

**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 GRANJAS PORCÍCOLAS**

<b>FECHA</b> DD MM AAAA			<b>AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO</b> Al- -20		<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>Kg./Prod./Anual</b>		<b>No. ANIM. PROM. EN LA VISITA</b>
<b>TIPO DE GRANJA PORCÍCOLA</b>							
<b>GRANJA RECRIA ( )</b>		<b>PRODUCTORA DE LECHÓN ( )</b>		<b>ENGORDA ( )</b>		<b>INTEGRAL ( )</b>	<b>MULTISITIOS ( )</b>

<b>UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1</b>	La unidad de producción se encuentra alejada de zonas expuestas a contaminación física, química o microbiológica, tales como basureros, canales de aguas residuales, industrias u otros.				
<b>2</b>	La granja cuenta con barda o cerco perimetral que la rodee completamente e impida el ingreso de personal y/o vehículos ajenos a la unidad de producción, animales silvestres y fauna nociva. ***Describe las características de la misma (material, altura)				
<b>3</b>	Se cuenta con área de estacionamiento para los vehículos del personal y visitantes, ubicada al exterior de la granja.				
<b>4</b>	Se cuenta con un área de recepción y manejo de animales.				
<b>5</b>	Se implementa un Procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos que realizan carga y descarga de animales				
<b>6</b>	La unidad de producción cuenta con área de cuarentena.				
<b>7</b>	Los corrales del área de cuarentena se encuentran limpios, desinfectados.				
<b>8</b>	El área de cuarentena dispone de equipo de limpieza propio y vestuario de los operadores debidamente identificado. ***Describe el tipo de identificación (código de colores, numeración, clave, etc.)				
<b>9</b>	El diseño de los corrales facilita su limpieza e impide la acumulación de desechos orgánicos, tales como excretas.				
<b>10</b>	El piso de los corrales es de cemento con un declive máximo de 6% o bien de slats.				

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 GRANJAS PORCÍCOLAS**

<b>UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>11</b>	La bodega de alimentos se encuentra ubicada de tal manera que no pone en riesgo la inocuidad del alimento ya sea por contaminación física, química o microbiológica.				
<b>12</b>	La bodega de alimento se encuentra limpia y ventilada sin acumulación de materiales o costales vacíos que puedan ser nido para roedores o insectos.				
<b>13</b>	Se evita la presencia de aves y roedores en la bodega de alimento mediante el uso de malla pajarera en las ventanas y/o cortinas con bandas verticales (hawaianas) en las puertas.				
<b>14</b>	Los sacos de alimento se encuentran colocados de manera ordenada sobre tarimas y separados de las paredes a una distancia mínima de 30cm.				
<b>15</b>	La granja cuenta con un área específica e identificada para almacenar los medicamentos.				
<b>16</b>	El acceso a la farmacia de la unidad de producción está permitido exclusivamente para el Médico Veterinario Zootecnista o el Responsable Asignado de la administración de los fármacos.				
<b>17</b>	La granja cuenta con un área de enfermería, para aislar y dar tratamiento a los animales enfermos.				
<b>18</b>	Los productos químicos (polvos, detergentes) utilizados en la unidad de producción son resguardados en un almacén con acceso restringido, identificado y diseñado para tal fin.				
<b>19</b>	Se designa un área para que los trabajadores y visitantes se bañen antes de ingresar y cada que salgan y entren a la UP				
<b>20</b>	La unidad de producción cuenta con un área específica para que los trabajadores consuman sus alimentos.				
<b>BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA ALIMENTACION DURANTE LA PRODUCCIÓN PORCINA</b>					
<b>21</b>	El uso de alimentos y pre mezclas se realiza con ingredientes autorizados y bajo el registro o autorización nacional (SAGARPA)				
<b>22</b>	La unidad de producción cuenta con evidencia documental de las buenas prácticas de manufactura de cada lote adquirido de ingredientes, por parte de sus proveedores (certificado de control de calidad, garantía, etc.). ***Anexe dicha evidencia.				
<b>23</b>	Se lleva un registro de cada lote de ingredientes que ingresa a la granja considerando al menos: la fecha y hora de ingreso, el producto o materia prima adquirido, nombre del proveedor, la				

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 GRANJAS PORCICOLAS**

	cantidad adquirida, el lote de ingreso y nombre y firma del personal que recibe e inspecciona.				
<b>24</b>	El alimento es inspeccionado por lo menos semanalmente para la detección de signos de deterioro.				

