



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

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

**GOBIERNO  
FEDERAL**

**SAGARPA**

**LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS  
REQUISITOS TECNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE  
ÁREAS CON APLICACIÓN DE BUEN USO Y MANEJO DE  
AGROQUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE  
ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA**

---



**Vivir Mejor**

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE ÁREAS CON APLICACIÓN DE BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

Sección	1.REGISTRO	Cumple	
		SI	NO
1.1	¿Todas las Empresas agrícolas (del área) y sus áreas productivas están registradas en la página electrónica del SENASICA?		
1.2	¿La empresa se asegura que su registro se mantiene vigente y/o se actualiza (cambios de domicilio, razón social, condiciones de producción, etc.), comunicándolo al SENASICA?		
1.3	¿Se mantienen registros impresos de la constancia de inscripción emitida con: número de identificación asignado a la empresa así como de cada Unidad Productiva registrada?		
<b>2. INFRAESTRUCTURA REQUERIDA</b>			
2.1	¿La empresa cuenta con un Manual de Procedimientos que describe las medidas de control que aplican las Empresas que integran el área?		
2.2	¿El Manual está integrado por procedimientos?		
2.2.1	¿El Manual integra el procedimiento de almacenamiento de plaguicidas?		
2.2.2	¿El Manual integra el procedimiento de manejo del agua para aspersiones?		
2.2.3.	¿El Manual integra el procedimiento de Capacitación y desarrollo de habilidades a trabajadores agrícolas?		
2.2.4	¿El Manual integra el procedimiento de Calibración de Equipos de aspersión		
2.2.5	¿El Manual integra un procedimiento para contención de derrames		
2.2.6	¿El Manual integra un procedimiento de clasificación y toxicología de plaguicidas		
2.2.7	¿El Manual integra un procedimiento de muestreo de productos para identificación de Límites Máximos de Residuos LMR's?		
2.3	¿Se demuestra el cumplimiento de las acciones prevista en los procedimientos?		
2.4	¿El expediente técnico permite valorar las acciones implementadas en las Unidades Productivas que conforman el área?		
2.5	¿Las Empresas que conforman el área cuentan con un responsable técnico que se asegura que las medidas de control previstas se cumplan en las Unidades Productivas?		
2.6	¿Las Empresas que integran el área cuentan con un organigrama que describe el perfil de puestos y funciones realizadas por las personas involucradas en el Buen Uso y Manejo de		

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE ÁREAS CON APLICACIÓN DE BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

	Agroquímicos?		
2.7	¿La conducción de los procedimientos está a cargo de un agente técnico que demuestra su capacidad en el diseño, aplicación y evaluación de las medidas de control?		
2.8	¿El agente técnico muestra evidencia que permite valorar su capacidad y actualización para la aplicación eficaz de un Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales orientado hacia la prevención de la contaminación por residuos plaguicidas?		
2.9	¿El área cuenta con instalaciones mínimas que permiten el Buen Uso y Manejo de Agroquímico?		
2.9.1	¿El área cuenta con un almacén de plaguicidas la cual es obligatoria para aquellas Empresas que adquieren y almacenan productos? (La ausencia de estas deberán justificarse técnicamente)		
2.9.2	¿El área cuenta con un área de almacenamiento de Equipos de Protección Personal?. De aplicación obligatoria		
2.9.3	¿El área cuenta con un área de preparación de mezclas plaguicidas?. De aplicación obligatoria		
2.9.3	¿El área cuenta con un área de disposición de envases vacíos?. De aplicación obligatoria.		
2.9.4	¿El área cuenta con un área de eliminación de caldos sobrantes?. De aplicación obligatoria.		
2.9.5	¿El área cuenta con un área de almacenamiento de Equipos de aplicación?.		
2.10	¿Las características de las instalaciones están a acorde a lo establecido en los Requisitos para el Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola bajo la modalidad de áreas en Buen Uso y Manejo de Agroquímicos?		
2.11	¿Las instalaciones básicas son compartidas entre Empresas que constituyen el área?		
2.11.1	¿Estas instalaciones constituyen un bloqueo para las operaciones de las Empresas?		
2.12	¿Las Empresas aplican un plan de mantenimiento e higiene de las instalaciones?		
2.12.1	¿En el caso de que se presenten derrames de agua las Empresas que conforman el área se aseguran de que no representan un riesgo de contaminación a los productos generados, fuentes generales de agua, explotaciones acuícolas, pecuarias o núcleos poblacionales, generando evidencia documental de las acciones?		
2.12.2	¿Las Empresas que conforman el área cuentan con un plano que identifique plenamente las instalaciones por Unidad Productiva anexando la descripción general y fotografías de cada una de ellas?		
2.12.3	¿Las instalaciones cuentan con señalamientos gráficos de prohibición, advertencia y condición segura de acuerdo a lo dispuesto en la NOM-026-STPS-1994?		

