Программа безопасности продукции Департамента сельскохозяйственных ресурсов штата Массачусетс
Критерии соответствия требованиям MDAR по безопасности продукции/mGAPs

UMass Extension
CENTER FOR AGRICULTURE

Информация об операции

Информация об аудите/инспекции:

Дата(ы):		**Уникальный ID штата:**	**PSR-инспекция:** ❑ Да ❑ Нет
Аудитор(ы):		**Уникальный ID CQP:**	**Аудит CQP:** ❑ Да ❑ Нет

Информация о ферме:

Название фермы:	
Участник(ы) аудита:	

Адрес фермы:

Адрес: **Город/Городок:** **Штат:** **Почтовый индекс:**

☐ **Почтовый адрес такой же, как указано выше**

Почтовый адрес:

Адрес: **Город/Городок:** **Штат:** **Почтовый индекс:**

Другие объекты или места, охваченные этим визитом: ❑ **Н/Д**	

Информация о документах:

Название фермы (❑ То же, что указано выше):	
Документы выданные на имя (❑То же, что указано выше):	

Телефон: **Эл. почта:**

Адрес (❑ Тот же, что и адрес фермы выше.) (❑ Тот же, что и почтовый адрес выше.):

Адрес: **Город/Городок:** **Штат:** **Почтовый индекс:**

Информация о PSR (Правила безопасности продукции):

Выращивает ли ферма продукцию, готовую к употреблению?:	❑ Да ❑ Нет				
Фермерская деятельность:	❑ Выращивание	❑ Сбор урожая	❑ Упаковка	❑ Хранение	❑ Переработка
Годовые продажи продукции:	❑ ≤ $25,000	❑ $25,001 - $250,000	❑ $250,001 - $500,000	❑ $500,000+	
Общий годовой объем продаж продуктов питания:	❑ Менее $500,000	❑ $500,000+			
Как реализуется ваша продукция?:	❑ Оптовые продажи	❑ Прямой рынок	❑ Оба		
Являются ли более 50% продаж (1) Прямыми для потребителей или (2) Розничными или Ресторанными?	❑ Да ❑ Нет				
Если да, то большая часть продаж приходится на Массачусетс?	❑ Да ❑ Нет				

Статус PSR:	❑ **Большая ферма, производящая продукцию, готовую к употреблению**	❑ **Маленькая ферма, производящая продукцию, готовую к употреблению**	❑ **Очень маленькая ферма, производящая продукцию, готовую к употреблению**
	❑ **Освобожденная от квалификации**	❑ **Освобожденная от обработки**	❑ **Освобожденная (по товару или размеру)**

Последующий визит:

Потребуется ли повторный визит?:	❑ Да ❑ Нет
Примечания:	

Товары, прошедшие аудит/инспекцию

Продукция, готовая к употреблению:

- ❑ Миндаль
- ❑ Яблоки
- ❑ Абрикосы
- ❑ Априумы
- ❑ Артишоки, шарообр.
- ❑ Азиатские груши
- ❑ Авокадо
- ❑ Бабако
- ❑ Бананы
- ❑ Бельгийский эндивий
- ❑ Ежевика
- ❑ Черника
- ❑ Бойзеновая ягода
- ❑ Бразильский орех
- ❑ Круп. фасоль (Фава)
- ❑ Брокколи
- ❑ Брюссельская капуста
- ❑ Лопух
- ❑ Капуста
- ❑ Дыни
- ❑ Карамбола
- ❑ Морковь
- ❑ Цветная капуста
- ❑ Сельдер. корнев.
- ❑ Сельдерей
- ❑ Чайот
- ❑ Черешня
- ❑ Каштаны
- ❑ Цикорий
- ❑ Цитр. (лимон,лайм)
- ❑ Струч. фасоль
- ❑ Кресс-салат
- ❑ Огурцы
- ❑ Эндивий кудряв.
- ❑ Смородина
- ❑ Листья одуванчика
- ❑ Фенхель
- ❑ Чеснок
- ❑ Испанский лайм
- ❑ Крыжовник
- ❑ Виноград
- ❑ Зеленая фасоль
- ❑ Гуава
- ❑ Травы
- ❑ Медовая дыня
- ❑ Гекльберри
- ❑ Иерусалим.артишоки
- ❑ Капуста Кале
- ❑ Киви
- ❑ Кольраби
- ❑ Кумкваты
- ❑ Лук-порей
- ❑ Латук
- ❑ Личи
- ❑ Орехи макадамия
- ❑ Манго
- ❑ Дыни
- ❑ Микрозелень
- ❑ Шелковица
- ❑ Грибы
- ❑ Горчица сарептская
- ❑ Нектарины
- ❑ Лук
- ❑ Папайя
- ❑ Пастернак
- ❑ Маракуйя
- ❑ Персики
- ❑ Груши
- ❑ Горошек
- ❑ Сладкий перец
- ❑ Кедровые орехи
- ❑ Ананасы
- ❑ Плантан
- ❑ Сливы
- ❑ Плумкот
- ❑ Айва
- ❑ Радиккьо
- ❑ Редис
- ❑ Малина
- ❑ Ревень
- ❑ Брюква
- ❑ Зеленый лук
- ❑ Лук-шалот
- ❑ Снежный горох
- ❑ Сметанное яблоко
- ❑ Шпинат
- ❑ Брюссель. капуста
- ❑ Клубника
- ❑ Летние кабачки
- ❑ Сахарное яблоко
- ❑ Швейцар. мангольд
- ❑ Таро
- ❑ Помидоры
- ❑ Куркума
- ❑ Репа
- ❑ Грецкие орехи
- ❑ Жеруха обыкнов-я
- ❑ Арбуз
- ❑ Батат

