

DIARIO OFICIAL



DIRECTORA: Nilda Verónica Menéndez Gil

TOMO N° 445

SAN SALVADOR, MARTES 12 DE NOVIEMBRE DE 2024

NUMERO 216

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

Pág.	Pág.
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%; border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;">ORGANO LEGISLATIVO</div> <div style="width: 45%; border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;">ORGANO JUDICIAL</div> </div>	
CORTE SUPREMA DE JUSTICIA	
Decreto No. 139.- Se autoriza al Órgano Ejecutivo en el Ramo de Hacienda para que por medio del Ministro o a través del funcionario que él designe, proceda a emitir Títulos Valores de Crédito, hasta por la suma de MIL MILLONES DE DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, a ser colocados indistintamente en el mercado nacional, regional o internacional.....	3-7
Acuerdo No. 53.- Se acuerda llamar para que concurra a formar Asamblea a la Diputada Suplente Cesia Leonor Rivas de López.....	8
ACUERDOS	
Acuerdo No. 748-D.- Se modifican dos acuerdos, referentes a autorización en el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas y la función pública del notariado respectivamente.....	55
Acuerdos Nos. 1674-D, 1881-D, 2054-D, 2060-D, 2089-D, 2091-D, 2117-D, 2138-D, 2129-D, 2143-D, 2146-D y 2168-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas.....	55-58
ORGANO EJECUTIVO	
MINISTERIO DE ECONOMIA	
RAMO DE ECONOMIA	
Acuerdo No. 1004.- Se concede el goce de las exenciones totales y parciales del pago del impuesto sobre la renta y de los impuestos municipales en los plazos, porcentajes, términos y alcances establecidos en la Ley de Zonas Francas Industriales y de Comercialización, a la sociedad Distribuidora Carvajal Empaques, Sociedad Anónima de Capital Variable.	8-10
MINISTERIO DE EDUCACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA	
RAMO DE EDUCACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA	
Acuerdos Nos. 15-1319, 15-1982, 15-2000, 15-2007, 15-2067 y 15-2112.- Se reconoce validez académica de estudios realizados en otro país.....	11-14
Acuerdo No. 15-2024.- Se autoriza a la Universidad Católica de El Salvador, actualización del Plan de Estudio de la carrera de Ingeniería Civil, en modalidad presencial.....	14
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA	
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA	
Acuerdo No. 142.- Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.04.01:23 Buenas Prácticas Agrícolas para Vegetales.....	15-54
INSTITUCIONES AUTONOMAS	
ALCALDIAS MUNICIPALES	
Decreto No. 11.- Ordenanza Transitoria de Amnistía Tributaria para la Exoneración de los Intereses y Multas, Producto de las Tasas y Contribuciones Especiales del municipio de La Libertad Norte, departamento de La Libertad.....	59-62
SECCION CARTELES OFICIALES	
DE PRIMERA PUBLICACION	
Declaratoria de Herencia Definitiva.....	63
Aceptación de Herencia Interina.....	63-64
Herencia Yacente.....	64
Edicto de Emplazamiento.....	64

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

ACUERDO MINISTERIAL N° 142.

Santa Tecla, 16 de octubre de 2024.

EL ÓRGANO EJECUTIVO, EN EL RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA,

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo N° 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial N° 158, tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio del cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de revisar y devolver los Reglamentos Técnicos con su aprobación, de acuerdo a los periodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito previo de publicación que deben cumplir las instituciones responsables de elaborar dichos Reglamentos;
- II. Que por Decreto Legislativo N° 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial N° 234, Tomo 329 del día 18 de diciembre del mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, por medio de la cual se le conceden facultades al Ministerio de Agricultura y Ganadería entre las cuales le corresponde planificar, normar y coordinar todas las actividades a nivel nacional y local relativas a la sanidad vegetal y animal.
- III. Que es necesario establecer las especificaciones técnicas de Buenas Prácticas Agrícolas referentes a la producción de vegetales, cultivados en campos abiertos o instalaciones protegidas, para controlar los peligros microbiológicos, químicos y físicos, a fin de obtener productos inocuos y sanos aptos para el consumo humano; y
- IV. Que este Reglamento aplica a toda explotación agrícola dedicada a la producción de alimentos de origen vegetal, para ser comercializada en el territorio nacional, destinado al consumo humano.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.04.01:23
BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA VEGETALES

REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23
1° Revisión

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA VEGETALES

Correspondencia: este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con normas internacionales.

ICS 67.080

RTS 67.04.01:23

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, miembro del Consejo Nacional de Calidad, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: <https://osartec.gob.sv/>

INFORME

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la empresa privada, gobierno, Defensoría del Consumidor y sector académico universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un periodo de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El Reglamento Técnico elaborado fue aprobado como RTS 67.04.01:23 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA VEGETALES. 1º REVISIÓN, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del reglamento conlleva el Acuerdo de la entidad correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

	CONTENIDO	PAG.
1.	OBJETO	1
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	1
4.	DEFINICIONES	1
5.	CONTENIDO TÉCNICO	5
6.	REGISTROS Y RASTREABILIDAD	20
7.	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD	21
8.	INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS UNIDADES PRIMARIAS APLICANDO LAS BPA	22
9.	DOCUMENTOS A CONSULTAR	26
10.	FUENTES BIBLIOGRÁFICAS	26
11.	VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	26
12.	DEROGATORIA	26
13.	VIGENCIA	27
	ANEXO	28
	LISTA DE VERIFICACIÓN	
	BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA VEGETALES	

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

1. OBJETO

Establecer las especificaciones técnicas de Buenas Prácticas Agrícolas referentes a la producción de vegetales, cultivados en campos abiertos o instalaciones protegidas, para controlar los peligros microbiológicos, químicos y físicos, a fin de obtener productos inocuos y sanos aptos para el consumo humano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a toda explotación agrícola dedicada a la producción de alimentos de origen vegetal, para ser comercializada en el territorio nacional, destinado al consumo humano.

3. ABREVIATURAS Y SIGLAS:**Abreviaturas**

- BPA Buenas Prácticas Agrícolas
- LVBPA Lista de Verificación Buenas Prácticas Agrícolas
- MIP: Manejo Integrado de Plagas.
- POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
- RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño

Siglas

- FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations, (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).
- MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería.

4. DEFINICIONES

Para los efectos de la aplicación de este RTS se establecen las siguientes definiciones:

4.1. Abono orgánico: fertilizante que proviene de animales; humanos. restos vegetales de alimentos, restos de cultivos de hongos comestibles u otra fuente. orgánica y natural.

4.2. Acción correctiva: acción que se debe realizar para superar el incumplimiento de alguna disposición del RTS.

4.3. Agroquímico: compuesto químico usado en o proveniente de las actividades agropecuarias, tales como abonos, plaguicidas, hormonas, etc.

4.4. Agua para el consumo humano: agua que cumple con los valores de los parámetros microbiológicos, físicos, químicos y radiológicos, que puede ser utilizada para todo uso doméstico, incluida la higiene personal y no represente riesgos para la salud, según lo establecido en la legislación vigente.

4.5. Agua potable: agua apta para el consumo humano y que cumple completamente con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la normativa técnica correspondiente.

4.6. Bocashi: tipo de abono orgánico fermentado que se obtiene procesando materiales que son productos de actividades agrícolas (rastrojo, cascarillas de café, entre otros) que pueden ser utilizados según la disponibilidad que exista en la región.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

4.7. Buenas prácticas agrícolas: conjunto de principios, normas, recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de producción agrícola para ofrecer al mercado productos inocuos (inocuidad de alimentos) y sanos, considerando un mínimo de impacto ambiental y respetando el bienestar de los trabajadores agrícolas.

4.8. Camas biológicas (Lechos Biológicos o Biobeds): son estructuras fijas que se instalan en el lugar donde se llena y lava la maquinaria para la aplicación de plaguicidas. Son un espacio confinado, aislado e impermeable, que se rellena con una mezcla biológicamente activa (llamada biomezcla), formada por salvado de cereales (broza), tierra y turba o compost.

4.9. Certificación: procedimiento mediante el cual la autoridad competente otorga una garantía por escrito, de que un producto, o un servicio está conforme a los requisitos especificados en este RTS.

4.10. Contaminación: introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

4.11. Contaminante: cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

4.12. Control autocida: empleo de insectos estériles para combatir a su propia especie, aprovechando las cópulas de las moscas del Mediterráneo, para evitar la reproducción de las poblaciones de moscas silvestres el campo, logrando el control y erradicación de la plaga.

4.13. Control cultural: uso de prácticas que tenga algún efecto sobre la protección de cultivos, creando condiciones desfavorables para la plaga. (FAO).

4.14. Cosecha: recolección manual o mecánica de la fruta u hortaliza cultivada en campo.

4.15. Cultivo: toda acción o práctica agrícola empleada por los productores para establecer y mejorar las condiciones de crecimiento de vegetales en el campo abierto o en instalaciones protegidas.

4.16. Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

4.17. Disposición final: procedimiento de eliminación definitivo de los residuos.

4.18. Estado fenológico: eventos periódicos naturales involucrados en la vida de las plantas.

4.19. Fertilizante: toda sustancia o producto destinado a mejorar la productividad del suelo o las condiciones nutritivas de las plantas. Dentro de los fertilizantes se comprenden los abonos.

4.20. Geo referencia: refiere al posicionamiento con el que se define la localización de un objeto espacial (representado mediante punto, vector, área, volumen) en un sistema de coordenadas.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

4.21. Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

4.22. Inocuidad de los alimentos: garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

4.23. Insumos agrícolas: materiales que comprende a plaguicidas de uso agrícola, fertilizantes y abonos, semillas y material de propagación vegetal, agentes y productos biológicos para el control de plagas, productos de uso veterinario y alimentos para animales.

4.24. Limpieza: eliminación de tierra, residuos del producto, suciedad, grasa u otras materias objetables.

4.25. Lixiviación: el proceso por el cual constituyentes solubles son disueltos y filtrados a través del suelo por la percolación del fluido.

4.26. Lote: conjunto de unidades de un solo producto, identificable por su composición homogénea, origen, entre otros, que forma parte de un envío.

4.27. Manejo Integrado de Plagas (MIP): estrategia de manejo y monitoreo de plagas basada en el conocimiento del ecosistema en que se encuentra el cultivo. El MIP combina estrategias y prácticas (culturales) específicas de gestión biológica, química, física y agrícola para producir cultivos sanos y minimizar la utilización de plaguicidas. Los materiales para el control de plagas se seleccionan y aplican de manera de minimizar los riesgos para la salud humana, para los organismos benéficos, los no objetivos y para el medio ambiente.

4.28. Manipulador de alimentos: toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

4.29. Materia extraña: cualquier material orgánico o inorgánico que no pertenezca al producto y que se encuentra presente por contaminación o manejo del mismo durante el proceso de producción.

