

Notas para la inspección (para todas las inspecciones externas e internas)

- 1.- Todos los puntos de control deben ser inspeccionados, y son aplicables por default, a menos que se establezca lo contrario
- 2.- Todos los puntos de control MAYORES deben ser justificados
- 3.- Todos los puntos de control que no se cumplan, deben ser justificados
- 4.- Cuando la respuesta es "No Aplica", se deberá establecer la justificación correspondiente

Número	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
AR . 1	MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTOEVALUACIÓN / INSPECCIÓN INTERNA					
AR . 1 . 1	¿Se encuentran accesibles los registros solicitados durante la inspección externa y se mantienen por un periodo mínimo de dos años, a menos que se requiera de un tiempo mayor por un punto de control específico?	Menor				
AR . 1 . 2	¿El productor o grupo de productores se hacen responsables de llevar a cabo una auto evaluación o inspección interna del grupo de productores, según corresponda, al menos una vez por año para asegurarse que cumplen con el estándar MéxicoG.A.P.?	Mayor				
AR . 1 . 3	¿Son efectivas las acciones correctivas tomadas como resultado de no-conformidades detectadas durante las autoevaluaciones o inspecciones internas de grupo de productores?	Mayor				
AR . 2	HISTORIAL Y MANEJO DEL RANCHO					
AR . 2 . 1	Historial del Rancho					
AR . 2 . 1 . 1	¿Se ha establecido un sistema de registro para cada Unidad de Producción o área que provea información permanente de actividades agronómicas? ¿Los registros se mantienen ordenados y al día?	Mayor				
AR . 2 . 1 . 2	¿Existe un sistema de referencia para cada campo, huerto, invernadero u otras áreas utilizadas en la producción, establecido y referenciado en un plano o mapa del rancho?	Menor				
AR . 2 . 2	Manejo del Rancho					
AR . 2 . 2 . 1	¿Existe una evaluación de riesgos para nuevos sitios o sitios previamente existentes donde los riesgos han cambiado, que indique que el sitio en cuestión es adecuado para producción, en lo relativo a inocuidad alimentaria, salud del operador, ambiente y salud animal cuando sea aplicable?	Mayor				
AR . 2 . 2 . 2	¿Se ha desarrollado un plan de gestión para desarrollar estrategias para minimizar todos los riesgos identificados, tales como contaminación o contaminación de agua potable? Los resultados de estos análisis se registran y utilizan para justificar que el sitio en cuestión es adecuado?	Menor				
AR . 3	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR					
AR . 3 . 1	Evaluación de Riesgos					
AR . 3 . 1 . 1	¿El rancho cuenta con una evaluación de riesgos para las condiciones de salud e higiene de los trabajadores?	Menor				
AR . 3 . 1 . 2	¿El productor cuenta con una política de salud, seguridad e higiene, así como procedimientos relativos a los puntos identificados en la evaluación de riesgos?	Menor				
AR . 3 . 2	Capacitación					
AR . 3 . 2 . 1	¿Se mantiene un registro de las actividades de capacitación y asistentes?	Menor				
AR . 3 . 2 . 2	¿Todos los trabajadores que manejan sustancias químicas, desinfectantes, productos de protección vegetal, biocidas y otras sustancias peligrosas; así como trabajadores que operan equipo complejo o peligroso, conforme a los definido en la evaluación de riesgos del punto 3.1.1, cuentan con evidencia de capacitación, certificado de competencia o detalles de su competencia u otras competencias similares?	Mayor				

