



ORIENTACIONES DE CUMPLIMIENTO E INFORMACIÓN

**PAUTA DE VERIFICACIÓN DE INOCUIDAD DE FRUTAS Y
HORTALIZAS FRESCAS (FHF)
EN PRODUCCIÓN PRIMARIA**

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene como objeto proporcionar orientación ⁽¹⁾ práctica en la verificación de las prácticas generales de higiene de la producción primaria de frutas y hortalizas frescas cultivadas para la exportación.

El presente documento debe ser utilizado en la inspección de predios, dentro del ámbito Sistema de Control Oficial de Inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación.

II. DEFINICIONES ⁽²⁾

1. Actividades postcosecha: Las actividades realizadas inherentes al envasado, como lavado, selección, eliminación selectiva, tipificación, cortado y recorte que impliquen una mínima transformación de las frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
2. Agricultura Familiar Campesina (AFC): Forma de producción agrícola gestionada y dirigida por una familia y que en su mayor parte depende de mano de obra familiar, tanto de mujeres como de hombres. (Resol. N° 7550)
3. Biocida: Toda sustancia química o microorganismo destinado a destruir, contrarrestar, neutralizar o ejercer un control sobre cualquier organismo nocivo por medios químicos o biológicos. (CXC 53-2003)
4. Biopelícula: Un consorcio microbiano que se adhiere a una superficie. (CXC 53-2003)
5. Biosólidos: Materiales orgánicos ricos en nutrientes derivados del tratamiento de los fangos cloacales (denominación del residuo sólido, semisólido o líquido sin tratar, generado durante el tratamiento de aguas cloacales domésticas en una planta de tratamiento.). (CXC 53-2003)
6. Compostaje – Proceso controlado en el que los materiales orgánicos son digeridos aeróbica o anaeróticamente por acción microbiana. (CXC 53-2003)
7. Control de proveedores de materias primas: acciones o medidas que implementa el participante para asegurar la trazabilidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas adquiridas para el proceso exportador. (Resol. N° 7550)
8. Control de proveedores de embalajes e insumos: acciones o medidas que implementa el participante respecto de los embalajes, insumos o aditivos que les suministran los proveedores y que son utilizados durante el procesamiento o embalaje de los productos hortofrutícolas primarios, a objeto que se controlen los riesgos de contaminación al producto terminado. (Resol. N° 7550)
9. CSE: Código SAG Exportador, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG. (Resol. N° 7550)
10. CSG: Código SAG Productor (del inglés Grower), asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG. (Resol. N° 7550)
11. CSI: Código SAG Importador, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG. (Resol. N° 7550)
12. CSP: Código SAG de Planta/Packing, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG. (Resol. N° 7550)
13. Cultivo: Toda acción o práctica agrícola empleada por los productores para establecer y mejorar las condiciones de crecimiento de frutas y hortalizas frescas en el campo abierto o en instalaciones protegidas (por ej., sistemas hidropónicos, invernaderos/casas sombra). (CXC 53-2003)
14. Eliminación selectiva: Descarte de cualquier producto o parte de producto que tenga una calidad deficiente, incluso cuando se deba a daños físicos (como grietas en la piel o descomposición). (CXC 53-2003)
15. Envase: Recipiente que contendrá el producto hortofrutícola primario destinado a la exportación, y deberá contar con rótulo, según las especificaciones que establezca el Servicio. (Resol. N° 7550)
16. Estiércol: Excrementos animales que pueden mezclarse con residuos orgánicos u otros materiales, así como fermentarse o someterse a algún otro tratamiento. (CXC 53-2003)
17. Explotación agrícola: Toda instalación o establecimiento en los que se cultiven y recolecten frutas u hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
18. Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. (Resol. N° 7550)

¹ Basadas en Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas frescas (CXC 53-2003) y la Resolución 7.550 exenta del SAG.-

² Las definiciones de términos corresponde a las definidas en en Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas frescas (CXC 53-2003) y la Resolución 7.550 exenta del SAG.-

19. Insumos agrícolas: Todo material recibido (por ej., semillas, fertilizantes, incluido el compost, agua, productos agroquímicos, soportes de plantas) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
20. Inundación: El flujo o desborde de agua en un campo, fuera del control del productor. No se considera inundación al agua acumulada (por ej., tras la lluvia) cuando no hay probabilidades razonables de que esta provoque la contaminación de las partes comestibles del producto fresco. (CXC 53-2003)
21. Invernadero: Instalación interior, generalmente protegida por cristal o por plástico, en la que se cultivan plantas. (CXC 53-2003)
22. Lista de participantes: Nómina inscrita en el Sistema de Registro Agrícola (SRA), donde se encuentran listados todos los participantes inscritos ante el Servicio para exportar frutas y hortalizas destinadas a la exportación para consumo humano. (Resol. N° 7550).
23. Lucha biológica: Utilización de agentes biológicos (por ej., insectos, microorganismos o metabolitos microbianos) para luchar contra ácaros, plagas, fitopatógenos y organismos que producen la descomposición. (CXC 53-2003)
24. Establecimiento exportador de productos hortofrutícolas primarios: Instalaciones nacionales donde se emban, procesan, almacenan, refrigeran o congelan productos hortofrutícolas, destinados al consumo humano, que cumplen las normativas del Servicio para exportar. (Resol. N° 7550)
25. Envasador: Persona responsable de gestionar las actividades postcosecha y el envasado de frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
26. Envasar o envasado: Acción de colocar frutas y hortalizas frescas en un recipiente (por ej., caja, jaula o cesta) o envase. Esta operación puede llevarse a cabo en el campo o dentro de un establecimiento. (CXC 53-2003)
27. Establecimiento de envasado, establecimiento de empaque, instalación de envasado o planta de envasado: Cualquier instalación en la que se procede al envasado de las frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
28. Frutas y hortalizas listas para el consumo: Toda fruta u hortaliza que normalmente se come en su estado crudo, destinadas al consumo humano directo sin que se les aplique ninguna fase microbicida adicional. Puede incluir cualquier fruta o verdura que haya sido lavada, pelada, cortada o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantienen en estado fresco. (CXC 53-2003)
29. HACCP: Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, el cual permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. (Resol. N° 7550)
30. Hidroponía: Término general utilizado para la producción de plantas sin suelo, en un medio nutriente acuoso. (CXC 53-2003)
31. Microorganismos: Incluyen levaduras, hongos, bacterias, virus y parásitos. Como adjetivo correspondiente, se utiliza el término "microbiano" . (CXC 53-2003)
32. Parámetros de inocuidad: Parámetros establecidos en la normativa nacional en primer término y en la normativa de los países importadores y bloques económicos a los cuales será destinado el producto hortofrutícola primario, en materia de residuos de plaguicidas, metales pesados y/o contaminantes microbiológicos, según corresponda, debiendo ser monitoreados a través de análisis realizados por laboratorios autorizados por el Servicio, según los programas de muestreo en base a evaluación de riesgos definidos en los protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tenga implementado cada participante. (Resol. N° 7550)
33. Participante: Todo operador privado que realice al menos una de las siguientes actividades: producción, importación, procesamiento, embalaje, almacenamiento y exportación de productos hortofrutícolas destinados a la exportación. (Resol. N° 7550)
34. Procedimiento operativo estandarizado (POE): Un conjunto de instrucciones detalladas que describe cómo llevar a cabo una actividad rutinaria. . (CXC 53-2003)
35. Producción primaria de las frutas y hortalizas frescas: Las fases del cultivo y la recolección de frutas y hortalizas frescas, como la preparación del suelo, la plantación, el riego, la aplicación de fertilizantes y productos agroquímicos, el envasado en el campo y el transporte a un establecimiento de envasado. . (CXC 53-2003)
36. Producto hortofrutícola primario para exportación: Frutas y hortalizas que tienen como uso previsto el consumo humano en el extranjero, en estado fresco, congelado, deshidratado o de naturaleza seca, sobre las cuales se han establecido exigencias y requisitos oficiales de inocuidad de los alimentos por parte de algún país importador al cual se encuentra destinado el producto. (Resol. N° 7550)
37. Productor: Persona responsable de la gestión de la producción primaria de frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
38. Producto terminado: Producto hortofrutícola primario destinado a la exportación, que se encuentra embalado en su envase definitivo de exportación. (Resol. N° 7550)

