

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

<b>MODULO 1. REGISTRO DE LA UNIDAD</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
1.1	¿Las Unidades Productivas (UP), Empaques de los vegetales en campo(UE) y/o Áreas (AI o AB) están registradas en la plataforma de registro del SENASICA?			
1.2	¿La persona física o moral se asegura que su registro y la información proporcionada se mantienen vigentes en la plataforma de registro del SENASICA?			
1.3	¿La persona física o moral cuenta con una copia impresa del aviso de inicio de funcionamiento emitido en la plataforma de registro del SENASICA? ¿El (los) aviso(s) de inicio contiene(n) número de folio asignado y los datos de cada unidad registrada?			
1.4	En caso de que la persona física o moral que hayan modificado su domicilio ¿Lo notificó al SENASICA dentro de los 30 días naturales para realizar la actualización correspondiente?			
<b>MODULO 2. INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
2.1	¿La persona física o moral demuestra que cuenta con infraestructura suficiente que garantice la correcta operación de los SRRC o BUMP (instalaciones físicas, documentos, registros y procedimientos, personal)?			
2.2	En caso de que las unidades productivas compartan instalaciones, documentos y personas ¿Se demuestra que pertenecen a la misma persona física o moral o área integral? ¿está técnicamente justificado y sustentado mediante un análisis de peligros que valora su ubicación y su construcción?			
<b>Las Instalaciones básicas y sus características</b>				
2.3	¿El PSRRC que asesora a la persona física o moral definió las necesidades de instalaciones y la localización de éstas?			
2.4	¿La identificación y justificación de las instalaciones de las unidades productivas, empaques de los vegetales en campo y/o áreas con aplicación de SRRC o BUMP están sustentadas en el análisis de peligros?			
2.5	¿Cuenta con un plano que identifique la localización de las instalaciones de las unidades productivas, empaques de los vegetales en campo y/o áreas? ¿En el plano se identifica la ubicación exacta de la instalación, las fuentes de agua, áreas productivas, casa habitación, área de almacenamiento de agroquímicos, instalaciones sanitarias, u otras?			
<b>Barreras de protección (UP)</b>				
2.6	¿El PSRRC asesoró a la persona física o moral para establecer el tipo de barrera física que debe aplicarse en la UP? ¿La barrera física tiene la capacidad de impedir el ingreso de animales domésticos y silvestres del exterior, escurrimientos, personas ajenas a la UP u otros factores de riesgo identificados que puedan posicionar o introducir un contaminante de origen químico, físico y biológico a la UP, a las fuentes de agua,			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	áreas productivas, áreas de cosecha y/o empacado de producto en campo?			
<b>2.7</b>	¿Las barreras físicas demuestran su eficacia para la prevención del ingreso de las posibles fuentes de contaminación previamente identificadas en el análisis de peligros?			
<b>2.8</b>	¿Demuestra la eficacia de la barrera de protección y asegura que se mantiene en buen estado físico de acuerdo al monitoreo continuo establecido en el análisis de peligros y plan técnico?			
<b>2.9</b>	Para el caso de Áreas, ¿El agente técnico valoró el(los) tipos de barreras de protección más adecuadas acordes a las condiciones productivas y geográficas en las que se genera el vegetal? En los casos donde no presenten instalación de barreras de protección ¿se presenta justificación técnica? y ¿Se implementan acciones preventivas y correctivas que eviten que las fuentes de agua, herramientas, áreas activas de cosecha, áreas de empacado de vegetales en campo y todas aquellas superficies de contacto directo e indirecto, vivas o no vivas sean contaminadas con sustancias químicas o contaminantes de tipo biológico o fauna doméstica y silvestre?			
<b>Estaciones sanitarias</b>				
<b>2.10</b>	¿El PSRRC asesoró a la persona física o moral a determinar a través de un análisis de peligros la ubicación más adecuada donde se instalarán las estaciones sanitarias? ¿Se determinó en función de la evaluación del riesgo (derrames, deficiencias en su construcción, materia fecal y biosólidos) para que la ubicación de este tipo de instalaciones pueda evitar la introducción de contaminantes de tipo físico, químico o microbiológico hacia las fuentes de agua, área productiva, áreas de empacado, almacenamiento de producto y/o personas por contacto directo o indirecto?			
<b>2.11</b>	¿Las estaciones sanitarias están construidas con materiales que faciliten su lavado y desinfección y cuentan con la capacidad para contener derrames generados durante su higienización? ¿Las estaciones sanitarias cumplen con los siguientes aspectos: a) Están provistas de retretes, preferentemente con tapa b) Lavamanos, preferentemente no requieran accionamiento manual. c) Cuenta con rótulos en los que se indica al personal que debe lavarse las manos después de usar los sanitarios. d) Se conservan limpios, secos y desinfectados. e) Las estaciones sanitarias están equipadas con agua potable, jabón líquido, toallas de papel, papel higiénico, cesto de basura con bolsa plástica y tapa, gel antibacterial, este último en el periodo de cosecha o cuando los trabajadores entra en contacto directo con el producto?.			
<b>2.12</b>	¿Las estaciones sanitarias están instaladas a una distancia que asegura que no hay riesgo de contaminación en el área de producción o empacado de vegetales conforme se determina			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>en su análisis de peligros y plan técnico?, ¿están diferenciadas por sexo y se presentan en una relación de un sanitario por cada 20 trabajadores?</p> <p>En caso de que las estaciones sanitarias sean rentadas, ¿presenta el contrato de arrendamiento, se incluye en su análisis de peligros y plan técnico, y se generan procedimientos y evidencia documental de los requisitos de higiene y limpieza que debe cumplir el proveedor y de la revisión de los mismos?</p> <p>Para el caso de empaque de los vegetales en campo en donde los sanitarios se ubiquen dentro de las instalaciones, ¿Se asegura que la puerta de acceso no comunica directamente al área de manipulación de vegetales, y que no hay sustancias o residuos derivados de fugas o limpieza de los mismos?, ¿Se establecen las medidas y procedimientos que garanticen que el personal del área de empaque de los vegetales en campo haga uso adecuado de las instalaciones sanitarias entre ellas evitar que entren con equipo y uniforme utilizado durante la manipulación de vegetales (cofia, mandiles, cubrebocas, etc)?</p>			
<p align="center"><b>2.13</b></p>	<p>En los casos donde las condiciones geográficas no permitan el cumplimiento del criterio de distancia, ¿Presenta justificación técnica y se encuentra definido el parámetro dentro del análisis de peligros y plan técnico? ¿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 al área activa de cosecha, empaçado y almacenamiento de productos, fuentes de agua o aquellas zonas que pudieran representar un factor de riesgo directo o indirecto de contaminación por peligros biológicos y/o químicos?</p>			
<p align="center"><b>2.14</b></p>	<p>Para prevenir la contaminación a través de la materia fecal asociado a las fosas sépticas, éstas cumplen con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Están completamente cerradas y se asegura que la materia fecal o sus biosólidos tengan contacto directo con el ambiente?</li> <li>2. En caso de utilizar letrinas secas ¿Se garantiza que la materia fecal, biosólidos y productos derivados de la misma, así como otros factores relacionados como animales silvestres, herramientas, escurrimientos, derrames, etc., no representan riesgo de contaminación de los productos? ¿Lo anterior se presenta en el análisis de peligros y se aplican las medidas preventivas pertinentes?</li> </ol>			
<p align="center"><b>2.15</b></p>	<p>¿Se verifica diariamente durante la etapa de cosecha y semanalmente durante la etapa productiva, que las estaciones sanitarias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Estén libres de fugas, derrames, deterioros u otro tipo de daños que impliquen un factor de riesgo de contaminación a los vegetales.</li> <li>b) Se mantengan los señalamientos gráficos suficientes, pertinentes y en buenas condiciones para recordar las</li> </ol>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	medidas de higiene que deben cumplir los trabajadores durante el uso de las estaciones sanitarias. c) Están equipadas con agua potable, jabón líquido, toallas de papel, papel higiénico, cesto de basura con bolsa plástica y tapa, gel antibacterial?.			
<b>Área de consumo de alimentos</b>				
<b>2.16</b>	¿Cuenta con un área destinada para el consumo de alimentos de los trabajadores?			
<b>2.17</b>	¿El área destinada para el consumo de alimentos está construida con material que facilite su lavado y desinfección?			
<b>2.18</b>	El área de consumo de alimentos: 1. ¿No está dentro del área activa de cosecha, área de empacado, de almacenamiento de materiales de embalaje, sustancias químicas u otros elementos que pudieran representar un riesgo de contaminación del producto, daño al trabajador y/o deterioro del ambiente? 2. ¿Cuenta con materiales y accesorios para la higienización de la instalación? 3. ¿Cuenta con cestos para el depósito de basura? 4. ¿Tiene accesorios que eviten el derrame de líquidos durante su higienización? 5. ¿Está separada del área de depósito de objetos personales y el área de consumo de alimentos? 6. ¿No se comparte con el área de empacado de alimentos, almacenamiento de sustancias químicas u otros materiales y objetos que pongan en riesgo la salud humana?			
