



Proyecto:

**“MEJORA DE LA COMERCIALIZACION
DE LOS VEGETALES ORIENTALES DE LA VEGA”**

PROYECTO APROBADO PARA EL CO-FINANCIAMIENTO
DEL FONDELIC/CONSEJO NACIONAL DE COMPETITIVIDAD
PROGRAMA DE INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE VENTAJAS
COMPETITIVAS
CONTRATO DE PRÉSTAMO: BID-2433/OC-DR

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO,
CONTROL Y AUDITORÍA INTERNA DE CALIDAD.

Por:

Ing. Jesús María Bueno

Consultor

20 de Marzo 2014

INDICE

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

I.	INTRODUCCION.....	4
II.	CONCEPTUALIZACION DEL DOCUMENTO PARA LA IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE SANIDAD Y FITOSANIDAD.....	5
III.	DEFINICION DE TERMINOS, CONTENIDO EN EL DECRETO 52-08, BASICOS PARA FINES DE IMPLEMENTACION DEL PRESENTE DOCUMENTO.....	6
IV.	REGISTROS, SISTEMAS DE CONTROL Y TRAZABILIDAD	11
V.	COMPONENTES DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS	13
VI.	COMPONENTES DE LAS BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS	¡Error! Marcador no definido.
VII.	NIVELES DE CUMPLIMIENTO.....	14
	7.1 Compromisos Obligatorios.....	15
	7.2 Compromisos Relevantes.....	15
	7.3 Compromisos no muy Relevantes.....	15
	7.4 Confirmación del Cumplimiento y Comentarios.....	15
VIII.	OTORGAMIENTO DE LA NOTA CONSTANCIA DE CERTIFICACIÓN Y PLAZO.....	15
IX.	FRECUENCIA DE LA INSPECCIÓN	15
X.	SANCIONES.....	16
XI.	SOBRE EL COMITÉ DE EVALUACION.....	16
XII.	PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS.....	18
	12.1 Establecimiento y Facilidades de la finca.....	18
	12.2. Registros.....	19
	12.3. Sobre el uso Anterior del Suelo.....	20
	12.4. Sobre el Agua de Riego.....	21
	12.5. Sobre el Agua para Consumo Humano	21
	12.6. Manejo del Suelo y Sustrato	22
	12.7. Sobre los Productos Protectores de Cultivo.....	23
	12.8. Sobre Área de Dosificación de los Productos Protectores de Cultivo.....	24

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.9. Sobre los Envases Vacíos.....	24
12.10. Sobre los Fertilizantes	25
12.11. Sobre Higiene y Salud del Personal	26
XIII. PUNTO DE CONTROL Y CRITERIO DE CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO PARA EMPACADORAS	27
13.1 Edificios Facilidades.....	27
13.2. Operaciones de Manejo	28
13.3 Cuarto Frío.....	29
13.4 Sobre el Personal.....	30
13.5 Sobre Operaciones de Limpieza	30
13.6. Instalaciones Sanitarias	31
13.7. Sobre Materiales para la Higiene	31
13.8. Sobre Manejo de Desecho	32
13.9. Sobre Control de Insectos y Roedores	32
XIV. Modelo de Registros de Buenas Prácticas	

I. INTRODUCCION

El presente documento expone los aspectos fundamentales que sirven de base a la aplicación del instructivo tomando como referencias las normas internas de buenas prácticas agrícolas contenidas en el Decreto 52-08 emitida por el poder ejecutivo dominicano y ejecutado por el Ministerio de Agricultura vía el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria y las normas internacionales GLOBALGAP.

Este material contiene explicaciones de las normas establecidas en ambos documentos donde se presentan los aspectos fundamentales para la aplicación de las Reglas Básicas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Buenas Prácticas de fincas. También, puntualiza las disposiciones generales, objetivo, fines y ámbito de aplicación.

Además sirve de instrumento para orientar la aplicación de los cambios o mejoras que son necesarias para cumplir los requerimientos y criterios básicos de Buenas Prácticas de Fincas; así como facilitar la organización funcional y operativa del proceso de adopción, promoción y cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas para los productores nacionales agropecuarios y otros sectores involucrados en la cadena alimentaria.

Este documento, también, contiene una matriz en la cual se indican los puntos de control y los criterios de cumplimiento que deberán ser observados por los productores y que, a su vez, serán evaluados por los auditores externos o inspectores de la entidad responsable de otorgar la certificación correspondiente.

Las certificadoras que inspeccionen los procesos de buenas prácticas serán aquellas autorizadas por el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria DIA o las requeridas por el mercado internacional que evaluarán el desempeño de gestión de la calidad e inocuidad bajo las normas y criterios GLOBALGAP.

En adición a los aspectos antes señalados se incluye la lista y niveles de cumplimientos, los rangos y parámetros de los compromisos, la definición de las no conformidades o no cumplimiento, la frecuencia de la inspección y las penalizaciones. Además se incluyen los registros que sirven de base a la implementación del sistema.

Una violación a cualquiera de las medidas consideradas en este reglamento pone en riesgos la posibilidad de optar o mantener una certificación en Buenas Prácticas Agrícolas y Fitosanitarias, y más aun pone en riesgos la posibilidad del país de acceder a nuevos mercados e incluso perder los mercados de destinos actuales de productos provenientes del sector agropecuario.

II. CONCEPTUALIZACION DEL INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD.

Objetivo del Documento.

El presente documento tiene por objeto presentar las directrices para la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Manejo de Finca en los procesos de producción agrícola, así como establecer los requisitos básicos que se introducirán y aplicarán en la producción, empaque y transporte del proceso productivo. Todo ello tomando como base, en toda su extensión, del Decreto 52-08 y su reglamento de implementación y las normativas GLOBALGAP .

Fines del Documento

Constituyen fines del presente Documento:

1. Regular la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas en el proceso de producción, manejo, empaque y transporte de alimentos de origen agropecuario.
2. Contribuir a proteger la salud humana a los cuales se destina la producción agrícola de República Dominicana.
3. Garantizar la aplicación adecuada de medidas de bioseguridad y la adopción de las normas de trazabilidad que permitan identificar el momento y punto del proceso en la cadena agroalimentaria en que podría producirse riesgos de contaminación de los alimentos de origen agropecuario.
4. Mejorar el sistema de control de forma que la asociación de productores APROVENCE cumplan con el conjunto de principios y normas que constituyen las Buenas Prácticas Agrícolas, para contribuir a garantizar la producción inocua y de calidad de los alimentos destinados al mercado nacional e internacional por parte de los productores asociados.

Ámbito de Aplicación

El presente instructivo es aplicable a:

1. Las unidades de producción y explotación agrícola pertenecientes a cada uno de los productores asociados a APROVENCE
2. Al proceso productivo y al manejo de los subproductos.
3. Las actividades de las personas y de las entidades públicas y privadas, en cuanto estén relacionadas con los objetivos y fines previstos en este documento.

III. DEFINICION DE TERMINOS, CONTENIDO EN EL INSTRUCTIVO

A los fines de la interpretación y aplicación del presente Instructivo se adoptan las siguientes definiciones básicas, las cuales podrán ser complementadas con definiciones adicionales para facilitar su aplicación:

1. **GLOBALGAP:** Organismo Privado que establece normativas para la certificación de productos Agrícolas de forma voluntaria y procedimientos para la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
2. **Departamento de Inocuidad Agroalimentaria:** dependencia del Ministerio de Agricultura responsable de asistir a productores y empaques en la reducción de los riesgos biológicos, químicos y físicos que puedan poner en peligro la inocuidad del producto, y por lo tanto la salud de los consumidores.
3. **Agua de riego:** La que se aplica artificialmente en las operaciones de riego para el desarrollo de cultivos, la cual pueden ser obtenida de cuerpos de agua superficial o subterránea.
4. **Agua potable:** Agua apta para consumo humano que cumple con las especificaciones de la Norma Dominicana (NORDOM) 30 y la organización mundial de la salud (OMS).
5. **Agua limpia:** Agua que no contenga microorganismos o sustancias nocivas en cantidades que puedan afectar, directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.
6. **Autoridad competente:** La autoridad facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente reglamento.
7. **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas, desarrollados y aplicados para asegurar su buena condición sanitaria, mediante persona física o moral en la producción, acopio, empaque, y/o movilización, distribución y comercialización de los productos hortofrutícolas para la reducción o eliminación de los peligros de contaminación biológica, química y física.
8. **Contaminación:** La introducción o presencia de sustancias perjudiciales o potencialmente perjudiciales en productos alimenticios de origen agropecuario.
9. **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico ó físico que puede comprometer la inocuidad o aptitud del producto alimenticio de origen agropecuario.
10. **Contenedor:** Equipo, refrigerado o no, utilizado para el transporte y conservación durante el transporte de alimentos, productos y subproductos agropecuarios.

