



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

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

**GOBIERNO  
FEDERAL**

**SAGARPA**

**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 EMPAQUE)**

---



**Vivir Mejor**

**(DOCUMENTACIÓN: SECCION EMPAQUE)**

<b>1. REGISTRO</b>			
<b>Sección</b>	<b>Punto de Control</b>	<b>Cumple</b>	
		<b>SI</b>	<b>NO</b>
	¿La Empresa y la sección de empaque que la integra están registradas en la página electrónica del SENASICA?		
	¿La empresa asegura que su registro y la información proporcionada se mantienen vigentes en la página electrónica del SENASICA?		
	¿La empresa cuenta con una copia impresa de la constancia de inscripción emitida por la página electrónica, que contenga el número de identificación asignado a la empresa así como los datos de cada sección de Empaque registrada?		
	¿Todos los campos de cultivo de la empresa cuentan con un registro ante la página electrónica del SENASICA?		
	¿En caso de haber realizado cambio de domicilio de la empresa y sección de empaque se actualizo la información en el Sistema Nacional de Registro, solicitándolo mediante escrito libre?		
	¿El número de identificación asignado se utiliza para la identificación del Manual de Operaciones?		
<b>2.0 MÓDULO DE INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>			
	¿En caso de que varias secciones de empaque compartan instalaciones, documentos y personas se demuestra que pertenecen a la misma empresa, que el producto se genera bajo condiciones productivas similares y está técnicamente justificado y sustentado?		
<b>2.2 Las Instalaciones básicas y sus características</b>			
	¿La localización de las instalaciones se definió con base a un análisis de peligros previo y a las necesidades de la empresa?		
	¿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?		
	¿Cuenta la empresa con un plano de instalaciones que identifique la localización de las instalaciones en la misma?		
<b>Barreras de Protección a las Unidades Productivas</b>			
	¿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 el ingreso a las áreas productivas, cosecha y/o empacado en campo?		
	¿Se demuestra de manera periódica (15 días) que la barrera de protección se mantiene en buen estado físico?		
	¿En el caso 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, empacado y todas aquellas superficies de contacto directo e indirecto, vivas o no vivas sean contaminadas con sustancias químicas, contaminantes de tipo biológico por efecto del manejo sustancias químicas, fauna domestica y silvestre?		
<b>Estaciones Sanitarias</b>			
	¿Se valora a través de un análisis de peligros la ubicación más adecuada para		

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 EMPAQUE)

	instalar las estaciones sanitarias, así como prevenir la contaminación de fuentes de agua, áreas de almacenamiento y empaqueo de productos, personas y otros factores que por contacto directo o indirecto puedan contaminar los productos de origen agrícola?		
	¿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 ella ingresen a las áreas activas de cosecha, empacadas y almacenamiento de productos en los casos donde las condiciones productivas no permiten el cumplimiento del criterio de distancia?		
	¿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?		
<b>Área de Consumo de Alimentos</b>			
<b>Área de Deposito de Objetos Personales</b>			
<b>Área de almacenamiento de Maquinaria Agrícola y herramientas de trabajo</b>			
<b>Área de almacenamiento de Productos agroquímicos</b>			
<b>Área de almacenamiento de Equipos de Protección y Aspersión</b>			
<b>Área de Almacenamiento de abonos Orgánicos</b>			
	¿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 materiales con productos vegetales, sustancias y/o superficies de contacto?		
<b>Área de preparación de Mezclas de productos Agroquímicos</b>			
<b>Área de Eliminación de Caldos sobrantes</b>			
<b>Área de empaqueo, almacenamiento y/o cargado de productos cosechados</b>			
<b>Señalizaciones de las Instalaciones básicas</b>			
	¿Todas las instalaciones de la unidad productiva están identificadas y con los señalamientos gráficos que les corresponda?		
	¿Están para la identificación y señalización de las instalaciones apegadas a lo dispuesto en la NOM-026-STPS-1994?		
<b>Estructura Humana</b>			
	¿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?		
	¿En caso de que el responsable se apoye en los coordinadores de equipo, se justifica claramente dicha actividad?		
	¿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?		
	¿Se especifican las funciones y acciones puntuales que cada uno de los involucrados desarrolla, 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?		
	¿Demuestra el personal involucrado que fue capacitado y que sabe ejecutar la acción en la que ha sido capacitado?		
<b>Estructura Documental</b>			
	¿La empresa presenta un expediente técnico conformado por evidencias suficientes y pertinentes que demuestren que las acciones se aplican cotidianamente y 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 EMPAQUE)