39. Proveedor: Corresponde a una persona natural o jurídica, nacional o extranjera, que abastece o suministra frutas y hortalizas, de origen nacional o importada, a un participante de la cadena agroalimentaria de exportación, para su procesamiento o comercialización. (Resol. N° 7550)
40. Protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria: Esquemas o estándares privados de certificación de buenas prácticas agrícolas o buenas prácticas de manufactura, según corresponda, con reconocimiento internacional, tales como GLOBAL GAP, PrimusGFS, CANADÁ GAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program), BRC (British Retail Consortium), FSSC 22000 (Food Safety System Certification), entre otros. (Resol. N° 7550)
41. Recolector: Persona responsable de administrar la recolección de frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003)
42. Sistema de Registro Agrícola (SRA): Sistema informático oficial para el registro de los participantes de la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas destinados a la exportación, así como de sus certificaciones privadas y verificaciones oficiales, en conformidad a lo establecido en esta resolución. (Resol. N° 7550)
43. Trabajador agrícola: Toda persona que se dedica a una más de las siguientes actividades: cultivo, recolección y envasado de frutas y hortalizas frescas. (CXC 53-2003).

III. CLASIFICACIÓN DE EVALUACIÓN

Se basa en el riesgo potencial inherente de cada ítem en relación con la inocuidad de los productos.

▪ IMPRESCINDIBLE (I)	: Se considera IMPRESCINDIBLE, aquel ítem que puede influir en grado crítico en la inocuidad de los productos.	[color]
▪ NECESARIO (N)	: Se considera NECESARIO, aquel ítem que puede influir en un grado menor pero aún importante en la inocuidad de los productos.	[color]
▪ RECOMENDABLE (R)	: Se considera RECOMENDABLE, aquel ítem que puede influir en un grado no crítico en la inocuidad de los productos.	[color]
▪ INFORMATIVO (INF)	: Se considera INFORMATIVO aquel ítem que presenta una información descriptiva, que no afecta la inocuidad de los productos.	[color]

IV. NIVEL DE CUMPLIMIENTO

El nivel de cumplimiento se basa en la información recopilada a través de la revisión de documentos, entrevistas y observaciones in situ.

▪ SATISFACTORIO	En la inspección se observaron evidencias visuales o documentales o a través de las entrevistas que se realizaron, de cumplimiento de los subelementos vinculados a la pregunta.
▪ REQUIERE ACCIONES DE MEJORA	En la inspección se observaron evidencias visuales o documentales o a través de las entrevistas que se realizaron, de no cumplimientos o incongruencias entre lo descrito y lo que se realiza en algún de los subelementos vinculados a la pregunta; que deberán ser detallado en el " <u>Acta de Inspección Verificación de Inocuidad</u> ".
▪ NO SATISFACTORIO	En la inspección se observaron evidencias visuales o documentales o a través de las entrevistas que se realizaron, de no cumplimientos o incongruencias entre lo descrito y lo que se realiza; que deberán ser detallados en el " <u>Acta de Inspección Verificación de Inocuidad</u> ".
▪ NO APLICA	La pregunta y sus subelementos vinculados no aplican al proceso de producción del predio.
▪ EVALUADO PARCIALMENTE o NO OBSERVADO	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>EVALUADO PARCIALMENTE:</u> En la inspección <u>no se observaron evidencias visuales de una conformidad evidente</u> que determinaran evaluar todos los subelementos vinculados a la pregunta. Indicar en la casilla, correspondiente, con esto con las siglas (EP). ❖ <u>NO OBSERVADO:</u> En la inspección no se observaron o no se recopiló suficiente información para su evaluación por falta de tiempo. Indicar en la casilla, correspondiente, con esto con una cruz (X).

Nº	PUNTOS DE VERIFICACIÓN PAUTA	CRITERIOS DE ORIENTACIÓN E INFORMACIÓN	CLASIFICACIÓN DE EVALUACIÓN
I. CONDICIONES PREVIAS			
A	¿Dispone de una Contraparte de inocuidad? ¿Qué tiene experiencia y capacitación demostrable en la materia?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Hay en el predio una persona o encargado específico en temas de inocuidad con experiencia y capacitación demostrable en materia de inocuidad alimentaria ➤ Existe documentación que acredite la experiencia y capacitación en materia de inocuidad alimentaria	NECESARIO
B	¿Existe evidencia de que los productores y establecimientos cuentan con programas de inocuidad implementados de acuerdo a estándares privados?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Cuenta con certificación de calidad y/o inocuidad, bajo un protocolo BPA, HACCP u otro. ❖ <u>Nota:</u> Indicar el nombre y fecha de validez (Global GAP, BRC, IFS, ISO 22.000, otro).	INFORMACIÓN
C	¿El sistema de producción permite el contacto directo entre la tierra y las partes comestibles del cultivo?	❖ <u>Nota:</u> Indicar información	INFORMACIÓN
D	¿Se someterán los productos primarios a transformación o proceso que elimine o reduzca la contaminación hasta niveles aceptables?	❖ <u>Nota:</u> ➤ Depende del tipo de FHF y si está previsto su consumo en crudo	INFORMACIÓN
E	¿Cuenta con un sistema adecuado de registros para la producción primaria?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Dispone de un sistema adecuado de mantenimiento de registros. Se guardan los registros ordenados, de fácil acceso, disponibles al momento de la inspección y son almacenados por al menos 2 años. ➤ Se registrar todas las actividades relevantes relacionadas con la inocuidad de la producción, tales como: <ul style="list-style-type: none"> - Se registra la aparición de plagas o enfermedades que puedan afectar a la seguridad de productos. - Se registran todas las transacciones realizadas. - Se conservan los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana. Nota: Por ejemplo, pruebas de calidad del agua, análisis microbiológicos de productos, etc. ➤ Existen registros de la formación del personal en relación con la producción de alimentos inocuos (registros de las capacitaciones). ➤ Si corresponde, existen registros de comprobaciones de control de temperatura y calibración del equipo de vigilancia.	NECESARIO
F	¿Existen procedimientos adecuados trazabilidad?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Hay un procedimientos de trazabilidad documentado que permite trazar el producto desde el predio hasta el establecimiento o grupo de establecimientos procesadores o embaladores, como también hacer un seguimiento desde predio al comprador inmediato. ➤ Se dispone de programas que garanticen la identificación efectiva de los lotes. Los registros permiten seguir el rastro de las FHF una etapa hacia delante y hacia atrás. ➤ La información de los productores deberá estar vinculada con la información de los envasadores de manera que el sistema pueda rastrear los productos desde el distribuidor hasta el campo.	IMPRESINDIBLE

