 0,3 ppm de gas fosfina (nivel permisible para la exposición humana)
- Recuerde que no se autoriza la entrada de camiones a las terminales portuarias con más de 0,3 ppm de gas fosfina (Protocolo de control y operativa de productos agrícolas a granel tratados con gas fosfina. Comité Ejecutivo de Gestión Ambiental. ANP. Diciembre 2016)

SEGURIDAD LABORAL

- Identificación de los riesgos
 - ✓ Por aprisionamiento dentro del granel
 - ✓ En espacios confinados
 - ✓ Por ocurrencia de explosiones e incendios
 - ✓ En el uso de plaguicidas y en fumigaciones
 - ✓ Por trabajos en altura
 - ✓ En utilización de maquinaria
 - ✓ En trabajos con electricidad
- Prevéngalos
 - ✓ Capacitación de trabajadores en seguridad
 - ✓ Uso de Elementos de Protección Personal
 - ✓ Señalización de zonas peligrosas



- ✓ Señalización de zonas peligrosas



- Tenga un plan de Emergencia
 - ✓ Documento por escrito cómo proceder en caso de una potencial emergencia.
 - ✓ Capacite a los trabajadores para emergencias

MÍNIMO IMPACTO AMBIENTAL

- Mantenga los caminos en buen estado
- Minimice las partículas en suspensión
- Evite los ruidos molestos
- Evite incendios y explosiones
- Gestione los residuos del acopio y los envases vacíos de agroquímicos de forma segura

AREAS AUXILIARES PARA EL PERSONAL

- El personal debe contar con:
 - ✓ Número adecuado de sanitarios con suministro de agua potable, jabón, papel higiénico y medios para el secado de manos
 - ✓ Vestuarios
 - ✓ Comedor

Por consultas:

Email: reopinagra@mgap.gub.uy

Tel: 23098410 Int. 252/254/257/258
45342987 Int. 101/102
47222067