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

11. **Desinfectante:** Sustancia química utilizada en superficies para eliminar o reducir drásticamente los contaminantes biológicos.
12. **Empacadora:** instalaciones acondicionadas para las actividades agrícolas de selección, acondicionamiento, envasado o empaqueo de un producto, sin que se requiera de mecanismos o procesos industriales de transformación.
13. **Fase Primaria de un Alimento de Origen Agrícola:** Es la etapa durante la cual las unidades de Explotación Agrícola y los animales o vegetales producidos en ellas son sometidos a diversos tipos de manejo y tratamientos con la finalidad de producir alimentos para consumo humano, previo cualquier fase de industrialización a que puedan ser sometidos posteriormente.
14. **Fertilizantes orgánicos:** productos de origen vegetal o animal que por efecto de la descomposición bacteriana e incorporación al suelo, suministran elementos útiles para el crecimiento de las plantas.
15. **Instalación:** Cualquier edificio o zona en la que se manipulen alimentos, así como sus inmediaciones y que se encuentren bajo el control de una misma dirección.
16. **Muestreo:** Selección de partes representativas del sistema de producción agrícola, tales como: suelo, agua, cultivo, leche u otros, que tiene por propósito verificar la aplicación y eficiencia de BPA o BPG mediante la inspección, análisis, diagnóstico de laboratorio o examen documental de las mismas.
17. **Peligros:** Agente químico, microbiológico y físico de un alimento determinado capaz de ocasionar un daño a la salud del consumidor.
18. **Plaguicidas:** Sustancia destinada a prevenir, repeler, combatir y destruir a los organismo biológicos nocivos a los vegetales y de aquellos parásitos externos capaces de producir daños en los animales domésticos, tales como insecticidas, fungicidas, herbicidas, acaricidas, molusquicidas, nematocidas y rodenticidas.
19. **Proceso de producción agrícola:** Conjunto de actividades relativas al cultivo, cosecha y transporte de un producto agrícola o de las actividades desarrolladas con fines de manejo y crianza de animales para la producción de alimentos.
20. **Trazabilidad (Rastreabilidad):** Capacidad para rastrear el recorrido de un alimento a través de todas las etapas especificadas, de la producción, procesado y distribución, en donde cada eslabón de la cadena o cada agente, identifica a todos sus proveedores y a todos sus clientes.
21. **Ministerio:** Ministerio de Agricultura.
22. **Unidad de Explotación Agrícola:** Terreno y/o infraestructura dedicada a procesos de producción agrícola.

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

23. **Puntos de Control y Criterio de Cumplimiento: Criterio** que deben de ser cumplido por los productores o grupos de productores para la observancia de los puntos de control.

24. **Listas de verificación: Utilizada para** reiteración de los puntos de control y auditar los sistemas de Gestión de Calidad de los grupos de productores.

IV. Reglas Generales Basado en el Reglamento General de Aseguramiento Integrado de Fincas GLOBALGAP (Derecho y Obligaciones de los Productores, Organismo de Certificación, Inscripción e Información y Proceso de Certificación e Inspección).

Generales

Todas las Unidades de Gestión de Producción a ser certificadas, deben registrarse en la base de datos de GLOBALG.A.P.

Un producto producido en una localización no-registrada no puede ser certificado; asimismo, no pueden certificarse productos que no están registrados aunque sí producidos en una localización registrada. Sólo los productores o grupos de productores pueden solicitar el registro de sus procesos productivos para certificación GLOBALG.A.P.

Sólo el titular legal del certificado —o sea la entidad legal que figura en el certificado puede comercializar los productos haciendo referencia al Certificado de GLOBALG.A.P. Los miembros de un grupo de productores no son los titulares legales del certificado y por lo tanto no podrán comercializar ningún producto en su nombre, haciendo referencia al certificado grupal.

Registro del Productor

El productor deberá registrarse y volver a registrarse cada año en un Órgano de Certificación acreditado o un Agente Fiduciario como primer paso para obtener la Certificación GLOBALG.A.P.

El Órgano de Certificación y el productor acordarán las condiciones de comunicación Oficial, que incluirán el compromiso del Órgano de Certificación. Cada Órgano de Certificación establece su propia estructura de tarifas que explicará en detalle a sus clientes potenciales y que debería especificar las Tarifas correspondientes de GLOBALG.A.P.

El Órgano de Certificación expondrá a sus clientes potenciales que el pago de los costes correspondientes a la inspección y certificación de GLOBALG.A.P no garantiza la concesión del certificado. Cuando un productor o un grupo de productores desean cambiarse a un nuevo Órgano de Certificación, el nuevo Órgano de Certificación debe, en primer lugar, realizar una búsqueda en la base de datos de GLOBALG.A.P para verificar el estado del productor, antes de proceder a nuevas acciones.

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Cuando un productor o un grupo de productores recurren a los servicios de diferentes Órganos de Certificación, cada Órgano de Certificación debe llevar a cabo, de forma independiente, las inspecciones correspondientes.

Cuando uno de los Órganos de Certificación aplica una sanción, todos los OCs que operan con ese productor o grupo de productores tienen la obligación de revelar, a todos ellos, la información pertinente acerca del alcance de la sanción y, si fuera necesario, de las medidas que deben ser tomadas por todos.

La comunicación entre los Órganos de Certificación debe incluir toda la información relevante, pero la sanción aplicada ya habrá entrado en vigor y esto debe ser respetado por todos los Órgano de Certificación.

PROCESO DE EVALUACIÓN

Inspecciones Externas:

Las inspecciones serán realizadas por un Auditor o Inspector de GLOBALG.A.P que cumpla con los requisitos establecidos. El Órgano de Certificación inspeccionará la lista de verificación completa de Obligaciones Mayores y Menores y Recomendaciones en el/los ámbito(s) y sub-ámbito(s) aplicable(s).

La inspección deberá abarcar:

- (i) Todos los productos aceptados.
- (ii) Todas las localizaciones de producción registradas.
- (iii) El centro de manipulación de cada producto registrado.
- (iv) Los centros administrativos, cuando corresponda.

A cada candidato se le realizará una inspección externa anunciada durante la evaluación inicial, y a partir de entonces una cada año. El proceso de evaluación deberá incluir la evaluación de una muestra, para poder evaluar el cumplimiento con la norma y posibilitar la certificación. Deben evaluarse la documentación, los emplazamientos, el personal y las operaciones que hayan sido declarados por el grupo como relevante y pertinente para la explotación y la administración del Sistema de Gestión de Calidad.

El proceso de evaluación está diseñado para detectar si los sistemas de Calidad y la estructura administrativa de los grupos de productores cumplen los criterios; y si las auditorías e inspecciones internas realizadas a productores cumplen con los requisitos de competencia, independencia y precisión.

El proceso de evaluación se divide en dos elementos:

1. Auditoría del SGC del grupo de productores.
2. Inspección a una muestra de miembros/explotaciones.

Antes de la auditoría, el Órgano de Certificación enviará el plan de auditoría a la

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

administración del solicitante. El auditor del Órgano de Certificación llevará a cabo las auditorías, tanto anunciadas como no anunciadas. La auditoría tanto anunciada como no anunciada se basará en la Lista de verificación del Sistema de Gestión de Calidad.

Proceso de Certificación

Las actividades de evaluación para la certificación realizadas debe incluir: Fecha de la inspección, explotaciones, instalaciones inspeccionadas y duración de la inspección/ auditoría. También aportar pruebas objetivas e información acerca de cómo el productor o el grupo de productores cumple con los requisitos de la norma, y cuando corresponda, incluir una lista con los incumplimientos y/o no-conformidades detectados.

El cumplimiento se indica con un «Sí» cuando cumple o un «No» cuando no cumple, o un N/A si no se aplica. Los puntos de control marcados con un «No» o un «N/A» en el campo correspondiente a los criterios de cumplimiento de la lista de verificación deben ser inspeccionados y comentados, a no ser que se indique específicamente lo contrario en el correspondiente documento de criterios de cumplimiento. Excepcionalmente, si el punto de control no se aplica, la respuesta debe ser un «Sí» debidamente justificado.

A no ser que se indique lo contrario en los comentarios de la lista de verificación las evidencias serán registradas en dicha lista de verificación para permitir el seguimiento de la auditoría una vez que se haya producido y deberán incluir detalles de las referencias tomadas durante la inspección.