4.30. Monitoreo: secuencia planificada de observaciones o mediciones relacionadas con el cumplimiento de una buena práctica en particular.

4.31. No conformidad: es un incumplimiento de un requisito establecido en el RTS, clasificándose como crítica, mayor o menor.

4.32. Parcela agrícola: es aquella extensión de tierra destinada a la explotación agrícola. Es decir, aquella extensión de territorio en la que se cultiva un determinado producto agrícola, o varios de ellos. Esta extensión de tierra puede ser de propiedad privada, o, por el contrario, de propiedad pública.

4.33. Peligro: agente biológico, químico o físico presente en un alimento o condición de este último, potencialmente capaz de producir un efecto nocivo para la salud.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

4.34. Plaga: cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.

4.35. Plaguicida: cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales, o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladores del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra la deterioración durante el almacenamiento y transporte. El término no incluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios ni medicamentos para animales.

4.36. Plástico agrícola: son polímeros sintéticos resultantes de un proceso de producción, transformación y reciclaje, utilizados en el sector agrícola, por ejemplo, tuberías, mangueras, acolchados, mallas para invernaderos y túneles, bandejas, entre otros; se exceptúan los envases de agroquímicos.

4.37. Procedimiento Operativo Estandarizado de Saneamiento (POES): sistema documentado utilizado en centros de acopio de unidades primarias para garantizar la limpieza del personal, las instalaciones, los equipos e instrumentos y, en caso necesario, su desinfección para alcanzar niveles específicos antes de las operaciones y en el curso de las mismas.

4.38. Rastreabilidad: procedimiento para identificar el origen y condiciones a las que un producto agrícola fue sometido, basándose en registros de cada una de las actividades que se realizan en la unidad de producción.

4.39. Registro al Sistema de Inocuidad: procedimiento mediante el cual una unidad primaria que cumple con el RTS de Buenas Prácticas Agrícolas es incorporada a la base de datos del Sistema de Inocuidad de Vegetales.

4.40. Registro: documento que ofrece evidencia objetiva de las actividades realizadas o resultados obtenidos de muestreos o pruebas.

4.41. Repelente: producto natural, o químico cuya acción es repeler plagas.

4.42. Triple lavado: técnica que consiste en el lavado e inutilización de envases plásticos vacíos de agroquímicos en este procedimiento, se debe agregar agua hasta un cuarto de la capacidad del envase, cerrar el envase y agitarlo por 30 segundos, y verter el agua en el tanque de aplicación, dejarlo escurrir por 30 segundos. Este procedimiento se debe repetir tres veces, y posteriormente perforar al fondo el envase para su inutilización.

4.43. Unidad primaria: lugar donde se cultivan y cosechan vegetales para el consumo humano.

4.44. Verificación: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además del monitoreo, para constatar el cumplimiento de las buenas prácticas.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

4.45. Vermicultura: cultivo de gusanos anélidos (gusanos segmentados) para la descomposición de material orgánico y convertirlo en compostaje.

4.46. Visitante: personas que no efectúan labores en o para la plantación.

5. CONTENIDO TÉCNICO**5.1. Elección del terreno**

5.1.1. Se debe identificar la unidad primaria especificando: caserío, cantón, distrito, municipio, departamento y su georreferenciación.

5.1.2. El terreno debe disponer de agua, tanto en cantidad como en calidad, según como se indica en numeral 5.4 Manejo y Uso del Agua en este RTS.

5.1.3. Considerar el uso previo del terreno a cultivar (historial del uso del terreno), para identificar las posibles fuentes de contaminación o peligros potenciales físicos, químicos y biológicos.

5.1.4. Debe considerarse el uso actual y pasado de los terrenos adyacentes al lugar del cultivo, a fin de identificar los posibles peligros de contaminación.

5.1.5. Se deben registrar los tipos de plagas existentes en la zona, sus hábitos y ciclos de vida o época del año en que se presentan, su frecuencia e intensidad, entre otros, para la elección de la variedad o variedades de plantas que se van a cultivar, la programación de la fecha de siembra y el manejo preventivo de plagas. También se debe mantener información sobre insectos benéficos.

5.1.6. Una vez elegido el terreno, se debe disponer de un croquis o plano donde se indique la información que identifique las diferentes áreas de la unidad productiva como fuentes de agua, sectores productivos, bodegas, centros de acopio, zonas de mezcla, entre otras.

5.1.7. Debe identificarse cada parcela agrícola del terreno, el tamaño de esta será definido por cada productor.

5.2. Preparación del terreno

5.2.1. Se deben adoptar técnicas u obras de conservación de suelo que eviten o minimicen la erosión. Además, se deben diseñar las hileras a la distancia adecuada para el tipo y variedad del cultivo y la longitud de cada surco o hilera, considerando la pendiente del terreno.

5.2.2. Disponer de barreras físicas para restringir el acceso a las áreas de cultivo. Se deben desarrollar barreras para plagas o animales domésticos o salvajes.

5.2.3. Debe considerarse la desinfección química del suelo, como última alternativa, y en caso de utilizarse, debe realizarse previniendo posibles contaminaciones que perjudican la estructura del mismo suelo, del producto, así como del ambiente. Según análisis de suelo se deben incorporar las medidas correctivas adecuadas (cal, azufre, materia orgánica, entre otros.).

5.2.4. Previo a la siembra en terrenos, se podrá incorporar los rastrojos de la cosecha anterior.

5.3. Pre-siembra

5.3.1. El material vegetal para el inicio del cultivo debe estar identificado, semilla, injerto como porta injerto y libre de plagas que puedan introducirse al suelo o sustrato.

5.3.2. Deben seleccionarse cultivares con tolerancia a plagas.

5.3.3. Contar con el tipo de infraestructura y materiales adecuados para el manejo de semilleros (plástico, bandeja, sustrato, entre otros).

5.4. Manejo y uso del agua

5.4.1. Uso de agua en el terreno.

5.4.1.1. Se deben identificar las fuentes de agua que se utilizan en el terreno, y su sistema de distribución. las cuales pueden ser: Agua potable de suministro público/municipal, agua subterránea (pozos), agua superficial (ríos, arroyos, lagos, estanques, reservorios, embalses artificiales y cualquier fuente de agua abierta o expuesta al medio ambiente). Dependiendo del origen la calidad del agua puede variar ampliamente, ya que todas están sujetas a contaminación por escorrentía y descargas de aguas residuales, entre otras.

5.4.1.2. Deben identificarse los posibles riesgos de contaminación del agua y establecer acciones correctivas para evitar una posible contaminación.

5.4.1.3. Si el agua proviene de pozos, éstos deben mantenerse en buen estado y contar con protección, para así evitar la contaminación del agua y de los sistemas de extracción.

5.4.1.4. El agua destinada para el lavado de producto cosechado, herramientas o implementos para el trabajo diario debe ser potable. En el caso de ser reutilizada, ésta debe cumplir con lo establecido para el agua para el consumo humano.

5.4.2. Agua destinada para el personal.

5.4.2.1. La Unidad Productiva debe proveer agua potable a los trabajadores agrícolas durante su jornada de trabajo, para beber o lavarse las manos para evitar contaminación cruzada.

5.4.2.2. Se debe efectuar al menos, un análisis microbiológico y físico químico anual, al agua destinada al consumo de los trabajadores agrícolas y dependiendo del riesgo de contaminación se deberá incrementar la frecuencia de este. Este análisis debería hacerse al inicio de la temporada agrícola, por un laboratorio oficial o acreditado.

5.4.3. Agua destinada para riego

5.4.3.1. El agua utilizada para riego no debe constituir un riesgo para la inocuidad del producto.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

5.4.3.2. No deberán utilizarse para el riego aguas residuales o contaminadas. Se debe efectuar al menos, un análisis microbiológico y físico químico anual al agua destinada para riego y dependiendo del riesgo de contaminación se deberá incrementar la frecuencia de este. El análisis se debe realizar por un laboratorio oficial o acreditado.

5.4.3.3. Cuando el agua de riego, tenga contacto directo con la parte comestible de la planta y el vegetal se consume en estado fresco, se debe efectuar al menos, un análisis microbiológico anual al agua destinada para riego y dependiendo del riesgo de contaminación se deberá incrementar la frecuencia de este, cumpliendo con el parámetro establecido en el presente reglamento, para lo cual se debe presentar el siguiente análisis:

Tabla 1. Análisis microbiológico para agua de riego

Criterio	Limite	Usos	Método
Coliformes fecales	≤1000 NMP /100 ML	Para las actividades de cultivos de consumo fresco y riego por aplicación directa.	9221E.APHA AWWA WEF.21° EDICIÓN

Referencia utilizada: Guía regional armonizada de buenas prácticas agrícolas basadas en riesgo" OIRSA 2022.

5.4.3.4. Se debe evitar que el agua tenga contacto con la parte comestible de la planta, especialmente en los casos que exista la posibilidad de contaminación microbiológica.

5.4.3.5. El agua utilizada para la aplicación de fertilizantes solubles en agua, plaguicidas y productos agroquímicos, en el campo y en instalaciones cerradas, no debe contener contaminantes microbianos en cantidades que puedan perjudicar la inocuidad, especialmente si se aplican directamente en las partes comestibles de vegetales, en fechas próximas a la cosecha.

5.4.3.6. Al usar riego por gravedad, se debe evitar que el caudal utilizado produzca rebalse en los surcos o erosión en el suelo.

5.4.3.7. El agua utilizada para cultivos germinados debe ser de calidad microbiológica igual a la del agua potable.

5.4.4. Agua para cultivos hidropónicos

El agua que se utiliza en los cultivos hidropónicos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Realizar análisis microbiológicos y físico químicos al agua;
- Efectuar limpieza y mantenimiento de los sistemas de distribución de agua (previo al establecimiento de un cultivo), para prevenir la contaminación microbiana del cultivo;
- Tratar el agua a utilizar en los cultivos hidropónicos para reducir al mínimo la contaminación microbiana y química;
- El agua residual de los cultivos hidropónicos no debe verterse en cuerpos de agua, así como en quebradas, para reducir al mínimo la contaminación.

5.5. Fertilización

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

5.5.1. El fertilizante comercial a utilizar deberá estar registrado ante autoridad competente, según lo establece la legislación vigente.

5.5.2. La fuente de los fertilizantes usados debe ser definida claramente, si es orgánica, e inorgánica u otra.

5.5.3. Se debe tener un plan de aplicación de fertilizantes, realizado por personal capacitado, para obtener el máximo beneficio productivo, disminuir las pérdidas del producto y evitar la contaminación ambiental, así como la presencia de sustancias dañinas al consumidor. En este plan se deben considerar al menos los siguientes puntos:

- a) Tipo de cultivo;
- b) Necesidades nutricionales del cultivo;
- c) Características y aporte de nutrientes del suelo;
- d) Contenido de nutrientes aportados por el fertilizante;
- e) Solubilidad del producto;
- f) Efecto sobre el suelo y sobre las capas freáticas;
- g) Dosis y momento de aplicación.

