SECCIÓN XXVIII. LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1. Lista de verificación para el registro y control de operadores

Hora inicio	
Hora cierre	

FECHA			
	DÍA	MES	AÑO

DATOS DEL OPERADOR					
Nombre o razón social					
Representante Legal			RUC		
UBICACIÓN DEL SITIO DE OPERACIÓN					
Provincia		Cantón		Parroquia / Localidad	
Dirección					
Coordenadas		X		Y	
REPRESENTANTE TÉCNICO					
Nombre					
Teléfono convencional:			Móvil		
Correo electrónico:					
No. Registro SENESCYT:					

Tipo de productos:

Fertilizantes ☐ Enmiendas de suelo ☐ Productos afines ☐ Especificar: _____

No.	Concepto	Criterio de cumplimiento	Nivel	Cumple	No cumple	N/A (suma en puntaje en el caso que se justifique)
		REQUISITOS DOCUMENTALES				
1	Nombramiento del representante legal de la empresa o cédula de identidad para personas naturales	Verificar que los documentos correspondan a la persona autorizada y se encuentren vigentes (verificar previo a la inspección)	O			
2	RUC/RISE	Verificar que la actividad económica registrada tenga correspondencia con el proceso	O			
3	Registros de ingreso y salida	Contar con registros de ingreso y salida de bodega de los F.ES.PAUA	I			
4	Flujograma de procesos	Verificar que los flujogramas representen la realidad de los procesos de cada área.	O			
5	Plan y registro de mantenimiento de equipos	Verificar que hayan incluido a todos los equipos en el plan de mantenimiento y que haya registro de calibración de los equipos utilizados. Aplica para fabricantes, formuladores y envasadores.	O			
6	Plan de capacitación	Verificar que exista un plan de capacitación con el respectivo registro de asistencia, sobre el uso correcto y manejo adecuado de F.ES.PAUA, dirigido al personal de la empresa que interviene en cada uno de los procesos	O			
7	Registro de Control de la Calidad	Verificar que se posea un sistema de control de la calidad del producto terminado y se mantenga registros del mismo.	O			
8	Plan de derrames de producto y manejo adecuado de desechos	Verificar que posea un plan de manejo de desechos y procedimiento a seguir ante los derrames de productos.	O			
9	Plan y registro de control de plagas	Verificar que cuente con un plan de control de plagas, registro y evidencia física del control.	O			
10	Programa de salud ocupacional firmado por un médico	Verificar el plan de salud aprobado e implementado con las evidencias correspondientes.	I			
		REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA				
11	NTE INEN 2266, numeral 6.1.7.10 literal c.5 Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola, artículo 9 numeral 4.2.2.	Verificar que se encuentre situada en terrenos o áreas no expuestas a inundaciones o que la infraestructura garantice que no estará propensa a inundaciones.	O			