<b>BUENAS PRÁCTICAS EN LA ALIMENTACIÓN</b> <i>En caso de contar con planta de alimentos de autoconsumo (dentro de la unidad de producción)</i>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>25</b>	Presenta Aviso de Funcionamiento SENASICA 01-018 modalidad A (anexar copia)				
<b>26</b>	La planta de alimentos está alejada de los corrales, del área de eliminación de desechos y cualquier otro riesgo de contaminación.				
<b>27</b>	La planta de alimentos denota limpieza y orden.				
<b>28</b>	Se cuenta con un programa operacional de limpieza y sanitización (POES) y se aplica después de la elaboración de cada lote de alimento y antes de iniciar un lote diferente.				
<b>29</b>	Presenta evidencia de la realización de la limpieza y desinfección del equipo entre la elaboración de cada lote (registros).				
<b>30</b>	Se cuenta con un programa de control de fauna nociva (roedores, aves, fauna silvestre) al interior de la planta de alimentos. Anexar evidencia.				
<b>31</b>	Cada lote de ingredientes o alimento que ingresan a la unidad de producción es inspeccionado por personal capacitado.				
<b>32</b>	Se cuenta con la asesoría técnica para que las dietas formuladas cumplan con los requerimientos nutricionales de acuerdo a la edad, estado fisiológico y etapa productiva.				
<b>AGUA PARA CONSUMO DE LOS CERDOS</b>					
<b>33</b>	La unidad de producción garantiza el abasto suficiente de agua para consumo de los cerdos.				
<b>34</b>	Se realiza el monitoreo físico-químico (anual) y microbiológico (semestral).				
<b>35</b>	Los suministros de agua están protegidos de fauna nociva o contaminación, limpios y libres de desperdicios.				
<b>36</b>	Se cuenta con la evidencia de la implementación del programa de limpieza y desinfección de los bebederos. (Incluir la descripción del tipo de bebero)				

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 GRANJAS PORCÍCOLAS**

<b>37</b>	Los bebederos denotan limpieza.				
<b>38</b>	El diseño de los bebederos asegura que el agua no se mezcle con las deyecciones.				
<b>39</b>	La unidad de producción cuenta con un programa de mantenimiento y limpieza de los depósitos de agua.				

<b>BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN EL MANEJO DE LA SALUD DE LOS CERDOS</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>40</b>	El diagnóstico oportuno de enfermedades y prescripción de tratamientos lo realiza un Médico Veterinario Zootecnista.				
<b>41</b>	La administración de fármacos lo realiza un Médico Veterinario Zootecnista o trabajadores de la unidad de producción capacitados para ello.				
<b>42</b>	La prescripción de tratamientos es acorde a lo establecido a la NOM-064-ZOO-2000 incluye: la dosis, vía de aplicación, intervalo entre tratamientos y duración.				
<b>43</b>	Se verifica estrictamente los periodos de retiro de fármacos. Anexe evidencia				
<b>44</b>	Se separan e identifican los animales enfermos de los sanos. ***Describe el método de identificación.				
<b>45</b>	Se utilizan agujas nuevas para la aplicación de fármacos.				
<b>46</b>	Los animales enfermos permanecen en el área de enfermería hasta concluir su tratamiento. Anexe evidencia.				
<b>47</b>	Cuando se reutilizan agujas, estas son esterilizadas.				
<b>48</b>	La granja cuenta con un procedimiento documentado para la eliminación de materiales punzo-cortantes. Anexe evidencia				
<b>49</b>	Se cuenta con un inventario de los fármacos utilizados en la unidad de producción.				
<b>50</b>	Todos los fármacos utilizados en la granja cuentan con registro SAGARPA.				
<b>51</b>	Se cuenta con el resguardo de recetas simples y cuantificadas.				
<b>52</b>	Se verifica la fecha de caducidad antes de la aplicación de fármacos.				
<b>53</b>	Se realiza un registro de la aplicación de fármacos, indicando cuando menos: animal tratado, la enfermedad, tratamiento, días de aplicación, tiempos de retiro, nombre y firma de quien				

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 GRANJAS PORCÍCOLAS**

	aplico el tratamiento y nombre y firma del MVZ que realizo el diagnóstico.				
<b>54</b>	Se cuenta con un programa preventivo de desparasitación durante la producción, y se comprueba su eficacia mediante análisis rutinarios de las heces de los cerdos.				
<b>55</b>	La granja lleva a cabo un registro de tratamientos médicos en la enfermería.				
<b>56</b>	El MVZ realiza necropsias y registra los hallazgos.				
<b>57</b>	El almacenamiento y resguardo de medicamentos es adecuado para evitar su mal uso o que reduzca su efectividad por factores ambientales.				
<b>BUENAS PRACTICAS PECUARIAS EN EL MANEJO Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>58</b>	La unidad de producción cuenta con un Programa documentado de eliminación de desechos. Anexe evidencia.				
<b>59</b>	Se realiza una inspección periódica de los corrales para identificar animales muertos y estos son retirados inmediatamente.				
<b>60</b>	Los animales que presentan fracturas o lesiones incompatibles con la vida son sacrificados humanitariamente conforme a la NOM-033-SAG/ZOO-2014.				
<b>61</b>	Los animales muertos en el corral no son destinados a consumo humano. Anexe evidencia.				
<b>62</b>	Se cuenta con un área para la eliminación de animales muertos, alejada de los corrales, los almacenes de alimento y depósitos o fuentes de agua.				
<b>63</b>	Se lavan y desinfecta los vehículos, maquinaria, equipos y herramientas utilizados para el desecho de cadáveres				
<b>64</b>	Se eliminan los desechos veterinarios (jeringas, agujas, guantes, frascos de medicamentos con los residuos que en ellos se encuentran) en recipientes debidamente identificados.				
<b>65</b>	Se evidencia la eliminación de los medicamentos caducos. Explique en el apartado de observaciones en qué consiste.				
<b>66</b>	Se cuenta con un procedimiento documentado de eliminación de excretas, el cual no afecta al ambiente. Anexe evidencia				
<b>67</b>	Por ningún motivo se desechan las aguas residuales en canales, ríos, arroyos o cualquier otra fuente de agua.				
<b>BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS DE MANEJO PARA LOS CERDOS DENTRO DE LA GRANJA</b>					