5.5.4. Se debe realizar un análisis del suelo o foliar, por un laboratorio oficial o acreditado, previo a la siembra, al inicio de la temporada o anualmente.

5.5.5. La dosificación, pesado de los productos y preparación de las mezclas deben ser efectuadas por personal capacitado y según lo establecido en las etiquetas o panfletos y en plan de aplicación de fertilizantes de los productos a utilizar.

5.5.6. Se deben considerar las condiciones climáticas al momento de la aplicación del fertilizante y posterior a ella, de manera de evitar las pérdidas: por escorrentía y lixiviación, a efecto de evitar la contaminación de agua y suelo.

5.5.7. El equipo utilizado para la aplicación de fertilizantes se debe mantener calibrado, limpio y en buen estado. Se debe revisar su funcionamiento cada vez que se use y debe guardarse en un lugar seguro y bajo techo.

5.5.8. Los fertilizantes deben ser almacenados en sus envases originales, debidamente identificados y colocados sobre tarimas o estantes en un área techada, seca, limpia y separados de otros productos, especialmente de los plaguicidas. El área de almacenamiento de fertilizantes debe estar debidamente señalizada. La que deberá contar con un programa de control de plaga.

5.6. Abonos orgánicos

5.6.1. El uso de abono orgánico está permitido siempre que sean sometidos a un tratamiento que disminuya los riesgos de contaminación microbiológica.

5.6.2. En caso que se preparen los abonos orgánicos en el terreno, esto debe realizarse en un lugar retirado del área de cultivo y de las fuentes de agua que puedan resultar contaminadas.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

5.6.3. El productor podrá utilizar materiales vegetales y animales para mantener o mejorar el contenido de materia orgánica del suelo, siempre que no constituya una fuente de contaminación para el producto, el suelo o el agua, puede utilizar:

a) Estiércol crudo:

i. Se aplique en el terreno cuando esté en descanso o cuando la cosecha no sea destinada para consumo humano;

ii. Se incorpore dentro del suelo no menos de 120 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible tenga contacto directo con la superficie del terreno o partículas del suelo;

iii. Se incorpore dentro del suelo no menos de 90 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible no tenga contacto directo con la superficie del terreno o partículas del suelo.

b) Material vegetal y animal sometido a métodos de tratamiento físico, químico o biológico, para reducir el riesgo de agentes patógenos para el ser humano que sobrevivan en el estiércol, los biosólidos y otros fertilizantes naturales.

5.6.4. Cuando el productor de vegetales adquiera abonos orgánicos comerciales, el proveedor debe emitirle una constancia que garantice la calidad del abono, materias primas utilizadas y procedimiento empleado.

5.6.5. Se podrán utilizar abonos provenientes de otros sistemas, como vermicultura, bocashi, entre otros, siempre que no sean fuentes de contaminación.

5.6.6. Los lugares de almacenamiento de abonos orgánicos o materias primas para la elaboración de estos, deben cumplir con medidas mínimas para evitar contaminación, así como, estar situados lo más distante posible de las áreas de producción y manipulación del producto. Las condiciones de almacenamiento, deben evitar el escurrimiento a los recursos hídricos superficiales o lixiviación en el caso de los subterráneos, además de evitar la diseminación por viento.

5.7. Control de malezas

5.7.1. El productor debe manejar los rastrojos de la cosecha para mantener o mejorar el contenido de materia orgánica del suelo, considerando que no contribuya a la contaminación de los cultivos, del suelo o del agua.

5.7.2. Previo a la siembra y durante el desarrollo del cultivo se debe realizar control de malezas, utilizando diferentes formas de manejo integrado de malezas. Teniendo el cuidado de no dañar la planta y de no contaminar el producto.

5.7.3. Al utilizar herbicidas, se debe seguir lo establecido en el numeral 5.9 Uso de plaguicidas.

5.8. Control de plagas en el cultivo**5.8.1. Manejo Integrado de Plagas (MIP)**

5.8.1.1 Para el monitoreo de plagas, se pueden usar diferentes estrategias para determinar la viabilidad técnica y económica de su control se podrán utilizar trampas de feromonas u otros atrayentes, a fin de verificar los niveles existentes y así determinar si se requiere la implementación

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

de medidas de control, para evitar un daño económico en el cultivo. Los monitoreos deben realizarse en cualquier etapa fenológica del cultivo.

5.8.1.2. Para efectos del manejo integrado de plagas se podrán utilizar indistintamente las diferentes medidas de tratamiento y control establecidas, como son la manipulación de enemigos naturales, agentes microbiológicos, control fitogenético, prácticas culturales, controles mecánicos y físicos, medidas legales, controles autocidas y en última instancia el uso de plaguicidas.

5.8.1.3. Para la manipulación de enemigos naturales se puede aumentar la efectividad de estos, mediante la provisión artificial o suplementaria de alimentos

5.8.1.4. El uso de especies mejoradas fitogenéticamente que sean resistentes o tolerantes a determinadas plagas, se debe implementar en las parcelas agrícolas.

5.8.1.5. Se deben implementar una serie de manipulaciones agronómicas que pueden ser aprovechadas para reducir la población de plagas, como la adecuada preparación del terreno, control del agua, cultivos intercalados, cultivos trampas, barreras, control de época de siembra y cosecha, entre otras.

5.8.1.6. No se debe dejar restos vegetales cuando estos provengan de plantas enfermas, productos de podas y raleos de plantas dañadas dentro de la parcela agrícola del cultivo.

5.8.1.7. Los controles mecánicos y físicos deben tomarse en cuenta, como el caso de la recolección y destrucción manual de insectos u otras plagas, construcción de barreras físicas, entre otras.

5.8.1.8. Para utilizar el control biológico se debe:

- a) Liberar especies que corresponden a enemigos naturales para las distintas plagas;
- b) Utilizar formulaciones comerciales de bacterias, nematodos, hongos y otros patógenos que causan enfermedades en las plagas.

5.8.1.9. Los controles autocidas pueden ser la liberación de machos estériles, el uso de feromonas y otros químicos modificadores del comportamiento de las plagas. Dichas acciones deben ser acatadas por los responsables.

5.8.1.10. La aplicación de productos químicos para el control de las plagas, debe realizarse siguiendo las indicaciones del panfleto del producto y según las recomendaciones establecidas en el uso de plaguicidas.

5.8.1.11. Las medidas legales deben ser respetadas y aplicadas según el caso, como los esfuerzos en el control de plagas y medidas cuarentenarias.

5.9. Uso de plaguicidas

5.9.1. Los plaguicidas a utilizar deberán estar registrados ante la autoridad competente, de acuerdo con la legislación vigente.

5.9.2. Se deben utilizar solamente plaguicidas aprobados según registro ante autoridad competente, para el cultivo en producción y para el control de la plaga. El productor debe verificar en el panfleto.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

5.9.3. Deben usarse plaguicidas selectivos y de baja toxicidad, que tengan un mínimo efecto sobre las poblaciones de organismos benéficos, vida acuática, terrestre y que no sean perjudiciales a la salud.

5.9.4. Se deben adquirir los volúmenes de plaguicidas, según el área, plaga y tipo de cultivo, evitando tener un excesivo inventario de productos en bodega; además, debe haber una lista ordenada de químicos que muestre desde el químico menos tóxico hasta el más tóxico. En las aplicaciones debe usarse el químico menos tóxico para una plaga específica.

5.9.5. La bodega de los plaguicidas debe ser exclusiva para plaguicidas, estar separada de casas de habitación, áreas de almacenamiento y consumo de alimentos. Cada plaguicida deberá disponer de su respectiva etiqueta y panfleto.

5.9.6. La bodega de plaguicidas, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mantenerse siempre en buen estado. Las paredes y techos deben ser sólidos y cerrados para evitar el ingreso de lluvia, animales u otros, pero debe permitir una adecuada ventilación, tener pisos que eviten la filtración, paredes lisas y contar con un sistema de contención de derrames, así como con depósitos de material absorbente para utilizar en caso de derrames;
- b) El acceso a la bodega debe ser restringido, estar con llave e identificada con un rótulo que indique: "Bodega de Plaguicidas, Precaución, Entrada sólo a personal autorizado" o un texto similar. También deben colocarse señales de advertencia: "No comer, no beber, use su equipo de protección, no fumar, use guantes" o textos similares;
- c) La iluminación por medios naturales o artificiales debe permitir leer las etiquetas, indicaciones o panfletos de los productos;
- d) Todos los plaguicidas deben estar en estanterías, la cuales deben ser de material resistente (al peso de los productos) y no absorbente o realizar un proceso para alcanzar esta condición;
- e) Los plaguicidas deben permanecer en sus envases originales, bien tapados e identificados con sus etiquetas. Cuando un plaguicida se encuentre vencido, debe ser identificado y almacenado de igual forma, pero separado del resto para su retiro y disposición final de conformidad a la legislación vigente;
- f) Los plaguicidas no deben estar almacenados en contacto directo con el piso, deben estar sobre tarimas o estantes según la presentación del producto;
- g) En los estantes, los plaguicidas líquidos deben estar ubicados en los compartimientos inferiores. En el caso de plaguicidas de formulaciones sólidas, deben estar ubicados en sus respectivos empaques, y en los compartimientos superiores a los líquidos para evitar contaminación accidental por derrame;
- h) Los herbicidas deben estar en un estante separado;
- i) Los plaguicidas deben estar ordenados de acuerdo a la clasificación toxicológica, tipo de uso, por fecha de vencimiento, entre otros;
- j) Debe existir una lista de números telefónicos de contacto para caso de emergencia (bomberos, hospitales, entre otros), y un procedimiento detallado para atención médica de los trabajadores en casos de emergencias: medio de transporte, encargado de crisis, entre otros;
- k) Debe disponerse de equipos e instrumentos de medición tales como básculas, probetas, juegos de boquillas, para asegurar las dosis correctas de aplicación del plaguicida.

5.9.7. Debe disponerse de uno o más sitios de trabajo (de acuerdo a la extensión física de la unidad primaria) para la preparación de la mezcla del plaguicida. El sitio designado donde los plaguicidas

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

serán preparados necesita definirse claramente. La distancia de este sitio al lugar donde están las fuentes de agua y las áreas de conservación de recursos naturales también necesita identificarse en el croquis o planos del terreno, relacionado al numeral 5.1.6.

