



Información del Funcionamiento					
Información de la Auditoría/Inspección:					
Fecha(s):		ID Único Estatal:		Inspección PSR:	☐ Sí ☐ No
Auditor(es):		ID Único de CQP:		Auditoría CQP:	☐ Sí ☐ No
Información de la Granja:					
Nombre de la Granja:					
Participante(s) de la auditoría:					
Dirección de la Granja:					
Dirección:	Ciudad/Pueblo:		Estado:	Código Postal:	
☐ La Dirección Postal es la Misma que la Anterior					
La Dirección Postal:					
Dirección:	Ciudad/Pueblo:		Estado:	Código Postal:	
Otros sitios o lugares cubiertos por esta visita:	☐ N/A				
Información sobre Trámites:					
Nombre de la Granja (☐ Igual que arriba):					
Documentación Emitida a (☐ Igual que arriba):					
Teléfono:		Correo electrónico:			
Dirección (☐ Igual que la Dirección de la Granja anterior) (☐ Igual que la Dirección Postal anterior):					
Dirección:	Ciudad/Pueblo:		Estado:	Código Postal:	
Información de las Normas de Seguridad de los Productos Agrícolas (PSR):					
¿La granja produce productos cubiertos?:	☐ Sí ☐ No				
Actividades Agrícolas:	☐ Cultivo	☐ Cosecha	☐ Envasado	☐ Almacenamiento	☐ Procesamiento
Ventas Anuales de Productos:	☐ ≤ \$25.000	☐ \$25.001 - \$250.000	☐ \$250.001 - \$500.000	☐ \$500.000+	
Ventas Totales Anuales de Alimentos:	☐ Menos de \$500.000		☐ \$500.000+		
¿Cómo se comercializan sus productos?:	☐ Mayorista		☐ Mercado Directo	☐ Ambos	
¿Más del 50% de las ventas son (1) Directas al Consumidor o (2) Minoristas o Restaurantes?					☐ Sí ☐ No
En caso afirmativo, ¿La mayoría de las ventas se realizan dentro de Massachusetts?					☐ Sí ☐ No
Estado del PSR:	☐ Granja Grande Cubierta		☐ Pequeña Granja Cubierta		☐ Granja Cubierta Muy Pequeña
	☐ Exento Calificado		☐ Procesamiento Exento		☐ Exento (por Producto o Tamaño)
Visita de Seguimiento:					
¿Será necesaria una visita de seguimiento?:					☐ Sí ☐ No
Notas:					



Productos Inspeccionados/Auditados

Productos Agrícolas Cubiertos:

- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
| ☐ Almendras | ☐ Carambolas | ☐ Uvas | ☐ Hojas de Mostaza | ☐ Nabo Sueco |
| ☐ Manzanas | ☐ Zanahorias | ☐ Judías Verdes | ☐ Nectarinas | ☐ Cebolletas |
| ☐ Albaricoques | ☐ Coliflor | ☐ Guayabas | ☐ Cebollas | ☐ Chalotes |
| ☐ Aprium | ☐ Apio nabo | ☐ Hierbas | ☐ Papayas | ☐ Guisantes |
| ☐ Alcachofas de Globo | ☐ Apio | ☐ Melón Chino | ☐ Chirivías | ☐ Guanábana |
| ☐ Peras Asiáticas | ☐ Fruta chayote | ☐ Arándanos | ☐ Maracuyá | ☐ Espinaca |
| ☐ Aguacates | ☐ Cerezas, Dulce | ☐ Alcachofas de Jerusalén | ☐ Melocotones | ☐ Coles |
| ☐ Babaco | ☐ Castañas | ☐ Col Rizada | ☐ Peras | ☐ Fresas |
| ☐ Plátanos | ☐ Achicoria | ☐ Kiwi | ☐ Guisantes | ☐ Calabaza de Verano |
| ☐ Endivia Belga | ☐ Cítricos (limones, limas) | ☐ Colinabo | ☐ Pimientos | ☐ Chirimoya |
| ☐ Moras | ☐ Frijoles Caupí | ☐ Kumquats | ☐ Piñones | ☐ Acelgas |
| ☐ Arándanos | ☐ Jardín de Berros | ☐ Puerro | ☐ Piñas | ☐ Ñame |
| ☐ Mora de Boysen | ☐ Pepinos | ☐ Lechuga | ☐ Plátanos | ☐ Tomates |
| ☐ Nueces de Brasil | ☐ Escarola Rizada | ☐ Lichis | ☐ Ciruelas | ☐ Cúrcuma |
| ☐ Habas (Habas) | ☐ Grosellas | ☐ Nueces de Macadamia | ☐ Plumcots | ☐ Nabos |
| ☐ Brócoli | ☐ Diente de León (Hojas) | ☐ Mangos | ☐ Membrillo | ☐ Nueces |
| ☐ Coles de Bruselas | ☐ Hinojo | ☐ Melones | ☐ Achicoria | ☐ Berro |
| ☐ Bardana | ☐ Ajo | ☐ Brotes | ☐ Rábanos | ☐ Sandías |
| ☐ Coles | ☐ Jagua | ☐ Morera | ☐ Frambuesas | ☐ Camote |
| ☐ Cantalupos | ☐ Uva Espina | ☐ Hongos | ☐ Ruibarbo | |