G	¿Existen procedimientos para la recuperación y retirada de productos?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se dispone de programas que garanticen la identificación efectiva de los lotes. ➤ Hay procedimientos documentados que indiquen las acciones llevadas a cabo en respuesta a las emergencias de inocuidad. ➤ Los programas son capaces de rastrear los lugares y los insumos agrícolas implicados en la producción primaria y la procedencia de las materias recibidas en el establecimiento de envasado en caso de que se sospeche la existencia de contaminación. 	IMPRESINDIBLE
H	¿Existe procedimiento para el análisis y tratamiento de reclamaciones relacionadas con inocuidad de los productos producidos?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ El procedimiento debe asegurar que las reclamaciones sean correctamente registradas, analizadas y que se realice un seguimiento de las mismas y se documenten junto con las acciones realizadas al respecto. ➤ Se han documentado las acciones llevadas a cabo en respuesta a las reclamaciones relacionadas a deficiencia con respecto a la Inocuidad que se haya encontrado en el producto. 	IMPRESINDIBLE
I	¿Ha recibido todo el personal que supervisa o manipula la fruta, capacitación de acuerdo con sus labores y según sus responsabilidades?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se incluye los trabajadores temporeros, capacitación al menos una vez al año o al inicio de temporada, según corresponda. ➤ Los registros de asistencia o una copia de la lista de asistencia firmada de los participantes a las capacitaciones. ➤ Existen detalle de las materias tratadas en las capacitaciones <ul style="list-style-type: none"> - Estos tienen en cuenta en la evaluación del nivel de capacitación necesario para las actividades de cultivo, recolección y envasado. - La importancia de la buena salud y de la higiene para la salud personal y la inocuidad de los alimentos. - La importancia de lavarse las manos para la inocuidad de los alimentos, y de hacerlo aplicando las técnicas apropiadas. - La importancia de utilizar los servicios sanitarios para reducir la posibilidad de contaminar los campos, los productos y el abastecimiento de agua, así como a otros trabajadores 	IMPRESINDIBLE

II. HIGIENE DEL MEDIO / PRODUCCIÓN PRIMARIA

A. UBICACIÓN DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN

1	¿La empresa o agricultor han identificado las fuentes de contaminación del terreno utilizado para cultivar FHF?	<p>❖ <u>INFORMACIÓN</u></p> <p>En la medida de lo posible, deberían identificarse las posibles fuentes de contaminación ambiental. En concreto, la producción primaria no debería realizarse en zonas en las que la presencia de sustancias potencialmente perjudiciales podría dar lugar a niveles inaceptables de dichas sustancias en el interior o en la superficie de las frutas y hortalizas frescas tras la cosecha.</p> <p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>El productor ha identificado las fuentes de contaminación, tales como::</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Emplazamientos de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Residuos peligrosos cerca de las superficies de cultivo (en la actualidad o en el pasado) ▪ Tratamiento de aguas residuales cerca de las superficies de cultivo (en la actualidad o en el pasado) ▪ Industriales o de minería cerca de las superficies de cultivo (en la actualidad o en el pasado) ▪ Impacto de los residuos humanos no tratados o tratados inadecuadamente en terrenos adyacentes y cercanos, como plantas de tratamiento de aguas residuales, 	RECOMENDADO
---	---	--	-------------

		<p>instalaciones sanitarias (portátiles y fijas), sistemas de alcantarillado, fosas sépticas y campos de drenaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Otras fuentes de contaminación. <p>➤ Si existe la posibilidad de escorrentía de los campos cercanos que puedan contaminar los terrenos.</p> <p>➤ Si existe la posibilidad de inundación del terreno de cultivo con agua contaminada</p>	
2	¿Si, la empresa o agricultor ha identificado una fuente de contaminación ha aplicado medidas preventivas o correctivas, para controlarla?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Cada fuente de contaminación identificada debe indicar el riesgo de la contaminación, su severidad y probabilidad así como las medidas para prevenir, reducir y controlarlo los riesgos asociados.</p> <p>❖ <u>INFORMACIÓN</u></p> <p>➤ Debería tomarse en consideración el Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CXC 49-2001) para determinar qué frutas y hortalizas cultivar, ya que los diferentes</p>	IMPRESINDIBLE
A. ANIMALES Y ACTIVIDAD HUMANA			
1.	¿Se controla el acceso los animales (domésticos o silvestres) a los terrenos de cultivo?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se revisa el huerto antes y durante la cosecha para detectar la presencia o la posible contaminación de animales y se toman acciones medidas preventivas o correctivas si se encuentra algo.</p>	IMPRESINDIBLE
2.	¿Se controla el acceso de personas no esenciales a los terrenos de cultivo?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se impide que las personas no esenciales, los visitantes casuales, etc., accedan a las superficies de cultivo y otras zonas de producción de alimentos.</p> <p>➤ Se exige a las personas que visitan el huerto a cumplir con los procedimientos de inocuidad alimentaria.</p>	IMPRESINDIBLE
III. HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS			
A. REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS AGRÍCOLAS			
1. AGUA PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA			
a) AGUA CRITERIOS GENERALES			
(1)	¿Se han identificado las fuentes de agua utilizadas en la explotación agrícola?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se han identificado ubicación y naturaleza de la fuente de agua (incluyendo si se trata de aguas subterráneas o superficiales). Las fuentes de agua pueden ser por ejemplo: municipal, pozo, canal abierto, depósito, río, lago, estanque agrícola, agua de riego reutilizada, agua de lluvia de los tejados, agua residual regenerada, agua de descarga de actividades acuícola.</p> <p>➤ Se han identificado todos los usos de las fuentes de agua, por ejemplo, riego, lavado, limpieza de equipo, etc.</p> <p>❖ Nota: Si se han identificado ubicación y naturaleza de la fuente de agua, indicar las fuentes y sus usos</p>	NECESARIO
(2)	¿Se han identificado los sistemas de distribución y almacenamiento del agua empleada en las prácticas agrícolas?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Hay un plano, mapa, dibujo o esquema que describa el sistema de distribución de agua.</p> <p>❖ <u>INFORMACIÓN ADICIONAL Y EJEMPLOS</u></p> <p>➤ Parte del agua utilizada para un cultivo se puede transporta a través de sistemas de distribución abiertos, como canales y conductos laterales, que pueden estar sujetos a la introducción de peligros por escorrentía, intrusión de animales, vertidos directos y filtraciones.</p> <p>❖ Otras aguas pueden distribuirse a través de un sistema cerrado,</p>	NECESARIO

