

# Seguridad del Producto



## Agrisol Sistema de Seguridad Alimentaria

### 1. En el campo:

- 1.1 Los recolectores siguen y aplican buenas practicas agrícolas. Global-Gap certificado.
- 1.2 Tratamientos pesticidas solo cuando no hay otra posibilidad
- 1.3 Solo se utilizan sustancias autorizadas.
- 1.4 Dosis y consejo del tiempo. Control de MRL y ARfD.
- 1.5 Registro de todos los tratamientos (fecha, dosis, motivo de aplicación).
- 1.6 Análisis de residuos basado en un plan de muestreo
- 1.7 Identificación de cada palet

### 2. En Almacén:

- 2.1 Las dosis de los tratamientos son supervisados y registrados.
- 2.2 Residuo analizados constantemente.
- 2.3 Correcta manipulación de la fruta y practicas adecuadas de higiene. BRC/IFS certificado.
- 2.4 Todos los lotes son registrados y localizados.

### 3. En Destino

- 3.1 Análisis de residuos regular.
- 3.2 Se mantiene el seguimiento del lote.
- 3.3 Plan de contingencia.