



معلومات العملية			
معلومات الرقابة/التفتيش:			
التاريخ:	معرف الولاية الفريد:	تفتيش PSR: ☐ نعم ☐ لا	
المراقب:	معرف CQP الفريد:	الرقابة: ☐ نعم ☐ لا	
معلومات المزرعة:			
اسم المزرعة:			
مشارك في الرقابة			
عنوان المزرعة:			
العنوان:	المدينة/البلدة:	الولاية:	الرمز البريدي:
☐ عنوان البريد هو نفس العنوان البريدي أعلاه:			
العنوان:	المدينة/البلدة:	الولاية:	الرمز البريدي:
مواقع أو مواقع أخرى التي تغطيها هذه الزيارة:		☐ لا توجد	
المعلومات الورقية:			
اسم المزرعة (☐ نفس الاسم أعلاه):			
الأوراق الصادرة إلى (☐ نفس ما ورد أعلاه):			
الهاتف: البريد الإلكتروني:			
العنوان (☐ نفس عنوان المزرعة أعلاه) (☐ نفس عنوان البريد أعلاه):			
العنوان:	المدينة/البلدة:	الولاية:	الرمز البريدي:
معلومات PSR:			
هل تنمو المزارع المغطاة؟:		☐ نعم ☐ لا	
الأنشطة الزراعية:	☐ النمو	☐ الحصاد	☐ التعبئة ☐ القابضة ☐ التجهيز
مبيعات المحصول السنوي:	☐ 25,000\$ ≥	☐ 25,000\$ - 25,001\$	☐ 500,000\$ - 250,001\$ ☐ 500,000\$ +
إجمالي مبيعات الأغذية السنوية:	☐ أقل من 500,000 دولار ☐ 500,000\$ +		
كيف يتم تسويق محاصيلك؟:		☐ جملة	☐ السوق المباشر ☐ كلاهما
هل أكثر من 50% من المبيعات إما (1) مباشرة إلى المستهلك أو (2) البيع بالتجزئة أو المطعم؟ ☐ نعم ☐ لا			
إذا كان الجواب نعم، هل معظم المبيعات داخل ولاية ماساتشوستس؟ ☐ نعم ☐ لا			
الحالة:	☐ مزرعة واسعة مغطاة	☐ مزرعة صغيرة مغطاة	☐ مزرعة صغيرة مغطاة
	☐ إعفاء مؤهل	☐ المعالجة معفاة	☐ معفى (حسب السلعة أو الحجم)
زيارة المتابعة:			
هل ستكون زيارة المتابعة ضرورية؟:		☐ نعم ☐ لا	
ملاحظات:			

السلع التي تم فحصها

المحاصيل المغطاة:

☐ اللوز	☐ الكرنب	☐ الكرنب	☐ الكرنب	☐ الكرنب	☐ الكرنب
☐ التفاح	☐ الجزر	☐ الفاصوليا الخضراء	☐ الفاصوليا الخضراء	☐ الفاصوليا الخضراء	☐ الفاصوليا الخضراء
☐ المشمش	☐ القرنبيط	☐ الجوافة	☐ الجوافة	☐ الجوافة	☐ الجوافة
☐ أبريوم	☐ كرفس لفتي	☐ الأعشاب	☐ الأعشاب	☐ الأعشاب	☐ الأعشاب
☐ الخرشوف – نوع عالمي	☐ الكرفس	☐ العسل	☐ العسل	☐ العسل	☐ العسل
☐ الكمثرى الآسيوية	☐ الشايوت	☐ توت الغراب	☐ توت الغراب	☐ توت الغراب	☐ توت الغراب
☐ الأفوكادو	☐ الكرنب الحلو	☐ دوار الشمس الدرني	☐ دوار الشمس الدرني	☐ دوار الشمس الدرني	☐ دوار الشمس الدرني
☐ باباكوس	☐ كستناء	☐ كرنب أجعد	☐ كرنب أجعد	☐ كرنب أجعد	☐ كرنب أجعد
☐ الموز	☐ هندباء بري	☐ فاكهة الكيوي	☐ فاكهة الكيوي	☐ فاكهة الكيوي	☐ فاكهة الكيوي
☐ هندباء بلجيكي	☐ الحمضيات (ليمون)	☐ كرنب ساقى	☐ كرنب ساقى	☐ كرنب ساقى	☐ كرنب ساقى
☐ شجر العليق	☐ اللوبيا	☐ البرتقال الياباني	☐ البرتقال الياباني	☐ البرتقال الياباني	☐ البرتقال الياباني
☐ التوت الأزرق	☐ رشاد مزروع	☐ الكراث	☐ الكراث	☐ الكراث	☐ الكراث
☐ التوت البري	☐ الخيار	☐ الخس	☐ الخس	☐ الخس	☐ الخس
☐ الجوز البرازيلي	☐ الهندباء	☐ ليتشي	☐ ليتشي	☐ ليتشي	☐ ليتشي
☐ الفاصوليا (Fava)	☐ الكشمش	☐ جوز المكاداميا	☐ جوز المكاداميا	☐ جوز المكاداميا	☐ جوز المكاداميا
☐ البروكلي	☐ أوراق الهندباء	☐ مانجا	☐ مانجا	☐ مانجا	☐ مانجا
☐ ملفوف بروكسل	☐ الشمر	☐ البطيخ	☐ البطيخ	☐ البطيخ	☐ البطيخ
☐ أرطيون	☐ الثوم	☐ ميكروجرين	☐ ميكروجرين	☐ ميكروجرين	☐ ميكروجرين
☐ الكرنب	☐ الجينيب فروت	☐ التوت	☐ التوت	☐ التوت	☐ التوت
☐ الشامام	☐ الكشمش الأحمر	☐ الفطر	☐ الفطر	☐ الفطر	☐ الفطر

