**Guía para Evaluar los Riesgos de Contaminación Microbiológica en la Producción Primaria de Hortalizas**

**INFORMACIÓN GENERAL**

*(Se deberá llenar conforme a la información registrada en el Formato 1)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA (S) UNIDAD (ES) DE PRODUCCIÓN EVALUADA (S):** | | | | | |
|  | | | | | |
| **UBICACIÓN FÍSICA DE LA (S) UNIDAD (ES) DE PRODUCCIÓN:***(LOCALIDAD, MUNICIPIO, C.P., ESTADO****)*** | | | **FECHA DE EVALUACIÓN :** *(DD/MM/AAAA)* | | |
|  | | |  | | |
| **NÚMERO DE REGISTRO SENASICA DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN EVALUADA:** | | | | | |
|  | | | | | |
| **SUPERFICIE TOTAL DE LA (S) UNIDAD (ES) DE PRODUCCIÓN EVALUADA (S):** *(Ha)* | **SUPERFICIE CULTIVADA***(Ha)* | | | **CULTIVO EVALUADO:** | |
|  |  | | |  |  |
| **COORDENADAS POLIGONALES DE LA(S) UNIDAD (ES) EVALUADAS:** *(Grados decimales )00.00000, -00.00000* | | | | | |
|  | | | | | |
| **DESTINO DE PRODUCCIÓN:** | | **MARCAS COMERCIALES** *(Cuando Aplique)* | | | |
| Nacional ( ) Exportación ( ) Ambos ( ) | |  | | | |
| **PAÍS DESTINO DE LA PRODUCCIÓN:** | |
|  | |
| **RIESGOS OBSERVADOS AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN:** *(Cuando Aplique)* | | | | | |
|  | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE DEL PRODUCTOR**  *(Nombre Completo, Apellido Paterno, Apellido Materno)* | **NOMBRE DE LA UNIDAD DE VERIFICACIÓN** |
|  |  |
| **FIRMA DE CONFORMIDAD DEL PRODUCTOR** | **NOMBRE Y FIRMA DEL TERCERO ESPECIALISTA**  *(Profesión, Nombre Completo, Apellido Paterno, Apellido Materno)* |
|  |  |
| **DATOS DE CONTACTO DEL PRODUCTOR:**  *(Dirección, Teléfono y Correo Electrónico)* | **CLAVE Y VIGENCIA DE AUTORIZACIÓN DEL TEA** |
|  |  |

**INSTRUCCIONES**:

1.- Marcar con una **X** la casilla de cada numeral, conforme a lo observado en la (s) unidad (es) de producción; así mismo el Tercero Especialista firmará al calce cada una de las hojas que integra la evaluación.

2.- Marcar con línea diagonal el área de cumplimientos cuando la descripción del numeral no se ajusta a las especificaciones de la (s) unidad (es) de producción (NO APLICA N/A), en el apartado de OBSERVACIONES se debe anotar la justificación del cumplimiento

3.- Marcar con una X el área de NO cumplimiento cuando aplique incumplimientos menores y plasmar en OBSERVACIONES las acciones correctivas inmediatas

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Numeral** | **Descripción** | | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **1.1** | Las áreas contempladas ¿Están identificadas y georreferenciadas? | | |  |  |  | -Revisar en el croquis la ubicación del predio de la huerta e identifican las áreas circundantes. |
| **1.2** | ¿Cuenta con barreras físicas que impidan o reduzcan las posibilidades de ingreso de animales domésticos, silvestres, personas ajenas, escurrimientos u otros factores que pudieran representar un riesgo de contaminación? | | |  |  |  | Se revisa el análisis de peligros, valorando los riesgos y en consecuencia el control de forma objetiva considerando la región, el cultivo el entorno y los posibles factores de contaminación.  -Se deberá especificar el tipo de barrera (*p.e. Cercas vivas con plan de mantenimiento; malla de material resistente; bordos de retención; cercos de piedra, etc*.), el estado de conservación y mantenimiento de las mismas, así mismo incluir fotografías.  -Se revisan los registros de supervisión (preoperacionales) que den certidumbre de mantener la integridad del cultivo. |
| **1.3** | ¿Cuenta con estaciones sanitarias libre de derrames y fugas? | | |  |  |  | -Se revisan los registros donde se compruebe que no hay derrames y fugas.  -Se toman fotografía en caso de que se encuentren fugas. |
| **1.4** | ¿Las estaciones sanitarias están construidas con materiales de fácil lavado y desinfección? | | |  |  |  | -Especificar de qué material están construidas las estaciones sanitarias. |
