

	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
FV .	FRUTAS Y HORTALIZAS					
FV . 1	MATERIAL DE PROPAGACIÓN					
FV . 1 . 1	Elección de variedades o patrones					
FV . 1 . 1 . 1	¿El productor valora la importancia de un Manejo adecuado de los cultivos realizados con el fin de producir semillas y/o plántulas?	Recom.				
FV . 2	GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS					
FV . 2 . 1	Desinfección del suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)					
FV . 2 . 1 . 1	¿Existe justificación por escrito de la utilización de desinfectantes químicos del suelo?	Menor				
FV . 2 . 1 . 2	¿ Se cumplen con los intervalos para el pre-plantado?	Menor				
FV . 2 . 2	Substratos (N/A si no se aplican sustratos)					
FV . 2 . 2 . 1	¿Participa el productor en programas de reciclado de sustrato cuando están disponible?	Recom.				
FV . 2 . 2 . 2	En el caso de utilizar productos químicos para esterilizar sustratos, previo a su reutilización, ¿se ha anotado el lugar de su esterilización, la fecha de aplicación, el tipo de sustancia química utilizada, método de esterilización, nombre del operador , así como el registro del intervalos de pre-plante?	Mayor				
FV . 2 . 2 . 3	¿ Para sustratos de origen natural, puede demostrarse que no provienen de áreas de conservación asignadas?	Recom.				
FV . 3	RIEGO					
FV . 3 . 1	Calidad del agua de riego					
FV . 3 . 1 . 1	¿ De acuerdo con el análisis de riesgos (CB 6.3.2), el análisis considera los contaminantes microbianos?	Menor				
FV . 3 . 1 . 2	Si el análisis de riesgo así lo requiere, ¿se tomaran acciones para los resultados adversos?	Menor				
FV . 4	COSECHA					
FV . 4 . 1	General					
FV . 4 . 1 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de cosecha y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Mayor				
FV . 4 . 1 . 2	¿Existen implementados procedimientos de higiene documentados para el proceso de cosecha	Mayor				
FV . 4 . 1 . 3	¿ Reciben los trabajadores instrucciones básicas de higiene antes del manejo del producto?	Mayor				
FV . 4 . 1 . 4	¿Se encuentran implementadas las instrucciones y procedimientos para el manejo de los productos con la finalidad de evitar su contaminación ?	Mayor				
FV . 4 . 1 . 5	¿Los contenedores y herramientas usadas para la cosecha se limpian, mantienen y protegen para evitar su contaminación?	Mayor				
FV . 4 . 1 . 6	¿ Los vehículos usados para transporte de los productos cosechados se lavan y mantienen en buen estado?	Mayor				
FV . 4 . 1 . 7	¿ Los trabajadores que están en contacto directo con los cultivos tienen acceso a estaciones e insumos para el lavado de manos?	MA				
FV . 4 . 1 . 8	¿ Los trabajadores que realizan la cosecha tienen acceso a sanitarios en las vecindades al trabajo?	Menor				
FV . 4 . 1 . 9	¿ Los contenedores de producto son usados exclusivamente para este fin?	Mayor				
FV . 4 . 2	Producto empacado en el área de cosecha (aplicable cuando durante la cosecha, se empaca y tiene lugar el último contacto humano con el producto en la					

	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
FV . 4 . 2 . 1	¿ El procedimiento de higiene para el proceso de cosecha considera el manejo del producto cosechado empacado y manejado directamente en la unidad de producción, huerta o invernadero?	Mayor				
FV . 4 . 2 . 2	¿ Existe un proceso de inspección implementado para asegurar el cumplimiento de criterios de calidad definidos?	Menor				
FV . 4 . 2 . 3	¿ Se encuentra el producto empacado protegido de la contaminación?	Mayor				
FV . 4 . 2 . 4	¿ Cualquier punto de recolección/almacén/distribución del producto empacado en el campo se mantiene limpio y en condiciones de limpieza?	Mayor				
FV . 4 . 2 . 5	¿ el material de empaque usado para su uso en el campo se encuentra almacenado protegido contra la contaminación?	Mayor				
FV . 4 . 2 . 6	¿ Se remueven del campo pedazos de material de empaque y otro residuos diferentes del producto?	Menor				
FV . 4 . 2 . 7	¿ Si el producto empacado se almacena en la granja, se mantienen y documentan los controles de humedad y temperatura (cuando esto es aplicable)?	Mayor				
