



**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA.**

**DIRECCION GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
ACUICOLA Y PESQUERA.**

**LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS
REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN
SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE
CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE
ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)**



Vivir Mejor

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

1. REGISTRO			
Sección	Punto de Control	Cumple	
		SI	NO
1.1	¿La empresa agrícola y las unidades productivas que la integran están registradas en la página Web del SENASICA?		
1.2	¿La empresa asegura que su registro y la información proporcionada se mantienen vigentes en la página Web del SENASICA?		
1.3	¿La empresa cuenta con una copia impresa de la constancia de inscripción emitida por la página Web, que contenga el número de identificación asignado a la empresa así como los datos de cada unidad productiva registrada?		
1.4	¿Todos los campos de cultivo de la empresa, cuentan con un registro ante la página Web del SENASICA?		
1.5	¿En caso de cambio de domicilio de la empresa y unidad productiva, se actualizo la información en el sistema nacional de registro, solicitándolo mediante escrito libre?		
1.6	¿El número de identificación asignado, se utiliza para la identificación del manual de operaciones?		
2.0 MÓDULO DE INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA			
2.01	¿La empresa cuenta con infraestructura suficiente para la aplicación eficaz del sistema de Reducción de riesgos de Contaminación que garantice la correcta operación del sistema?		
2.02	¿En caso de que unidades productivas y áreas compartan instalaciones, documentos y personas se demuestra que pertenecen a la misma empresa o área, que el producto se genera bajo condiciones productivas similares y está técnicamente justificado y sustentado?		
2.1 Las instalaciones básicas y sus características			
2.1.1	¿La localización de las instalaciones se definió en base a un análisis de peligros previo a la empresa las necesidades de?		
2.1.2	¿Están sustentadas en el análisis de peligros la identificación y justificación de las instalaciones que deben contener las unidades productivas y/o áreas con aplicación de sistemas de reducción de riesgos de contaminación realizados para tal efecto?		
2.1.3	¿La empresa cuenta con un plano de instalaciones que identifique la localización de las instalaciones en la misma o el área?		
2.2 Barreras de protección a las unidades productiva			
2.2.1	¿Se han implementado barreras físicas de protección que impidan o reduzcan las posibilidades de ingreso de animales domésticos, silvestres, escurrimientos u otros factores que pudieran representar un riesgo de introducir un contaminante de origen químico y biológico a las unidades productivas?		
2.2.2	¿Se han valorado los factores de riesgo que pueden introducir un contaminante de origen biológico y químico a la unidad productiva, así como el tipo de barrera física que reduzca las posibilidades ingreso a las áreas productivas, cosecha y/o empaque en campo?		
2.2.3	¿Las barreras físicas utilizadas son de: malla, alambre de púas, cercado de piedra, cercos vivos o cualquier otro material que demuestre eficacia contra la prevención del ingreso de las posibles fuentes de contaminación previamente identificada en el análisis de peligros?		
2.2.4	¿Se demuestra de manera periódica (15 días) que la barrera de protección se mantiene en buen estado físico el responsable de Inocuidad de la empresa quincenalmente?		
2.2.5	¿Se valora el (los) tipo de barrera de protección más adecuada acorde a la condición productiva y geográfica en la que se genera el producto?		
2.2.6	¿En el caso de que la instalación de barreras de protección no sea factible, se justifica técnicamente, la implementación de acciones preventivas que eviten que las fuentes de agua, herramientas, áreas activas de cosecha, empaque y todas aquellas superficies de contacto		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	directo e indirecto, vivas o no vivas sean contaminadas con sustancias químicas o contaminantes de tipo biológico por efecto del manejo sustancias químicas o fauna domestica y silvestre?		
2.3 Estaciones sanitarias			
2.3.1	¿Se valora a través de un análisis de peligros la ubicación más adecuada donde se instalaron las estaciones sanitarias, así como prevenir la contaminación de fuentes de agua, almacenamiento, empaque de productos, personas y otros factores que por contacto directo o indirecto puedan contaminar los productos vegetales?		
2.3.2	¿Están las estaciones sanitarias construidas con materiales que faciliten su lavado y desinfección, así como con la capacidad para contener derrames generados durante su higienización?		
2.3.3	¿Están las estaciones sanitarias instaladas a distancias no menores de 400m del área activa de cosecha, empaque diferenciado por sexo y respetando la relación de un sanitario por cada 20 trabajadores, ya sean fijas, semifijas o portátiles?		
2.3.4	¿Se aplican medidas preventivas que eviten que la materia fecal, líquidos derramados, materiales, personas, animales u otros elementos que hayan estado en contacto directo con ello ingresen al área activa de cosecha, empaque y almacenamiento de productos en los casos donde las condiciones productivas no permiten el cumplimiento del criterio de distancia?		
2.3.5	¿Las Estaciones sanitarias están equipadas con agua potable, jabón liquido, toallas de papel higiénico, lavabo, cesto de basura con bolsa plástica, gel antibacterial?		
2.3.6	¿En caso de utilizar fosas sépticas plásticas o de concreto, éstas son completamente cerradas para asegurar que la materia fecal o sus biosólidos entren el contacto directo con el ambiente para prevenir la contaminación a través de la materia fecal?		
2.3.7	¿En el caso de utilizar letrinas secas se garantiza que la materia fecal, biosólidos y productos derivados de la misma así como otros factores relacionados como animales silvestres, herramientas, escurrimientos, derrames, etc., no representen un factor de riesgo para contaminar los productos?		
2.3.8	¿Las estaciones sanitarias están libres de fugas, derrames, deterioros u otro tipo de daños que impliquen un factor de riesgo de contaminación a los productos agrícolas?		
2.3.9	¿Se mantienen señalamientos gráficos suficientes y pertinentes para recordar las medidas de higiene que deben cumplir los trabajadores durante el uso de las estaciones sanitarias?		
2.3.10	¿La empresa cuenta con los materiales, equipos e insumos requeridos para la higienización de las estaciones sanitarias?		
2.4 Área de consumo de alimentos			
2.4.1	¿Cuentan las unidades productivas o áreas integrales con áreas destinadas para el consumo de alimentos de los trabajadores?		
2.4.2	¿El área para el consumo de alimentos, está construida con material que facilite su lavado y desinfección?		
2.4.3	¿Está el área de consumo de alimentos fuera del área activa de cosecha, área de empaque, almacenamiento de materiales de embalaje, sustancias químicas u otros elementos que pudieran representar un riesgo de contaminación del producto, daño al trabajador y/o deterioro del ambiente?		
2.4.4	¿El área de consumo de alimentos cuenta con cestos para el depósito de basura, materiales y accesorios para la higienización de la instalación y accesorios que eviten el derrame de líquidos durante su higienización?		
2.5 Área de deposito de objetos personales			
2.5.1	¿Cuentan las unidades productivas con áreas específicas para el depósito de objetos		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	personales, debidamente identificados y con señalamientos gráficos?		
2.5.2	¿Están las áreas de depósito de objetos personales localizadas fuera del área activa de cosecha, área de empaque de productos, almacenamiento de sustancias químicas u otros espacios que puedan representar un riesgo de daño a la salud del trabajador y de contaminación de los productos?		
2.5.3	¿El área de depósito de objetos personales se encuentren físicamente delimitada (Lockers, ménsulas, guardarropa, etc.) del área de consumo de alimentos y estaciones sanitarias siempre?		
2.6 Área de almacenamiento de maquinaria agrícola y herramientas de trabajo			
2.6.1	¿El área de almacenamiento de maquinaria agrícola y herramientas de trabajo se localiza fuera del área de producción, almacenamiento, empaque de productos, consumo de alimentos y de almacenamiento de sustancias agroquímicas?		
2.6.2	¿Esta área cuenta con piso de concreto y techado, con espacios diferenciados asignados para lubricantes, combustibles y reparaciones menores, con canaletas de contención para contener derrames de lubricantes, grasas y combustibles?		
2.6.3	¿Las reparaciones, mantenimiento y calibración de maquinaria y equipos fueron realizadas fuera de la unidad productiva y en lugares que no representen riesgos de contaminación a productos, personas y/o manto freático?		
2.6.4	¿La empresa asigna espacios para el almacenamiento de herramientas de trabajo, que no son compartidos con sustancias agroquímicas, equipos de protección, almacenamiento y empaque de productos vegetales?		
2.7 Área de almacenamiento de productos agroquímicos			
2.7.1	¿Las empresa cuenta con espacios designados para el almacenamiento de sustancias agroquímicas?		
2.7.2	¿Están los plaguicidas almacenados en un lugar distinto a de los fertilizantes?		
2.7.3	¿El área de almacenamiento de plaguicidas, está construida con materiales no absorbentes y no flamables?		
2.7.4	¿Cuenta con una adecuada ventilación e iluminación, con identificación y señalizaciones graficas que adviertan el riesgo de las personas por exposición a sustancias agroquímicas; se mantiene cerrada, fuera del alcance de menores de edad y la llave se mantiene bajo resguardo de un adulto capacitado en el manejo y cuidado de este tipo de instalaciones?		
2.8 Área de almacenamiento de equipos de protección y aspersion			
2.8.1	¿La empresa resguarda los equipos de aspersion de productos plaguicidas y equipos de protección utilizados durante la aplicación en áreas seguras y que no representan riesgos a la salud de trabajadores y de contaminación al producto?		
2.8.2	¿Cumple el área de almacenamiento de estos equipos con lo dispuesto de la sección 7.2.1 de la NOM-003-STPS-1999?		
2.9 Área de almacenamiento de abonos orgánicos			
2.9.1	¿En caso de que la empresa utilice abonos orgánicos como fuente de nutrición, se han asignado espacios específicos para su almacenamiento?		
2.9.2	¿El área designada para el almacenamiento de abonos orgánicos, se utiliza exclusivamente para tal fin y se localiza en una zona alejada del área de producción, áreas cosecha, empaque?		
2.9.3	¿El área de almacenamiento de abonos orgánicos cuenta con piso de concreto, techo, canaletas para contener derrames?		
2.9.4	¿La localización del área está sustentada en un análisis de peligros y se aplican medidas preventivas derivadas del mismo que reduzcan el riesgo de exposición de este tipo de		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	materiales con productos vegetales, sustancias y/o superficies de contacto?		
2.10 Área de preparación de mezclas de productos agroquímicos			
2.10.1	¿La empresa ha designado un espacio para la preparación de mezclas de productos, enjuague de envases y almacenamiento temporal de envases vacíos de agroquímicos?		
2.10.2	¿El área designada está ubicada y diseñada en base a un análisis de peligros, asegurando que los derrames y líquidos derivados de la misma no representen un riesgo de contaminación al manto freático por lixiviación o escurrimiento?		
2.10.3	¿El área de preparación de mezclas de productos agroquímicos, se encuentra separada al menos 15m de fuentes de agua, cuenta con fosa de contención, retención de derrames y esta provista de materiales para contener derrames durante su uso?		
2.11 Área de eliminación de caldos sobrantes			
2.11.1	¿La empresa tiene designada un área para la eliminación de caldos sobrantes?		
2.11.2	¿El área de eliminación se encuentra fuera del área productiva, caminos, áreas de pastoreo u otras zonas en donde pueda afectar la salud de las personas por vía directa e indirecta a no menos de 50m en línea recta y en dirección contraria a la pendiente de fuentes de agua?		
2.11.3	¿El área de eliminación cuenta con un piso firme que asegura la evaporación del líquido derramado y se encuentra protegida contra el ingreso de animales domésticos y silvestres?		
2.12 Área de empaque, almacenamiento y/o cargado de productos cosechados			
2.12.1	¿La unidad productiva cuenta con un área específica para el almacenamiento y/o depósito temporal de productos cosechados?		
2.12.2	¿El área para empaque y almacenamiento temporal designada, se utiliza exclusivamente para éste propósito, está protegida contra el ingreso de agentes que puedan contaminar el producto como fauna domestica y silvestre y se encuentra fuera del área activa de cosecha?		
2.12.3	¿Cuenta con piso firme que pueda higienizarse y con una estación sanitaria para la higiene de los trabajadores, además se evita el cruce de producto terminado con la materia prima?		
2.13 Señalizaciones de las Instalaciones básicas			
2.13.1	¿Todas las instalaciones de la unidad productiva están identificadas y con los señalamientos gráficos que les corresponda?		
2.13.2	¿Están para la identificación y señalización de las instalaciones apegadas a lo dispuesto en la NOM-026-STPS-1994?		
2.14 Estructura Humana			
2.14.1	¿Cuenta la empresa con una persona responsable del sistema de reducción de riesgos que demuestre su conocimiento en las prácticas preventivas aplicadas?		
2.14.2	¿Demuestra la empresa que todos los trabajadores están involucrados en el cumplimiento de las acciones preventivas y que existen responsabilidades y tramos de control bien definidas?		
2.14.3	¿En caso de que el responsable se apoye en los coordinadores de equipo, se justifica claramente dicha actividad?		
2.14.4	¿Demuestra la empresa mediante un organigrama y un perfil de puestos y funciones el nombre de las personas que asesoran, coordinan, verifican, y evalúan el sistema de reducción de riesgos?		
2.14.5	¿Se especifican las funciones y acciones puntuales que cada uno de los involucrados desarrolla y las funciones y acciones reales que el personal realiza en beneficio de la aplicación, vigilancia y evaluación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación?		
2.14.6	¿Demuestra el personal involucrado que fue capacitado y que sabe ejecutar la acción en la que ha sido capacitado?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

