



División de Seguridad de Productos Agrícolas

**Criterios de Cumplimiento
Para el
Programa de Calidad de la Mancomunidad/
Buenas Prácticas Agrícolas de Massachusetts
y las
Inspecciones Bajo la Ley de
Modernización de la Seguridad Alimentaria
Normas de Seguridad de los Productos Agrícolas**

Para la prevención de brotes transmitidos por alimentos en la Mancomunidad de Massachusetts.

Última revisión: 10-may-2022
Corresponde con la lista de verificación CQP/mGAP v7.2

Contacto: Michael Botelho
Correo electrónico: Michael.Botelho@Mass.gov
Teléfono: (774) 419-1801



Tabla de Contenido

Descripción Breve del Programa	iv
Introducción	iv
Base de Criterios	iv
Propósito	iv
Alcance del Cumplimiento	iv
Leyenda de Anotaciones	iv
Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas	1
Plan de Seguridad Alimentaria de mGAPS	1
Rastreabilidad/Retirada.....	1
Seguridad Agrícola.....	2
Capacitación, Higiene y Salud del Trabajador	2
Capacitación	2
Instalaciones Sanitarias.....	3
Higiene de los Trabajadores.....	4
Salud de los Trabajadores.....	5
Capacitación, Higiene y Salud del Trabajador	6
Correcciones del Suelo sin Procesar	7
Compost (Fertilizante Orgánico).....	7
Animales	8
Vida Salvaje	8
Animales de granja (En la Granja o en Propiedades Vecinas Adyacentes).....	8
Animales Domésticos	9
Agua para Uso Agrícola	10
Agua para Antes de la Cosecha	10
Agua para Después de la Cosecha.....	10
Pruebas al Agua	11



Cosecha y Postcosecha 12

 Prácticas de Cosecha 12

 Recipientes para la Cosecha 12

 Materiales de Envasado 13

 Postcosecha 14

 Instalaciones/Control de Plagas 14



Descripción Breve del Programa

Introducción

La División de Seguridad de Productos Agrícolas del Departamento de Recursos Agrícolas de Massachusetts (MDAR) ha desarrollado un programa combinado de inspección y auditoría de terceros para el cultivo, la cosecha, el envasado y almacenamiento de frutas y vegetales frescos en el Estado de Massachusetts. La misión de este programa es garantizar la manipulación y distribución segura de productos frescos dentro de la Mancomunidad y preservar la salud pública de los consumidores de estos productos.

Base de Criterios

El Programa de Calidad de la Mancomunidad / Buenas Prácticas Agrícolas de Massachusetts (mGAPS) se desarrolló utilizando una combinación de GPA preexistentes, así como la Normas de Seguridad de los Productos Agrícolas (PSR) de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA). Este programa es único en el sentido de que los requisitos regulatorios bajo el PSR se han integrado en el programa de auditoría de terceros preexistente de Calidad de la Mancomunidad, lo que requiere solo una (1) visita combinada para la certificación de acceso al mercado y una inspección de cumplimiento regulatorio. Massachusetts ha adoptado el PSR como estatuto estatal, convirtiendo a los inspectores del MDAR en la autoridad reguladora y los funcionarios de cumplimiento del PSR dentro de la Mancomunidad. Por diseño y por defecto, las granjas que han completado una auditoría satisfactoria de la Calidad de la Mancomunidad/mGAP cumplen con las Normas de Seguridad de los Productos Agrícolas.

Propósito

El propósito de este documento es comunicar a los productores, compradores, grupos de defensa y otras partes interesadas los criterios necesarios para el cumplimiento de la norma de seguridad de productos de la Calidad de la Mancomunidad/mGAP, ya sea para aquellas granjas elegibles para una inspección regulatoria y/o aquellas requerir una auditoría de acceso al mercado. Los Criterios de Cumplimiento se combinan con la herramienta de lista de verificación que utilizarán en el campo los inspectores/auditores de seguridad de productos agrícolas. Cada elemento de la lista de verificación se articula y se elabora con más detalle para proporcionar una comprensión profunda de cómo la granja puede cumplir con cada requisito.

Alcance del Cumplimiento

El cumplimiento del programa de la Calidad de la Mancomunidad/mGAPs se basa en dos (2) facetas principales: *Seguridad de Productos Agrícolas* y *Estándares Ambientales*. La *Lista de Verificación de Seguridad en los Productos Agrícolas* incluye cualquier contenido específicamente relacionado con el PSR, así como requisitos adicionales de seguridad alimentaria. Esta sección anota las mejores prácticas de la granja en lo que se refiere a: Planificación y Documentación de Seguridad Alimentaria, Capacitación de los Trabajadores y Salud e Higiene, Correcciones del Suelo, Vida y Animales Salvajes, Agua para Uso Agrícola y Para Después de la Cosecha, y Prácticas de la Cosecha/Postcosecha.

Leyenda de Anotaciones

Algunos componentes de la lista de verificación están marcados con letras y/o símbolos. Estos símbolos ayudan a identificar las actividades específicas que son necesarias, así como la documentación de respaldo. Los símbolos son los siguientes:

- §: Esto representa un elemento de la lista de verificación requerido por la Norma de Seguridad de Productos Agrícolas y siempre se acompaña de un número de referencia correspondiente. Estos componentes son requisitos que se enumeran en el PSR; los



números de referencia indican dónde se encuentran. Todas las granjas elegibles deben cumplir con este requisito durante una inspección legal.

- W:** Esto demuestra que es necesario escribir un procedimiento operativo estándar. Estos Procedimientos Operativos Estándar (SOP) son muy probable que sean esenciales para la capacidad de la operación de implementar un programa efectivo de seguridad alimentaria. Un procedimiento escrito garantiza la coherencia y sirve como referencia para todos los empleados. Además, este símbolo indica cuándo se requiere un documento de respaldo escrito para cumplir con un requisito.
- R:** Esto demuestra que los registros de limpieza y capacitación deben usarse y actualizarse constantemente. Los registros también incluyen información, como los resultados de las pruebas de agua.