<b>Área de depósito de objetos personales</b>				
<b>2.19</b>	¿Las UP y empaques de los vegetales en campo cuentan con áreas específicas para el depósito de objetos personales, está identificada y presenta señalamientos gráficos?			
<b>2.20</b>	¿Las áreas de depósito de objetos personales no están dentro del área activa de cosecha, área de empacado de productos, área de almacenamiento de sustancias químicas u otros espacios que puedan representar un riesgo de daño a la salud del trabajador y de contaminación de los vegetales?			
<b>2.21</b>	En caso de que área de depósito de objetos personales comparta espacios con el área de consumo de alimentos y estaciones sanitarias, ¿se encuentran delimitadas (estante, ménsulas, guardarropa, etc.)?			
<b>Área de almacenamiento de maquinaria agrícola, herramientas y equipos de trabajo.</b>				
<b>2.22</b>	En caso de que la persona física o moral que utilice maquinaria agrícola en los procesos productivos ¿Asigna espacios específicos para su almacenamiento y/o resguardo? Los espacios para maquinaria agrícola: 1. ¿Están localizados fuera del área de producción, almacenamiento y empacado de productos, consumo de alimentos y de almacenamiento de sustancias agroquímicas? 2. ¿Está techado y cuenta con piso de concreto ó medidas que contengan el escurrimiento de aceites y lubricantes en caso de derrame? 3. ¿Se encuentran diferenciados los espacios asignados para			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	lubricantes, combustibles y reparaciones menores? 4. ¿Cuenta con canaletas de contención para contener derrames de lubricantes, grasas y combustibles, así como material para tratar derrames de aceites: escoba, recogedor, bote con arena y bolsas, u otros que establezcan en su procedimiento?			
<b>2.23</b>	¿Las reparaciones, mantenimiento y calibraciones de maquinaria y equipos se realizan fuera de la UP o empaque de los vegetales en campo y en lugares que no representen riesgos de contaminación a vegetales, personas y/o manto freático?			
<b>2.24</b>	¿Cuenta con espacios asignados para el almacenamiento de herramientas de trabajo el cual no se comparte con sustancias agroquímicas, sustancias desinfectantes, detergentes, equipos de aplicación, de protección, almacenamiento y empaqueo de vegetales?			
<b>Área de almacenamiento de productos agroquímicos</b>				
<b>2.25</b>	¿Se designa un espacio exclusivo para el almacenamiento de sustancias agroquímicas?			
<b>2.26</b>	El área de almacenamiento de plaguicidas, ¿está construido de materiales no absorbentes, no inflamables, bien ventilados y buena iluminación? ¿La capacidad de resistencia al fuego del material es de R-30 (30 minutos de resistencia al fuego)? ¿La construcción del área de almacenamiento de plaguicidas cumple con lo dispuesto en la sección 7.2.1 Y 7.2.2 de la NOM-003-STPS-1999? ¿Estar identificada y cuenta con señalizaciones graficas que advierten el riesgo de las personas por exposición a sustancias agroquímicas? ¿Se mantiene cerrada, fuera del alcance de menores de edad o cualquier otra persona que no tenga autorización para el ingreso a esta área y se resguarda la llave de acceso por un adulto designado para este efecto? ¿El responsable de esta área cuenta con capacitación en el manejo y cuidado de este tipo de instalaciones? ¿Esta área se designa exclusivamente para las funciones descritas en esta sección?			
<b>Área de almacenamiento de equipos de protección personal y aspersión</b>				
<b>2.27</b>	Los equipos de aspersión de productos plaguicidas y equipos de protección personal utilizados ¿se resguardan en áreas seguras y que no represente riesgos a la salud de trabajadores y de contaminación a vegetales?			
<b>2.28</b>	¿El área de almacenamiento de los equipos de aspersión cumplen con lo dispuesto de la sección 7.2.1 de la NOM-003-STPS-1999?			
<b>Área de almacenamiento de abonos orgánicos</b>				
<b>2.29</b>	En caso de utilizar abonos orgánicos ¿Cuenta con espacios específicos para su almacenamiento?			
<b>2.30</b>	Las áreas designadas para el almacenamiento de abonos orgánicos: 1. ¿Son exclusivamente para para el almacenamiento estos? 2. ¿No se encuentra dentro o colindante al área de			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	producción? 3. ¿Se encuentra techado, cuenta con piso de concreto y canaletas para contener derrames? 4. ¿No colinda con áreas de cosecha y/o empacado?			
<b>2.31</b>	¿La localización del área se sustenta en un análisis de peligros y se consideran las medidas preventivas para reducir el riesgo de exposición de este tipo de materiales con vegetales, sustancias y/o superficies de contacto?			
<b>Área de preparación de mezclas de productos agroquímicos</b>				
<b>2.32</b>	¿Cuenta con un espacio para la preparación de mezclas de productos agroquímicos, triple lavado y/o enjuague de envases y almacenamiento temporal de envases vacíos de agroquímicos?			
<b>2.33</b>	El área designada: 1. ¿Está ubicada y diseñada con base en el análisis de peligros? 2. ¿Asegura que los derrames y líquidos derivados de la misma no representen un riesgo de contaminación al manto freático por lixiviación o escurrimiento? 3. ¿Está separada al menos 15 m de fuentes de agua (salvo terrenos accidentados)? 4. ¿Está provisto de materiales para retención de derrames durante su uso y materiales para atender una emergencia (regadera, lava ojos, etc.), conforme a su plan técnico y procedimiento correspondiente?			
<b>Área de eliminación de caldos sobrantes</b>				
<b>2.34</b>	¿Cuenta con un área para la eliminación de caldos sobrantes la cual:  1. Se ubica fuera del área productiva 2. No se encuentra cerca de fuentes de agua (no menor a 50 m en línea recta) 3. No está ubicada en la misma dirección de la pendiente de fuentes de agua 4. No está ubicada en áreas de cultivo, caminos, áreas de pastoreo u otras zonas que pueda afectar la salud de las personas por vía directa e indirecta 5. Está protegida contra el ingreso de animales domésticos y silvestres 6. ¿Cuenta con piso firme que asegure la evaporación del líquido derramado? En caso de implementar camas biológicas o biobeds, estas: 1. ¿Presenta un tamaño en relación al volumen del efluente (2:1, Biomasa:Efluente)? 2. ¿Contemplan en el diseño los siguientes estratos: arcilla, biomezcla (paja de trigo, arroz o rastrojo de maíz, broza y suelo) y grama, cuando el manto freático es muy superficial, deberá incluir como primer estrato una capa impermeable (plástico, concreto, otros) y grava? 3. ¿Se encuentra aislada de aguas de lluvias, pero con humedad suficiente que permita que los microorganismos actúen en la bio-degradación? 4. ¿Se mantiene cubierto el último estrato con grama?			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	5. ¿Se presenta evidencia documental de la construcción de la misma, así como registros de uso, revisión y mantenimiento y el tiempo de durabilidad de la misma?			
<b>Área de empaqueo, almacenamiento y/o carga de productos cosechados</b>				
2.35	En caso de que la UP cuente con un área de almacenamiento temporal de vegetales, ¿Se utiliza exclusivamente para este propósito? 1. ¿Está protegida contra el ingreso de agentes que puedan contaminar el producto como fauna doméstica y silvestre? 2. ¿Cuenta con piso firme y/o de concreto que pueda higienizarse? 3. ¿Se encuentra fuera del área activa de cosecha? 4. ¿No se comparte con almacenamiento de sustancias químicas u otras sustancias y materiales que puedan contaminar los vegetales? 5. ¿Cuenta con estación sanitaria para la higiene de los trabajadores? ¿o se ubica cercana a ella?			
<b>Señalizaciones de las instalaciones básicas</b>				
2.36	¿Todas las instalaciones están identificadas y tienen los señalamientos gráficos correspondientes?			
2.37	¿La señalización de las instalaciones cumplen con lo dispuesto en la NOM-026-STPS-2008?			
<b>Estructura humana</b>				
2.38	¿Cuenta con una persona responsable de la aplicación y vigilancia del SRRC en las unidades de producción, en el empaque de los vegetales en campo o durante la actividad de cosecha? ¿Esta persona demuestra conocimiento en las prácticas preventivas y correctivas aplicadas? ¿Cuenta con la asesoría de un PSRRC autorizado vigente? ¿Presenta evidencia documental de la asistencia técnica en las unidades de producción, empaques de los vegetales en campo o durante la actividad de cosecha para el respaldo de sus actividades? 1. ¿Existe un responsable de la implementación de los SRRC? 2. ¿Todos los trabajadores están involucrados en el cumplimiento de las acciones preventivas y correctivas? 3. ¿Existen responsabilidades y acciones de control bien definidas? 4. ¿Cuenta con un plan de capacitación continua en SRRC?			
2.39	¿El responsable de los SRRC se apoya de coordinadores de equipo para la verificación del cumplimiento y registro de las medidas de control aplicadas por la persona física o moral?			
2.40	¿Presenta organigrama con un perfil de puestos y funciones, indicando el nombre de las personas que asesoran, coordinan, verifican y evalúan los SRRC, así como las funciones y acciones puntuales que cada uno de los involucrados desarrolla para la aplicación, vigilancia y evaluación de los SRRC?			
2.41	¿Se demuestra que el personal fue capacitado y sabe ejecutar la acción en la que fue capacitado?			
<b>Estructura documental</b>				