Sin embargo, es obligatorio comentar todas las Obligaciones Mayores y los puntos de control del Sistema de Gestión de Calidad GC, tanto si se cumplen como si no se cumplen y las que no son aplicables, y las Obligaciones Menores que no se cumplen y no son aplicables que se hayan inspeccionado o auditado en las inspecciones/auditorías realizadas por el OC, así como en las autoevaluaciones o inspecciones/auditorías internas. Los comentarios y las evidencias tales como qué documentos fueron tomados como muestra, trabajadores entrevistados, etc., deben ser específicas por explotación y producto y se deben incluir en la lista de verificación para dar la seguridad de que todos los puntos de control han sido debidamente evaluados para todos los productos y en todas las explotaciones.

El informe de evaluación será la base y el fundamento sobre el que se tomará la decisión de otorgar el certificado al grupo de productores.

Duración del Proceso de Inspección

Habitualmente las inspecciones de GLOBALG.A.P no tendrán una duración inferior a las 3 horas por entidad legal

No-Conformidad del Productor y Sanciones

Todas las correcciones y las acciones correctivas serán evaluadas y se aclarará si las acciones y las pruebas presentadas son suficientes para cerrar la no-conformidad. Se pueden presentar las pruebas de la resolución las no-conformidades a través de evidencia documentada y/o evidencia fotográfica, según lo que resulte más apropiado. Las pruebas serán archivadas y deberán estar disponibles a petición de GLOBALG.A.P.

Puede haber ocasiones en que se requiera otra visita al emplazamiento para comprobar la resolución de la no-conformidad. Si esto es necesario, puede originar un cargo. Todas las no-conformidades relacionadas con el SGC deberán ser resueltas antes de otorgar el certificado.

Se deberán realizar acciones correctivas satisfactorias para que los productores puedan alcanzar el nivel de aprobación requerido, antes de poder emitir un certificado a el grupo o empresa.

Conservar la Certificación de GLOBALG.A.P.

Para que el proceso de certificación se mantenga sin interrupción, el inspector debe completar, cada año, la lista de de puntos de control y el proceso de verificación.

IV. REGISTROS, SISTEMAS DE CONTROL Y TRAZABILIDAD BASADOS EN EL DECRETO 52-08

A los fines de obtener una mejor orientación sobre los aspectos contemplados en el Sistema de Registro, Control, y Auditoría Interna de Calidad se establecen los siguientes enunciados basados en el Decreto 52-08, los siguientes enunciados:

1. Todas las Unidades de Explotación Agrícola que se dediquen a la producción de alimentos, productos o subproductos de origen agropecuario con fines comerciales estarán comprometidos a registrarse en el Registro Nacional de Productores Agropecuarios existente en el Ministerio de Agricultura.
2. El Ministerio de Agricultura es el organismo oficial responsable de velar porque las Unidades de Explotación Agrícola cumplan con las reglamentaciones y normas mínimas de Buenas Prácticas Agrícolas y de Buenas Prácticas Ganaderas en su fase primaria, de forma que los animales, cultivos agrícolas o los alimentos, productos y subproductos derivados de ellos puedan cumplir con las normas mínimas exigidas para garantizar su inocuidad.
3. El Ministerio de Agricultura estará obligado a brindar la asistencia técnica necesaria a los productores agropecuarios registrados a fin de que los mismos puedan aplicar los principios y normas mínimas de buenas, prácticas agrícolas y de buenas prácticas ganaderas en sus explotaciones.
4. Los productores agropecuarios registrados en el Ministerio de Agricultura brindarán el acceso y facilitarán la visita a sus explotaciones agrícolas de sus

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

- técnicos y profesionales, debidamente identificados, a fin de que la institución oficial pueda brindar sus servicios de asistencia técnica, así como aplicar procedimientos de seguimiento, inspección, y control.
5. Las Unidades de Explotación Agrícola registradas deberán llevar y conservar registros sobre las actividades desarrolladas y las medidas aplicadas en su explotación para controlar los peligros de contaminación de alimentos, por un período de dos años a partir de su fase de comercialización.
 6. Es responsabilidad de los productores agrícolas registrar y conservar los registros de:
 - a) La utilización de productos fitosanitarios y biocidas.
 - b) La aparición de plagas o de enfermedades que puedan afectar la seguridad de los productos de origen vegetal.
 - c) Los resultados de todos los análisis efectuados a muestras tomadas de plantas u otras muestras tomadas en su predio que sean de importancia para la salud humana.
 7. Es responsabilidad de los productores pecuarios registrar y conservar los registros de:
 - a) La naturaleza y origen de los alimentos suministrados a los animales.
 - b) El detalle de los medicamentos veterinarios aplicados a sus animales u otros tratamientos administrados, la fecha de su administración y los tiempos de espera.
 - c) La aparición de enfermedades que puedan afectar la inocuidad de los productos de origen animal.
 - d) Los resultados de todos los análisis efectuados a muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico que tengan importancia para la salud humana.
 - e) Todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a los productos de origen animal.
 - f) Una lista de sus suplidores y de los clientes o empresas con los cuales comercializa sus animales, vegetales, productos o subproductos agropecuarios.
 8. El Ministerio de Agricultura periódicamente revisará las actividades que deberán registrar y conservar los productores agropecuarios a fin de establecer un período menor o mayor de obligatoriedad de conservación de los registros, dependiendo del tamaño de la unidad de explotación.
 9. En las Unidades de Explotación Pecuaria los animales estarán correctamente identificados, de forma que se facilite su reconocimiento como parte de un predio o lote y, con ello, el proceso de trazabilidad.

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

10. El elemento de marca o identificación empleado en los animales, cuando sea pertinente, debe ser recuperado al momento del sacrificio de los mismos.

V. COMPONENTES DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Condiciones del Suelo.

Las unidades de explotación agrícola deberán estar ubicadas en terrenos que no representen un peligro de contaminación de los alimentos, debido a su uso anterior como:

- a) en la alimentación o producción recientes de animales domésticos;
- b) vertedero de basura o de desechos tóxicos;
- c) lugar para gestión de desechos sanitarios;
- d) actividades de extracción minera, de petróleo o gas;
- e) vertedero de material incinerado o de desechos industriales, entre otros.

Fuente y Uso de Agua

1. Las unidades de explotación agrícola utilizarán, para el riego de cultivos y pastos, agua de origen confiable y no contaminada con aguas residuales o con cualquier otra fuente peligrosa.
2. Se utilizará agua potable en las actividades de lavado de frutas frescas y hortalizas y para las operaciones de limpieza y desinfección de superficies de contacto con los productos, incluidos los contenedores.

Uso de Fertilizantes

1. Los fertilizantes orgánicos e inorgánicos usados deberán estar registrados y autorizados por el Ministerio de Agricultura y se aplicarán de forma que los mismos no se conviertan en fuentes de contaminación de los productos agrícolas cultivados o puedan contribuir al deterioro del suelo.
2. Se aplicarán los abonos orgánicos incluidos el estiércol que hayan recibido un proceso de tratamiento en los períodos dentro del proceso de producción recomendados en las normas establecidas, para evitar que los mismos se conviertan en fuentes de contaminación de los productos alimenticios cultivados.

Control de Plagas

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

1. Los productores agrícolas deberán velar por el control de plagas con los criterios del Manejo Integrado de Plagas y adoptarán medidas preventivas para evitar los riesgos de penetración de enfermedades en sus predios, debiendo notificar a las autoridades competentes las sospechas u ocurrencia de focos de plagas y enfermedades en sus unidades de explotación.
2. Las unidades de explotación agrícola aplicarán solo plaguicidas registrados, siguiendo las regulaciones nacionales y las recomendaciones del Ministerio de Agricultura con relación a las dosis empleadas, número de aplicaciones e intervalos de seguridad recomendados, así como las condiciones de los lugares para su almacenamiento y equipos de protección adecuados para su aplicación, entre otras recomendaciones que sean emitidas por el Ministerio de Agricultura.
3. En las unidades de explotación agrícola se controlarán, en la medida de lo posible, la penetración y presencia de animales en las instalaciones.

Manejo de Cosecha

1. Durante el proceso de cosecha, los operadores deberán utilizar métodos y envases de recolección adecuados de forma tal que se mantenga su calidad e higiene y se evite la contaminación de los productos durante el proceso.

Manejo de Desechos

1. En las unidades de explotación agrícola se tomarán medidas para evitar que los desechos de cosecha y restos de productos utilizados se conviertan en agentes contaminantes para los alimentos producidos y para las aguas, ya por escurrimiento y/o infiltración en el suelo o arrastre hacia aguas superficiales (canales, ríos, lagunas, lagos).