2.14	<b>Área de almacenamiento de productos agroquímicos</b> ¿Las Empresas agrícolas tienen designados espacios para el almacenamiento de sustancias agroquímicas con separación entre plaguicidas y fertilizantes?		
2.14.1	¿El área de almacenamiento de plaguicidas justifica su existencia y está construido con materiales no absorbentes, no flamables, bien ventilados y con buena iluminación. Tomando como referencia la R -30? (resistencia al fuego 30 minutos)		
2.14.2	¿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. Actividades agrícolas-Uso de insumos fitosanitarios o plaguicidas e insumos de nutrición vegetal o fertilizantes-Condiciones de seguridad e higiene?		
2.15	<b>Área de almacenamiento de Equipos de Protección Personal y Aspersión</b> ¿Las Empresas resguardan los Equipos de aspersión de productos plaguicidas y Equipos de Protección Personal utilizados durante las actividades de aplicación en áreas seguras que no representan riesgos a la salud de trabajadores y de contaminación al producto?		
2.15.1	¿El área de almacenamiento de estos Equipos cumple con lo dispuesto de la sección 7.2.1 de la NOM-003-STPS-1999.		
2.16	<b>Área de preparación de Mezclas de productos Agroquímicos</b> ¿La Empresa asigna un espacio para la preparación de mezclas de productos agroquímicos?		
2.16.1	¿La Empresa asigna un espacio para el enjuague de envases de agroquímicos y almacenamiento temporal?		
2.16.2	¿El área designada para estas funciones cumple con los requisitos de localización y diseño sustentada en base a un análisis de peligros?		
2.16.3	¿Las Empresas que conforman el área se aseguran que los derrames y líquidos derivados de la misma no representen un riesgo de contaminación al manto freático por lixiviación o escurrimiento?		
2.16.4	¿El área designada para estas funciones se encuentra separada al menos 15m de fuentes de agua?		
2.16.5	¿El área designada para estas funciones cuenta con materiales y fosa de contención y retención de derrames.		
2.16.6	¿El área designada para estas funciones está provista de materiales para contener derrames durante su uso?		

2.17	<b>Área de Eliminación de Caldos sobrantes</b> ¿La Empresa designa un área para la eliminación de caldos sobrantes?		
2.17.1	¿La Empresa designa un área que se encuentra fuera del área productiva?		
2.17.2	¿La Empresa designa un área alejada a fuentes de agua (no menor a 50 m en línea recta).		
2.17.3	¿La Empresa designa un área que considera la dirección de la pendiente hacia fuentes de agua?		
2.17	¿La Empresa designa un área lejana a las áreas de cultivo, caminos, áreas de pastoreo u otras zonas que pueda afectar la salud de las personas por vía directa e indirecta?		
2.17.4	¿La Empresa designa un área protegida contra el ingreso de animales domésticos y silvestres?		
2.17.5	¿La Empresa designa un área con piso firme que asegura la evaporación del líquido derramado?		
	<b>3. USO Y MANEJO DE LOS PLAGUICIDAS</b>		
3.1	¿Las Empresas utilizan productos registrados y autorizados por la COFEPRIS?		
3.1.1	¿Las Empresas utilizan productos recomendados para el cultivo ó plaga según se especifica en la etiqueta del mismo?		
3.1.2	¿Las Empresas utilizan productos que cumplen con la legislación del país para el que está destinado el producto de origen agrícola?		
3.1.3	¿Las Empresas cuentan con una lista actualizada (de no más de tres meses de antigüedad) de los productos autorizados por COFEPRIS y de las agencias reguladoras del mercado destino; para el cultivo y plaga en cuestión, donde se incluyan dosis, Límite Máximo de Residuos (LMR) e intervalo de seguridad?		
3.1.4	¿Las aplicaciones se realizan siguiendo las instrucciones de la etiqueta en lo que respecta a aplicación, manejo, mezclas, llenado de equipo de aplicación y Equipo de Protección Personal?		
3.1.5	¿Los plaguicidas se almacenan en su empaque original y con sus respectivas etiquetas?		
3.1.6	¿Los plaguicidas se almacenan en anaqueles hechos de materiales no adsorbentes y de manera que no se genere contaminación cruzada polvos sobre líquidos?		