المنتجات المعفاة:

☐ الهليون	☐ بنجر	☐ الذرة يا حلوة	☐ البنندق	☐ البطاطا
☐ الفاصوليا السوداء	☐ الكاجو	☐ التوت البري	☐ الفجل	☐ القرع
☐ الفاصوليا، الشمالية العظمى	☐ الكرنب، الحمض	☐ التمر	☐ العدس	☐ قرع شتاني
☐ الفاصوليا الكلى	☐ الحمص	☐ الشبث	☐ بامية	☐ البطاطا الحلوة
☐ فاصوليا ليما	☐ حبوب الكاكاو	☐ الباذنجان	☐ الفول السوداني	☐ كستناء الماء
☐ الفاصوليا البحرية	☐ حبوب القهوة	☐ التين الكاريكي	☐ البقان	
☐ فاصوليا بنتو	☐ الكرنب	☐ الزنجبيل	☐ النعناع الفلفلي	

السلع الأخرى غير المذكورة أعلاه:

يرجى ملاحظة أنه إذا تم تحديد الربحان والكزبرة والأوريغانو والبقدونس وإكليل الجبل والمرمية و/أو الزعتر خارج "الأعشاب" فقط

الملاحظات



قائمة التحقق لسلامة المحصول

س #	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
1	خطة سلامة الأغذية				
1.0.1	هل توجد خطة لسلامة الأغذية بناءً على متطلبات mGAPS وقواعد سلامة المحاصيل؟	☐	☐	☐	W
1.0.2	هل تم تحديد مدير سلامة الأغذية في المزرعة؟	☐	☐	☐	\$
1.0.3	هل تلقى مدير سلامة الأغذية في المزرعة تدريباً رسمياً لتحالف سلامة المنتجات؟	☐	☐	☐	\$ R
1.0.4	هل يتم مراجعة خطة سلامة الأغذية سنوياً كحد أدنى؟	☐	☐	☐	R
1.0.5	هل هناك خريطة مزرعة تحدد كحد أدنى: الحقول في الزراعة، أكوام السماد، الماشية الموجودة في المزرعة أو المجاورة للمزرعة، المباني، تخزين المبيدات الحشرية، أنظمة الصرف الصحي، مصادر المياه، المضخات، الأنابيب الرئيسية، نقاط السحب، توزيع الري (بالتنقيط، النفقات العامة)، والاستراحات؟	☐	☐	☐	R
1.1	التتبع/الاستدعاء				
1.1.1	هل لدى المزرعة برنامج تتبع موثق؟	☐	☐	☐	W
1.1.2	هل يسمح برنامج التتبع والإجراء (الإجراءات) والسجلات المقابلة للمزرعة بشكل فعال بتتبع المنتجات من الحقل إلى نقطة البيع و/أو التوزيع؟	☐	☐	☐	W R
1.1.3	إذا كانت المزرعة تجلب منتجاً لإعادة بيعه من مزرعة أخرى أو مصدر خارجي آخر، فهل يتضمن برنامج التتبع هذا المنتج و/أو يتناول الاختلاط المحتمل؟	☐	☐	☐	W
1.1.4	هل هناك برنامج للتنذير؟	☐	☐	☐	W



