

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
ESTACION EXPERIMENTAL AGRICOLA
FABIO BAUDRIT

**GUIA PARA LA IMPLEMENTACION
DE LAS BUENAS PRÁCTICAS
AGRICOLAS**

MANEJO DE INOCUIDAD POST COSECHA

1. Obtener los productos alimentarios respetando los intervalos pertinentes previos a la cosecha y los periodos de suspensión (FAO 2003).
2. Asegurar la manipulación limpia e inocua de la elaboración de los productos en el lugar de producción. Para lavar se utilizan detergentes recomendados y agua limpia (FAO 2003).
3. Almacenar y empacar los productos alimentarios en condiciones higiénicas y ambientalmente apropiadas (FAO 2003).
4. Mantener registros adecuados de las cosechas y los procesos poscosecha (FAO 2003).