

**BUENAS PRÁCTICAS ESPECÍFICAS DE LA ZONA DE RECEPCIÓN DE ACEITUNA:**

- A la llegada del agricultor, se comprobará que el remolque donde se transportan las aceitunas está en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.
- Se verificará que la calidad de la aceituna se corresponde con la descrita por el agricultor, y de no ser así, se le indicará en la línea de recepción en la que debe descargar.
- Es obligatorio respetar los **PLAZOS DE SEGURIDAD**, en caso de haber realizado algún tratamiento. En este sentido, cada socio deberá firmar un certificado (o incluir la información en el ticket de pesada) indicando que entrega aceitunas tratadas exclusivamente con productos fitosanitarios autorizados y que ha respetado los plazos de seguridad recomendados.
- Se recomienda realizar analíticas multiresiduos aleatorias de aceitunas.
- Junto con cada descarga se deberá entregar el correspondiente **DAT (Documento de Acompañamiento al Transporte)**.
- Está prohibido colocar envases con combustible, o aceites minerales, así como las máquinas de recolección, sobre las aceitunas.
- Recordar a los socios que deben entregar la aceituna del árbol a diario. Se debe conocer qué agricultores no realizan la entrega de sus aceitunas a diario.
- Se debe tener en cuenta que la aceituna entregada hasta las 11 de la mañana, aproximadamente, procede de la recolección del día anterior.
- Tras los días de cierre, **no se entregará en la mañana siguiente aceituna de árbol.**
- Se debe hacer un seguimiento de los listados diarios de acidez, comprobando si hay aceituna de árbol con acidez > 0, 5°. Si la hay, observar en la siguiente entrega si viene mezclada, picada de mosca, etc.
- No se pueden utilizar sacos de plástico para el almacenamiento/transporte de la aceituna.
- Está prohibido introducir combustibles en la zona de recepción.
- Está prohibido arrojar a la tolva de recepción cualquier objeto, residuo o basura.
- Se retirarán piedras, palos y otros elementos extraños de las limpiadoras de forma continua, garantizando así el correcto funcionamiento de las mismas, y evitando la acumulación de suciedad en esa zona.
- Se cambiará el agua de las lavadoras según la frecuencia establecida dependiendo de la calidad de la aceituna (**DIARIA PARA ACEITUNA ÁRBOL 1ª**), y se retirarán de las mismas piedras y otros objetos extraños que pudieran acumularse.
- El engrase de la maquinaria se realizará con grasas aptas para uso en industria alimentaria (tipo H1), evitando siempre su caída sobre la aceituna.

- Tras alguna labor de mantenimiento, se comprobará que no quedan restos, piezas, etc., y que la máquina queda limpia y en perfecto estado para volver a funcionar.
  - Caso de que haya cintas de transporte no alimentarias, se realizará un plan de sustitución de las mismas, priorizando el cambio de las de transporte de aceituna de mayor calidad.
  - **EL PATIO DE RECEPCIÓN DEBE MANTENERSE LIMPIO, Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO.**
-