	éstas son eficaces, así como un expediente técnico que refleje el ciclo actual de operaciones (Ligado al ciclo actual de cultivo)?		
	¿Los expedientes técnicos están identificados, utilizando como referencia el número de identificación asignado por SENASICA a través de su página Electrónica?		
	¿Contienen documentos y registros originales, con firma autógrafa, sin tachaduras y/o enmendaduras y en su caso éstas están validadas?		
	¿Reflejan el último año de operaciones, están sustentados con documentos de apoyo y se encuentra resguardado por la empresa?		
	¿El expediente técnico está estructurado por módulos de ejecución conteniendo el análisis de peligros, el plan técnico derivado, el (los) procedimiento que se aplica en ese modulo, el (los) registro generado y los documentos suficientes y pertinentes que demuestren la eficacia de los tratamientos aplicados y la veracidad de los registros?		
	¿Indican estos procedimientos con claridad las empresas (Esquema de áreas) y/o Unidades Productivas obligadas a su aplicación?		
	¿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?		
	¿Describen las acciones puntuales a realizarse y el responsable de su ejecución, señalan los indicadores para su evaluación, cuentan con la firma autógrafa del representante legal y responsable del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación, así como el nombre de la empresa, alcance, cultivos?		
	¿La empresa genera registros y bitácoras suficientes y pertinentes que demuestren el cumplimiento de las acciones previstas en los procedimientos?		
	¿Se ha adjuntado a los registros la documentación que demuestre la veracidad de la información vertida?		
	¿El diseño de los registros y bitácoras es acorde a las condiciones socioeconómicas de los trabajadores que laboran en la empresa?		
	¿Cumplen los registros acorde con el procedimiento y la información declarada es verificable y original?		
	¿Dichos registros resaltan los indicadores que pretenden demostrarse, sean en papel o formatos electrónicos, incluyen la característica evaluada, el hecho (Dato), la fecha en que se realiza, el responsable, la unidad de medida, cuentan con gráficos de control?		
	¿Los procedimientos y registros están integrados mediante un listado maestro y en el cual indica su vigencia?		
<b>3.0 MODULO DE HIGIENE</b>			
	¿Se cuenta con un plan de higiene basado en un análisis de peligros?		
	¿Dicho plan está integrado por procedimientos operativos estandarizados, registros, bitácoras o 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?		
	¿Cuenta la empresa con procedimientos para la preparación de sustancias desinfectantes que aplican en el programa de higiene?		
	¿Se garantiza que la concentración deseada se mantiene durante el tiempo requerido para su acción desinfectante, así como la reducción del contaminante valorado?		
	¿Se demuestra que los tratamientos aplicados reducen la carga microbiana de las superficies y sustancias sobre las cuales son utilizados?		
	¿El agua utilizada para su uso en el programa de higiene en instalaciones, preparación de sustancias desinfectantes, y trabajadores es potable según lo		

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 EMPAQUE)

	dispuesto por la NOM-127-SSA1-1994?		
	¿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?		
<b>Higiene de Instalaciones</b>			
	¿Se aplica un plan de higiene a la totalidad de las instalaciones existentes en la unidad productiva acorde al procedimiento, frecuencia y tratamiento previsto?		
	¿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?		
	¿El agua utilizada para la higiene de las instalaciones es potable de acuerdo con lo dispuesto de la NOM-127-SSA1-1994?		
<b>Higiene y Seguridad del Personal</b>			
	¿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?		
	¿Cuentan con evidencias de registros y bitácoras que demuestren el cumplimiento de las prácticas de higiene durante el proceso productivo, cosecha y empaque del alimento de origen agrícola, acordes al plan de higiene generado por la empresa?		
	¿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?		
	¿El agua utilizada para la higiene de trabajadores es potable según lo dispuesto por la NOM-127-SSA1-1994?		
	¿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 el empaque, que sea entendible por los trabajadores usando medios gráficos o cualquier otro medio que facilite su entendimiento?		
<b>3.3 Higiene de herramientas y equipos de trabajo y de la sección empaque.</b>			
	¿Las herramientas y equipos de trabajo se lavan y desinfectan de acuerdo a la frecuencia definida en el plan de higiene?		
	¿Se lavan y desinfectan los equipos y utensilios diariamente, previo a su uso o durante éste, cuando se encuentren en contacto directo con sustancias o superficies que los puedan contaminar?		
	¿Se realiza una revisión semanal del empaque para asegurar que ésta se mantiene limpia y libre de basura?		
<b>4.0 CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES</b>			
	¿La Empresa cuenta con un procedimiento de capacitación, que especifique la metodología, frecuencia, instrumentos, lugar y a las personas a quien va dirigido cada tema?		
	¿El procedimiento de capacitación está sustentado con un plan de capacitación, que considere el tema, objetivo, expositor, instrumentos y programación de fechas?		
	¿Se demuestra que se proporciona capacitación a empleados permanentes y eventuales, al inicio y durante la temporada, cada vez que ingrese personal cuando se realizan cambios en los procedimientos?		
	¿El plan de capacitación incluye temas básicos?		
	¿Los temas de capacitación que involucran un procedimiento, se apegan a la metodología descrita en el mismo?		
	¿El capacitador se apoya en material gráfico del tema expuesto por lectura, así como uso de un rotafolio, material gráfico y manuales, cuando así aplica?		