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
1	Plan de Seguridad Alimentaria de mGAPS		
1.0.1	¿Existe un plan de seguridad alimentaria basado en los requisitos de mGAPS y de las Normas de Seguridad de Productos Agrícolas?	El plan de seguridad alimentaria escrito servirá como guía para que la operación identifique las actividades de la granja y desarrolle SOP formales de seguridad alimentaria relevantes para garantizar el cumplimiento del programa de auditoría de calidad de la Mancomunidad y la Norma de Seguridad de Productos Agrícolas.	W
1.0.2	¿Se ha identificado un Gerente de Seguridad Alimentaria Agrícola?	§112.23: La asignación de un Gerente de Seguridad Alimentaria Agrícola debe incluirse en el plan de seguridad de los alimentos y darse a conocer explícitamente a todo el personal relevante de la granja.	§
1.0.3	¿El Gerente de Seguridad Alimentaria Agrícola ha recibido capacitación formal de la Alianza para la Seguridad de los Productos Agrícolas?	§112.22(c): El Gerente de Seguridad Alimentaria Agrícola debe haber asistido y completado el curso de Capacitación para Productores de la Alianza para la Seguridad de los Productos Agrícolas. Se deberá presentar una copia del certificado como verificación de recepción de capacitación formal.	§ R
1.0.4	¿El plan de seguridad alimentaria se revisa cada año como mínimo?	La revisión anual se verificaría con una portada fechada que indique la revisión más reciente del plan de inocuidad de los alimentos, junto con una lista de los revisores.	R
1.0.5	¿Existe un mapa de la granja que identifique como mínimo campos en cultivo, pilas de abono, ganado ubicado en la granja o adyacente a ella, edificios, almacenamiento de pesticidas, sistemas sépticos, fuentes de agua, bombas, tuberías principales, puntos de extracción, distribución de riego (goteo, por aspersión), y baños?	El mapa de la granja debe incluir los atributos relevantes enumerados en el elemento de la lista de verificación correspondiente. El mapa en sí puede tomar la forma de impresiones de mapas de Google, mapas dibujados a mano, mapas de NRCS (Servicio de Conservación de Recursos Naturales), GIS (Sistema de información geográfica), etc.	R
1.1	Rastreabilidad/Retirada		
1.1.1	¿Cuenta con un programa de retirada?	En caso de un brote o conocimiento de un producto adulterado, debe existir un programa escrito que describa los SOP formales de la operación. El programa debe incluir información de contacto de emergencia, así como orientación y instrucciones básicas sobre qué hacer en caso de un posible retiro del mercado.	W
1.1.2	¿Se ha llevado a cabo y documentado un ejercicio simulado de retiro dentro de los últimos 12 meses?	Una copia de un resumen simulado de retirada fechado debe presentarse durante la operación. El resumen debe incluir al compañero participante, la efectividad del ejercicio, la duración, etc.	R



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
1.13	¿El nombre y la dirección de la granja se muestran de manera destacada en las etiquetas de los paquetes de alimentos o en los puntos de venta?	§112.6(b): Cuando se requiere una etiqueta de envasado de alimentos, se debe incluir el nombre y la dirección comercial completa de la granja y el lugar donde se cultivó el producto de manera visible y prominente. Una etiqueta, cartel, letrero, cartel o aviso en papel o electrónico debe destacar esta información en los puntos de compra cuando no se requiere o no está presente una etiqueta en el envase de alimentos. La ciudad, el estado, el código postal y la dirección o apartado postal son parte de la dirección comercial completa.	§ W
1.2	Seguridad Agrícola		
1.2.1	¿Existen medidas de seguridad para mitigar actos maliciosos contra productos, propiedades y personal?	Según sea necesario, las medidas de seguridad específicas de la operación pueden incluir cercas, señalización, monitoreo por video y hojas de registro, entre otras actividades.	
2	Capacitación, Higiene y Salud del Trabajador		
1.2	Capacitación		
2.0.1	¿Existe una política de capacitación documentada que incluya horarios, soporte multilingüe y currículos de capacitación?	§112.22: El personal debe recibir capacitación sobre los principios de higiene e inocuidad de los alimentos, la importancia de la salud y la higiene personal de todo el personal y los visitantes, identificar y aislar productos que puedan estar contaminados, limpiar y desinfectar equipos y edificios/superficies relevantes, inspeccionar contenedores y equipos de recolección para garantizar que no sean una fuente de contaminación, e incidencias de primeros auxilios y limpieza de sangre o fluidos corporales. Es posible que se necesiten temas de capacitación adicionales según el alcance de la operación. La formación debe ser adecuada a la función laboral del empleado.	§ W
2.0.2	¿Se han completado y documentado las capacitaciones?	§112.21, §112.30: La documentación para la capacitación deberá incluir la fecha, los temas cubiertos, el oficial de capacitación y el nombre y firma de los estudiantes.	§ R
2.0.3	¿Se realizan capacitaciones al momento de la contratación y cada año o según sea necesario?	§112.21: Las capacitaciones deben realizarse antes o al comienzo de la temporada para todos los empleados y al menos cada año para los empleados de temporada completa o que regresan. Si se incorporan nuevos empleados después de la capacitación inicial o a mitad de temporada, también se les debe capacitar y documentar esa capacitación. Los empleados también pueden recibir capacitaciones de seguimiento según sea necesario.	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
2.0.4	¿Tiene la granja requisitos/instrucciones de higiene que estén visiblemente exhibidos para todos los trabajadores y visitantes de la granja y, si corresponde, publicados en otros idiomas que se hablan en la granja?	Las instrucciones o letreros deben servir como un recordatorio para los empleados y como un recurso para los visitantes u otras personas que pueden no estar tan al tanto de los SOP formales de la operación con respecto a la seguridad alimentaria.	W
2.0.5	¿Se exigen a los socios comerciales/ contratados y a los visitantes los mismos estándares de seguridad alimentaria que el personal agrícola capacitado?	§112.33(a): Los socios externos y los visitantes deben saber las políticas y procesos para proteger los productos agrícolas cubiertos y las superficies en contacto con los alimentos de la contaminación, y deben tomar todas las medidas razonablemente necesarias para garantizar que los visitantes cumplan con estas políticas y procedimientos.	§
2.1	Instalaciones Sanitarias		
2.1.1	¿Todas las instalaciones sanitarias de los empleados se mantienen regularmente y están en condiciones limpias y sanitarias?	§112.129(b)(1)(2)(3): Las instalaciones sanitarias deben mantenerse para evitar la contaminación de los productos cubiertos, las superficies de contacto con los alimentos y las zonas de flujo del producto. Deben recibir mantenimiento y limpieza con una frecuencia suficiente para garantizar su idoneidad de uso y deben recibir papel higiénico periódicamente. Las instalaciones sanitarias también deben usarse correctamente y de manera que no contaminen los productos agrícolas cubiertos, las superficies en contacto con los alimentos, las fuentes de agua superficiales, etc.	§
2.1.2	¿Existen registros que indiquen cuándo se limpian y abastecen las instalaciones y los baños?	Como mínimo, los registros de limpieza deben incluir la fecha, la hora, el nombre de la persona que atendió las instalaciones sanitarias y lo que se hizo. Si una entidad contratada presta servicios a instalaciones sanitarias, estos registros aún deben estar disponibles.	R
2.1.3	¿Las instalaciones sanitarias están diseñadas de forma correcta y están ubicados para un riesgo mínimo de contaminación?	§112.129(b)(1)(2)(c): Las instalaciones sanitarias deben diseñarse y ubicarse para evitar la contaminación de los productos cubiertos, las superficies de contacto con los alimentos y las zonas de flujo del producto. También deben ser directamente accesibles para el mantenimiento.	§
2.1.4	¿Las instalaciones sanitarias son de fácil acceso para los empleados y visitantes y en número adecuado?	§112.129(a), §112.33(b): El personal debe contar con instalaciones sanitarias adecuadas y de fácil acceso, incluso en las áreas de cultivo durante las actividades de cosecha. La accesibilidad debe cumplir con los requisitos de OSHA (Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo).	§
2.1.5	¿Han sido publicados carteles que exigen lavarse las manos?	Los carteles que exijan el lavado de manos y las instrucciones para ello deben ser visibles y estar presentes en todas las estaciones (y en idiomas adicionales si es necesario).	W