Productos Agrícolas Exentos:

- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
| ☐ Espárragos | ☐ Remolacha | ☐ Maíz, Dulce | ☐ Avellanas | ☐ Papas |
| ☐ Frijoles Negros | ☐ Anacardos | ☐ Arándanos Rojos | ☐ Rábano picante | ☐ Calabazas |
| ☐ Frijoles, Gran Norte | ☐ Cerezas, Agrias | ☐ Dátiles | ☐ Lentejas | ☐ Calabaza de Invierno |
| ☐ Frijoles, Riñón | ☐ Garbanzos | ☐ Eneldo | ☐ Quimbombó | ☐ Patatas Dulces |
| ☐ Frijoles, Lima | ☐ Granos de Cacao | ☐ Berenjenas | ☐ Cacahuete | ☐ Castañas de Agua |
| ☐ Frijoles, Azul Marino | ☐ Granos de Café | ☐ Higos | ☐ Nueces pecanas | |
| ☐ Frijoles Pintos | ☐ Berza | ☐ Jengibre | ☐ Menta | |

Otros Productos No Enumerados Previamente:

(Tenga en cuenta si La Albahaca, El Cilantro, El Orégano, El Perejil, El Romero, La Salvia y/o El Tomillo se especifican fuera de solo "Hierbas")

Anotaciones



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor
1	Plan de Seguridad Alimentaria de mGAPS (Buenas Prácticas Agrícolas de Massachusetts)				
1.0.1	¿Existe un plan de seguridad alimentaria basado en los requisitos de mGAPS y de las normas de seguridad de productos agrícolas?	☐	☐	☐	W
1.0.2	¿Se ha identificado un Gerente de Seguridad Alimentaria Agrícola?	☐	☐	☐	S
1.0.3	¿El Gerente de Seguridad Alimentaria Agrícola ha recibido capacitación formal de la Alianza para la Seguridad de los Productos Agrícolas?	☐	☐	☐	S R
1.0.4	¿El plan de seguridad alimentaria se revisa cada año como mínimo?	☐	☐	☐	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?	☐	☐	☐	R
1.1	Rastreabilidad/Retirada				
1.1.1	¿Tiene la granja un programa de rastreabilidad documentado?	☐	☐	☐	W
1.1.2	¿El programa de rastreabilidad, los procedimientos y los registros correspondientes permiten de forma eficiente que la granja rastree los productos desde el campo hasta el punto de venta y/o distribución?	☐	☐	☐	W R
1.1.3	Si la granja trae productos para reventa de otra granja u otra fuente externa, ¿el programa de rastreabilidad incluye este producto y/o aborda la posible mezcla?	☐	☐	☐	W
1.1.4	¿Cuenta con un programa de retirada?	☐	☐	☐	W



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
1.1.5	¿Se ha llevado a cabo y documentado un ejercicio simulado de retiro dentro de los últimos 12 meses?	☐	☐	☐		R
1.1.6	¿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?	☐	☐	☐		§ W
1.2	Seguridad Agrícola					
1.2.1	¿Existen medidas de seguridad para mitigar actos maliciosos contra productos, propiedades y personal?	☐	☐	☐		
2	Capacitación, Higiene y Salud del Trabajador					
2.0	Capacitación					
2.0.1	¿Existe una política de capacitación documentada que incluya horarios, soporte multilingüe y currículos de capacitación?	☐	☐	☐		§ W
2.0.2	¿Se han completado y documentado las capacitaciones?	☐	☐	☐		§ R
2.0.3	¿Se realizan capacitaciones al momento de la contratación y cada año o según sea necesario?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		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?	☐	☐	☐		§
2.1	Instalaciones Sanitarias					