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 EMPAQUE)

	¿Se realizan demostraciones técnicas y prácticas para que el trabajador las aplique?		
	¿Se demuestra el conocimiento del capacitador, mediante soporte documental otorgado por una institución u organismo reconocido por su competencia técnica en el tema?		
	¿En cada sesión de capacitación se genera un registro que incluye fecha, tema, nombre y firma de los asistentes así como del capacitador?		
	¿El supervisor y responsable en sistemas de reducción de riesgos de Contaminación de la Empresa, demuestra su competencia en BPM's, que haya sido impartida por el SENASICA y/o por sus organismos auxiliares?		
<b>5. MODULO DE EVALUACIONES INTERNAS</b>			
	¿Se ha realizado una evaluación anual del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación aplicado en el (los) empaque(s), que conforma la empresa o bien al menos dos evaluaciones cuando éstas se han dirigido hacia un modulo específico?		
	¿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 aplicar?		
	¿El responsable de realizar la evaluación interna demuestra su competencia en evaluación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación?		
	¿El proceso de evaluación se realiza tomando como referencia la lista de verificación sugerida por SENASICA?		
	¿La empresa ha aplicado acciones correctivas a los no cumplimientos detectados?		
<b>6. MODULO DE VALIDACION DE PROCEDIMIENTOS</b>			
	¿La empresa demuestra, mediante la generación de información suficiente y pertinente que los tratamientos aplicados en áreas críticas son eficaces en la prevención, reducción o eliminación de contaminantes de tipo biológico y químico que puedan ser dañinos a la salud humana?		
	¿El sistema de validación de procedimientos esta 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?		
	¿Se han generado registros de la validación de los procedimientos realizados?		
	¿La validación se ha realizado en Laboratorios de Microbiología, Centros de Investigación, Enseñanza Superior o Laboratorios Estatales de Salud Publica de la entidad federativa donde se localiza la empresa?		
	¿Los procedimientos considerados como críticos se han evaluado al menos una vez por ciclo?		
	¿Una vez se han aplicado las acciones de higiene y desinfección descritas en el procedimiento 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 la serovariedad específica del cual se trate?		
	¿Para el caso de las manos de los trabajadores; después de haberse higienizado, se ha demostrado la ausencia de coliformes fecales, <i>Salmonella spp</i> y <i>Escherichia coli</i> ?		
	¿Para el caso de que se haya aplicado algún tratamiento preventivo descrito en el procedimiento correspondiente al agua; para uso, consumo humano y uso en el empaque, se ha demostrado la ausencia de los indicadores de contaminación previstos en la NOM-127-SSA1-1994?		
	¿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, así como la ausencia de organismos patógenos como <i>Salmonella spp</i> y <i>Escherichia coli</i> ?		
	¿La metodología aplicada es la descrita en las normas oficiales aplicables vigentes		