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
2.1.6	¿Están todas las instalaciones para el lavado de manos equipadas con agua potable, jabón y toallas de un solo uso? ¿Existen recipientes adecuados para la eliminación de toallas de un solo uso y otros residuos apropiados?	§112.130, §112.44(a)(4): El personal debe contar con instalaciones para el lavado de manos adecuadas y de fácil acceso, equipadas con jabón, agua potable y toallas de un solo uso (o secadores de manos eléctricos). Los desinfectantes antisépticos para manos no se pueden utilizar como sustitutos del agua y el jabón. Deben existir contenedores de basura adecuados para evitar que las toallas de un solo uso y otros desechos se conviertan en una fuente de contaminación.	§
2.1.7	¿Las instalaciones para el lavado de manos están ubicadas directamente adyacentes a los baños, en los campos de cosecha o en cualquier otra fuente potencial de contaminación?	Para reducir el tiempo y el riesgo de contaminación entre el uso de dicha instalación y el lavado de manos, todas las instalaciones para el lavado de manos deben estar directamente adyacentes a cualquier instalación sanitaria, ya sea dentro del baño o fuera de un inodoro potable. Los zoológicos de mascotas también deben tener estaciones de lavado de manos cerca para evitar la contaminación cruzada.	
2.1.8	¿El personal agrícola se lava las manos en cualquier momento en que sus manos puedan ser una fuente de contaminación?	§112.32(b)(3): Por ejemplo: Antes de comenzar a trabajar, antes de ponerse guantes, después de usar el baño, después de regresar al trabajo después de cualquier descanso u otra ausencia de trabajo, o en cualquier otro momento en el que las manos puedan haber estado expuestas de una manera que sea razonablemente probable que conduzca a la contaminación de productos agrícolas o en las superficies.	§
2.2	Higiene de los Trabajadores		
2.2.1	¿La ropa, el calzado y el equipo de protección se mantienen de manera efectiva, son adecuados para su uso y se usan de manera que minimice el riesgo de contaminación del producto?	§112.32(a)(b)(1): La ropa debe estar limpia al comenzar el día cuando corresponda, cambiarse a lo largo del día cuando se convierta en una fuente potencial de contaminación y, en general, usarse de manera que se mantenga la limpieza e higiene personal.	§
2.2.2	Si se usan guantes al manipular productos agrícolas cubiertos o superficies en contacto con alimentos, ¿existe una política escrita sobre si se mantienen los guantes intactos y en condiciones sanitarias o se reemplazan cuando se convierten en una fuente potencial de contaminación?	§112.32(b)(4): Si se utilizan guantes en la granja en cualquier capacidad, debe existir un SOP vigente. Los guantes deben mantenerse intactos y en condiciones sanitarias al manipular productos agrícolas cubiertos o superficies en contacto con alimentos; deben ser reemplazados cuando ya no sea posible mantener estos estándares.	§ W
2.2.3	¿Se quitan los guantes, delantales u otros equipos antes de ir al baño o durante los descansos?	§112.32(a)(b)(1): Para reducir la contaminación, se debe quitar el equipo o la ropa protectora antes de usar los baños. Esto es especialmente cierto si se usa de forma directa cerca de superficies agrícolas o de contacto con alimentos.	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
2.2.4	Si se usan joyas durante la manipulación de productos agrícolas cubiertos o superficies en contacto con alimentos, ¿existe una política vigente y se mantienen las joyas en condiciones sanitarias que eviten que se conviertan en una fuente potencial de contaminación?	§112.32(b)(5): Mientras están de servicio, el personal debe utilizar prácticas higiénicas en la medida necesaria para protegerse contra dicha contaminación. Si se usan joyas, se deben quitar o cubrir las joyas de mano que no se pueden limpiar y desinfectar adecuadamente mientras se manipulan a mano.	§
2.2.5	¿Hay una cubierta para el cabello o existe una política de contención y, en caso de existir, se está cumpliendo?	§112.32(a): Mientras están de servicio, el personal debe utilizar prácticas higiénicas en la medida necesaria para protegerse contra dicha contaminación. Este ideal debe cumplirse usando el cabello y las cubiertas para el cabello. Asegúrese de cumplir con todas las políticas formales relacionadas con el cabello o las coberturas para el cabello.	§
2.2.6	¿Está explícitamente prohibido fumar, masticar, comer, beber (excepto agua), orinar, defecar o escupir en las áreas de cultivo/ensado/cosecha/almacenamiento?	§112.32(b)(6): Asegúrese de que fumar, masticar y comer se realicen lejos del flujo de productos y en las áreas de descanso designadas para los empleados. Solo se permite orinar y defecar en instalaciones sanitarias adecuadas.	§
2.2.7	¿Las áreas de descanso y las áreas de acceso de visitantes están ubicadas lejos de las zonas de flujo y almacenamiento de productos?	Las áreas de descanso deben designarse específicamente y ubicarse lejos de la superficie cultivada o de las zonas de flujo de productos para reducir el potencial de contaminación cruzada.	
2.2.8	¿Hay agua potable disponible para todos los empleados de campo?	La disponibilidad de agua potable para los empleados de campo reduce la necesidad de que el personal salga y vuelva a entrar repetidamente en la superficie de producción, lo que aumentaría el potencial de contaminación cruzada.	
2.2.9	Cuando sea apropiado, ¿se proporcionan estantes/ contenedores o áreas de almacenamiento designadas para las pertenencias, el equipo de protección y las herramientas de los empleados, y están ubicados lejos de las zonas de flujo de productos?	§112.123(b)(2): Las pertenencias, el equipo de protección y las herramientas de los empleados deben ubicarse de manera que se reduzca la exposición a una posible contaminación. Además, estas áreas designadas deben estar ubicadas lejos de las zonas de producción o de flujo de productos para evitar una posible contaminación cruzada.	§
2.3	Salud de los Trabajadores		
2.3.1	¿Se restringe la manipulación del producto al personal con cortes, llagas o lesiones expuestas?	§112.31: Cuando se demuestre que una persona tiene, o parece tener, una condición de salud relevante, los empleados deben ser excluidos de actividades que puedan resultar en la contaminación de productos cubiertos o superficies en contacto con alimentos. Si hay una condición de salud relevante, el personal debe informar a su supervisor(es).	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
2.3.2	¿Existe una política escrita sobre sangre y fluidos corporales y SOP con respecto al manejo y limpieza de áreas contaminadas?	En caso de que la sangre u otros fluidos corporales contaminen productos agrícolas, superficies en contacto con alimentos u otras fuentes potenciales de contaminación, la política escrita proporcionará instrucciones sobre qué hacer. Consulte el Capítulo 3, Sección 1, Parte e. de las <i>Normas para el Cultivo, Cosecha, Envasado y Conservación de Productos para el Consumo Humano: Orientación para la Industria</i> .	W
2.3.3	¿Todo el personal (incluido el personal de campo) tiene acceso a botiquines de primeros auxilios actualizados?	Todos los sitios permanentes deben tener botiquines de primeros auxilios disponibles para su transporte cuando sea necesario. Los botiquines deben actualizarse y reabastecerse según sea necesario y adecuado para las actividades de la granja relevantes.	
2.3.4	¿Se restringe el contacto directo de los empleados (incluido el personal de campo) que muestran signos de enfermedad con los productos agrícolas, las zonas de flujo de productos y las superficies de contacto con los alimentos?	§112.31: Los empleados deben ser excluidos de actividades que puedan resultar en la contaminación de productos cubiertos o superficies en contacto con alimentos cuando se demuestre que la persona tiene, o parece tener, una condición de salud aplicable. El personal debe notificar a su(s) supervisor(es) si tiene una condición de salud aplicable.	§
2.3.5	¿Se mantienen registros de los empleados a los que se les restringió (debido a enfermedad o lesión) el contacto directo con productos agrícolas, zonas de flujo de productos y superficies de contacto con alimentos?	En caso de brote, los registros deben indicar cuándo ocurrió una lesión o enfermedad grave (que hace que un empleado no pueda manipular directamente los productos agrícolas o las superficies en contacto con los alimentos). No es necesario un registro específico de lesiones y enfermedades; estos casos pueden incluirse en un registro general de sucesos importantes y medidas correctivas.	R
3	Capacitación, Higiene y Salud del Trabajador		
3.0.1	¿Se ha capacitado al personal pertinente de la granja en el manejo de BSAAO [Correcciones Biológicas al Suelo de Origen Animal]?	§112.21(a)(b), §112.52: Se debe brindar capacitación al personal que maneja BSAAO. Esta capacitación incluye las posibles rutas de contaminación cruzada, manipulación y saneamiento de utensilios, limitaciones y requisitos del equipo de protección (como botas designadas para actividades de compostaje), lavado de manos y otros métodos implementados para minimizar el potencial de contaminación.	§
3.0.2	¿Existen registros que indiquen el tipo y el momento de las aplicaciones de correcciones del suelo sin procesar?	Los registros de aplicación de correcciones de suelo no tratadas ayudan a verificar el cumplimiento de los intervalos de aplicación 90/120 (que se detallan más en el punto 3.1.1). Los registros de solicitud de correcciones de suelo procesados y tratados adecuadamente proporcionan un método de rastreo en caso de que la corrección de suelo estuviera contaminada después del tratamiento o la carta de cumplimiento de un proveedor externo estuviera en mora, lo que resultó en un brote.	R



