



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

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

**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**LISTA DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS
REQUISITOS TECNICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE
ÁREAS EN SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE
CONTAMINACION EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE
ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA**



Vivir Mejor

PUNTOS DE CONTROL PARA LA EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

Sección	1.REGISTRO	Cumple	
		SI	NO
1.1	¿Todas las empresas agrícolas (del área) y sus áreas productivas están registradas en la página web de SENASICA?		
1.2	¿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: no. de identificación asignado a la empresa así como de cada UP, CC, UE registrada?		
2. INFRAESTRUCTURA BASICA			
2.1	¿La infraestructura del área y UP's, CC's, UE's, es para uso exclusivo o compartido?		
2.2	¿El profesional en SRRC, usa el diagnóstico previo para identificar y justificar las necesidades de instalaciones requeridas en el SRRC?		
3. BARRERAS DE PROTECCION (En las UP's, UE's)			
3.1	¿Se consideró los peligros identificados en el análisis de peligros, para el tipo de barrera de protección utilizada?		
3.2	¿De qué tipo de material es la barrera física?: Malla, alambre de púas, cercado de piedra, cercos vivos, otro (especifique):		
3.3	¿El responsable de inocuidad de la UP/UE, cuenta con registros quincenales de la verificación/mantenimiento de la barrera de protección?		
3.4	¿La barrera física instalada previene el ingreso de peligros a la UP/UE?		
3.5	¿En caso de que la instalación de barreras no es factible (justificarlo técnicamente), se implementan medidas preventivas para evitar la contaminación (B, Q) de: fuentes de agua, herramientas, áreas activas de cosecha, SCP?		
4. ESTACIONES SANITARIAS (BAÑOS)			
4.1	¿Se consideró en el análisis de peligros, la ubicación y tipo de los sanitarios con el fin de prevenir contaminación cruzada a: fuentes de agua, áreas de almacenamiento, empaclado?		
4.2	¿De que tipo son las instalaciones sanitarias: fijas, semifijas, portátiles, otro (especifique)?		
4.3	¿Se colocan a distancias no menores de 400 m del área activa de cosecha o del empaque?		

PUNTOS DE CONTROL PARA LA EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

4.4	Si las condiciones productivas no permiten el cumplimiento del criterio de distancia del punto 1.4.3 (se debe justificar técnicamente) , se previene la contaminación cruzada entre excretas y personas, materiales y utensilios?		
4.5	¿Están diferenciadas por sexo?		
4.6	¿Hay un sanitario por cada 20 trabajadores?		
4.7	¿Los baños deben estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos (toallas desechables) y recipiente para la basura con bolsa plástica?(Se recomienda que los grifos no requieran accionamiento manual) (NOM-120-SSA1-1994)		
4.8	¿Las materiales de construcción de los baños ¿Facilitan su lavado y desinfección?		
4.9	¿Los baños tienen rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usarlos?		
4.10	¿Los baños cuentan con solución desinfectante o jabón desinfectante (cuando hay personal que cosecha o tiene contacto con el cultivo)?		
4.11	¿Los baños se conservan limpios, secos y desinfectados?		
4.12	¿Si se utilizan fosas sépticas, su diseño (plástico, concreto, cerradas) previene que las excretas estén en contacto directo con el ambiente según lo dispuesto en la NOM-006-CONAGUA-1997?		
4.13	¿Si se utilizan letrinas secas, se garantiza que las excretas no son un riesgo de contaminación al cultivo?		
4.14	¿El responsable de inocuidad de la UP/UE, cuenta con registros de la verificación/mantenimiento de los baños incluyendo fugas/derrames, insumos?		
5. AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS			
5.1	¿Las UP's/UE's cuentan con área para el consumo de alimentos?		
5.2	¿Dichas áreas son de: concreto, lámina galvanizada, toldos u otro que facilite lavado y desinfección?		
5.3	¿No está dentro del área activa de cosecha?		
5.4	¿Cuenta con materiales y equipos para higienización de trabajadores?		
5.5	¿Cuenta con botes para basura?		
5.6	¿Cuenta con separación física entre el área de almacenamiento de objetos personales y la de consumo de alimentos (pe lockers, ménsulas, guardarropa, etc.)?		
5.7	¿Se evita su uso para almacenar sustancias químicas o empacar el producto cosechado?		