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 EMPAQUE)

	de la Secretaria de Salud?		
	¿La empresa se ha asesorado con el prestador de servicios de validación para determinar el tamaño de muestra recabada por cada evaluación a realizar?		
	¿La empresa mantiene actualizada la base de datos generada de este proceso?		
<b>7. TRAZABILIDAD</b>			
	¿Se ha elaborado un procedimiento documentado que describa el sistema de trazabilidad aplicado por la empresa?		
	¿El sistema implementado, identifica con claridad la trazabilidad hacia atrás, adelante e interna con respecto a la empresa?		
	¿Todos los empaques que conforman a la empresa, han sido identificados mediante un sistema numérico?		
	¿El código generado indica con claridad el Estado, municipio y un número consecutivo de identificación de la unidad, integrado por al menos 6 dígitos?		
	¿La trazabilidad hacia atrás identifica a los proveedores de los insumos que se requieren para el empaque del producto?		
	¿Se han generado registros documentados de los insumos que la empresa adquiere, 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?		
	¿Se cuenta con un directorio actualizado de proveedores de servicios que incluya nombre de la empresa, localización, teléfono, dirección electrónica?		
	¿Los registros de la trazabilidad hacia atrás demuestran su validez mediante un soporte documental integrado por facturas y/o notas de compra del proveedor?		
	¿Se han registrado como mínimo los insumos: productos y sustancias químicas desinfectantes, agua, tarimas, cajas, flejes, grasas, ceras, aceites, lubricantes y todos aquellos que tienen un contacto directo con el producto?		
	¿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?		
	¿En el caso de que se utilicen plántulas, esquejes y semillas que hayan sido manipuladas genéticamente, se cuenta con el permiso de liberación emitido por la SAGARPA?		
	¿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?		
	¿Para la trazabilidad interna se cuenta con un expediente técnico identificado con el número asignado por la página Electrónica del SENASICA, plano del empaque, manual de procedimientos, registros y bitácoras, documentos que permitan la verificación de los datos e información plasmada en los registros?		
	¿Se cuenta con un manual de procedimientos que indique los tratamientos aplicados?		
	¿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 el empaque, dichos registros indican el tratamiento aplicado a cada una de ellas en materia de higiene?		
	¿Se cuenta con documentos que permitan la verificación de los datos e información plasmada en los registros?		
	¿Se cuenta con un plano del empaque que indique con claridad las secciones y/o áreas productivas en que se subdivide?		

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 EMPAQUE)

	¿La trazabilidad cumple con los siguientes requisitos: Identificación mediante un código de lote y 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?		
	¿El código que indica el lote y origen del producto, se mantiene en cajas, pallets y/o PLU de productos?		
	¿Cuenta con un listado de empresas, cliente que incluya nombre de la empresa, representante legal, dirección, teléfono, correo electrónico, marca (s) del (os) producto, mercado destino y puntos principales de distribución?		
	¿Se han generado los registros suficientes que demuestren cuál es la línea transportista utilizada y el comprador del producto?		
	¿La empresa cuenta con un sistema de retiro de productos agrícolas involucrados en contingencias sanitarias?		
	¿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?		
	¿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?		
<b>8. MÓDULO DE MANEJO DEL AGUA</b>			
	¿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 que prevalece y demuestra su eficacia en la prevención, reducción y/o eliminación del contaminante valorado?		
	¿La empresa cuenta con un plan técnico que describa las acciones, criterios, métodos e indicadores críticos necesarios para la prevención, eliminación y/o reducción de los contaminantes?		
	¿Se Identifican las fuentes de abastecimiento de agua en la unidad de empaque en la empresa y se valora la calidad fisicoquímica del agua tomando como referencia lo previsto en la NOM-127-SSA-1994?		
	¿Se realizan tratamientos al Agua para uso en el empaque que prevengan, reduzcan y/o eliminen los contaminantes?		
	¿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?		
	¿La empresa genera un procedimiento documentado para la preparación de sustancias desinfectantes y asegura que no son neutralizadas por la presencia de metales pesados, materia orgánica u otras sustancias que pudieran estar presentes en el agua?		
	¿La validación de la eficacia de los tratamientos aplicados al agua, está ajustada a los indicadores dispuestos en la NOM-127-SSA1-1994?		
<b>9. MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS</b>			
	¿Se ha realizado un análisis de peligros, que considere el manejo de sustancias químicas 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 EMPAQUE)