5.9.8. Todo trabajador que maneja plaguicidas, debe contar con equipo de protección personal adecuado, los cuales se especifican en el panfleto de cada producto, tales como lentes, guantes, mascarilla, trajes completos, botas de hule, entre otros, en cantidad necesaria para las personas que trabajan con estos productos

5.9.9. Los equipos de protección deben guardarse en un lugar diferente a la bodega de plaguicidas y cumplir las siguientes condiciones:

- a) Almacenarse limpios y en buen estado;
- b) Los guantes, mascarillas y lentes deben estar en estanterías o guardados en casilleros, pero siempre permitiendo su ventilación.

5.9.10. El transporte de plaguicidas no se debe realizar junto a productos alimenticios, de consumo humano o animal. El plaguicida no debe transportarse en la cabina de conducción.

5.9.11. Al momento de la aplicación de plaguicidas, no deben encontrarse otras personas trabajando en actividades diferentes a ésta.

5.9.12. Se debe revisar el buen funcionamiento de los equipos de aplicación, que no tengan fugas y que las boquillas (cuando aplique) tengan una aplicación uniforme de acuerdo a las recomendaciones técnicas.

5.9.13. El equipo de dosificación y aplicación debe estar debidamente identificado según su uso, para evitar la contaminación con otros plaguicidas.

5.9.14. Se debe tener depósitos exclusivos para hacer las mezclas de los plaguicidas y accesorios para agitar la mezcla.

5.9.15. Está prohibido comer, beber o fumar durante la manipulación o aplicación de los agroquímicos.

5.9.16. Terminada la aplicación del plaguicida se debe señalar el área para evitar el ingreso de personas, respetando el tiempo de reingreso y de precosecha, establecido en el panfleto del producto.

5.9.17. La eliminación del excedente de la solución aplicada, no se debe desechar en fuentes de agua o mantos acuíferos, puede aplicarse en los alrededores del terreno, en el filtro de la zona de mezcla o en el lecho biológico, se debe asegurar que las dosis no excedan de lo permitido y registrándolo en la bitácora. Bajo circunstancias normales no se deberían dar excedentes.

5.9.18. Los equipos utilizados para la aplicación, así como el equipo de protección personal, deben ser lavados adecuadamente y en forma separada.

5.9.19. El agua de lavado del equipo debe eliminarse aplicándola en los alrededores del terreno o en el filtro de la zona de mezcla o en el lecho biológico. No se debe eliminar cerca de viviendas, silos o graneros, bodegas, almacenes, acequias, tanques u otra fuente de agua.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

5.9.20. El personal que realice la preparación y aplicación de plaguicidas debe bañarse y cambiarse de ropa, una vez terminada dicha actividad.

5.9.21. El propietario de la unidad primaria debe someter a examen médico a los trabajadores que manipulan y apliquen plaguicidas una (1) vez al año, y realizar las siguientes pruebas de laboratorio:

- a) Prueba de colinesterasa en sangre, cuando se aplican plaguicidas de la familia químicas organofosforado o carbamatos;
- b) Pruebas de función hepática para el resto de familias químicas; y,
- c) Otros exámenes médicos ocupacionales derivados de la evaluación de riesgos por puesto de trabajo o de las actividades que realizan las personas trabajadoras según lo establece la Ley General de Prevención de riesgos en los lugares de trabajo.

5.10. Manejo de envases de productos agroquímicos.

5.10.1. Antes de la eliminación de los envases vacíos de plaguicidas, se debe efectuar la técnica del triple lavado. Posteriormente, romperlo o perforarlo al fondo, con el fin de inutilizarlo y evitar que sea usado nuevamente. En ningún caso deben quemarse o enterrarse en el terreno.

5.10.2. Los envases perforados deben almacenarse en un sitio exclusivo para este uso, puede ser un contenedor o caseta, estante, cajón con tapa, entre otros, y rotulado con la leyenda "Depósito de envases vacíos de plaguicidas".

5.10.3. En aquellos sectores donde funcionen los centros de acopio autorizados, los agricultores deben llevar a estos centros sus envases vacíos (con triple lavado e inutilizados o perforados).

5.10.4. No reutilizar los envases de agroquímicos para uso distinto para el que fue originalmente diseñado.

5.11. Cosecha

5.11.1. El producto cosechado no debe estar en contacto con el suelo.

5.11.2. Garantizar la inocuidad de los alimentos evitando en todo momento las contaminaciones cruzadas de los productos cosechados con materiales sucios, estiércol, abonos entre otros

5.11.3. Los equipos y utensilios utilizados para la cosecha deben estar limpios y desinfectados antes de usarse.

5.11.4. Los utensilios utilizados para la cosecha deben ser contados al inicio y al final; y ser de uso exclusivo para la cosecha del producto.

5.11.5. El personal que realiza la recolección de la cosecha debe estar capacitado en aspectos de calidad e inocuidad del producto.

5.11.6. No se debe dejar producto cortado en el suelo sin recolectar, debe sacarse de la parcela agrícola para evitar proliferación de plagas.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

5.11.7. Se debe limpiar el producto de materias extrañas antes que salga del campo. En caso de no ser práctico lo anterior, habrá que eliminarlas en las instalaciones antes de la selección, clasificación y empaque del producto.

5.11.8. La cosecha debe realizarse evitando el daño o deterioro del producto, recolectándose en recipientes adecuados, los que deben estar en buenas condiciones y limpios. La manipulación debe realizarse evitando las pérdidas por golpes o partiduras.

5.11.9. Los equipos, recipientes y utensilios utilizados en la cosecha deben limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los vegetales.

5.11.10. Los equipos, recipientes y utensilios utilizados en la cosecha deben almacenarse limpios, mientras no se utilicen, en un área limpia y protegida.

5.11.11. No se debe permitir el ingreso de personas no autorizadas y animales a los sectores de cultivo y de acopio de productos cosechados.

5.12. Selección y Clasificación del Producto

5.12.1. La selección y clasificación de los productos a comercializar se debe hacer:

- a) Descartando todos aquellos que presentan algún grado de descomposición o daño;
- b) Eliminándolos en forma adecuada, evitando que puedan ser hospederos de plagas.

5.12.2. Se debe hacer un inventario de todas las herramientas y equipos, que los trabajadores utilicen.

5.12.3. Todas las operaciones de selección y clasificación se deben efectuar en instalaciones o áreas equipadas adecuadamente y en condiciones de higiene y acceso controlado. Deben elaborar e implementar sus POES.

5.12.4. El manipulador de alimentos que realiza la selección y clasificación de productos, debe cumplir con condiciones de higiene y salud adecuadas y necesarias para el manejo de un producto alimenticio.

5.12.5. Los equipos y utensilios deben cumplir con las condiciones de higiene respectivas.

5.12.6. Cuando se realice selección y clasificación en el campo, se debe evitar la contaminación cruzada del producto, por contacto con el estiércol o con otras fuentes.

5.13. Empaque y Embalaje de la producción

5.13.1. Los materiales de empaque y embalaje deben ser preferiblemente nuevos, en caso de ser reutilizados deben estar limpios, desinfectados y no deben ser utilizados para otra cosa salvo para lo que fueron fabricados, con el fin de evitar una contaminación cruzada.

5.13.2. Los materiales de empaque y embalaje deben ser almacenados y manipulados en condiciones de higiene, libre de polvo, suciedad, humedad y otros contaminantes.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

5.13.3. Los productos se deben embalar en forma cuidadosa para evitar que sean dañados y esta actividad se debe realizar por personal capacitado, sobre todo en aspectos de inocuidad e higiene.

5.13.4. Los procesos de empaque y embalaje deben efectuarse en un área adecuada, para evitar la contaminación del producto con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos.

5.13.5. El personal que participa en las actividades de empaque y embalaje debe disponer de las instalaciones necesarias para su higiene y hacer uso de ellas, de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 5.19.4. de este RTS.

5.14. Almacenamiento del producto

5.14.1. Para el almacenamiento del producto cosechado, el lugar seleccionado debe contar con las siguientes condiciones:

- a) Local adecuado que permita el aislamiento y resguardo del producto;
- b) Tener las protecciones necesarias contra plagas (vectores, roedores, entre otros);
- c) El acceso debe ser restringido y sólo podrá entrar personal autorizado.

5.14.2. Las personas que laboren en este local deben cumplir con las normas higiénicas y de salud correspondiente, especificada en el numeral 5.19.4. de este Reglamento

5.15. Transporte de la producción

5.15.1. El medio de transporte del producto, tanto dentro del terreno, como hacia el exterior de este, debe cumplir con:

- a) Estar previamente lavado y desinfectado, para lo cual se debe elaborar e implementar el POES;
- b) Los vehículos utilizados para el transporte se deben inspeccionar antes de que se carguen con productos. Se deben mantener registros actualizados de estas inspecciones;
- c) El estado del vehículo debe ser el adecuado para transportar de forma segura el producto.

5.15.2. Los productos deben transportarse:

- a) Protegidos de la intemperie, para evitar contaminación y daños;
- b) En los casos que sea necesario se deberán transportar en vehículos refrigerados;
- c) El producto se debe distribuir de forma tal que permita una adecuada circulación de aire.

5.15.3. No se debe transportar la producción junto con otros productos, como: animales, agroquímicos, combustibles, entre otros.

5.15.4. Las personas que laboren en esta actividad deben cumplir con las normas higiénicas y de salud correspondiente, especificada en numeral 5.19.4. de este RTS.

5.16. Manejo de residuos plásticos agrícolas

5.16.1. El agricultor debe realizar la disposición final de los plásticos agrícolas, en ningún caso deben quemarse o enterrarse.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

5.16.2. Se debe definir un lugar para almacenar los residuos plásticos en el terreno, mientras se acopian para su disposición final.

5.16.3. Los plásticos que no puedan ser reutilizados ni reciclados deben ser eliminados de tal forma que no cause contaminación al ambiente.

5.17. Animales en el terreno**5.17.1. Animales de trabajo**

5.17.1.1. Los animales que se emplean para determinadas labores en el terreno, deben mantenerse controlados sanitariamente.

5.17.1.2. Estos animales no pueden permanecer dentro del área de cultivo, durante el tiempo que no realicen actividades agrícolas.

5.17.2. Animales domésticos y silvestres.

5.17.2.1. Todos los trabajadores deben estar informados de que no deben ingresar animales domésticos al lugar de producción, para lo cual deben colocarse carteles indicando esta prohibición.

5.17.2.2. Se deben establecer acciones para evitar el ingreso de animales domésticos y silvestres a las zonas de cultivos, bodegas u otras áreas.

5.18. Control de insectos, roedores y otras plagas en instalaciones de las fincas

5.18.1. Debe existir un programa de control de insectos, roedores y otras plagas, considerando las condiciones de cada terreno, incluyendo las bodegas y áreas de procesamiento.