12	NTE INEN 2266, numeral 6.1.7.10. literal f.21	Verificar que dispone de antenas pararrayos. Aplica para productos químicos.	I			
13	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10 literal c.3	Verificar que tenga señales y símbolos (señalética) de seguridad en lugares visibles.	I			
14	Equipos y capacidad instalada	Verificar la descripción detallada de los equipos y capacidad instalada. Verificar que los materiales, herramientas y equipos se encuentren funcionales y en buen estado de acuerdo con la actividad que desarrolle. Verificar que no exista derrames.	O			
15	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10 literal f.13	Verificar que las conexiones eléctricas estén ubicadas y tapadas adecuadamente para evitar alguna descarga y posible incendio.	I			
16	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10 literal f.17	Verificar que posee en las instalaciones duchas de emergencia y sistema lava ojos habilitadas, aplica para productos químicos.	O			
17	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10 literal f.16	Verificar que las salidas de emergencia estén libres de obstáculos.	O			
18	Color	Las paredes internas, piso y techo deben ser de color claro (preferiblemente blanco)	R			
19	Manejo de desechos líquidos	Verificar que el desaguadero externo circunde la bodega, el cual debe ser inclinado y de hormigón, conectarse a un área colectora especial de tratamiento y que no se conecte al alcantarillado público. Verificar que el sumidero dentro de las bodegas se conecte con el desaguadero externo. Los desagües deben tener rejillas.	I			
BODEGA DE MATERIA PRIMA (Aplica para fabricantes, formuladores y envasadores)						
20	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal f.18	Verificar que la bodega NO esté construida con materiales combustibles (madera, caña guadua)	O			
21	NTE INEN 2266, numeral 6.1.7.10 literal d 5	Verificar que existe un espacio mínimo de 10 metros entre cerca o muro del medio circundante y las paredes de la bodega	I			
22	Delimitación de áreas de materia prima y producto terminado	Contar con área de bodega para producto terminado y materia prima separadas. Para productos de origen orgánico que se fabriquen artesanalmente, la materia prima podrá ser almacenada en espacios cubiertos por un techo, la misma deberá permanecer cubierta para evitar el contacto con agentes contaminantes.	O			
23	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal f.9 Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola. Artículo 9 numeral 4.2.4.4.2.5	Piso liso, a nivel y que permita su fácil limpieza y evitar filtraciones. Los techos deben estar sin grietas ni agujeros	O			
24	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal f.9 Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola. Artículo 9 numeral 4.2.4.4.2.5	Las paredes deben estar sin grietas ni agujeros; paredes sin presencia de humedad o deterioradas. No aplica para productos orgánicos.	I			
25	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal f.6 Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola. Artículo 9 numeral 4.2.3.	Verificar que exista una buena ventilación y/o un sistema de ventilación. Debe tener un espacio mínimo de 1 metro entre el producto más alto y el techo, así como entre los productos y las paredes.	I			
26	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal d.1	Verificar que existe un botiquín de primeros auxilios de acuerdo a la actividad que desarrolla, nombre y dirección de un médico y manual de primeros auxilios.	I			
27	Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola, artículo 9 numeral 5.11	Verificar que exista un procedimiento a seguir en caso de emergencia, que incluya los teléfonos del centro de salud más cercano	I			
28	Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola, artículo 9 numeral 4.2.10.7	Verificar que exista un kit anti derrames con una pala, una escoba, un recipiente vacío rotulado y material absorbente (aserrín o arena), para la limpieza en caso de derrame de un producto. Aplica para productos químicos.	O			
29	Manejo y almacenamiento de materia prima	Verificar que los bultos estén colocados en estibas. Los envases deben ubicarse sobre plataformas, estanterías o paletas y almacenados según el uso y según el estado físico	O			

		(sólido parte superior y líquido parte inferior). Los productos deberán estar separados con un espacio mínimo de un metro entre las paredes y el producto y mínimo un metro del producto más alto techo. La materia prima almacenada al granel no deberá estar colocada en estibas, pero si deberá cumplir con los demás requisitos.				
30	Compartición de productos	Verificar que los productos no se guarden junto con alimentos, medicinas, ropas, utensilios domésticos, bebidas o cualquier otro material de consumo humano	O			
31	Registro y planificación de control de calidad de materia prima	Verificar que posea un plan de control de materia prima, registros y evidencias del control de la calidad de materia prima.	O			
		BODEGA PRODUCTO TERMINADO				
32	NTE INEN 2266 numeral 6.7.10. literal f.8	Verificar que la bodega NO esté construida con materiales combustibles (madera, caña guadua)	O			
33	NTE INEN 2266, numeral 6.1.7.10 literal d 5	Verificar que existe un espacio mínimo de 10 metros entre cerca o muro del medio circundante y las paredes de la bodega	I			
34	Delimitación de áreas de materia prima y producto terminado	Verificar que el área de bodega para producto terminado y materia prima estén separadas.	O			
35	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10 literal f.20	Verificar que las aberturas de las paredes de las bodegas deben estar cubiertas con tela metálica, barrotes metálicos para prevenir la entrada de cualquier plaga que destruya los productos almacenados.	I			
36	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal f.9 Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola. Artículo 9 numeral 4.2.4.4.2.5	Verificar que el piso sea liso, a nivel y que permita su fácil limpieza y evitar filtraciones. Las paredes y techos deben estar sin grietas ni agujeros; paredes sin presencia de humedad o deterioradas. Para productos orgánicos fabricados artesanalmente no aplica el requisito de paredes.	O			
37	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal f.6 Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola. Artículo 9 numeral 4.2.3.	Verificar que exista una buena ventilación y/o un sistema de ventilación. Debe tener un espacio mínimo de 1 metro entre el producto más alto y el techo, así como entre los productos y las paredes.	I			
38	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10. literal d.1	Verificar que existe un botiquín de primeros auxilios de acuerdo a la actividad que desarrolla, nombre y dirección de un médico y manual de primeros auxilios.	I			
39	Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola, artículo 9 numeral 5.11	Verificar que exista un procedimiento a seguir en caso de emergencia, que incluya los teléfonos del centro de salud más cercano	I			
40	Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola, artículo 9 numeral 4.2.10.7	Verificar que exista un kit anti derrames con una pala, una escoba, un recipiente vacío rotulado y material absorbente (aserrín o arena), para la limpieza en caso de derrame de un producto. Aplica para productos químicos.	O			
41	Manejo y almacenamiento de producto terminado	Verificar que los bultos estén colocados en estibas. Los envases deben ubicarse sobre plataformas, estanterías o paletas y almacenados según el uso y según el estado físico (sólido parte superior y líquido parte inferior). Los productos deberán estar separados con un espacio mínimo de un metro entre las paredes y el producto y mínimo un metro del producto más alto techo.	O			
42	Hoja de seguridad de los Insumos	Verificar que se encuentren disponibles las hojas de seguridad de todos los productos almacenados y protegidos con material que evite el deterioro.	I			
43	NTE INEN 2266 numeral 6.7.10 literal d.6	Verificar que exista un área física para almacenar productos no conformes (caducados, en mal estado o deteriorados)	O			
44	Productos almacenados con registro de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario	Verificar que todos los productos que estén en bodega, presenten etiquetas de acuerdo a la resolución vigente.	O			

