

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	Los productores deben mantener registros actualizados, por un periodo mínimo de dos años, a menos que un punto de control específico indique un periodo mayor de tiempo.	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.?	Existe evidencia documental de que la autoevaluación o inspección interna MéxicoG.A.P. ha ocurrido anualmente. No N/A. La Lista de Verificación ha sido completada y documentada. Sin opción de N/A	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?	Se han documentado y llevado a cabo las acciones correctivas efectivas. Sin opción de N/A	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?	Los registros proveen un historial de la producción bajo el esquema MéxicoG.A.P. para todas las áreas de producción. Los aplicantes nuevos tienen registros completos de al menos 3 meses antes de la fecha de inspección externa que refieren cada area cultivada con todas las actividades agronómicas relativas a la documentación MéxicoG.A.P. requerida. Sin opción N/A	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?	Visualmente se identifica en forma de señales físicas a cada parcela, invernadero u explotación, o existe un plano o mapa de la explotación que pueda ser referenciado al sistema de identificación.	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?	Se debe realizar un análisis de riesgos cuando nuevos emplazamientos agrícolas (cultivos, ganadero o de acuacultura) son introducidos en sitios nuevos. El análisis de riesgos debe ser evaluado para notar cualquier riesgo a la inocuidad del producto. El análisis de riesgos debe considerar el historial del terreno y el impacto del cultivo propuesto en reservas, cultivos o ambientes adyacentes (ver anexo AF Risk assessment para determinar cuándo es necesario el análisis de riesgos).	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?	Se ha implementado un plan de gestión para alcanzar los objetivos de este Punto de Control específico. Este plan debe incluir uno o más de lo siguiente: calidad del ambiente, compactación del suelo, erosión del suelo, emisión de gases invernadero (cuando sea aplicable), balance de humus, balance de fósforo, balance de nitrógeno, intensidad del uso de agroquímicos)	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?	El rancho cuenta con una evaluación de riesgos que aunque puede ser genérica es adecuada para las condiciones del rancho. La evaluación es revisada y actualizada con los cambios ocurridos en la organización (ejemplo: otras actividades) Sin opción a No Aplica.	Menor

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	La política de salud, seguridad e higiene debe al menos incluir los puntos identificados en la evaluación de riesgos (AF 3.1.1). Esto incluye procedimientos para accidentes y emergencias, procedimientos de higiene, manejo de riesgos identificados en situaciones de trabajo, etc. La política es revisada y actualizada cuando la evaluación de riesgos cambie.	Menor
AR . 3 . 2	Capacitación		
AR . 3 . 2 . 1	¿Se mantiene un registro de las actividades de capacitación y asistentes?	Se mantiene un registro de las actividades de capacitación que incluye tema, nombre del capacitador, fecha y nombre de los asistentes, donde además se demuestra evidencia de la asistencia.	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?	Los registros deben identificar a los trabajadores que realizan tales tareas, así como mostrar certificado de capacitación o evidencia de la competencia. Sin opción de No Aplica	Mayor
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?	Los trabajadores pueden demostrar competencia para las responsabilidades y tareas a través de observación visual. Si durante la inspección no hay actividades, debe haber evidencia de las instrucciones, Sin opción de No aplica.	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?	Existe siempre al menos una persona capacitada en primeros auxilios (en los últimos 5 años), presente en el rancho cuando se están llevando actividades agrícolas. Se deben mantener registros de los temas de capacitación de y trabajadores designados para proporcionar primeros auxilios. Las actividades dentro del rancho incluyen todas las actividades realizadas durante todos los capítulos y módulos aplicables	Menor
AR . 3 . 2 . 5	¿El rancho cuenta con instrucciones documentadas de higiene?	Las instrucciones de higiene están mostradas de manera visible, provistas a través de señales claras (imágenes) o en la lengua predominante de los trabajadores. Las instrucciones deben incluir al menos: La necesidad del lavado de manos; Cubrir heridas expuestas; Limitación de áreas para comer, tomar agua o fumar; Restricción laboral para personal con signos de infección; Uso de ropa de protección.	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?	Se proporciona capacitación verbal y escrita a manera de curso de capacitación introductorio de higiene. La capacitación es proporcionada por personal capacitado. Todos los trabajadores de nuevo ingreso reciben esta capacitación y confirman su asistencia mediante firma. Todas las instrucciones del punto 3.2.5 son cubiertas en este entrenamiento. Todos los trabajadores, incluyendo los propietarios y gerente sen cualquier momento del año, han recibido capacitación y firmado de conocimiento las instrucciones de higiene del rancho.	Menor
AR . 3 . 2 . 7	¿Los procedimientos de higiene están implementados?	Los trabajadores con tareas identificadas en los procedimientos de higiene deben demostrar competencia durante la inspección.	Menor