Необработанная продукция:

- ❑ Спаржа
- ❑ Фасоль черная
- ❑ Фасоль обыкновенная
- ❑ Красная фасоль
- ❑ Фасоль луновидная
- ❑ Фасоль «нэви»
- ❑ Фасоль пинто
- ❑ Свекла
- ❑ Кешью
- ❑ Вишня
- ❑ Нут
- ❑ Какао бобы
- ❑ Кофейные зерна
- ❑ Капуста листовая
- ❑ Кукуруза сахарная
- ❑ Клюква
- ❑ Финики
- ❑ Укроп
- ❑ Баклажаны
- ❑ Инжир
- ❑ Имбирь
- ❑ Фундук
- ❑ Хрен
- ❑ Чечевица
- ❑ Абельмош съедоб.
- ❑ Арахис
- ❑ Пекан
- ❑ Мята перечная
- ❑ Картофель
- ❑ Тыква
- ❑ Зимняя тыква
- ❑ Сладкая картошка
- ❑ Болотница сладкая

Другие товары, не перечисленные выше:

(Обратите внимание, что базилик, кинза, орегано, петрушка, розмарин, шалфей и/или тимьян должны быть указаны не только как "Травы")

Примечания

Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Да	Нет	Н/Д	Комментарии аудиторов	
1	**План(ы) обеспечения безопасности пищевых продуктов mGAPS (Надлежащая сельскохозяйственная практика штата Массачусетс)**					
1.0.1	Существует ли план обеспечения безопасности пищевых продуктов, основанный на требованиях mGAPS и Правил безопасности продуктов питания?	☐	☐	☐		W
1.0.2	Определен ли руководитель службы безопасности пищевых продуктов на ферме?	☐	☐	☐		§
1.0.3	Прошел ли менеджер по безопасности продуктов питания на ферме официальное обучение в рамках Альянса по безопасности продуктов питания?	☐	☐	☐		§ R
1.0.4	Пересматривается ли план обеспечения безопасности пищевых продуктов, как минимум, ежегодно?	☐	☐	☐		R
1.0.5	Имеется ли карта фермы, на которой обозначены как минимум: обрабатываемые поля, компостные кучи, домашний скот, находящийся на ферме или рядом с ней, здания, хранилища пестицидов, септические системы, источники воды, насосы, магистрали, точки забора, распределение орошения (капельное, подвесное) и уборные?	☐	☐	☐		R
1.1	**Прослеживаемость/отзыв**					
1.1.1	Есть ли у фермы документированная программа отслеживания?	☐	☐	☐		W