| **1.5** | ¿El uso, localización y manejo de las instalaciones sanitarias se realiza evitando que represente una fuente de contaminación al producto, material de empaque y fuentes de agua? | | |  |  |  | -Se verifica y se registra. |
| **1.6** | ¿Las estaciones sanitarias se encuentran diferenciadas por sexo y/o respetan la relación de un sanitario por cada veinte trabajadores? | | |  |  |  | -Se revisa la bitácora del uso de sanitarios.  -Se toma fotografía de cumplimiento de los requisitos en el momento de la auditoria. |
| **1.7** | ¿Las estaciones sanitarias se encuentran identificadas y cuentan con agua potable, jabón líquido, toallas de papel, lavamanos y cesto para la basura? | | |  |  |  | -Se verifican registros en bitácora donde se anota cada jornada a tiempos determinados por la empresa (inicio, 3 h, al final, etc.) la disposición de agua, jabón, papel, lavamanos y cesto |
| **1.8** | ¿Las estaciones sanitarias están instaladas a una distancia no menor de 10 metros y no mayor de 50 metros del área de cosecha, evitando su instalación en el mismo sentido de la pendiente? | | |  |  |  | -Se verifica y solicita incluir en el plano/ croquis la ubicación de las mismas. |
| **1.9** | ¿Las estaciones sanitarias están instaladas a una distancia no menor de 10 metros de fuentes de agua, evitando su instalación en el mismo sentido de la pendiente? | | |  |  |  | -Se verifica que dicha instalación se ubique en el croquis correspondiente. |
| **1.10** | ¿Las estaciones sanitarias cuentan con un programa de mantenimiento para asegurar su óptimo estado? | | |  |  |  | -Se debe mostrar registros donde se compruebe que el mantenimiento se efectúa tanto preventivo y otro correctivo (*puede ser el contrato de una empresa, que incluya las fechas previamente programadas del mantenimiento preventivo* ) |
| **1.11** | ¿La(s) unidad(es) productiva(s) cuenta(n) con áreas destinadas para el consumo de alimentos de los trabajadores? | | |  |  |  | -Revisar que dicha área se ubique en el croquis, en caso contrario indicar que se tiene que incluir dicha área. |
| **1.12** | ¿Las áreas de consumo de alimentos se encuentran fuera del área activa de cosecha, de almacenamiento de materiales de embalaje, sustancias químicas u otros elementos que pudieran representar un riesgo de contaminación del producto, daño al trabajador y/o deterioro del ambiente? | | |  |  |  | -Revisar que dicha área se ubique en el croquis, en caso contrario indicar que se tiene que incluir dicha área. |
| **1.13** | ¿Las áreas de consumo de alimentos cuentan con cestos para el depósito de basura con tapa y bolsa plástica? | | |  |  |  | -Revisar físicamente los cestos de basura ubicados en dicha área y revisar los registros diarios de dicha actividad. |
| **Numeral** | **Descripción** | | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **2.1** | ¿Cuenta con el antecedente de las actividades llevadas a cabo previas a la siembra del cultivo actual? | | |  |  |  | -Deberán contar con un documento, p.e. constancia del registro Público de la Propiedad sobre la actividad en el predio, o con oficio de autoridad ejidal o municipal. |
| **2.2** | ¿Se ubican, a través de un croquis, los factores de riesgos colindantes con el terreno, tales como: ¿fuentes de agua, caminos, pendientes, áreas habitacionales, unidades de producción pecuarias, acuícolas, forestales o industriales? | | |  |  |  | -Verificar que dichas áreas, se especifiquen en el Croquis y mapa con distancias de cada punto. |
| **Numeral** | **Descripción** | | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **3.1** | ¿Se realiza un análisis a las fuentes de agua para detectar presencia de contaminantes microbiológicos? | | |  |  |  | -Revisar los análisis realizados a las fuentes de agua.  -Revisar que la empresa lleve un historial con los resultados originales del laboratorio. |