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

<b>2.42</b>	¿Presenta expediente técnico con evidencias documentales suficientes y demuestran que las acciones se aplican cotidianamente y que son eficaces? ¿El expediente técnico refleja el ciclo actual de operaciones (ligado al ciclo actual de cultivo), así mismo se encuentra siempre disponible?			
<b>2.43</b>	¿El expediente técnico está estructurado por módulos de ejecución, esta actualizado y validado por un PSRRC, conteniendo 1. El análisis de peligros 2. El plan técnico 3. El (los) procedimientos que se aplican 4. El (los) registros generados 5. Documentos y registros que demuestren la eficacia de los tratamientos aplicados y la veracidad de los registros?			
<b>2.44</b>	¿Los expedientes técnicos: 1. Contienen documentos originales con firma autógrafa. 2. Los registros se sustentan con documentos de apoyo que permiten verificar que los datos reportados son confiables. 3. Las tachaduras y/o enmendaduras se encuentran validadas por el responsable de los SRRC de la persona física o moral. 4. Reflejan el último año de operaciones. 5. Están a resguardado por la persona física o moral?			
<b>2.45</b>	Los expedientes técnicos ¿incluyen procedimientos?			
<b>2.46</b>	¿Los procedimientos: 1. Son congruentes con el plan técnico. 2. Se presentan en originales y con periodos de revisión definidos no superiores a un año. 3. Describen las acciones puntuales a realizarse y el responsable de su ejecución. 4. Señalan los indicadores para su evaluación: agua, abonos, cosecha, higiene, etc. 5. No contienen logos ajenos a la persona física o moral. 6. Cuentan con firma autógrafa o electrónica de la persona física o moral (representante legal), del responsable de los SRRC y del PSRRC. 7. Indican el nombre de la persona física o moral, alcance, cultivos, superficie.			
<b>2.47</b>	¿La persona física o moral genera los registros y bitácoras suficientes que demuestren el cumplimiento y la eficacia de los tratamientos descritos en los procedimientos? ¿A los registros se adjunta la documentación que demuestre la veracidad de la información vertida? ¿Los registros: 1. Son congruentes con el procedimiento. 2. La información declarada es verificable. 3. Son originales 4. Resaltan los indicadores que pretenden demostrarse. 5. Se presentan en papel o electrónicos. 6. Incluyen la característica evaluada, el hecho (dato), la fecha en que se realiza, el responsable, la unidad de medida. 7. Son acorde a las condiciones socioeconómicas de la			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	persona física o moral. 8. Contiene gráficos de control, tablas o listas de verificación?			
<b>2.48</b>	¿La persona física o moral deberá aplica procedimientos documentados en las acciones relacionadas con: 1. Prácticas de higiene de los trabajadores, instalaciones, UP, maquinaria, herramientas y equipos de trabajo. 2. Control de fauna doméstica y silvestre. 3. Preparación del terreno (conforme a las necesidades de cada cultivo) 4. Buen Uso y Manejo de Plaguicidas de Uso Agrícola. 5. Manejo del agua. 6. Fertilización. 7. Labores culturales (conforme a las necesidades de cada cultivo) 8. Cosecha 9. Empacado. 10. Trazabilidad. 11. Capacitación. 12. Validación de procedimientos. (podrán apoyarse con instructivos específicos para su ejecución)			
<b>2.49</b>	¿Los procedimientos y registros están integrados mediante un listado maestro el cual indica su vigencia?			

**MODULO 3. HIGIENE**

<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>3.1</b>	¿Se genera la evidencia documental (registros y bitácoras) que demuestran el cumplimiento del presente modulo?			
<b>3.2</b>	¿Presenta procedimientos para la preparación de sustancias desinfectantes que se aplican en el programa de higiene elaborados por el responsable en SRRC?			
<b>3.3</b>	Los detergentes y desinfectantes ¿son seleccionados cuidadosamente para lograr el fin perseguido? ¿No contienen aromatizantes y su alcalinidad o acidez depende de la superficie a higienizar? Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con los vegetales ¿se eliminan mediante un enjuague minucioso con agua potable o conforme se determine en la ficha técnica del producto utilizado?			
<b>3.4</b>	El responsable de la preparación de sustancias desinfectantes y jabonosas ¿utiliza recipientes graduados para la medición de líquidos y báscula para la medición de sólidos?			
<b>3.5</b>	El responsable en SRRC ¿asegurara que la concentración deseada se mantiene durante el tiempo requerido para su acción desinfectante y que ésta reduce la presencia del contaminante valorado? ¿Se generan registros del monitoreo de la concentración de la sustancia desinfectante que incluyan fecha, hora, concentración detectada, responsable de realizarlo?			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