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
2.1.1	¿Todas las instalaciones sanitarias de los empleados (incluidas las unidades sanitarias/inodoros portátiles y temporales) se mantienen en condiciones limpias y sanitarias de forma regular?	☐	☐	☐		§
2.1.2	¿Existen registros que indiquen cuándo se limpian y abastecen las instalaciones y los baños?	☐	☐	☐		R
2.1.3	¿Las instalaciones sanitarias están diseñadas de forma correcta y están ubicados para un riesgo mínimo de contaminación?	☐	☐	☐		§
2.1.4	¿Las instalaciones sanitarias son de fácil acceso para los empleados y visitantes y en número adecuado?	☐	☐	☐		§
2.1.5	¿Han sido publicados carteles que exigen lavarse las manos?	☐	☐	☐		
2.1.6	¿Están todas las instalaciones para el lavado de manos (incluidas las que se encuentran en los campos) equipadas con agua de calidad adecuada, jabón y toallas de un solo uso? ¿Existen recipientes adecuados para la eliminación de toallas de un solo uso y otros residuos apropiados?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		
2.1.8	¿El personal agrícola se lava las manos en cualquier momento en que sus manos puedan ser una fuente de contaminación?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
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?	☐	☐	☐		\$ W
2.2.3	¿Se quitan los guantes, delantales u otros equipos antes de ir al baño o durante los descansos?	☐	☐	☐		\$
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?	☐	☐	☐		\$
2.2.5	¿Hay una cubierta para el cabello o existe una política de contención y, en caso de existir, se está cumpliendo?	☐	☐	☐		\$
2.2.6	¿Está explícitamente prohibido fumar, masticar, comer, beber (excepto agua), orinar, defecar o escupir en las áreas de cultivo/empaque/cosecha/almacenamiento?	☐	☐	☐		\$
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?	☐	☐	☐		
2.2.8	¿Hay agua potable disponible para todos los empleados de campo?	☐	☐	☐		
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?	☐	☐	☐		
2.3	Salud de los Trabajadores					



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
2.3.1	¿Se restringe la manipulación del producto al personal con cortes, llagas o lesiones expuestas?	☐	☐	☐		§
2.3.2	¿Existe una política escrita sobre sangre y fluidos corporales y SOP (Procedimiento Operativo Estándar) con respecto al manejo y limpieza de áreas contaminadas?	☐	☐	☐		W
2.3.3	¿Todo el personal (incluido el personal de campo) tiene acceso a botiquines de primeros auxilios actualizados?	☐	☐	☐		
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?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		R
3	Corrección del Suelo					
3.0.1	¿Se ha capacitado al personal pertinente de la granja en el manejo de BSAAO [Correcciones Biológicas al Suelo de Origen Animal]?	☐	☐	☐		§
3.0.2	¿Existen registros que indiquen el tipo y el momento de las aplicaciones de correcciones del suelo sin procesar?	☐	☐	☐		R
3.0.3	¿Existen SOP para la limpieza y desinfección de equipos que entran en contacto con correcciones del suelo de origen animal?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§ R



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
3.0.5	¿Se almacenan adecuadamente los mejoradores del suelo, lejos de los lugares de cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§ 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)?	☐	☐	☐		§ R
3.2	Compost (Fertilizante Orgánico)					
3.2.1	¿Se ha validado científicamente el proceso de compostaje en la granja (compostaje estático aireado, compostaje volteado, otros)?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§ R
4	Animales					
4.0.1	¿Se controla de forma rutinaria la actividad animal?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§ R