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
3.0.3	¿Existen SOP para la limpieza y desinfección de equipos que entran en contacto con correcciones del suelo de origen animal?	§112.52, §112.123(d)(2)(e): Si el personal y/o el equipo presentan la posibilidad de contaminación cruzada, se deben implementar pasos detallados de limpieza y desinfección con respecto a cualquier herramienta o equipo utilizado para tratar, transportar, aplicar, etc. BSAAO, y cualquier personal relevante debe estar adecuadamente capacitado en estas actividades.	§
3.0.4	Si se utilizan correcciones de suelo compradas a un tercero, ¿existe una carta de garantía que asegure que los contenidos y/o procesos no sean una fuente de posible contaminación microbiana?	§112.60(b): Para correcciones biológicas de suelo tratadas de origen animal (BSAAO) que son suministradas por un tercero, se requiere documentación al menos una vez al año que certifique que la BSAAO fue tratada, manipulada, transportada y almacenada adecuadamente.	§ R
3.0.5	¿Se almacenan adecuadamente los mejoradores del suelo, lejos de los lugares de cosecha, envasado y almacenamiento de productos agrícolas?	§112.52: Las correcciones del suelo (tratados y sin tratar) deben manipularse y almacenarse de una manera y en un lugar tales que no se conviertan en una fuente potencial de contaminación para los productos agrícolas cubiertos, las superficies en contacto con los alimentos, las áreas utilizadas para una actividad cubierta, las fuentes de agua, el suministro de agua, sistemas de distribución y otras correcciones del suelo. Se debe tener en cuenta la posible escorrentía de la lluvia u otra fuente, polvo o tráfico de vehículos/peatones.	§
3.0.6	Si se utilizan desechos humanos, ¿cumplen las regulaciones de la EPA (Agencia de Protección Ambiental) para biosólidos de 40 CFR parte 503?	§112.53: Para correcciones del suelo con desechos humanos, se requiere obtener documentación una vez al año que certifique que los desechos fueron tratados adecuadamente de acuerdo con las regulaciones de la EPA para biosólidos de 40 CFR parte 503.	§ R
3.1	Correcciones del Suelo sin Procesar		
3.1.1	¿Se evita la aplicación de correcciones de suelo sin procesar utilizadas en áreas de producción de productos agrícolas dentro de las dos (2) semanas posteriores a la siembra o dentro de los 120 días posteriores a la cosecha para productos que tienen contacto directo con el suelo (90 días sin contacto directo con el suelo)?	§112.51, §112.56(a): Una corrección de suelo sin tratar es cualquier corrección que no se ha procesado hasta el final para reducir adecuadamente los microorganismos de importancia para la salud pública, incluido el estiércol crudo, los desechos vegetales, etc. Los intervalos de aplicación para dichas correcciones deben ajustarse a las ventanas de aplicación 90/120. Los registros deben mostrar el cumplimiento de los intervalos necesarios e incluir fechas de aplicación, tipo de corrección del suelo y lugar de aplicación; el intervalo previo a la cosecha debe corresponder con la fecha de aplicación y los registros de cosecha de esos campos.	§ R
3.2	Compost (Fertilizante Orgánico)		



