

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

Formato 2

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

Instrucciones: 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.

I. INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
1.1	Las áreas contempladas ¿Están identificadas y georreferenciadas?			
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?			
1.3	¿Cuenta con estaciones sanitarias libre de derrames y fugas?			
1.4	¿Las estaciones sanitarias están construidas con materiales de fácil lavado y desinfección?			
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?			
1.6	¿Las estaciones sanitarias se encuentran diferenciadas por sexo y/o respetan la relación de un sanitario por cada veinte trabajadores?			
1.7	¿Las estaciones sanitarias se encuentran identificadas y cuentan con agua potable, jabón líquido, toallas de papel, lavamanos y cesto para la basura?			
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?			
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?			
1.10	¿Las estaciones sanitarias cuentan con un programa de mantenimiento para asegurar su óptimo estado?			
1.11	¿La(s) unidad(es) productiva(s) cuenta(n) con áreas destinadas para el consumo de alimentos de los trabajadores?			
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?			
1.13	¿Las áreas de consumo de alimentos cuentan con cestos para el depósito de basura con tapa y bolsa plástica?			
II. HISTORIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
2.1	¿Cuenta con el antecedente de las actividades llevadas a cabo previas a la siembra del cultivo actual?			

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

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?			
III. AGUA DE USO AGRÍCOLA Y HUMANO				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
3.1	¿Se realiza un análisis a las fuentes de agua para detectar presencia de contaminantes microbiológicos?			
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?			
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?			
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?			
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?			
IV. PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS AGRÍCOLAS.				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		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?			
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?			
4.3	¿Todas las herramientas y equipo de trabajo se lavan y desinfectan acorde a la frecuencia definida en el Plan de higiene?			
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?			
4.5	¿La concentración de las soluciones desinfectantes se			

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

	mantiene conforme a lo establecido en el procedimiento?			
4.6	¿Las estaciones sanitarias, se someten a un programa documentado de higiene y desinfección?			
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?			

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

V. PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL PERSONAL.				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		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?			
5.2	¿El trabajador se presenta aseado a sus áreas de trabajo (con ropa limpia en buen estado y calzado cerrado)?			
5.3	¿Se prohíbe el uso de maquillaje?			
5.4	¿Las uñas se mantienen cortas, limpias y libres de barniz?			
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?			
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?			
5.7	¿Se prohíbe fumar, comer, beber, escupir o mascar chicle en las áreas de trabajo?			
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?			
5.9	¿Todas las medidas anteriores son cumplidas por el personal interno, visitantes y proveedores de las unidades productivas?			
VI. PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS Y SILVESTRES				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
6.1	¿Se prohíbe a los trabajadores y visitantes, ingresar con animales domésticos a las áreas productivas?			
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?			
VII. CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES.				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
7.1	¿Se diseña, imparte y evalúa un programa de			

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

	<p> 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?</p>			
7.2	<p>El programa de Capacitación, ¿Contiene al menos algunos de los siguientes temas mínimos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 			
7.3	<p>¿El personal que imparta la capacitación y desarrollo de habilidades, demuestra su competencia en los temas a impartir a través de soporte documental?</p>			
7.4	<p>¿Se generan registros de cada evento capacitación y desarrollo de habilidades?</p>			
VIII. PRÁCTICAS DE COSECHA Y ACOPIO				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
8.1	<p>¿Se cuenta con cuadrillas de cosecha capacitadas en BPH y BPA?</p>			
8.2	<p>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 documentarse?</p>			
8.3	<p>Previo a la cosecha, ¿Se cuenta con análisis microbiológicos de superficies de contacto vivas e inertes, así como de producto?</p>			
8.4	<p>¿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?</p>			
8.5	<p>¿Se cuenta con registros del producto desechado indicando la fecha, el volumen y motivo de dicha eliminación?</p>			
8.6	<p>¿Se prohíbe que los vegetales cosechados se coloquen en ningún momento, ni de manera</p>			

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

	temporal en áreas sucias, en el suelo o con presencia de agua estancada o de algún otro posible contaminante?			
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?			
	b) ¿Son de fácil limpieza y desinfección?			
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?			
8.9	¿Los contenedores utensilios, herramientas y equipo utilizados en la cosecha son de uso exclusivo para esta actividad?			
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?			
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?			

IX. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
Numeral	Descripción	Cumplimiento		
		SI	NO	
9.1	¿El equipo de transporte de vegetales solo es utilizado para este fin?			
9.2	¿Las plataformas o contenedores, así como sus implementos son de materiales no absorbentes y de fácil lavado y desinfección?			
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)?			
9.4	¿El transporte es cerrado, no presenta daños en la plataforma, lonas o cubiertas de protección?			
9.5	a) ¿Se aplica un programa de lavado y desinfección para todos los vehículos previo a su uso?			
	b) ¿Ocurre fuera de las secciones que conforman a la unidad productiva?			

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

	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?			
9.6	¿El chofer y cargadores cumplen con las prácticas de seguridad e higiene previstas en el presente documento?			
9.7	¿Se prohíbe utilizar transporte que presente fugas de combustibles, lubricantes u otras sustancias que representen un riesgo de contaminación a los productos?			
9.8	¿El personal responsable del transporte y los cargadores generan los registros que permiten corroborar el cumplimiento de estas acciones?			

X. TRAZABILIDAD Y RECUPERO DE VEGETALES.				
Numeral	Descripción	Cumplimiento		OBSERVACIONES
		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?			
10.2	¿Se lleva un historial de cosecha, administrado mediante el código por sección, incluyendo un registro de cosecha?			
10.3	¿Cuenta con un procedimiento de recupero de producto en caso una contingencia sanitaria?			
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?			
XI. EFICACIA DE LAS DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS				
Numeral	Descripción	Cumplimiento		OBSERVACIONES
		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?			
11.2	¿La frecuencia con la que se validan las medidas de control para las fuentes de agua, son cada 6 meses?			
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?			
	b) ¿La frecuencia con la que se validan las			

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola

	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?			
	c)¿Los microorganismo que sirven como indicad para la interpretación de los resultados de los aná de producto son: <i>E. coli</i> y <i>Salmonella</i> ?			

LUGAR DE LA EVALUACIÓN <i>(Localidad, Municipio, Estado)</i>	NOMBRE DE LA UNIDAD DE VERIFICACIÓN
NOMBRE Y FIRMA DE CONFORMIDAD DEL PRODUCTOR	NOMBRE Y FIRMA DEL TERCERO ESPECIALISTA <i>(Profesión, Nombre Completo, Apellido Paterno, Apellido Materno)</i>
	CLAVE DE AUTORIZACIÓN DEL TEA