1.1.2	Позволяет ли программа прослеживаемости, процедура(и) и соответствующие записи эффективно отслеживать продукцию от поля до точки продажи и/или распределения?	☐	☐	☐		W R
1.1.3	Если ферма ввозит продукцию для перепродажи с другой фермы или из другого внешнего источника, включает ли программа прослеживаемости этот продукт и/или учитывает ли возможное смешивание?	☐	☐	☐		W
1.1.4	Существует ли программа отзыва?	☐	☐	☐		W
1.1.5	Проводились ли и документировались ли имитационные учения по отзыву в течение последних 12 месяцев?	☐	☐	☐		R
1.1.6	Отображается ли название и адрес фермы на видном месте на упаковке продуктов питания или в точках продажи?	☐	☐	☐		§ W
1.2	**Безопасность фермы**					
1.2.1	Предусмотрены ли меры безопасности для предотвращения злонамеренных действий в отношении продукции, имущества и персонала?	☐	☐	☐		
2	**Обучение, гигиена труда и здоровье**					
2.0	**Обучение**					
2.0.1	Существует ли документированная политика обучения, включая графики, многоязыковую поддержку и учебные программы?	☐	☐	☐		§ W
2.0.2	Были ли проведены и задокументированы тренинги?	☐	☐	☐		§ R

2.0.3	Проводятся ли тренинги при приеме на работу и в дальнейшем ежегодно или по мере необходимости?	☐	☐	☐		§
2.0.4	Имеются ли на ферме требования/инструкции по гигиене, которые вывешены на видном месте для всех работников и посетителей фермы, и, если применимо, на других языках, на которых говорят на ферме?	☐	☐	☐		W
2.0.5	Соблюдаются ли контрактные/деловые партнеры и посетители те же стандарты безопасности пищевых продуктов, что и обученный сельскохозяйственный персонал?	☐	☐	☐		§
2.1	**Санитарные помещения**					
2.1.1	Все ли туалеты для сотрудников (включая переносные и временные туалеты/уборные) регулярно обслуживаются и находятся ли они в чистом и санитарном состоянии?	☐	☐	☐		§
2.1.2	Ведется ли учет уборки и инвентаризации помещений и туалетов?	☐	☐	☐		R
2.1.3	Надлежащим ли образом спроектированы туалеты и расположены ли они таким образом, чтобы риск загрязнения был минимальным?	☐	☐	☐		§
2.1.4	Являются ли туалеты легкодоступными для сотрудников и посетителей и достаточно ли их много?	☐	☐	☐		§
2.1.5	Вывешены ли таблички с требованием мыть руки?	☐	☐	☐		
2.1.6	Все ли места для мытья рук (в том числе на полях) оборудованы водой надлежащего качества, мылом и одноразовыми полотенцами? Имеются ли надлежащие контейнеры для утилизации одноразовых полотенец и других соответствующих отходов?	☐	☐	☐		§

2.1.7	Расположены ли приспособления для мытья рук в непосредственной близости от туалетов, на полях сбора урожая или в других потенциальных источниках загрязнения?	☐	☐	☐		
2.1.8	Моют ли работники фермы руки каждый раз, когда они могут стать источником загрязнения?	☐	☐	☐		§
2.2	**Гигиена труда**					
2.2.1	Обеспечивается ли надлежащий уход за одеждой, обувью и защитными средствами, пригодны ли они для использования и носятся ли таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продукта?	☐	☐	☐		§
2.2.2	Если перчатки используются при работе с продукцией, готовой к употреблению или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, существует ли письменная политика и сохраняются ли перчатки неповрежденными и в санитарном состоянии или заменяются ли они, когда они становятся потенциальным источником загрязнения?	☐	☐	☐		§ W
2.2.3	Снимаются ли перчатки, фартуки или другое оборудование перед посещением уборных или во время перерывов?	☐	☐	☐		§

2.2.4	Если ювелирные изделия надеваются при работе с продукцией, готовой к употреблению или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, существует ли соответствующая политика и содержатся ли ювелирные изделия в санитарном состоянии, которое предотвращает их превращение в потенциальный источник загрязнения?	☐	☐	☐		§
2.2.5	Существует ли политика покрытия или фиксации волос, и если да, то соблюдается ли она?	☐	☐	☐		§
2.2.6	Запрещено ли курение, жевание, прием пищи, питье (кроме воды), мочеиспускание, дефекация или сплевывание в местах выращивания/упаковки/ сбора урожая/хранения?	☐	☐	☐		§
2.2.7	Расположены ли зоны отдыха и зоны доступа для посетителей вдали от зон движения продукции и складских помещений?	☐	☐	☐		
2.2.8	Доступна ли питьевая вода для всех сотрудников на местах?	☐	☐	☐		
2.2.9	Предусмотрены ли, при необходимости, стеллажи/контейнеры или специально отведенные места для хранения личных вещей сотрудников, защитного снаряжения и инструментов, и расположены ли они вдали от зон движения продукции?	☐	☐	☐		
2.3	**Здоровье работников**					
2.3.1	Разрешается ли персоналу с открытыми порезами, язвами или повреждениями работать с продуктом?	☐	☐	☐		§