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
3.2.1	¿Se ha validado científicamente el proceso de compostaje en la granja (compost estático aireado, compost volteado, otros)?	§112.54(b)(1)(2): Los métodos de compostaje científicamente validados que serían permisibles para un intervalo de aplicación de 0 días incluyen <i>1) compostaje estático que mantiene condiciones aeróbicas (es decir, oxigenadas) a un mínimo de 131°F (55°C) durante 3 días consecutivos y seguido de un curado adecuado; 2) compostaje volteado que mantiene condiciones aeróbicas a un mínimo de 55°C (131 °F) durante 15 días (que no tienen que ser consecutivos), con un mínimo de cinco volteos, y es seguido de un curado adecuad.</i> Se pueden hacer referencia a métodos adicionales para tratar y procesar adecuadamente corrección del suelo y estándares microbianos para dichos procesos en las partes §112.54(a)(b) y §112.55 del PSR , respectivamente.	§
3.2.2	¿Existen registros establecidos para el monitoreo del compostaje y se registran de manera rutinaria los tiempos de volteo, las temperaturas centrales y otros indicadores?	§112.60(b)(2): Para una corrección biológica de suelo tratada de origen animal producida en granja, la documentación de que los controles del proceso (por ejemplo, tiempo, temperatura y volteos) son necesarios para validar los procesos y estándares microbianos aprobados para 3.2.1 .	§ R
4 Animales			
4.0.1	¿Se controla de forma rutinaria la actividad animal?	§112.83: Se debe crear una SOP para evaluar áreas pertinentes en busca de evidencia de contaminación potencial. Se debe designar un grupo específico de personas para supervisar, y estas personas deben estar adecuadamente capacitadas para hacerlo.	§
4.1 Vida Salvaje			
4.1.1	¿Existe un SOP adecuado para la documentación y el aislamiento de las áreas y operaciones de productos en caso de una incursión significativa de vida salvaje?	§112.83(b), §112.112: En caso de que la incursión de un animal pueda representar un riesgo significativo de contaminación, debe existir un SOP formal para identificar el área, aislarla de la cosecha y registrar la incursión. Similar a 2.3.5 , no es necesario un registro específico para incursiones de animales, y dichos casos pueden incluirse en un registro general de sucesos significativos y acciones correctivas.	§ R
4.1.2	¿Se implementan medidas (cercas, trampas, etc.) para limitar y/o excluir la vida salvaje de las áreas donde existen daños resultantes a los cultivos?	En caso de una incursión significativa de vida salvaje, todas las medidas deben ser apropiadas para minimizar el potencial de contaminación y cumplir con las regulaciones locales, estatales o federales relacionadas con los animales y el control de animales. Según §112.84 del PSR, no se autoriza la “captura” de especies amenazadas o en peligro de extinción.	
4.2 Animales de granja (En la Granja o en Propiedades Vecinas Adyacentes)			



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
4.2.1	¿Todos los animales/ganado de granja están restringidos y ubicados de manera que se minimice el riesgo de contaminación microbiana de las áreas de producción/ cosecha, equipos, almacenamiento y zonas de flujo de productos?	§112.83(b), §112.134: Asegúrese de que la ubicación de sus animales de granja o ganado tenga en cuenta la superficie cultivada cercana y las zonas de flujo de productos. La implementación de elementos para controlar el escurrimiento de desechos animales es un ejemplo de medidas de protección (es decir, zanjas, montículos, bermas de desvío, franjas de protección vegetativa o estructuras de contención de desechos animales).	§
4.2.2	¿Se desarrollan SOP con respecto a los animales de granja que trabajan si se utilizan en la granja (lavado de manos, equipo separado, etc.)?	§112.83(b): Si se utilizan animales de granja para trabajar en la granja, deben existir POE formales que garanticen la limpieza adecuada de la higiene personal, la ropa/calzado de los trabajadores, las herramientas y el equipo, incluido el cambio de equipo, ropa o calzado entre actividades de productos agrícolas/animales y limpieza de equipos. Además, si se utilizan animales de trabajo en los campos de producción, asegurarse de que su uso y presencia en los campos cumpla con el punto 3.1.1 .	§
4.2.3	¿Están los zoológicos de mascotas ubicados adecuadamente y hay carteles que indiquen a los trabajadores y visitantes que se laven las manos después de tocar animales?	§112.33(b), §112.83(b): Asegúrese de que el zoológico de mascotas de la granja tenga en cuenta las superficies de producción de productos cercanas y las zonas de flujo de productos. En relación con el resto de la operación y la señalización para respaldar estos requisitos, se debe tener especial consideración al educar e informar a los visitantes sobre técnicas de salud e higiene relevantes y adecuadas. Una estación de lavado de manos debe estar cerca de cualquier animal o zoológico donde pueda acariciar.	§ W
4.2.4	¿Se almacena y manipula el estiércol de los zoológicos de mascotas de manera que se minimice el riesgo de contaminación microbiana?	§112.52(a)(c), §112.134: Véanse los elementos 3.0.1, 3.0.2 y 3.0.5 .	§
4.3	Animales Domésticos		
4.3.1	¿Se restringe el acceso de las mascotas a las áreas de cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento y se controlan sus excrementos para minimizar el riesgo de contaminación?	§112.127, §112.134: El acceso de mascotas a áreas completamente cerradas donde haya flujo de productos (como lavado, empaque y almacenamiento de productos, material de empaque o contenedores de cosecha) debe ser restringido. La entrada de mascotas a la superficie de producción inmediata también debe ser restringida. Es necesario un sistema para controlar y evitar la contaminación de las excreciones de animales. Los perros guardianes o de servicio bien entrenados pueden ser excepciones en algunos casos.	§
4.3.2	¿Existe una señalización para comunicar la restricción de entrada de mascotas a las áreas de cultivo, cosecha y empaque a los visitantes y vecinos de la operación?	La señalización es necesaria para informar a otros sobre la política de operación de mascotas en áreas de flujo de productos. Cuando sea relevante, se debe indicar las áreas donde los animales domésticos no se permiten. La señalización debe establecer normas para asegurarse de que los animales permitidos no sean un riesgo de contaminación.	W