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AR . 3 . 2 . 8	¿Todos los subcontratistas y visitantes están conscientes de los procedimientos relevantes de seguridad e higiene personal?	Existe evidencia de que los procedimientos relevantes de salud, seguridad e higiene personal son comunicados oficialmente a los visitantes y subcontratistas (por ejemplo instrucciones relevantes están en un lugar visible donde todos los subcontratistas y visitantes pueden observarlo)	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?	Procedimientos permanentes para el caso de accidentes deben ser claramente exhibidos en ubicaciones accesibles y visibles. Estas instrucciones están disponibles en el idioma predominante de los trabajadores o en imágenes. Estos procedimientos deben identificar, si es apropiado, lo siguiente: -Mapa de referencia del rancho o dirección del rancho; Personas de contacto; Ubicación de los medios de comunicación más inmediatos (teléfono, radio); Una lista actualizada de números telefónicos de relevancia (policía, ambulancia, bomberos, acceso a servicios de salud de emergencia en el sitio o por medio de transporte, proveedor de electricidad y agua); Cómo y dónde contactar al servicio de salud local, hospitales u otros servicios de emergencia; Localización del extinguidor; salidas de emergencia; Cortes de emergencia de los suministros de electricidad, gas o agua; Cómo reportar accidentes o incidentes peligrosos	Menor
AR . 3 . 3 . 2	¿Los peligros potenciales están claramente identificados a través de señales de aviso colocada en los lugares apropiados?	Señalamientos legibles y permanentes deben indicar los peligros potenciales, por ejemplo depósitos de desechos, tanques de combustible, talleres, puertas de acceso a los almacenes de productos de protección vegetal, fertilizantes u otras instalaciones de almacenamiento, así como cultivos tratados. Las señales están presentes. Sin opción a No Aplica	Menor
AR . 3 . 3 . 3	¿Existe notificación disponible y accesible relativa a sustancias peligrosas para la salud de los trabajadores, cuando se requiere?	La información se encuentra accesible cuando se requiere para asegurar una acción apropiada (por ejemplo a través de páginas de internet, números de teléfono, hojas técnicas, ect.)	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?	Los botiquines de primeros auxilios completos con instructivo y material para atender quemaduras, cortadas, fracturas, insolación, picaduras o mordeduras de animales; está disponible y accesible en todos los sitios permanentes y disponibles para transportarse a las áreas de trabajo próximas.	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?	Están disponibles, en uso y buen estado los equipos completos de protección (ejemplo: botas de hule, ropa impermeable, overol de protección, guantes de hule, máscaras, etc.) los cuales son indicados por las instrucciones de etiquetado y/o requeridos legalmente y/o requeridos por la autoridad competente. Esto incluye equipo de protección respiratoria, oídos y ojos, así como chalecos salvavidas si son aplicables.	Mayor