2.3.2	Существует ли письменная политика в отношении крови и биологических жидкостей и SOP (Стандартные рабочие процедуры), касающиеся обращения с загрязненными территориями и их очистки?	☐	☐	☐		W
2.3.3	Доступны ли всем сотрудникам (включая полевой персонал) современные аптечки первой помощи?	☐	☐	☐		
2.3.4	Ограничивается ли сотрудникам (включая полевой персонал), у которых наблюдаются признаки заболевания, прямой контакт с продукцией, зонами движения продукции и поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами?	☐	☐	☐		§
2.3.5	Ведутся ли записи о сотрудниках, которым был ограничен (из-за болезни или травмы) прямой контакт с продукцией, зонами движения продукции и поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами?	☐	☐	☐		R
3.	**Почвенные добавки**					
3.0.1	Прошел ли соответствующий персонал фермы обучение по работе с BSAAO (биологическими почвенными добавками животного происхождения)?	☐	☐	☐		§
3.0.2	Имеются ли записи, указывающие на тип и время внесения добавки в почву без обработки?	☐	☐	☐		R
3.0.3	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) для оборудования по очистке и кондиционированию, которое контактирует с добавками для почвы животного происхождения?	☐	☐	☐		§

3.0.4	Если используются добавки для почвы, приобретенные у третьей стороны, имеется ли гарантийное письмо, гарантирующее, что содержимое и/или технологические процессы не являются источником возможного микробиологического загрязнения?	☐	☐	☐		§ R
3.0.5	Хранятся ли добавки для почвы правильно, вдали от мест сбора, упаковки и хранения продукции?	☐	☐	☐		§
3.0.6	Если используются отходы жизнедеятельности человека, соответствуют ли они требованиям Агентства по охране окружающей среды для твердых биологических веществ, изложенным в 40 CFR (Свод федеральных правил), часть 503?	☐	☐	☐		§ R
3.1	**Необработанные почвенные добавки**					
3.1.1	Избегается ли применение необработанных почвенных удобрений, используемых в зонах производства продукции, в течение двух (2) недель после посадки или в течение 120 дней после сбора урожая для продукции, которая имеет прямой контакт с почвой (90 дней без прямого контакта с почвой)?	☐	☐	☐		§ R
3.2	**Компост**					
3.2.1	Был ли процесс компостирования на ферме научно обоснован (аэрированное статическое компостирование, переработанное компостирование и т. д.)?	☐	☐	☐		§
3.2.2	Имеются ли записи для мониторинга компостирования и регулярно ли регистрируются время переворачивания, температура ядра и другие показатели?	☐	☐	☐		§ R

4	**Животные**					
4.0.1	Контролируется ли активность животных?	☐	☐	☐		§
4.1	**Дикие животные**					
4.1.1	Существует ли надлежащая SOP (Стандартные рабочие процедуры) для документирования и изоляции производственных зон и операций в случае значительного вторжения диких животных?	☐	☐	☐		§ R
4.1.2	Принимаются ли меры (ограждение, отлов и т. д.) для ограничения и/или исключения дикой природы из районов, где в результате наносится ущерб урожаю?	☐	☐	☐		
4.2	**Сельскохозяйственные животные (находящиеся на ферме или соседних участках)**					
4.2.1	Все ли сельскохозяйственные животные/животные ограничены и размещены таким образом, чтобы свести к минимуму риск микробного загрязнения производственных/уборочных площадей, оборудования, складов и зон движения продукции?	☐	☐	☐		§
4.2.2	Разработаны ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) в отношении рабочих сельскохозяйственных животных, если они используются на ферме (мытье рук, отдельное оборудование и т. д.)?	☐	☐	☐		§
4.2.3	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и методы управления для сотрудников, которые работают с животными зоопарка, рабочими животными, домашним скотом или любыми другими видами домашних животных на ферме?	☐	☐	☐		§