2.15 Estructura Documental			
2.15.1	¿La empresa presenta un expediente técnico conformado por evidencias suficientes y pertinentes que demuestren que las acciones se aplican cotidianamente y que éstas son eficaces, así como un expediente técnico que refleje el ciclo actual de operaciones (Ligado al ciclo actual de cultivo)?		
2.15.2	¿Los expedientes técnicos están identificados, utilizando como referencia el número de identificación asignado por SENASICA a través de su página Web?		
2.15.3	¿Contienen documentos y registros originales, con firma autógrafa, sin tachaduras y/o enmendaduras y en su caso éstas están validadas?		
2.15.4	¿Reflejan el último año de operaciones, están sustentados con documentos de apoyo, y se encuentra resguardado por la empresa?		
2.15.5	¿El expediente técnico está estructurado por módulos de ejecución conteniendo el análisis de peligros, el plan técnico derivado, el (los) procedimiento que se aplican en ese modulo, el (los) registro generado, los documentos suficientes y pertinentes que demuestren la eficacia de los tratamientos aplicados y la veracidad de los registros?		
2.15.6	¿Indican estos procedimientos con claridad las empresas (Esquema de áreas) y/o unidades productivas obligadas a su aplicación?		
2.15.6	¿Los procedimientos son congruentes con el plan técnico, originales sin logos ajenos a la empresa y con periodo de revisión definido no superior a un año?		
2.15.7	¿Describen las acciones puntuales a realizarse y el responsable de su ejecución, señalan los indicadores para su evaluación, cuentan con la firma autógrafa de representante legal y responsable de inocuidad, así como el nombre de la empresa, alcance y cultivos?		
2.15.8	¿La empresa genera registros y bitácoras suficientes y pertinentes que demuestren el cumplimiento de las acciones previstas en los procedimientos?		
2.15.9	¿Se ha adjuntado a los registros documentación que demuestre la veracidad de la información vertida?		
2.15.10	¿El diseño de los registros y bitácoras es acorde a las condiciones socioeconómicas de los trabajadores que laboran en la empresa?		
2.15.11	¿Cumplen los registros con una congruencia con el procedimiento, la información declarada es verificable y original?,		
2.15.12	¿Dichos registros resaltan los indicadores que pretenden demostrarse, sean en papel o formatos electrónicos, incluyen la característica evaluada, hecho (Dato), fecha en que se realiza, responsable, unidad de medida y cuentan con gráficos de control?		
2.15.13	¿Los procedimientos y registros están integrados mediante un listado maestro y en el cual indica su vigencia?		
3.0 MODULO DE HIGIENE			
3.01	¿El responsable de Inocuidad elaboró un plan de higiene de la empresa basado en análisis de peligros?		
3.02	¿Dicho plan está integrado por el análisis de peligros, procedimientos operativos estandarizados, registros, bitácoras y documentos generados, evidencias que demuestren que las acciones aplicadas son eficaces, análisis microbiológicos de superficies de contacto vivas y no vivas que tengan contacto directo con producto, plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?		
3.03	¿Cuenta la empresa con procedimientos para la preparación de sustancias desinfectantes que aplican en el programa de higiene?		
3.04	¿Se garantiza que la concentración deseada se mantiene durante el tiempo requerido para su acción desinfectante así como la reducción de la presencia del contaminante valorado?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