<b>3.6</b>	¿Los utensilios, insumos, recipientes y productos utilizados para la preparación, almacenamiento y monitoreo de las sustancias desinfectantes se manejan fuera del área productiva, de empaqueo o de almacenamiento de vegetales? ¿El material de monitoreo presenta instructivos en español o en el lenguaje del usuario?			
<b>3.7</b>	¿Se demuestra que los tratamientos aplicados reducen la carga microbiana de las superficies y sustancias sobre las cuales sean aplicados?			
<b>Higiene de contenedores de agua y equipos de aspersión</b>				
<b>3.8</b>	¿Se aplica un programa de higiene a los depósitos generales y particulares de agua de la unidad de producción, empaque de los vegetales en campo y los utilizados durante la cosecha?			
<b>3.9</b>	¿Se aplica un procedimiento de higiene a los equipos de aspersión que asegure que no se quedan restos de plaguicidas, fertilizantes o suciedad en ellos después de su uso?			
<b>Higiene de instalaciones</b>				
<b>3.1</b>	¿Aplica un plan de higiene a la totalidad de las instalaciones de la UP y empaque de los vegetales en campo acorde al procedimiento, frecuencia y tratamiento previstos?			
<b>3.11</b>	¿Las instalaciones se mantienen limpias durante el proceso productivo y se limpian al menos una vez al mes durante el periodo en que no se encuentra en fase productiva?			
<b>3.12</b>	¿Se asegura que los residuos derivados de la higiene de las instalaciones no ingresen al área activa de cosecha, área de empaqueo, área productiva o éstos sean vertidos sobre fuentes de agua para riego de uso agrícola y humano?			
<b>3.13</b>	¿Se mantienen limpias las UP y EC? ¿Se encuentran libres de basura, residuos de cosecha, piedras amontonadas, materiales en desuso, residuos, recipientes y contenedores de líquidos y sustancias, y todo aquello que pueda constituir una fuente de contaminación, especialmente en las áreas activas de cosecha y empaqueo de vegetales?			
<b>3.14</b>	¿Se revisa semanalmente la UP y/o EC y se asegura que éstas se mantienen libres de basura?			
<b>3.15</b>	¿Las superficies, áreas de contacto, UP y EC se mantienen limpias de manera permanente?			
<b>Higiene y seguimiento del personal</b>				
<b>3.16</b>	¿Cuenta con un procedimiento documentado que describa las acciones que se aplican para garantizar la higiene de los trabajadores y se encuentra en concordancia según lo dispuesto en las secciones 5.7.12 y 6.8 de la NOM-251-SSA1-2009. En caso de usar mandiles y guantes de plástico se deberán lavar y desinfectar, entre una y otra jornada de trabajo, conforme a lo establecido en su procedimiento (frecuencia, proceso, responsable de la vigilancia del cumplimiento u otros)?			
<b>3.17</b>	¿Se asegura que las prácticas de higiene se mantienen en todo momento durante el desempeño del trabajo en el interior de las UP y EC tanto el personal de base, eventual y			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	ocasional? ¿El personal que opera o ingresa en las áreas de producción está capacitado en las buenas prácticas de higiene y sanidad, así mismo conoce las labores que le toca realizar?			
<b>3.18</b>	¿La persona física o moral cuenta con un reglamento de trabajo que indica las prácticas de higiene que deben asumir los trabajadores durante el desempeño de sus actividades y estancia en la UP? ¿Este es entendible por los trabajadores usando medios gráficos o cualquier otro medio que facilite su entendimiento?			
<b>Higiene de herramientas y equipo de trabajo</b>				
<b>3.19</b>	¿Todas las herramientas y equipos de trabajo se lavan y desinfectan acorde a la frecuencia definida en el plan de higiene? ¿Los equipos y utensilios de uso diario y que tenga contacto directo con el producto son lavados y desinfectados diariamente y previo a su uso o durante esta cuando se encuentra en contacto directo con sustancias o superficies que lo puedan contaminar?			
<b>4 MANEJO DE FAUNA DOMESTICA Y SILVESTRE</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>4.1</b>	¿Presenta una valoración del riesgo de contaminación asociado a la presencia de animales domésticos y silvestres en las unidades y definir las medidas apropiadas para prevenirlo? ¿El plan preventivo contiene: 1. Plan técnico para la prevención y control del riesgo valorado. Procedimientos Operativos Estandarizados las medidas de control a aplicarse. 2. Registros, bitácoras y documentos generados. 3. Evidencias que demuestren que las acciones aplicadas son eficaces. 4. Plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?			
<b>4.2</b>	¿La persona física o moral aplica las siguientes medidas valoradas: 1. Establece barreras físicas que evitan el ingreso de animales de los terrenos aledaños. 2. El reglamento de los trabajadores indica con claridad la prohibición a las personas de ingresar con animales domésticos y silvestres a las áreas productivas, cosecha, almacenamiento, empacado y áreas de riesgo para contaminación de vegetales. 3. La UP y el EC conserva limpia, evitando la presencia de maquinaria en desuso, maleza en exceso, restos de alimentos y otros que puedan atraer o servir como hábitat a animales y plagas. 4. Aplica métodos de exclusión y control de animales domésticos y silvestres. 5. Protege las fuentes de agua, áreas empacado, depósito temporal de producto, almacenamiento de materiales de cosecha y material de empacado, contra el ingreso de todo tipo de animales.			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	6. Todas las áreas de la planta se mantienen libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales?			
<b>4.3</b>	¿El control de plagas se aplica a todas las áreas del empaque, recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, comedor, oficinas, e inclusive vehículos de acarreo y reparto?			
<b>4.4</b>	¿Las áreas de empaqueo están completamente cerradas para reducir y evitar la presencia de aves, roedores e insectos?			
<b>4.5</b>	En caso de que alguna especie animal ingrese al empaque, ¿se adoptan medidas de control? ¿Las medidas comprenden el tratamiento con agentes químicos y biológicos, se aplican bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud que el uso de esos agentes puede ocasionar?			
<b>4.6</b>	En caso de contratar los servicios de una empresa controladora de plagas, ¿cuenta con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. Además, la empresa controladora de plagas debe contar con número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente?			
<b>4.7</b>	¿Cuenta con mapas de localización de trampas para plagas en el exterior e interior de la UP y EC? ¿Las trampas colocadas en el exterior están plenamente identificadas y crean un cerco perimetral? ¿En las trampas se utilizan cebos o rodenticidas químicos para controlar roedores?			
<b>4.8</b>	<p>¿No se hace uso de cebos envenenados en las siguientes áreas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Área activa de cosecha.</li> <li>2. Área de producción.</li> <li>3. Áreas de almacenamiento de vegetales y de material y embalaje.</li> <li>4. Área de empaqueo (Interiores).</li> <li>5. Transporte de vegetales?</li> </ol> <p>En estas fases y/o áreas ¿utilizan trampas físicas y reforzar las prácticas de higiene? ¿Las trampas son identificadas y colocadas cerca de las paredes, puertas de entrada o salida y hacen un cerco interno?</p>			
<b>4.9</b>	¿Se registran las acciones aplicadas para el control de plagas, así como los hallazgos en las trampas y el manejo adecuado de los animales atrapados?			
<b>4.10</b>	<p>En las secciones de empaqueo donde requiera la aplicación de tratamientos químicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Se utilizan productos registrados ante COFEPRIS o en el mercado de destino del vegetal para interiores y áreas cerradas. Asegúrese de que sea claramente identificado en la etiqueta del producto?</li> <li>2. ¿No se aplican durante la presencia de vegetales o áreas que lo contengan?</li> <li>3. ¿Se protege la maquinaria, herramientas, fuentes de agua, equipos, material del empaque de los vegetales en campo y embalaje que entrarán en contacto directo con el producto durante las aplicaciones?</li> </ol>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	4. ¿Se asegura respetar el periodo de reentrada especificado para cada producto aplicado, antes de iniciar con el proceso de empaqueo o antes de destapar los materiales citados en el inciso 3?			
	5. ¿Se lava el piso y superficies tratadas que mantengan contacto directo e indirecto con el producto, superficies o sustancias?			
<b>4.11</b>	¿Se cuenta con las hojas técnicas y las hojas de seguridad de los productos utilizados para controlar la fauna doméstica y silvestre?			
<b>5 CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>5.1</b>	¿Cuenta con un procedimiento de capacitación, que especifica la metodología, la frecuencia, los instrumentos, el lugar y las personas responsables de cada tema?			
<b>5.2</b>	¿El procedimiento de capacitación está sustentado con un plan y un programa de capacitación que incluye: tema, objetivo, expositor, instrumentos y fechas?			
<b>5.3</b>	¿Se capacita a empleados permanentes y eventuales, al inicio, durante la temporada, cada vez que ingresa personal y cuando se realizan cambios en los procedimientos?			
<b>5.4</b>	¿Los temas básicos que incluye el plan de capacitación es acorde al área y actividad que realiza el personal? ¿El plan de capacitación incluye por lo menos siguientes temas: - Microbiología básica - Manejo de fauna doméstica y silvestre - Prácticas de seguridad e higiene de los trabajadores - Preparación y monitoreo de sustancias desinfectantes - Limpieza y desinfección de maquinaria, equipos de trabajo - Manejo del agua - Buen uso y manejo confiable de agroquímicos - Calibración de equipos de aspersión de insumos agrícolas - Manejo de fertilizantes de origen orgánico - Almacenamiento de insumos, material del empaque de vegetales y producto terminado - Prácticas de cosecha - Prácticas preventivas durante el empaqueo del producto - Trazabilidad - Transporte de frutos de la UP a la UE - Identificación de los principales síntomas de enfermedades infectocontagiosas.			
<b>5.5</b>	Para los temas donde se involucre un procedimiento, ¿éstos se apegan a la metodología descrita en los mismos?			
<b>5.6</b>	¿El capacitador se apoya en material gráfico del tema expuesto para lectura (díptico, tríptico, folleto, etc.), así como uso un rotafolio, material gráfico y manual, cuando aplica?			
<b>5.7</b>	¿Se realizan demostraciones técnicas y prácticas necesarias para que el trabajador las aplique?			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