Empaque, Almacenamiento y Transporte

1. En las actividades de lavado, clasificación empaque, almacenamiento y transporte se utilizarán procedimientos de higiene y desinfección que garanticen la inocuidad.

VII. NIVELES DE CUMPLIMIENTO

El ámbito de cumplimiento del Procedimiento de Aseguramiento de la Calidad del Sistema Sanitario y Fitosanitario tiene tres niveles para el cumplimiento de los tipos de punto de control que el productor debe cumplir para obtener la certificación que

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

otorga el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria. Estos son: 1= Obligatorio, 2= Relevante y 3= No muy relevante.

7.1 Compromisos Obligatorios

Se deben cumplir con el 100 % de todos los puntos de control indicados como compromisos obligatorios en el presente documento.

7.2 Compromisos Relevantes

Es necesario el cumplimiento del 95 % de todos los puntos de control indicados como compromisos relevantes en el presente documento.

7.3 Compromisos no muy Relevantes

Los compromisos de punto de control no muy Relevantes deben de ser comprobados durante el proceso de inspección externa e interna si la hubiere.

7.4 Confirmación del Cumplimiento y Comentarios.

El cumplimiento se indica con un “si” (si cumple), con un “no” (si no cumple) y con un N/A (si no aplica).

Se deben suministrar comentarios para cada punto de control, siendo imperativo en todos los puntos de control de compromisos obligatorios. Se deben de hacer los comentarios en la lista de verificación de todos los puntos de control incumplidos durante las inspecciones

VIII. OTORGAMIENTO DE CERTIFICACION Y NOTA CONSTANCIA DE CERTIFICACIÓN Y PLAZO

El otorgamiento de la constancia de certificación depende del cumplimiento por parte del productor de todos los requisitos del documento del Reglamento General y de los compromisos definidos en los niveles de cumplimiento y los porcentajes establecidos para cada categorización.

8.1 Vigencia de la Certificación y Nota Constancia

La vigencia de la nota constancia de certificación será de 12 meses, sujeto a prórrogas y sanciones.

IX. FRECUENCIA DE LA INSPECCIÓN

La frecuencia de las inspecciones será efectuada cada año en función de la solicitud del productor y del período de cosecha. Las inspecciones serán efectuadas por el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) de manera sorpresiva a partir de la solicitud del productor.

X. SANCIONES

El reglamento prevé tres tipos de penalizaciones: Advertencia, Cesación Temporal y Revocación de la Constancia de Cumplimiento.

10.1 Advertencia

(a) Se emite una advertencia para todos los tipos de no conformidades detectadas.

(b) El plazo permitido para la corrección será acordado entre el DIA y el Productor. Este plazo no será mayor de 30 días desde la fecha de advertencia.

(c) Si la causa de la penalización no es solucionada en el marco del plazo establecido se aplicará una Cesación Temporal.

10.2 Cesación Temporal

(a) Se aplica una cesación temporal cuando el productor no puede demostrar haber tomado acciones correctivas suficientes, después de una advertencia.

(b) Después de aplicarse la cesación temporal, el plazo permitido para la corrección será establecido por el DIA y tendrá una validez de 3 meses.

10.3 Revocación

No se otorgará la carta constancia de certificación cuando:

(a) El productor no haya realizado acciones correctivas suficientes pasado los 3 meses de la cesación temporal

(b) El productor que haya tenido una Revocación no podrá solicitar carta constancia hasta cumplido los 12 meses a partir desde la fecha de Revocación.

XI. SOBRE EL COMITÉ DE EVALUACION

Un comité de evaluación del DIA evaluará los resultados de la inspección orientado y apegado a los considerandos de los capítulos y sus acápite VII (sobre niveles de cumplimiento) y X (sobre Sanciones).

Este comité emitirá la carta de constancia de certificación cuando el productor cumpla con los requerimientos o emitirá una advertencia, una cesación temporal o una revocación.

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

XII. PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS.

12.1 Establecimiento y Facilidades de la finca

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR		
			SI	NO	NA
12.1.1	¿Es apropiada la ubicación geográfica de la finca?	La finca está ubicada en una zona lejana a centros urbanos o de explotaciones industriales contaminantes.			
12.1.2	¿Existe una oficina de control administrativo?	Existe una oficina de control administrativo para llevar y registrar las informaciones generadas en la finca. La información está disponible en la finca. Esta oficina no es más que los datos y registros de la producción llevados por el productor que deben de ser siempre mantenidos dentro de la explotación.			
12.1.3	¿Se ha designado un supervisor BPA en la finca?	Hay un personal técnico que asesora en BPA a la actividad productiva de la finca o el productor cuenta con capacitaciones en BPA y conocimiento sobre aplicaciones y controles fitosanitarios suficiente para llevar las BPA en la finca.			
12.1.4	¿Existe un plano o croquis de la finca que identifica los campos y fuentes de agua?	Se cuenta con una idea clara de la delimitación y lotificación de la finca y las fuentes de agua de la misma para ser utilizado en la planeación de la producción.			
12.1.5	¿Los campos están debidamente identificados (con letreros)?	Hay vallas y letreros que sirve de referencia para cada división o lote del campo que permita la trazabilidad del producto.			
12.1.6	¿Están limpios los caminos y canales al interior de la finca?	Habiendo identificado todos los residuos y contaminantes, existe un plan de acción para reducir los desperdicios y la polución. Cuando sea posible debe preferirse la reutilización a la eliminación, a través de su aplicación en rellenos de terreno.			
12.1.7	¿Existe un comedor para los empleados?	Hay evidencia visual de la existencia de un lugar acogedor y en buenas condiciones sanitarias para ubicar a los trabajadores a la hora del almuerzo. El mismo puede consistir de un a enramada con bancos en su forma más simple.			
12.1.8	¿Existe un almacén de provisiones?	Hay evidencia visual de la existencia de un almacén de provisiones. Los materiales de limpieza y herramientas y/o equipos se encuentran en otro lugar. Las provisiones y otros materiales de uso diario			

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

		deben de almacenarse separados siempre de los compuestos fitosanitarios			
12.1.9	¿Existe un almacén para insumos (plaguicidas y fertilizantes)?	Las instalaciones para el almacenamiento de pesticidas están construidas de material sólido y resistentes al fuego, y en una ubicación que les permite soportar cambios radicales de temperaturas, que tengan ventilación constante y suficiente aire fresco que impida la formación de vapores tóxicos, ubicadas en áreas con suficiente iluminación tanto natural como artificial de manera que las etiquetas de los productos en los estantes se puedan leer fácilmente. El mismo cuenta con estantería adecuada para organizar los productos de forma adecuada.			
12.1.10	¿Existen letrinas o baño?	Hay evidencia visual de la existencia de letrinas o baño en la finca. Las mismas pueden ser de zinc, cemento o block evitando el uso de madera en el asiento y el piso para facilitar la limpieza y desinfección de las mismas.			
12.1.11	¿La cantidad de letrinas es acorde con el número de empleados?	Hay evidencia visual de la existencia de más de una letrina o baños en la finca. 1/ cada 15 personas separado por sexo de ser necesario.			

12.2. Registros

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	
12.2.1	¿Se lleva registro del historial médico del personal contratado?	Se dispone de información del historial médico del personal contratado durante el tiempo que se encuentre laborando en la explotación productiva.	
12.2.2	¿Se lleva registro de los productos fitosanitarios que se utilizan?	Se dispone de información documentada de los productos fitosanitarios que se utilizan. Cumplen estas documentaciones con la información mínima solicitada por el DIA en sus hojas de registros modelo.	
12.2.3	¿Se lleva registro de los fertilizantes que se utilizan?	Se dispone de información documentada de los fertilizantes que se utilizan y cumplen estos registro con la información mínima solicitada por el DIA en sus hojas de registros modelo	
12.2.4	¿Se lleva registro de la pluviometría y clima?	Se dispone de información recolectada de fuentes oficiales u otras fuentes de pluviometría y clima diariamente.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.2.5	¿Se lleva registro de la limpieza de los baños, letrinas y lavamanos?	Hay registros actualizados de la limpieza de los baños, letrinas y lavamanos. Se cuenta, además, con el registro de los productos, tipos de detergentes y/o desinfectante utilizado.	
--------	---	--	--