3.05	¿Los utensilios, insumos, recipientes y productos utilizados para la preparación, almacenamiento y monitoreo de las sustancias desinfectantes son manejadas fuera del área productiva, de empaque o de almacenamiento de productos vegetales?		
3.06	¿Se demuestra que los tratamientos aplicados reducen la carga microbiana de las superficies y sustancias sobre las cuales son utilizados?		
3.07	¿El agua utilizada para su uso en el programa de higiene en instalaciones, preparación de sustancias desinfectantes, y trabajadores es potable según lo dispuesto por la NOM-127-SSA1-1994?		
3.08	¿Se asegura que el agua utilizada como disolvente para la preparación de sustancias desinfectantes no exceda los límites máximos permisibles de sustancias químicas, previsto en la NOM-127-SSA1-1994?		
3.1 Higiene de instalaciones			
3.1.1	¿Se aplica un plan de higiene a la totalidad de las instalaciones existentes en la unidad productiva acorde al procedimiento, frecuencia y tratamiento previsto?		
3.1.2	¿Se mantienen las instalaciones limpias, durante el proceso productivo y se limpian al menos una vez al mes durante el periodo en que no se encuentran en fase productiva?		
3.1.3	¿Se garantiza que los residuos derivados de la higiene de las instalaciones no ingresan al área activa de cosecha, área de empaque, área productiva o éstos sean vertidos sobre fuentes de agua para uso agrícola y humano?		
3.1.4	¿Los detergentes y desinfectantes utilizados, no contienen aromatizantes y son seleccionados de acuerdo con la superficie a higienizar?		
3.1.5	¿Se garantiza que no quedan residuos de detergente en las superficies susceptibles de entrar en contacto con los productos?		
3.1.6	¿El agua utilizada para la higiene de las instalaciones es potable de acuerdo con lo dispuesto de la NOM-127-SSA1-1994?		
3.2 Higiene y seguridad del personal			
3.2.1	¿La Empresa cuenta con un procedimiento documentado que describa las acciones que se aplican para garantizar la higiene de los trabajadores y éste se encuentra en concordancia con lo dispuesto en la sección 5 de la NOM 120-SSA1-1994?		
3.2.2	¿Cuentan con evidencias (registros y bitácoras) que demuestren el cumplimiento de las prácticas de higiene durante el proceso productivo, cosecha y empaque del alimento de origen vegetal acordes al plan de higiene generado por la empresa?		
3.2.3	¿Se demuestra que las prácticas de higiene se mantienen en todo momento durante el desempeño del trabajo en el interior de las unidades productivas tanto el personal de base, eventual y ocasional?		
3.2.4	¿El agua utilizada para la higiene de trabajadores es potable según lo dispuesto por la NOM-127-SSA1-1994?		
3.2.5	¿La empresa cuenta con un reglamento de trabajo que indique las prácticas de higiene que deben asumir los trabajadores durante el desempeño de sus actividades y estancia en la unidad productiva, que sea entendible por los trabajadores usando medios gráficos o cualquier otro medio que facilite su entendimiento?		
3.3 Higiene de herramientas y equipos de trabajo y de la unidad productiva.			
3.3.1	¿Las herramientas y equipos de trabajo se lavan y desinfectan de acuerdo a la frecuencia definida en el plan de higiene?		
3.3.2	¿Se lavan y desinfectan los equipos y utensilios de uso diario como, tijeras, mesas de		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	empaque, cajas de campo, tijeras de podar, entre otras; diariamente y previo a su uso o durante éste, cuando se encuentren en contacto directo con sustancias o superficies que los puedan contaminar?		
3.3.3	¿La unidad productiva se mantiene libre de basura, residuos de cosecha, piedras amontonadas, materiales en desuso, residuos, recipientes, contenedores de líquidos y todo aquello que pueda constituir una fuente de contaminación?		
3.3.4	¿Se realiza una revisión semanal de la unidad productiva para asegurar que ésta se mantiene limpia y libre de basura?		
4.0 MÓDULO DE MANEJO DE FAUNA DOMESTICA Y SILVESTRE			
4.1	¿Se realizó una valoración del riesgo de contaminación asociado a la presencia de animales domésticos y silvestres en la unidad productiva y se han definido las medidas apropiadas para prevenirlo?		
4.2	¿Se cuenta con un plan preventivo que contenga un plan técnico para la prevención y control del riesgo valorado, procedimientos operativos estandarizados que describan las medidas de control a aplicarse, registros, bitácoras y documentos generados, evidencias que demuestren que las acciones aplicadas son eficaces, plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?		
4.3	¿El reglamento de los trabajadores indica la prohibición a las personas de ingresar con animales domésticos y silvestres a las áreas productivas, cosecha, almacenamiento, empaque y áreas de riesgo para contaminación del producto?		
4.4	¿La unidad de producción se conserva limpia, evitando la presencia de maquinaria en desuso, maleza en exceso, restos de alimentos y otros que puedan atraer o servir como hábitat a animales y plagas?		
4.5	¿Se han aplicado métodos de exclusión, eliminación o ahuyentado de la animales domésticos y silvestres?		
4.6	¿Las fuentes de agua, áreas de empaque, depósito temporal de producto, almacenamiento de materiales de cosecha y empaque, se han protegido contra el ingreso de todo tipo de animales?		
4.7	¿Se aplica el control de plagas a todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, comedor, oficinas e inclusive vehículos de acarreo y reparto?		
4.8	¿En caso de que se utilice el tratamiento con agentes químicos y biológicos, éstos se han aplicado bajo la supervisión directa de personal que conozca los riesgos para la salud, que el uso de esos agentes puede entrañar?		
4.9	¿Se cuenta con mapas de localización de las trampas para plagas en el exterior e interior de la unidad productiva y empaque, las cuales deben estar plenamente identificadas?		
4.10	¿Se evita el uso de cebos envenenados en área activa de cosecha, producción, almacenamiento de productos vegetales, de material de empaque y embalaje, empaque (Interiores), vehículos y contenedores?		
4.11	¿Las trampas situadas en interiores están identificadas y colocadas lo más cercano posible a las paredes y a las puertas de entrada o salida y formando un cerco interno?		
4.12	¿Se han registrado las acciones aplicadas para el control de plagas así como los hallazgos en las trampas y la destrucción de los animales atrapados?		
4.13	¿Se cuenta con las hojas técnicas y las hojas de seguridad del producto(s) utilizado(s) para controlar la fauna domestica y silvestre?		
4.14	¿Las superficies, áreas de contacto y unidades productivas, se mantienen limpias de manera permanente?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

5. CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES			
5.1	¿La empresa cuenta con un procedimiento de capacitación, que especifique la metodología, la frecuencia, los instrumentos, el lugar y las personas a quien va dirigido cada tema?		
5.2	¿El procedimiento de capacitación está sustentado con un Plan de Capacitación, que considere el tema, objetivo, expositor, instrumentos y fechas?		
5.3	¿Se demuestra la capacitación a empleados permanentes y eventuales, al inicio, durante la temporada, cada vez que ingresa personal y cuando se realizan cambios en los procedimientos?		
5.4	¿El plan de capacitación incluye temas básicos?		
5.6	¿Los temas que involucran un procedimiento, se apegan a la metodología descrita en el mismo?		
5.7	¿El capacitador se apoya en material grafico del tema expuesto para lectura, así como uso de un rotafolio, material gráfico y manuales, cuando así aplica?		
5.8	¿Se realizan demostraciones técnicas y prácticas para que el trabajador las aplique?		
5.9	¿Se demuestra el conocimiento del capacitador, mediante soporte documental de una institución u organismo reconocido por su competencia técnica en el tema?		
5.10	¿En cada sesión de capacitación se genera un registro que incluye fecha, tema, nombre y firma de los asistentes y del capacitador?		
5.11	¿El supervisor y responsable de inocuidad de Empresa, demuestra su competencia en BPA's y BPM's que haya sido impartida por el SENASICA y/o por sus organismos auxiliares?		
6. MODULO DE EVALUACIONES INTERNAS			
6.1	¿Se ha realizado una evaluación anual del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación aplicado en las unidades productivas que conforman la empresa o bien al menos dos evaluaciones cuando éstas se han dirigido hacia un modulo específico?		
6.2	¿La evaluación del sistema de Reducción de Riesgos, está descrita en un procedimiento documentado que especifique la metodología, frecuencia, criterios de auditoría, tipo de evidencia y acciones correctivas a aplicarse?		
6.3	¿El responsable de realizar la evaluación interna, demuestra su competencia en evaluación de Sistemas de Reducción de Riesgos?		
6.4	¿El proceso de evaluación se realiza tomando como referencia la lista de verificación sugerida por SENASICA?		
6.5	¿La empresa ha aplicado acciones correctivas a los no cumplimientos detectados?		
7. MODULO DE VALIDACION DE PROCEDIMIENTOS			
7.1	¿La empresa demuestra, mediante la generación de información suficiente y pertinente que los tratamientos aplicados en áreas críticas son eficaces en la prevención, reducción y/o eliminación de contaminantes de tipo biológico y químico que puedan ser dañinos a la salud humana?		
7.2	¿El Sistema de Validación de Procedimientos estar descrito en un procedimiento documentado, que indique los puntos críticos, periodos, metodologías aplicadas e indicadores que serán aplicados para evaluar la eficacia de los tratamientos?		
7.3	¿Se han generado registros de la validación de los procedimientos realizados?		
7.4	¿La validación se ha realizado en Laboratorios de Microbiología de Centros de Investigación, de Enseñanza superior o Laboratorios Estatales de Salud Publica de la entidad federativa donde se localiza la empresa?		
7.5	¿Los procedimientos considerados como críticos se han evaluado al menos una vez por ciclo productivo?		
7.6	¿Una vez se han aplicado las acciones de higiene y desinfección descritas en el Procedimiento		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	de superficie de contacto no vivas, se ha demostrado ausencia de Coliformes fecales, <i>Salmonella spp</i> y <i>Escherichia coli</i> , y en caso contrario se ha identificado el serovar específico del cual se trate?		
7.7	¿Para el caso de manos de trabajadores, después de haberse higienizado, se ha demostrado la ausencia de Coliformes fecales, <i>Salmonella spp</i> y <i>Escherichia coli</i> ?		
7.8	¿Para el caso de que se haya aplicado algún tratamiento preventivo descrito en el procedimiento correspondiente, al Agua para aspersiones, uso y consumo humano y aguas para riego, se ha demostrado la ausencia de los indicadores de contaminación previstos en la NOM-127-SSA1-1994?		
7.9	¿Se demuestra la ausencia de moléculas no autorizadas en nuestro país y/o mercado destino y el cumplimiento de los LMR de productos autorizados para su uso, en frutos durante la fase de cosecha, así como la ausencia de organismos patógenos como <i>Salmonella spp</i> y <i>Escherichia coli</i> ?		
7.10	¿La metodología aplicada es la descrita en las normas oficiales aplicables vigentes de la Secretaría de Salud?		
7.11	¿La empresa se ha asesorado con el prestador de servicios de validación para determinar el tamaño de muestra a recabada por cada evaluación a realizada?		
7.12	¿La empresa mantiene actualizada la base de datos generada de este proceso?		
8. TRAZABILIDAD			
8.1	¿Se ha elaborado un procedimiento documentado que describa el sistema de trazabilidad aplicado por la empresa?		
8.2	¿El sistema implementado, identifica con claridad la trazabilidad hacia atrás, la trazabilidad interna y la trazabilidad hacia adelante con respecto a la empresa?		
8.3	¿Todas las unidades productivas que conforman a la empresa, han sido identificadas mediante un sistema numérico?		
8.4	¿El código generado indica con claridad el Estado, municipio y un número consecutivo de identificación de la unidad, integrado por al menos 6 (seis) dígitos?		
8.5	¿La trazabilidad hacia atrás identifica a los proveedores de los insumos que se requieren para la producción, cosecha y empaque del producto?		
8.6	¿Se han generado registros documentados de los insumos que la empresa adquiere para las unidades productivas, el cual incluye Fecha, Nombre del proveedor, Número de certificación SENASICA (Proveedor), Nombre comercial del producto, Nombre técnico, Ingrediente activo, Formulación, Presentación, Lote, Número de registro oficial emitido por la autoridad competente, Volumen adquirido y Responsable de la recepción?		
8.7	¿Se cuenta con un directorio actualizado de proveedores de servicios que incluya nombre de la empresa, localización, teléfono, dirección electrónica y para el caso de empresas comercializadoras y de aspersiones aéreas, éstas cuentan con la certificación vigente del SENASICA?		
8.8	¿Los registros de la trazabilidad hacia atrás demuestran su validez mediante un soporte documental integrado por facturas y/o notas de compra del proveedor?		
8.9	¿Se han registrado como mínimo los insumos: productos y sustancias agroquímicas como plaguicidas, fertilizantes, desinfectantes, sustratos, acolchados, agua, tarimas, cajas, flejes, grasas, ceras, aceites, lubricantes y todos aquellos que tienen un contacto directo con el producto?		
8.10	¿Se han identificado a los prestadores de servicio como asesores, cuadrillas de corte, empresas de limpieza, empresas de control de plagas urbanas, así como los equipos y maquinaria, y materiales propagativos como semillas, esquejes, tubérculos y plántulas?		
8.11	¿En el caso de que se utilicen plántulas, esquejes y semillas que hayan sido manipulados		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	genéticamente, independientemente se cuenta con el permiso de liberación emitido por SAGARPA?		
8.12	¿Se garantiza que los insumos y productos adquiridos se encuentren registrados ante las autoridades competentes y esto puede ser verificable a través de fichas técnicas, listado oficial u otros medios?		
8.13	¿Para la trazabilidad interna se cuenta con un expediente técnico identificado con el número asignado por la página Web del SENASICA, Plano de la unidad productiva, El manual de procedimientos, Registros y bitácoras, Documentos que permitan la verificación de los datos e información plasmada en los registros?		
8.14	¿Se cuenta con un manual de procedimientos que indique los tratamientos aplicados?		
8.15	¿La empresa cuenta con Registros y bitácoras que evidencien el cumplimiento de las acciones en cada una de las secciones y/o áreas en las que se subdivide la unidad productiva, dichos registros indican el tratamiento aplicado a cada una de ellas en materia de plaguicidas, riego y cosecha, principalmente?		
8.16	¿Se cuenta con documentos que permitan la verificación de los datos e información plasmada en los registros?		
8.17	¿Se cuenta con un plano de la unidad productiva que indique con claridad las secciones y/o áreas productivas en que se subdivide la unidad productiva?		
8.18	¿La trazabilidad cumple con los siguientes requisitos: Identificación mediante un código el lote y el origen del producto, Comunicar a través de un medio impreso (etiquetas, papeletas, sellos, código de barras, entre otros) un código que indique el lote y origen del producto, Generar los registros suficientes que demuestren la línea transportista utilizada y el comprador del producto, identificar mediante un listado la relación de empresas cliente?		
8.19	¿El código que indica el lote y origen del producto, se mantiene en cajas, pallets y/o PLU de productos?		
8.20	¿Cuenta con un listado de empresas cliente que incluya Nombre de la empresa, Representante legal, Dirección, teléfono, correo electrónico, Marca (s) del (os) productos, Mercado destino y marca, Puntos principales de distribución?		
8.21	¿Se han generado los registros suficientes que demuestren cuál es la línea transportista utilizada y el comprador del producto?		
8.22	¿La empresa cuenta con un sistema de retiro de productos agrícolas involucrados en contingencias sanitarias?		
8.23	¿El sistema de retiro de productos, consta de un Procedimiento documentado que describa las acciones que la empresa realiza ante situaciones de contingencia de su producto, Registros que demuestren las acciones correctivas aplicadas, e Informe de resultados obtenidos ante las situaciones de contingencia, reales o simuladas?		
8.24	¿La empresa ha realizado y documentado una situación simulada de contingencia, que permita identificar con claridad la etapa del proceso donde se pudo contaminar el producto así como las acciones correctivas aplicadas?		
9. HISTORIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA			
9.1	¿Se realizó un análisis de peligros sobre el historial productivo, considerando al menos los últimos tres años de la unidad productiva?		
9.2	¿En función del análisis de peligros, se han definido las medidas pertinentes a aplicar en las unidades productivas?		
9.3	¿Se ha diseñado y aplicado un plan de acciones preventivas, que minimicen los riesgos de contaminación valorados?		
9.4	¿El Plan de acciones cuenta con un Plan técnico, Procedimientos Operativos Estandarizados que describan las medidas de control a aplicarse, Registros, bitácoras y documentos		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	generados, Análisis químico del suelo y pH, Plan de Capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?		
9.5	¿Para el caso de cultivos que crecen a ras de suelo, se ha realizado análisis químico del suelo que identifique el pH del suelo, presencia de sustancias plaguicidas y sus metabolitos, DDT, el cultivo del ciclo inmediato anterior?		
9.6	¿En caso de que en la unidad productiva, se haya detectado la presencia de sustancias químicas se han aplicado acciones preventivas que reduzcan la presencia del contaminante previo al proceso productivo; se ha evitado el contacto directo del suelo con el producto, herramientas y contenedores que estarán en contacto directo con el producto, para el caso de árboles frutales se ha garantizado que las ramas no entran en contacto directo con el suelo durante el proceso productivo?		
9.7	¿En el caso de que en el suelo, se haya observado la presencia de metales pesados, se ha comprobado que los productos vegetales cosechados no presentan la presencia de sustancias químicas por encima de la ingesta diaria sugerida por Secretaria de Salud al ser humano?		
9.8	¿Para el caso de que los terrenos, hayan sido tratados con abonos orgánicos, se ha realizado la incorporación de abonos a una profundidad mínima de 5 cm y evitado el contacto directo del suelo con herramientas, frutos, ramas, contenedores y herramientas de uso en la producción, cosecha y empaque con el suelo?		
9.9	¿Se evita la presencia de animales de pastoreo en cualquiera de las fases productivas?		
9.10	¿En los terrenos colindantes se realizan actividades ganaderas, o se localizan depósitos de desechos industriales y/o basureros?		
9.11	¿Se han realizado actividades que eviten el escurrimiento de agua u otras sustancias hacia la unidad productiva?		
9.12	¿En el caso de que las áreas hayan sido contaminadas por escurrimientos de sustancias provenientes de las unidades productivas colindantes, se han realizado tratamientos y en el caso de existencia de productos agrícolas estos han sido desechados?		
9.13	¿Para el caso de terrenos colindantes en los que se cultiven productos agrícolas diferentes a los de la unidad productiva y que no se apliquen sistemas de reducción de riesgos de contaminación, se han construido barreras para evitar problemas de contaminación química por deriva y se mantiene una zona de seguridad de al menos 10 m con respecto al cerco de la unidad productiva colindante?		
9.14	¿Los productos que se han cultivado dentro de la zona de seguridad han sido destinados para el consumo humano?		
9.15	¿Se han aplicado medidas preventivas en los depósitos de agua para uso agrícola, uso y consumo humano así como las áreas de cosecha y almacenamiento de productos agrícolas?		
9.16	¿Los depósitos de agua están contruidos con materiales que eviten mediante alguna vía el ingreso de posibles contaminantes químicos y biológicos y están protegido totalmente?		
9.17	El responsable de inocuidad debe realizar un análisis de peligros sobre el historial productivo, considerando al menos los últimos tres años de la unidad productiva. En función de ello debe definir las medidas pertinentes a aplicar en las unidades.		
9.18	¿Se evita construir depósitos de agua a ras de suelo o subsuelo?		
9.19	¿Se evita que las áreas de cosecha y almacenamiento temporal de productos vegetales (cosecha y empaque) entren en contacto directo con sustancias y/o suelo contaminados por escurrimiento o deriva?		
10. MÓDULO DE MANEJO DEL AGUA			
10.1	¿El responsable de inocuidad realiza análisis de peligros de las fuentes de agua empleadas por la empresa y determina las medidas de control apropiadas a la condición productiva que		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	demuestren su eficacia en la prevención, reducción y/o eliminación del contaminante valorado?		
10.2	¿La empresa realiza un plan técnico que describa las acciones, criterios, métodos e indicadores críticos necesarios para la prevención, eliminación y/o reducción de los contaminantes?		
10.3	¿Se identifican las fuentes de abastecimiento de agua en la unidad de producción y/o empaque en la empresa, se valora la calidad fisicoquímica del agua tomando como referencia lo previsto en la NOM-127-SSA-1994?		
10.4	¿El Agua para uso de aspersión de productos químicos y uso humano es potable y libre de organismos patógenos, coliformes totales y fecales, y así mismo, el responsable técnico valora el método más apropiado para la prevención y/o eliminación de los contaminantes valorados en la fuente de agua sin perjuicio de la función productiva?		
10.5	¿Se realizan tratamientos al Agua para riego agrícola que prevengan, reduzcan y/o eliminen los contaminantes?		
10.6	¿Se evita el contacto directo del agua contaminada sin tratar con el producto vegetal o superficies de contacto?		
10.7	¿Las fuentes de agua (depósitos, ollas, pilas, tinacos, aljibes, pozos, etc.) están protegidas de manera tal que se evite la entrada de animales domésticos y silvestres, así como la profundidad del pozo cumple con los requisitos definidos en la NOM-003-NCA-1996?		
10.8	¿Se aplica un programa de higiene a los depósitos generales y particulares de agua de la unidad productiva y éste es documentado a través de un procedimiento y registros que demuestren su cumplimiento, así como asegurarse que las líneas de conducción, depósitos, y fuentes de agua no presenten fugas, derrame de sustancias químicas (aceite)?		
10.9	¿Se evita la preparación de sustancias agroquímicas, reparación de equipos y maquinaria agrícola, eliminación de caldos sobrantes, destrucción de basura y de otras acciones que puedan representar riesgo de contaminación a las fuentes de agua o líneas de conducción o distribución de las mismas?		
10.10	¿Se tiene una distancia mínima suficiente, que haya sido definida en función de la pendiente con la finalidad de evitar que un posible contaminante se introduzca por derrame, filtración, percolación al agua?		
10.11	¿Genera la empresa un procedimiento documentado para la preparación de sustancias desinfectantes y se asegura que las sustancias desinfectantes no son neutralizadas por la presencia de metales pesados, materia orgánica u otras sustancias que pudieran estar presentes en el agua?		
10.12	¿El tratamiento preventivo del agua se realiza lo más cercano al punto de uso o en el lugar preciso donde posterior a él la probabilidad de re contaminación se reduce?		
10.13	¿La validación de la eficacia de los tratamientos aplicados al agua, está ajustada a los indicadores dispuestos en la NOM-127-SSA1-2002?		
11. MÓDULO DE FERTILIZACIÓN			
11.1	¿Se cuenta con un análisis de peligros, que considere el origen de los fertilizantes, áreas de almacenamiento y preparación de mezclas de fertilizantes de origen orgánico e inorgánico?		
11.2	¿Con base en el análisis de peligros se ha diseñado y aplicado un plan preventivo que considere un Plan técnico para el manejo y aplicación de los fertilizantes, Procedimientos Operativos Estandarizados que describan las medidas de control a aplicarse, Registros, bitácoras y documentos generados, Evidencias que demuestren que las acciones aplicadas son eficaces, Fichas técnicas de los productos utilizados, Plan de Capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

