

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

<b>FECHA</b> DD MM AAA			<b>NO. DE AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO</b>		<b>UNIDAD DE PRODUCCIÓN</b>		
			<b>PRODUCTOR / REPRESENTANTE LEGAL</b>				
<b>DOMICILIO</b>				<b>GEORREFERENCIACIÓN</b>			
<b>ESTADO</b>			<b>MUNICIPIO</b>		<b>LOCALIDAD</b>		<b>CÓDIGO POSTAL</b>
<b>TELÉFONO</b> 01 ( )			<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>			<b>POBLACIÓN ESTIMADA DE LA PARVADA</b>	<b>CICLOS PROD. / AÑO</b>

<b>UBICACIÓN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1</b>	La unidad de producción se ubica alejada de otras unidades de producción, rastros, tiraderos de basura, asentamientos humanos, plantas de alimento o procesadoras de gallinaza o pollinaza.				
<b>2</b>	La distancia entre casetas es como mínimo de 20 m.				
<b>3</b>	Cuenta con cerca perimetral u otro medio físico que impida el acceso a personas no autorizadas o animales ajenos a la explotación				
<b>4</b>	Cuenta con solo un acceso funcional y controlado, provisto de un vado y arco sanitario o sistema de aspersion para la desinfección de los vehículos que ingresan a la unidad de producción.				
<b>DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>5</b>	Las instalaciones protegen a las aves de las condiciones ambientales externas, ruidos y depredadores				
<b>6</b>	Los pisos son de un material sólido y firme que permite la completa remoción de la pollinaza.				
<b>7</b>	Las paredes y techos son de un material firme y aislante, de fácil limpieza y libre de grietas, hoyos o roturas.				
<b>8</b>	Las puertas permiten eficientemente el retiro de aves finalizadas y/o pollinaza.				
<b>9</b>	La orientación de las casetas evita la entrada directa de sol o en caso contrario se provee de aleros, cortinas o sombras.				
<b>10</b>	Se monitorea la temperatura dentro de la caseta para comprobar que se encuentra dentro del rango del confort y se cuenta con registro o bitácora de ese monitoreo.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO EN LA UP</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>11</b>	Las cajas transportadoras de pollitos son adecuadas para este fin y se respeta la densidad de 85-100.				
<b>12</b>	A la recepción de pollitos se cuenta con comederos, bebederos y una fuente de calor.				
<b>13</b>	Los comederos y bebederos son de material de fácil limpieza y evitan la contaminación entre alimentos.				
<b>14</b>	Existen suficientes comederos y bebederos de acuerdo a la carga animal.				
<b>BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>15</b>	Se establecen dietas para cada etapa productiva (deben cubrir los requerimientos nutritivos de las aves en cada etapa).				
<b>16</b>	Los proveedores están autorizados y registrados ante la SAGARPA para la fabricación y comercialización de alimentos.				
<b>17</b>	Se verifica la calidad e inocuidad de los alimentos antes de ofrecerlos a las aves (ej. Análisis bromatológicos, microbiológicos y toxicológicos).				
<b>18</b>	Los aditivos utilizados para suplementar la alimentación cuentan con registro ante la SAGARPA.				
<b>19</b>	Se cuenta con un inventario de materias primas y alimentos, así como controles de consumo y/o raciones.				
<b>20</b>	En caso de utilizar antibióticos, promotores, del crecimiento, anticoccidianos u otro fármaco en la dieta, se respeta el tiempo de retiro indicado por el laboratorio fabricante.				
<b>21</b>	Se conserva una muestra de todos los lotes de alimento que se utilizan (fabricado en la empresa o adquirido comercialmente).				
<b>BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<i>En caso de contar con planta de alimento de autoconsumo (dentro de la unidad de producción)</i>					
<b>22</b>	<i>Presenta Aviso de Funcionamiento SENASICA 01-018 modalidad A(anexar copia</i>				
<b>23</b>	<i>La planta de alimentos está alejada de las naves, del área de eliminación de desechos y cualquier otro riesgo de contaminación</i>				
<b>24</b>	<i>La planta de alimento denota limpieza y orden</i>				
<b>25</b>	<i>Se cuenta con un programa operacional estándar de limpieza y desinfección (POE'S) y se aplica después de la elaboración de un lote de alimento y antes de iniciar un lote diferente.</i>				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