5.18.2. En este programa se debe definir:

- a) Registro de productos utilizados y su forma de aplicación para el control;
- b) Croquis de ubicación de trampas;
- c) Frecuencia de monitoreo de trampas;
- d) Registro de la inspección de las trampas.

5.18.3. Todo plaguicida utilizado para el control de insectos, roedores y otras plagas deberá estar registrado ante la autoridad competente, según lo establece la legislación vigente.

5.18.4. Para la elección del producto a utilizar, se debe considerar la plaga a controlar y el lugar de aplicación.

5.18.5. Los agroquímicos utilizados para el control de plagas (Insectos, vectores, roedores, entre otros) se deben almacenar cumpliendo las disposiciones establecidas en el numeral 5.9. de este RTS.

5.18.6. Para prevenir la presencia de plagas (insectos, vectores, roedores, entre otros) se deben mantener las instalaciones ordenadas y limpias, por lo que:

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

- a) Se debe contar con lugares especialmente destinados a la basura, se deben utilizar basureros con tapa, señalizándolos a través de un rótulo;
- b) Se deben mantener en buen estado cercos, tapas de alcantarillados, desagües, y otros elementos que impidan el ingreso de plagas (Insectos, vectores, roedores, entre otros) a la zona de cultivo e instalaciones existentes;
- c) Se deben retirar aquellos equipos que ya no se utilicen, la vegetación debe mantenerse recortada, reducir la presencia de material orgánico, para evitar que se transformen en lugares de proliferación y propagación de plagas (Insectos, vectores, roedores, entre otros);
- d) Debe existir un responsable para supervisar el cumplimiento del programa, esta persona deberá mantener registros que evidencien la aplicación del programa de control de plagas (Insectos, vectores, roedores, entre otros).

5.19. Condiciones de trabajo y de los trabajadores**5.19.1. Capacitación**

5.19.1.1. Todo el personal que labora permanente como temporalmente debe recibir capacitación sobre la reglamentación vigente de buenas prácticas agrícolas e higiene para el manejo de los productos.

5.19.1.2. Cada vez que ingrese un nuevo trabajador o que una persona sea reubicada de una función a otra, debe capacitarse en su nuevo puesto de trabajo.

5.19.2. Salud y Seguridad Ocupacional

5.19.2.1. Los trabajadores deben realizarse exámenes médicos, tales como, general de heces, orina, esputo, entre otros; si ello, fuera lo indicado desde el punto de vista clínico o epidemiológico.

5.19.2.2. En los lugares de trabajo se debe cumplir la legislación vigente en materia de gestión de la salud y seguridad ocupacional.

5.19.2.3. En los lugares de trabajo se deben identificar claramente los distintos peligros que se presenten en el terreno, de conformidad a la Ley General de Prevención de Riesgos en su versión vigente.

5.19.2.4. En la unidad productiva se debe tener botiquines equipados, la ubicación de los botiquines debe ser de fácil acceso y del conocimiento del personal.

5.19.2.5. La maquinaria y equipo utilizado debe contar con mantenimiento y revisiones periódicas, para prevenir los riesgos por mal funcionamiento y evita accidentes a los trabajadores. Se debe mantener a disponibilidad de las autoridades competentes, las respectivas bitácoras de los mantenimientos y revisiones efectuadas a las mismas.

5.19.2.6. Las rutas de tráfico deben ser identificadas para cuando los camiones necesiten botar o vaciar baños estacionarios, evacuar basura y desperdicios de envases de plaguicidas, además se deberá hacer esto para cuando las unidades portátiles sean llevadas a través de los campos, para minimizar la posibilidad de contaminación o un accidente por derrame.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

5.19.3. Servicios básicos para el personal

5.19.3.1. Se deberá destinar áreas específicas para instalaciones de servicios sanitarios, lavamanos, basureros, y otros desechos que son fuente de contaminación.

5.19.3.2. Se debe disponer de agua potable para el consumo y lavado de manos del personal, según lo establecido en el numeral 5.4.2.

5.19.3.3. En caso de utilizar bidones, para dispensar el agua para consumo humano, éstos deben:

- a) Estar limpios interna y externamente;
- b) No presentar sedimentos en su interior;
- c) Tener una llave dispensadora para sacar el agua;
- d) Estar sobre alguna estructura que evite su contacto con el suelo;
- e) Mantenerse en la sombra;
- f) Disponer de vasos limpios y de uso individual para cada trabajador.

5.19.3.4. Se debe disponer de servicios sanitarios fijos o móviles para el personal. Deberán cumplir con:

- a) Deben mantenerse en buen estado, limpios, y en las cantidades establecidas en el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, según lo establece la Ley General de Prevención de riesgos en los lugares de trabajo;
- b) Se deben marcar las distancias específicas en las que se pondrán las unidades estacionadas o las unidades portátiles con respecto a los campos de producción;
- c) Las unidades deben estar lo suficientemente lejos de los productos y las fuentes de agua, para evitar contaminación;
- d) Las unidades portátiles deben estar ubicadas a una distancia de forma que no haya riesgo de contaminar los equipos de cosecha y trabajo.

5.19.3.5. De acuerdo al tipo de servicio sanitario deben contar con un sistema de recepción de aguas servidas, las cuales no se deben verter a fuentes de agua o directamente en los cultivos.

5.19.3.6. Cualquiera que sea el tipo de servicio sanitario existente en el terreno, debe cumplir con las siguientes normas mínimas de higiene:

- a) Mantenerse limpios y desinfectados, tanto interna como externamente;
- b) Deben de estar techados y las puertas deben cerrar bien;
- c) Los basureros deben contar con tapa;
- d) Disponer de papel higiénico;
- e) Señalización indicando la obligación de lavarse las manos después de usarlo;
- f) No deben contaminar el suelo, agua, materiales ni equipos.

5.19.3.7. Deben instalarse lavamanos, los cuales deben contar con los siguientes elementos mínimos:

- a) Agua potable de grifo o en su defecto puede estar contenida en un bidón, cerrado y con llave dispensadora para sacar el agua;
- b) Dispensadores de jabón y desinfectante;
- c) Papel toalla para secado de manos;
- d) Basurero con tapa.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

5.19.3.8. También se debe planificar la forma de recolección para el agua usada para lavarse las manos. El agua no debe ir a fuentes de agua en el campo, ni a los cultivos.

5.19.3.9. Debe elaborarse e implementarse el POES de los servicios sanitarios.

5.19.3.10. Deben existir instalaciones básicas para la alimentación del personal, disponiendo de comedores fijos o móviles, que reúnan las siguientes condiciones:

- a) Mantenerse limpios, ordenados y separados de focos insalubres;
- b) Contar con basureros con tapa;
- c) Contar con lavamanos;
- d) Las superficies de las mesas deben permanecer limpias;
- e) Ubicarse en áreas protegidas del sol o de otros factores climáticos (viento, lluvia, entre otros).

5.19.3.11. Se deben especificar los lugares donde se tomarán los descansos, fuera de las áreas de producción. Esto puede ocurrir en las zonas intermedias o fuera de las áreas que se están cosechando.

5.19.4. Medidas de Higiene

5.19.4.1. El personal debe cumplir las medidas de higiene (principalmente el lavado y desinfección de manos) e inocuidad de los alimentos.

5.19.4.2. El personal debe conocer las medidas de higiene a través de las distintas señalizaciones presentes en el terreno y cumplirlas, en lo referente a lavado de manos, uso de servicios sanitarios, restricción de acceso a lugares prohibidos, zonas habilitadas para comer y fumar, entre otras

5.19.4.3. El personal con enfermedades contagiosas o con síntomas de ellas (diarrea, vómito, entre otras), debe dar aviso al encargado y no trabajar manipulando producto.

5.19.4.4. Los visitantes en la unidad primaria, deben cumplir con las mismas exigencias que el personal que labora en esta.

5.20. Medidas de higiene y bioseguridad en invernaderos y casas malla.

5.20.1. Se debe contar con pediluvios, los cuales deben estar limpios y en funcionamiento.

5.20.2. Se debe limitar el acceso a personas no involucradas con el proceso de producción y cosecha.

5.20.3. El personal que ingrese a los invernaderos y casas malla, debe cumplir con los siguientes requerimientos:

- a) Con ropa, equipo y herramientas limpias y desinfectadas;
- b) Debe evitarse ingresar si se ha estado en otras parcelas agrícolas, fincas o invernaderos, si se hiciera, debe ingresarse primero a las áreas de cultivo más jóvenes; desinfectarse antes de ingresar en cada invernadero;
- c) Se debe desinfectar el calzado para ingresar.

5.20.4. No mantener objetos en desuso dentro y alrededores del invernadero.

6. REGISTROS Y RASTREABILIDAD

6.1. Registros

6.1.1. Los productores deben implementar registros, de forma física o digital, de todas las actividades que se desarrollan en la finca, de forma ordenada y actualizada. Se debe asignar un responsable de esta actividad. Una de las finalidades de los registros es facilitar la rastreabilidad de los productos.

6.1.2. Los registros deben mantenerse y resguardarse, en orden secuencial y estar a disponibilidad por al menos 2 años a la fecha de la información consignada en ellos.

6.1.3. Los registros deben estar fechados y firmados por la persona que desarrollo la actividad y el supervisor inmediato, cuando aplique.

6.1.4. Registros mínimos que se deben implementar, cuando corresponda:

- a) Registro de proveedores, indicando: nombre del proveedor, productos que proveen, persona de contacto, dirección, teléfono y correo electrónico;
- b) Registro de clientes, indicando: nombre del cliente, producto que se le entrega, persona de contacto, dirección, teléfono y correo electrónico;
- c) Registro de ingreso de insumos: semillas, fertilizantes, plaguicidas, entre otros. Se debe indicar por lo menos: fecha de recepción, proveedor, insumo, cantidad, lotes, fecha de vencimiento, nombre y firma de quien lo recibió;
- d) Registro de preparación y siembra del terreno, indicando: fecha de realización, identificación de la parcela agrícola donde se realizó la actividad, actividad realizada, nombre y firma de quien lo realizó;
- e) Registro de aplicación de agua de riego, indicando: fecha de riego, parcela agrícola donde se aplicó, origen del agua, sistema de riego utilizado, nombre y firma del responsable de la actividad;
- f) Registro de Análisis microbiológico y físico químico del agua (de consumo humano, y para riego), indicando fecha de la toma de muestra, origen de la muestra, laboratorio utilizado, resultados del análisis y en conformidad con la normativa. Debe archiversse el resultado del análisis entregado por el laboratorio;
- g) Registro de análisis del suelo y foliar, indicando: fecha de la toma de muestra, origen de la muestra, laboratorio utilizado, resultados del análisis y recomendación de fertilización. Debe archiversse el resultado del análisis entregado por el laboratorio;
- h) Registro de aplicación de fertilizantes, indicando: fecha de aplicación, parcela agrícola donde se aplicó, especie cultivada, estado fenológico, insumos utilizados, dosis, forma de aplicación, nombre y firma de responsable de la aplicación;
- i) Registro de preparación del abono orgánico, indicando: fecha de inicio y término del proceso, tipo de tratamiento, fecha de ingreso del insumo utilizado, nombre y firma del responsable de la actividad;
- j) Registro de aplicación de abono orgánico, indicando: fecha de aplicación, parcela agrícola donde se aplicó, especie cultivada, estado fenológico, tipo de abono, cantidad por área, forma de aplicación, nombre y firma del responsable de la actividad;
- k) Registro de monitoreo de plagas en la parcela agrícola del cultivo, indicando: fecha de inspección de trampas o cultivo, código de la trampa o cultivo, condición de la trampa o cultivo, plaga identificada, nombre y firma del responsable de la actividad;