| **3.2** | En el caso de que se hayan identificado contaminantes microbiológicos, ¿Se aplican medidas que reduzcan, controlen o eliminen la presencia de dichos contaminantes? | | |  |  |  | -En caso de un resultado positivo se revisan bitácoras de acciones correctivas. |
| **3.3** | Para el caso donde la fuente de agua sea un pozo profundo, ¿Sus características de construcción cumplen con lo establecido en la NOM-003-CNA-1996. Requisitos durante la construcción de pozos de extracción de agua para prevenir la contaminación de acuíferos? | | |  |  |  | -Se debe verificar y evidenciar con fotos y con los análisis validados de un laboratorio aprobado. |
| **3.4** | El agua utilizada para uso y consumo humano, manejo del producto, programa de limpieza y de desinfección y aplicaciones ¿es potable de acuerdo a la NOM-127-SSA1-1994? | | |  |  |  | -El análisis de agua deberá realizarse de forma regular para ratificar que cumple con los requerimientos microbiológicos de agua potable.  Revisar resultados de laboratorio. |
| **3.5** | ¿Se aplica un tratamiento preventivo mediante el uso de sustancias desinfectantes que mantengan la calidad potable del agua destinada para el uso y consumo humano? | | |  |  |  | -Revisar que se cuente con análisis microbiológico del agua del proveedor de agua para consumo humano, que cumpla con la NOM-127-SSA1-1994 Para ello deberá demostrar su adquisición.  - Se revisa la bitácora de monitoreo de soluciones sanitizantes para el tratamiento preventivo del agua. |
|  |  | | |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |
| **Numeral** | **Descripción** | | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **4.1** | ¿En las unidades de producción se lleva a cabo un programa de limpieza y mantenimiento de maquinaria, equipo, herramientas y utensilios agrícolas sustentados en procedimientos y registros respectivos? | | |  |  |  | -Verificar los procedimientos y registros. |
| **4.2** | ¿Los detergentes y desinfectantes, son seleccionados y justificados técnicamente para lograr el fin perseguido, no contienen aromatizantes y su alcalinidad o acidez depende de la superficie a higienizar? | | |  |  |  | -Revisar fichas técnicas de los productos utilizados. |
| **4.3** | ¿Todas las herramientas y equipo de trabajo se lavan y desinfectan acorde a la frecuencia definida en el Plan de higiene? | | |  |  |  | -Se debe constatar documental y físicamente que todas las herramientas (palas, machetes, tractores e implementos etc.) se lavan y desinfectan tal como lo establece su plan de higiene.  -Se verifican sus Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), para ello debe estar considerado en su plan de capacitaciones y entrenamiento del personal. |
| **4.4** | ¿Los equipos y utensilios de uso diario como tijeras, mesas de empaque, cajas de campo, tijeras de podar, entre otras, se lavan y desinfectan diariamente y previo a su uso o cuando se encuentran en contacto directo con sustancias o superficies que las puedan contaminar? | | |  |  |  | -Se debe verificar de forma documental que los equipos y utensilios se lavan y desinfecten.  -Una vez en campo se constata que se realice el lavado y desinfección previa a su uso o cuando represente un peligro de contaminación hacia el producto. |
| **4.5** | ¿La concentración de las soluciones desinfectantes se mantiene conforme a lo establecido en el procedimiento? | | |  |  |  | -Se verifica que en los registros se realice un monitoreo de las concentraciones de las soluciones desinfectantes, así mismo al momento de realizar la actividad, se hace la constatación conforme a lo establecido en su procedimiento en donde debe describir que se tiene un responsable y una frecuencia que demuestra su efectividad.  -Incluir: fichas técnicas de los productos sobre la concentración y principios activos de las soluciones desinfectantes.  -Revisar los registros del procedimiento de preparación/dilución de las soluciones, cantidades empleadas. |