FV . 4 . 2 . 8	¿ Si se usa agua o hielo en el manejo del producto en el punto de cosecha, se realiza con agua potable y es manejado bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto?	Menor				
FV . 5	MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO (N/A si se excluye de la certificación la					
FV . 5 . 1	Principios de Higiene					
FV . 5 . 1 . 1	¿ Se han llevado a cabo la evaluación de riesgo y el análisis de riesgo de higiene para el proceso de manejo de producto cosechado que cubra los aspectos de higiene de la operación del manejo del producto?	Mayor				
FV . 5 . 1 . 2	¿ se encuentran documentados los procesos de higiene implementados para el proceso de manejo de producto cosechado?	Menor				
FV . 5 . 2	Higiene personal					
FV . 5 . 2 . 1	¿ Los trabajadores han recibido instrucciones básicas en higiene antes de manejar el producto?	Mayor				
FV . 5 . 2 . 2	¿ Los trabajadores implementan las instrucciones de higiene para manejar el producto?	Menor				
FV . 5 . 2 . 3	¿ Los trabajadores usan vestimentas en el exterior que están limpias y adecuadas para el propósito de la operación y que protejan a los productos de la contaminación?	Recom.				
FV . 5 . 2 . 4	¿ Fumar, comer, masticar y beber están confinados a áreas designadas segregadas de los productos?	Menor				
FV . 5 . 2 . 5	¿ Existen señales claramente visibles en los lugares de empaque relativas a las principales instrucciones de higiene tanto para trabajadores como para visitantes?	Menor				
FV . 5 . 3	Instalaciones sanitarias					
FV . 5 . 3 . 1	¿ Los trabajadores en los lugares de empaque tiene acceso a sanitarios limpios y estaciones de lavado de manos cercanos a sus lugares de trabajo?	Mayor				
FV . 5 . 3 . 2	¿ Existen señales claramente visibles instruyendo a los trabajadores, lavarse las manos antes de regresar al trabajo?	Mayor				
FV . 5 . 3 . 3	¿ Hay vestidores disponibles para los trabajadores?	Recom.				
FV . 5 . 3 . 4	¿ Hay lockers con llave para los trabajadores?	Recom.				
FV . 5 . 4	Instalaciones de manipulación y almacenamiento					
FV . 5 . 4 . 1	¿ Las instalaciones de almacén y manejo de productos y el equipo se encuentran lavados y mantenidos de tal forma que se prevenga la contaminación?	Menor				

	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
FV . 5 . 4 . 2	¿ Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se encuentran almacenados para prevenir la contaminación química de los productos?	Menor				
FV . 5 . 4 . 3	¿ Los agentes de limpieza, lubricantes etc. que puedan estar en contacto con el producto, se encuentran aprobados para su aplicación en la industria de alimentos? ¿ Las dosis son utilizadas correctamente?	Menor				
FV . 5 . 4 . 4	¿ Se encuentran los elevadores y otros equipos de transporte limpios y con mantenimiento, así como de un tipo adecuado para evitar la contaminación a través de emisiones?	Recom.				
FV . 5 . 4 . 5	¿ El producto rechazado y el material de desecho en el ambiente de empaçado es almacenado en áreas designadas, las cuales de manera rutinaria son lavadas y/o desinfectadas?	Menor				
FV . 5 . 4 . 6	¿ Se utilizan lámparas a prueba de ruptura o con cubierta sobre las áreas de selección, pesado y almacén?	Mayor				
FV . 5 . 4 . 7	¿ Se encuentran procedimientos escritos para el manejo de plástico duro y vidrio?	Menor				
FV . 5 . 4 . 8	¿ Se encuentran los materiales de empaque, limpios y almacenados en condiciones de limpieza e higiene?	Menor				
FV . 5 . 4 . 9	¿ Se encuentra restringido el acceso de animales a las instalaciones?	Menor				
FV . 5 . 5	Control de Calidad					
FV . 5 . 5 . 1	¿ Existe en funcionamiento un proceso documentado de inspección para asegurar el cumplimiento con el estándar definido de calidad?	Menor				
FV . 5 . 5 . 2	¿ Se cuenta con controles documentados de humedad y temperatura (cuando sea aplicable) donde el producto se empaca y/o almacena en el rancho?	Mayor				
FV . 5 . 5 . 3	¿ Para productos que son sensibles a la luz (por Ej. papas), se controla el ingreso de la luz del día en las instalaciones de almacenamiento de largos periodos?	Mayor				
FV . 5 . 5 . 4	¿ Se maneja la rotación de existencias?	Recom.				