قائمة التحقق لسلامة المحصول

س #	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
1.1.5	هل تم إجراء عملية استدعاء وهمية وتوثيقها خلال الأشهر الـ 12 الماضية؟	☐	☐	☐	R
1.1.6	هل يتم عرض اسم وعنوان المزرعة بشكل بارز على أي ملصق على العبوة الغذائية أو في نقطة (نقاط) البيع؟	☐	☐	☐	§ W
1.2	أمن المزارع				
1.2.1	هل التدابير الأمنية المعمول بها للتخفيف من الأعمال الخبيثة للمنتج والممتلكات والموظفين؟	☐	☐	☐	
2	التدريب، صحة العمال، والصحة				
2.0	التدريب				
2.0.1	هل هناك سياسة تدريب موثقة بما في ذلك الجداول الزمنية والدعم متعدد اللغات ومناهج التدريب؟	☐	☐	☐	§ W
2.0.2	هل تم الانتهاء من التدريبات وتوثيقها؟	☐	☐	☐	§ R
2.0.3	هل يتم إجراء التدريب على أساس التوظيف سنويا بعد ذلك أو حسب الحاجة؟	☐	☐	☐	§
2.0.4	هل لدى المزرعة متطلبات/ تعليمات النظافة التي يتم عرضها بشكل واضح لجميع العمال وزوار المزرعة، وإذا لزم الأمر، يتم نشرها بلغات أخرى يتم التحدث بها في المزرعة؟	☐	☐	☐	W
2.0.5	هل يلتزم الشركاء المتعاقد معهم/الشركاء التجاريين والزائرين بنفس معايير سلامة الأغذية التي يلتزم بها موظفو المزارع المدربون؟	☐	☐	☐	§
2.1	المرافق الصحية				



قائمة التحقق لسلامة المحصول					
س #	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
2.1.1	هل يتم صيانة جميع مراحيض الموظفين (بما في ذلك المراحيض المحمولة والمؤقتة) بانتظام وفي حالة نظيفة وصحية؟	☐	☐	☐	§
2.1.2	هل توجد سجلات تشير إلى متى يتم تنظيف المرافق والمراحيض وتخزينها؟	☐	☐	☐	R
2.1.3	تم تصميم مرافق المراحيض بشكل مناسب وهل توجد للحد الأدنى من مخاطر التلوث؟	☐	☐	☐	§
2.1.4	هل يمكن للموظفين والزوار الوصول بسهولة إلى المراحيض وعدد كاف منها؟	☐	☐	☐	§
2.1.5	هل يتم نشر اللافتات التي تتطلب غسل اليدين؟	☐	☐	☐	
2.1.6	هل جميع مرافق غسل اليدين (بما في ذلك تلك الموجودة في الحقول) مجهزة بالماء ذي الجودة الكافية والصابون والمناشف ذات الاستخدام الواحد؟ هل توجد أوعية مناسبة للتخلص من المناشف ذات الاستخدام الواحد وغيرها من النفايات المناسبة؟	☐	☐	☐	§
2.1.7	هل توجد مرافق غسل اليدين بجوار مرافق المراحيض مباشرة، أو في حقول الحصاد، أو أي مصدر محتمل آخر للتلوث؟	☐	☐	☐	
2.1.8	هل يغسل العاملون في المزارع أيديهم في أي وقت قد تكون فيه أيديهم مصدرا للتلوث؟	☐	☐	☐	§
2.2	نظافة العاملين				
2.2.1	هل يتم الحفاظ على الملابس والأحذية ومعدات الحماية بشكل فعال، ومناسبة لاستخدامها، ويتم ارتداؤها بطريقة تقلل من خطر تلوث المنتج؟	☐	☐	☐	§

قائمة التحقق لسلامة المحصول

س #	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
§ W	2.2.2 إذا تم ارتداء القفازات في التعامل مع المنتجات المغطاة أو أسطح ملامسة الطعام، فهل هناك سياسة مكتوبة، وهل يتم الحفاظ على القفازات سليمة وفي حالة صحية أو استبدالها عندما تصبح مصدرا محتملا للتلوث؟	☐	☐	☐	
§	2.2.3 هل يتم إزالة القفازات أو المآزر أو المعدات الأخرى قبل استخدام المراحيض أو أثناء فترات الراحة؟	☐	☐	☐	
§	2.2.4 إذا تم ارتداء المجوهرات أثناء التعامل مع المنتجات المغطاة أو أسطح ملامسة الطعام، فهل هناك سياسة معمول بها، وهل يتم الحفاظ على المجوهرات في حالة صحية تمنعها من أن تصبح مصدرا محتملا للتلوث؟	☐	☐	☐	
§	2.2.5 هل هناك سياسة لتغطية الشعر أو الاحتواء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل يتم الالتزام بها؟	☐	☐	☐	
§	2.2.6 هل التدخين أو المضغ أو الأكل أو الشرب (بخلاف الماء) أو التبول أو التغوط أو البصق محظور صراحة في مناطق النمو/ التعبئة/ الحصاد/ التخزين؟	☐	☐	☐	
	2.2.7 هل تقع مناطق الاستراحة ومناطق وصول الزوار بعيدا عن مناطق تدفق المنتجات والتخزين؟	☐	☐	☐	
	2.2.8 هل مياه الشرب متاحة لجميع العاملين في الميدان؟	☐	☐	☐	
	2.2.9 عند الاقتضاء، هل يتم توفير الرفوف/ الحاويات أو مناطق التخزين المخصصة لممتلكات الموظفين ومعدات الحماية والأدوات، وهل تقع بعيدا عن مناطق تدفق المنتجات؟	☐	☐	☐	
2.3	صحة العمال				