11.3	¿Se han utilizado únicamente, aquellos productos que cuenten con registro vigente, expedido por la Secretaria de Salud?		
11.4	¿El almacén de fertilizantes químicos cumple con las especificaciones indicadas en los puntos 7.1 y 7.2 de la NOM-003-STPS-1999 y están separados de los plaguicidas y del producto fresco?		
11.5	¿Se evita el almacenamiento parcial o total de fertilizantes y recipientes en las áreas de preparación de mezclas, fertirriego, cosecha, empaque, almacenamiento de materiales de empaque y embalaje de productos agrícolas?		
11.6	¿El agua utilizada para fertirriego y aspersiones foliares de fertilizantes es potable según los criterios definidos en la NOM-127-SSA1-1994?		
11.7	¿Los equipos utilizados para aspersión de fertilizantes foliares y fertirriego son calibrados previo a su uso, se cuenta con evidencia que demuestre esta actividad?		
11.8	¿En caso de utilizar fertilizantes de origen orgánico, se demuestra que éstos presentan ausencia de <i>Salmonella spp</i> , <i>E. coli</i> 0157:H7, huevecillos de parásitos así como de residuos químicos (plaguicidas y metales pesados) al momento de su aplicación? 1.		
11.9	¿Los abonos orgánicos son tratados antes de aplicarse con la capacidad suficiente para controlar la presencia de contaminantes de origen químico y biológico?		
11.9	¿Se evita el uso de estiércol humano con o sin tratamiento?		
11.10	¿Se garantiza que durante el traslado, almacenamiento y aplicación de los abonos, éstos sean re contaminados?		
11.11	¿Los recipientes, herramientas y contenedores utilizados para el almacenamiento, transporte y aplicación de abonos son lavados y desinfectados, previo a su uso y después del mismo?		
11.12	¿Se han generado registros que identifiquen al proveedor, tratamiento y calidad microbiológica y química del material utilizado como abono orgánico?		
11.13	¿Se evita el almacenamiento temporal de abonos orgánicos parcial o total cercano a fuentes de agua, áreas de producción, áreas de empaque y almacenamiento de productos vegetales?		
11.14	¿Se evita la aplicación de abonos orgánicos al momento de la cosecha, y empaque de productos agrícolas?		
11.15	¿Los abonos orgánicos se incorporan a una profundidad no menor a 5 cm?		
11.16	¿En los cultivos que recibieron tratamiento con abonos orgánicos se evita el contacto de frutas, ramas, productos, herramientas y equipos de manera directa con el suelo; se realiza levantamiento de ramas y/o tutorado garantizando una distancia mínima de 1.0m para árboles frutales; en el caso de que el cultivo sea semi herbáceos o crezca a nivel de suelo, se evita el contacto directo con el mismo, se colocan cubiertas que eviten el contacto directo del producto o sus contenedores con el suelo?		
11.17	¿Los frutos que estuvieron en contacto con el suelo son eliminados?		
11.18	¿En el caso de que el tratamiento al abono orgánico se realice en la unidad productiva, se cumple con lo indicado en la guía para el tratamiento de abonos orgánicos?		
11.19	¿Se ha validado la eficacia de los tratamientos aplicados a abonos orgánicos con el apoyo de laboratorios de centros de investigación reconocidos en la materia; los indicadores a utilizar serán los referidos en el punto 11.4 inciso a)?		
11.20	¿Las aplicaciones de abonos orgánicos se han documentado y se ha generado evidencia que demuestre, cuáles han sido los productos utilizados, dónde se han aplicado, el nombre del cultivo y fechas de aplicación?		
12.0 MÓDULO DE BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUIMICOS			
12.01	¿Se ha realizado un análisis de peligros, que considere el manejo de sustancias agroquímicas utilizadas en la empresa?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