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
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?	☐	☐	☐		
4.2	Animales de granja (En la Granja o en Propiedades Vecinas Adyacentes)					
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?	☐	☐	☐		§
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.)?	☐	☐	☐		§
4.2.3	¿Existen SOP y prácticas de gestión con respecto a los empleados que manipulan animales de zoológico, animales de trabajo, ganado o cualquier otro tipo de animal domesticado en la granja?	☐	☐	☐		§
4.2.4	¿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?	☐	☐	☐		§ 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?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
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?	☐	☐	☐		W
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?	☐	☐	☐		§ 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?	☐	☐	☐		§ 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?	☐	☐	☐		§ R
5.2.2	Si se utiliza un método de inmersión o agua recirculada, ¿existe un SOP programado para el cambio de agua?	☐	☐	☐		§
5.2.3	Dependiendo del tipo de sistema de lavado que se utilice, ¿se controla la temperatura o la turbidez del agua?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§ R
5.2.5	¿Se elimina el agua residual, de lavado o de refrigeración de manera que se minimice el riesgo de contaminación?	☐	☐	☐		§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
5.2.6	Si se utilizan tanques de agua, ¿existen SOP y registros sobre la frecuencia y el método de limpieza?	☐	☐	☐		§ W R
5.3	Pruebas al Agua					
5.3.1	¿El laboratorio de análisis de agua utilizado para las pruebas anteriores realiza la metodología aprobada por la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) para pruebas del E. Coli genérico de acuerdo con los requisitos de PSR?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§ 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?	☐	☐	☐		§ 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?	☐	☐	☐		§ R
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?	☐	☐	☐		§ 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)?	☐	☐	☐		§ 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 eliminan?	☐	☐	☐		§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
6.0.2	¿Se mantienen los productos no cubiertos separados de los que sí están 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?	☐	☐	☐		\$
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?	☐	☐	☐		\$
6.1.2	¿Están los recipientes y contenedores de cosecha de campo específicamente identificados y utilizados para este propósito?	☐	☐	☐		\$
6.1.3	¿Existen SOP que indiquen cuándo y cómo se limpian y desinfectan los contenedores/recipientes de cosecha?	☐	☐	☐		\$
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?	☐	☐	☐		\$
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?	☐	☐	☐		\$
6.2	Materiales de Envasado					
6.2.1	¿Los materiales de embalaje/envasado de alimentos están aprobados para su uso en contacto con alimentos?	☐	☐	☐		\$
6.2.2	¿Los productos agrícolas susceptibles a <i>Clostridium botulinum</i> están envasados de manera que prevenga este peligro?	☐	☐	☐		\$
6.2.3	¿Se mantiene y almacena el envasado de manera que se minimice el riesgo de contaminación?	☐	☐	☐		\$
6.3	Postcosecha					



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
6.3.1	¿Existen SOP y registros que indiquen cuándo se inspeccionan, limpian y desinfectan los equipos y vehículos de la sala de envasado?	☐	☐	☐		§ R
6.3.2	¿Están los equipos, vehículos y otras herramientas utilizadas en las operaciones de empaque que entran en contacto con los productos agrícolas en buen estado y no son una fuente de contaminación?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§
6.4	Instalaciones/Control de Plagas					
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)?	☐	☐	☐		§
6.4.2	¿Se mantienen las instalaciones y zonas de flujo de productos en condiciones de orden y limpieza?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		§
6.4.4	¿Las luces ubicadas en zonas de flujo de productos están protegidas o son inastillables (incluidas las luces contra insectos)?	☐	☐	☐		
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?	☐	☐	☐		§



Lista de Verificación de Seguridad de Productos Agrícolas

Nº de P	Requisito	Sí	No	N/A	Comentarios del Auditor	
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?	☐	☐	☐		
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?	☐	☐	☐		
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?	☐	☐	☐		§
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?	☐	☐	☐		R
6.4.10	Si el programa de control de plagas es administrado por un tercero, ¿existen registros o cuadernos de anotaciones disponibles que indiquen que se han implementado medidas y esfuerzos de control adecuados? ¿Es evidente que la empresa de control de plagas ha estado activa en sus esfuerzos por controlar las incursiones de plagas?	☐	☐	☐		R