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

- l) Registro de aplicación de plaguicidas, ya sea solos o en mezclas, indicando: fecha de aplicación, objetivo de la aplicación, producto aplicado, dosis utilizada, método de aplicación, nombre de los aplicadores, nombre y firma del responsable de la actividad;
- m) Registro de inspección de trampas de insectos, roedores, otras plagas en bodegas y otras instalaciones, indicándose: fecha de inspección de trampas, código de la trampa, condición de la trampa, nombre y firma del responsable de la actividad;
- n) Registro de cosecha, indicando: fecha de cosecha, identificación de la parcela agrícola cosechada, nombre de producto de cultivo cosechado, cantidad obtenida, nombre y firma del responsable de la actividad. Se debe adjuntar listado de las personas que realizaron la cosecha;
- o) Registro de despacho de producto, indicando: fecha de despacho, código del o los lotes despachados, cantidad por lote, destino por lote (cliente), inspección de las condiciones del transporte, nombre del transportista, nombre y firma del responsable;
- p) Registro de capacitaciones, mediante un listado de asistencia, el cual debe indicar como mínimo: el tema de la capacitación, fecha y lugar de realización, nombre del capacitador, tipo de capacitación, nombre y firma de cada participante;
- q) Registro de las acciones correctivas ejecutadas en cualquier actividad, se debe adjuntar en la actividad principal correspondiente;
- r) Registro de la calibración de equipos utilizados.

6.2. Rastreabilidad.

Para lograr la rastreabilidad se debe contar con la siguiente información:

- a) Mantener los registros actualizados para cualquier consulta;
- b) Identificar los lotes de los alimentos que produce.

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

7.1. Las disposiciones contenidas en el presente RTS se verificarán por medio de inspección en campo por parte del personal técnico designado por el MAG para lo cual se hará uso del Anexo denominado "Lista de Verificación del Reglamento Técnico Buenas Prácticas Agrícolas de Vegetales" que forma parte integrante de este RTS.

7.2. Los requerimientos establecidos en el presente RTS, están clasificados en base al riesgo para la inocuidad de los vegetales, cuando ocurre un incumplimiento, será considerado como una "No conformidad", clasificándolas de acuerdo a los siguientes criterios:

- a) No conformidad Crítica: es una desviación peligrosa de los requerimientos de BPA que pone en riesgo directo la inocuidad y la aptitud de los vegetales;
- b) No conformidad Mayor: es una desviación grave de los requerimientos de BPA que puede poner en riesgo la inocuidad y la aptitud de los vegetales;
- c) No conformidad Menor: es una desviación leve de los requerimientos de BPA que no compromete directamente la inocuidad ni la aptitud de los vegetales.

7.3. Escala de puntuaciones para evaluación de cada condición exigida en el RTS.

Durante la inspección de cada unidad primaria, se aplicará una escala de puntuación, con valores de 0 a 5, para calificar cada ítem evaluado, la suma de estos puntajes (según el tipo de no conformidad) dará la categorización de la unidad primaria.

Tabla 2. Puntuación de Evaluación.

Puntuación	Descripción
0	No aplica
1	No se cumple el requisito en absoluto
2	Requisito en estado incipiente, se presentan riesgos para la inocuidad de los productos
3	Requisito en proceso de diseño, faltando aspectos de gran importancia
4	Requisito diseñado y en funcionamiento, faltan algunos aspectos menores
5	Requisito completamente diseñado y en funcionamiento

Referencia utilizada: elaboración propia del MAG.

7.4. Criterios para categorizar las unidades primarias.

Tabla 3. Criterio de categorización.

CATEGORÍA	CRITERIO
Operación permanente	Cumple con el 100% de las deficiencias críticas, al menos el 82% de las deficiencias mayores y 50% de deficiencias menores.
Operación condicionada	Cumple con el 100% de las deficiencias críticas y al menos el 61% de las deficiencias mayores y el 50% de las deficiencias menores
Operación insuficiente	No cumple en superar alguna de las deficiencias críticas y cumple con menos del 61% de las deficiencias mayores y con menos del 50% de deficiencias menores.

Referencia utilizada: elaboración propia del MAG.

Nota: para efectos de la categorización de una unidad primaria, la inspección debe evaluar todos los criterios críticos y mayores de la lista de verificación. Considerando que al no cumplir el 100% de las deficiencias críticas, la unidad primaria queda con la categoría de operación insuficiente.

8. INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS UNIDADES PRIMARIAS APLICANDO LAS BPA

8.1. Inscripción al sistema de inocuidad de vegetales.

8.1.1. Todas las unidades primarias bajo vigilancia deben ser inscritas, en el sistema de inocuidad de vegetales, para lo cual se les asignará un código único, con lo cual se da inicio al proceso de vigilancia, inspección, muestreo y certificación.

8.1.2. Para efectos de realizar la inscripción, durante la primera visita se realizará una caracterización de la unidad primaria.

8.2. Certificación.

8.2.1. Los productores que deseen obtener el certificado de cumplimiento de BPA deberán presentar una solicitud ante el MAG y someterse al proceso de certificación.

8.2.2. Para la inspección de la aplicación de las BPA en las unidades primarias, el MAG designará un inspector oficial, el cual deberá hacer una inspección verificando el cumplimiento de este

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Reglamento y aplicando los procedimientos del Sistemas de Gestión Calidad del MAG para la inspección y el Registro al Sistema de Inocuidad de las unidades primarias que cumplen con las BPA.

8.2.3. Para constancia de la inspección se firmará Lista de Verificación Buenas Prácticas Agrícolas (LVBPA) y plan de acciones correctivas por parte de los inspectores y los representantes de la unidad primaria inspeccionada, dejando una copia del plan de acciones correctivas en la unidad primaria.

8.3. Lista de Verificación Buenas Prácticas Agrícolas (LVBPA).

8.3.1. La Lista de Verificación Buenas Prácticas Agrícolas (LVBPA) es el documento en el que, sobre la base de lo observado durante la inspección, el inspector hace constar la aplicación de las BPA en la unidad primaria y servirá para la evaluación y el otorgamiento del certificado respectivo, así como para el control de las actividades de vigilancia.

8.3.2. En caso se detectan no conformidades al cumplimiento del Reglamento, el inspector completará el formulario denominado Plan de Acciones correctivas, colocando las No Conformidades y sus plazos de cumplimiento (hasta un máximo de noventa días) de común acuerdo con los responsables de la unidad primaria.

8.3.3. Vencido el plazo acordado, el inspector procederá a la inspección de verificación de acuerdos de la unidad primaria para determinar el cumplimiento de las observaciones realizadas. Si la inspección de verificación, antes mencionada, señala que la unidad primaria ha cumplido parcialmente con los requisitos técnicos, el inspector podrá otorgar un nuevo y último plazo no mayor al inicialmente concedido.

8.4. Certificado de cumplimiento de las BPA.

8.4.1. Aplicando la puntuación de evaluación a cada criterio de la LVBPA, se procede a la categorización de la unidad primaria.

8.4.2. La certificación de cumplimiento de las BPA se otorgará a aquellas unidades primarias en categoría permanente que lo solicitaron.

8.4.3. Si, realizada la segunda visita de verificación por parte del MAG, el solicitante no ha superado las no conformidades o mantiene categorización de operación condicionada o insuficiente (Tabla 2. Criterio de categorización), el MAG procederá al archivo de la solicitud; sin perjuicio de que el interesado pueda presentar una nueva solicitud para iniciar un nuevo proceso.

8.4.4. El certificado de cumplimiento de las BPA será otorgado por el MAG en un período máximo de cinco días hábiles a partir de la recepción del informe que lo categoriza en operación permanente y tendrá una vigencia de tres (3) años.

8.5. Registro al Sistema de Inocuidad de Vegetales de las Unidades Primarias, aplicando las BPA.

Las unidades primarias se registrarán en la base de datos del Sistema de Inocuidad de Vegetales. A las unidades registradas se les asignará un código correspondiente, el cual está compuesto de la

siguiente manera, UP: Unidad Primaria más un número que sería el correlativo de registro en el sistema.

8.6. Inspecciones de vigilancia del cumplimiento de las BPA

8.6.1. El MAG realizará inspecciones, sin previo aviso, a las unidades primarias que tengan Certificado de Implementación de BPA, con el fin de verificar el cumplimiento de este RTS, durante las cuales podrá realizar tomas de muestras para detección de contaminantes en vegetales.

8.6.2. La programación de inspecciones de las unidades primarias se efectuará basada en riesgos, con la finalidad de establecer prioridades en el servicio de inspección y facilitar la planificación estratégica para cubrir las unidades primarias bajo vigilancia, en tal sentido, se categorizarán las unidades primarias en base a sus factores de riesgo y su impacto en la inocuidad de los vegetales producidos.

8.6.3. Luego de la inspección del MAG y una vez re-evaluada la unidad primaria certificada; si se identifican no conformidades con el RTS, el MAG deberá imponer una medida de acuerdo a las siguientes condiciones: advertencia, suspensión o cancelación; tal y como se indica en los numerales siguientes.

8.7. Advertencia.

8.7.1. Se emitirá una advertencia para la unidad primaria, si resultado de la nueva inspección, la categorización cambia, a operación condicionada, según Tabla 2. Criterio de categorización.

8.7.2. Si se detectan No Conformidades durante la inspección de vigilancia, el productor deberá recibir una advertencia al concluir dicha inspección. Que será tratado como un informe provisional sobre lo encontrado.

8.7.3. Las No Conformidades deberán solucionarse en 60 (sesenta) días calendario.

8.7.4. Si realizada la nueva visita de verificación por parte del MAG, y el solicitante no ha corregido las No Conformidades y mantiene categorización de operación condicionada o insuficiente, el MAG procederá a la suspensión de la certificación.