12.02	¿Con base en el análisis de peligros, se ha diseñado y aplicado un plan preventivo que considere un Plan técnico para el manejo de sustancias químicas, Procedimiento Operativo Estandarizado que describa las medidas de control a aplicarse, Registros, bitácoras y documentos generados así como su documentación soporte, Fichas técnicas de los productos utilizados, Plan de Capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?		
12.03	¿Los agroquímicos utilizados para el control de plagas, enfermedades y malezas cuentan con registro actualizado y vigente emitido por COFEPRIS?		
12.04	¿Para el caso de los productos que no se encuentren en el listado oficial de productos registrados en México, se han tomado como referencia los productos registrados y LMR más bajo de su principal mercado destino, o el listado oficial y LMR más bajo de un país tercero, cuando el principal mercado destino sea el territorio nacional y no exista un listado oficial de productos registrados, o se han utilizado los productos registrados oficialmente en México para otros cultivos y que se encuentren exentos de tolerancias (Ejemplos: Microbiales, botánicos, productos derivados de cobre, azufre, cal micronizada, aceite parafínico, jabones, entre otros)?		
12.05	¿Todos los plaguicidas, se han almacenado en su empaque original, conservando intactas las etiquetas?		
12.06	¿Cuenta la empresa con el (los) listados oficial(es) de productos agroquímicos registrados, que tomen como referencia y estén en concordancia con el mercado destino?		
12.07	¿Los productos agroquímicos se han aplicado siguiendo las indicaciones de su etiqueta?		
12.1. Uso y manejo confiable de agroquímicos			
12.1.1	¿En el almacén de agroquímicos se evita colocar líquidos en anaqueles sobre polvos, se han colocado señalamientos gráficos que indiquen prohibición de fumar y beber en el área de almacén, así como la prohibición del ingreso de menores de edad y mujeres embarazadas?		
12.1.2	¿Se han calibrado los equipos de aspersión antes de la aplicación y se ha generado un procedimiento documentado y registros de esta acción?		
12.1.3	¿Se cuenta con un registro de los productos adquiridos, en el que se identifique el proveedor, producto (marca comercial y nombre técnico), fecha de adquisición, factura o nota de compra, lote de producto, registro RSCO, responsable de recepción?		
12.1.4	¿Las aplicaciones realizadas están sustentadas en recomendaciones técnicas emitidas por profesionales que demuestren la competencia técnica en el manejo fitosanitario de plagas, enfermedades y malezas (Titulo o Cedula profesional o Carta pasante y documentos que acrediten su competencia en el tema)?		
12.1.5	¿Los productos son preparados y aplicados en el área designada para tal efecto?		
12.1.6	¿Se demuestra que el agua utilizada para aspersiones, es potable al momento del uso?		
12.1.7	¿Los equipos de aspersión se mantienen limpios y libres de fugas durante la aplicación de agroquímicos?		
12.1.8	¿Se han generado registros que indiquen las aspersiones y tratamientos realizados (foliares, edáficos y por inyección) a los cultivos, las zonas específicas, cultivos, y responsable de ejecución, fecha de aplicación, nombres comerciales y técnicos de los productos, dosis aplicada por hectárea, intervalo de seguridad y responsable de la aplicación?		
12.1.9	¿Los registros de aspersiones, se han sustentado con los documentos siguientes: Recomendación técnica emitida, factura y/o nota de compra de los productos registrados?		
12.1.10	¿Se identifican las zonas tratadas con señalamientos gráficos, que indiquen mediante señalizaciones de advertencia, el riesgo de ingreso del personal?		
12.1.11	¿Se evita la generación de caldos sobrantes y cuando así ocurre se eliminan éstos en el área asignada por la empresa para este fin?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

12.1.12	¿Se evita el uso de productos caducos para tratamiento de los cultivos y en caso de que éstos existan, se elabora un inventario, se almacenan en lugar específico para este fin y se envían a un centro de destrucción que la autoridad competente en el tema indique?		
12.2 Medidas de seguridad para trabajadores			
12.2.1	¿La empresa aplica un programa de capacitación anual a los trabajadores sobre las medidas de seguridad que deben adoptarse durante el uso y manejo confiable de agroquímicos?		
12.2.2	¿Se demuestra la competencia técnica en el tema, del responsable de la capacitación?		
12.2.3	¿Los trabajadores utilizan Equipos de Protección Personal, durante la preparación, aplicación y almacenamiento de sustancias agroquímicas, que cumpla con las indicaciones de la etiqueta del (los) producto(s) empleados; se ha generado evidencia documental o visual de esta acción?		
12.2.4	¿Los Equipos de Protección que los trabajadores utilizan están en buen estado físico, son impermeables, evitan la retención de sustancias químicas y se evita el uso de algodón y tela?, ¿El equipo de aplicación, la ropa y el Equipo de Protección Personal, son lavados, así como los recipientes de mezcla?		
12.2.5	¿Se ha realizado la entrega de un instructivo que indique las acciones y precauciones mínimas que el trabajador debe seguir durante el uso y manejo confiable de agroquímicos y se ha generado evidencia documental de esta acción?		
12.2.6	¿Se evita la presencia de menores de edad y mujeres en áreas tratadas y de almacenamiento de productos; comer, fumar, beber, masticar chicles, escupir, consumir líquidos durante la aspersión o dentro de áreas tratadas; preparar o procesar alimentos de origen animal, miel u otros que puedan ser contaminados de manera indirecta; el lavado de equipos de aspersión y aspersiones a áreas donde existan casas habitación, zonas de producción de ganado, estanques acuícolas y apiarios, fuentes de abastecimiento de agua para consumo humano; consumir productos agrícolas recién asperjados con sustancias agroquímicas o que no hayan cumplido con el Intervalo de Seguridad; el uso de recipientes de agroquímicos para labores domesticas, cosecha o almacenamiento de líquidos para uso agrícola y consumo humano?		
12.2.7	¿El almacén de plaguicidas permanece siempre cerrado y el responsable del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación o la persona designada como responsable de inocuidad, es la única autorizada para la apertura y extracción de productos agroquímicos?		
12.2.8	¿El personal encargado de la aplicación de plaguicidas, se ha sometido a un examen de condiciones generales de salud, según lo dispuesto en el punto 9 "Exámenes médicos" de la NOM-003-STPS-1999 Actividades Agrícolas-uso de insumos Fitosanitarios o Plaguicidas e insumos de Nutrición Vegetal o Fertilizantes-Condiciones de Seguridad e Higiene?		
12.2.9	¿Se aplica un manejo de los envases vacíos que contuvieron agroquímicos y se demuestra que se realiza el triple lavado, de conformidad con lo dispuesto en el Plan de Manejo y Recolección de Envases vacíos de Agroquímicos de su entidad, se perforan los envases y se separan las tapas, se colocan e identifican en bolsas plásticas, se depositan temporalmente en las áreas designadas por la empresa para tal efecto y se envían para su confinamiento y/o destrucción final a centros autorizados?		
13. BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA			
13.1	¿Se ha realizado un análisis de peligros para el uso de herramientas, sustancias, equipos, contenedores, personas y utensilios usados durante la cosecha?		
13.2	¿En base al análisis de peligros, la empresa ha diseñado un plan de prevención y control de los contaminantes valorados?		
13.2	¿El Plan de prevención y control incluye un plan técnico que describa las acciones, métodos y criterios a aplicarse durante esta etapa, procedimiento que describa las medidas de control a aplicarse, registros y documentación de soporte que demuestre que las acciones aplicadas se		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	realizan y que son eficaces y un plan de Capacitación del personal involucrado en esta etapa?		
13.3	¿Se ha verificado el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de herramientas, equipos, transporte interno y utensilios utilizados durante la cosecha?		
13.4	¿Se ha verificado el cumplimiento del plan de higiene de trabajadores?		
13.5	¿Se ha verificado que durante la etapa de cosecha no haya la presencia de animales domésticos y/o silvestres, no participen o estén presentes menores de edad, no aplicar riego o aspersiones de productos agroquímicos, no aplicar fertilizantes de ningún tipo?		
13.6	¿Se ha garantizado que los productos a cosechar no presenten sustancias agroquímicas por encima del Límite Máximo permisible en México y/o mercado destino?		
13.7	¿Se cumple con el Intervalo de Seguridad previsto en las etiquetas de productos aplicados?		
13.8	¿Los contenedores utilizados para cosechar, se utilizan únicamente con ese fin y están fabricados con materiales no tóxicos?		
13.9	¿Se evita el contacto directo de personas enfermas (sintomatología que indique la presencia de una enfermedad asociada a aquellas que se transmiten por Alimentos) durante el proceso de cosecha del producto, manejo de contenedores, recipientes y herramientas de corte?		
13.10	¿Se evita el contacto del producto y sus contenedores con superficies que lo puedan contaminar?		
13.14	¿Se garantiza que durante el estibado, carga y transporte interno del producto, éste no entra en contacto directo con superficies y sustancias que lo contaminen?		
13.15	¿Los productos que hayan estado en contacto con sustancias o superficies que representen un riesgo de contaminación (Sangre, mucosas, saliva, agua, suelo, herramientas sucias, entre otras) son desechadas de lote?		
13.16	¿Si el producto requiere un lavado inmediatamente durante la cosecha, se garantiza que no exista una diferencia de temperatura interna del producto y del agua utilizada superior a 5 °C?		
13.17	¿Se utiliza agua potable de acuerdo a lo especificado en la NOM-127-SSA1-1994?		
13.18	¿Se aplican y mantienen de manera constante la concentración suficiente de sustancias desinfectantes que eviten la dispersión de los posibles contaminantes biológicos que pudieran presentarse en el producto cosechado?		
13.19	¿Se mantiene una circulación constante del agua asegurándose que durante esta fase se elimina la materia orgánica y mantiene la concentración de la sustancia desinfectante?		
13.20	¿Se cuenta con un registro de cosecha que indique Fecha de corte, volumen, presentación del producto, volumen, número de lote asignado, área o zona específica de corte, proveedor del servicio cuando así ocurra?		
13.21	¿Estos registros deberán sustentarse con la orden de corte, la boleta de ingreso a la unidad de empaque u otro documento que demuestre el siguiente eslabón de la cadena productiva?		
13.22	¿Se evita que personas con heridas sangrantes, entren en contacto con el producto?		
13.23	¿El personal se lava las manos y aplica sustancias desinfectantes durante la fase de cosecha después de ir al sanitario o consumir alimentos?		
13.24	¿En el caso de que la empresa subcontrate servicio de proveedores externos de cosecha, cuenta éstos con reconocimiento en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación por el SENASICA?		
13.25	¿Aplican prácticas de higiene en herramientas, equipos, transporte y contenedores de cosecha?		
13.26	¿Se generen registros que demuestren la aplicación de las medidas preventivas aplicadas?		
13.27	¿La empresa proporciona los tratamientos necesarios y asegura el cumplimiento de las prácticas de higiene?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

