



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCION NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL
Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas

Clave del Establecimiento Campo a completar por Senasa
--

INFORME DEL EMPAQUE DE UVA DE MESA A CAMPO O BAJO PARRAL

a) DATOS DEL PRODUCTOR-EMPACADOR

- Nombre de la/s Persona/s humana/s o jurídica/s:.....
.....
- CUIT N°:.....

b) DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

- Ubicación del Establecimiento:.....
.....
- Denominación Catastral:..... Localidad:..... C.P. N°:.....
- Provincia:..... Tel/Fax:..... Georreferenciación:.....
- RENSPA N°:
- Establecimiento: PROPIO / ARRENDADO/.....
(Tachar lo que no corresponda o agregar sobre línea de puntos otra forma de tenencia del predio o de relación con el productor de la uva)

c) DATOS DE PRODUCCIÓN (complete el cuadro siguiente según lo indicado):

Variedades plantadas y en producción	Cantidad de hectáreas	Fecha probable de inicio de cosecha	Fecha probable de finalización de cosecha	Producción esperada (kg/ha)

Importante: Adjunte croquis del establecimiento con los cuadros de plantación o sectores de cultivo de uva en relación al detalle anterior, caminos internos y otras áreas (galpón/es, instalaciones sanitarias, basurero, etc.).

En los cuadros siguientes (puntos d), e), f), g) y h) indique con una cruz en la columna de SI o NO y/o complete en el campo OBSERVACIONES, según corresponda.

d) ESTACIONES DE EMPAQUE

	OBSERVACIONES
¿Cuántas estaciones de empaque emplea en plena cosecha?	
Realice una breve descripción de las Estaciones de Empaque como usted las arma en el predio de cosecha.	

e) ESTACIONES SANITARIAS

	SI	NO	OBSERVACIONES
¿Dispone de sanitarios para la higiene del personal?			
¿Tiene instalaciones fijas? En caso afirmativo, en Observaciones indique cuantas.			
¿Tiene instalaciones móviles? En caso afirmativo, en Observaciones indique cuantas.			
¿Disponen de agua potable?			
¿Disponen de los insumos necesarios para el aseo correcto del personal (jabón, toallas descartables, cestos de residuos, etc.)?			
¿Tienen carteles que recomiendan a los operarios las medidas de higiene que deben tomar luego de usar los sanitarios?			

f) RESIDUOS

	SI	NO	OBSERVACIONES
¿Dispone de un lugar para la acumulación temporaria de los residuos? Señálelo en el croquis adjunto.			
Indique en el campo Observaciones: ¿Cómo dispone del descarte de la uva?			

¿Tiene recipientes para los residuos distribuidos en los cuadros de plantación?			
Indique en el campo Observaciones: ¿Cuántos recipientes y si están señalizados (carteles)?			

g) **PERSONAL**

	SI	NO	OBSERVACIONES
Indique en el campo Observaciones ¿Cuántos operarios (cosechadores-empacadores) emplea por temporada?			
Indique en el campo Observaciones ¿Cuál es la vestimenta que les exige a los operarios?			
¿Les exige libreta sanitaria o algún otro certificado de aptitud sanitaria para trabajar con alimentos?			

h) **CAPACITACIÓN:**

	SI	NO	OBSERVACIONES
¿Los operarios (cosechadores-empacadores) reciben capacitación para la tarea que realizan?			
¿Tiene un técnico/profesional responsable de llevar a cabo la capacitación?			

Lugar y fecha

Firma y aclaración

La presente tiene carácter de **Declaración Jurada**. Los datos podrán ser verificados por un inspector de SENASA durante la cosecha y empaque del producto.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EE 33376535/18 - ANEXO II - INFORME

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.