12.3. Sobre el uso Anterior del Suelo

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.3.1	Se tiene conocimiento del uso anterior dado al suelo de la finca?	Se tiene conocimiento del uso anterior dado al suelo de la finca.,	
12.3.2	Si el uso anterior implicó el uso de químicos ¿se aplican correctivos adecuados para disminuir el riesgo de contaminación?	Hay evidencia documentada de las correcciones realizadas para disminuir el riesgo de contaminación, incluyendo el uso exclusivo de productos permitidos por las normativas nacionales e internacionales.	
12.3.3	¿Se tiene conocimiento del uso actual de las fincas colindantes?	Se tiene conocimiento del uso Actual de las fincas colindantes.	
12.3.4	¿Hay algo en las fincas colindantes con posibilidad de contaminar alimentos en la finca?	Si existieran colindancias con posibilidad de contaminación cruzada. Se llevan a cabo la creación de zona de amortiguamiento u otras medidas de protección como barreras vivas altas aptas para evitar contaminación y zanjas (rigolas)	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.4. Sobre el Agua de Riego

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.4.1	¿Se tiene conocimiento pleno de la fuente del agua para riego?	Hay conocimiento de las condiciones sanitarias y ambientales de la fuente del agua para riego.	
12.4.2	Se realiza análisis químico-biológico periódico al agua para riego?	Están documentados los resultados análisis químico-biológico periódico al agua para riego y están documentados los contaminantes, si lo hubiera, bacteriológicos relevantes detectados mediante un análisis de laboratorio. Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua y Se dispone de registros de las acciones o de las decisiones tomadas. Anualmente para cultivos perennes o en cada siembra para cultivo de ciclo corto. Después de fenómenos naturales se realizan análisis de agua para fines de riego.	
12.4.3	¿Es suficiente el agua obtenida para riego?	Se conoce la demanda y la disponibilidad de la fuente de agua. Se consideran otras fuentes alternas de agua.	
12.4.4	¿Está restringido el acceso de animales a las fuentes de agua?	Hay evidencias visuales del acceso de animales a las fuentes de agua. Cerrada con empalizadas o cualquier otra forma que sea efectiva para evitar acceso a animales a pozos y reservorios.	

12.5. Sobre el Agua para Consumo Humano

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.5.1	¿Es potable el agua que se utiliza para consumo humano?	El agua utilizada para consumo humano está recomendada para estos fines.	
12.5.2	¿Se realiza análisis físico-químico-biológico anual al agua para consumo humano?	Están documentados los resultados análisis químico-biológico periódico al agua para consumo humano y están documentados los contaminantes bacteriológicos relevantes detectados mediante un análisis de laboratorio. Esto solo aplica si el agua consumida es propia de la finca, si se compran botellones solo se tiene que tener registro de la compra del agua.	
12.5.3	¿Recibe algún tratamiento físico-químico el agua para consumo humano?	Está documentado y registrado el tratamiento físico-químico dado al agua para consumo humano, si hubiera necesidad de ello.	
12.5.4	¿Es suficiente el agua obtenida para consumo humano?	Hay evidencia visual de la cantidad de agua disponible para consumo humano.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.6. Manejo del Suelo y Sustrato

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.6.1	Se utilizan técnicas de cultivo que minimicen la posibilidad de erosión?	Existe evidencia visual de que no hay erosión de suelo y las técnicas empleadas están consideradas en el plan de manejo.	
12.6.2	Si se utiliza sustratos no inertes, ¿hay documentación que indique que ellos son adecuados para el cultivo?	Existen registros que prueban el origen de los sustratos de origen natural utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación de áreas protegidas. (N/A)	
12.6.3	¿Si se utiliza productos químicos para esterilizar los sustratos, se hace siguiendo recomendación técnica?	Cuando los sustratos se esterilizan en la finca, el nombre o referencia del lote, huerta o invernadero son registrados. Si la esterilización se hace fuera de la finca, entonces el nombre y la ubicación de la compañía que esteriliza el sustrato son registrados. Existe evidencia escrita y justificación para el uso de fumigantes de suelo que incluyan ubicación, fecha, ingrediente activo, dosis, método de aplicación y operador. El uso de Bromuro de Metilo no está permitido. (N/A)	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.7. Sobre los Productos Protectores de Cultivo

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.7.1	¿Se lleva registro de los PPCs comprados?	Están documentados y registrados los PPCs Adquiridos.	
12.7.2	¿Se almacenan los PPCs según la legislación vigente?	Existe un almacén donde se almacenan los PPCs, separados. Líquidos abajo polvos arriba y cerrados.	
12.7.3	¿Existe un almacén exclusivo para los PPCs?	Hay un almacén exclusivo para los PPCs, separados de fertilizantes, otros insumos y herramienta.	
12.7.4	¿Es adecuado el almacén de PPCs?	El almacén reúne las condiciones de aislamiento con piso de cemento y protegido de las lluvias.	
12.7.5	¿Se utilizan PPCs recomendados para los cultivos existentes?	Hay evidencia documentada (Registro) del uso exclusivo de productos permitidos por las normativas nacionales e internacionales, incluyendo los listados por la Agencia para la Protección del Medio Ambiente (EPA).	
12.7.6	¿Se siguen recomendaciones MIP para decidir aplicaciones de PPCs?	Hay evidencia y registros de que se toman en cuenta las recomendaciones técnicas para manejo y control de plagas y enfermedades.	
12.7.7	¿Las aplicaciones de PPCs son aprobadas y supervisadas por personal técnico calificado?	Hay evidencia y registros de que se toman en cuenta las recomendaciones técnicas para manejo y control de plagas y enfermedades.	
12.7.8	¿Se toma en cuenta el periodo de carencia de cada cultivo para decidir aplicaciones de PPCs?	Hay evidencia y registros de que se toman en cuenta las recomendaciones técnicas sobre el periodo de carencia de cada cultivo en las aplicaciones de PPCs para manejo y control de plagas y enfermedades.	
12.7.9	¿Se realiza análisis químico semestral al agua utilizada en aplicaciones de PPCs?	Están documentados los resultados análisis químico-biológico periódico al agua para riego y están documentados los contaminantes, si lo hubiera, bacteriológicos relevantes detectados mediante un análisis de laboratorio. Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua y Se dispone de registros de las acciones o de las decisiones tomadas. Cada seis meses a un año (perenne) o en cada siembra (ciclo corto) dependiendo del cultivo. Después de fenómenos naturales se deben realizar los análisis de agua.	
12.7.10	¿El propietario o encargado de la finca tiene	Hay evidencia del que el propietario o encargado de la finca tiene suficiente conciencia de las restricciones de uso de ciertos productos por parte de los países importadores de alimentos	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

	suficiente conciencia de las restricciones de uso de ciertos productos por parte de los países importadores de alimentos?		
--	---	--	--

12.8. Sobre Área de Dosificación de los Productos Protectores de Cultivo

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.8.1	¿Existe un lugar exclusivo para la dosificación?	Las instalaciones de almacenamiento o los lugares de mezclado, si son diferentes, están equipados con utensilios, por ejemplo baldes, agua corriente y otros, para el manejo eficiente y seguro de todos los químicos que puedan ser utilizados. Lejos de rigolas, ríos y de viviendas.	

12.9. Sobre los Envases Vacíos

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.9.1	¿Cómo se dispone de los envases vacíos de PPCs?	Hay un lugar seguro y aislado destinado para guardar todos los envases vacíos de pesticidas antes de deshacerse de ellos, por ejemplo bolsas plásticas de basura, señalizadas en forma permanente y con acceso restringido para personas y animales.	
12.9.2	¿Se utiliza de forma correcta la técnica del triple lavado para los envases vacíos?	Los envases vacíos son enjuagados o por lo menos tres veces con agua u otra sustancia. Hay instrucciones escritas claramente para que cada envase se enjuague tres veces antes de su eliminación.	
12.9.3	¿Se perforan los envases vacíos después del triple lavado?	Hay evidencia visual de que se perforan los envases vacíos después del triple lavado.	
12.9.4	¿Los envases vacíos se envían a centros de acopios apropiados?	Hay evidencia de que se disponen en sitios que no afectan el medio ambiente	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.10. Sobre los Fertilizantes

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.10.1	¿Se cuenta con análisis de suelo reciente?	Hay registro actualizado correspondiente al análisis del pasado año o de la última cosecha.	
12.10.2	¿Se registran las fechas de aplicación de fertilizantes?	Están registradas las fechas de las aplicaciones de fertilizantes	
12.10.3	¿Se registra el tipo, fórmula y nombre comercial del producto utilizado?	Están registrados el tipo, fórmula y nombre comercial del producto utilizado.	
12.10.4	¿Se registra la dosis y forma de aplicación?	Están registrados el tipo, dosis y forma de aplicación.	
12.10.5	¿En el caso de abono orgánico, se tiene conocimiento de tratamiento previo a la aplicación dada a ese material?	Están registrado el sistema de manejo y tratamiento de abono orgánico (veces volteo de la mezcla, aplicación de agua, toma de temperatura y condición para su uso.)	
12.10.6	¿La aplicación de fertilizante se efectúa de acuerdo a un programa de fertilización?	Existe un programa de fertilización documentado en el plan de manejo de cultivo.	
12.10.7	¿Los fertilizantes se encuentran almacenados bajo techo?	Existe evidencia visual en donde se almacenan los fertilizantes y se lleva registro del tipo, cantidad y fórmula de la existencia o inventario.	
12.10.8	¿El área de almacenaje de los fertilizantes se encuentra limpia y seca?	Existe evidencia visual de que los fertilizantes están depositados en un lugar seguro, protegido por la lluvia y con piso de cemento.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