قائمة التحقق لسلامة المحصول

#	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
2.3.1	هل الأشخاص الذين يعانون من الجروح أو القروح أو الآفات المكشوفة مقيدون من التعامل مع المنتج؟	☐	☐	☐	§
2.3.2	هل هناك سياسة مكتوبة للدم والسوائل الجسدية وخطة SOP فيما يتعلق بمعالجة وتنظيف المناطق الملوثة؟	☐	☐	☐	W
2.3.3	هل تتوفر أحدث مجموعات الإسعافات الأولية لجميع الموظفين (بما في ذلك الموظفون الميدانيون)؟	☐	☐	☐	
2.3.4	هل الموظفون (بما في ذلك الموظفون الميدانيون) الذين تظهر عليهم علامات المرض مقيدون من الاتصال المباشر بالمنتجات ومناطق تدفق المنتجات والأسطح التي تلامس الطعام؟	☐	☐	☐	§
2.3.5	هل يتم الاحتفاظ بسجلات للموظفين الذين تم تقييدهم (بسبب المرض أو الإصابة) من الاتصال المباشر بالمنتجات ومناطق تدفق المنتجات والأسطح التي تلامس الطعام؟	☐	☐	☐	R
3	تعديلات التربة				
3.0.1	هل تم تدريب العاملين في المزارع المعنية على التعامل مع تعديلات التربة البيولوجية ذات الأصل الحيواني (BSAAO)؟	☐	☐	☐	§
3.0.2	هل توجد سجلات تشير إلى نوع ووقت التطبيقات غير المعالجة لتعديلات التربة؟	☐	☐	☐	R
3.0.3	هل هناك إجراءات تشغيل موحدة لتنظيف وتعقيم المعدات التي تلامس تعديلات التربة الحيوانية؟	☐	☐	☐	§
3.0.4	إذا تم استخدام تعديلات التربة التي تم شراؤها من طرف ثالث، هل هناك خطاب ضمان يؤكد أن المحتويات و/أو العمليات ليست مصدرا للتلوث الميكروبي المحتمل؟	☐	☐	☐	§ R



قائمة التحقق لسلامة المحصول					
#	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
3.0.5	هل يتم تخزين تعديلات التربة بشكل صحيح، بعيدا عن حصاد المنتجات والتعبئة ومواقع التخزين؟	☐	☐	☐	§
3.0.6	إذا تم استخدام النفايات البشرية، فهل تقي بلوائح وكالة حماية البيئة (EPA) الخاصة بالمواد الصلبة الحيوية الواردة في CFR 40 الجزء 503؟	☐	☐	☐	§ R
3.1	تعديلات التربة غير المعالجة				
3.1.1	هل يتم تجنب تطبيق تعديلات التربة غير المعالجة المستخدمة في مناطق إنتاج المنتجات في غضون أسبوعين (2) من الزراعة أو في غضون 120 يوما من الحصاد للمنتجات التي لها اتصال مباشر بالتربة (90 يوما لا اتصال مباشر بالتربة)؟	☐	☐	☐	§ R
3.2	السماذ العضوي				
3.2.1	هل تم التحقق من صحة عملية التسميد في المزرعة علميا (التسميد الساكنة بالهواء، تحويل السماذ، أخرى)؟	☐	☐	☐	§
3.2.2	هل توجد سجلات لمراقبة عملية التسميد وهل يتم تسجيل أوقات التحول ودرجات الحرارة الأساسية والمؤشرات الأخرى بشكل روتيني؟	☐	☐	☐	§ R
4	الحيوانات				
4.0.1	هل تتم مراقبة النشاط الحيواني بشكل روتيني؟	☐	☐	☐	§
4.1	الحياة البرية				
4.1.1	هل هناك خطة عمل موحدة مناسبة لتوثيق وعزل مناطق الإنتاج والعمليات في حالة حدوث توغل كبير في الحياة البرية؟	☐	☐	☐	§ R