		por ejemplo mediante tuberías, que, si están construidas y funcionan correctamente, pueden ayudar a proteger el agua de la introducción de peligros. Sin embargo, los peligros pueden entrar en un sistema cerrado si éste no se mantiene adecuadamente.	
(3)	¿Se protegen las fuentes de agua utilizadas en la producción primaria y operaciones conexas de posibles fuentes de contaminación?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se controla el acceso de animales (domésticos o silvestres) a las fuentes de agua utilizadas en la producción primaria y operaciones conexas. ➤ Están protegidas las fuentes y los sistemas de distribución y de almacenamiento del agua frente a la contaminación (animales domésticos y silvestres, deyecciones de aves, etc.) ➤ Están aisladas las fuentes y los sistemas de distribución del agua utilizada durante la producción frente al estiércol y la escorrentía potencial. ➤ Están protegidas las fuentes y los sistemas de distribución y almacenamiento del agua frente al influjo de escorrentía en caso de fuertes lluvias. ➤ Existen procedimientos documentados de limpieza y desinfección periódica las instalaciones de almacenamiento de agua potable o limpia. ➤ Existen registros del control de la calidad del abastecimiento de agua. 	IMPRESINDIBLE
(4)	¿Se realiza inspección y mantenimiento en la fuente de agua o el sistema de distribución?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se mantiene en buen estado los pozos, tranques, dispositivos de reflujo, mangueras, tuberías, zanjas y canales, para evitar que estos sean una fuente de contaminación para la fruta. ➤ Se controlan regularmente las fuentes, los sistemas de distribución, almacenamiento y equipos del agua empleada en las prácticas agrícolas. <p>Nota: Si se realiza inspección, indicar Tipo de inspección y su Frecuencia (INF). Por ejemplo: inspección visual, evaluación microbiana</p>	RECOMENDADO
(5)	Si corresponde, ¿el productor identificar las medidas correctivas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Existe un plan de acción documentado que se refiera a las medidas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación. Acciones tomadas o por tomar indicando cuando se realizaron o realizarán. 	IMPRESINDIBLE
(6)	¿ Se evalúan la calidad microbiana y química del agua, así como su idoneidad para el uso previsto; llevando registros relacionados según corresponda?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuando sea necesario, se realizan análisis del agua que utiliza, para detectar contaminantes microbianos y químicos, de acuerdo con los riesgos asociados con la producción respecto a prácticas hídricas agrícolas y las características de los cultivos <ul style="list-style-type: none"> - Se evalúa la calidad microbiana y química del agua, así como su idoneidad para el uso previsto. - Se conserva registros de los resultados de los análisis microbiológicos del agua de cosecha o postcosecha, que muestren que no hay E. coli genérica detectable en el agua. <p>❖ <u>INFORMACIÓN ADICIONAL Y EJEMPLOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ En las prácticas hídricas agrícolas debemos considerar el tipo de método de aplicación y el intervalo de tiempo entre la última aplicación directa de agua agrícola y la cosecha del producto. ➤ Entre los métodos de aplicación de agua agrícola antes de la cosecha más utilizados se encuentran la aspersion aérea (o pulverización), el riego por goteo superficial y subsuperficial, por surcos, por inundación y por infiltración. ➤ Los distintos métodos de riego pueden presentar riesgos diferentes en función del grado en que el agua de riego se aplique directamente a la parte cosechable del cultivo. 	RECOMENDADO

		<ul style="list-style-type: none"> - Por ejemplo, generalmente se considera que el riego por aspersión aérea aumenta el riesgo de contaminación en comparación con el riego por surcos y el riego por goteo subsuperficial de determinados cultivos 	
(7)	¿La empresa o agricultor, en función del tipo de riesgo lleva a cabo las pruebas microbiológicas del agua utilizada en las prácticas agrícolas?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Existe una evaluación de riesgos documentada en función del tipo de producto producido y sus requerimientos en la legislación nacional o de los países de destino. Además de su historial de hallazgos microbiológicos en sus productos. 	RECOMENDADO
(8)	Si, se han realizado pruebas microbiológicas del agua y los resultados mencionados no son satisfactorios, ¿se han adoptado medidas correctoras?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Están documentados los resultados de los análisis de agua realizados ➤ Se ha realizado un evolución de los resultados de análisis para comprobar que verifique los niveles de posibles contaminantes bacteriológicos, E. coli, etc. 	IMPRESINDIBLE
b) AGUA PARA EL RIEGO Y LA RECOLECCIÓN			
(1)	¿Qué tipo de método de riego se utiliza (por ejemplo, riego por inundación, riego por aspersión y riego por goteo)?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>INFORMACIÓN ADICIONAL Y EJEMPLOS</u> ➤ En las prácticas hídricas agrícolas debemos considerar el tipo de método de aplicación. ➤ Los distintos métodos de riego pueden presentar riesgos diferentes en función del grado en que el agua de riego se aplique directamente a la parte cosechable del cultivo. 	INFORMACIÓN
(2)	¿Entra en contacto el agua de riego con la parte comestible de las FHF?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>Nota:</u> El tipo de FHF y si está previsto su consumo en crudo, determinará el riesgo potencial del agua de riego. 	INFORMACIÓN
(3)	¿Se ha definido y respeta un período de tiempo entre el último riego y la cosecha para de las FHF?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>Nota:</u> ➤ En las prácticas hídricas agrícolas debemos considerar el tipo de método de aplicación y el intervalo de tiempo entre la última aplicación directa de agua agrícola y la cosecha del producto El periodo depende del tipo de FHF y si está previsto su consumo en crudo. ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Esta establecido el intervalo de tiempo entre la última aplicación directa de agua agrícola. ➤ Existen registros del intervalo de tiempo entre la última aplicación directa de agua agrícola 	RECOMENDADO
c) AGUA PARA LOS FERTILIZANTES, EL CONTROL DE LAS PLAGAS Y OTROS PRODUCTOS AGROQUÍMICOS			
(1)	¿El agua utilizada para la aplicación de fertilizantes solubles en agua, plaguicidas y productos agroquímicos, en el campo, tiene la misma calidad que el agua empleada en el riego de contacto directo?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>INFORMACIÓN ADICIONAL Y EJEMPLOS</u> ➤ Debe prestarse especial atención a la calidad del agua cuando se utilicen técnicas de distribución de fertilizantes y productos agroquímicos (por ejemplo, aspersión) que exponen directamente al agua la parte comestible de las frutas y hortalizas frescas, sobre todo en fechas próximas a la cosecha. ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Existen procedimientos que indiquen calidad del agua la aplicaciones fitosanitarias ➤ Exenten registros que en las aplicaciones fitosanitarias muestren especial atención a la calidad del agua. 	IMPRESINDIBLE
d) AGUA PARA CULTIVOS HIDROPÓNICOS			
	¿El agua utilizada en los cultivos hidropónicos se cambia frecuentemente o, en el caso de	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Existen procedimientos que indiquen el recambio frecuentemente o, en el caso de que se recicle, que agua se 	RECOMENDADO