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	La ropa de protección se limpia con regularidad, de acuerdo a un programa que tiene en consideración el uso al que está sujeto la ropa y el grado de suciedad que recibe. La limpieza de la ropa y el equipo de protección debe hacerse por separado de la vestimenta particular, y los guantes deben lavarse antes de quitárselos de las manos. Se debe eliminar la ropa y equipo de protección sucia, rota y dañada; así como también los cartuchos de filtros caducos. Toda la ropa y el equipo de protección, incluyendo los filtros nuevos, etc. se almacenarán aparte y separados físicamente de los productos de protección vegetal así como de otros productos químicos que puedan contaminar la vestimenta o el equipo, y ubicarse en una zona bien ventilada. Sin opción de N/A.	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?	Existe y está disponible documentación que demuestra que está claramente identificado el nombre del responsable de la gerencia de asegurar el cumplimiento de las regulaciones existentes, actualizadas y de relevancia nacional y local, así como de la implementación de la política sobre salud, seguridad 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?	Registros muestran que las inquietudes de los trabajadores en relación con la salud, seguridad y bienestar son anotadas en reuniones planeadas y realizadas al menos una vez al año, entre la gerencia y los trabajadores; en las que temas relativos al negocio, salud, seguridad o bienestar pueden ser discutidos abiertamente (sin temores, intimidación o retribuciones). No se requiere que el auditor emita juicios acerca del contenido, exactitud o resultados 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?	Los registros demuestran claramente una visión general precisa de todos los trabajadores (incluyendo trabajadores estacionales) y subcontratados que laboran para el rancho. Información de nombres completos, fecha de entrada, periodo de empleo, tiempo regular de trabajo y normativas de tiempo extra deben estar disponibles. Registros de todos los trabajadores (incluidos los subcontratados) los cuales provean la información requerida deben ser mantenidos por 24 meses a partir de la fecha de la primera inspección. Ver AF 3.6.1 como requerimiento para el personal subcontratado.	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?	Se tiene disponible un espacio para el almacenamiento de alimentos y para consumo de alimentos. Adicionalmente, se cuenta con instalaciones para el lavado de manos y los trabajadores tienen disponible 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?	Las viviendas de los trabajadores ubicadas en el rancho son habitables y tienen un techo, ventanas y puertas en buen estado. Tienen los servicios básicos de agua corriente, baños y drenaje. Si no hay drenaje, se aceptan tanques scépticos si se prueba que son herméticos.	Menor

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	Los subcontratados deben realizar una evaluación (o el productor debe realizarla a nombre del subcontratado) de la conformidad contra el protocolo MéxicoG.A.P., en los puntos de control relevantes para los servicios provistos en el rancho (incluyendo AF3.5.3). Esta evaluación debe estar disponible en el rancho durante la inspección externa y el subcontratante debe aceptar que certificadores aprobados por MéxicoG.A.P. tienen permitido verificar los resultados de la evaluación a través de inspecciones físicas cuando exista duda. El productor es responsable de observar el cumplimiento de los puntos de control aplicables en las tareas realizadas por el subcontratado, revisando y firmando la evaluación del subcontratado para cada una de las tareas y temporadas contratadas.	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?	Todos los posibles productos de desecho, tales como papel, carbón, plástico. Aceite, etc) así como fuentes de contaminación (por ejemplo: exceso de fertilizantes, liberación de gases, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, etc.) producidas por el rancho han sido listados.	Menor
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?	Se encuentra disponible un plan comprensible y actualizado que incluye la reducción de desechos, contaminación y reciclaje de desechos. Se tiene considerada la contaminación del aire, suelo y agua.	Recom.
AR . 4 . 2 . 2	¿Este plan de manejo de desechos ha sido implementado?	Existen acciones visibles y cuantificables en el rancho que confirman que los objetivos del plan de desechos y contaminación han sido llevado a cabo.	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?	Visualmente no hay evidencia de zonas de crecimiento de plagas en áreas de desecho/basura en la vecindad próxima de las áreas de producción o instalaciones de almacenamiento. Basura o desechos incidentales e insignificante en las áreas designadas son aceptables mientras se trate de los desechos del día de trabajo. Toda la basura y desechos han sido retirados. Las áreas donde el producto es manipulado puertas adentro, son limpiadas al menos una vez al día.	Mayor
AR . 4 . 2 . 4	¿Las instalaciones cuentan con provisiones adecuadas para el retiro de desechos?	El rancho ha designado áreas para el almacenamiento de basura y desechos. Diferentes tipo de desechos son identificados y almacenados de manera separada.	Recom.