قائمة التحقق لسلامة المحصول

س #	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
4.1.2	هل يتم تنفيذ التدابير (التسييج، والفخاخ، وما إلى ذلك) للحد من و/أو استبعاد الحياة البرية من المناطق التي يحدث فيها ضرر للمحاصيل؟	☐	☐	☐	
4.2	حيوانات المزرعة (في المزرعة أو العقارات المجاورة المجاورة)				
4.2.1	هل جميع حيوانات المزرعة/الماشية مقيدة ومقيدة بطريقة تقلل من خطر التلوث الميكروبي لمناطق الإنتاج/الحصاد والمعدات والتخزين ومناطق تدفق المنتجات؟	☐	☐	☐	§
4.2.2	هل يتم تطوير إجراءات التشغيل الموحدة فيما يتعلق بحيوانات المزرعة العاملة إذا تم استخدامها في المزرعة (غسل اليدين، معدات منفصلة، إلخ)؟	☐	☐	☐	§
4.2.3	هل الإجراءات التشغيلية الموحدة والممارسات الإدارية المعمول بها فيما يتعلق بالموظفين العاملين الذين يتعاملون مع الحيوانات الأليفة في حديقة الحيوان أو الحيوانات العاملة أو الماشية أو أي نوع آخر من الحيوانات المستأنسة في المزرعة؟	☐	☐	☐	§
4.2.4	هل حدائق الحيوانات الأليفة في موقع مناسب، وهل يتم نشر لافتات تنصح العمال والزوار بغسل أيديهم بعد لمس الحيوانات؟	☐	☐	☐	§ W
4.2.4	هل يتم تخزين السماد من حدائق الحيوانات الأليفة والتعامل معه بطريقة تقلل من خطر التلوث الميكروبي؟	☐	☐	☐	§
4.3	الحيوانات المنزلية				
4.3.1	هل الحيوانات الأليفة مقيدة من مناطق النمو والحصاد والتعبئة والتخزين ويتم التحكم في فضلاتها لتقليل خطر التلوث؟	☐	☐	☐	§



قائمة التحقق لسلامة المحصول					
#	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
4.3.2	هل توجد لافتات لإبلاغ القيود المفروضة على دخول الحيوانات الأليفة إلى مناطق النمو والحصاد والتعبئة لزوار العملية وجيرانها؟	☐	☐	☐	
5	المياه الزراعية				
5.0.1	هل يتم إجراء وتوثيق تقييمات المخاطر الأولية (قبل الموسم)، مع مراعاة تاريخ مصدر المياه، وخصائص/ مرحلة المحاصيل، وطريقة التطبيق، ونظام توزيع المياه، والبنية التحتية للمياه؟	☐	☐	☐	
5.1	مياه ما قبل الحصاد				
5.1.1	هل الماء المستخدم في مرحلة ما قبل الحصاد يساوي أو أقل من 126 وحدة تشكيل مستعمرة لكل 100 مل من بكتيريا الإشريكية القولونية العامة؟	☐	☐	☐	
5.2	مياه ما بعد الحصاد				
5.2.1	هل الماء والتلج المستخدم في أنشطة ما بعد الحصاد وغسل الأيدي خالي من بكتيريا الإشريكية القولونية وذات جودة صحية مناسبة؟	☐	☐	☐	
5.2.2	إذا تم استخدام طريقة التغطية أو إعادة تدوير المياه، فهل هناك جدول زمني لإجراءات التشغيل القياسية (SOP) لتغيير المياه؟	☐	☐	☐	
5.2.3	اعتمادا على نوع نظام الغسيل المستخدم، هل يتم رصد درجة حرارة الماء أو التعكر؟	☐	☐	☐	
5.2.4	إذا تم استخدام المطهر (المطهرات) في شطف/ غسل المياه، فهل تمت الموافقة عليه لاستخدام اتصال الطعام وهل يتم رصد الاستخدام بشكل مناسب وتوثيقه؟	☐	☐	☐	
5.2.5	هل يتم التخلص من النفايات/الغسل/مياه التبريد بطريقة تقلل من خطر التلوث؟	☐	☐	☐	



