



**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

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

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

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



Vivir Mejor

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

1. REGISTRO			
1. Requisitos generales			
1.1. Manual de procedimientos			
Sección	Punto de Control	Cumple	
		SI	NO
1.1.1	¿Cuenta la empresa con un manual de procedimientos que describa las acciones a aplicar en el control de la contaminación del alimento?		
1.1.2	¿La empresa está registrada ante la Coordinación de Inocuidad Agrícola del Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Michoacán?		
1.1.3	¿Incluye el Manual de procedimientos el diagrama de flujo de las actividades realizadas durante la cosecha?		
1.1.4	¿Se han identificado los peligros asociados al corte y la cosecha del producto?		
1.1.5	¿Se han anexado al Manual de procedimientos fotografías a color, impresas o en digital, de las actividades realizadas durante la cosecha?		
1.1.6	¿Se han anexado al Manual de procedimientos los formatos de registro generados a partir de las actividades realizadas, descritas en cada uno de los POES?		
1.1.7	¿Se han anexado al manual de procedimientos las fichas técnicas de los insumos empleados durante la cosecha del producto?		
1.2 Programa de inocuidad			
1.2.1	¿Se ha designado a una persona responsable del programa de inocuidad en la unidad?		
1.2.2	¿Se ha establecido un equipo de trabajo para el programa de inocuidad en la empresa?		
1.3 Auditoria interna			
1.3.1	¿Se lleva a cabo al menos una auditoria anual en la empresa, siguiendo el presente formato?		
1.3.2	¿Se tienen documentados los resultados de la auditoria interna?		
1.3.3	¿Hay evidencia de que se han llevado a cabo acciones correctivas eficaces de acuerdo a los resultados de la auditoria?		
2. REGLAMENTO			
2.1	¿Se cuenta con un reglamento de buenas prácticas del personal?		
2.2	¿El reglamento es del conocimiento de todos los trabajadores de la cuadrilla de cosecha?		
2.3	¿El reglamento indica que el personal debe conocer y aceptar las políticas de limpieza e		

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

	higiene establecidas?		
2.4	¿Hay evidencia de que los trabajadores conocen, aceptan y aplican las políticas de limpieza, higiene y conducta, establecidas en el reglamento?		
2.5	¿El reglamento prohíbe emplear en la cuadrilla de cosecha, a personas menores de edad, salvo las excepciones que marca la ley?		
2.7	¿El personal utiliza las áreas designadas para el descanso, alimentación y saneamiento?		
2.8	¿El reglamento prohíbe comer, fumar o beber, fuera de las áreas designadas a esas actividades?		
2.9	¿Establece el reglamento que los empleados deben presentarse a trabajar bañados, con uñas cortas y limpias y usando ropa limpia?		
2.10	¿El reglamento estipula que los empleados enfermos o que presenten heridas, deben informar a su jefe inmediato de dicha situación?		
2.11	¿El reglamento prohíbe que los empleados enfermos o con heridas abiertas, tengan contacto directo con los productos que se manejan y que de preferencia, sean reubicados a áreas donde no manipulen el producto?		
2.12	¿El reglamento estipula que el personal debe lavarse las manos antes y después de ir al baño y cada vez que tenga que reiniciar sus labores?		
2.13	¿El programa también establece qué productos se deben usar para el lavado y desinfección?		
2.14	¿El programa incluye el método de preparación y monitoreo de las soluciones desinfectantes?		
3. REGLAS GENERALES DE LIMPIEZA			
3.1	¿La empresa prestadora del servicio de corte cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las herramientas y utensilios de corte y cosecha?		
3.2	¿El programa indica los procedimientos para la limpieza y la desinfección de las herramientas y utensilios de corte y cosecha?		
3.3	¿Se ha establecido en el programa, el uso de un código de colores para identificar las herramientas de limpieza y desinfección de acuerdo a las áreas donde son utilizadas?		
3.4	¿Los procedimientos de limpieza y desinfección establecen la frecuencia con la que deben realizarse las actividades?		
3.5	¿Los procedimientos también establecen qué productos se deben usar para el lavado y		