PUNTOS DE CONTROL PARA LA EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

6. AREA DE DEPOSITO DE OBJETOS PERSONALES			
6.1	¿Las UP's/UE's cuentan con área para el depósito de objetos personales?		
6.2	¿Dichas áreas no están dentro de las áreas de: cosecha, empaçado, almacenamiento de sustancias químicas?		
7. AREA DE ALMACENAMIENTO DE MAQUINARIA AGRICOLA Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO			
7.1	¿Se utiliza maquinaria agrícola y/o herramientas de trabajo en la UP/UE? (Si responde "No", la sección 1.7 se responde como "NA")		
7.2	¿Se cuenta con un área específica para la maquinaria agrícola/herramientas de trabajo?		
7.3	¿Se almacenan por separado de: área de producción, empaçado, comedor, almacén de agroquímicos o producto cosechado?		
8. AREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGROQUIMICOS			
8.1	¿Hay almacén de agroquímicos en la UP? (aplica cuando el inventario de plaguicidas o fertilizantes sea mayor a 500 L o Kg) (Si responde "No", la sección 1.8 se responde como "NA". De ser así, se debe justificar documentalmente que no hay excedentes de agroquímicos por almacenar).		
8.2	¿No se almacenan en el mismo sitio plaguicidas y fertilizantes? (solo se permite en el caso de fertilizantes foliares en envase hermético)		
8.3	¿Se almacenan los plaguicidas según la legislación vigente (NOM-003-STP-1999)?		
8.4	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar de estructura sólida?		
8.5	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar seguro?		
8.6	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar adecuado a las condiciones locales de temperatura?		
8.7	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar resistente al fuego?		
8.8	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar bien ventilado (en caso de almacén al que se pueda entrar)?		
8.9	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar bien iluminado?		
8.10	¿Se almacenan los agroquímicos en un lugar separado de otros enseres?		
8.11	¿Se almacenan los agroquímicos en estanterías de almacén hechas de material no absorbente?		
8.12	¿Está el almacén de agroquímicos acondicionado para retener vertidos?		

PUNTOS DE CONTROL PARA LA EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

8.13	¿Hay medios adecuados para tratar el vertido del producto (material absorbente inerte, escoba, pala, jalador, bolsas resistentes, tambor impermeable con tapa y arillo y señales de seguridad para derrames)?		
8.14	¿Están restringidas las llaves y el acceso al almacén de agroquímicos a trabajadores con formación en su manejo?		
8.15	¿Hay disponible un inventario de agroquímicos (incluye cantidades en existencia y fecha de caducidad)?		
8.16	¿Se almacenan todos los agroquímicos en sus envases originales y con etiqueta?		
8.17	¿Están los agroquímicos líquidos almacenados debajo de los productos en forma de polvo o de los granulados?		
8.18	¿Se almacenan los agroquímicos en una zona limpia?		
8.19	¿Se cuenta con las hojas de seguridad de los agroquímicos almacenados?		
8.20	¿Se cuenta en el almacén con equipo para el combate de incendios en un lugar de fácil acceso?		
8.21	¿Se cuenta en el almacén con letreros que indiquen: acciones prohibidas, uso de EPP, riesgos y ubicación de equipo para combatir incendios?		
8.22	¿Se almacenan los agroquímicos en estanterías de almacén hechas de material no absorbente?		
8.23	¿Los agroquímicos caducados son conservados en un lugar seguro, identificados y eliminados a través de canales autorizados o aprobados?		