4.2.4	Правильно ли расположены контактные зоопарки и вывешены ли вывески, предписывающие работникам и посетителям мыть руки после прикосновения к животным?	☐	☐	☐		§ W
4.2.4	Хранится ли навоз из контактных зоопарков и обрабатывается ли он таким образом, чтобы свести к минимуму риск микробного загрязнения?	☐	☐	☐		§
4.3	**Домашние животные**					
4.3.1	Ограничивается ли доступ домашних животных к местам выращивания, сбора, упаковки и хранения, а также контролируются ли их экскременты, чтобы свести к минимуму риск заражения?	☐	☐	☐		§
4.3.2	Установлены ли указатели, сообщающие посетителям и соседям предприятия об ограничении доступа домашних животных в зоны выращивания, сбора урожая и упаковки?	☐	☐	☐		W
5	**Сельскохозяйственная вода**					
5.0.1	Выполняются и документируются ли первоначальные (предсезонные) оценки рисков с учетом истории источника воды, характеристик/стадии урожая, метода применения, системы распределения воды и водной инфраструктуры?	☐	☐	☐		§ R
5.1	**Предуборочная вода**					
5.1.1	Содержит ли вода, используемая для предуборочных работ, не более 126 КОЕ обычной кишечной палочки на 100 мл?	☐	☐	☐		§ R
5.2	**Послеуборочная вода**					
5.2.1	Не содержат ли вода и лед, используемые при уборке урожая и мытье рук, обычной кишечной палочки и соответствуют ли они санитарным требованиям?	☐	☐	☐		§ R

5.2.2	Если используется метод погружения или рециркуляция воды, существует ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) по графику замены воды?	☐	☐	☐		§
5.2.3	В зависимости от того, какой тип системы промывки используется, контролируется температура воды или ее мутность?	☐	☐	☐		§
5.2.4	Если в воде для ополаскивания/мытья используются дезинфицирующие средства, разрешены ли они для использования в контакте с пищевыми продуктами, контролируется ли их использование должным образом и документируется ли оно?	☐	☐	☐		§ R
5.2.5	Утилизируется ли сточная/промывочная/охлаждающая вода таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения?	☐	☐	☐		§
5.2.6	Если используются резервуары с водой, имеются ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и записи, касающиеся частоты и способа очистки?	☐	☐	☐		§ W R
5.3	**Тестирование воды**					
5.3.1	Соответствует ли лаборатория тестирования воды, используемая для вышеуказанного тестирования, утвержденной FDA (Управление по контролю за продуктами и лекарствами) методологии тестирования а наличие кишечной палочки в соответствии с требованиями PSR?	☐	☐	☐		§
5.3.2	Все ли источники поверхностных вод, включая те, которые не используются на регулярной основе, проверяются (3) три раза в год в соответствии с требованиями программы mGAPS?	☐	☐	☐		§ R

5.3.3	Правильно ли определены (по карте фермы) и зарегистрированы результаты испытаний источников поверхностных вод?	☐	☐	☐		§ R
5.3.4	Все ли источники подземных вод, включая те, которые не используются регулярно, проверяются (2) два раза в год в соответствии с требованиями программы mGAPS?	☐	☐	☐		§ R
5.3.5	Правильно ли определены (по карте фермы) и зарегистрированы результаты испытаний источников грунтовых вод?	☐	☐	☐		§ R
5.3.6	Правильно ли определены и зарегистрированы результаты тестирования муниципальных источников воды (муниципальная отчетность о качестве воды)?	☐	☐	☐		§ R
6	**Сбор урожая и послеуборочный период**					
6.0	**Практика сбора урожая**					
6.0.1	Существует ли политика, согласно которой явно загрязненные, фальсифицированные, поврежденные или гнилые продукты не собираются или выбраковываются?	☐	☐	☐		§
6.0.2	Хранится ли продукция, готовая к употреблению отдельно от необработанной продукции?	☐	☐	☐		§
6.0.3	Существует ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) по очистке и санитарной обработке поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами общего пользования (готовые к употреблению и необработанные культуры), в промежутках между их использованием?	☐	☐	☐		§
6.1	**Контейнеры для сбора урожая**					