| **4.6** | ¿Las estaciones sanitarias, se someten a un programa documentado de higiene y desinfección? | | |  |  |  | -Revisar los registros sobre limpieza diaria (hora, quién limpió y quien supervisó); para la desinfección: incluir registros con la concentración del desinfectante (%) o cantidad, tiempo de contacto durante la aplicación, quien la ejecutó y supervisor. |
| **4.7** | ¿El área para el manejo, almacenamiento y/o depósito temporal de los vegetales, se somete a un programa documentado de higiene y desinfección? | | |  |  |  | -En las BPA el área para el manejo del cilantro, una vez que se corta en campo se deposita en vehículos de transporte que debe cumplir con el programa de higiene de lavado y desinfectado (no material absorbente como madera). Una vez concluido la cosecha se traslada al empaque para su mínimo proceso (empaque). |
| **Numeral** | **Descripción** | | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **5.1** | ¿Se evalúa el estado de salud del trabajador valorando tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con el producto? | | |  |  |  | -En este punto se solicita que el responsable de cuadrilla o inocuidad tengan información suficiente para detectar el estado de salud de los trabajadores, no obstante, a ello en su reglamento interno se describe que en caso de presentar síntomas o tener algún problema de salud, tienen que dar aviso al encargado que puede ser tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vomito, fiebre, ictericia, ojos llorosos, etc. Así mismo, en caso de tener lesiones, sangre o secreciones corporales que entren o puedan entrar en contacto directo con el producto.  -Revisar la bitácora de higiene de personal y capacitaciones a personal que supervisa a los trabajadores. |
| **5.2** | ¿El trabajador se presenta aseado a sus áreas de trabajo (con ropa limpia en buen estado y calzado cerrado)? | | |  |  |  | -Corroborar que la política sea parte del reglamento interno y además mantener registros de verificación (quien revisa y supervisa). |
| **5.3** | ¿Se prohíbe el uso de maquillaje? | | |  |  |  | -Corroborar que la política sea parte del reglamento interno y además mantener registros de verificación (quien revisa y supervisa). |
| **5.4** | ¿Las uñas se mantienen cortas, limpias y libres de barniz? | | |  |  |  | -Corroborar que la política sea parte del reglamento interno y además mantener registros de verificación (quien revisa y supervisa). |
| **5.5** | ¿Se lavan y desinfectan las manos antes de iniciar la jornada laboral, después de ausentarse de su área de trabajo, después de ir al baño, al tocar superficies visiblemente sucias o contaminadas, y en cualquier momento que exista la sospecha de que las manos puedan estar sucias o contaminadas? | | |  |  |  | -Corroborar que la política sea parte del reglamento interno y además mantener registros de verificación (quien revisa y supervisa). |
| **5.6** | ¿Está prohibido portar objetos que representen un peligro de contaminación, tales como lapiceros, termómetros, sujetadores teléfonos celulares, audífonos, joyería, relojes u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta? | | |  |  |  | -Corroborar que la política sea parte del reglamento interno y además mantener registros de verificación (quien revisa y supervisa). |
| **5.7** | ¿Se prohíbe fumar, comer, beber, escupir o mascar chicle en las áreas de trabajo? | | |  |  |  | -Corroborar que sea parte del reglamento interno y además mantener registros con verificaciones y fotos de los letreros en la UP. |
| **5.8** | ¿La unidad productiva o cuadrilla de cosecha demuestra que cuenta con un procedimiento para atender accidentes durante las actividades en el que los productos que hayan estado en contacto con fluidos corporales como sangre, saliva o mucosidades deberán desecharse? | | |  |  |  | -La Unidad Productiva deberá contar con un procedimiento documentado donde describa que en caso de accidentes durante las actividades de cosecha se deberá reportar al encargado.  -Mostrar evidencia que los productos que estuvieron en contacto con fluidos corporales como sangre, saliva o mucosidades son desechados por lo que deberá tener registro de ello, incluido al menos una capacitación realizada en el tema. |