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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 certificación de los subámbitos de acuicultura)		
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?	Existe un plan escrito que busca mejorar los hábitats e incrementar la biodiversidad del rancho. Este puede ser una actividad regional o un plan individual, si el rancho está participando en un plan simiar o está cubierto por él. Esto incluye el reconocimiento de las prácticas del manejo integrado de plagas, uso de nutrientes en cultivos, conservación de los sitios, etc.	Menor
AR . 5 . 1 . 2	¿El productor ha considerado cómo mejorar el medio ambiente para beneficio de la comunidad local, su flora y fauna?	Deberían existir acciones tangible e iniciativas que pueden ser demostradas por el productor, ya sera en el sitio de producción o mediante la participación en un grupo que es activo en esquemas de apoyo ambiental.	Recom.
AR . 5 . 1 . 3	¿Esta política es compatible con la producción agrícola comercial sustentable y minimiza el impacto de la actividad agrícola?	Los contenidos y objetivos del plan de conservación implican comptaibilidad con la agricultura sustentable y demuestran una reducción en el impacto ambiental.	Recom.
AR . 5 . 1 . 4	¿El plan incluye una línea base de auditoría para entender la diversidad animal y vegetal en el rancho?	Existe un compromiso con el plan de conservación para tomar una línea de auditoría de los niveles actuales, ubicación, condición, etc., de la flora y fauna en el rancho, con el fin de permitir las acciones a ser planeadas. Los efectos de la producción en la fauna y flora deben ser auditados y servir como una base para un plan de acción.	Recom.
AR . 5 . 1 . 5	¿El plan incluye un plan de acción para evitar el daño y deterioro de hábitats en el rancho?	Dentro del plan de conservación existe una lista clara de prioridades y acciones para rectificar hábitats dañados o deteriorados en el rancho.	Recom.
AR . 5 . 1 . 6	¿El plan incluye actividades para mejorar los hábitats e incrementar la biodiversidad del rancho?	Dentro del plan de conservación existe una lista clara de prioridades y acciones a ser tomadas para mejorar los hábitats para la flora y fauna cuando sea viable e incrementar la biodiversidad	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?	Debería existir un plan para convertir áreas improductivas e identificar las áreas a las que se les debe dar prioridad en lo ecológico, para convertirlas en áreas de conservación cuando sea viable	Recom.
AR . 5 . 3	Eficiencia Energética		
AR . 5 . 3 . 1	¿El productor puede mostrar el monitoreo de uso de energía en el rancho?	Existen registros del uso de energía. Por ejemplo, equipo de uso agrícola debe ser elegido y mantenido para el óptimo consumo de energía. El uso de recursos energéticos no renovables debe manenerse al mínimo	Recom.
AR . 6	RECLAMACIONES		
AR . 6 . 1	¿Existe un procedimiento de quejas relativo a temas cubierto por el estándar EUREPGAP?	Está disponible a solicitud , un documento claramente identificable para quejas relativas a los temas cubiertos por EUREPGAP. Sin opción a No Aplica	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?	Existe documentación de las acciones tomadas con respecto a tales quejas, relativas a deficiencias en el estándar EUREPGAP encontradas en productos o servicios?	Mayor

No.	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AR . 7	TRAZABILIDAD		
AR . 7 . 1	¿Todos los productores tienen documento su procedimiento de retiro para manejar la recuperación de productos registrados del mercado?	Todos los productores deben tener acceso a procedimientos documentados que identifican el tipo de evento que puede resultar en un retiro de producto, las personas responsables de tomar decisiones sobre el posible retiro de producto, el mecanismo para notificar al consumidor y al Organismo de Certificación MéxicoG.A.P. (si una sanción no es emitida por un organismo de certificación y el productor o grupo de productores retiran el producto por propia voluntad), así como métodos de reposición de las existencias. Los procedimiento deben ser probados anualmente para asegurar su eficiencia.	Mayor