	¿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, 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?		
<b>9.1 Manejo de Sustancias detergentes y desinfectantes .</b>			
	¿La elección de los detergentes y desinfectantes se basa en las características de la superficie a limpiar y la naturaleza de la suciedad a eliminar?		
	¿Cuenta la Empresa con procedimientos para la preparación de soluciones desinfectantes y detergentes que aplican en el programa de higiene?		
	¿Los desinfectantes y detergentes utilizados están aprobados para su uso en establecimientos de alimentos?		
	¿Se demuestra que la calidad del agua utilizada para las soluciones de limpieza y desinfección, está ajustada a los indicadores dispuestos en la NOM-127-SSA1-1994?		
<b>9.2 Tratamientos pos cosecha</b>			
	¿En el caso de realizar tratamientos fungicidas y bactericidas, los productos están permitidos por la legislación nacional?		
	¿Se cuenta con registros que incluyan el producto empleado, dosis, tratamiento deseado, área o punto de uso, fecha, lote, responsable?		
	¿Los registros están respaldados por una justificación técnica emitida, factura y/o nota de compra de los productos registrados?		
	¿En el caso de recubrir la superficie, se utilizan productos que están permitidos por la legislación nacional?		
	¿Se cuenta con registros que incluyan el producto empleado, dosis, tratamiento deseado, área o punto de uso, fecha, lote, responsable?		
	¿Los registros están respaldados por una justificación técnica emitida, factura y/o nota de compra de los productos registrados?		
	¿La calidad del agua utilizada está ajustada a los indicadores dispuestos en la NOM-127-SSA1-1994?		
<b>9.3 Almacenamiento de sustancias químicas</b>			
	¿Se han colocado señalamientos gráficos que indiquen prohibición de fumar y beber en el área de almacén, así como la prohibición del ingreso a personas no autorizadas?		
	¿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, responsable de recepción?		
<b>9.4 Medidas de Seguridad para trabajadores</b>			
	¿La empresa aplica un programa de capacitación anual a los trabajadores sobre las medidas de seguridad que deben adoptarse durante el uso y manejo de químicos?		
	¿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?		
<b>10. EMPACADO</b>			
	¿Se ha realizado una valoración del riesgo durante esta fase productiva?		
	¿En base al análisis de peligros, se ha diseñado un plan de prevención y control de los contaminantes valorados?		
	¿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		

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 EMPAQUE)

	control, registros y documentación de soporte que demuestre que las acciones aplicadas se realizan y que son eficaces y un plan de capacitación del personal involucrado en esta etapa?		
	¿Se cumple con lo dispuesto en la NOM-120-SSA1-1994 en las secciones 5.0 al 12.0 en lo referente a diseño y construcción, higiene y control de plagas?		
	¿Los productos agrícolas empacados cumplen con el intervalo de seguridad entre el corte del producto y la última aspersión de agroquímicos?		
	¿Se reciben productos provenientes de huertos reconocidos y/o certificados por SENASICA?		
	¿Se mantiene un listado de sus proveedores de insumos (frutos, material de empaque, embalaje, transporte, etc.)?		
	¿Se aplican medidas preventivas que eviten que el producto entre en contacto directo o indirecto con sustancias, materiales y superficies que lo puedan contaminar?		
	¿Se aplica un programa preventivo para el control de plagas urbanas y silvestres?		
	¿Se demuestra que se cumplió con el periodo de reentrada especificado en la etiqueta del producto para reiniciar con el empaque?		
	¿Se eliminan diariamente residuos de productos vegetales, materiales de empaque, embalaje y otros que puedan atraer la presencia de plagas?		
	¿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?		

(INFRAESTRUCTURA: SECCION EMPAQUE)

1. REGISTRO			
Sección	Punto de Control	Cumple	
		SI	NO
<b>2.0 MÓDULO DE INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>			
	¿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?		
<b>Las Instalaciones básicas y sus características</b>			
	¿La localización de las instalaciones se definió con base a un análisis de peligros previo y a las necesidades de la empresa?		
<b>Barreras de Protección a las Unidades Productivas</b>			
	¿Se han implementado barreras físicas de protección que impidan o reduzcan el 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?		
	¿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 el ingreso a las áreas productivas, cosecha y/o empaque en campo?		
	¿Las barreras físicas utilizadas son de: malla, alambre de púas, cercado de piedra,		

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 EMPAQUE)