6.1.1	Правильно ли используются, хранятся и проверяются контейнеры для сбора урожая (включая деревянные ящики), чтобы свести к минимуму риск загрязнения?	☐	☐	☐		§
6.1.2	Определены и используются ли специально для этой цели бункеры и контейнеры для сбора урожая?	☐	☐	☐		§
6.1.3	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры), указывающие, когда и как очищаются и дезинфицируются контейнеры/баки для сбора урожая?	☐	☐	☐		§
6.1.4	Если сбор урожая проводится непосредственно в ящики, являются ли ящики новыми и хранятся ли они вдали от прямого контакта с почвой во время сбора урожая?	☐	☐	☐		§
6.1.5	Обучены ли работники выявлять проблемы с контейнерами для сбора урожая или оборудованием и сообщать о таких проблемах руководителю?	☐	☐	☐		§
6.2	**Упаковочные материалы**					
6.2.1	Одобрены ли упаковки для пищевых продуктов/упаковочные материалы для контакта с пищевыми продуктами?	☐	☐	☐		§
6.2.2	Упакована ли продукция, восприимчивая к *Clostridium botulinum*, таким образом, чтобы предотвратить эту опасность?	☐	☐	☐		§
6.2.3	Обеспечивается ли уход за упаковкой и ее хранение таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения?	☐	☐	☐		§
6.3	**Послеуборочный период**					

6.3.1	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и записи, указывающие, когда оборудование упаковочных помещений и транспортные средства подвергаются осмотру, очистке и санитарной обработке?	☐	☐	☐		§ R
6.3.2	Находятся ли оборудование, транспортные средства и другие инструменты, используемые при упаковке и соприкасающиеся с продуктом, в хорошем состоянии и не являются ли они источником загрязнения?	☐	☐	☐		§
6.3.3	Являются ли приборы или средства контроля, которые используются для измерения, регулирования или регистрации температуры, pH, эффективности дезинфицирующих средств или других условий с целью контроля или предотвращения роста микроорганизмов: точными/прецизионными, надлежаще обслуживаемыми и достаточными по количеству?	☐	☐	☐		§
6.4	**Оборудование/Борьба с вредителями**					
6.4.1	Соответствует ли строительная площадка, конструкция и дизайн (для выращивания в закрытых помещениях, упаковки, холодного и сухого хранения и т.д.) требованиям по предотвращению загрязнения продукции (включая канализацию, трубы, полы, стены, арматуру и потолки)?	☐	☐	☐		§
6.4.2	Содержатся ли помещения и зоны движения продукции в порядке и чистоте?	☐	☐	☐		§

6.4.3	Четко ли определены и, по возможности, защищены зоны мастерских/технического обслуживания, расположенные в многофункциональных зданиях, и не являются ли они источником загрязнения?	☐	☐	☐		§
6.4.4	Являются ли светильники, расположенные в зонах движения продукта, защищенными или небьющимися (в том числе светильники от насекомых)?	☐	☐	☐		
6.4.5	Расположены ли и обслуживаются ли канализационные и септические системы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами?	☐	☐	☐		§
6.4.6	Обрабатываются ли органические отходы (отбракованные отходы, остатки упаковки и т.д.) и размещаются ли они таким образом, чтобы уменьшить проникновение вредителей и перекрестное загрязнение?	☐	☐	☐		
6.4.7	Содержатся ли открытые площадки, автостоянки и периметры зданий в надлежащем состоянии, очищены ли они от мусора, отбросов, мест обитания вредителей и надлежащим ли образом осушены?	☐	☐	☐		
6.4.8	Существует ли программа борьбы с вредителями и являются ли применяемые меры и практика контроля адекватными для борьбы с целевыми популяциями вредителей?	☐	☐	☐		§

6.4.9	Если программа борьбы с вредителями осуществляется собственными силами, существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и записи для оценки и поддержания необходимых мер борьбы?	☐	☐	☐		R
6.4.10	Если программа борьбы с вредителями управляется третьей стороной, имеются ли записи или журналы, свидетельствующие о надлежащих мерах и усилиях по борьбе с вредителями? Очевидно ли, что компания по борьбе с вредителями прилагает активные усилия для борьбы с их нашествием?	☐	☐	☐		R