<b>5.8</b>	¿El capacitador demuestra su conocimiento mediante soporte documental de una institución u organismo reconocido por su competencia técnica en el tema?			
<b>5.9</b>	En cada sesión de capacitación ¿se genera un registro que incluye fecha, tema, nombre y firma de los asistentes y del capacitador?			
<b>5.10</b>	El Profesional en SRRC que asesora a la persona física o moral ¿demuestra su competencia en SRRC y cuenta con reconocimiento por el SENASICA con clave vigente?			
<b>5.11</b>	El Profesional en SRRC deja evidencia de la asistencia técnica a la persona física o moral que asesora? ¿Las evidencias contienen: fecha, nombre de la razón social, tema impartido, nombre y firma de quien recibe la capacitación, nombre y firma del profesional en SRRC?			
<b>6 AUDITORÍAS INTERNAS</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>6.1</b>	¿Las personas físicas o morales aplican de manera obligada una auditoría interna inicial en las UP, EC o Co que desean certificar, realizada a través de un PSRRC con autorización vigente otorgada por el SENASICA? Dicha auditoría ¿se realiza con base en la evidencia documental de la implementación de los SRRC con una antigüedad mínima de 6 meses previos a la fecha de la auditoría?			
<b>6.2</b>	¿Presentar evidencia de las visitas técnicas realizadas por el profesional en SRRC, de al menos 6 meses previos a la fecha de la evaluación?			
<b>6.3</b>	¿La auditoría interna inicial: 1. Esta descrita en un procedimiento documentado y especifica la metodología, frecuencia, criterios de auditoría, tipo de evidencia y acciones correctivas a aplicarse? 2. ¿Se utiliza la lista de verificación sugerida por el SENASICA?			
<b>6.4</b>	La persona física o moral derivado de la auditoría interna ¿aplica las acciones correctivas a los hallazgos (no conformidades) detectados?			
<b>7 VALIDACION DE PROCEDIMIENTOS</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>7.1</b>	¿La persona física o moral demuestra mediante la generación de información suficiente y pertinente que los tratamientos aplicados en áreas críticas son eficaces en la prevención, reducción y/o eliminación de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos que puedan ser dañinos a la salud humana?			
<b>7.2</b>	¿El Plan de Validación de POE: 1. Esta descrito en un procedimiento documentado, que indica los puntos críticos, periodos, metodologías aplicadas, materiales, insumos, e indicadores que son aplicados para evaluar la eficacia de los tratamientos. 2. La persona física o moral genera registros de la validación			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>de los procedimientos realizados, así como un análisis e interpretación de los valores obtenidos.</p> <p>3. Los análisis para la validación se realiza a través de Laboratorios acreditados por una Entidad de Acreditación en México (Norma ISO 17025), autorizados por la COFEPRIS o reconocidos por el SENASICA.</p> <p>4. Los puntos críticos que se evalúan al menos una vez por ciclo productivo o con una antigüedad no mayor a 6 meses son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Superficies de contacto no vivas, una vez que estas han aplicado las acciones de higiene y desinfección descritas en el procedimiento correspondiente. Demuestran ausencia de Coliformes fecales, Salmonella spp y Escherichia coli.</li> <li>b. Superficies vivas que tengan contacto directo con el producto, después de haberse higienizado durante la etapa de cosecha, empaçado y transporte. Demuestran ausencia de: Coliformes fecales, Salmonella spp y Escherichia coli. Para el caso de cuadrillas de cosecha, presenta un análisis de laboratorio de superficies vivas por cada cuadrilla a reconocer, realizando la toma de muestras de manera aleatoria conforme se establezca en su procedimiento de muestreo y procedimiento de validación.</li> <li>c. Agua para aspersiones, uso y consumo humano, demuestran la ausencia de los indicadores de contaminación microbiológica previstos en la Tabla 1 y contenido de metales pesados en cumplimiento a lo referido en la Tabla 3 de la Modificación de la NOM-127-SSA1-1994. Los análisis microbiológicos se realizan preferentemente lo más cercano al periodo de cosecha de vegetales (30 días previos).</li> <li>d. El agua para riego de uso agrícola, valora su calidad de acuerdo al riesgo, basado en un análisis de peligros, si hay contacto con el producto se aplica un tratamiento y se demuestra la ausencia de los indicadores referidos en el inciso c.</li> <li>e. Vegetales, sobre los cuales se demuestra la ausencia de moléculas no autorizadas en nuestro país y/o mercado destino y cumplen con los LMR de productos registrados para su uso, los indicadores demuestran ausencia de Salmonella spp y Escherichia coli. En el caso de que se apliquen tratamientos post-cosecha con productos químicos, se realiza análisis de LMR´s en una etapa posterior al tratamiento aplicado, los cuales indican ausencia de moléculas no autorizadas en nuestro país y/o mercado destino.</li> </ul> <p>5. La metodología aplicada es la descrita por las normas oficiales aplicables vigentes de la Secretaría de Salud.</p> <p>6. En caso de detectar contaminación, la persona física o moral identifica el punto de contaminación y aplica las medidas correctivas suficientes y adecuadas para reducir el riesgo valorado?</p>			
<b>7.3</b>	¿El laboratorio o el PSRRC determinan el tamaño de muestra requerida, que está en función de la evaluación a realizar?			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	Para el caso de áreas ¿consideran lo establecido en el Anexo Técnico 2 de los Lineamientos Generales para la Operación y Certificación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales?			
<b>7.4</b>	¿Las personas físicas o morales deberán mantener actualizada la base de datos generada de este proceso conforme al punto 7.5?			
<b>7.5</b>	¿El procedimiento de validación de POE se integra por: a) Justificación técnica. b) Metodología de muestreo y responsable del mismo. c) Cronograma de toma de muestras. d) Análisis del comportamiento de los resultados de laboratorio y acciones implementadas en caso de contaminación química o microbiológica?			
<b>8 TRAZABILIDAD</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>8.1</b>	¿Cuenta con procedimiento documentado que describa el sistema de trazabilidad aplicado? ¿El sistema identifica con claridad la trazabilidad hacia atrás, la trazabilidad interna y la trazabilidad hacia delante?			
<b>8.2</b>	¿Todas las UP están identificadas mediante un sistema numérico? ¿El código generado indica con claridad el estado, municipio y un número consecutivo de identificación de la UP? ¿El código se integra por al menos 6 (seis) dígitos? Para cultivos que son regulados fitosanitariamente podrá utilizarse el número de identificación asignado por la Dirección General de Sanidad Vegetal.			
<b>8.3</b>	¿La trazabilidad hacia atrás: 1. Identifica a los proveedores de los insumos que se requieren para la producción, cosecha y empaqueo del producto. 2. Genera registros documentados de los insumos que la persona física o moral adquiere para las unidades de producción, los empaques de vegetales en campo o en la actividad de cosecha. El registro indica fecha, nombre del proveedor, número de certificación SENASICA (casa comercializadora de agroquímicos), 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. 3. Cuenta con un directorio actualizado de proveedores de servicios que incluye el nombre de la empresa, localización, teléfono, dirección electrónica. En el caso de empresas comercializadoras de agroquímicos y de aspersiones aéreas de agroquímicos se asegura que éstas cuentan con la certificación de cumplimiento vigente otorgada por el SENASICA. 4. Los registros de la trazabilidad hacia atrás demuestran su			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>validez mediante un soporte documental integrado por facturas y/o notas de compra del proveedor.</p> <p>5. Los insumos que se registran como mínimo son: productos y sustancias agroquímicas como plaguicidas, fertilizantes, desinfectantes, sustratos, acolchados, agua, tarimas, cajas, flejes, grasas, ceras, aceites, lubricantes y todos aquellos que tengan un contacto directo con el producto. De la misma forma se identifica a los prestadores de servicio como asesores, personal que realiza actividades de cosecha, empresas de limpieza, empresas de control de plagas urbanas, así como los equipos y maquinaria, y materiales propagativos como semillas, esquejes, tubérculo y plántulas.</p> <p>6. En el caso de las plántulas, esquejes y semillas que sea un Organismo Genéticamente Modificado (OGM) (conforme a la definición de la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados (LBOGM), independientemente de su origen presenta el permiso de liberación emitido por SADER.</p>			
<p align="center"><b>8.4</b></p>	<p>¿La trazabilidad interna cumple con:</p> <p>1. Contar con un expediente técnico identificado con el número asignado por el SENASICA mediante su página electrónica.</p> <p>2. Plano de la unidad que indique con claridad las secciones y/o áreas productivas en que se subdivide la unidad.</p> <p>3. El manual de procedimientos que indique los tratamientos aplicados.</p> <p>4. Registros y bitácoras que evidencien el cumplimiento de las acciones. Cuando la unidad se subdivide en secciones y/o áreas, los registros deben indicar el tratamiento aplicado a cada una de ellas en materia de plaguicidas, riego y cosecha, principalmente.</p> <p>5. Documentos que permitan la verificación de los datos e información plasmada en los registros: análisis, listado oficial, etc.</p> <p>6. La persona física o moral debe identificar con claridad las áreas y/o secciones de la unidad?</p>			
<p align="center"><b>8.5</b></p>	<p>¿La trazabilidad hacia adelante cumple con:</p> <p>1. Identificación mediante un código el lote y el origen del producto.</p> <p>2. Comunicar a través de un medio impreso un código que indica el lote y origen del producto. Esto se mantiene en cajas, pallets y/o PLU de productos.</p> <p>3. En caso de vegetales regulados fitosanitariamente podrá utilizarse como identificación de origen el número de registro del huerto asignado por la Dirección General de Sanidad Vegetal.</p> <p>4. Generar los registros suficientes que demuestren la línea transportista utilizada y el comprador del producto. Este último puede ser el empacador destino, el distribuidor mayorista, el acopiador mayorista o minorista.</p> <p>5. Identificar mediante un listado la relación de empresas cliente indicando:</p>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	a. Nombre de la empresa. b. Representante legal. c. Dirección, teléfono, correo electrónico. d. Marca (s) del (os) producto(s). e. Mercado destino y marca. f. Puntos principales de distribución. 6. La persona física o moral comunica a sus consumidores a través de medios electrónicos la información mínima que permita identificar el origen y las condiciones bajo las cuales se produjo un vegetal?			
<b>8.6</b>	¿Cuenta con un sistema de retiro de vegetales involucrados en contingencias sanitarias? ¿El cumple con: 1. Procedimiento documentado que describe las acciones que la persona física o moral realiza ante situaciones de contingencia de su producto (con los clientes, interna y con los proveedores). 2. Registros que demuestran las acciones correctivas aplicadas. 3. Informe de resultados obtenidos ante las situaciones de contingencia reales o simuladas?			
<b>8.7</b>	¿La persona física o moral realiza y documenta una situación simulada de contingencia que permite identificar con claridad la etapa del proceso donde se pudo contaminar el producto; así como, las acciones correctivas aplicadas?			
<b>9 HISTORIAL DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>9.1</b>	¿El responsable en SRRC realiza un análisis de peligros sobre el historial productivo, considerando al menos los últimos tres años de la UP? En función de ello ¿define las medidas pertinentes que se deben aplicar en las unidades productivas?			
<b>9.2</b>	¿Cuenta con un plan de acciones preventivas, que minimicen los riesgos de contaminación valorados integrado por: 1. Plan técnico. 2. Procedimientos Operativos Estandarizados que describen las medidas de control a aplicarse. 3. Registros, bitácoras y documentos generados. 4. En caso de que el suelo haya sido utilizado para llevar a cabo actividades agrícolas o industriales en las que se vea implicado en un posible riesgo de contaminación química, presenta un análisis químico del suelo y presenta las acciones correctivas para su mitigación. 5. Plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?			
<b>9.3</b>	¿Para cultivos que crecen a nivel de suelo realiza un análisis químico del suelo para detectar: 1. La presencia de residuos de plaguicidas y sus metabolitos (ver referencia EPA). 2. DDT? ¿Considera la información del manejo fitosanitario del cultivo producido en el ciclo inmediato anterior al que se realiza el análisis?			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

<b>9.4</b>	¿Al detectar presencia de sustancias químicas: 1. Aplica acciones preventivas que reduzcan la presencia del contaminante. 2. Evita el contacto directo del suelo con el producto, herramientas y contenedores que estarán en contacto con el producto durante su fase productiva y de cosecha. 3. Para árboles frutales se asegura que las ramas no entran en contacto directo con el suelo durante el proceso productivo. 4. Se asegura que los vegetales cosechados no presentan de sustancias químicas que representen un riesgo a la salud de los consumidores?			
<b>9.5</b>	¿Se evita la presencia de animales de pastoreo en cualquiera de las fases productivas?			
<b>9.6</b>	En los casos de colindancias con terrenos que realicen actividades ganaderas o se constituyan depósitos de desechos industriales y/o basureros, ¿se aplican las siguientes medidas preventivas: 1. Las áreas que hayan sido contaminadas por escurrimientos de sustancias provenientes de las UP colindantes se tratan con cal y en el caso de existencia de vegetales estos se desechan. 2. En los casos donde se cultiven vegetales diferentes a los de la UP de la persona física o moral y que no apliquen SRRC, se tomar las siguientes precauciones: a. Se construyen cercos vivos para evitar problemas de contaminación química por deriva. b. Se mantiene una zona de seguridad de al menos 10 m con respecto al cerco de la UP colindante. c. Los vegetales dentro de esta zona de seguridad no son destinados para el consumo humano al menos que se cumpla con el intervalo de seguridad de los productos aplicados en el terreno colindante?			