12.11. Sobre Higiene y Salud del Personal

	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
12.11.1	¿Existen baños en la finca?	Existe evidencia visual de la disponibilidad de baño o letrinas en la finca. El material de construcción puede ser zinc, block u otro material que permita una fácil limpieza e higienización.	
12.11.2	¿Los baños están distribuidos según sexo y cantidad de personas?	Existe evidencia visual de que los baños están distribuidos según sexo y cantidad de personas..	
12.11.3	¿Existen lavamanos ubicados en las áreas de trabajo?	Existe evidencia visual de la disponibilidad de lavamanos ubicados en las áreas de trabajo. Estos lavamanos pueden consistir en cubetas, poncheras, galones con llave, etc. Equipado con su debido jabón y toalla o papel de secado.	
12.11.4	¿Existe un procedimiento para la limpieza de baños y lavamanos?	Se llevan registros periódicos de la limpieza de baños y lavamanos.	
12.11.5	¿Se exige periódicamente certificado de salud a los empleados?	Hay suficiente conocimiento del estado de salud de los trabajadores de campo.	
12.11.6	¿La empresa ofrece facilidades de servicio médico a los empleados?	Hay evidencias de la existencia de un programa de servicio médico para los empleados.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

XIII. PUNTO DE CONTROL Y CRITERIO DE CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO PARA EMPACADORAS

13.1 Edificios Facilidades

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.1.1	Ubicación	Se encuentra la planta ubicada en un lugar accesible para el ingreso de vehículos de motor, libre de contaminación ambiental por actividades industriales o cualquier otra actividad peligrosa para la higiene del producto y la salud del consumidor.	
13.1.2	Diseño Y Construcción General	Cumple con los requerimientos de construcción de las normativas nacionales e internacionales. El material de construcción no afecta la inocuidad del producto y/o la seguridad del personal.	
13.1.3	Pisos	Se cuenta con un piso antideslizante, resistente al tránsito y de fácil desagüe y limpieza.	
13.1.4	Techos	Las estructuras del techo, los elevadores de producto y cualquier estructura debe de estar diseñada para minimizar contaminación y debe ser segura (no cana)	
13.1.5	Paredes	Se cuenta con paredes lisas, no porosas, lavables y desinfectables.	
13.1.6	Iluminación	Se tiene suficiente iluminación, natural o artificial para facilitar el desempeño de las operaciones. La luz no debe alterar el color natural del producto. Las luces en áreas de proceso deben ser cubiertas con protección en caso de que se llegaran a romper.	
13.1.7	Ventilación	Hay una correcta ventilación y se debe reducir al mínimo el riesgo de contaminación del producto por gotas de agua condensada, polvo o moho así como debe de estar regular la temperatura y del ambiente. Se tienen ventanas provistas de elementos de protección contra insectos lavables	
13.1.8	Vestidores	Se cuenta con vestidores, en donde los empleados dejen su ropa y zapatos de calle en él.	
13.1.9	Drenaje	Hay lagunas de oxidación y drenaje diseñado para evitar reflujos.	
13.1.10	Control de Zonas Aledañas	Hay un plan de control de malezas, basura y agua estancadas.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

13.2. Operaciones de Manejo

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.2.1	Selección/clasificación	Se eliminan las frutas dañadas y afectadas por hongos o mohos, así como las que presentan golpes y aberturas, se mantiene el producto recibido bajo la sombra y se evita su desecamiento, se evitan encharcamientos en la zona de recibo. Según las exigencias de quien demanda	
13.2.2	Lavado	Se utiliza agua potable, se remueven todo el detergente luego del lavado.	
13.2.3	Desinfección	Se utiliza un desinfectante permitido en la dosis adecuada y se controla su concentración.	
13.2.4	Secado	Que se utiliza por ventiladores y escurridores de manera que estén limpios y libres de contaminantes.	
13.2.5	Embasado	Se tiene una zona de empaque específica.	
13.2.6	Empaque	Se tiene una zona de empaque específica. , una vez que la mercadería ha sido embalada para su despacho, no debe atravesar zonas sucias de lavado o descarga del producto del campo. De este modo se evita la llamada “contaminación cruzada”. Esta misma consideración se debe tener en cuenta para la planta procesadora de hortalizas mínimamente procesadas, una vez que éstas han sido envasadas.	
13.2.7	Materiales de empaque	Se utiliza materiales nuevos de empaque de grado alimenticio. Se manejan de manera inocua estos materiales.	
13.2.8	Codificación	Se tiene un sistema de codificación de los productos empacada que permita su trazabilidad.	
13.2.9	D+L de equipos	Se tienen un diseño y línea de equipo que permita un flujo rápido de producto, sin largas demoras, que no permita contaminación cruzada entre el área limpia y el área sucia. Se tiene un control y mantenimiento de los equipos para evitar la contaminación con grasa o aceites de los equipos	
13.2.10	Transporte	Se garantiza la inocuidad del producto en el transporte. Se realiza la carga y descarga de los productos de manera que estén protegidos de todo daño, del agua y de la contaminación. Se realizan Las tareas de carga y descarga fuera de los lugares donde se manipula el producto. Se realiza el estibado y trincado en forma correcta de manera de permitir una adecuada circulación de aire y evitar el movimiento de los envases durante el transporte. Se colocan los productos en contenedores que minimicen el daño	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

		<p>mecánico. Se pre-enfrían los productos que van a ser transportado en camiones refrigerados. Si se transportan cargas múltiples, se toma en cuenta la compatibilidad de los productos (temperatura, HR, producción de etileno y sensibilidad al mismo, absorción de olores, etc). Se utilizan los vehículos para otro fin que para el transporte de alimentos.</p> <p>Se mantienen los camiones limpios, desinfectados y secos. Se limpian los camiones después de cada viaje. Se controla el posible acceso de plagas a los contenedores, Se realizan inspecciones y se lleva control de la higiene en los vehículos. Se evita la contaminación por combustión. Se respeta en el transporte la temperatura de almacenamiento.</p>	

13.3 Cuarto Frío

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.3.1	Diseño y construcción general	El diseño y construcción general del cuarto frío ha sido realizado apegada a la normativa y reglamentación nacional e internacional requerida para este tipo de sistema.	
13.3.2	Unidad de refrigeración	Se acomodan los productos en estibas que no superan la altura de los forzadores de aire. Y observando que el exceso de peso no dañe el producto en las capas inferiores.	
13.3.3	Pisos, paredes y techos	Son lavables las superficies del cuarto frío. Se encuentran estas limpias y libres de porosidad o grietas.	
13.3.4	Puertas y cortinas	Se mantienen las puertas de cuarto frío cerradas y tienen los mismos sellos en buen estado. Las cortinas de protección están completas, sin quebraduras o daños por hongos o golpes	
13.3.5	Iluminación	Se cuenta con una iluminación adecuada dentro del cuarto frío para ver cualquier plaga, contaminación y para evitar accidentes laborales.	
13.3.6	Termómetro	Se controla periódicamente la temperatura y se dispone termómetro interno y externo.	
13.3.7	Tarimas	Se colocan los productos en tarimas (no deben ser de madera) y nunca apoyados directamente sobre el piso. Se encuentran separadas las tarimas de las paredes en una distancia mínima de 5 cm.	
13.3.8	Descarga productos	Se descarga el producto rápido y ordenadamente.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

13.3.9	Drenaje	Se tiene un sistema de drenaje adecuado para que no se encharque agua dentro del cuarto frío.	
13.3.10	Desinfección y limpieza	Se higieniza y ordena diariamente el cuarto frío, de manera tal que los productos a reponer en primer término estén más accesibles. Utilizar el sistema FIFO (primera entrada, primera salida),	

13.4 Sobre el Personal

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.4.1	Limpieza e higiene personal	Se puede observar que los trabajadores están limpios y aseados, con el pelo limpio, uñas y manos limpias y dientes cepillados (o utilizar mascarillas)	
13.4.2	Vestimenta adecuada	Se utilizan zapatos cerrados, libre de prendas, redecillas de pelo, delantal, cubre bocas (en empaque) y ropa limpia.	
13.4.3	Restricción de personal que presente Signos de enfermedad	Se lleva un control de enfermedades del personal, se tiene un protocolo de manejo de personal enfermo dentro de la planta.	
13.4.4	Supervisión de personal	Se verifica que los trabajadores se laven las manos cada vez que van al baño, o salen de la línea de producción, así como la salud de los empleados y su aseo personal diariamente.	