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 GRANJAS PORCÍCOLAS**

<b>68</b>	El diseño de las instalaciones y espacios en la granja permite el desplazamiento individual y/o en grupo de los animales				
<b>69</b>	Dentro de los corrales existe suficiente ventilación				
<b>70</b>	Las hembras confinadas de manera individual tienen un espacio que les permite colocarse en decúbito lateral y tener acceso constante al agua.				
<b>71</b>	Los parideros son lavados y desinfectados previo a introducir a la hembra. Anexe evidencia.				
<b>72</b>	Existe una fuente de calor para los lechones durante los primeros días, que permita mantener una temperatura de 30-32 °.				
<b>73</b>	Los cerdos destetados son alojados en grupos donde se respete el espacio vital mínimo.				
<b>74</b>	Se cuenta con mínimo un bebedero por cada 10 animales				
<b>BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS DE MANEJO PARA LOS CERDOS DENTRO DE LA GRANJA</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>75</b>	Se alojan los cerdos formando grupos de acuerdo a su tamaño.				
<b>76</b>	Los cerdos en engorda son alojados en grupos donde se respete el espacio vital mínimo.				
<b>BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN EL CONTROL DE FAUNA NOCIVA</b>					
<b>77</b>	La granja cuenta con un programa de control de fauna nociva.				
<b>78</b>	Se realiza el retiro de excreta de los corrales al menos una vez al día y se cuenta con el registro de esta actividad				
<b>79</b>	Se evitan huecos, grietas o acúmulos de basura, fierros y materiales de desecho en donde puedan anidar roedores.				
<b>80</b>	En caso de contar con los servicios de control de fauna a través de una empresa especializada, esta cuenta con Licencia Sanitaria vigente por la autoridad competente.				
<b>81</b>	Se implementan medidas de control y bioseguridad para acceso de personas a la granja				
<b>82</b>	Se implementan y aplican medidas de control y bioseguridad para el acceso de vehículos a la granja (bomba de aspersión, arco sanitario, vado sanitario, entre otros). Anexe evidencia				
<b>83</b>	Las entradas a los distintos sitios dentro de la granja cuentan con tapetes sanitarios				
<b>84</b>	Se lleva un registro de visitantes				
<b>85</b>	El personal utiliza ropa exclusiva de uso de la granja				

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 GRANJAS PORCICOLAS**

<b>86</b>	La unidad de producción tiene implementado un programa de limpieza y desinfección en todas las instalaciones y equipos (POES) y cuenta con evidencia de ello.				
<b>87</b>	Existen áreas o instalaciones para el lavado de manos, botas, mandiles etc.				
<b>CAPACITACION E HIGIENE DEL PERSONAL</b>					
<b>88</b>	La granja cuenta con un programa documentado de capacitación en buenas prácticas pecuarias para sus trabajadores realizado periódicamente.				
<b>89</b>	Se realiza el monitoreo de la salud del personal a través de análisis clínicos semestrales (coproparasitoscópico y reacciones febriles)				
<b>IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD</b>					
<b>90</b>	La unidad de producción cuenta con método de identificación de los cerdos en cada etapa. Describa en qué consiste.				
<b>91</b>	Se tiene registro del ingreso de cerdos, indicando fecha de ingreso, lote, el origen.				
<b>92</b>	Se registra la salida de cerdos, identificando la fecha de salida, destino, cuantos y cuales lotes, documento de movilización.				
<b>93</b>	La unidad de producción tiene implementado un sistema de trazabilidad que incluya todas las etapas productivas: nacimiento, crianza, engorda, reproducción, sacrificio.				

<b>DOCUMENTOS DE OPERACIÓN PARA VERIFICAR IN SITU</b>		<b>OBSERVACIONES</b>
<b>94</b>	Programa de control y calidad del agua incluyendo: a) Análisis microbiológico semestral. b) Análisis físico - químico anual. Ambos con resultados vigentes y conforme a los parámetros establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994.	_____ _____ _____ _____
<b>95</b>	Programa y registros para de Control de Fauna Nociva. -Croquis de la unidad de producción donde se identifiquen los sitios de control de fauna nociva. -En caso de que se realice a través de una empresa especializada, esta deberá contar con Licencia Sanitaria.	_____ _____ _____ _____
<b>96</b>	Programa o acciones para la Eliminación de Desechos, ejemplos de sus registros y controles de eliminación (excretas, cadáveres, material y equipo de enfermería, etc.).	_____ _____ _____ _____

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

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





