



Argenti Lemon S.A. se compromete con la defensa de los alimentos desde un control riguroso de los ítems que se indican a continuación a efectos de brindar tranquilidad a clientes y consumidores finales de la fruta.

Objetivo:

La presente Política de Defensa de Alimentos busca identificar las medidas preventivas que podrían tomar los empleados del establecimiento para reducir los riesgos de adulteraciones, manipulación malintencionada de la fruta, así como otras acciones maliciosas en la cadena de suministro de alimentos.

Posibles responsables de la contaminación

Existe un número de grupos o tipos de personas que podrían considerar la contaminación intencional de los alimentos como una forma de promover su causa. A modo de ejemplo, se mencionan:

- Activistas.
- Empleados enojados (propios o de terceros).
- Personas socialmente dañadas.
- Visitas no autorizadas.
- Vecinos.

Estas personas pueden entrar a las instalaciones de nuestro trabajo de distintas maneras: ser contratadas como empleados nuevos o temporales; haciéndose pasar por un proveedor o contratista o entrar al campo cuando no hay nadie.

Controles necesarios para la Defensa de los Alimentos

Control de las personas (propias y de terceros)

El control de las personas que tienen acceso al sitio campo, empaque y en general a las instalaciones es un método de control importante. Se clasifica a la gente en dos grupos básicos: aquellos que trabajan regularmente en el campo/ empaque y tienen contacto con la fruta y los visitantes (incluyendo compradores, inspectores, electricistas, albañiles, contratistas, etc.) que tienen restringido el acceso a las instalaciones y el contacto con la fruta.

El encargado de campo/ empaque y los empleados están entrenados para notar algún comportamiento inusual y reportar tal conducta cuando sea apropiado.

En el caso del empaque, el establecimiento cuenta con un "Reglamento de Visitas" donde se deja indicado los comportamientos que no son permitidos dentro de las instalaciones de la empresa y en el registro respectivo, queda asentado el ingreso de toda persona ajena a la misma, donde se aclara el objetivo de la visita. De ser necesario, el encargado acompañará al visitante durante toda la visita.



En el caso de las fincas, las visitas y los contratistas son recibidas por los encargados o capataces de las fincas y dejan asentado el objetivo de la misma en el cuaderno de actas y en su respectivo registro.

Acceso a Depósitos y talleres de Mantenimiento

Los Depósitos de fertilizantes y agroquímicos tienen acceso restringido al personal encargado de la finca/ empaque que fue debidamente capacitado.

Los alrededores de las instalaciones del campo/ empaque se mantienen limpios y ordenados para evitar la posibilidad de esconder agentes contaminantes.

Durante la cosecha el personal permanente capacitado en “La Defensa de los alimentos” estar alerta ante comportamientos sospechosos, reportar al encargado del campo cuando alguna persona ajena a la empresa, o identificada como visitante, trate de ingresar a áreas restringidas.

Control de Vecinos

Son advertidos de que deben avisar a la empresa al realizar pulverizaciones que, por deriva del producto, puedan contaminar fruta.

Si tienen producción animal los vecinos son informados de que deben tener correctamente encerrados sus animales para evitar la fuga e ingreso de los mismos sobre el cultivo y deben informar rápidamente cuando algún animal se escape.

Control de ingreso Camiones

Se realizan controles a los camiones al ingresar al establecimiento donde se revisa que ingrese limpio, vacío y desinfectado.

Control de recepción de Pesticidas y fertilizantes

Se controla el ingreso de pesticidas que se respeten las cantidades y marcas que se compraron, que todo producto que ingresa a los depósitos (campo/ empaque) posea su etiqueta en buen estado.

En el caso de fertilizantes líquidos que se estiban en tanques externos, se coloca candados o seguridades para prevenir cualquier tipo de adulteración.

POLÍTICA DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS *(EMPAQUE Y CAMPO)*



Se anota el ingreso y egreso de cada producto en el Registro de Stock especificando cantidades, marca comercial, principio activo y destino. El responsable de anotar dichos movimientos es un empleado capacitado en el uso seguro de agroquímicos y que posee permiso para ingresar a los depósitos con acceso restringido.

Control de agentes de limpieza

Los productos de limpieza de baños y comedor son productos que están guardados bajo la responsabilidad del personal encargado de dicha tarea.