

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	Se recomienda adoptar técnicas y medidas de cultivo en los "cultivo madre" encaminadas a minimizar el uso de agroquímicos en los cultivos de productos registrados.	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?	Existen registros escritos o evidencias de utilización de desinfectantes incluyendo localización, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación y operador. El productor debe demostrar el no uso de Bromuro de Metilo	Menor
FV . 2 . 1 . 2	¿ Se cumplen con los intervalos para el pre-plantado?	Existen registros de los intervalos de 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?	El productor mantiene registros de las cantidades recicladas y las fechas. Se aceptan facturas y comprobantes. Se debe justificar la no participación en programas de reciclado.	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?	Cuando los sustratos se esterilizan en la granja, se registran el nombre o referencia del campo, huerto o invernadero. Si se esterilizan fuera de la granja se registran el nombre y locacion de la empresa que esteriliza el sustrato. Se registra correctamente la fecha de la esterilizacion (dia/mes/ año); el nombre y el ingrediente activo; la maquinaria, (por ejem. tanque 1000 l, etc);el metodo (nebulizaciones, lavados) el nombre del operador (la persona quien realmente realizo la aplicacion de la sustancia quimica y realizo la esterilizacion) y el intervalo de preplante.	Mayor
FV . 2 . 2 . 3	¿ Para sustratos de origen natural, puede demostrarse que no provienen de áreas de conservación asignadas?	Se recomienda mantener registros que prueben el origen de los sustratos utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no vienen de áreas protegidas.	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?	De acuerdo con el análisis de riesgos, (si existe riesgo de contaminantes microbianos) existe un registro documentado de los contaminantes microbianos relevantes determinados por un analisis de laboratorio.	Menor
FV . 3 . 1 . 2	Si el análisis de riesgo así lo requiere, ¿se tomaran acciones para los resultados adversos?	Se tienen documentadas las acciones correctivas o decisiones realizadas.	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?	Existe un analisis de riesgo documentado y actualizado (revisado anualmente) que cubre contaminantes fisicos, quimicos y microbiologicos y enfermedades transmisibles a los humanos, de acuerdo a los productos. Debe tambien incluir FV 4.1.2. a FV 4.1.9. El analisis de riesgo debe ser diseñado al tamaño de la granja, el cultivo, y el nivel de tecnico de la empresa. Sin opción a No Aplica	Mayor

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 4 . 1 . 2	¿Existen implementados procedimientos de higiene documentados para el proceso de cosecha	El gerente del rancho u otra persona designada es responsable por la implementación de los procedimientos de higiene.	Mayor
FV . 4 . 1 . 3	¿ Reciben los trabajadores instrucciones básicas de higiene antes del manejo del producto?	Debe existir evidencia de que los trabajadores reciben entrenamiento relativo a limpieza personal y en el vestido e.g. lavado de manos, uso de joyería, uñas cortas y limpias, etc. comportamiento personal, por ej.no fumar, escupir, etc. (referencia AF 3.1.1)	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 ?	Existe evidencia de que los trabajadores cumplen con las instrucciones y procedimientos de higiene. Los empacadores debe estar entrenados, usando instrucciones escritas y/o pictogramas (en lenguajes apropiados), para prevenir contaminación física (tales como caracoles, piedras, insectos, cuchillos, residuos de fruta, relojes, telefonos celulares, etc.) química y microbiológica del producto durante el empaque.	Mayor
FV . 4 . 1 . 5	¿Los contenedores y herramientas usadas para la cosecha se limpian, mantienen y protegen para evitar su contaminación?	Los envases de cosecha reutilizables, las herramientas de cosecha (por ej. tijeras, cuchillos, tijeras de poda, etc.), así como la maquinaria de cosecha, se limpian y conservan en buen estado. Hay un plan de limpieza y desinfección establecido (al menos una vez al año) para evitar la contaminación del producto.	Mayor