FV . 5 . 5 . 5	¿ Existe un proceso para verificar el equipo de medición y control de temperatura?	Menor				
FV . 5 . 6	Control de roedores y pájaros					
FV . 5 . 6 . 1	¿ Se encuentran todos los puntos de entrada a los edificios o el equipo que puede estar en contacto con ellos, adecuadamente protegidos para prevenir, en la medida de lo posible, el ingreso de roedores y pájaros?	Menor				
FV . 5 . 6 . 2	¿ Existen planos del lugar donde se especifiquen los puntos para cebos y/o trampas?	Menor				
FV . 5 . 6 . 3	¿ Existen cebos localizados de tal forma que especies a los que no va dirigido no tengan acceso a ellos?	Menor				
FV . 5 . 6 . 4	¿ Se cuenta con registros detallados sobre las inspecciones de control de plagas así como de las acciones tomadas?	Menor				
FV . 5 . 7	Lavado poscosecha (N/A cuando no haya lavado poscosecha)					
FV . 5 . 7 . 1	¿ La fuente de agua utilizada para lavado del producto final es potable o es declarada como adecuada por las autoridades competentes?	Mayor				
FV . 5 . 7 . 2	¿ Si el agua es recirculada para el lavado final del producto, esta agua ha sido filtrada y el pH los niveles de concentración y exposición al desinfectante, son monitoreados rutinariamente?	Mayor				
FV . 5 . 7 . 3	¿ El laboratorio que lleva a cabo los análisis de agua es el adecuado?	Recom.				
FV . 5 . 8	Tratamientos poscosecha					
FV . 5 . 8 . 1	¿ Se observan todas las instrucciones de etiquetado?	Mayor				

	Punto de Control	Nivel	SI	NO	N/A	JUSTIFICACIÓN
FV . 5 . 8 . 2	¿ Todos los biocidas, ceras y productos de protección vegetal usados para la protección post-cosecha del cultivo cosechado se encuentran oficialmente registrados en el país de uso?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 3	¿ Se usan solamente biocidas, ceras, productos de protección vegetal usados en cultivos cosechados destinados para venta en la Unión Europea, que no están prohibidos en la Unión Europea.?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 4	¿ Se tiene una lista actualizada de los productos de protección post-cosecha, que se usan y que están aprobados para su uso en cultivos en crecimiento?	Menor				
FV . 5 . 8 . 5	¿ Hay una persona técnicamente responsable para el proceso de manejo de cultivo cosechado, capaz de demostrar competencia y conocimiento en relación a la aplicación de biocidas, ceras y productos de protección vegetal?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 6	¿ Se han registrado las aplicaciones de biocidas,ceras y productos de protección vegetal, incluida la identidad del cultivo cosechado (i.e. lote, grupo de lotes) del producto?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 7	¿ Se han registrado los lugares donde se han aplicado los biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 8	¿ Se han registrado las fechas de aplicación de los biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 9	¿ Ha sido registrado el tipo de tratamiento para la aplicación de los biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 10	¿ Se ha registrado el nombre comercial de los productos biocidas, ceras y productos de protección vegetal aplicados?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 11	¿ Se encuentra documentado en registros, las cantidades de todas las aplicaciones de biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	Mayor				
FV . 5 . 8 . 12	¿ Se tiene registrado el nombre del operador que efectuó las aplicaciones de biocidas post cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	Menor				
FV . 5 . 8 . 13	¿ Se encuentra registrada la justificación para la aplicación de biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	Menor				
FV . 5 . 8 . 14	¿ Están todas las aplicaciones de productos de protección vegetal también consideradas bajo los puntos CB 8.6 de este documento?	Mayor				