<b>BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>26</b>	El traslado, almacenamiento, manejo y suministro se realiza en condiciones tales que no afectan la calidad o inocuidad del alimento.				
<b>27</b>	Se asegura que los conductores y vehículos que transportan el alimento no tienen acceso a las casetas.				
<b>28</b>	En caso de contar con silos, estos se encuentran en buenas condiciones y protegen el alimento de las condiciones ambientales.				
<b>29</b>	Las instalaciones utilizadas para el almacenamiento del alimento se encuentran limpias y en orden				
<b>AGUA PARA CONSUMO DE LAS AVES</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>30</b>	La unidad de producción garantiza el abasto suficiente de agua para consumo de las aves.				
<b>31</b>	Se cuenta con un procedimiento documentado de limpieza de bebederos y de contenedores de almacenamiento (tinacos o cisternas).				
<b>32</b>	Los depósitos o contenedores de agua se mantienen tapados y están alejados de fuentes de contaminación, evitando la presencia de basura, material extraño o fauna nociva.				
<b>33</b>	Se realiza el monitoreo físico - químico (anual) y microbiológico del agua (semestral).				
<b>SANIDAD EN EL POLLO DE ENGORDA</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>34</b>	La administración de medicamentos, se realiza bajo la prescripción y diagnóstico de un MVZ, y se cuenta con el resguardo de recetas simples y recetas cuantificadas.				
<b>35</b>	Los fármacos utilizados en la unidad de producción cuentan con registro de la SAGARPA, y se encuentran autorizados para su uso en aves para abasto.				
<b>36</b>	Los productos farmacéuticos, se almacenan en un lugar seguro, bajo resguardo y separados de otras sustancias químicas.				
<b>37</b>	Se verifica la fecha de caducidad previa aplicación del medicamento.				
<b>38</b>	Se respeta el tiempo de retiro establecido por el laboratorio fabricante.				
<b>39</b>	La eliminación de frascos que hayan contenido fármacos, se realiza de tal modo que no contamine, alimentos, animales, humanos o el medio ambiente.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

BIOSEGURIDAD		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
40	El acceso de personas, vehículos y equipos es controlado y se registran las entradas y salidas.				
41	Todo vehículo antes de su ingreso a la granja pasa a través de un arco sanitario, vado sanitario, aspersión manual, u otro método desinfectante.				
42	Las reglas de higiene que debe seguir el personal y los visitantes son claras y se encuentran visibles en cada área de la unidad de producción.				
43	Todo trabajador o visitante antes de ingresar a casetas, se baña y utiliza ropa y calzado exclusivo y proporcionado por la unidad de producción.				
44	El módulo sanitario es el punto de acceso y salida de la unidad de producción y se encuentran divididos en tres zonas (área sucia, área gris y área limpia).				
45	Se cuenta con un área específica dentro de la unidad de producción para el lavado de la vestimenta utilizada por el personal y visitantes.				
46	Se apoyan las medidas de bioseguridad con el uso de señalizaciones en las diferentes áreas de la unidad de producción.				
47	Previo al acceso de personal o vistas al área de casetas se cuenta con tapetes sanitarios provistos de alguna solución desinfectante.				
48	El desinfectante de los tapetes se cambia continuamente de acuerdo a la intensidad de uso, evitando la inactivación del producto químico.				
49	Todo producto desinfectante, cuenta con ficha técnica y de seguridad e indica el uso para el que se aplica en la granja.				
50	Se cuenta con un programa documentado y bitácora de limpieza, lavado y desinfección de las casetas entre el cambio de una parvada a otra.				
51	Se dispone de un sitio específico para el almacenamiento del equipo, utensilios y productos químicos de limpieza y desinfección.				
52	El retiro de la cama u otra materia orgánica es eficiente y se dispone de tal modo que no represente contaminación para el agua, alimentos o un foco de infección para otra parvada				
53	Se evita el crecimiento de maleza o cúmulos de basura o material en desuso alrededor de las casetas.				
54	Se evita que exista agua estancada a la periferia de las casetas.				
55	Se implementan medidas para evitar el acceso de fauna nociva a las naves y almacenes.				
56	La granja cuenta con un programa integral para el control de Fauna Nociva.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