	que se recicle, se trata para reducir al mínimo la contaminación microbiana y química?	trata para reducir al mínimo la contaminación microbiana o química. ➤ Exenten registros del recambio frecuentemente o, en el caso de que se recicle, del tratamiento del agua. ➤ En el caso de reciclaje del agua exenten registros que evidencie tratamiento del agua reduce al mínimo la contaminación microbiana o química.	
	¿ Se efectúa limpieza y mantenimiento adecuados de los sistemas de distribución de agua para prevenir la contaminación microbiana del agua?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Exenten procedimientos de mantención y limpieza de los sistemas de distribución de agua. ➤ Exenten registros de mantención y limpieza de los sistemas de distribución de agua.	RECOMENDADO
e) AGUA PARA OTROS USOS AGRÍCOLAS			
(1)	¿Las FHF se someten, a nivel predial, a lavado tras la cosecha antes de su envasado?	❖ <u>Nota:</u> Indicar información.	INFORMACIÓN
(2)	¿Se ha evaluado ha identificado los factores de riesgo de las fuentes de agua?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ El agua utilizada para el lavado debe ser de calidad potable, especialmente para los productos que probablemente no se lavarán antes de su consumo. ➤ Existen registros de la calidad del agua utilizada.	INFORMACIÓN
(3)	En caso afirmativo, ¿ha adoptado acciones con el fin de mitigar el riesgo?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se usa agua limpia en las fases de lavado iniciales de las FHF listas para su consumo. ➤ Se usa agua potable para el último lavado de las FHF listas para su consumo.	IMPRESINDIBLE
2. ESTIÉRCOL, BIOSÓLIDOS Y OTROS FERTILIZANTES NATURALES			
a)	Si se usan fertilizantes, especifíquese el tipo.	❖ <u>Nota:</u> — En caso afirmativo, indicar el tipo [INF] Ejemplo orgánicos o inorgánicos	INFORMACIÓN
b)	¿ La empresa o agricultor usan fertilizantes orgánicos de modo evitar la contaminación de las FHF?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se almacenan adecuadamente los fertilizantes ➤ Si, hay zonas de almacenamiento de estiércol que muestren pérdidas, lixiviación o rebose cerca de las superficies de cultivo, se toman acciones medidas preventivas o correctivas ➤ Si se utilizan abonos orgánicos compostados procedentes de empresas, ¿existe un certificado que acrediten la calidad, en términos de inocuidad, del compostaje? ➤ Cuando se usa compostaje, ¿se realiza de forma que no representan un riesgo de inocuidad? ➤ Se ha establecido un sistema de registro y anotación para los sectores donde se aplica fertilizantes orgánicos. Se identifican cada una de las superficies fertilizadas por un determinado cultivo. ➤ ¿Se ha definido y se respeta un período adecuado (intervalo previo a la cosecha) entre la aplicación de estiércol sin tratar y la cosecha de las FHF? - Nota: Depende del tipo de FHF y si está previsto su consumo en crudo ➤ ¿Se contempla el lavado y desinfección de equipos que entra en contacto con el estiércol antes de usarlo de nuevo?	NECESARIO
	b.1) Indiqué las medidas que la empresa o agricultor adoptan para	❖ <u>INFORMACIÓN</u>	INFORMACIÓN

	evitar la contaminación por abonos orgánicos.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El empleo de estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales se realiza de manera que se limite la posibilidad de contaminación microbiana, química y física.. <p>Tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se adoptan procedimientos apropiados de tratamiento abonos orgánicos. - Se aumentar al máximo el tiempo transcurrido entre la aplicación y la recolección de las frutas y hortalizas frescas. - Proveedores de abonos orgánicos con documentación en la que se identifiquen la procedencia, el tratamiento aplicado, los análisis realizados y los resultados de los mismos. - Evita que los lugares de almacenamiento o tratamiento estén situados en las proximidades de las zonas de producción de frutas y hortalizas frescas 	
3. Suelos			
	¿Se ha evaluado los suelos para detectar la presencia de peligros que comprometer la inocuidad de los cultivos?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ En la evaluación del peligro debe indicar su severidad y probabilidad 	RECOMENDADO
	Si la evaluación concluye que existen peligros pueden comprometer la inocuidad de los cultivos, ¿ se aplican medidas de control para reducirlos a niveles aceptables?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Cada peligro identificado debe indicar las medidas para prevenirlo y controlarlo. ➤ En caso de que la evaluación identifique un riesgo no controlable que sea crítico para la salud y / o el medio ambiente, no se podrá utilizar el terreno para actividades agrícolas 	IMPRESINDIBLE
4. Productos agroquímicos			
a)	¿Se utilizan únicamente productos agroquímicos autorizados para el cultivo de las frutas y hortalizas en cuestión, y emplearlos se sigue las instrucciones del fabricante para el fin previsto?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se disponible una lista actualizada de los productos agroquímicos que se emplean en los cultivos existentes y de aquellos que han sido aplicados sobre los cultivos previos (últimos 24 meses). ➤ Se cumplen todas las indicaciones de la etiqueta del pesticida . 	IMPRESINDIBLE
b)	¿Está informado el productor de las restricciones sobre ciertos productos químicos en países concretos donde su producto es exportado?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ El productor o el técnico responsable de los cultivos puede demostrar mediante un documento cuáles son las restricciones de un producto químico específico en un país determinado. ➤ Hay documentos que demuestran que el productor o el técnico responsable de los cultivos ha consultado a sus clientes sobre posibles restricciones adicionales en el uso de productos fitosanitarios. 	IMPRESINDIBLE
c)	¿ Los trabajadores agrícolas que apliquen productos agroquímicos reciben capacitaciones en los procedimientos apropiados de aplicación e inocuidad?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestran que la persona que aplica esta cualificado, 	NECESARIO
d)	¿Cuenta con una bodega para almacenaje de productos químicos?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de un lugar asignado donde mezcla de productos agroquímicos. Dicho lugar está señalizado y su acceso restringido a personas. Está localizado en un lugar separado e independiente de otros materiales. ➤ La bodega se mantiene cerrado (con llave), y su acceso está permitido únicamente en presencia del personal autorizado. ➤ El almacén de productos fitosanitarios cumple con legislación nivel nacional. ➤ Está localizado en un lugar separado e independiente de otros materiales almacenados. 	NECESARIO