Контрольный список по охране окружающей среды

7.0	**Методы управления питательными веществами**	
☐	Имеется план управления питательными веществами, которому следуют рекомендации Плана управления питательными веществами Массачусетского университета.	
☐	Имеется план управления питательными веществами, который выполняется другими лицами (например, консультантом или поставщиком химикатов).	
☐	Анализы почвы проводятся в соответствии с передовыми методами управления.	
☐	Анализы почвы проводятся по мере необходимости, а не в соответствии с передовыми методами управления.	
☐	При проведении анализов почвы удобрения и добавки вносятся в соответствии с их результатами.	
☐	добавки и удобрения применяются с учетом передовых методов управления или рекомендаций другой квалифицированной третьей стороны.	
☐	Ведется учет применения удобрений и добавок (дата, препарат, количество, участок), который сохраняется для справки в течение минимум двух лет.	
☐	Анализы образцов тканей проводятся в соответствии с передовыми методами управления.	
☐	Анализы образцов тканей проводятся по мере необходимости, а не в соответствии с передовыми методами управления.	
8.0	**Сохранение почвы**	
☐	План борьбы с эрозией разрабатывается до начала любых производственных работ.	
☐	Сооружения для борьбы с эрозией и наносами регулярно проверяются и обслуживаются.	
☐	Уплотнение почвы по возможности сводится к минимуму.	
☐	Применяются методы сокращенной обработки почвы или нулевой обработки почвы.	
☐	По возможности используются покровные культуры или сидераты.	
9.0	**Орошение - водосбережение**	
☐	Применяется капельное орошение.	
☐	Используется мульча или пластиковое покрытие междурядий.	
☐	Орошение проводится в то время, когда снижается заболеваемость и/или передача через испарение.	
☐	Оросительные системы зонированы.	
☐	Орошение осуществляется по мере необходимости, путем проверки почвы.	

Контрольный список по охране окружающей среды

☐	Посевы зависят только от дождевой воды.	
10.0	**Комплексная борьба с вредителями (IPM)**	
☐	Мониторинг вредителей и применение пестицидов осуществляется в соответствии с экономическими порогами и порогами действия.	
☐	Пестициды чередуются, чтобы предотвратить устойчивость вредителей.	
☐	По возможности используется обработанный посевной материал.	
☐	Варианты профилактического ухода включают в себя культурный, механический, физический, генетический и биологический контроль.	
☐	Регулярно посещаются тренинги и семинары, чтобы следить за новейшими методами IPM.	
10.1	**Выбор пестицидов осуществляется на основе:**	
☐	Руководства Массачусетского университета по управлению овощами и фруктами.	
☐	Рекомендации квалифицированных специалистов или поставщика химикатов.	
☐	Историческая хронология.	
10.2	**Применяются методы, направленные на уменьшение или предотвращение появления популяций вредителей на посевах.**	
☐	Урожайные остатки/отбраковку уничтожают и/или вывозят с территории, чтобы разорвать циклы распространения вредителей.	
☐	Проводится обрезка по периметру.	
☐	Урожай чередуется.	
11.0	**Применение/хранение пестицидов**	
☐	Действующая лицензия на применение пестицидов.	
☐	Лицензия на использование пестицидов для фермы не требуется в зависимости от типа используемых химикатов.	
☐	Лицензия на пестициды для фермы не требуется, поскольку химикаты не применяются на посевах.	
☐	Действуют Стандарты Защиты Работников (WPS) Агентства по Охране Окружающей Среды (EPA).	
☐	Ферма освобождена от WPS, поскольку на ферме работают только ближайшие родственники.	
☐	Записи о пестицидах обновляются и включают дату применения, идентификатор поля, целевой вредитель, название пестицида, норму применения препарата и количество обработанных акров.	

Контрольный список по охране окружающей среды

☐	Склады пестицидов надежно защищены, огорожены и размещены надлежащим образом.	
☐	Пестициды выбираются с учетом характеристик почвы и расположения грунтовых/поверхностных вод.	
☐	Оборудование для внесения пестицидов откалибровано.	
☐	Тренинги и семинары регулярно посещаются в образовательных целях и/или для поддержания лицензии.	
12.0	**Улучшение качества опылителей**	
☐	Пчелы и другие опылители активно защищаются от применения пестицидов, принимая во внимание сроки и тип пестицида.	
☐	Ферма сохраняет и/или улучшает среду обитания пчел и опылителей.	
☐	Ферма создает или поддерживает зоны покоя для наземных пчел и опылителей.	
13.0	**О практиках энергосбережения на фермах**	
☐	На ферме не допускается чрезмерная работа на холостом ходу транспортных средств, оборудования и насосов.	
☐	Системы орошения поддерживаются в максимально эффективном состоянии.	
☐	Используются возобновляемые источники энергии. (Солнце, ветер, геотермальная энергия и т.д.).	
☐	Ведется мониторинг энергопотребления на ферме, и на основе этой информации разрабатывается план по снижению энергопотребления.	
☐	Осуществляется переработка отходов. (Картон, бумага, отработанное моторное масло, контейнеры для напитков и т. д.)	