

Las Buenas Prácticas (BP).

Promueven la aplicación de prácticas de higiene y manipulación, manteniendo la seguridad alimentaria requerida para un producto de consumo humano. Esto se logra mediante un manejo adecuado de los procesos en todas sus etapas, desde la selección del terreno, la siembra, el desarrollo del cultivo, la cosecha, el acopio y el transporte hasta la venta final.



CENTRO DE EXPORTADORES DE CEREALES



 **senasa**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

La calidad en nuestras manos

Evitando la presencia de granos coloreados, prevenimos el rechazo de partidas; no aumentamos los costos de comercialización; y hacemos de nuestro país, un productor confiable en la venta para el resto del mundo.



¿Cuánto gana la Argentina?

Con el cumplimiento de la normativa:

- Sostenemos la alta confiabilidad de nuestras exportaciones de granos.
- Aseguramos nuestra posición como país proveedor de alimentos de primera calidad.
- Mantenemos el mejor valor de venta de nuestras exportaciones.
- Evitamos el aumento de los costos de comercialización derivados de los rechazos por la presencia de granos coloreados.
- Disminuimos el tiempo de descarga de los camiones en la terminal portuaria.

¿Cuánto nos cuesta?

- Solamente comprometernos con el esfuerzo de apoyar a la producción nacional de alimentos.

Puntos esenciales de control en la manipulación y prevención de granos

1º Durante la manipulación con tolvas y chimangos:
Controle y limpie chimangos o tolvas utilizados en movimientos de carga o descarga de partidas de semillas.

2º Durante la manipulación de restos de semillas:
No envíe, a puerto ni a consumo, los barridos o sobrantes de semillas mezclados en partidas de granos.

3º Durante transporte de granos:
Controle y limpie equipos y camiones, previamente a la carga de granos.

4º Durante el manejo de granos en acopio:
Monitoree camiones y tolvas, sinfines, cintas, cangilones, norias, etc. de la planta antes y durante las cargas.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) trabaja en el control y en la prevención de la presencia de partidas con granos coloreados en cumplimiento con la resolución 687/05 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (Sagpya).

La resolución 687/05 prohíbe la comercialización de granos destinados a consumo mezclados con semillas u otros granos que hayan sido coloreados artificialmente, cualquiera fuere la causa del tratamiento.

La normativa establece que la sola presencia de un grano entero y/o pedazo de grano coloreado en una partida de cereales, oleaginosas o legumbres, será suficiente para considerarla fuera de estándar o de base de comercialización y será rechazada.

El objetivo principal de los controles que realiza el Senasa en las terminales de embarque, es desalentar la mezcla de granos coloreados en las partidas de granos para consumo.