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE ÁREAS CON APLICACIÓN DE BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

---

3.1.7	¿Las Unidades Productivas cuentan con señalización que refuerce las medidas de seguridad como prohibición de comer, fumar y beber en el almacén de plaguicidas y están sustentadas con señales visibles, claras y en el idioma de los trabajadores, ubicadas en el interior del almacén?		
3.1.8	¿El almacén cuenta con un listado de direcciones y teléfonos a los que se debe recurrir en los casos de urgencias y estos se encuentran visibles?		
3.1.9	¿Existen instalaciones y aditamentos adecuados para casos de emergencia o derrame; como lavamanos, ducha con agua limpia y abundante, arena o algún otro agente apropiado con el cual contener el plaguicida y evitar su diseminación?		
3.10	¿Se cuenta con un área destinada al almacenamiento de ropa y Equipo de Protección Personal diferente del almacén de plaguicidas?		
3.11	¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de envases vacíos de agroquímicos?		
3.12	¿Se evita el re-uso de los envases vacíos los cuales se someten a un triple lavado y se mantienen en un lugar seguro, hasta la disposición final de los mismos?		
3.13	¿Se utiliza agua potable para la aspersion e higiene de equipos y trabajadores cumpliendo con los límites microbiológicos establecidos en la NOM-127-SSA1-1994?		
3.14	¿Las áreas tratadas se identifican plenamente con señalización visible, en el idioma del trabajador y colocadas estratégicamente?.		
3.15	¿Se realiza el cálculo y dosificación determinando la cantidad de agua a utilizar para evitar caldos sobrantes y el agua de enjuague es rociada, (no vertida) sobre los caminos o áreas de terreno sin cultivo a fin de evitar la infiltración?.		
3.16	¿En el caso de caldo sobrante se realizan sobre aplicaciones por los bordes del campo, así como el enjuague de los equipos y cilindro de dosificación, eliminando el agua justamente en el canal?		
3.17	¿Se generan registros del manejo y aplicación de los productos generando Registros de inventario de productos: Proveedor y registro de certificado ante SAGARPA, Nombre comercial, ingrediente activo, lote del producto, registro (RSCO) y su vigencia, formulación, volumen ingresado. El cual está sustentado con las recomendaciones técnicas y facturas de compra?		
3.18	¿Se generan Registros de aspersiones, Sección y fecha de aplicación, marca comercial, ingrediente activo, dosificación, intervalo de seguridad, periodo de reentrada y responsable de la aplicación, contando con una sección de observaciones que describa las condiciones ambientales prevalecientes durante la aplicación?		
3.19	¿Se cuenta con registros de calibración de los equipos donde se incluya nombre del equipo, tipo de boquilla, gasto de producto deseado, registro de sobrantes y volumen estimado?		

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TECNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE ÁREAS CON APLICACIÓN DE BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

---

3.2.0	¿Se cuenta con Registro de cosecha, fecha de corte, uso del producto, volumen cosechado y mercado destino el cual se sustenta con un análisis de Límites Máximos de Residuos (LMR) realizado 15 días antes del corte?		
3.2.1	¿Las aplicaciones de plaguicidas están avaladas por personal con la capacidad técnica para hacer la recomendación del uso y aplicación de plaguicidas?		
3.2.2	¿Las Empresas aplican un programa de capacitación documentado que permite desarrollar habilidades en los trabajadores que usan, manejan y transportan los plaguicidas las cuales se realizan en el lugar donde ocurre el trabajo e incluyen demostraciones prácticas?		
<b>4. MANEJO DE ENVASES VACIOS.</b>			
4.1	¿Los envases vacíos de plaguicidas son triplemente lavados, perforados y colocados en las áreas destinadas para este fin?		
4.2	¿Las Empresas demuestran que los envases son enviados a Centros de Acopio o confinamiento autorizados?		
	¿Las Empresas demuestran que el personal se encuentra capacitado para realizar las actividades de manejo de envases?		
<b>5 VIGILANCIA DE CONTAMINANTES.</b>			
5.1	¿El área aplica un programa documentado de vigilancia de contaminantes en las Unidades Productivas que la integran?		
5.2	¿El programa se describe a través de un procedimiento que establece la calendarización de la toma de muestras y metodología de muestreo en productos según lo establecido en el Manual de Muestreo publicado por la DGIAAP?		
5.3	¿El agente técnico ha generado una base de datos del comportamiento de los indicadores de contaminación en productos, fuentes de agua y superficies de contacto?		
5.4	¿Se cuenta con un plan documentado de acciones correctivas generando evidencia documental y resultados de las acciones implementadas en las Unidades Productivas donde se ha identificado la presencia de contaminantes?		
5.5	¿Los análisis de contaminantes químicos y biológicos son realizados en laboratorios autorizados por SAGARPA y COFEPRIS según el campo de aplicación?		
5.6	¿Las Empresas que conforman el área se aseguran que los tratamientos aplicados son eficaces en base a muestreos?		
5.7	¿Las Empresas se aseguran de cumplir con los parámetros establecidos para los Indicadores y Límites Máximos de Residuos (LMR´s) en base al instrumento regulatorio de referencia?		

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE  
ÁREAS CON APLICACIÓN DE BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE  
ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA

---

---