8.8. Suspensión del certificado.

8.8.1. Si la causa de la advertencia no se resuelve dentro del período otorgado por el MAG, se suspenderá el certificado, cuando se aplica la suspensión, el MAG establece un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario, para la corrección de las No Conformidades. En esta situación se tendrán las siguientes alternativas:

- a) Durante el período de la suspensión, el productor tendrá prohibido hacer uso del certificado o cualquier otro documento que tenga alguna relación con la certificación otorgada por MAG, en relación con la unidad primaria suspendida;
- b) Si un productor notifica al MAG que la no conformidad se ha resuelto antes del plazo definido, la medida correspondiente podrá levantarse, sujeta a la presentación de pruebas satisfactorias y a la corrección de la No Conformidad;

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.04.01:23**

c) Si la causa de la suspensión no se soluciona dentro del plazo definido, se impondrá la cancelación del certificado de cumplimiento de las BPA.

8.8.2. Se emitirá una suspensión inmediata para la unidad primaria, si resultado de la nueva inspección, la categorización es operación insuficiente según Tabla 2. Criterio de categorización. En esta situación se tendrán las siguientes alternativas:

a) Esta suspensión inmediata se efectúa cuando se compruebe una amenaza seria a la inocuidad alimentaria, la seguridad de los trabajadores, el medio ambiente, los consumidores o la integridad del producto. Las No Conformidades deberán solucionarse en un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario;

b) Si realizada la nueva visita de verificación por parte del MAG, y el solicitante no ha corregido las No Conformidades y mantiene categorización de operación insuficiente, el MAG otorgará un nuevo y último plazo no mayor de sesenta (60) días calendario, para solventar las No Conformidades;

c) Si un productor notifica al MAG que la No Conformidad se ha resuelto antes del plazo definido, la medida correspondiente podrá levantarse, sujeta a la presentación de pruebas satisfactorias y a la corrección de la No Conformidad;

d) Si la causa de la suspensión no se soluciona dentro del plazo definido, se impondrá la cancelación del certificado de cumplimiento de las BPA.

8.9. Cancelación del certificado.

8.9.1. Se procederá a la cancelación del certificado, si:

a) Un productor no presenta pruebas de la subsanación del no cumplimiento, antes de que haya transcurrido el plazo de suspensión establecido y al realizar la nueva visita de verificación por parte del MAG, el solicitante no ha corregido las No Conformidades y mantiene categorización de operación insuficiente;

b) La cancelación del certificado conlleva la total prohibición del uso del certificado o documento que pueda relacionarse con el MAG.

8.9.2. A los productores que hayan sido objeto de la cancelación de su certificado, podrán presentar nuevamente una solicitud de certificación después de subsanados los incumplimientos identificados. En la base de datos del MAG se incluirá una explicación sobre los motivos de cancelación del actual certificado, las cuales deben incluir las No Conformidades críticas e incumplimientos identificados. Estas explicaciones estarán detalladas y serán las mismas que las descritas en el plan de acción.

8.9.3. Una vez verificado el cumplimiento de las acciones correctivas, por medio de inspección, se notificará a la unidad primaria la reactivación del certificado correspondiente, o en su defecto su cancelación.

8.10 . Pérdida de la Certificación.

La pérdida de la Certificación se puede dar por las siguientes causas:

a) Por suspensión o cancelación, si no se cumple con la corrección de las No Conformidades emitidas por el inspector del MAG en el tiempo definido y la categorización de la unidad primaria es operación insuficiente;

b) Presencia de residuos de plaguicidas en vegetales en dos análisis de LMR consecutivos de la misma parcela incumpliendo el Reglamento Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas químicos

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

en frutas y hortalizas para producción nacional e importación, y normativa vigente en la materia de LMR de plaguicidas químicos en vegetales;

c) Cuando se compruebe que el certificado fue otorgado con base en información o documentación falsa.

9. DOCUMENTOS A CONSULTAR

9.1. DECRETO N° 524, Ley de Sanidad Vegetal y Animal. El Salvador.

9.2. RTS Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas químicos en frutas y hortalizas para producción nacional e importación, en su versión vigente.

10. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

10.1. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): En busca de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago, Chile. 2006. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0718s/a0718s00.pdf>

10.2. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas. CAC/RCP 53-2003. http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/alinorm03a.pdf

10.3. Consejo Nacional de Calidad/Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica [El Salvador]. Reglamento para la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños, 2022.

10.4. Especificaciones Técnicas de Buenas Prácticas Agrícolas, para la producción de frutales. Ministerio de Agricultura. Chile. http://www.uach.cl/externos/epicforce/pdf/guias%20y%20manuales/guias_b_p_agricolas/BPA_PARA_LA_PRODUCCION_DE_FRUTALES.pdf

10.5. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. OIRSA. <http://www.oirsa.org/aplicaciones/subidoarchivos/BibliotecaVirtual/ManualPracticasAgricolasparaFrutasHortalizas.pdf>

10.6. Resolución SAG y P 71/1999. Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas Para La Producción Primaria (Cultivo-Cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas. <http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File3898-res-71-99.pdf>

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

11.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería de conformidad a la legislación vigente.

11.2. El incumplimiento a las disposiciones de este Reglamento estará sujeto a los procedimientos y sanciones que establece la legislación vigente.

12. DEROGATORIA

Deróguese el Acuerdo del Órgano Ejecutivo en el Ramo de Agricultura y Ganadería No 287, de fecha 11 de julio de 2014, que contiene el RTS 67.04.01:13 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, publicado en Diario Oficial N°137 TOMO N°404, de la fecha 24 de julio de 2014.

13. VIGENCIA

El presente Reglamento Técnico Salvadoreño entrará en vigencia seis (6) meses después de la fecha de su publicación en el Diario Oficial,

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

**ANEXO
(NORMATIVO)
LISTA DE VERIFICACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA VEGETALES**

LISTA DE VERIFICACIÓN REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO 67.04.01:23 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA VEGETALES		
Nombre de UP:		Fecha:
Ubicación, caserío:	Cantón:	Distrito:
Municipio:		Departamento:
Coordenadas: Latitud:	Longitud:	msnm:
Cultivo(s):		Área cultivada:
Nombre de propietario o representante:		Cargo:
Correo electrónico:		Teléfono:
Técnico responsable:		

Nivel de Cumplimiento

Puntuación	Descripción
0	No aplica.
1	No se cumple el requisito en absoluto.
2	Requisito en estado incipiente, se presentan riesgos para la inocuidad de los productos.
3	Requisito en proceso de diseño, faltando aspectos de gran importancia.
4	Requisito diseñado y en funcionamiento, faltan algunos aspectos menores.
5	Requisito completamente diseñado y en funcionamiento.

N°.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
1	TERRENO			
1.1	Elección del terreno			
1.1.1	Cuenta con historial de uso del terreno y terreno adyacente (usos anteriores del suelo).	Menor		Documento
1.1.2	Plano-croquis que identifique las diferentes áreas de la unidad productiva.	Menor		Copia de plano
1.1.3	Cuenta con identificación para cada parcela agrícola (señalización).	Menor		In situ
1.2	Preparación del terreno			
1.2.1	Cuenta con barreras físicas para restringir el acceso a las áreas de cultivo.	Mayor		In situ
1.2.2	Previo a la siembra, se incorporan los rastrojos de la cosecha anterior.	Menor		In situ / Registro
1.3	Pre-siembra			
1.3.1	Cuenta con la infraestructura y materiales adecuados para el manejo de semilleros (plástico, bandeja, sustrato, entre otros).	Menor		In situ

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
2	MANEJO Y USO DEL AGUA			
2.1	Uso de agua en el terreno			
2.1.1	Se han identificado las fuentes de agua que se utilizan, incluyendo su sistema de distribución.	Mayor		In situ
2.1.2	Se han identificado posibles riesgos de contaminación del agua y establecido acciones correctivas.	Mayor		Documento / In situ
2.1.3	El (los) pozo (s) están en buen estado y protegidos, sin riesgo de contaminación.	Critica		In situ
2.1.4	Utiliza agua potable destinada para el lavado de productos cosechados y herramientas de cosecha.	Critica		Documento / In situ
2.2	Agua destinada para el personal			
2.2.1	Disponibilidad de agua potable para el consumo y lavado de manos del personal. Efectúa análisis microbiológico y fisicoquímico (anual).	Critica		Resultado de análisis
2.3	Agua destinada para riego			
2.3.1	Dispone de análisis fisicoquímico para agua de riego, aplicación de fertilizantes y plaguicidas e hidroponía.	Menor		Resultado de análisis
2.3.2	Dispone de análisis microbiológico para agua de riego, aplicación de fertilizantes y plaguicidas e hidroponía.	Critica		Resultado de análisis
2.3.3	El agua utilizada para cultivos germinados es de calidad microbiológica igual a la del agua potable.	Critica		Resultado de análisis
3	FERTILIZACIÓN			
3.1	El fertilizante utilizado está registrado ante el MAG.	Mayor		Número de Registro del producto
3.2	Se cuenta con plan de aplicación de fertilizantes.	Menor		Documento
3.3	Cuentan con análisis de suelo o foliar.	Menor		Resultado de análisis
3.4	Los fertilizantes se almacenan en envase original y de forma adecuada.	Menor		In situ
4	ABONOS ORGÁNICOS			
4.1	Los abonos orgánicos que utilizan se someten a tratamiento para disminuir el riesgo de contaminación microbiológica.	Mayor		Registro
4.2	Cuenta con zonas de preparación de abonos orgánicos retiradas de fuentes de agua y áreas de cultivo.	Mayor		In situ

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
4.3	Se cuenta con certificado de calidad de abono orgánico comercial utilizado.	Mayor		Certificado / Etiqueta
4.4	Los abonos orgánicos y materias primas se almacenan distantes de áreas de producción y empaque, evitando contaminación.	Mayor		In situ
5	CONTROL DE PLAGAS EN EL CULTIVO			
5.1	Manejo integrado de plagas (MIP)			
5.1.1	Efectúa monitoreo de plagas en el cultivo.	Menor		Registro / In situ
5.1.2	Utiliza prácticas de manejo integrado para el control de plagas en el cultivo.	Menor		In situ
5.2	Uso de plaguicidas			
5.2.1	Los plaguicidas que se utilizan, están registrados ante el MAG.	Mayor		Número de Registro del producto
5.2.2	Los plaguicidas que utiliza están registrados para el cultivo y plaga específica.	Mayor		Panfleto / Registro
5.2.3	La bodega de plaguicidas es exclusiva, y esta separada de casas, áreas de almacenamiento y consumo de alimentos.	Menor		In situ
5.3	La Bodega de plaguicidas			
5.3.1	La bodega de productos plaguicidas cumple con lo reglamentado (pisos, paredes, techos, puertas, estantes).	Menor		In situ
5.3.2	El acceso a bodega es restringido y con llave.	Menor		In situ
5.3.3	Está identificada y con rótulos de advertencia.	Menor		In situ
5.3.4	Iluminación adecuada.	Menor		In situ
5.3.5	Productos en estantería o tarimas, debidamente ordenados.	Menor		In situ
5.3.6	Los productos en el almacén se encuentran en sus envases originales.	Mayor		In situ
5.3.7	Cuenta con una lista de teléfonos de contactos para casos de emergencia.	Menor		Listado de contactos
5.3.8	Cuenta con equipo e instrumentos exclusivos para medición de dosis de aplicación.	Menor		In situ
5.3.9	Cuenta con infraestructura adecuada para la preparación de mezcla de plaguicidas (zona de mezcla).	Mayor		In situ
5.3.10	El personal que maneja productos fitosanitarios usa equipos de protección.	Mayor		In situ