FV . 4 . 1 . 6	¿ Los vehículos usados para transporte de los productos cosechados se lavan y mantienen en buen estado?	Los vehículos de la unidad de producción que son usados para el transporte del producto cosechado, pero que también son usados para otros fines, se encuentran limpios, conservados en buen estado y hay un plan de limpieza establecido para evitar la contaminación (por ej. tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc). Si el producto es colocado directamente sobre la plataforma del transporte, esta superficie debe ser de fácil lavado.	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?	Los trabajadores disponen de equipo fijo o portátil para el lavado y desinfección de manos, así como los insumos necesarios. Sin opción de No aplica.	MA
FV . 4 . 1 . 8	¿ Los trabajadores que realizan la cosecha tienen acceso a sanitarios en las vecindades al trabajo?	Los trabajadores disponen de sanitarios fijos o portátiles construidas de materiales que son fáciles de limpiar y con contenedores de recepción diseñados para prevenir la contaminación en el campo, están accesibles y a una distancia máxima de 400 metros, y en buen estado de higiene. En lugares donde un empleado se encuentre trabajando independientemente, la distancia de 400m puede ser modificada de tal forma que la distancia a un retrete sea mayor, con la salvedad que existe un transporte adecuado y disponible para el trabajador.	Menor
FV . 4 . 1 . 9	¿ Los contenedores de producto son usados exclusivamente para este fin?	Los envases de los productos sólo serán utilizados para producto cosechado y no se usarán para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, residuos vegetales u otros, herramientas, bolsas con comida, etc.) Si se usan trailers multipropósito, remolques,etc como contenedores de producto, deben de lavarse antes de su uso y su superficie debe ser de fácil lavado.	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 granja)		

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	Todo producto empacado y manipulado directamente en la unidad de producción, huerta o invernadero, no permanece durante la noche en campo, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene. Todo producto empacado en el campo es cubierto para prevenir su contaminación.	Mayor
FV . 4 . 2 . 2	¿ Existe un proceso de inspección implementado para asegurar el cumplimiento de criterios de calidad definidos?	Se lleva a cabo un proceso de inspeccion para asegurar que los productos se empacan de acuerdo a los criterios documentados de calidad.	Menor
FV . 4 . 2 . 3	¿ Se encuentra el producto empacado protegido de la contaminación?	Todos los productos empacados en el campo se encuentran protegidos 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?	Si el producto empacado es almacenado en el campo, las areas de almacen deben encontrarse limpias	Mayor
FV . 4 . 2 . 5	¿ el material de empaque usado para su uso en el campo se encuentra almacenado protegido contra la contaminación?	El material de empaque debe estar almacenado para protegerlo contra la contaminación	Mayor
FV . 4 . 2 . 6	¿ Se remueven del campo pedazos de material de empaque y otro residuos diferentes del producto?	Pedazos de material de empaque y residuos que no son del producto son removidos del campo.	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)?	Los controles de temperatura y humedad (donde sea aplicable) deben mantenerse y documentarse, de acuerdo con los resultados de la evaluación de riesgo y los requisitos de calidad, cuando el producto empacado se encuentra almacenado en el rancho.	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?	Se recomienda que el hielo o agua utilizados en la zona de cosecha debe obtenerse de agua potable y manipulado bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto. Se debe comprobar que cumple con los requerimientos establecidos en la Norma Oficial Mexicana: NOM-201-SSA1-2002, Productos y Servicios. Agua y Hielo para Consumo Humano, Envasado y a Granel. Especificaciones Sanitarias.	Menor
FV . 5	MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO (N/A si se excluye de la certificación la manipulación del producto; Ver regulaciones generales Parte I, 4.9.6.3)		
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?	Existe un análisis de riesgo documentado y actualizado (revisado anualmente)de los posibles riesgos, y una evaluación de la probabilidad y severidad del riesgo, que cubra los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos y las enfermedades transmisibles a humanos, de acuerdo a los productos y la operación del empaque.	Mayor