**10 USO Y MANEJO DEL AGUA**

Numeral	Requisito	Cumple	No cumple	Observaciones
<b>10.1</b>	¿Se realiza un análisis de peligros de las fuentes de agua, distribución y almacenamiento de las mismas, empleadas por la persona física o moral? ¿Se determinan las medidas de control apropiadas a la condición productiva que demuestre su eficacia en la prevención, reducción y/o eliminación del contaminante valorado?			
<b>10.2</b>	¿Se valora el riesgo de contaminación asociado al agua utilizada durante la producción de vegetales? ¿Cuenta con un plan preventivo que contiene: 1. Plan técnico para el manejo del agua 2. Procedimientos Operativos Estandarizados que describa las medidas de control a aplicarse. 3. Registros, bitácoras y documentos generados 4. Evidencias que demuestren que las acciones aplicadas son eficaces como: análisis microbiológicos y metales pesados del agua.			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	5. Plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?			
<b>10.3</b>	<p>1. ¿Identifica la fuente de abastecimiento de agua en la unidad de producción y/o empaque de los vegetales en campo?</p> <p>2. El agua para uso de aspersión de productos químicos, lavado de producto y uso humano:</p> <p>a. ¿Es potable libre de organismos patógenos, Coliformes totales y fecales? ¿Cumple con indicadores de contaminación microbiológica previstos en la Tabla 1 y contenido de metales pesados referidos en la Tabla 3 de la Modificación de la NOM-127-SSA1-1994? ¿Los análisis microbiológicos se realizaron preferentemente lo más cercano al periodo de cosecha de vegetales (30 días previos)?</p> <p>b. ¿El responsable técnico valoró el método más apropiado para la prevención, reducción y/o eliminación de los contaminantes valorados en la fuente de agua? ¿El tratamiento es validado y demuestra su eficacia?</p> <p>c. El agua para el uso de agua en la mezcla de productos plaguicidas ¿cumple con los parámetros de calidad de agua conforme se establecen en la etiqueta del producto?</p> <p>3. El agua para riego de uso agrícola:</p> <p>a. Si derivado del análisis de peligros se identificaron riesgos de contaminación al producto de origen microbiológico o químico en las fuentes de agua de uso agrícola, ¿Se aplicó un tratamiento preventivo al agua destinada para riego de uso agrícola que reduzca la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o biológicos?</p> <p>b. En los casos donde se hace uso de sustancias químicas para el tratamiento del agua para riego, ¿se asegura que no representan un riesgo de contaminación al producto?</p> <p>c. ¿No se utiliza agua contaminada en los procesos de producción, empaque o cosecha de vegetales?</p> <p>d. ¿Se evita el encharcamiento del agua en la unidad durante el proceso de producción, cosecha y empaque de productos?</p> <p>e. ¿Se evita el riego de manera simultánea durante el proceso de cosecha y empaque de vegetales?</p>			
<b>10.4</b>	¿Se realizan revisiones periódicas de las fuentes de agua superficiales que abastecen la unidad productiva y de empaque, así como la utilizada para las actividades de cosecha como ríos, canales, represas, ollas o reservorios las cuales están libres de basura y animales muertos?			
<b>10.5</b>	<p>¿Las fuentes de agua están acondicionadas y protegidas de manera tal que se evita la entrada de animales domésticos y/o silvestres, contaminación por escurrimientos o brisa de sustancias químicas naturales o aplicadas intencionalmente?</p> <p>¿Se implementan medidas adecuadas para evitar que las brisas que se generen de la aplicación de agroquímicos contaminen la fuente de agua?</p>			
<b>10.6</b>	1. ¿Se asegura que las líneas de conducción, sistema de distribución, depósitos, y fuentes de agua no presentan			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	fugas, derrame de sustancias químicas (aceite) y/o contaminación por reflujo de agua contaminada? 2. ¿Se evita la preparación de sustancias agroquímicas, reparación de equipos y maquinaria agrícola, eliminación de caldos sobrantes, destrucción de basura y de otras acciones que puedan representar riesgo de contaminación a las fuentes de agua o líneas de conducción o distribución de las mismas? ¿Se asegura una distancia mínima suficiente la cual es definida en función de la pendiente con la finalidad de evitar que un posible contaminante se introduzca por derrame, filtración, percolación, etc., al agua para estos fines?			
<b>10.7</b>	¿Se aplica un tratamiento preventivo al agua destinada para uso y consumo humano mediante el uso de sustancias desinfectantes que mantengan su calidad potable?			
<b>10.8</b>	1. El tratamiento preventivo del agua ¿se realiza lo más cercano al punto de uso o en el lugar preciso donde posterior a él, la probabilidad de re-contaminación se reduce? 2. ¿Se asegura de mantener activa la sustancia desinfectante durante la operación del proceso productivo?			

**II FERTILIZACIÓN**

<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>11.1</b>	¿Se realiza un análisis de peligros, que considera el origen de los fertilizantes, áreas de almacenamiento y preparación de mezclas de fertilizantes de origen orgánico e inorgánico?			
<b>11.2</b>	¿Presenta un plan preventivo que contiene: 1. Plan técnico para el manejo y aplicación de los fertilizantes. 2. Procedimientos Operativos Estandarizados que describan las medidas de control que se deben aplicar. 3. Registros, bitácoras y documentos generados. 4. Evidencias que demuestren que las acciones aplicadas son eficaces como: análisis microbiológicos que indiquen la ausencia de <i>Salmonella</i> spp, <i>E. coli</i> , huevecillos de parásitos (aplica para abonos orgánicos). 5. Fichas técnicas de los productos utilizados. 6. Plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?			
<b>11.3</b>	Fertilización Química 1. ¿utiliza productos autorizados por la Secretaría de Salud y cuentan con el Registro Sanitario Coordinado (RSCO) vigente? 2. ¿El almacén de fertilizantes químicos cumple con las especificaciones indicadas en los puntos 7.1 y 7.2 de la NOM-003-STPS-1999 y está separado de los plaguicidas y del producto fresco? 3. ¿Se evita el almacenamiento parcial o total de fertilizantes y recipientes en las áreas de preparación de mezclas, fertirriego, cosecha, empaçado, almacenamiento de materiales de empaçado y embalaje de vegetales? 4. ¿El agua utilizada para fertirriego y aspersiones foliares de fertilizantes cumple con los criterios establecidos en la tabla 1 (microbiológicos) y tabla 3 (metales pesados) de la			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	modificación de la NOM-127-SSA1-1994? 5. ¿Los equipos utilizados para aspersión de fertilizantes foliares y fertirriego son calibrados previo a su uso?			
<b>11.4</b>	<p>Fertilizante Orgánicos</p> <p>1. ¿Se demuestran ausencia de Salmonella spp, E. coli, huevecillos de parásitos, así como de residuos químicos (plaguicidas y metales pesados) al momento de su aplicación?</p> <p>2. ¿Son tratados antes de aplicarse?</p> <p>3. ¿No se usa de estiércol humano con o sin tratamiento (biosólidos)?</p> <p>4. ¿Se asegura que, durante el traslado, almacenamiento y aplicación de los abonos, éstos no sean re-contaminados?</p> <p>5. Los recipientes, herramientas y contenedores utilizados para almacenamiento, transporte y aplicación de abonos ¿son lavados y desinfectados previo a su uso y después del mismo?</p> <p>6. ¿Se generan registros que identifiquen al proveedor, tratamiento y calidad microbiológica y química del material utilizado como abono orgánico? ¿Se incluye su uso dentro del análisis de peligros y plan técnico?</p> <p>7. ¿Se evita el almacenamiento temporal de abonos orgánicos parcial o total cerca de las fuentes de agua, áreas de producción, áreas de empaqueo y almacenamiento de vegetales?</p> <p>8. ¿Se evita la aplicación de abonos orgánicos al momento de la cosecha, y empaqueo de vegetales?</p> <p>9. ¿Los abonos orgánicos son incorporados a una profundidad no menor a 5 cm?</p> <p>10. Los cultivos que recibieron tratamiento con abonos orgánicos:</p> <p>a. ¿Evitan el contacto de frutas, ramas, productos, herramientas y equipos de manera directa con el suelo?</p> <p>b. ¿Se realiza levantamiento de ramas y/o tutorado garantizando una distancia mínima de 1.0 m para árboles frutales. En caso de cultivos semi herbáceos o aquellos que crecen a nivel de suelo, debe evitarse el contacto directo con el mismo mediante el uso de cubiertas plásticas?</p> <p>c. ¿Se colocan cubiertas que evitan el contacto directo del producto o sus contenedores con el suelo?</p> <p>d. ¿Se eliminan los frutos que estuvieron en contacto con el suelo?</p>			
<b>11.5</b>	¿Las aplicaciones están documentadas? ¿Se generan registros que indican las aplicaciones a cultivo, hora de inicio y hora de fin de cada aplicación, los productos utilizados, dónde se han aplicado, el nombre del cultivo, fechas de aplicación, responsable de la aplicación, método y equipo de aplicación?			