قائمة التحقق لسلامة المحصول					
س #	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
5.2.6	إذا تم استخدام خزانات المياه، هل هناك إجراءات تشغيل موحدة وسجلات تتعلق بتكرار وطريقة التنظيف؟	☐	☐	☐	§ W R
5.3	اختبار المياه				
5.3.1	هل يقوم مختبر اختبار المياه المستخدم في الاختبار المذكور أعلاه بتنفيذ المنهجية المعتمدة من إدارة الغذاء والدواء (FDA) لاختبار الإشريكية القولونية العامة بما يتوافق مع متطلبات PSR؟	☐	☐	☐	§
5.3.2	هل يتم اختبار جميع مصادر المياه السطحية، بما في ذلك تلك التي لا يتم استخدامها بشكل روتيني، (3) ثلاث مرات سنوياً بما يتماشى مع متطلبات برنامج mGAPS؟	☐	☐	☐	§ R
5.3.3	هل تم تحديد نتائج اختبار مصدر المياه السطحية بشكل صحيح (حسب خريطة المزرعة) وتسجيلها؟	☐	☐	☐	§ R
5.3.4	هل يتم اختبار جميع مصادر المياه الجوفية، بما في ذلك تلك التي لا يتم استخدامها بشكل روتيني (2) مرتين سنوياً بما يتماشى مع متطلبات برنامج mGAPS؟	☐	☐	☐	§ R
5.3.5	هل تم تحديد نتائج اختبار مصدر المياه الجوفية بشكل صحيح (حسب خريطة المزرعة) وتسجيلها؟	☐	☐	☐	§ R
5.3.6	هل تم تحديد وتسجيل نتائج اختبار مصدر المياه البلدية بشكل صحيح (تقارير البلدية عن جودة المياه)؟	☐	☐	☐	§ R
6	الحصاد وما بعد الحصاد				
6.0	ممارسات الحصاد				
6.0.1	هل هناك سياسة تشير إلى أن المنتجات الملوثة بشكل واضح أو المغشوشة أو التالفة أو المتحللة لا يتم حصادها أو يتم حجزها؟	☐	☐	☐	§

قائمة التحقق لسلامة المحصول					
#	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
6.0.2	هل يتم الاحتفاظ بالمنتجات غير المغطاة منفصلة عن المنتجات المغطاة؟	☐	☐	☐	\$
6.0.3	هل هناك خطة عامة لتنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية المشتركة (المحاصيل المغطاة وغير المغطاة) بين الاستخدامات؟	☐	☐	☐	\$
6.1	حاويات الحصاد				
6.1.1	هل يتم استخدام حاويات الحصاد (بما في ذلك الصناديق الخشبية) وتخزينها وفحصها بشكل صحيح لتقليل مخاطر التلوث؟	☐	☐	☐	\$
6.1.2	هل تم تحديد صناديق وحاويات الحصاد الميداني واستخدامها لهذا الغرض على وجه التحديد؟	☐	☐	☐	\$
6.1.3	هل هناك إجراءات تشغيلية موحدة تشير إلى متى وكيف يتم تنظيف وتعقيم حاويات/صناديق الحصاد؟	☐	☐	☐	\$
6.1.4	إذا تم إجراء الحصاد المباشر إلى الصناديق، فهل الصناديق جديدة وهل يتم حفظها بعيدًا عن الاتصال المباشر بالتربة أثناء الحصاد؟	☐	☐	☐	\$
6.1.5	هل تم تدريب العمال على تحديد المشكلات المتعلقة بحاويات أو معدات الحصاد والإبلاغ عن مثل هذه المشكلات إلى المشرف؟	☐	☐	☐	\$
6.2	مواد التعبئة والتغليف				
6.2.1	هل مواد تعبئة وتغليف المواد الغذائية معتمدة للاستخدام الملامس للأغذية؟	☐	☐	☐	\$
6.2.2	هل المنتجات عرضة للإصابة ببكتيريا كلوستريديوم بوتولينوم المعبأة بطريقة تمنع هذا الخطر؟	☐	☐	☐	\$
6.2.3	هل تتم صيانة العبوة وتخزينها بطريقة تقلل من خطر التلوث؟	☐	☐	☐	\$
6.3	ما بعد الحصاد				