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

	desinfección de las herramientas y utensilios de corte y cosecha?		
3.6	¿Los procedimientos incluyen el método de preparación y monitoreo de las soluciones desinfectantes?		
3.7	¿En los procedimientos se establece que se debe monitorear el pH de la solución desinfectante?		
3.8	¿Hay evidencia de que la concentración de la solución desinfectante es la óptima para su función efectiva?		
3.9	¿Hay evidencia de que se realiza el monitoreo de las soluciones desinfectantes y de que el pH y concentración se encuentran dentro de los intervalos permitidos para que la solución lleve a cabo su función?		
4. PROCEDIMIENTOS DE COSECHA			
4.1. Previo al inicio de actividades			
4.1.1	¿La empresa prestadora del servicio de corte comprueba que el huerto a cosechar ha cumplido con el intervalo de seguridad requerido por el mercado destino?		
4.1.2	¿La empresa revisa que la unidad se encuentre libre de basura y otros agentes que puedan contaminar el producto o aquellas superficies de contacto que entren en contacto con éste?		
4.1.3	En caso de que se hayan aplicado medidas de control ¿están debidamente registradas?		
4.2. Herramientas, equipos y contenedores de cosecha			
4.2.1	¿Las herramientas, equipos y contenedores de cosecha, son sometidos a un programa documentado de lavado y desinfección?		
4.2.2	¿Dicho programa está establecido en función del uso de las herramientas?		
4.2.3	¿El programa incluye los procedimientos para la preparación de soluciones desinfectantes y frecuencia del monitoreo de la concentración de las mismas?		
4.2.4	¿Se cuenta con evidencia de que el procedimiento de lavado y desinfección es efectivo en la reducción de la carga microbiana presente en las herramientas y utensilios?		
4.2.5	¿Se cuenta con las fichas técnicas de las sustancias desinfectantes y detergentes utilizados para el lavado de las herramientas?		
4.2.6	¿Las herramientas, equipos y contenedores de cosecha son de uso exclusivo para el corte de aguacate?		
4.2.7	¿Las herramientas, equipos y contenedores de cosecha son de fácil lavado y desinfección y se encuentran en condiciones óptimas, tanto físicas como de limpieza?		

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

4.2.8	¿Los contenedores para la cosecha del producto son de material plástico?		
4.2.9	¿Los sacos son de lona y tienen broches de fondo?		
4.2.10	¿Se evita el uso de contenedores plásticos rotos o con material extraño, para el depósito del producto cosechado?		
4.2.11	¿Los contenedores son reemplazados de acuerdo a su uso?		
4.2.12	¿Hay evidencia de que el almacenamiento de las herramientas y utensilios de cosecha son almacenados de forma que se evite su contacto directo con el suelo?		
4.3.	Cosecha		
4.3.1	¿El personal que participa en la cosecha está capacitado en temas de higiene y en los procedimientos a seguir para evitar la contaminación del producto durante la cosecha?		
4.3.2	¿Se cuenta con un procedimiento documentado de cosecha, establecido en conjunto por el productor, el empacador y el prestador del servicio?		
4.3.3	¿Dicho procedimiento especifica su objetivo, alcance y metodología?		
4.3.4	¿Se separan los frutos que han estado en contacto con algún fluido corporal?		
4.3.5	¿Los frutos separados son colocados en contenedores identificados y separados del lote principal?		
4.3.6	¿Los contenedores plásticos para almacenar el producto son colocados con la abertura hacia arriba?		
4.3.7	¿Se evita que los contenedores entren en contacto directo con el suelo?		
4.4.	Acarreo interno y transporte de producto del huerto al empaque		
4.4.1	¿Se lava y desinfecta el remolque utilizado para el transporte del producto?		
4.4.2	¿Se verifica que la superficie de la plataforma del camión de transporte, esté limpia, sin mal olor y sin evidencia de haber transportado otro producto o material?		
4.4.3	¿Durante el transporte del producto, se evita el contacto de éste con animales, personas, productos químicos o cualquier otra fuente de contaminación?		
4.4.4	¿Los medios de transporte utilizados durante la cosecha y transporte del producto, de la unidad de producción a la de empaque, se hayan cubiertas con malla o lona limpias?		
4.4.5	¿La unidad de transporte del producto es exclusiva para ese uso?		
4.4.6	En caso de que el transporte haya sido usado en alguna situación de peligro de contaminación química, física o microbiológica, ¿es lavado previamente a la introducción del		