| **5.9** | ¿Todas las medidas anteriores son cumplidas por el personal interno, visitantes y proveedores de las unidades productivas? | | |  |  |  | -Verificar en los registros. |
| **Numeral** | | **Descripción** | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **6.1** | | ¿Se prohíbe a los trabajadores y visitantes, ingresar con animales domésticos a las áreas productivas? | |  |  |  | -Corroborar que sea parte del reglamento interno y mantener registros, además buscar evidencias como huellas, excretas, etc. |
| **6.2** | | ¿La unidad de producción cuenta con programas de control de malezas, manejo de desechos orgánicos, maquinaria y material en desuso en las unidades productivas para evitar que anide fauna nociva? | |  |  |  | -Revisar los Procedimientos Operativos estandarizados y registros de control de malezas. |
| **Numeral** | | **Descripción** | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **7.1** | | ¿Se diseña, imparte y evalúa un programa de cursos de capacitación y desarrollo de habilidades considerando el nivel de responsabilidad y actividades que desarrolla cada uno de los trabajadores y en una cultura de la prevención? | |  |  |  | -El Responsable de inocuidad conjuntamente con la dirección de la empresa deberá tener un programa de prevención, para ello deberá mantener evidencias de: programa de capacitación (temas, quien lo imparte, frecuencia, y evaluaciones de desempeño al momento de la auditoria). |
| **7.2** | | El programa de Capacitación, ¿Contiene al menos algunos de los siguientes temas mínimos?   * Microbiología básica * Buenas Prácticas Agrícolas * Enfermedades Transmitidas por Alimentos * Manejo de Fauna doméstica y Silvestre. * Prácticas de seguridad e higiene de los trabajadores. * Preparación y monitoreo de sustancias desinfectantes. * Limpieza y desinfección de maquinaria, equipos de trabajo, transporte y Unidad Productiva. * Manejo del agua. * Prácticas de cosecha * Recuperación de producto * Trazabilidad | |  |  |  | -Verificar las fuentes de la información y referencias actualizadas de los últimos 5 años. |
| **7.3** | | ¿El personal que imparta la capacitación y desarrollo de habilidades, demuestra su competencia en los temas a impartir a través de soporte documental? | |  |  |  | -El capacitador debe contar con competencia técnica comprobable (Revisión del Currículo Vitae) del capacitador. |
| **7.4** | | ¿Se generan registros de cada evento capacitación y desarrollo de habilidades? | |  |  |  | -Registros de capacitación o listas de asistencia a capacitación. |
| **Numeral** | | **Descripción** | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **8.1** | | ¿Se cuenta con cuadrillas de cosecha capacitadas en BPH y BPA? | |  |  |  | -Corroborar que quién realice la cosecha deberán estar capacitados (evidencias documentales, etc.) |
| **8.2** | | Previo a la cosecha, ¿El jefe de cuadrilla realiza una supervisión en la unidad de producción asegurándose que no existan encharcamientos, heces fecales, basura o recientes aplicaciones de insumos fitosanitarios, dicha actividad deberá de documentarse? | |  |  |  | -Deberá contar con evidencias preventivas y correctivas. |
| **8.3** | | Previo a la cosecha, ¿Se cuenta con análisis microbiológicos de superficies de contacto vivas e inertes, así como de producto? | |  |  |  | -Revisión de resultados de análisis microbiológicos de superficies de contacto vivas como son las manos de los trabajadores, y superficies inertes realizados por lo menos cada seis meses.  Y de producto 10 días previos a la cosecha. |
| **8.4** | | ¿Los vegetales que entran en contacto con sustancias o superficies que representen un riesgo de contaminación (mucosas, saliva, agua, suelo, herramientas sucias, entre otras) son desechados? | |  |  |  | -Deberá contar con un supervisor, incluir registros con esta información. |