	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?		
	¿Se valora el (los) tipo de barrera de protección más adecuadas acorde a la condición productiva y geográfica en la que se genera el producto?		
<b>Estaciones Sanitarias</b>			
	¿Las estaciones sanitarias están construidas con materiales que faciliten su lavado y desinfección, así como con la capacidad para contener derrames generados durante su higienización?		
	¿Las estaciones sanitarias están instaladas a distancias no menores de 400m del área activa de cosecha o del empaque, diferenciadas por sexo y respetando la relación de un sanitario por cada 20 trabajadores, ya sean fijas, semifijas o portátiles?		
	¿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 ella ingresen a las áreas activas de cosecha, empacadas y almacenamiento de productos en los casos donde las condiciones productivas no permiten el cumplimiento del criterio de distancia?		
	¿Las estaciones sanitarias están equipadas con agua potable, jabón líquido, toallas de papel higiénico, lavabo, cesto de basura con bolsa plástica, gel antibacterial?		
	¿En caso de utilizar fosas sépticas plásticas o de concreto éstas son completamente cerradas para asegurar que la materia fecal o sus bio-sólidos entren en contacto directo con el ambiente para prevenir la contaminación?		
	¿En el caso de utilizar letrinas secas se garantiza que la materia fecal, bio sólidos 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?		
	¿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?		
	¿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?		
	¿La empresa cuenta con los materiales, equipos e insumos requeridos para la higienización de las estaciones sanitarias?		
<b>Área de Consumo de Alimentos</b>			
	¿Cuentan las unidades productivas o áreas integrales con áreas destinadas para el consumo de alimentos de los trabajadores?		
	¿El área para el consumo de alimentos está construida con material que facilite su lavado y desinfección?		
	¿El área de consumo de alimentos esta fuera del área activa de cosecha, empackado, 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?		
	¿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?		
<b>Área de Deposito de Objetos Personales</b>			
	¿Las unidades productivas cuentan con áreas específicas para el depósito de objetos personales, debidamente identificados y con señalamientos gráficos?		
	¿Las áreas de depósito de objetos personales están localizadas fuera del área		

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 EMPAQUE)

	activa de cosecha, empaçado 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?		
	¿El área de depósito de objetos personales se encuentren físicamente delimitada (estantes, ménsulas, guardarropa, etc.) del área de consumo de alimentos y estaciones sanitarias siempre?		
<b>Área de almacenamiento de Maquinaria Agrícola y herramientas de trabajo</b>			
	¿El área de almacenamiento de Maquinaria agrícola y herramientas de trabajo se localiza fuera del área de producción, almacenamiento, empaçado de productos, consumo de alimentos y almacenamiento de sustancias agroquímicas?		
	¿El 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?		
	¿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?		
	¿La empresa asigna espacios para el almacenamiento de herramientas de trabajo, que no son compartidos con sustancias agroquímicas, equipos de protección, almacenamiento y empaçado de productos de origen agrícola?		
<b>Área de almacenamiento de Productos agroquímicos</b>			
	¿Las empresa cuenta con espacios designados para el almacenamiento de sustancias agroquímicas?		
	¿Están los plaguicidas almacenados en un lugar distinto al de los fertilizantes?		
	¿El área de almacenamiento de plaguicidas, está construida con materiales no absorbentes y no flamables?		
	¿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?		
<b>Área de almacenamiento de Equipos de Protección y Aspersión</b>			
	¿La empresa resguarda los equipos de aspersión 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 contaminación al producto?		
	¿Cumple el área de almacenamiento de estos equipos con lo dispuesto de la sección 7.2.1 de la NOM-003-STPS-1999?		
<b>Área de Almacenamiento de abonos Orgánicos</b>			
	¿En caso de que la empresa utilice abonos orgánicos como fuente de nutrición, se han asignado espacios específicos para su almacenamiento?		
	¿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, empaçado?		
	¿El área de almacenamiento de abonos orgánicos cuenta con piso de concreto, techo, canaletas para contener derrames?		
<b>Área de preparación de Mezclas de productos Agroquímicos</b>			
	¿La empresa ha designado un espacio para la preparación de mezclas de productos, enjuague de envases y almacenamiento temporal de envases vacíos de agroquímicos?		
	¿El área designada está ubicada y diseñada en base a un análisis de peligros,		