قائمة التحقق لسلامة المحصول					
#	متطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
6.3.1	هل هناك إجراءات تشغيل موحدة وسجلات تشير إلى متى يتم فحص معدات ومركبات غرفة التعبئة وتنظيفها وتعقيمها؟	☐	☐	☐	
6.3.2	هل المعدات والمركبات والأدوات الأخرى المستخدمة في عمليات التعبئة والتي تتلامس مع المنتجات في حالة جيدة وليست مصدرًا للتلوث؟	☐	☐	☐	
6.3.3	هل الأدوات أو الضوابط المستخدمة لقياس أو تنظيم أو تسجيل درجات الحرارة أو الرقم الهيدروجيني أو فعالية المطهر أو غيرها من الشروط للتحكم أو منع نمو الكائنات الحية الدقيقة هي: دقيقة/دقيقة، ويتم صيانتها بشكل مناسب، وكافية من حيث العدد؟	☐	☐	☐	
6.4	المرافق/مكافحة الحشرات				
6.4.1	هل حجم المبنى، والبناء، والتصميم (للزراعة الداخلية، والتعبئة، والتخزين البارد، والتخزين الجاف، وما إلى ذلك) مناسب لمنع تلوث المنتجات (بما في ذلك المصارف، والأنابيب، والأرضيات، والجدران، والتركيبات، والأسقف)؟	☐	☐	☐	
6.4.2	هل يتم الحفاظ على المرافق ومناطق تدفق المنتجات في حالة مرتبة ومنظمة؟	☐	☐	☐	
6.4.3	هل تم تحديد مناطق الورش/الصيانة الموجودة في المباني متعددة الاستخدام بشكل واضح وتأمينها عندما يكون ذلك ممكناً، ولا تشكل مصدرًا للتلوث؟	☐	☐	☐	
6.4.4	هل الأضواء الموجودة في مناطق تدفق المنتج محمية أم مقاومة للكسر (بما في ذلك مصابيح الحشرات)؟	☐	☐	☐	
6.4.5	هل يتم تحديد وصيانة أنظمة الصرف الصحي والصرف الصحي بطريقة تمنع تلوث المنتجات أو الأسطح الملامسة للأغذية؟	☐	☐	☐	

قائمة التحقق لسلامة المحصول

س #	مطلب	نعم	لا	لا ينطبق	تعليقات المراقب
6.4.6	هل يتم التعامل مع النفايات العضوية (أكوام المخلفات، ومخلفات التعبئة، وما إلى ذلك) وتحديد مواقعها بطريقة تقلل من غزو الآفات والتلوث المتبادل؟	☐	☐	☐	
6.4.7	هل يتم الحفاظ على الأراضي الخارجية ومواقف السيارات ومحيط المبنى وخالية من الحطام والنفايات وإيواء الآفات وتصريفها بشكل كافٍ؟	☐	☐	☐	
6.4.8	هل يوجد برنامج لمكافحة الآفات، وهل يتم تنفيذ تدابير وممارسات مكافحة بشكل كافٍ للسيطرة على مجموعات الآفات المستهدفة؟	☐	☐	☐	§
6.4.9	إذا تمت إدارة برنامج مكافحة الآفات داخلياً، فهل توجد إجراءات تشغيلية موحدة وسجلات لتقييم تدابير المكافحة اللازمة والحفاظ عليها؟	☐	☐	☐	R
6.4.10	إذا كان برنامج مكافحة الآفات يدار من قبل طرف ثالث، فهل هناك سجلات أو سجلات متاحة تشير إلى تدابير المكافحة المناسبة والجهود المبذولة؟ هل من الواضح أن شركة مكافحة الحشرات كانت نشطة في جهودها لمكافحة توغل الحشرات؟	☐	☐	☐	R

قائمة التحقق البيئية

7.0 ممارسات إدارة المغذيات	
☐	توجد خطة لإدارة المغذيات وتليها توصيات خطة إدارة المغذيات في UMass.
☐	توجد خطة لإدارة المغذيات وتتبعها وسائل أخرى (مثل استشاري أو مزود للمواد الكيميائية).
☐	يتم إجراء اختبارات التربة وفقا لأفضل ممارسات الإدارة.
☐	يتم إجراء اختبارات التربة حسب الحاجة وليس وفقا لأفضل ممارسات الإدارة.
☐	عند إجراء اختبارات التربة، يتم إضافة الأسمدة والتعديلات وفقا للنتائج.
☐	يتم إجراء التعديلات والأسمدة مع الإشارة إلى أفضل الممارسات الإدارية أو التوجيه من طرف ثالث مؤهل آخر.
☐	يتم الاحتفاظ بسجلات الأسمدة وتطبيقات التعديل، (التاريخ، المادة، المعدل، الموقع) وحفظها للرجوع إليها لمدة لا تقل عن عامين.
☐	يتم إجراء اختبارات الأنسجة وفقا لأفضل ممارسات الإدارة.
☐	يتم إجراء اختبارات الأنسجة حسب الحاجة وليس وفقا لأفضل ممارسات الإدارة.
8.0 الحفاظ على التربة	
☐	يتم وضع خطة مكافحة التآكل قبل البدء في أي أنشطة بناء.
☐	يتم فحص وصيانة هياكل التحكم في التآكل والرواسب بشكل منتظم.
☐	يتم تقليل ضغط التربة كلما أمكن ذلك.
☐	يتم تنفيذ ممارسات الحرث أو عدم الحرثة.
☐	كلما أمكن، يتم استخدام محاصيل التغطية أو السماد الأخضر.
9.0 الري - الحفاظ على المياه	
☐	يتم استخدام الري بالتنقيط.
☐	يتم استخدام غطاء الصف البلاستيكي أو المهاد.
☐	يتم الري في وقت يقلل من حالات المرض و/ أو انتقال التبخر.
☐	يتم تقسيم أنظمة الري.
☐	يتم تنفيذ الري حسب الحاجة عن طريق فحص التربة.
☐	تعتمد المحاصيل على مياه الأمطار فقط.