**12 BUEN USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS**

<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
----------------	------------------	---------------	------------------	----------------------

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

<b>12.1</b>	¿Se realizó análisis de peligros considerando el manejo de sustancias agroquímicas utilizadas?			
<b>12.2</b>	¿El plan preventivo contiene: 1. Plan técnico para el manejo de sustancias químicas 2. Procedimiento Operativo Estandarizado que describe las medidas de control a aplicarse 3. Registros, bitácoras y documentos generados, así como su documentación soporte 4. Fichas técnicas de los productos utilizados 5. Plan de capacitación y reforzamiento de la información al personal involucrado en esta materia?			
<b>12.3</b>	1. ¿Todos los insumos fitosanitarios utilizados para el control de plagas, enfermedades y malezas cuentan con Registro Sanitario Coordinado actualizado y vigente emitido por la COFEPRIS? 2. Para los productos donde no exista un listado oficial de productos registrados en México: a. ¿Considera productos registrados y LMR más bajo de su principal mercado destino? o b. ¿El listado oficial y LMR más bajo de un país tercero? o c. ¿Utiliza los productos registrados oficialmente en México para otros cultivos y que se encuentren exentos de tolerancias? 3. ¿Cuenta con el (los) listados oficial(es) de productos agroquímicos registrados el cual toma como referencia acorde con el mercado destino? 4. ¿Todos los productos agroquímicos están almacenados en sus envases originales y conservan intactas las etiquetas?			
<b>12.4</b>	¿Todos los insumos fitosanitarios utilizados para el control de plagas, enfermedades y malezas se aplican siguiendo las indicaciones de la etiqueta original, adherida o impresa en el envase?			
<b>12.5</b>	1. ¿No almacena líquidos en anaqueles sobre cualquier tipo de formulación en polvo? 2. ¿Cuenta con señalamientos gráficos que indican prohibición de fumar y beber en el almacén, así como la prohibición del ingreso de menores de edad y mujeres embarazadas? 3. ¿Los equipos de aspersión son calibrados previo a la aplicación? ¿Cuenta con un procedimiento documentado y evidencia de esta acción? 4. ¿Cuenta con registro de los productos adquiridos indicando proveedor, producto (marca comercial y nombre técnico), fecha de adquisición, factura o nota de compra, lote de producto, registro (RSCO) y responsable de recepción? 5. ¿Las aplicaciones están sustentadas mediante recomendaciones técnicas emitidas por profesionales que demuestren la competencia técnica en el manejo fitosanitario de plagas, enfermedades y malezas? 6. ¿Los productos son preparados y aplicados en el área designada para tal efecto?			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>7. ¿El agua utilizada para aspersiones es potable al momento del uso?</p> <p>8. ¿Los equipos de aspersión se mantienen limpios y libres de fugas durante la aplicación de agroquímicos?</p> <p>9. ¿Se generan registros que demuestran las aspersiones y tratamientos realizados a los cultivos? ¿Estos indican la zona específica, cultivos, responsable de la aplicación, la fecha y hora de inicio y fin de la aplicación, nombres comerciales y técnicos de los productos, dosis aplicada por hectárea, periodo de reentrada, intervalo de seguridad y responsable de la aplicación?</p> <p>10. ¿Presenta la recomendación técnica, factura y/o nota de compra de los productos registrados?</p> <p>11. ¿Identifica con señalamientos gráficos las zonas tratadas indicando mediante señalizaciones que advierten el riesgo de ingreso del personal?</p> <p>12. ¿Se evita la generación de caldos sobrantes? ¿Se eliminan en el área asignada para este fin?</p> <p>13. ¿Se evita el uso de productos caducos para tratamiento de los cultivos? ¿presenta un inventario de productos caducos y son almacenados en lugar específico?</p> <p>14. ¿Los productos caducos son enviados a centro de destrucción que la autoridad competente o el órgano rector en el tema indique?</p>			
<p align="center"><b>12.6</b></p>	<p>1. ¿Los trabajadores utilizan equipos de protección durante la preparación, aplicación y almacenamiento de sustancias agroquímicas? ¿El equipo de aplicación utilizado es el indicado en la etiqueta del (los) producto(s)?</p> <p>2. ¿Los equipos de protección están en buen estado físico, son impermeables, y que evitan la retención de sustancias químicas?</p> <p>3. ¿El equipo de aplicación, recipientes de mezclado, la ropa y el equipo de protección personal son lavados?</p> <p>4. ¿Se entrega un instructivo indicando las acciones y precauciones mínimas que el trabajador debe seguir durante el uso y manejo de agroquímicos? ¿Genera evidencia documental de dicha acción?</p> <p>5. ¿Todos los trabajadores utilizan equipos de protección durante la aplicación de agroquímicos? ¿Se genera evidencia documental o visual de esta acción?</p> <p>6. ¿Se evita:</p> <p>a. Presencia de menores de edad y mujeres en áreas tratadas y de almacenamiento de productos?</p> <p>b. Comer, fumar, beber, masticar chicles, escupir, consumir líquidos durante la aspersión o dentro de áreas tratadas?</p> <p>c. Preparar o procesar alimentos de origen animal, miel u otros que puedan ser contaminados de manera indirecta?</p> <p>d. Lavado de equipos de aspersión y aspersiones a áreas donde existan casas habitación, zonas de producción de ganado, estanques acuícolas y apiarios, fuentes de abastecimiento de agua para consumo humano?</p> <p>e. Consumir vegetales recién asperjados con sustancias</p>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>agroquímicas o que no hayan cumplido con el Intervalo de seguridad?</p> <p>f. El uso de recipientes de agroquímicos para labores domésticas, cosecha o almacenamiento de líquidos para uso agrícola y consumo humano?</p> <p>7. ¿El almacén de plaguicidas permanece siempre cerrado y hay una persona autorizada para la apertura y extracción de productos agroquímicos?</p> <p>8. ¿El personal encargado de la aplicación de plaguicidas presenta examen de condiciones generales de salud o análisis de colinesterasa?</p> <p>9. ¿Aplicar un manejo adecuado de los envases vacíos de agroquímicos?</p> <p>a. ¿Aplica triple lavado, de conformidad con lo dispuesto en el Plan de Manejo y Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos de su entidad?</p> <p>b. ¿Perfora los envases y separa de tapas?</p> <p>c. ¿Coloca e identifica en bolsas plásticas envases y tapas?</p> <p>d. ¿Deposita envases y tapas en las áreas designadas?</p> <p>e. ¿Envía envases a centros autorizados? ¿Presenta registros de esta acción?</p>			
<b>13 BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA</b>				
Numeral	Requisito	Cumple	No cumple	Observaciones
<b>13.1</b>	¿Presenta un análisis de peligros referente a la posibilidad de introducir un contaminante de tipo físico, químico o microbiológico a los vegetales debido al uso de herramientas, sustancias, equipos, contenedores, personas y utensilios usados durante la cosecha?			
<b>13.2</b>	¿Cuenta con un plan de prevención y control de los contaminantes integrado por: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un plan técnico que describe las acciones, métodos y criterios que se aplican durante esta etapa</li> <li>2. Procedimiento que describe las medidas de control a aplicarse</li> <li>3. Registros y documentación de soporte que demuestra que las acciones aplicadas se realizan y son eficaces</li> <li>4. Plan de capacitación del personal involucrado en esta etapa?</li> </ol>			
<b>13.3</b>	¿Se aplican medidas preventivas antes de iniciar la actividad de cosecha? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Se verifica el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de herramientas, equipos, transporte interno y utensilios utilizados durante la cosecha? ¿Se asegura que las estaciones sanitarias no presenten fugas y/o derrames y cuenten con insumos para higiene de trabajadores?</li> <li>2. ¿Se verifica el cumplimiento del plan de higiene de trabajadores para los trabajadores agrícolas?</li> <li>3. ¿Se verifica que durante la etapa de cosecha se cumple con las siguientes acciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. No haya presencia de animales domésticos y/o silvestres en las instalaciones.</li> </ol> </li> </ol>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>b. No participen o estén presentes menores de edad.                  c. No aplicar riego o aspersiones de productos agroquímicos.                  d. No aplicar fertilizantes de ningún tipo?                  4. ¿Se asegura que los productos a cosechar no presenten sustancias agroquímicas por encima del Límite Máximo Permisible en México y/o mercado destino?                  5. ¿Se asegura que los productos a cosechar no presenten sustancias agroquímicas sin registro para el cultivo en México y/o mercado destino?                  6. ¿Se cumple con el intervalo de seguridad y periodo de reentrada previsto en las etiquetas de productos aplicados?                  ¿Presenta registros que indican fecha, hora de inicio de cosecha y firma de quien realiza dichos registros?                  7. ¿Los contenedores utilizados para cosechar son utilizados únicamente con ese fin y están fabricados con materiales no tóxicos?                  8. ¿Se evita el contacto directo de personas enfermas durante el proceso de cosecha, manejo de contenedores, recipientes y herramientas de corte?                  9. ¿Se evite el contacto del producto y sus contenedores con superficies que lo puedan contaminar? ¿Se asegura que, durante la cosecha, estibado, carga y transporte, el producto no tenga contacto directo con superficies y sustancias que lo contaminen? ¿Se utilizan cubiertas plásticas o de otros materiales que separan el producto de la superficie contaminada?                  10. ¿Los productos que entran en contacto con sustancias o superficies que representen un riesgo de contaminación son desechados?                  11. ¿Se asegura que no haya personas con heridas sangrantes y de ser así, no se permite que entre en contacto con el producto?                  12. ¿El personal se lava las manos y se aplican sustancias desinfectantes durante la fase de cosecha, después de ir al sanitario o consumir alimentos?                  13. ¿El registro de cosecha indica fecha y hora de corte, volumen, presentación del producto, número de lote asignado, área o zona específica de corte, proveedor del servicio cuando así ocurra? ¿Estos registros se sustentan con la orden de corte, la boleta de ingreso a la sección de empaque u otro documento que demuestre el siguiente eslabón de la cadena productiva?</p>			