| **8.5** | | ¿Se cuenta con registros del producto desechado indicando la fecha, el volumen y motivo de dicha eliminación? | |  |  |  | -Registros con quien lleva a cabo la eliminación y quien supervisa. |
| **8.6** | | ¿Se prohíbe que los vegetales cosechados se coloquen en ningún momento, ni de manera temporal en áreas sucias, en el suelo o con presencia de agua estancada o de algún otro posible contaminante? | |  |  |  | -El procedimiento se puede verificar y con registros y fotos. |
| **8.7** | | a) ¿Los contenedores, utensilios, herramientas y equipo utilizados para cosechar, están fabricados con materiales que no representan un riesgo de contaminación al vegetal? | |  |  |  | -Describir el material. |
| b) ¿Son de fácil limpieza y desinfección? | |  |  |  | -Evidenciarlo |
| **8.8** | | ¿Se establece un programa de sustitución de contenedores, utensilios, herramientas y equipo utilizados para cosechar, mediante revisiones periódicas de éstos que permiten detectar oportunamente algún contenedor que represente un riesgo de contaminación a los vegetales? | |  |  |  | -Deberá mantener un programa y evidenciarlo. |
| **8.9** | | ¿Los contenedores utensilios, herramientas y equipo utilizados en la cosecha son de uso exclusivo para esta actividad? | |  |  |  | -Se deberá demostrar la exclusividad. |
| **8.10** | | ¿Se cuenta con registros de cosecha indicando como mínimo, los siguientes datos: fecha de corte, producto, volumen cosechado, tipo de presentación (cajas, manojos, entre otros), área o zona específica de corte, proveedor del servicio de cosecha, cuando así ocurra, número de lote asignado, y los nombres y cargos de los responsables de ejecutar y supervisar cada tarea? | |  |  |  | -Revisión de Registros de Cosecha. |
| **8.11** | | ¿Se cuenta con la bitácora de cosecha la cual contiene: fecha de cosecha, producto, volumen, nombre de cliente, nombre y firma del supervisor de la Unidad de Producción (UP), esta se realiza por duplicado, una está en el expediente de la UP y la otra se entrega a la Unidad de Empaque? | |  |  |  | -Se revisa la bitácora u hoja de cosecha con la cual se tiene un control al ser firmada por los responsables o supervisores de UP y UE |
|  | | |  |  |  |
| **Numeral** | | **Descripción** | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **9.1** | | ¿El equipo de transporte de vegetales solo es utilizado para este fin? | |  |  |  | -Procedimientos y Registros |
| **9.2** | | ¿Las plataformas o contenedores, así como sus implementos son de materiales no absorbentes y de fácil lavado y desinfección? | |  |  |  | -Las evidencias demostrables (Registros). |
| **9.3** | | ¿Las plataformas o contenedores están diseñados de tal forma que se protege el vegetal con lonas o transporte cerrado (caja refrigerada o caja seca)? | |  |  |  | -Las evidencias demostrables (Registros). |
| **9.4** | | ¿El transporte es cerrado, no presenta daños en la plataforma, lonas o cubiertas de protección? | |  |  |  | -Las evidencias demostrables (Registros). |
| **9.5** | | a) ¿Se aplica un programa de lavado y desinfección para todos los vehículos previo a su uso? | |  |  |  | -Las evidencias demostrables (Registros en los que se mencione responsable y supervisor). |
| b) ¿Ocurre fuera de las secciones que conforman a la unidad productiva? | |  |  |  | -Evidencias (Registros en los que se mencione responsable y supervisor). |
| c) Cuándo es necesario utilizar un espacio dentro de la unidad de producción para el lavado y desinfección del transporte, ¿Se realiza fuera del área activa de producción, fuentes de agua, cosecha u otras zonas donde pueda representar un riesgo de contaminación? | |  |  |  | -Evidencias (Registros en los que se mencione responsable y supervisor). |