FV . 5 . 1 . 2	¿ se encuentran documentados los procesos de higiene implementados para el proceso de manejo de producto cosechado?	El administrador de la rancho u otra persona designada es responsable de la implementación de los procedimientos de higiene como resultado directo del análisis de riesgos de higiene del manejo del producto.	Menor
FV . 5 . 2	Higiene personal		
FV . 5 . 2 . 1	¿ Los trabajadores han recibido instrucciones básicas en higiene antes de manejar el producto?	Existe evidencia de que los trabajadores han recibido entrenamiento en relación a transmisión de enfermedades de comunicación obligatoria, aseo personal y lavado de ropa por ej. lavado de manos, uso de alhajas, longitud de uñas y limpieza, etc., comportamiento personal por ej. no fumar, escupir, comer, masticar, uso de perfumes, etc.	Mayor

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 2 . 2	¿ Los trabajadores implementan las instrucciones de higiene para manejar el producto?	Existe evidencia que los trabajadores cumplen las instrucciones de higiene. A menos que exista una declaración de exclusión de del manejo de producto para cada producto registrado.	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?	Todos los trabajadores usan vestimentas exteriores (por ej. overoles, delantales, mangas, guantes) que estan limpios y que son adecuados para el proposito de la operación de acuerdo al analisis de riesgo. Esto dependera del producto y la operación.	Recom.
FV . 5 . 2 . 4	¿ Fumar, comer, masticar y beber están confinados a áreas designadas segregadas de los productos?	Fumar, comer, masticar y beber estan confinados a areas designadas y nunca se permiten en las areas donde se manejan o almacenan los productos. (la excepcion es agua para beber).	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?	Se presentan en el empaque, señales visibles relativas a las principales instrucciones de higiene.	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?	Se dispone de sanitarios en buen estado de higiene pero estos no deben de abrir directamente hacia el area de manejo del producto, a menos que la puerta se cierre por si sola. lavabos de manos con jabón no-perfumado, agua para lavar y desinfectar las manos, así como instalaciones o insumos para secado de manos accesibles y cerca de los sanitarios (tan cerca como sea posible sin el portencial de contaminacion cruzada)	Mayor
FV . 5 . 3 . 2	¿ Existen señales claramente visibles instruyendo a los trabajadores, lavarse las manos antes de regresar al trabajo?	Las señales deben estar visibles con instrucciones claras de que las manos deben lavarse antes de manejar los productos, especialmente despues de usar los sanitarios, despues de comer, etc	Mayor
FV . 5 . 3 . 3	¿ Hay vestidores disponibles para los trabajadores?	Los vestidores deberian ser usados para el cambio de ropa y de prendas de vestido externas de proteccion como sea requerido.	Recom.
FV . 5 . 3 . 4	¿ Hay lockers con llave para los trabajadores?	Los trabajadores cuentan con lockers seguros en los vestidores para proteger sus pertenencias personales.	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?	Para prevenir la contaminacion, las instalaciones para el manejo y almacenaje del producto y el equipo (por ej la líneas de proceso y maquinaria, paredes, pisos, almacenes, palléts, etc.), deben mantenerse limpios y/o en buen estado, de acuerdo a un plan de limpieza y mantenimiento. Deben conservarse registros documentados de la limpieza y mantenimiento.	Menor
FV . 5 . 4 . 2	¿ Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se encuentran almacenados para prevenir la contaminación química de los productos?	Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área designada alejada de la zona donde el producto es empacado, para así evitar la contaminación química del producto.	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?	Existe evidencia documental (por ej una mención específica en la etiqueta o la hoja de informacion técnica) que autoriza el uso en la industria de alimentos, de agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.	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?	Se recomienda que los transportes internos deban ser mantenidos para evitar la contaminacion del producto, con especial atencion a las emisiones de humo. Elevadores y otros transportes de carga deban ser de gas o electricos.	Recom.

