



Buenas prácticas de gestión de explotaciones agrícolas

Se verificará la producción ambientalmente responsable de la biomasa y la protección del suelo, el agua y aire, así como la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas.

- Se debe disponer de los registros acerca de la compra y la aplicación de fertilizantes, plaguicidas y herbicidas, (Guardar Albaranes).

- Documentación de las personas con la formación adecuada para realizar la aplicación de los plaguicidas y fertilizantes.

- En caso de disponer de una empresa externa que realice la aplicación de plaguicidas se debe disponer de la siguiente documentación:

- Plano instalaciones.
- Carnets cualificación de las personas que realizan las aplicaciones.
- Certificados que entrega la empresa de los tratamientos realizados.
- Certificados de las fichas de los productos utilizados y las autorizaciones de la empresa.

- Fichas de todos los productos aplicados. (Ficha de producto y ficha de seguridad).

- Mantener en buen estado los almacenes donde se encuentran guardados los fertilizantes, herbicidas y plaguicidas. Productos separados e identificados. (Buenas prácticas de almacenamiento).

- Disponer de un área designada para el almacenaje de residuos y desperdicios.

- Guardar Albaranes sobre si se ha realizado algún mantenimiento externo a los vehículos y maquinaria utilizada.

- En el caso de contratar servicios a proveedores, guardar copia de los contratos o acuerdos.

- Disponer de los documentos que demuestran la propiedad o alquiler legal, historial ocupación de la tierra y el uso.

- Cumplimiento de los requisitos relativos a la seguridad, salud e higiene (Cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales).

- Cumplimiento de los requisitos aplicables en autorizaciones del agua para riego.

- Identificación mediante carteles de peligros potenciales: fosa desechos, tanques de combustibles, talleres, puertas de acceso. Deben existir carteles de advertencia.

- En el caso de disponer de personal contratado, se deben llevar a cabo las siguientes prácticas:

○ Disponer de zona para comer (comedor) y zonas sanitarias con agua potable y medios para el lavado de manos.

○ En caso de disponer de alojamiento: Los dormitorios deben ser habitables, tener un techo sólido, ventanas, puertas y deben tener los servicios básicos de agua corriente, baños y drenaje.

○ Tener disponible la documentación correspondiente a cada empleado (nóminas, contratos..)

○ Se revisaran los equipos de protección de los que se disponga.

○ Se revisará la ropa protectora de la que se disponga.

○ Registros de empleados (nombres, descripción de labor que realizan, fecha nacimiento, fecha de ingreso, salario y periodo de contratación).

○ Cumplimiento de la legislación laboral vigente.