13.5 Sobre Operaciones de Limpieza

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.5.1	Actividades de limpieza	Se limpian y desinfectan las instalaciones de recepción, acondicionamiento, empaque y almacenamiento, las maquinarias de procesamiento, y las plataformas y recipientes para transportar los productos, al finalizar el trabajo. Se hace un repaso de las tareas que aseguran el mantenimiento de la higiene antes de comenzar, para evitar que los equipos e instalaciones estén sucios. Se mantiene la higiene entre tareas.	
13.5.2	Higienización de las áreas, equipos y Superficies de contacto	Se realiza un lavado con cepillo o hidrolizado · Enjuague, · Secado, · Desinfección con agua clorada u otro desinfectante (ejemplo: 200 ppm de cloro, es decir 2 tapas de lavandina comercial por balde de 5 litros).	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

13.6. Instalaciones Sanitarias

No	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.6.1	Suministro de agua	Se cuenta con un suministro de agua constante. En caso de contar con agua del acueducto se tiene un sistema de alternativo de suministro de agua en caso de cortes.	
13.6.2	Disposición y mantenimiento de plomería	Se tiene programa de mantenimiento de las tuberías o proceso operativo estándar en caso de alguna emergencia.	
13.6.3	lavamanos	Se cuenta con lavamanos con agua corriente, jabón y papel en las áreas de producción.	
13.6.4	Higiene de los baños	Se encuentran los baños libres de olores desagradables, suciedad u agua acumulada. Se lleva registro y control de la limpieza diaria y revisiones del estado de los baños.	
13.6.5	Número de baños	Se cuenta con un baño por cada 15 trabajadores o fracción de 15. Se tiene baños para ambos sexos.	

13.7. Sobre Materiales para la Higiene

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.7.1	Desinfectantes	Se aplica un desinfectante permitido y en la dosis recomendada, se mide los niveles de dicho desinfectantes en el tiempo	
13.7.2	Detergentes	Se utilizan detergentes permitidos y con un uso en la forma adecuada	
13.7.3	Papel y toallas desechables	Se cuenta con algún material para el secado de manos en las estaciones de lavado	
13.7.4	Jabón	Se cuenta con jabón sin olor en las estaciones de lavado	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

13.8. Sobre Manejo de Desecho

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.8.1	Uso de zafacones	Se tienen zafacones tapados. Se lavan y desinfectan diariamente los zafacones. Se sacan los desperdicios continuamente sin dejar que el zafacón se rebose en ninguna ocasión.	
13.8.2	Ubicación de zafacones	Se tienen zafacones cerca de las zonas de lavado de mano y diferentes unidades de producción. Se encuentran señalizada el área donde están los zafacones. Uno en cada unidad de trabajo (empaques, selección, etc.)	
13.8.3	Ubicación externa de los desechos	Se mantiene ordenada y limpia el área externa de colección de basura. Se encuentran los contenedores debidamente protegidos	

13.9. Sobre Control de Insectos y Roedores

No.	PUNTO CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
13.9.1	Actividades de control	Se realizan monitoreo de las actividades de control de plaga y el mantenimiento del sistema de control. Se registran todas las actividades de control.	
13.9.2	Métodos de control	Se tiene un sistema de lucha contra plagas para reducir el riesgo de contaminaciones por roedores y otros animales o se cuenta con una empresa que realiza dicho control. Se mantienen las instalaciones en buen estado, libre de desechos, desperdicios o basura, con el césped cortado. Se limpia diariamente, se eliminan los lugares donde puedan anidar roedores o acumularse insectos y Se mantienen las superficies bien escurridas. Si se utilizan químicos deben ser de grado alimentario. Trampas colocadas cada 10 metros, croquis de las trampas y un registro de colocación y revisión de las trampas.	
13.9.3	Hermeticidad	Se bloquea el acceso de plagas a las instalaciones cerradas.	
13.9.4	Mallas anti-insectos	Se tienen mallas en las puertas y ventanas.	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Higiene en Campo y Agua para Tomar

Finca _____ Código de Parcela _____

Fecha	Nº de Empleados		Nº de Sanitarios	Clave de Identificación	Estado de Limpieza			Lavadero de Manos		Papel		Depósito de Agua p/tomar		Vasos Individuales		Observaciones
	H	M			B	R	M	Agua	Jabón	Sí	No	Lavó	Cambió	Sí	No	

a. Registro del Predio

En este tipo de registro se consigna:

- Nombre del predio
- Dueño del predio
- Nombre del técnico o administrador
- Superficie plantada
- Especie
- Variedad utilizada
- Variedad utilizada

Registro del Predio	
Nombre del Predio	Cultivo
Nombre del Productor	Variedad utilizada
Nombre del técnico o administrador	Superficie sembrada
Dirección del Predio	
Superficie del Predio (ta)	
	Nombre Variedad 1: Superficie:
	Nombre Variedad 2: Superficie:
Fuente de agua para riego	
Fuente de agua para pulverización	
Encargado del Predio	
Teléfono del Encargado del Predio	

RUT (Registro Único Tributario); Rol de Avalúo (Número de Registro de la Propiedad)

b. Registro de Lotificación de las Parcelas

Registro de Lotificación de Parcelas	
Orgánico-Convencional	Registro de Aplicación Poscosecha Variedad: _____
Nombre del Productor _____	
Código _____	
Superficie Total en Producción en tarea:	
IDENTIFICACIÓN PARCELA	CANTIDAD DE TAREAS POR PARCELA
TAREAS TOTALES	

La identificación de parcela puede estar dada en números, letras, o nombres

NOMBRE DEL ADMINISTRADOR: _____

.

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Formulario Control de Lavado de la Mano

		Hora de lavado de manos																							
Fecha	Nombre del trabajador	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	01:00	02:00	03:00	04:00	05:00	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	1:00	2:00	3:00	4:00	5:00	6:00

Formulario Higiene del Personal

Fecha	Nombre del trabajador	Baño	Ropa	Ausencia de joyerías	Recorte de uñas	Uniforme Completo	Firma del supervisor	Observación

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Formulario Control Limpieza de Instalaciones

Área: _____

Fecha	Hora	Método de limpieza y desinfección utilizado	Producto Aplicado	Concentración	Firma del Responsable	Firma del supervisor	Observaciones

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Aplicación de Productos Fitosanitarios I (Químicos u Orgánicos)
Cultivo _____

Fecha	Producto	Dosis	Volumen de Agua Usada	Etapa del Cultivo en que se Aplicó	
				Antes de la cosecha	Durante la cosecha

Registro de Aplicación de Productos Fitosanitarios II

Variedad _____

FINCA: _____	Justificación de la Aplicación: _____ Nombre del Asesor Técnico: _____
Fecha de Aplicación: _____	Nombre del Aplicador: _____
Equipo de Aplicación: _____	Equipo de protección personal (EPP) del Aplicador: _____
Área total de aplicación (tarea): _____ Lotes tratados: _____	
Hora de Inicio: __ Hora de Finalización: __ Hora de ingreso del personal del campo: __	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Información Técnica de los Productos Aplicados

Nombre Comercial e Intervalo de Cosecha	Ingrediente Activo u Orgánico	Características Principales	Dosis Recomendadas

RECUERDE: _____

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Aplicación de Insumos I (Agroquímicos)

Productor _____ Finca _____ Parcela (Código) _____ Superficie _____
 Cultivo _____ Variedad _____ Fecha de Siembra _____ Código _____

Fecha	Nombre comercial producto aplicado	Dosis/ha Recomendada	Dosis/ha aplicada	Días a cosecha	Categoría toxicológica	Tipo de Aspersiones	Responsable

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Aplicación de Insumos II (Agroquímicos)

Productor _____ Finca _____ Parcela (Código) _____ Superficie _____
 Cultivo _____ Variedad _____ Fecha de Siembra _____ Código _____

<i>Fecha</i>	<i>Nombre comercial producto aplicado</i>	<i>Ingrediente Activo</i>	<i>Dosis Producto Recomendada</i>	<i>Volumen aplicado/Ha</i>	<i>Plagas Controladas</i>	<i>Días a Espera antes de cosecha</i>	<i>Firma Encargado</i>	<i>Observaciones (condiciones clima, modo de aplicación, terreno, etc.)</i>

Registro de Control de Análisis Foliares (Fertilización)

PRODUCTOR _____ FINCA _____ CÓDIGO _____

CULTIVO _____ VARIEDAD _____ ETAPA DESARROLLO DE CULTIVO _____

Fecha	Lugar /toma muestra	Resultados	Observaciones	Firma encargado

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Control de Análisis de Residuos Químicos (LMR)

PRODUCTOR _____ FINCA _____ CÓDIGO _____ CULTIVO _____

NOMBRE DE INSPECTOR: _____ FIRMA _____

Fecha de Muestreo	Tamaño de la Muestra	Resultados

Control de Plagas

Fecha, cepas observadas, órganos, parásitos, nivel de ataque de la plaga o enfermedad, si realiza tratamiento o si supera el umbral de seguridad.