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
5	Agua para Uso Agrícola		
5.0.1	¿Se llevan a cabo y documentan evaluaciones de riesgos iniciales (pretemporada), teniendo en cuenta el historial de la fuente de agua, las características/etapa del cultivo, el método de aplicación, el sistema de distribución de agua y la infraestructura hídrica?	§112.42, §112.50(b)(1): Se deben inspeccionar los sistemas de agua agrícola al comienzo de cada temporada de crecimiento, y al menos una vez al año, para encontrar condiciones que tengan una probabilidad razonable de introducir peligros o contaminantes dentro o sobre los productos agrícolas cubiertos o superficies que se mezclan con alimentos. El tipo de fuente de agua, la capacidad para controlar la fuente de agua, el nivel de protección de cada fuente de agua agrícola, el uso de terrenos cercanos y adyacentes y la probabilidad de que se introduzca un contaminante antes de que el agua ingrese a la operación son todos factores que deben tenerse en cuenta. sistema para distribuir. Un sistema de gestión del agua debe reflejar los hallazgos de las evaluaciones de riesgos.	§ R
5.1	Agua para Antes de la Cosecha		
5.1.1	¿El agua utilizada antes de la cosecha es igual o inferior a 126 CFU (unidad formadora de colonia) por 100ml de E. Coli genérica?	§112.41, §112.44(b): Las pruebas de agua no deben exceder 126 UFC o menos por 100 ml (E. Coli genérica) para agua agrícola/precosecha. La precosecha incluye, entre otras, actividades tales como: riego, fumigación y protección contra heladas. Si el agua agrícola cumple con este criterio, cualquier alternativa y/o tratamiento debe cumplir con las partes PSR §112.43 y §112.45.	§ R
5.2	Agua para Después de la Cosecha		
5.2.1	¿El agua y el hielo utilizados en las actividades posteriores a las cosechas y en el lavado de manos están libres de E. Coli genérica y tienen una calidad sanitaria adecuada?	§112.44(a): Cualquier agua utilizada para actividades postcosecha que entre en contacto directo con productos agrícolas, superficies en contacto con alimentos o que se use para lavarse las manos debe estar libre de E. Coli genérica (0 UFC por 100 ml). Deben estar presentes pruebas de agua y/o documentación para su validación. Si el agua postcosecha cumple con este criterio, cualquier alternativa y/o tratamiento debe cumplir con las partes PSR §112.43 y §112.45.	§ R
5.2.2	Si se utiliza un método de inmersión o agua recirculada, ¿existe un SOP programado para el cambio de agua?	§112.48(a): Se deben establecer cronogramas de cambio de agua para tanques de inmersión u otros tipos de agua recirculada para mantener su seguridad y calidad sanitaria adecuadas y reducir la contaminación (como los peligros que pueden introducirse en el agua desde el suelo adherido al producto cubierto).	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
5.2.3	Dependiendo del tipo de sistema de lavado que se utilice, ¿se controla la temperatura o la turbidez del agua?	§112.48(b)(c) : El agua debe monitorearse visualmente para detectar acumulaciones de material orgánico y señales de que se necesita un cambio. Se debe controlar la temperatura dependiendo del producto para evitar la infiltración de microorganismos.	§
5.2.4	Si se utilizan desinfectantes en el agua de enjuague/lavado, ¿están aprobados para su uso en contacto con alimentos y su uso se controla y documenta adecuadamente?	§112.43 : Si se utilizan agentes desinfectantes en actividades posteriores a la cosecha o el lavado, asegúrese de que el desinfectante esté aprobado para este propósito específico y que se sigan las instrucciones en la etiqueta del producto. No es necesario usar agentes desinfectantes.	§ R
5.2.5	¿Se elimina el agua residual, de lavado o de refrigeración de manera que se minimice el riesgo de contaminación?	§112.130(c), §112.133(b)(c)(d) : La descarga de agua residual, de lavado y de refrigeración debe llevarse a cabo de una manera que minimice el riesgo de contaminación. El agua de descarga no debe acumularse en el exterior y no debe escurrir hacia la superficie de producción activa.	§
5.2.6	Si se utilizan tanques de agua, ¿existen SOP y registros sobre la frecuencia y el método de limpieza?	§112.123(a)(d)(1) : Para proteger el agua almacenada de la contaminación, los tanques de agua deben ser adecuados para su uso, mantenidos y limpiados con la frecuencia razonable necesaria. Los registros pertinentes de la limpieza y desinfección de los tanques deben incluir la fecha, la persona y el procedimiento.	§ W R
5.3	Pruebas al Agua		
5.3.1	¿El laboratorio de análisis de agua usado para las pruebas previas realiza la metodología aprobada por la FDA para el E. Coli genérico de acuerdo con los requisitos de PSR?	§112.151 : Los laboratorios deben figurar en la lista del Programa de Seguridad de Productos Agrícolas del MDAR de instalaciones de análisis de agua aprobadas.	§
5.3.2	¿Son todas las <u>fuentes de agua superficial</u> , incluidos aquellos que no se utilizan de forma seguida, evaluados (3) tres veces al año de acuerdo con los requisitos del programa mGAPs?	Estanques, lagos, ríos, arroyos y otros tipos de agua superficial son ejemplos de agua superficial. Para obtener una muestra representativa de la calidad del agua, estas pruebas deben realizarse en intervalos regulares antes de la temporada, a mitad y al final. La frecuencia dependerá si el agua tiene contacto directo con la parte comible del cultivo.	R
5.3.3	¿Son los resultados de las pruebas de <u>fuentes de agua superficial</u> identificado adecuadamente (según el mapa de la granja) y registrado?	§112.50(b)(2) : La ubicación donde se tomaron las muestras de agua debe identificarse en el mapa de la granja. Los resultados de las pruebas de fuentes de agua deben estar ubicados en un lugar central y de fácil acceso para su revisión.	§ R
5.3.4	¿Son todas las <u>fuentes de agua subterránea</u> , incluidos aquellos que no se utilizan habitualmente, evaluados (2) dos veces al año de acuerdo con los requisitos del programa mGAPs?	Para obtener una muestra amplia de la calidad del agua, las pruebas de pozos deben llevarse a cabo de manera uniforme. La frecuencia de las pruebas dependerá del hecho de que el agua entre directamente con la parte comible del cultivo. Si se utiliza agua de pozo para actividades post cosecha, la frecuencia debe ser de al menos dos veces al año.	R