<b>BIOSEGURIDAD</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>57</b>	Se cuenta con bitácoras de monitoreo del programa de Control de Fauna Nociva.				
<b>58</b>	Se cuenta con un croquis donde se identifique y numere la ubicación de trampas y cebaderos.				
<b>59</b>	Existen otras especies productivas o animales de compañía dentro de la unidad de producción.				
<b>ELIMINACIÓN DE DESECHOS</b>					
<b>60</b>	La disposición de cadáveres se realiza de forma eficiente y no representa un riesgo de contaminación en agua, alimento u otras aves.				
<b>61</b>	En caso de realizar manejo y/o composteo de pollinaza, esta actividad se realiza en una zona alejada de las casetas				
<b>62</b>	Los desechos veterinarios son depositados en contenedores específicos para tal fin.				
<b>63</b>	Se cuenta con un procedimiento eficiente de retiro de desechos veterinarios y con el registro de ésta actividad.				
<b>64</b>	El manejo y disposición de aguas residuales, se realiza de tal modo que no represente riesgo de contaminación para fuentes de agua, o un foco de infección.				
<b>TRAZABILIDAD</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>65</b>	Se conoce la procedencia de las aves, a través de registros de entrada de animales u otro medio que demuestre su origen.				
<b>66</b>	Todo insumo (fármacos, productos químicos de limpieza y desinfección, alimentos, aditivos) cuentan con un inventario, así como un registro de origen, uso y/o aplicación.				
<b>67</b>	Se conoce y registra el destino de los animales, así como el volumen y número de lote.				
<b>68</b>	Se cuenta con un registro de mortalidad.				
<b>CAPACITACIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>69</b>	Se cuenta con un programa de capacitación relacionado con las actividades que se realizan en la unidad de producción.				
<b>70</b>	Se cuenta con el expediente de salud de cada persona que labora en la unidad de producción.				
<b>71</b>	En caso de presentarse enfermedades infectocontagiosas o parasitarias en el personal que labora en la unidad de producción se cuenta con la evidencia de la prescripción del tratamiento, así como de los resultados de los análisis posteriores para corroborar que el tratamiento haya sido efectivo.				
<b>72</b>	Los servicios sanitarios se encuentran alejados de las áreas de trabajo y son suficientes para la cantidad de personal que ahí labora.				
<b>73</b>	En caso de tener un comedor dentro de la UP, éste se localiza lejos de las naves y es una instalación cerrada.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

<b>74</b>	Los servicios sanitarios y las instalaciones del comedor se encuentran limpias y en orden; y se lleva un registro de las actividades de limpieza de éstas instalaciones.				
-----------	--	--	--	--	--

<b>DOCUMENTOS DE OPERACIÓN (PARA VERIFICAR IN SITU)</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<p><b>Programa de control y calidad del agua:</b> Anexar copia simple de los análisis de monitoreo físico - químico y microbiológico del agua más recientes al momento de la evaluación.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Programa de control de fauna nociva:</b> 1.- Registros y controles del programa 2.- Croquis de la ubicación de los puntos de control 3.- Licencia sanitaria de la empresa proveedora del servicio.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Programa de manejo y eliminación de desechos:</b> Registros y controles del programa (pollinaza, cadáveres, frascos de fármacos vacíos, aguas residuales, etc.).</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Procedimientos de limpieza y desinfección:</b> Registros de limpieza de instalaciones, equipos e implementos, depósitos de agua actividades supervisadas y avaladas por un responsable.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Programa sanitario:</b> 1.- Registros y controles de tratamientos administrados (antibióticos, biológicos, anticoccidianos, etc.) que especifiquen caseta tratada, productos, dosis, duración del tratamiento y tiempo de retiro. 2.- Recetas simples y cuantificadas de los fármacos en existencia.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Trazabilidad, demostrar origen de:</b> 1.- Pollito 2.- Insumos (fármacos, productos químicos, alimentos y aditivos) 3.- destino del pollo finalizado</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**  
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

**BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO DE ENGORDA**

<p><b>Capacitación del personal:</b> Constancias de capacitación con vigencia no mayor a 6 meses al momento de la evaluación en los temas de buenas prácticas pecuarias, higiene del personal y seguridad en el trabajo.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Monitoreo del estado de salud del personal:</b> Demostrar que el personal se encuentra clínicamente sano (anexar un ejemplo de los expedientes de salud)</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

**Nota: El Tercero Especialista Autorizado deberá anexar evidencia documental (registros derivados de la implementación de los procedimientos) además cuando la unidad de producción lo autorice, material fotográfico o videográfico que permita realizar la correcta dictaminación de su informe.**

**Conclusiones del grupo evaluador**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Por el grupo evaluado**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA  
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER  
LA EVALUACIÓN