Lista de Verificación Ambiental

7.0	Prácticas sobre la Gestión de Nutrientes	
☐	Existe un plan de gestión de nutrientes y se siguen las recomendaciones del Plan de Gestión de Nutrientes de UMass (Universidad de Massachusetts).	
☐	Existe un plan de gestión de nutrientes que se sigue por otros medios (como un consultor o un proveedor de productos químicos).	
☐	Las pruebas de suelo se realizan de acuerdo con las mejores prácticas de gestión.	
☐	Las pruebas de suelo se realizan según sea necesario y no de acuerdo con las mejores prácticas de gestión.	
☐	Cuando se realizan pruebas de suelo, se aplican fertilizantes y correcciones de acuerdo con los resultados.	
☐	Las correcciones y los fertilizantes se realizan con referencia a las mejores prácticas de gestión o la orientación de otro tercero calificado.	
☐	Se mantienen registros de las aplicaciones de fertilizantes y correcciones (fecha, material, dosis, ubicación) y se guardan como referencia durante un mínimo de dos años.	
☐	Las pruebas de tejidos se realizan de acuerdo con las mejores prácticas de gestión.	
☐	Las pruebas de tejido se realizan según sea necesario y no de acuerdo con las mejores prácticas de gestión.	
8.0	Conservación del Suelo	
☐	El plan de control de la erosión se formula antes de iniciar cualquier actividad de construcción.	
☐	Las estructuras de control de erosión y sedimentos se inspeccionan y mantienen periódicamente.	
☐	La compactación del suelo se minimiza siempre que sea posible.	
☐	Se realizan prácticas de labranza reducida o labranza cero.	
☐	Siempre que sea posible, se utilizan cultivos de cobertura o abonos verdes.	
9.0	Riego – Conservación del Agua	
☐	Se utiliza riego por goteo.	
☐	Se utiliza mantillo o cubierta de plástico para las hileras.	
☐	El riego se realiza en un momento que reduzca las condiciones de enfermedades y/o la transmisión por evaporación.	
☐	Los sistemas de riego están zonificados.	
☐	El riego se realiza según sea necesario comprobando el suelo.	
☐	Los cultivos dependen únicamente del agua de lluvia.	



10.0	Gestión Integrada de Plagas (IPM)	
☐	Se monitorean las plagas y se aplican pesticidas en función de umbrales económicos/de acción.	
☐	Las químicas de los pesticidas se rotan para prevenir que se cree una resistencia a las plagas.	
☐	Cuando sea posible, se utilizan semillas tratadas.	
☐	Las opciones de manejo preventivo están integradas entre controles culturales, mecánicos, físicos, genéticos y biológicos.	
☐	Se asiste habitualmente a capacitaciones y talleres para mantenerse actualizado con las últimas prácticas de IPM.	
10.1	Las selecciones de pesticidas están basadas en:	
☐	Guías de Gestión de Frutas y Vegetales de la UMass.	
☐	Recomendaciones de personas calificadas o proveedores de productos químicos.	
☐	Momento histórico.	
10.2	Se emplean métodos para mitigar o evitar que las poblaciones de plagas se establezcan en el cultivo.	
☐	Los restos de cosecha o desechos se destruyen y/o se retiran del área para romper los ciclos de plagas.	
☐	Se realiza un recorte perimetral.	
☐	Los cultivos se rotan.	
11.0	Aplicaciones y Almacenamiento del Pesticida	
☐	Licencia de aplicador de pesticidas vigente.	
☐	No se requiere licencia de pesticidas para la granja según el tipo de productos químicos utilizados.	
☐	No se requiere licencia de pesticidas para la finca porque no se aplican productos químicos a los cultivos.	
☐	Los Estándares de Protección al Trabajador (WPS) de la EPA están vigentes.	
☐	La granja está exenta del WPS porque solo los miembros de la familia inmediata trabajan en la granja.	
☐	Los registros de pesticidas se mantienen actualizados e incluyen la fecha de aplicación, la identificación del campo, la plaga objetivo, el nombre del pesticida, la tasa de formulación y la cantidad de acres tratados.	
☐	El almacenamiento de pesticidas está asegurado, cerrado y ubicado adecuadamente.	
☐	Los pesticidas se eligen teniendo en cuenta las características del suelo y la ubicación del agua subterránea/superficial.	
☐	El equipo de aplicación de pesticidas está calibrado.	
☐	Se asiste regularmente a capacitaciones y talleres con fines educativos y/o para mantener la licencia.	



12.0	Mejora de los Polinizadores	
☐	Las abejas y otros polinizadores están activamente protegidos de las aplicaciones de pesticidas teniendo en cuenta el momento y el tipo de pesticida.	
☐	La granja conserva y/o mejora el hábitat de las abejas y los polinizadores.	
☐	La granja crea o mantiene zonas tranquilas para las abejas terrestres y los polinizadores.	
13.0	Prácticas de Conservación de Energía Agrícola	
☐	En la granja se tiene en cuenta el ralentí excesivo de vehículos, equipos y bombas.	
☐	Los sistemas de riego se mantienen para que sean lo más eficientes posible.	
☐	Se utilizan fuentes de energía renovables. (Solar, Eólica, Geotérmica, etc.)	
☐	¿Se monitorea la energía en la granja y se implementa un plan de reducción de energía basado en esta información?	
☐	Se realiza reciclaje de residuos. (Cartón, Papel, Aceite de Motor Usado, Recipientes de Bebidas, etc.)	