Registro de Monitoreo de Plagas y Enfermedades

Cultivo _____

Fecha (d/m/a)	Lote N°	Responsable	Plaga o Enfermedad	Estado Fenológico	Observaciones

Registro de Control de Plagas y Enfermedades

Lote N°	Fecha	Marcas Comerciales	Principio Activo	Dosis c/100 L	Plaga y Enferm.	Vol. Aplic	Maquin.	TC	Respon s.

Registro de Control de Roedores

Trampa No.	Producto/ Cebo	Cantidad aplicada por día						Observaciones
		Ma	Mi.	Ju	Vi	Sa	Do.	
1								
2								
3								
4								

REVISIÓN TÉCNICA: _____ RELIZADO POR: _____

Captura Trampas

En este registro se anota la fecha de realización de los controles, parásito a controlar, si se produce cambio de feromona, entre otras informaciones.

Registro de Control de Almacén de Agroquímicos

Finca/Empresa _____

Producto	Lote	Cantidad			Tabla	Cultivo	Persona que realizó el movimiento	Observaciones
		Entrada	Salida	Existencia				

Registro de Calibración de Equipos de Aplicación de Productos

Finca _____

Aspersora N° _____

Fecha	Boquilla		Velocidad	Gasto/Ha	Tipo de equipo	Responsable técnico
	Tipo	Gasto				

V°B° Responsable Técnico: _____

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Mantenimiento y Verificación del Estado de Elementos de Protección Personal (EPP) o Registro de Control de Mantenimiento de Equipo de Seguridad de Aplicación de Químicos (Diario)

Productor _____ Finca _____ Código _____
 Nombre de inspector _____ Firma _____ Fecha _____

Equipo de Seguridad	Sí	No	Fecha	Lavado	Estado	Observac	Recomendac	Responsab
Traje/Overral								
Delantal								
Botas de hule								
Guantes								
Anteojos (gafas)								
Gorra/Sombrero								
Máscara								
Filtro Mascarilla								

Registro de Entrega (Riesgos Laborales: Protección Solar)

Fecha	Indumentaria	Personal	Firma

Registro de Compostaje

Registros Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (Ministerio de Agricultura) Orgánico-Convencional	Registro de Aplicación Poscosecha Cultivo de _____ Variedad: _____
Fecha: _____	
Nombre del Productor _____ Código _____ Parcela _____ N° _____	

Fecha de Inicio: _____ **Materiales Usados** _____

Fecha	Temperatura (°C)	Volteado (si/no)	Adición de Agua (si/no)	Comentarios Generales (Si se aplicó un producto adicional, etc.)
Supervisor: _____ “Recuerde”: Anexar resultados de análisis microbiológicos de compost y demás materiales				Tipo de Maquinaria Utilizada: _____

Registro de Evacuación de Aguas de Lavado Contaminadas con Agroquímicos

Fecha	Maquinarias	Volumen generado	Evaluación en (lugar)	Responsable

Registro de Inventario de Productos Fitosanitarios (Químicos u Orgánicos) Manejados en Almacén

PRODUCTO			PRODUCTO			PRODUCTO
Entrada	Cantidad	Fecha	Salida	Cantidad	Fecha	En existencia

Registro de Almacenaje y Existencia de Agroquímicos o Registro de Control de Almacenamiento de Agroquímicos y Fertilizantes

PRODUCTOR _____ FINCA _____ CÓDIGO _____						
Fecha	Producto	Vencimiento	Envase Capacidad	Formulación	Categoría Toxicológica	Existencia

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Control de Fuentes de Agua

Origen del Agua		Agua de Riego	Agua para Aplicación de Plaguicidas Foliare	Agua para Lavar Manos		Fechas Análisis de Agua (anexar copias)
Canal						Microbiológicos _____
Pozo	Cubierto					
	Sin cubrir					Metales pesados _____
Estanque o Depósito						
Aguas Tratadas o Grises						
Manantial						
Describa Acciones Correctivas al Agua		Saneador		Dosis		Frecuencia
Riesgos Potenciales de Terrenos Colindantes		Al norte		Al sur	Al este	Al oeste
Indique Sistema de Riego		Rodado o Gravedad: __ Goteo: Superficial: __ Aspersión: __ Enterrado: __ Otro: __				

Registro de Análisis de Agua para Riego

Fecha	Fuente	pH	C.E.	Sulfato mg/l	Cloruros mg/l	Nitrato mg/l	Amonio mg/l
Observaciones							

Químico (Sugerido ante sospecha de presencia de metales pesados)

Fecha	Fuente	Cu ppm	CN- ppm	As ppm	Cd ppm	Cr ppm	Hg ppm	Pb ppm	Zn ppm
Observaciones									

Microbiológico

Fecha	Fuente	Colif. (u.f.c./100ml)	Totales	<i>Escherichia coli</i> (u.f.c./100ml)	Salmonella (u.f.c./100ml)
Observaciones					
Firma del Encargado					

Registro de Análisis de Suelo

Fecha	Lote N° (Lugar/Toma de Muestra)	Profundidad	C.E.	M.O.	Fertilidad		
					N	P	K
Observaciones							
Firma Encargado							

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Mantenimiento de Equipo de Aplicación de Químicos I

Fecha	Tipo de Equipo	Boquillas		Mangueras		Bomba		Lavado		Firma del Responsable
		Revisó	Cambió	Revisó	Cambió	Revisó	Cambió	Sí	No	

DOCUMENTO INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE REGISTRO, CONTROL, Y AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD

Registro de Higiene en Campo y Agua para Tomar

Finca _____ Código de Parcela _____

Fecha	Nº de Empleados		Nº de Sanitarios	Clave de Identificación	Estado de Limpieza			Lavadero de Manos		Papel		Depósito de Agua p/tomar		Vasos Individuales		Observaciones
	H	M			B	R	M	Agua	Jabón	Sí	No	Lavó	Cambió	Sí	No	

Registro de Control de Condiciones Sanitarias Campo; Equipos; Transporte (Diario)

PRODUCTOR _____ FINCA _____ CÓDIGO _____
 NOMBRE DE INSPECTOR _____ FIRMA _____ FECHA _____

Punto de Control	Sí	No	Observaciones	Recomendaciones
Lavado Cajas Transporte de Productos				
Lavado Cajón del Camión				
Instalaciones Sanitarias en Finca				
Residuos de Suciedad Equipos/Camión				
Existe Lugar para eliminar Envases, Etiquetas, etc. de Agroquímicos				
Se encuentran Restos de Envases en el Campo				
Almacenamiento de Productos				
Separación por Tipo de Productos				
Plano de la Bodega de Agroquímicos				
Bitácora por Producto Químico				
Identificación de los Productos según Toxicidad				

Registro de Operarios

Nombre	Tarea	Situación

Registro de Entrenamiento de Trabajadores (Diario) (Por Cuadrilla o Área de Trabajo)

Productor:					
Domicilio (Localidad/Finca):					
Temas Tratados:					
- Objetos personales (medallas, aretes, anillos, etc.)					
- Cambio de actividades (si está enfermo)					
- Uso de letrinas y lavado de manos					
- Seguridad en el trabajo					
- Otros					
Fecha	Brigada		Nº Trabajadores	Parcela o Sección	Actividad
	Número	Responsable			
Encargado					

Registro de Capacitación del Personal

Fecha	Nombre capacitado	Tema	Capacitador

Registro de Salud del Personal

Fecha	Nombre	Examen Clínico	Análisis

Registro de Limpieza de Comedor

FECHA (d/m/a)	HORA LIMPIEZA	TIPO DE LIMPIEZA		
		Con detergente	Sin detergente	Asperjó cloro