e)	¿Existen registros sobre la aplicación de plaguicidas químico utilizado?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Todas las aplicaciones han sido registradas y en dicho registro se especifica la ubicación geográfica, el cultivo rociado, la plaga o enfermedad contra la que ha sido utilizado y la concentración, método y frecuencia de la aplicación)</p> <p>Nota: Exigido por la normativa vigente</p>	IMPRESINDIBLE
f)	¿Existen registros del uso de fertilizantes aplicados, incluida la identificación del origen del fertilizante?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se mantienen registros de las aplicaciones de productos agroquímicos.</p> <p>➤ Los registros incluyen información sobre la fecha de aplicación, el producto químico utilizado, el cultivo rociado, la plaga o enfermedad contra la que ha sido utilizado, la concentración, método y frecuencia de la aplicación, y registros de la recolección para verificar si el tiempo transcurrido entre la aplicación y la recolección es adecuado.</p>	NECESARIO
g)	¿Se manipulan y utilizan los productos químicos de limpieza de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Todas las recomendaciones indicadas por fabricante (motivo, dosis, precauciones, y plazos de seguridad) se han cumplido. No debe existir evidencia de lo contrario.</p> <p>➤ Los operarios tiene conocimiento de recomendaciones (entrevista / conversación con los operarios).</p> <p>➤ Existen registros incluyen recomendaciones indicadas por fabricante.</p> <p>➤ Todo el personal que manipule o aplique productos fitosanitarios puede demostrar su competencia y conocimiento.</p>	IMPRESINDIBLE
h)	¿La mezcla de productos agroquímicos se llevan a cabo de manera que se evite la contaminación del agua y de la tierra en las zonas circundantes?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se dispone de un lugar asignado donde mezcla de productos agroquímicos. Dicho lugar está señalizado y su acceso restringido a personas. Está localizado en un lugar separado e independiente de otros materiales.</p> <p>➤ Existen registros mezcla de productos agroquímicos.</p> <p>➤ El área de mezclas de fitosanitarios, disponen de equipos de medición (jarras plásticas, balanzas, etc.) que están verificados y documentados, para la medida de líquidos, polvos, y productos granulados..</p>	IMPRESINDIBLE
i)	¿Los aspersores y los recipientes de mezcla se lavan meticulosamente después de su utilización?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Existen procedimientos de lavado de los aspersores y los recipientes de mezcla después de su utilización. Especialmente cuando se utilicen para distintos productos agroquímicos en diferentes cultivos, con el fin de evitar la contaminación de las frutas y hortalizas.</p> <p>➤ Existen registros de lavado de los aspersores y los recipientes de mezcla después de su utilización.</p>	NECESARIO
j)	¿Los productos agroquímicos se conservan en sus recipientes originales, etiquetados con el nombre de la sustancia química e instrucciones para su aplicación?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Existen definidos criterios respecto al estado de conservación de: los recipientes, etiqueta.</p> <p>➤ Todos los productos fitosanitarios que hay en el almacén están en sus envases originales.</p> <p>➤ Se cumplen todas las normas y regulaciones nacionales, respecto almacenaje y conservación de los productos agroquímicos?</p>	IMPRESINDIBLE
k)	¿Los recipientes vacíos se eliminan siguiendo las indicaciones del fabricante y no se usan para otros fines?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Existen definidos criterios respecto al estado de conservación Se cumplen todas las normas y regulaciones nacionales, respecto eliminación recipientes vacíos de productos agroquímicos.</p>	NECESARIO

B. INSTALACIONES CERRADAS UTILIZADAS EN EL CULTIVO Y LA RECOLECCIÓN			
Nota: frutas y hortalizas frescas se cultiven en instalaciones cerradas			
1. Ubicación, proyecto y disposición			
a)	¿Las instalaciones y estructuras están ubicadas, diseñadas, construidas y mantenidas de manera que se evite la contaminación de las FHF y el anidamiento de plagas?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Las instalaciones y estructuras empleadas para almacenar o envasar FHF, o almacenar equipamiento que entre en contacto con los alimentos, están ubicadas, diseñadas, construidas y mantenidas de manera que se evite la contaminación de las FHF y el anidamiento de plagas. 	NECESARIO
2. Abastecimiento de agua			
a)	Cuando proceda, ¿las instalaciones cerradas para la producción primaria disponen de un abastecimiento suficiente de agua limpia?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Las instalaciones disponen de un abastecimiento suficiente de agua limpia, con los medios adecuados para su almacenamiento y distribución. ➤ Existen registros que indiquen la disponibilidad de agua, que se puedan relacionar con el consumo de esta. ➤ Se controlar la calidad del abastecimiento de agua. 	NECESARIO
b)	¿Limpia y desinfecta periódicamente las instalaciones de almacenamiento de agua y controlar la calidad del abastecimiento de agua?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Existen procedimientos y registros que contemplen la limpieza y desinfección periódicamente las instalaciones de almacenamiento de agua potable o limpia. ➤ Existen procedimientos y registros respecto al control de la calidad de agua. 	NECESARIO
3. Drenaje y eliminación de residuos			
a)	¿Se mantienen los sistemas de aguas residuales y sépticos de una manera que no contaminen las áreas de manejo de la fruta?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ No se utilizan nunca aguas residuales sin tratar para el riego. ➤ El agua no potable cuenta con un sistema independiente e identificado, que no están conectados con los sistemas de agua potable ni permitir el reflujo hacia ellos. 	IMPRESINDIBLE
b)	¿Existe un drenaje adecuado en las instalaciones?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Existe un drenaje adecuado en las instalaciones para asegurar que el equipo y los materiales en contacto con los alimentos no se encuentren en riesgo de contaminación causado por el agua estancada? 	NECESARIO
c)	¿Se almacenan los residuos lejos de las zonas de almacenamiento del producto para evitar plagas? ¿Se vacían los contenedores de residuos regularmente?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de un área asignada para almacenaje de los residuos lejos de las zonas de trabajo ➤ El área asignada para almacenaje de los residuos, cuenta con un adecuado manejo par evitar transformarse en un foco de plagas . ➤ Dicho lugar está señalizado de forma permanente y su acceso restringido a personas y animales. 	IMPRESINDIBLE
C. Salud e higiene del personal y servicios sanitarios			
1. Servicios sanitarios y de higiene para el personal			
a)	a) ¿Se cuenta con instalaciones sanitarias, según las recomendaciones normativa vigente y están separados de las zonas de producción y cultivo de alimentos?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>Nota:</u> Las instalaciones sanitarias consideran servicios de baños y de lavado de manos. ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ El predio cuenta con servicios sanitarios y de higiene para los trabajadores y empleados que fomente su uso y aseguran el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal; 	IMPRESINDIBLE