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
5.3.5	¿Son los resultados de las pruebas de <u>fuentes de agua subterránea</u> identificado adecuadamente (según el mapa de la granja) y registrado?	§112.50(b)(2): El mapa de la granja debe indicar donde se tomaron las muestras de agua. Para su revisión, los resultados de las pruebas de fuentes de agua deben estar ubicados en un lugar central y fácil de acceder.	§ R
5.3.6	¿Son los resultados de las pruebas de <u>fuentes de agua municipales</u> identificados y registrados adecuadamente (informes municipales sobre la calidad del agua)?	§112.46(a), §112.50(b)(7): Se requiere un informe o certificación adecuado del municipio correspondiente para la verificación de la calidad del agua municipal. Se debe conservar una copia de este informe o certificación junto con cualquier prueba adicional de fuentes de agua superficiales o subterráneas. Aunque no es necesario, se considera una mejor opción analizar el agua de la ciudad de forma independiente para confirmar los hallazgos del informe. Si el agua agrícola cumple con este criterio, cualquier alternativa y/o tratamiento debe cumplir con las partes PSR §112.43 y §112.45.	§ R
6 Cosecha y Postcosecha			
6.0 Prácticas de Cosecha			
6.0.1	¿Existe una política que indique que los productos visiblemente contaminados, adulterados, dañados o podridos no se cosechan o se descartan?	§112.112; §112.114: Inmediatamente antes y durante las actividades de cosecha, se deben tomar todas las medidas razonables necesarias para identificar y no cosechar productos que probablemente estén contaminados con un peligro conocido o razonablemente previsible. Tampoco se deben distribuir los “productos caídos”.	§
6.0.2	¿Se mantienen los productos no cubiertos separados de los que sí están cubiertos?	§112.111(a): Mantenga los productos “cubiertos” separados de los productos “no cubiertos”, excepto cuando los productos cubiertos y excluidos se coloquen en el mismo contenedor para su distribución (como una canasta CSA [Agricultura Sostenida por la Comunidad]). Las excepciones incluyen escenarios en los que los productos “no cubiertos” se tratan y manipulan como productos “cubiertos”.	§
6.0.3	¿Existe un SOP para limpiar y desinfectar las superficies de contacto con alimentos compartidas (cultivos cubiertos y no cubiertos) entre usos?	§112.111(b): Antes de usar cualquier superficie en contacto con alimentos que entre en contacto con productos no cubiertos para actividades cubiertas en productos cubiertos, limpie y desinfecte adecuadamente, según sea necesario.	§
6.1 Recipientes para la Cosecha			
6.1.1	¿Se utilizan, almacenan e inspeccionan de forma correcta los recipientes de cosecha (incluidos los de madera) para minimizar el riesgo de contaminación?	§112.123(a)(b)(c)(d)(1): Los contenedores de cosecha deben almacenarse y mantenerse para proteger los productos cubiertos de la contaminación con peligros conocidos y razonablemente previsible, así como para evitar la atracción y refugio de plagas.	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
6.1.2	¿Están los recipientes y contenedores de cosecha de campo específicamente identificados y utilizados para este propósito?	§112.123(a): Los recipientes de cosecha deben usarse específicamente para este propósito en un esfuerzo por evitar cualquier posibilidad de contaminación cruzada (es decir, usar los mismos contenedores para la cosecha, los descartes de frutas y el transporte de herramientas de cosecha sin limpiarlos ni desinfectarlos entre usos).	§
6.1.3	¿Existen SOP que indiquen cuándo y cómo se limpian y desinfectan los contenedores/recipientes de cosecha?	§112.123(d)(1), §112.140: Para proteger contra la contaminación, los contenedores y recipientes de cosecha deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente con la frecuencia razonablemente necesaria. El tipo de producto, la ubicación de almacenamiento de los contenedores, la incursión de animales y otros factores podrían influir en la frecuencia de tales actividades. La limpieza y desinfección de los contenedores debe documentarse con precisión, incluyendo la fecha, la persona y el procedimiento. En lugar de un registro específico, se puede usar un SOP que contenga la información anterior y un programa estricto de desinfección junto con una lista de verificación diaria del equipo.	§
6.1.4	Si se realiza cosecha directa en cajas, ¿las cajas son nuevas y se mantienen alejadas del contacto directo con el suelo durante la cosecha?	§112.113, §112.116(a)(1)(2): Si se realiza envasado en campo, el material usado no debe entrar en contacto directo con el suelo. La exposición al suelo plantea un riesgo de contaminación cruzada, que puede propagarse si las cajas se apilan o almacenan en el mismo lugar que los productos agrícolas lavados o envasados.	§
6.1.5	¿Están los trabajadores capacitados para identificar problemas con los recipientes o equipos de cosecha y para informar dichos problemas a un supervisor?	§112.22(b)(3): Los trabajadores deben poder corregir problemas con los recipientes o equipos de cosecha o informar dichos problemas a un supervisor u otra parte responsable.	§
6.2	Materiales de Envasado		
6.2.1	¿Los materiales de embalaje/envasado de alimentos están aprobados para su uso en contacto con alimentos?	§112.116(a)(b): El envase o empaque de alimentos debe ser nuevo y no reutilizarse si está hecho de material que se considera de un solo uso y que no se puede limpiar ni desinfectar fácilmente (cartón, cajas de cera, bolsas de plástico). El material utilizado en el empaque y el empaque también debe ser adecuado y aprobado para su uso en contacto con alimentos. Se deben tomar medidas adecuadas para limpiar las superficies en contacto con los alimentos si se reutiliza el material de envase de alimentos, como usar un revestimiento limpio.	§
6.2.2	¿Los productos agrícolas susceptibles a <i>Clostridium botulinum</i> están envasados de manera que prevenga este peligro?	§112.115: Los productos cubiertos deben empaquetarse de manera que prevenga la formación de la toxina <i>Clostridium botulinum</i> si dicha toxina es un peligro conocido o razonablemente previsible (como en el caso de los hongos).	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
6.2.3	¿Se mantiene y almacena el envasado de manera que se minimice el riesgo de contaminación?	§112.123(b)(2): El almacenamiento de materiales de empaque y envasado de alimentos debe ubicarse de manera que reduzca la posibilidad de exposición. Si parece que el empaque o el material de empaque está adulterado o en mal estado, debe desecharse.	§
6.3	Postcosecha		
6.3.1	¿Existen SOP y registros que indiquen cuándo se inspeccionan, limpian y desinfectan los equipos y vehículos de la sala de envasado?	§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140: Para proteger contra la contaminación, el equipo de la sala de empaque debe inspeccionarse, mantenerse y limpiarse/desinfectarse con la frecuencia razonablemente necesaria. La limpieza y desinfección del equipo deben documentarse con precisión, incluyendo la fecha, la persona y el procedimiento. Lavadoras de cepillos, hidro enfriadores, transpaletas, montacargas, etc. son ejemplos de equipos de la sala de empaque que entran en contacto directo o indirecto con los productos. La SOP que contengan la información anterior y desinfección estricta en lugar de registros separados para cada pieza de equipo. Una lista de verificación diaria del equipo se puede utilizar junto con los horarios.	§ R
6.3.2	¿Están los equipos, vehículos y otras herramientas utilizadas en las operaciones de envasado que entran en contacto con los productos agrícolas en buen estado y no son una fuente de contaminación?	§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125: Los equipos o herramientas que entren en contacto con los productos agrícolas deben designarse para este propósito, estar en buenas condiciones sanitarias y de funcionamiento, y almacenarse de manera que minimiza el riesgo de contaminación. Los vehículos utilizados para transportar productos también deberán estar adecuadamente limpios y mantenidos para este fin.	§
6.3.3	Los instrumentos o controles que se utilizan para medir, regular o registrar temperaturas, pH, eficacia del desinfectante u otras condiciones para controlar o prevenir el crecimiento de microorganismos son: ¿exactos/precisos, adecuadamente mantenidos y adecuados en número?	§112.124: Para garantizar la eficacia y precisión de dichos instrumentos, es necesario un mantenimiento adecuado. Dependiendo de la escala de la operación, garantizar la disponibilidad de la cantidad adecuada es esencial para realizar mediciones efectivas de manera oportuna.	§
6.4	Instalaciones/Control de Plagas		