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 EMPAQUE)

	asegurando que los derrames y líquidos derivados de la misma no representen un riesgo de contaminación al manto freático por lixiviación o escurrimiento?		
	¿El área de preparación de mezclas de productos agroquímicos, se encuentra separada al menos 15m de fuentes de agua y cuenta con fosa de contención y retención de derrames y está provista de materiales para contener derrames durante su uso?		
<b>Área de Eliminación de Caldos sobrantes</b>			
	¿La empresa tiene designada un área para la eliminación de caldos sobrantes?		
	¿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, y a no menos de 50m en línea recta o en dirección contraria a la pendiente de fuentes de agua?		
	¿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?		
<b>Área de empaqueo, almacenamiento y/o cargado de productos cosechados</b>			
	¿La unidad productiva cuenta con un área específica para el almacenamiento y/o depósito temporal de productos cosechados?		
	¿El área para empaqueo 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 encontrándose fuera del área activa de cosecha?		
	¿Cuenta con piso firme que pueda higienizarse y con una estación sanitaria para la higiene de los trabajadores, además de evitar el cruce de producto terminado con la materia prima?		
<b>Señalizaciones de las Instalaciones básicas</b>			
	¿Todas las instalaciones de la unidad productiva están identificadas y con los señalamientos gráficos que les corresponda?		
<b>Estructura Humana</b>			
	¿Cuenta la empresa con una persona responsable del Sistema de Reducción de Riesgos que demuestre su conocimiento en las prácticas preventivas aplicadas?		
<b>Estructura Documental</b>			
<b>3.0 MODULO DE HIGIENE</b>			
	¿Se garantiza que la concentración deseada se mantiene durante el tiempo requerido para su acción desinfectante, así como la reducción del contaminante valorado?		
	¿Los utensilios, insumos, recipientes y productos utilizados para la preparación, almacenamiento y monitoreo de las sustancias desinfectantes son manejados fuera del área productiva, empaqueo y almacenamiento de productos de origen agrícola?		
	¿Se demuestra que los tratamientos aplicados reducen la carga microbiana de las superficies y sustancias sobre las cuales son utilizados?		
<b>Higiene de Instalaciones</b>			
	¿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?		
	¿Se garantiza que los residuos derivados de la higiene de las instalaciones no ingresan al área activa de empaqueo, almacenes o éstos sean vertidos sobre fuentes de agua para uso agrícola y humano?		

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 EMPAQUE)

	¿Los detergentes y desinfectantes utilizados, no contienen aromatizantes y son seleccionados de acuerdo con la superficie a higienizar?		
	¿Se garantiza que no quedan residuos de detergente en las superficies susceptibles de entrar en contacto con los productos?		
<b>Higiene y Seguridad del Personal</b>			
	¿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?		
	¿El agua utilizada para la higiene de trabajadores es potable según lo dispuesto por la NOM-127-SSA1-1994?		
<b>3.3 Higiene de herramientas y equipos de trabajo y de la sección empaque.</b>			
	¿Las herramientas y equipos de trabajo se lavan y desinfectan de acuerdo a la frecuencia definida en el plan de higiene?		
	¿La unidad de empaque 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?		
<b>4.0 CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES</b>			
<b>5. MODULO DE EVALUACIONES INTERNAS</b>			
<b>6. MODULO DE VALIDACION DE PROCEDIMIENTOS</b>			
<b>7. TRAZABILIDAD</b>			
	¿En el caso de que se utilicen plántulas, esquejes y semillas que hayan sido manipuladas genéticamente, se cuenta con el permiso de liberación emitido por la SAGARPA?		
	¿La trazabilidad cumple con los siguientes requisitos: Identificación mediante un código de lote y 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?		
	¿La empresa cuenta con un sistema de retiro de productos agrícolas involucrados en contingencias sanitarias?		
	¿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?		
<b>8. MÓDULO DE MANEJO DEL AGUA</b>			
	¿El Agua para uso en el empaque y uso humano es potable y libre de organismos patógenos, coliformes totales y fecales?, ¿El responsable técnico valora el método más apropiado para la prevención y/o eliminación de los contaminantes valorados en la fuente de agua?		
	¿Se garantiza que las líneas de conducción, depósitos y fuentes de agua no presenten fugas, derrame de sustancias químicas (aceite)?		
	¿Se evita la reparación de equipos, maquinaria, destrucción de basura y otras acciones que puedan representar riesgo de contaminación a las fuentes de agua o líneas de conducción o distribución de las mismas?		
	¿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?		
	¿El tratamiento preventivo del agua se realiza lo más cercano al punto de uso o en el lugar preciso donde posterior la probabilidad de re contaminación se reduce?		