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 4 . 5	¿ El producto rechazado y el material de desecho en el ambiente de empacado es almacenado en áreas designadas, las cuales de manera rutinaria son lavadas y/o desinfectadas?	El producto rechazado y el material de desecho es almacenado en áreas claramente designadas y segregadas para evitar la contaminación de los productos. Estas áreas se desinfectan y/o limpian de manera rutinaria de acuerdo al plan de limpieza	Menor
FV . 5 . 4 . 6	¿ Se utilizan lámparas a prueba de ruptura o con cubierta sobre las áreas de selección, pesado y almacén?	Los focos o artefactos de luz suspendidos sobre el producto o el material utilizado en el manejo del producto, son antirrotura o están protegidos por un mecanismo para así prevenir la contaminación del producto alimentario en caso de rotura.	Mayor
FV . 5 . 4 . 7	¿ Se encuentran procedimientos escritos para el manejo de plástico duro y vidrio?	Se cuenta con procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios o plásticos transparentes duros en el área de manejo, preparación y almacenaje del producto.	Menor
FV . 5 . 4 . 8	¿ Se encuentran los materiales de empaque, limpios y almacenados en condiciones de limpieza e higiene?	Materiales de empaque (incluyendo cajas re-usables) son almacenadas en un área limpia y higiénica, para prevenir la contaminación del producto, hasta que sean usadas.	Menor
FV . 5 . 4 . 9	¿ Se encuentra restringido el acceso de animales a las instalaciones?	Se encuentran implementadas medidas para prevenir el acceso de animales.	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?	Existe un proceso de inspección para asegurar que los productos son empacados de acuerdo a un estándar documentado de calidad.	Menor
FV . 5 . 5 . 2	¿ Se cuenta con controles documentados de humedad y temperatura (cuando sea aplicable) donde el producto se empaqueta y/o almacena en el rancho?	Si el producto empacado es almacenado en el rancho los controles de humedad y temperatura (donde sea aplicable y también en almacenes de atmósfera controlada) deben mantenerse y documentarse de acuerdo con los resultados de la evaluación de riesgo.	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?	Checar que no haya entrada de la luz del día	Mayor
FV . 5 . 5 . 4	¿ Se maneja la rotación de existencias?	Debe manejarse la rotación de existencias para asegurar la máxima calidad y seguridad del producto.	Recom.
FV . 5 . 5 . 5	¿ Existe un proceso para verificar el equipo de medición y control de temperatura?	El equipo usado para el pesado y control de la temperatura debe ser verificado rutinariamente para determinar si el equipo ha sido calibrado de acuerdo al análisis de riesgo.	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?	Evaluación visual. No N/A.	Menor
FV . 5 . 6 . 2	¿ Existen planos del lugar donde se especifiquen los puntos para cebos y/o trampas?	Existe un plano que presenta los puntos donde se encuentran los cebos. No N/A a menos que existan situaciones extensivas de producción	Menor
FV . 5 . 6 . 3	¿ Existen cebos localizados de tal forma que especies a los que no va dirigido no tengan acceso a ellos?	Observación visual. Las especies no blanco no deben tener acceso a los cebos. Sin opción a No Aplica, a menos de que existan situaciones de producción extensivas.	Menor

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 6 . 4	¿ Se cuenta con registros detallados sobre las inspecciones de control de plagas así como de las acciones tomadas?	Existen registros de inspecciones de control de plagas y plan(es) de acciones de seguimiento. El productor puede llevar sus propios registros. Las inspecciones deben llevarse a cabo siempre que haya evidencia de la presencia de plagas. En el caso de lombrices, el productor debe tener un numero de telefono de contacto de un controlador de plagas o evidencia de tener capacidad propia para controlar la plaga.	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?	El agua ha sido declarada adecuada por las autoridades competentes y/o se ha realizado en los últimos 12 meses, un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por Norma Oficial Mexicana: NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental. Agua para Uso y Consumo Humano-Límites Permisibles de Calidad y Tratamientos a que debe someterse el Agua para su Potabilización	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?	Cuando el agua se reutiliza para lavar el producto final, es filtrada y desinfectada y el pH, niveles de exposición y concentración a desinfectantes monitoreados rutinariamente y documentados. Hay un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una rutina de limpieza documentada y programada de acuerdo a uso y volumen de agua.	Mayor
FV . 5 . 7 . 3	¿ El laboratorio que lleva a cabo los análisis de agua es el adecuado?	El análisis de agua para lavar productos debe ser realizado por un laboratorio acreditado bajo la norma ISO 17025; o que demuestre vía documental que está en proceso de obtener dicha acreditación.	Recom.