		<p>reduciendo la probabilidad de que los trabajadores agrícolas hagan sus necesidades en el campo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ . En la medida de lo posible, dichos servicios están: <ul style="list-style-type: none"> - Ubicados muy cerca de los campos y las instalaciones cerradas, en número suficiente para todo el personal, que considera Las recomendaciones normativa vigente (relación números de trabajadores/número de aseos). - Debidamente proyectados para asegurar la eliminación higiénica de los residuos y evitar la contaminación de los lugares de cultivo, las frutas y hortalizas frescas o los insumos agrícolas. - Ubicados de forma adecuada para evitar la escorrentía - En condiciones higiénicas y en buen estado. ➤ Disponen de medios adecuados de agua limpia, jabón, para el lavado y medios higiénicos para secar las manos y gel desinfectante. 	
b)	¿Los baños (W.C. y lavamanos) tienen diseño, ubicación, equipamiento y mantención adecuadas?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ De manera que se fomente su uso y se reduzca la probabilidad de que los trabajadores agrícolas hagan sus necesidades en el campo. 	IMPRESINDIBLE
2. Estado de salud y Aseo personal			
a)	¿Existe una política de gestión de enfermedades de los trabajadores?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de requisitos de salud para los trabajadores, que tengan como fin de disminuir la posibilidad de que el personal que entra en contacto directo con FHF durante la recolección o después de ésta las contamine. ➤ Hay evidencia que los procedimientos y exigencias de higiene personal son comunicados oficialmente al personal subcontratado y las vistas ➤ Los requerimientos se encuentran señalizados en un lugar visible, donde todas las visitas y el personal subcontratado lo pueda leer. ➤ No se permite que las personas de las que se sepa o sospeche que padecen una enfermedad transmisible a través de las FHF, o que son portadoras de ella, entren en las zonas donde se manipulan las frutas y hortalizas. 	IMPRESINDIBLE
b)	¿Son conscientes los empleados de que no deben trabajar en contacto con los productos si no se sienten bien, en especial si tienen síntomas como diarrea o vómitos?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Toda persona afectada comunica inmediatamente a la dirección la enfermedad o sus síntomas o lesión. ➤ Se dispone de procedimientos y registros de la notificaciones del personal 	IMPRESINDIBLE
c)	¿Se toman medidas para que las personas enfermas o con heridas no realicen labores que puedan contaminar la fruta o las superficies de contacto con ella?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de acciones documentadas que evitan que: <ul style="list-style-type: none"> - las personas de las que se sepa o sospeche que padecen una enfermedad transmisible a través de las frutas y hortalizas frescas, o que son portadoras de ella, no contaminen la fruta o las superficies de contacto con ella. ➤ Existen registros y una política sobre la reincorporación del personal al trabajo tras una enfermedad. ➤ En el caso que se permita seguir trabajando al personal que presente cortes y heridas, existen procedimientos que indiquen que estas se cubren y protegen para evitar contaminar la fruta o las superficies de contacto 	IMPRESINDIBLE
d)	¿Existen señalética para que los empleados se laven sus manos, colocados visiblemente en las zonas adecuadas?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone señalética para que los empleados en lugares adecuados y visibles. 	IMPRESINDIBLE

		➤ La señalética para esta en buen estado	
3. Comportamiento personal			
a)	¿Se ha impartido formación al personal sobre prácticas de higiene personal y manipulación inocua de los alimentos?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de requisitos de comportamiento para los trabajadores agrícolas en relación a: <ul style="list-style-type: none"> - No tener comportamientos que pudiera dar lugar a contaminación de las frutas y hortalizas, como por ejemplo fumar, escupir, masticar chicle, comer, estornudar o toser sobre frutas y hortalizas no protegidas. - Que indiquen que en las zonas de producción de frutas y hortalizas frescas no deberán llevarse puestos o introducirse efectos personales tales como joyas, relojes u otros objetos si constituyen una amenaza para la inocuidad e idoneidad de los alimentos. - El personal aplica prácticas de higiene para evitar que la fruta y las superficies de contacto con ella se contaminen? ➤ Existen capacitaciones documentadas de requisitos de comportamiento para los trabajadores agrícolas ❖ Nota: Incluidos los empleados nuevos o temporales.	IMPRESINDIBLE
D. Equipo utilizado en el cultivo y la recolección			
1.	Cuando sea necesario, ¿ Cuenta con procedimientos operativos estandarizados POE para las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo de cultivo y recolección?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se cuenta con procedimientos operativos estandarizados POE el equipo y los recipientes que entran en contacto con frutas y hortalizas frescas. ➤ los productores y recolectores siguen las especificaciones técnicas recomendadas por los fabricantes del equipo para su uso y mantenimiento adecuados ➤ Se desechan los recipientes que no puedan seguir manteniéndose en condiciones de higiene.	NECESARIO
2.	¿Se identifica los requisitos de higiene y mantenimiento específicos para cada equipo y el tipo de fruta u hortaliza asociado con este?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ El equipo y las herramientas deberán funcionar de acuerdo con el uso para el que han sido proyectados, sin dañar los productos. El equipo deberá mantenerse en buen estado.	NECESARIO
3.	¿Los recipientes para residuos, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas son adecuados, están correctamente identificados y son manejados correctamente?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Los recipientes para residuos, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas están identificados con precisión, están correctamente contruidos y, cuando proceda, están fabricados con material impermeable. Cuando procede, dichos recipientes disponen de un sistema de cierre para evitar la contaminación intencionada o accidental de las frutas y hortalizas frescas o de los insumos agrícolas. ➤ Estos recipientes se mantienen aislados o identificados de modo para evitar su utilización en la recolección.	IMPRESINDIBLE
IV. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
A. Prevención de la contaminación cruzada			
1.	¿Durante la producción primaria y las actividades poscosecha se toman medidas eficaces para prevenir la contaminación cruzada de las frutas y hortalizas frescas?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se cuenta con acciones documentadas para prevenir la contaminación cruzada de las frutas y hortalizas frescas por conducto de los insumos agrícolas o el personal que está en contacto directo o indirecto con las frutas y hortalizas frescas, tales como: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas que trabajen en la recolección no utilizan los recipientes destinados a ésta para transportar materiales 	RECOMENDADO