<p align="center"><b>13.4</b></p>	<p>En caso de subcontratar servicios de proveedores externos de cosecha:                  1. ¿Las empresas cuentan con reconocimiento en SRRC emitido por el SENASICA?                  2. ¿Aplican prácticas de higiene en herramientas, equipos, transporte y contenedores de cosecha?                  3. ¿Generan registros que demuestran la aplicación de las medidas preventivas aplicadas?</p>			
<p align="center"><b>13.5</b></p>	<p>La persona física o moral ¿proporciona los tratamientos necesarios y asegura el cumplimiento de las prácticas de</p>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	higiene? En caso de que las personas, equipos, herramientas y vehículos que entran en contacto directo con el producto, no aplicaron prácticas de higiene previas al corte, ¿los vegetales no son cosechados?			
<b>13.6</b>	¿Se asegura que los productos cosechados no se depositen de manera temporal en áreas sucias, con presencia de agua estancada o sustancias químicas, libre de basura, fierros viejos, frutos caídos y todos aquellos materiales que no forman parte del material utilizado durante el proceso productivo?			
<b>14 EMPACADO</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>14.1</b>	¿Cuenta con un plan de prevención y control de los contaminantes integrado por: 1. Un plan técnico que describa las acciones, métodos y criterios a aplicarse durante esta etapa? 2. Un procedimiento que describa las medidas de control a aplicarse? 3. Registros y documentación de soporte que demuestre que las acciones aplicadas se realizan y son eficaces? 4. Plan de capacitación del personal involucrado en esta etapa?			
<b>14.2</b>	¿Las instalaciones destinadas al empaqueo de vegetales: 1. están cerradas para evitar el ingreso de animales domésticos y silvestres? ¿No utiliza madera para este fin? 2. cuentan con piso que facilita su lavado y desinfección? 3. cuentan con espacios interiores adecuadamente diferenciados en las secciones de: a. Zona de ingreso de producto y de ingreso de personal. b. Zona de selección. c. Zona de embalaje y paletizado. d. Zona de producto terminado e. Zona de carga de productos, esta no es la misma que la de ingreso. f. Zona de almacenamiento de material de embalaje. g. Zona de almacenamiento de sustancias químicas y productos de higiene. h. Zona de sanitarios. i. Zona de consumo de alimentos del personal? 4. Se evita que las áreas donde se almacene producto terminado, materiales de empaque y embalaje interactúen con sustancias o productos que puedan contaminarlas? 5. El área de empaqueo esta señalizada indicando prácticas mínimas de higiene al ingreso? 6. El material de empaque y embalaje es cubierto y se mantiene solamente el material que será utilizado durante el día? 7. Presenta un listado de sus proveedores de insumos?			
<b>14.3</b>	¿Durante el proceso de empaqueo: 1. Se evita el uso de materiales de empaque y embalaje sucios			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	<p>o en mal estado?</p> <p>2. Se evita el uso de cajas de madera?</p> <p>3. Los frutos caídos o con materiales extraños son desechados?</p> <p>4. Se mantiene la cadena de frío desde el área de empaqueo hasta su mercado destino?</p> <p>5. Se evita el ingreso de personas ajenas al área de almacenamiento de producto terminado?</p> <p>6. Las cajas y pallets están identificados acordes al sistema de trazabilidad?</p> <p>7. Se almacena el producto terminado en zonas limpias distinta de productos recién cosechados, materiales de embalaje, sustancias químicas y otras que pudieran contaminarlo?</p> <p>8. Se eliminan diariamente residuos vegetales, materiales de empaque y embalaje?</p> <p>9. Los trabajadores cumplen con las prácticas de seguridad e higiene referidas en el numeral 3.10 a 3.13 del presente documento?</p> <p>10. ¿Las mesas, herramientas, maquinarias y equipos que entran en contacto directo con el producto son lavados y desinfectados diariamente antes de su uso? Cuando se recurre a productos químicos para el tratamiento ¿se aplica la dosis recomendada en la etiqueta?</p>			
<p><b>14.4</b></p>	<p>¿Los vegetales empacados:</p> <p>1. cumplen con el intervalo de seguridad?</p> <p>2. son cosechados en unidades reconocidas y/o certificados por el SENASICA?</p> <p>3. indican la UP de origen?</p> <p>4. aplica medidas preventivas que eviten que el producto entre en contacto directo o indirecto con sustancias, materiales y superficies que lo puedan contaminar?</p> <p>5. en el caso de que se apliquen tratamientos post-cosecha con productos químicos se indica en el análisis de peligros y plan técnico? ¿los resultados de análisis de LMR´s indican ausencia de moléculas no autorizadas en nuestro país y/o mercado destino?</p> <p>6. En los casos donde el vegetal sea lavado ¿se indica en análisis de peligros y plan técnico?</p> <p>a. ¿se asegura que la diferencia de temperatura interna entre el producto y el agua utilizada es menor a 5°C?</p> <p>b. ¿Se utiliza agua potable de acuerdo a lo especificado en la tabla 1 (microbiológicos) y tabla 3 (metales pesados) de la modificación de la NOM-127-SSA1-1994?</p> <p>c. ¿Presenta un procedimiento de aplicación de sustancias desinfectantes utilizadas en agua para lavado de producto, el cual indica el tipo de desinfectante, concentración, tiempos de inmersión de vegetales, temperatura de agua, circulación o cambios de agua, responsable del monitoreo y vigilancia del mismo durante las operaciones?</p> <p>d. ¿Mantiene una circulación constante del agua eliminando</p>			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	la materia orgánica y manteniendo la concentración de la sustancia desinfectante?			
<b>14.5</b>	En caso de que el empaqueo se realice en la unidad de producción: 1. ¿Los materiales utilizados son lavados y desinfectados durante la cosecha? 2. ¿Los trabajadores cumplen con las prácticas de seguridad e higiene? 3. ¿El transporte utilizado para vegetales no presenta derrame de aceite, combustibles y otros que representen un riesgo de contaminación? 4. ¿Los vegetales empacados son identificados de acuerdo a su sistema de trazabilidad? 5. ¿El material en el empaque no está sucio o en mal estado?			
<b>15 TRANSPORTE</b>				
<b>Numeral</b>	<b>Requisito</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>Observaciones</b>
<b>15.1</b>	¿En el análisis de peligros se incluye los posibles contaminantes que pueden adquirirse mediante el uso de vehículos para transporte interno, transporte de la unidad productiva a la zona de empaque de los vegetales en campo y transporte de productos terminados hacia el mercado destino? ¿Cuenta con un plan técnico y procedimientos documentados que describen las acciones específicas para reducir el riesgo de contaminación por transporte? ¿Cuánta con registros del cumplimiento de lo anterior?			
<b>15.2</b>	1. ¿El equipo de transporte destinado al producto es utilizado sólo para este fin? 2. ¿Las plataformas o contenedores son de materiales no absorbentes y de fácil lavado y desinfección? 3. ¿Las plataformas o contenedores están diseñados de tal forma que se proteja el producto con cubiertas plásticas o transporte cerrado? 4. ¿El transporte no presenta aberturas, daños a la plataforma, lonas o cubiertas de protección, durante la cosecha y/o transporte de los vegetales?			
<b>15.3</b>	¿Se aplica un programa de higiene para todos los vehículos previo a su uso? ¿La higiene de los vehículos se realiza fuera de la UP o del empaque? Si es necesario utilizar un espacio dentro de ésta para dicha función, ¿se realiza fuera del área activa de producción, empaque, fuentes de agua, cosecha u otras zonas donde pueda representar un riesgo de contaminación?			
<b>15.4</b>	¿El chofer y cargadores cumplen con prácticas de seguridad e higiene?			
<b>15.5</b>	¿Los vehículos no presentan fugas de combustibles, lubricantes u otras sustancias que representen un riesgo de contaminación a los productos?			
<b>15.6</b>	¿Las plataformas de vehículos destinados para el transporte de productos no utilizan materiales o sustancias			

**Guía para la auditoría o evaluación de la conformidad de los requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales**

Versión 3.1 Última Actualización noviembre 2021

	químicas que puedan representar un riesgo de contaminación química y/o biológica a los vegetales?			
<b>15.7</b>	¿El personal responsable del transporte y los cargadores están capacitados en prácticas mínimas de seguridad e higiene que se cumplen durante el transporte del producto? ¿se generan los registros que permiten comprobar el cumplimiento de dichas acciones?			

**Nota:**

**La presente guía únicamente es una referencia, por lo que deberá de colocar el numeral que se especifica en el Anexo Técnico 1.**