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

	producto agrícola?		
4.4.7	¿El cumplimiento del programa se haya debidamente documentado?		
5. TRABAJADORES			
5.1. Instalaciones			
5.1.1	¿La empresa cuenta con sanitarios, ya sean fijos o móviles?		
5.1.2	¿Los sanitarios están diferenciados por sexo, aún cuando sólo haya una mujer laborando en la unidad?		
5.1.3	¿Hay suficiente cantidad de sanitarios (uno cada 20 personas)?		
5.1.4	¿Los sanitarios se ubican en un lugar que no representa un riesgo de contaminación para el cultivo o las fuentes de agua?		
5.1.5	¿Hay fácil acceso a los sanitarios?		
5.1.6	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran sin fugas o derrames que pudieran contaminar el producto o las fuentes de agua?		
5.1.7	¿Las instalaciones sanitarias se localizan al menos a 15 metros de las fuentes de abastecimiento de agua?		
5.1.8	¿Los sanitarios cuentan con los insumos de higiene adecuados (agua limpia, jabón, papel y depósitos para basura)?		
5.1.9	¿Se cuenta con un programa periódico documentado de limpieza, desinfección y recolección de los desechos de los sanitarios?		
5.1.10	¿Hay un programa documentado de disposición de los desechos derivados de la limpieza y desinfección de los sanitarios?		
5.1.11	¿Hay evidencia del cumplimiento del programa de limpieza, desinfección y disposición de desechos?		
5.1.12	¿Hay evidencia de la disposición adecuada de desechos biológicos y basura generada en la unidad?		
5.1.13	¿Hay evidencia de que el manejo de los desechos no pone en peligro de contaminación al cultivo, al producto y/o a las fuentes de agua?		
5.1.14	¿Los desechos derivados de la limpieza de sanitarios portátiles, son sometidos a algún tratamiento para reducir la carga microbiana?		

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

5.1.15	¿Hay evidencia documentada de la realización de la práctica anterior?		
5.1.16	¿La empresa cuenta con áreas especiales para el consumo de alimentos?		
5.1.17	¿Dichas áreas están delimitadas y están ubicadas de tal forma que no se pone en peligro de contaminación al producto, al cultivo y/o a las fuentes de agua?		
5.1.18	¿La empresa cuenta con un área designada al descanso de los trabajadores y para resguardo de sus objetos personales?		
5.2. Buenas prácticas de los trabajadores			
5.2.1	¿Los trabajadores cumplen con las reglas de uso de los sanitarios, comedores y áreas de resguardo de objetos personales?		
5.2.2	¿Se evita que los accesorios de higiene y de los sanitarios y comedores entren en contacto directo con el suelo, herramientas de corte, personas y/o agua durante su manejo y traslado de la unidad?		
5.2.3	¿Los trabajadores cumplen con las reglas de uso de las instalaciones sanitarias, comedores y del desecho basura?		
5.2.4	¿El personal que tiene contacto directo con el fruto mantiene un alto grado de higiene personal?		
5.2.5	¿Hay evidencia de que el personal se lava y desinfecta las manos cada vez que empieza sus labores o las reanuda después de suspenderlas por alguna razón (por ejemplo, ir al baño, consumir sus alimentos, etc.)?		
5.2.6	¿Hay evidencia documentada de la supervisión del lavado de manos?		
5.2.7	¿Hay evidencia de que los trabajadores no usan maquillaje, joyas, relojes, anillos u otros adornos, durante la jornada de trabajo?		
5.2.8	¿El personal que manipula el producto lleva ropa adecuada, tal como camisas de manga larga y zapatos cerrados?		
5.5.9	¿Hay evidencia de que los trabajadores se apegan al reglamento y políticas de higiene de la empresa?		
6. CAPACITACIÓN			
6.1	¿La empresa prestadora del servicio de cosecha cuenta con un programa de capacitación para el personal de la cuadrilla de cosecha?		
6.2	¿El programa incluye los temas de buenas prácticas de higiene personal y de manejo del		

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

	producto?		
6.3	¿Se capacita a los supervisores del personal de la cuadrilla de cosecha, en la identificación de los síntomas de las principales enfermedades infecto-contagiosas?		
6.4	¿El programa incluye la capacitación para el personal responsable del manejo del equipo de aplicación de agroquímicos?		
6.5	¿Se capacita al personal encargado de la captura de datos en los formatos de registro?		
6.6	Al entrevistar al personal de la cuadrilla de cosecha, ¿hay evidencia de que ha sido capacitado?		
6.7	¿La capacitación se lleva a cabo en instituciones con experiencia certificada o comprobada en el tema?		