VERSION EN ESPAÑOL

Número	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
AR . 3 . 2 . 3	¿Todos los trabajadores han recibido capacitación referentes a temas de seguridad e higiene, y han sido instruidos de acuerdo a la evaluación de riesgos en el punto 3.1.1?	Mayor				
AR . 3 . 2 . 4	¿Existe siempre un número apropiado de personas (al menos una persona) capacitada en primeros auxilios, presente en el rancho cuando se están llevando actividades agrícolas?	Menor				
AR . 3 . 2 . 5	¿El rancho cuenta con instrucciones documentadas de higiene?	Menor				
AR . 3 . 2 . 6	¿Todas las personas que trabajan en el rancho han recibido capacitación básica en materia de higiene, de acuerdo con las instrucciones de higiene del punto AF 3.2.5?	Menor				
AR . 3 . 2 . 7	¿Los procedimientos de higiene están implementados?	Menor				
AR . 3 . 2 . 8	¿Todos los subcontratistas y visitantes están conscientes de los procedimientos relevantes de seguridad e higiene personal?	Menor				
AR . 3 . 3	Riesgos y Primeros Auxilios					
AR . 3 . 3 . 1	¿Existen procedimientos para el caso de accidentes y emergencias? ¿Están colocados de manera visible y son comunicados a todas las personas asociadas a las actividades del rancho?	Menor				
AR . 3 . 3 . 2	¿Los peligros potenciales están claramente identificados a través de señales de aviso colocada en los lugares apropiados?	Menor				
AR . 3 . 3 . 3	¿Existe notificación disponible y accesible relativa a sustancias peligrosas para la salud de los trabajadores, cuando se requiere?	Menor				
AR . 3 . 3 . 4	¿Los botiquines de primeros auxilios se encuentran localizados en todas los sitios de trabajo permanentes y en los alrededores de las áreas de trabajo?	Menor				
AR . 3 . 4	Ropa y equipo de protección personal					
AR . 3 . 4 . 1	¿Los trabajadores (incluyendo los subcontratados) están equipados con ropa de protección adecuada y en concordancia con los requerimientos legales y/o instrucciones de etiqueta o tal y como es autorizado por la autoridad competente?	Mayor				
AR . 3 . 4 . 2	¿La ropa de protección se limpia después de cada uso y almacenada para prevenir contaminación de la ropa o el equipo?	Mayor				
AR . 3 . 5	Bienestar del Trabajador					
AR . 3 . 5 . 1	¿Se ha identificado claramente a un miembro de la gerencia como responsable de la salud, higiene y bienestar de los trabajadores?	Mayor				
AR . 3 . 5 . 2	¿Regularmente se llevan a cabo reuniones de retroalimentación entre la gerencia y los trabajadores? ¿Existen registros de tales reuniones?	Recom.				
AR . 3 . 5 . 3	¿Existe información disponible que provea información precisa sobre la visión general sobre todos los trabajadores del rancho?	Menor				
AR . 3 . 5 . 4	¿Los trabajadores tienen acceso a áreas limpias para el almacenamiento de alimentos, áreas designadas para el consumo de alimentos, estaciones para el lavado de manos y agua potable?	Menor				
AR . 3 . 5 . 5	¿Las viviendas de los trabajadores ubicadas en el rancho, son habitables y cuentan con los servicios e instalaciones básicos?	Menor				
AR . 3 . 6	Subcontratistas					
AR . 3 . 6 . 1	Cuando el productor hace uso de subcontrataciones, ¿Toda la información relevante se encuentra disponible en el rancho?	Menor				
AR . 4	GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN					
AR . 4 . 1	Identificación de residuos y contaminantes					
AR . 4 . 1 . 1	¿Todos los posibles productos de desecho y fuentes de contaminación han sido identificados en todas las áreas de la empresa?	Menor				

Número	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
AR . 4 . 2	Plan de acción para residuos y contaminantes					
AR . 4 . 2 . 1	¿Existe un plan de manejo de desechos documentado para evitar o reducir el desecho y contaminación, así como evitar el uso de rellenos sanitarios o quemas, mediante el reciclaje de desechos? ¿Se demuestra que los desechos orgánicos composteados en el rancho y utilizados para el acondicionamiento del suelo no son un riesgo para el acarreo de enfermedades?	Recom.				
AR . 4 . 2 . 2	¿Este plan de manejo de desechos ha sido implementado?	Recom.				
AR . 4 . 2 . 3	¿El rancho y sus instalaciones están limpios y libres de basura y desechos, a fin de evitar establecer un espacio para la propagación de plagas y enfermedades que puedan resultar en un riesgo para la inocuidad del alimento?	Mayor				
AR . 4 . 2 . 4	¿Las instalaciones cuentan con provisiones adecuadas para el retiro de desechos?	Recom.				
AR . 5	MEDIO AMBIENTE					
AR . 5 . 1	Impacto de la Agricultura en el medio ambiente y en la biodiversidad (Referencia cruzada con AB.7.5. Módulo base acuicultura, para la					
AR . 5 . 1 . 1	¿Cada productor cuenta con un plan para el manejo y conservación de la vida silvestre, para las instalaciones en el que se reconozca el impacto de las actividades del rancho en el ambiente?	Menor				
AR . 5 . 1 . 2	¿El productor ha considerado cómo mejorar el medio ambiente para beneficio de la comunidad local, su flora y fauna?	Recom.				
AR . 5 . 1 . 3	¿Esta política es compatible con la producción agrícola comercial sustentable y minimiza el impacto de la actividad agrícola?	Recom.				
AR . 5 . 1 . 4	¿El plan incluye una línea base de auditoría para entender la diversidad animal y vegetal en el rancho?	Recom.				
AR . 5 . 1 . 5	¿El plan incluye un plan de acción para evitar el daño y deterioro de hábitats en el rancho?	Recom.				
AR . 5 . 1 . 6	¿El plan incluye actividades para mejorar los hábitats e incrementar la biodiversidad del rancho?	Recom.				
AR . 5 . 2	Áreas improductivas					
AR . 5 . 2 . 1	¿Se ha considerado la conversión de áreas improductivas (ejemplo: áreas inundadas, áreas arboladas, cabeceras o áreas de suelo empobrecido) a áreas de conservación para el fortalecimiento de la flora y fauna natural?	Recom.				
AR . 5 . 3	Eficiencia Energética					
AR . 5 . 3 . 1	¿El productor puede mostrar el monitoreo de uso de energía en el rancho?	Recom.				
AR . 6	RECLAMACIONES					
AR . 6 . 1	¿Existe un procedimiento de quejas relativo a temas cubierto por el estándar EUREPGAP?	Mayor				
AR . 6 . 2	¿El procedimiento de quejas asegura que las quejas son registradas adecuadamente, estudiadas y se les da seguimiento, incluyendo los registros de la acciones tomadas?	Mayor				
AR . 7	TRAZABILIDAD					
AR . 7 . 1	¿Todos los productores tienen documento su procedimiento de retiro para manejar la recuperación de productos registrados del mercado?	Mayor				