13.28	¿Se demuestra que los equipos, herramientas, vehículos y personas que entran en contacto directo con el producto aplican prácticas de higiene, previas al corte?		
13.29	¿La Unidad Productiva se mantiene libre de basura, fierros viejos, frutos caídos y todos aquellos materiales ajenos al proceso productivo durante la etapa productiva y de cosecha?		
13.30	¿Se garantiza que los productos cosechados no se depositen de manera temporal en áreas sucias o con presencia de agua estancada?		
13.31	¿Se elimina el agua estancada que pudiera estar presente durante la etapa de cosecha?		
14. EMPAQUE			
14.01	¿Se ha realizado una valoración del riesgo durante esta fase productiva?		
14.02	¿En base al análisis de peligros, se ha diseñado un plan de prevención y control de los contaminantes valorados?		
14.03	¿El plan de prevención incluye un plan técnico que describa las acciones, métodos y criterios a aplicarse durante esta etapa, procedimiento que describa las medidas de control a aplicarse, Registros y documentación de soporte que demuestre que las acciones aplicadas se realizan y que son eficaces y Plan de Capacitación del personal involucrado en esta etapa?		
14.1 Empaque en campo			
14.1.1	¿El área destinada para el empaque de productos agrícolas en Campo está protegida contra el ingreso de animales domésticos y silvestres, evitando el uso de madera?		
14.1.2	¿El piso está construido con materiales que puedan ser higienizados (lavado y desinfección)?		
14.1.3	¿El interior del área de empaque consta de Zona de ingreso de producto, Zona de selección, Zona de embalaje y paletizado, Zona de producto terminado, Zona de cargado de productos (Esta no debe ser la misma que la de ingreso), Zona de almacenamiento de material de embalaje, Zona de almacenamiento de sustancias químicas y productos de higiene, Zona de Sanitarios, Zona de consumo de alimentos del personal?		
14.1.4	¿Se evita que las áreas en donde se almacene producto terminado, materiales de empaque y embalaje, interactúen con sustancias o producto que puedan contaminarlas?		
14.1.5	¿El área de empaque está debidamente señalizada identificando los espacios internos, y recordando las prácticas mínimas de higiene que los trabajadores deben cumplir cuando se encuentren en ella?		
14.1.6	¿Se garantiza que los trabajadores cumplan con las prácticas de seguridad e higiene previstas en el reglamento de la empresa y la NOM-120-SSA1-1994?		
14.1.7	¿Se aplica un programa preventivo para el control de plagas urbanas y silvestres?		
14.1.8	¿Se colocan y mantienen en buen estado físico las trampas para roedores colocando cordones internos y externos?		
14.1.9	¿Se evita el uso de cebos envenados en los cordones internos?		
14.1.10	¿Se eliminan diariamente residuos de productos vegetales, materiales de empaque, embalaje y otros que pueda atraer la presencia plagas?		
14.1.11	¿Se mantiene protegido el material de empaque y embalaje con cubiertas plásticas?		
14.1.12	¿Únicamente se mantiene el material que será utilizado durante el día?		
14.1.13	¿Se verifican diariamente signos o huellas que indiquen la presencia de plagas urbanas en las áreas de empaque y material de empaque y embalaje?		
14.1.14	¿Las trampas deben ser revisadas al menos una vez por semana y se registran los hallazgos de animales atrapados o muertos en las trampas y éstos son destruidos fuera de la Unidad Productiva?		
14.1.15	¿Se aplica un programa de higiene del área destinada al empaque de productos agrícolas?		
14.1.16	¿El área se mantiene limpia diariamente y las mesas, herramientas, maquinarias y equipos que entran en contacto directo con el producto son lavados y desinfectados diariamente		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	antes de su uso?		
14.1.17	¿Si se recurre al uso de productos químicos para el tratamiento, se aplica la dosis recomendada en la etiqueta?		
14.1.18	¿Durante el proceso de empaque, se evita el uso de materiales de empaque y embalaje sucios o en mal estados?		
14.1.19	¿Se evita el uso de cajas de madera?		
14.1.20	¿Se desechan los frutos caídos o con materiales extraños ajenos a la composición natural del producto (Residuos agroquímicos, materia fecal tierra, etc.)?		
14.1.21	¿Se mantiene la cadena de frío desde el área de empaque hasta su mercado destino?		
14.1.22	¿Para el lavado del producto, se utiliza agua potable, limpia y con una concentración de cloro de 250 ppm?		
14.1.23	¿Se evita el ingreso de personas ajenas al área de almacenamiento de producto terminado?		
14.1.24	¿Las cajas y pallets están debidamente identificados y aplican un sistema de trazabilidad?		
14.1.25	¿Se almacena el producto terminado en zonas limpias, sin mezclarse con productos recién cosechados, materiales de embalaje, sustancias químicas y otras que pudieran contaminarlo?		
14.2 Empaque fuera de la unidad productiva			
14.2.1	¿Se cumple con lo dispuesto en la NOM-120-SSA1-1994 en las secciones 5.0 al 12.0 en lo referente a diseño, construcción, higiene y control de plagas?		
14.2.2	¿Los productos agrícolas empacados cumplen con el intervalo de seguridad entre el corte del producto y la última aspersion de agroquímicos?		
14.2.3	¿Se cosecha en huertos reconocidos y/o certificados por SENASICA?		
14.2.4	¿Se identifican las unidades productivas que le abastecen de productos vegetales?		
14.2.5	¿Se identifican con claridad las áreas cosechadas de la unidad productiva?		
14.2.6	¿Se mantiene un listado de sus proveedores de insumos (frutos, material de empaque, embalaje, transporte, etc.)?		
14.2.7	¿Se evita empacar productos que observen la presencia de materiales ajenos a su composición natural (residuos de agroquímicos, materia fecal, tierra, etc.)?		
14.2.8	¿Éstos son destruidos fuera de la unidad de empaque?		
14.2.9	¿Se aplican medidas preventivas que eviten que el producto entre en contacto directo o indirecto con sustancias, materiales y superficies que lo puedan contaminar?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