<b>9. MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS</b>			
	¿Todos los productos químicos se han almacenado en su empaque original, conservando intactas las etiquetas?		
	¿Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, están debidamente etiquetados y en su empaque original?		
<b>9.1 Manejo de Sustancias detergentes y desinfectantes.</b>			
	¿Se demuestra que el tiempo de contacto, temperatura, ruptura física de la suciedad y la calidad química del agua son adecuados para la efectividad del detergente elegido?		
	¿Se demuestra que el desinfectante elegido, así como su concentración, selectividad a microorganismos, tiempo de contacto, etc., son eficaces?		
	¿Para el lavado de producto, se demuestra que el desinfectante elegido se encuentra en todo momento a una concentración eficaz?		
	¿En el caso de utilizar materiales abrasivos, se asegura que éstos no modifiquen el carácter de la superficie de contacto del producto y que los fragmentos de cepillos, raspadores y otros materiales de limpieza no contaminen el producto?		
<b>9.2 Tratamientos pos cosecha</b>			
	¿Se demuestra que el personal está debidamente capacitado y entrenado en el uso, manejo, dosificación y aplicación de estas sustancias?		
	¿Independientemente de su origen orgánico o de síntesis química, se demuestra la inocuidad de estas sustancias?		
	¿Las herramientas utilizadas para la aplicación de los recubrimientos, se encuentran libres de contaminación microbiológica?		
	¿En el caso de utilizar aire antes o después de aplicar el recubrimiento o para cualquier otro fin, se evita que éste provenga de espacios o corrientes con alta contaminación ambiental y se toman medidas que reduzcan o eliminen la contaminación que pudiera contener?		
	¿Se evita el uso de productos caducos para tratamiento de los productos y en caso de que éstos existan, elabora un inventario, almacenan en lugar específico para este fin y se envían a un centro de destrucción que la autoridad competente en el tema indique?		
	¿Se realiza tratamiento térmico al producto?		
<b>9.3 Almacenamiento de sustancias químicas</b>			
	¿En el almacén de químicos se evita colocar líquidos en anaqueles sobre polvos, los productos alcalinos con los ácidos y productos ácidos con soluciones de hipoclorito?		
	¿Se han colocado señalamientos gráficos que indiquen prohibición de fumar y beber en el área de almacén, así como la prohibición del ingreso a personas no autorizadas?		
	¿Los envases en los que se guardan las soluciones de detergentes o desinfectantes, preparadas, están rotulados claramente y se almacenan en un lugar separado al de los productos y los materiales de envase?		
	¿Se ha designado un área específica para preparar las soluciones de detergentes, desinfectantes?		
<b>9.4 Medidas de Seguridad para trabajadores</b>			
	¿Los trabajadores utilizan equipos de protección personal en buen estado, durante la preparación, aplicación y almacenamiento de sustancias químicas, que cumpla con las indicaciones de la etiqueta del (los) producto(s) empleados; se ha generado evidencia documental o visual de esta acción?		
	¿Los Equipos de Protección Personal que los trabajadores utilizan están en buen estado físico?		

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 EMPAQUE)

	¿El almacén de químicos permanece siempre cerrado y el responsable de inocuidad o la persona designada como responsable del mismo, es la única autorizada para la apertura y extracción de productos?		
<b>10. EMPACADO</b>			
	¿Los productos agrícolas empacados cumplen con el intervalo de seguridad entre el corte del producto y la última aspersión de agroquímicos?		
	¿Se reciben productos provenientes de huertos reconocidos y/o certificados por SENASICA?		
	¿Se identifican las unidades productivas que le abastecen de productos de origen vegetal?		
	¿Se identifican con claridad las áreas cosechadas de la Unidad Productiva?		
	¿Se evita empacar productos que observen la presencia de materiales ajenos a su composición natural (residuos de agroquímicos, materia fecal, tierra, etc.)?		
	¿Éstos son destruidos fuera de la unidad de empaque?		
	¿Se aplican medidas preventivas que eviten que el producto entre en contacto directo o indirecto con sustancias, materiales y superficies que lo puedan contaminar?		
	¿Se coloca y mantiene en buen estado físico trampas para roedores colocando cordones internos y externos?		
	¿Se evita utilizar cebos envenados en los cordones internos?		
	¿Se han colocado trampas para insectos voladores, cucarachas, roedores, anfibios, etc.?		
	¿Se evita la aplicación de tratamientos químicos durante el empaque de productos?		
	¿Éstos están autorizados por la autoridad nacional competente en el tema?		
	¿Se eliminan diariamente residuos de productos vegetales, materiales de empaque, embalaje y otros que puedan atraer la presencia de plagas?		
	¿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?		
	¿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?		