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
5.3.11	El equipo de protección está limpio y es guardado separado del almacén de productos fitosanitarios.	Menor		In situ
5.3.12	Existen letreros de advertencia para trabajadores: No comer, beber ni fumar, durante la manipulación o aplicación de plaguicidas.	Menor		In situ
5.3.13	Se señala el área tratada con letreros de advertencia sobre periodo de reingreso.	Menor		In situ
5.3.14	Realizan exámenes médicos a los trabajadores que manipulan o aplican plaguicidas.	Mayor		Resultado de análisis
6	Manejo de envases de productos agroquímicos			
6.1	Realiza triple lavado de cada recipiente de pesticida y rompe o perfora los envases luego del triple lavado.	Menor		In situ
6.2	Cuenta con un lugar de almacenamiento de envases vacíos, identificado y restringido.	Menor		In situ
7	COSECHA			
7.1	Se evita la contaminación cruzada de los productos cosechados.	Mayor		In situ
7.2	Los recipientes y utensilios para la cosecha se encuentran en buenas condiciones y limpios.	Mayor		In situ
7.3	Dispone de un lugar de almacenamiento de los equipos y recipientes de cosecha con condiciones de higiene.	Mayor		In situ
7.4	El producto cosechado no tiene contacto con el suelo.	Mayor		In situ
7.5	No se deja producto cortado en el suelo sin recolectar.	Menor		In situ
7.6	Los equipos, recipientes y utensilios utilizados en la cosecha se almacenan en un área limpia y protegida.	Menor		In situ
7.7	Está el acceso restringido para las personas no autorizadas y animales domésticos a los sectores de cultivo y acopio.	Mayor		In situ
8	SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
8.1	Se efectúa la eliminación de productos descartados en forma adecuada.	Mayor		In situ
8.2	Cuenta con zonas de postcosecha con infraestructura y equipo adecuado y en condiciones de higiene y acceso controlado.	Mayor		In situ

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
8.3	Cuentan con POES para área postcosecha y sus registros.	Mayor		Documento / Registros
8.4	El manipulador de alimentos que realiza la selección y clasificación de productos, cumple con condiciones de higiene y salud adecuadas y necesarias para el manejo de un producto alimenticio.	Mayor		In situ
8.5	Cuando se realice selección y clasificación en el campo, se debe evitar la contaminación cruzada del producto.	Critica		In situ
9	EMPAQUE Y EMBALAJE DE LA PRODUCCION			
9.1	Están los materiales de empaque y embalajes limpios y desinfectados.	Mayor		In situ
9.2	Están los materiales de empaque y embalaje almacenados en condiciones higiénicas, libre de contaminantes.	Mayor		In situ
9.3	Los procesos de empaque y embalaje se realizan en área adecuada.	Mayor		In situ
10	ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO			
10.1	Cuenta con instalaciones que permite el aislamiento, condiciones higiénicas y resguardo del producto.	Mayor		In situ
11	TRASPORTE DE LA PRODUCCIÓN			
11.1	Cuenta con POES del equipo de transporte y sus registros.	Mayor		Documento / Registros
11.2	Los vehículos utilizados para el transporte de la producción son inspeccionados antes de su carga, mantienen registros de esta actividad.	Menor		Registro de inspección
11.3	El tipo de transporte utilizado protege el producto de la intemperie.	Mayor		In situ
11.4	No se transporta la producción junto con otros productos, como: animales, agroquímicos, combustibles, entre otros.	Mayor		In situ
12	MANEJO DE RESIDUOS PLÁSTICOS AGRÍCOLAS			
12.1	Se dispone de un lugar separado para almacenar los residuos plásticos.	Menor		In situ
12.2	Se eliminan los plásticos de forma que no cause contaminación al ambiente.	Menor		Registro
13	ANIMALES EN EL TERRENO			
13.1	Animales de trabajo			

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
13.1.1	Los animales de trabajo permanecen en lugares controlados fuera del cultivo cuando no realizan labores.	Menor		In situ
13.2	Animales domésticos y silvestres			
13.2.1	Existen señalizaciones que prohíben a los trabajadores el ingreso de animales domésticos a la plantación.	Menor		In situ
13.2.2	Se establecen acciones para evitar el ingreso de animales domésticos y silvestres a las zonas de cultivos, bodegas u otras áreas.	Menor		In situ
14	CONTROL DE INSECTOS, ROEDORES Y OTRAS PLAGAS EN INSTALACIONES DE LAS FINCAS			
14.1	Cuenta con un programa de control de plagas y roedores en donde se defina: los productos utilizados, croquis de trampas y frecuencias de monitoreo, registro de inspección de trampas, responsable de supervisar su cumplimiento.	Menor		Documento / Registros
14.2	Los plaguicidas para control de plagas están registrados ante el MAG	Mayor		Número de Registro
14.3	Se cuenta con lugares especialmente destinados a la basura, se utilizan basureros con tapa, señalizándolos a través de un rótulo.	Menor		In situ
14.4	Se mantienen en buen estado cercos, tapas alcantarillas, desagües y otros elementos que impiden ingreso de plagas.	Menor		In situ
14.5	Se retiran equipos que no se utilizan, se mantiene vegetación recortada, y se reduce presencia material orgánico para evitar proliferación de plagas.	Menor		In situ
15	CONDICIONES DE TRABAJO Y DE LOS TRABAJADORES			
15.1	Capacitación			
15.1.1	El personal que labora en el terreno ha recibido capacitación relacionada a reglamentación vigente sobre BPA e higiene para manejo de productos.	Menor		Registro
15.1.2	El personal que labora en el terreno ha recibido capacitación en manejo y uso seguro de plaguicidas.	Menor		Registro
16	SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL			

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
16.1	Realizan exámenes médicos a los trabajadores.	Mayor		Resultado de análisis
16.2	Se cumple con la legislación vigente en materia de gestión de salud y seguridad ocupacional.	Menor		In situ
16.3	Están señalizadas todas las áreas que representen peligros en el terreno.	Mayor		In situ
16.4	Cuenta con botiquines de primeros auxilios equipados, de fácil acceso y del conocimiento del personal.	Menor		In situ
16.6	Servicios básicos para el personal			
16.6.1	Cuenta con servicios sanitarios y sus accesorios, y estos cumplen con normas de higiene.	Mayor		In situ
16.6.2	En caso de utilizar bidones para dispensar el agua, cumple lo establecido en el numeral 5.19.3.3.	Mayor		In situ
16.6.3	Los servicios sanitarios cumplen con lo establecido en el numeral 5.19.3.4.	Mayor		In situ
16.6.4	Los servicios sanitarios cuentan con un sistema de recepción de agua servidas (en diversas áreas de la unidad primaria).	Mayor		In situ
16.6.5	Los lavamanos cuentan con agua potable, dispensadores de jabón, desinfectante, papel toalla y basurero con tapa.	Mayor		In situ
16.6.6	Cuenta con POES elaborado e implementado de los servicios sanitarios.	Mayor		Documento / Registro
16.6.7	Se disponen de instalaciones básicas en condiciones higiénicas para alimentación del personal y se cuenta con lugar de descanso, fuera del área producción.	Menor		In situ
16.7.	Medidas de higiene			
16.7.1	El personal cumple las medidas de higiene (principalmente lavado de manos) e inocuidad.	Mayor		In situ
16.7.2	Personal con síntomas de enfermedades contagiosas no trabaja manipulando productos.	Mayor		In situ
16.7.3	Tiene exigencias para que los visitantes a la unidad primaria cumplan las normas de higiene e inocuidad.	Mayor		In situ / Documento
17	MEDIDAS DE HIGIENE Y BIOSEGURIDAD EN INVERNADEROS Y CASAS MALLA			
17.1	Cuenta con pediluvios, los cuales deben estar limpios y en funcionamiento.	Menor		In situ

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.04.01:23

Nº.	Requisitos	Tipo de No conformidad	Nivel de cumplimiento (Puntuación)	Observaciones / Medio de verificación
17.2	Se limita el acceso a personas no involucradas con el proceso de producción y cosecha.	Menor		In situ
17.3	No mantiene objetos en desuso dentro y alrededores del invernadero.	Menor		In situ
18	REGISTRO Y RASTREABILIDAD			
18.1	Registros			
18.1.2	Cuenta con registro de los proveedores.	Menor		Registro
18.1.3	Cuenta con registro de los clientes.	Menor		Registro
18.1.4	Cuenta con registro de los insumos que ingresan a la finca.	Menor		Registro
18.1.5	Cuenta con registro de preparación y siembra de terreno.	Menor		Registro
18.1.6	Cuenta con registro de aplicación de agua de riego.	Menor		Registro
18.1.7	Cuenta con registro de aplicación de fertilizantes.	Menor		Registro
18.1.8	Cuenta con registro de preparación de abono orgánico.	Menor		Registro
18.1.9	Cuenta con registro de aplicación de abono orgánico.	Menor		Registro
18.1.10	Cuenta con registro de monitoreo de plagas.	Menor		Registro
18.1.11	Cuenta con registro de aplicación de plaguicidas.	Mayor		Registro
18.1.12	Cuenta con registro de inspección de trampas en instalaciones.	Menor		Registro
18.1.13	Cuenta con registro de cosecha.	Menor		Registro
18.1.14	Cuenta con registro de despacho de producto.	Menor		Registro
18.1.15	Cuenta con registro de capacitaciones.	Menor		Registro
18.1.16	Cuenta con registro acciones correctivas ejecutadas en cualquier actividad.	Menor		Registro
18.1.17	Cuenta con registro de calibración de equipos.	Menor		Registro
18.2	Rastreabilidad			
18.2.1	Identifica los lotes de los alimentos que produce.	Menor		Documento

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO



RTS 67.04.01:23

Observaciones: _____

Técnico del MAG a cargo de la Inspección	Firma

Atendió la inspección por Unidad Primaria	Cargo	Firma

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-**COMUNÍQUESE.**

LIC. OSCAR ALEJANDRO DOMÍNGUEZ RUIZ
VICEMINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Y
ENCARGADO DEL DESPACHO MINISTERIAL AD-HONOREM