14.2.10	<p>1. Para la certificación de empresas agrícolas que aplican Sistemas de Reducción de Riesgos en la producción primaria, sección empaque, adicional a los puntos anteriores deben cumplir con los módulos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Registro de la empresa. b. Modulo 2: Infraestructura productiva. c. Manejo del agua. d. Higiene. e. Trazabilidad. f. Capacitación y Desarrollo de Habilidades. g. Evaluaciones Internas. h. Validación de Procedimientos. 		
14.2.11	¿Se aplica un programa preventivo para el control de plagas urbanas y silvestres?		
14.2.12	¿Se coloca y mantiene en buen estado físico trampas para roedores colocando cordones internos y externos?		
14.2.13	¿Se evita utilizar cebos envenados en los cordones internos?		
14.2.14	¿Se han colocado trampas para insectos voladores, cucarachas, roedores, anfibios, etc.?		
14.2.15	¿Se evita la aplicación de tratamientos químicos durante el empaque de productos?		
14.2.15	¿Éstos están autorizados por la autoridad nacional competente en el tema?		
14.2.16	¿Se demuestra que se cumplió con el periodo de reentrada especificado en la etiqueta del producto para reiniciar con el empaque?		
14.2.17	¿Se eliminan diariamente residuos de productos vegetales, materiales de empaque, embalaje y otros que puedan atraer la presencia de plagas?		
14.2.18	¿Se mantiene protegido el material de empaque y embalaje con cubiertas plásticas?		
	¿Únicamente se mantiene al descubierto el material que será utilizado durante el día?		
14.2.19	¿Se verifican diariamente signos o huellas que indiquen la presencia de plagas urbanas en las áreas de empaque y material de empaque y embalaje?		
	¿Las trampas deben ser revisadas al menos una vez por semana y se registran los hallazgos de animales atrapados o muertos en las trampas y éstos son destruidos fuera de la unidad productiva?		
15. TRANSPORTE			
15.1	¿Se realizó un análisis de peligros de los posibles contaminantes que pueden adquirirse mediante el uso de vehículos destinados por la empresa para este fin?		
15.2	¿El análisis incluye al transporte interno, transporte de la unidad productiva a la zona de empaque y transporte de productos terminados hacia el mercado destino?		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

15.3	¿Se elaboro un plan técnico y procedimientos documentados que describan las acciones específicas para reducir el riesgo de contaminación valorado y se cuenta con los registros que demuestren su cumplimiento?		
15.4	¿El transporte destinado al producto, se utiliza únicamente con este fin?		
15.5	¿Las plataformas o contenedores son de materiales no absorbentes y de fácil lavado y desinfección?		
15.6	¿Las plataformas o contenedores están diseñados de tal forma que se protege el producto, no debe contener aberturas, daños a la plataforma, lonas o cubiertas de protección?		
15.7	¿Se aplica un programa de higiene (lavado y desinfección) para todos los vehículos previo a su utilización?		
15.8	¿La higiene de los vehículos, se lleva a cabo fuera de la unidad productiva o empaque?		
15.9	¿Si ha sido necesario utilizar un espacio dentro de la unidad productiva o empaque para dicha función, ésta se realizo fuera del área activa de producción, empaque, fuentes de agua, cosecha u otras zonas donde pudiera representar un riesgo de contaminación?		
15.10	¿El chofer y cargadores cumplen con las prácticas de seguridad e higiene previstas?		
15.11	¿Se evita que los vehículos utilizados observen fugas de combustibles, lubricantes u otras sustancias que representen un riesgo de contaminación a los productos?		
15.12	¿Las plataformas de vehículos destinados para el transporte de productos no deben utilizar materiales o sustancias químicas que puedan representar un riesgo de contaminación química y/o biológica a los productos vegetales?		
15.13	¿El personal responsable del transporte y los cargadores, está capacitados sobre las prácticas mínimas de seguridad e higiene que deben cumplirse durante el transporte del producto?		
15.14	¿Se han generado los registros suficientes que permitan corroborar el cumplimiento de estas acciones?		
16. MODULOS COMPLEMENTARIOS PARA SISTEMAS DE PRODUCCION ORGANICA			
16.1 Higiene			
16.1.1	¿Los insumos utilizados para la higiene personal y para la higienización de instalaciones y superficies de contacto con el producto, forman parte de la Lista Nacional de Sustancias Permitidas para esquemas orgánicos?		
16.2 Manejo de fauna domestica y silvestre			
16.2.1	¿Para el control de Fauna, se utilizan preferente métodos mecánicos y de ahuyentado?		
16.2.2	¿Se evita la afectación a la fauna silvestre sin perjuicio de reforzar las medidas preventivas de contaminación en depósitos de agua, áreas de producción, cosecha, empaque y transporte de productos?		
16.3 Programa de abonado			
16.3.1	¿Se cumple con lo dispuesto en modulo especifico descrito en el presente instrumento evitando el uso de sustancias químicas de origen inorgánico como fuente de fertilización?		
	<p>a. Debe adoptarse lo dispuesto en Capítulo 3 - Producción vegetal, almacenamiento y transporte, sección 1.5 programa de abonado del proyecto de lineamientos técnicos para la operación orgánica del SENASICA.</p> <p>¿Se demuestra que la fuente de fertilización utilizada debe se encuentra libre <i>Colliformes fecales, Salmonella spp, Escherichia coli O157:H7 y huevecillos de parásitos</i>?</p> <p>¿Durante la aplicación los trabajadores, herramientas, equipos y utensilios siguen prácticas de higiene?</p> <p>¿Se utilizan sustancias o materiales incluidos en la Lista Nacional de sustancias permitidas?</p> <p>¿Para el caso de que se hayan requerido fuentes comerciales de fertilización orgánica (Ácidos húmicos y fulvicos) y que sean aceptadas por los organismos de certificación autorizados en la</p>		

LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA LA CERTIFICACION EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA (SECCION CAMPO)

	materia, están registrados ante COFEPRIS?		
16.3.2	¿Se evita el uso de fuentes de fertilización que no hayan sido evaluadas en cuanto a su calidad microbiológica química?		
16.3.2	¿En el caso de haber aplicado insumos externos con nombre comercial se han documentado las aplicaciones?		
16.3.4	¿Se ha generado evidencia que demuestre dónde se han aplicado, el nombre del cultivo, ingredientes, fecha y responsable de aplicación?		
16.4 Uso y manejo de plaguicidas orgánicos			
16.4.1 Control de plagas, enfermedades y de hierbas no deseadas.			
16.4.1.1	¿Para el control de plagas, enfermedades y malezas se utilizan productos autorizados en la Lista Nacional de sustancias permitidas del SENASICA en el Proyecto de Lineamientos Técnicos para la operación Orgánica o sus equivalentes internacionales de la Unión Europea, Estados Unidos y/o Japón?		
16.4.1.2	¿Se evita el uso de productos caseros cuya que no cuenten con una autorización o registro de las autoridades competentes?		
16.4.1.3	¿Se utiliza agua potable para la aspersión de productos?		
16.4.1.4	¿Los trabajadores, equipos, maquinaria y herramientas se sujetan al programa de higiene descrito?		
16.4.1.5	¿Para la preparación de mezclas, almacenamiento de productos y su aplicación, se aplican medidas de seguridad y almacenamiento?		
16.4.1.6	¿El control de hierbas no deseadas se realiza de preferencia en forma manual o mecánica utilizando herramientas adecuadas, cultivos de cobertura?		
16.4.1.7	Realizar un manejo ecológico de las plagas y enfermedades mediante labores culturales oportunas, control natural, uso de trampas y depredadores, preparados naturales de origen vegetal o animal, control biológico, control físico y mecánico.		
16.4.1.8	Sólo se utilizarán las sustancias y agentes que aparecen en la Lista Nacional de sustancias y materiales permitidos		