10.0 الإدارة المتكاملة للآفات (IPM)	
☐	يتم رصد الآفات وتطبيق المبيدات على أساس عتبات الاقتصادية/ العمل.
☐	يتم تدوير المبيدات الكيميائية لمنع مقاومة الآفات.
☐	يتم استخدام البذور المعالجة عندما يكون ذلك ممكناً.
☐	يتم دمج خيارات الإدارة الوقائية بين الضوابط الثقافية والميكانيكية والفيزيائية والجينية والبيولوجية.
☐	يتم حضور الدورات التدريبية وورش العمل بانتظام لمواكبة أحدث ممارسات الإدارة المتكاملة للآفات.
10.1 تستند اختيارات مبيدات الآفات إلى:	
☐	دليل إدارة الخضروات/الفاكهة من UMass.
☐	توصيات من الأفراد المؤهلين أو مزود المواد الكيميائية.
☐	التوقيت التاريخي.
10.2 تستخدم أساليب للتخفيف من أو منع انتشار الآفات من أن تصبح راسخة في المحصول.	
☐	يتم تدمير الحطام/ إعدام الحصاد و/ أو إزالتها من هي لكسر دورات الآفات.
☐	يتم إجراء الاقتصاد المخصص المحيط.
☐	يتم تدوير المحصول.
11.0 وضع مبيدات الآفات/تخزينها	
☐	ترخيص استخدام مبيدات الآفات الحالي.
☐	ترخيص مبيدات الآفات غير مطلوب للمزرعة بناء على نوع المواد الكيميائية المستخدمة.
☐	ترخيص المبيدات غير مطلوب للمزرعة لأنه لا يتم تطبيق المواد الكيميائية على المحاصيل.
☐	معايير حماية العمال (WPS) المعمول بها لدى وكالة حماية البيئة (EPA).
☐	المزرعة معفاة من نظام حماية الأجور (WPS) لأن أفراد الأسرة المباشرين فقط هم الذين يعملون في المزرعة.
☐	يتم الاحتفاظ بسجلات مبيدات الآفات حتى الآن وتشمل تاريخ التطبيق، معرف الحقل، الآفة المستهدفة، اسم المبيدات، معدل التركيب وعدد الأفدنة المعالجة.
☐	يتم تأمين تخزين المبيدات الحشرية، وإغلاقها، ووضعها بشكل صحيح.
☐	يتم اختيار المبيدات مع مراعاة خصائص التربة ومواقع المياه الجوفية/ السطحية.
☐	يتم معايرة معدات تطبيق المبيدات.
☐	يتم حضور الدورات التدريبية وورش العمل بانتظام لأغراض تعليمية و/ أو للحفاظ على الترخيص.



12.0 تعزيز الملقحات	
	يتم حماية النحل والملقحات الأخرى بشكل فعال من تطبيقات المبيدات الحشرية من خلال أخذ توقيت ونوع المبيدات بعين الاعتبار. ☐
	تحافظ المزرعة على و/أو تعزز موطن النحل والملقحات. ☐
	تقوم المزرعة بإنشاء أو الحفاظ على مناطق غير مضطربة للنحل الأرضي والملقحات. ☐
13.0 حول ممارسات الحفاظ على الطاقة الزراعية	
	يؤخذ بعين الاعتبار التباطؤ المفرط للمركبات والمعدات والمضخات في المزرعة. ☐
	تتم صيانة أنظمة الري لتكون فعالة قدر الإمكان. ☐
	يتم استخدام مصادر الطاقة المتجددة. (الطاقة الشمسية، الرياح، الطاقة الحرارية الأرضية، إلخ). ☐
	هل تتم مراقبة الطاقة في المزرعة، ويتم وضع خطة لخفض الطاقة بناءً على هذه المعلومات؟ ☐
	يتم تنفيذ إعادة تدوير النفايات. (الكرتون، الورق، زيوت المحركات المستعملة، حاويات المشروبات، إلخ). ☐