| **9.6** | | ¿El chofer y cargadores cumplen con las prácticas de seguridad e higiene previstas en el presente documento? | |  |  |  | -Deberá presentar controles y evidencias. |
| **9.7** | | ¿Se prohíbe utilizar transporte que presente fugas de combustibles, lubricantes u otras sustancias que representen un riesgo de contaminación a los productos? | |  |  |  | -Revisar POE de higiene de transporte, que establece la revisión del vehículo respecto a fugas. |
| **9.8** | | ¿El personal responsable del transporte y los cargadores generan los registros que permiten corroborar el cumplimiento de estas acciones? | |  |  |  | -Se deberá tener el control y registros de cumplimiento. |
|  | |  | |  |  |  |  |
| **Numeral** | | **Descripción** | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **10.1** | | ¿La unidad de producción cuenta con un código de registro, con los datos de ubicación del Estado, Municipio, Localidad, Unidad de Producción (sección, tabla, etc.), fecha de cosecha? | |  |  |  | -Deberá presentar un POE en el que este descrito el código y verificarlo su funcionamiento. |
| **10.2** | | ¿Se lleva un historial de cosecha, administrado mediante el código por sección, incluyendo un registro de cosecha? | |  |  |  | -Se deberá contar con evidencias con registros del historial de cosecha. |
| **10.3** | | ¿Cuenta con un procedimiento de recupero de producto en caso una contingencia sanitaria? | |  |  |  | -Se deberá contar con un procedimiento con todos los elementos que garanticen el recupero de producto. |
| **10.4** | | ¿La unidad productiva, aplica al menos una vez al año un situación simulada de recupero de producto con la finalidad de determinar e implementar las mejoras y modificaciones que deben aplicarse durante una contingencia sanitaria y ubicar, recuperar y/o eliminar los vegetales involucrados? | |  |  |  | -Demostrar con evidencia que el ejercicio fue realizado (procedimiento y registros y/o informe). |
| **Numeral** | | **Descripción** | | **Cumplimiento** | | **Observaciones** | **Criterio de Evaluación** |
| **SI** | **NO** |  |  |
| **11.1** | | ¿Todos los análisis microbiológicos de la Unidad de Producción, provienen de laboratorios reconocidos, autorizados o aprobados por el SENASICA o la autoridad competente? | |  |  |  | -Evidencias del laboratorio con la autorización (fotocopias). |
| **11.2** | | ¿La frecuencia con la que se validan las medidas de control para las fuentes de agua, son cada 6 meses? | |  |  |  | -Registros con los resultados favorables o con acciones correctivas. |
| **11.3** | | a) ¿La frecuencia con la que se validan las medidas de control para el producto vegetal, son 10 días naturales previos a la cosecha? | |  |  |  | -Registros con los resultados. |
| b) ¿La frecuencia con la que se validan las medidas de control para las superficies de contacto (vivas e inertes) son por ciclo productivo, o en el caso de que sea escalonado, es cada 6 meses? | |  |  |  | -La validación de las superficies deberán ser al menos por seis meses ya que el ciclo productivo de las hortalizas (cilantro) es de dos a tres meses y generalmente esta de forma escalonada no obstante en caso de tener algún hallazgo valorado que pueda poner en riesgo la inocuidad del producto deberá procederse con la validación de las medidas de control realizando los análisis de las superficies vivas e inertes.  -Registros de validación |
| c) ¿Los microorganismo que sirven en como indicadores para la interpretación de los resultados de los análisis de producto son: *E. coli* y *Salmonella?* | |  |  |  | -Registros con los resultados. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **LUGAR DE LA EVALUACIÓN**  *(Localidad, Municipio, Estado)* | **NOMBRE DE LA UNIDAD DE VERIFICACIÓN** |
|  |  |
| **NOMBRE Y FIRMA DE CONFORMIDAD DEL PRODUCTOR** | **NOMBRE Y FIRMA DEL TERCERO ESPECIALISTA**  *(Profesión, Nombre Completo, Apellido Paterno, Apellido Materno)* |
|  |  |
| **CLAVE VIGENCIA DE AUTORIZACIÓN DEL TEA** |
|  |