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
6.4.1	¿El tamaño, la construcción y el diseño del edificio (para cultivo en interiores, empaque, almacenamiento en frío, almacenamiento en seco, etc.) son adecuados para la prevención de la contaminación de productos (incluidos desagües, tuberías, pisos, paredes, accesorios y techos)?	§112.126: El edificio debe tener suficiente espacio para que se realicen actividades cubiertas sin permitir la contaminación cruzada entre materiales de construcción y superficies en contacto con alimentos o ropa, así como entre productos o superficies en contacto con alimentos o ropa. La colocación de materiales y equipos en el edificio debe permitir su mantenimiento y limpieza. Para reducir la contaminación cruzada, el diseño debe tener en cuenta la separación de las operaciones. Los edificios deben diseñarse para facilitar el mantenimiento de la salud. Las ventanas, puertas y techos de edificios cerrados deben construirse de manera que impidan la entrada de goteras, suciedad, polvo, escombros y plagas. Consideración del potencial de contaminación de productos agrícolas y superficies en contacto con alimentos debido a pisos, paredes, techos, accesorios, conductos, tuberías, goteos o condensación. Se deben tomar medidas para facilitar un drenaje adecuado para garantizar que el agua estancada no quede estancada durante largos períodos.	§
6.4.2	¿Se mantienen las instalaciones y zonas de flujo de productos en condiciones de orden y limpieza?	§112.132: El transporte, el almacenamiento y la eliminación de basura, desperdicios y desechos deben llevarse a cabo de manera que minimice la probabilidad de que se convierta en un atrayente o refugio de plagas. Debe llevarse a cabo de manera que no contamine los productos agrícolas, las superficies en contacto con los alimentos, las áreas utilizadas para la actividad cubierta o las fuentes de agua.	§
6.4.3	¿Las áreas de taller/mantenimiento ubicadas en edificios de usos múltiples están claramente identificadas y aseguradas cuando sea posible y no son una fuente de contaminación?	§112.126(a)(1): El potencial de contaminación debe reducirse mediante un diseño eficaz del edificio, incluida la separación de las operaciones en las que es probable que se produzca contaminación. Las áreas de mantenimiento deben ubicarse de manera que protejan los productos de la contaminación cruzada.	§
6.4.4	¿Las luces ubicadas en zonas de flujo de productos están protegidas o son inastillables (incluidas las luces contra insectos)?	El área de empaque, el almacenamiento seco, los refrigeradores y los muelles de carga deben tener luces cubiertas o inastillables. En caso de rotura, se deben considerar los equipos que contienen fuentes potenciales de contaminación del vidrio.	
6.4.5	¿Los sistemas sépticos y de alcantarillado están ubicados y son mantenidos de manera que prevengan la contaminación de los productos agrícolas o las superficies en contacto con los alimentos?	§112.131: Las fugas y derrames deben manejarse de manera similar, y la eliminación de aguas residuales debe realizarse en un sistema adecuado y mantenerse de manera que prevenga la contaminación cruzada. Después de un evento importante que pueda tener un impacto negativo en el sistema séptico o alcantarillado, se deben tomar las medidas adecuadas para garantizar que el sistema continúe funcionando de manera que no contribuya a la contaminación.	§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

N° de P	Requisito	Criterio de Cumplimiento	
6.4.6	¿Se manipulan y ubican los residuos orgánicos (montones de frutas de descarte, restos de embalaje, etc.) de manera que se reduzcan las incursiones de plagas y la contaminación cruzada?	§112.132: El almacenamiento, el transporte y la eliminación de desechos/frutas de descartes deben realizarse de manera que minimice la probabilidad de que se conviertan en atractivos o refugios de plagas. Además, debe realizarse de manera que no contamine las fuentes de agua, las superficies en contacto con los alimentos, las áreas utilizadas para actividades cubiertas o los productos agrícolas.	§
6.4.7	¿Se mantienen los terrenos exteriores, los estacionamientos y los perímetros de los edificios, libres de escombros, basura, refugios de plagas y con drenaje adecuado?	Las instalaciones exteriores deberán estar libres de condiciones, incluidas, entre otras, equipos o vehículos inactivos durante largos períodos de tiempo, basura, desechos y pasto alto o malezas que puedan proporcionar refugio o atrayentes para las plagas.	
6.4.8	¿Existe un programa de control de plagas y se implementan medidas y prácticas de control adecuadas para controlar las poblaciones de plagas objetivo?	§112.128: Dependiendo de la operación y la evidencia de incursiones de plagas, el programa de control de plagas puede ser formal o informal; las especificaciones o necesidades varían según el caso. La operación deberá tomar las medidas apropiadas para controlar y reducir las poblaciones de plagas, como el trampeo adecuado, el sellado de edificios, la eliminación de posibles sitios de refugio de plagas, etc., cuando sea necesario.	§
6.4.9	Si el programa de control de plagas se gestiona internamente, ¿existen SOP y registros para evaluar y mantener las medidas de control necesarias?	Si el control de plagas se lleva a cabo dentro de la organización, el programa debe ser dirigido por la gerencia o por personal específicamente capacitado. Cualquier trampa o estación debe estar numerada y marcada con la señalización adecuada para resaltar su ubicación cuando estén presentes. Un mapa también debe identificar las estaciones de trampas y cebos.	