FV . 5 . 8	Tratamientos poscosecha		
FV . 5 . 8 . 1	¿ Se observan todas las instrucciones de etiquetado?	Existen procedimientos claros y documentación disponible (por ej. registros de aplicación de biocidas poscosecha, ceras, registros de productos de protección vegetal que demuestran que se cumplen con las instrucciones de la etiqueta de las sustancias químicas aplicadas al producto.	Mayor
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?	Todos los biocidas para poscosecha, ceras y productos de protección vegetal utilizados sobre el producto cosechado están oficialmente registrados o permitidos por la Secretaría de Salud. Aprobados para su uso en México y sobre el producto tratado según indican la etiquetas de los biocidas, ceras y productos de protección vegetal.	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.?	Los registros documentados de aplicaciones de biocidas, cera y productos de protección vegetal confirman que, en los últimos 12 meses, no se han usado en cultivos MéxicoG.A.P. destinados a la venta en la Unión Europea, biocidas, cera y productos de protección vegetal cuyo uso haya sido prohibido en la Unión Europea.(bajo la Lista de UE de Prohibición establecida en la Directiva-79/117/EC.)	Mayor

	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
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?	Hay una lista disponible actualizada, que toma en cuenta cualquier cambio en la legislación local o nacional para biocidas, ceras y productos de protección vegetal, para los nombres comerciales (incluyendo cualquier composición de ingrediente activo) que se use para el tratamiento poscosecha y que se han aplicado o pueden ser aplicados al producto en crecimiento en el rancho, bajo el criterio de MéxicoG.A.P. dentro de los últimos 12 meses. Sin opción a No Aplica.	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?	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal puede demostrar su competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o evidencia de asistencia a cursos de entrenamiento específicos.	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?	El lote del producto cosechado tratado está documentado en el registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal.	Mayor
FV . 5 . 8 . 7	¿ Se han registrado los lugares donde se han aplicado los biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	El registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal incluye el área geográfica, nombre o referencia asignada del rancho así como el sitio de manejo del producto donde fue realizado el tratamiento.	Mayor
FV . 5 . 8 . 8	¿ Se han registrado las fechas de aplicación de los biocidas post-cosecha, ceras y productos de protección vegetal?	El registro documentado de aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal, incluye la fecha exacta (día / mes / año) en la que se ha realizado la aplicación.	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?	El tipo de tratamiento realizado para la aplicación del producto (por ej. nebulización, empapamiento, etc.) es documentado para todas las aplicaciones de biocidas, 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?	El registro documentado de aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal, incluye el nombre comercial del producto aplicado.	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?	El registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal, incluye la cantidad de producto aplicado en unidades de peso o volumen por litro de agua u otro vehículo.	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?	El nombre del operador encargado de las aplicaciones de productos de protección vegetal al cultivo cosechado se encuentra documentado en todos los registros de aplicaciones de biocidas, 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?	El registro documentado de aplicaciones de biocidas, ceras y productos de protección vegetal, incluye el nombre común de la plaga o enfermedad tratada.	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?	Hay evidencia documentada para demostrar que el productor considera todas las aplicaciones de biocidas post cosecha y productos de protección vegetal bajo los Puntos de Control BC 8.6 y que, además actúa en conformidad a éstos.	Mayor