		<p>(por ejemplo, comidas, herramientas, combustible, etc.) distintos de las frutas y hortalizas frescas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El equipo y los recipientes que se hayan empleado anteriormente para materiales potencialmente peligrosos (por ejemplo, basura, estiércol, etc.) no utilizan para guardar o transportar frutas u hortalizas frescas ni estar en contacto con el material de envasado que se utiliza para las frutas u hortalizas frescas sin una limpieza y desinfección adecuadas. - Cuando se envasen frutas y hortalizas frescas en el campo se tiene cuidado de evitar la contaminación de los recipientes o cajas por contacto con el estiércol o heces animales o humanas. - Todos los cosecheros, incluyendo los temporeros, han recibido capacitación para inspeccionar la limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir la contaminación de ellos. 	
2.	¿Se protegen los productos cosechados del viento, la lluvia, el sol y se trasladan a unas instalaciones de transformación o envasado lo antes posible?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ En la época de la recolección, se consideran adoptar medidas suplementarias frente a factores locales, como por ejemplo unas condiciones atmosféricas adversas, pueda incrementar la posibilidad de contaminación de los cultivos.</p>	RECOMENDADO
3.	¿Se separan las FHF no aptas para consumo humano antes de su almacenamiento o transporte?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se dispone de acciones documentadas que determina que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las frutas y hortalizas frescas que este visiblemente contaminada o que pueda estar contaminada o no sean aptas para consumo humano deben separarse durante la recolección. - Las que no puedan convertirse en inocuas mediante elaboración posterior deberán eliminarse de manera adecuada para evitar la contaminación de las frutas y hortalizas frescas o los insumos agrícolas. - Todos los cosecheros, incluyendo los temporeros, han recibido capacitación para reconocer y no cosechar fruta visiblemente contaminada o que pudiera estar contaminada. - , e inspeccionar la limpieza y manejo de los envases de cosecha y herramientas para prevenir la contaminación de ellos? 	NECESARIO
B. Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado			
1.	¿Se mantiene limpios el equipo y los contenedores de transporte y los vehículos?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Limpieza y desinfección de forma y en un lugar que no cause la contaminación de las FHF, y la verificación la eficacia de esta.</p>	NECESARIO
2.	¿Se protegen las FHF cosechadas frente a la contaminación durante el transporte?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se han definido de acciones, documentadas, para la protección las FHF cosechadas, durante el transporte</p> <p>➤ Se dispone de registros que evidencian la protección las FHF cosechadas frente a la contaminación durante el transporte.</p>	NECESARIO
3.	¿Se realiza la carga y el transporte de forma que se minimicen los daños y la contaminación de las FHF?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>➤ Se han definido de acciones, documentadas, para la carga y el transporte de forma que se minimicen los daños y la contaminación de las FHF.</p> <p>➤ Se dispone de registros que evidencian las acciones realizadas en la carga y el transporte</p>	RECOMENDADO
V. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO			
A. Programas de limpieza y mantención			

1.	Las instalaciones de packing (de tipo provisionales o galpón) y/o la zona de acopio, ¿tienen el tamaño, diseño y características que faciliten su mantención, limpieza y desinfección?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de programas de limpieza y desinfección que aseguren la realización eficaz y adecuada de toda actividad de	RECOMENDADO
2.	Los equipos, las herramientas y material de empaque ¿cumplen con los requisitos de diseño, materialidad y facilidad de limpieza, para evitar que la fruta se contamine?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Las cajas y contenedores para productos en el campo tienen el tamaño, diseño y características que faciliten su mantención, limpieza y desinfección ➤ El material de empaque es adecuado para el tipo de uso que se le da ¿Se asegurarse que el material de empaque que se reutiliza, como cajas cosecheras, rejillas u otros, están limpias	RECOMENDADO
3.	¿Existen programa de la mantención de las instalaciones y equipo?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Dispone de programas de mantención de las instalaciones y equipo que aseguren la que: <ul style="list-style-type: none"> - Se mantienen los contenedores y el equipo en buenas condiciones para evitar la contaminación y los daños al producto. - Todo el equipo y las herramientas que entran en contacto directo con las FHF mantiene en buen estado 	NECESARIO
4.	¿Existen programa de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipo y material de empaque?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Dispone de programas de limpieza y desinfección que aseguren la realización eficaz y adecuada de toda actividad de limpieza o mantenimiento que sea necesaria. <ul style="list-style-type: none"> - Se mantienen las instalaciones y el equipo de envasado en buen estado de limpieza. - El (los) equipo(s) de recolección y los recipientes reutilizables que entren en contacto con frutas y hortalizas frescas se limpian y, cuando proceda, desinfectarse periódicamente. - El equipo de recolección y los recipientes reutilizables empleados para frutas y hortalizas frescas que no se laven antes de su envasado deberán limpiar y desinfectan cuando sea necesario. - El material de empaque que se reutiliza, como cajas cosecheras, rejillas u otros, están limpias 	NECESARIO
5.	¿Existen registros de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipo y material de empaque?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Los sistemas de limpieza y desinfección son vigilados para comprobar su eficacia y examinados periódicamente para adaptarlos a las nuevas condiciones.	NECESARIO
B. Sistemas de lucha contra las plagas			
1.	En las instalaciones de embalaje (de tipo provisionales o galpón), ¿dispone de un programa de monitoreo y control de plagas?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ Se dispone de un programa de vigilancia de la presencia de plagas con que contempla revisiones periódicas ➤ Existe registro de las vigilancia y acciones preventivas y correctivas ante la presencia de plagas.	IMPRESINDIBLE
2.	¿En los establecimientos de envasado o de elaboración de frutas y hortalizas frescas que no se utilicen durante un cierto periodo, ¿dispone de un programa de monitoreo y control de plagas?	❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u> ➤ En los establecimientos de envasado o de elaboración de frutas y hortalizas frescas que no se utilicen durante un cierto periodo, se toman medidas para reducir al mínimo las infestaciones de plagas o para corregir dichas infestaciones así como el riesgo de contaminación que estas plantean.	NECESARIO
C. Gestión de residuos			

1.	¿Se toman las medidas adecuadas para el almacenamiento y eliminación de los residuos?	<p>❖ <u>CRITERIO DE ORIENTACIÓN</u></p> <p>No se permite la acumulación de residuos en las zonas de almacenamiento y manipulación de las frutas y hortalizas frescas ni en lugares adyacentes. Las zonas de almacenamiento de residuos se mantienen limpias.</p>	IMPRESINDIBLE
----	---	--	---------------