45	Reglamento de Saneamiento Ambiental Agrícola, articulo 9 numeral 4.4	Verificar que los productos no se guarden junto con alimentos, medicinas, ropas, utensilios domésticos, bebidas o cualquier otro material de consumo humano.	O			
PROTECCIÓN PERSONAL						
46	Protección personal EPP	Verificar que el personal dispone y utiliza EPP de acuerdo a la actividad que realice: (protección ocular, botas de goma antideslizante, casco o gorro con visera, guantes impermeables para manejo de insumos, mascarillas con filtro adecuado, ropa de trabajo con manga larga y basta sujetable a los tobillos conforme a la contextura anatómica y de material adecuado a la temperatura y humedad del sector).	O			
47	Protección personal EPP	Verificar que el EPP esté ubicado en un lugar accesible y en buen estado.	I			
48	Protección personal EPP	Verificar los registro de cambio de EPP y dotación al personal.	I			
49	NTE INEN 2266 numeral 6.1.7.10 literal d.2	Verificar que los trabajadores cuenten con un lugar o sitio adecuado para vestuario e higiene personal, instalaciones sanitarias, lavado de manos, duchas y agua potable o tratada (una por cada 10 personal)	I			
50	EPP visitantes	Verificar el registro de entrega de EPP a visitantes	R			
ÁREA DE CARGA Y DESCARGA (No aplica para artesanales)						
51	Equipo de seguridad	Verificar que el personal que manipula insumos en el área de carga y descarga cuente con los equipos de seguridad.	O			
52	Identificación y trazabilidad del producto	Verificar los registro de ingreso y salida de bodega, de los insumos.	O			
REQUISITOS ADICIONALES PARA INOCULANTES BIOLÓGICOS						
53	Sistema de extracción de gases	Verificar que se encuentre habilitado el sistema de extracción de polvos o gases.				
54	Protocolo de Bioseguridad, área de fabricación, formulación y envasado del Insumo.	Verificar que el proceso de producción cumpla con el protocolo de bioseguridad que evite que el insumo se contamine o que exponga al personal a riesgos (cámaras de aislamiento, medidas de bioseguridad, procesos de esterilización de los equipos y áreas de proceso, cámaras de flujo laminar y demás que requiera el insumo)	O			

REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA EL CONTROL DE PRODUCTO				
55	Productos de uso agrícola: Verificar que 5 productos cumplan íntegramente con la normativa vigente	Nombre comercial:	O	
		Registro N°:		
		Estatus del registro:		
		Estatus del producto:		
		Lote:		
		Fechas de elaboración/vencimiento:		
		Tipo de producto:		
56		Nombre comercial:	O	
		Registro N°:		
		Estatus del registro:		
		Estatus del producto:		
		Lote:		
		Fechas de elaboración/vencimiento:		
		Tipo de producto:		
57		Nombre comercial:	O	
		Registro N°:		
		Estatus del registro:		
		Estatus del producto:		
		Lote:		
		Fechas de elaboración/vencimiento:		
		Tipo de producto:		

58		Nombre comercial:	O	
		Registro N°:		
		Estatus del registro:		
		Estatus del producto:		
		Lote:		
		Fechas de elaboración/vencimiento:		
		Tipo de producto:		
59		Nombre comercial:	O	
		Registro N°:		
		Estatus del registro:		
		Estatus del producto:		
		Lote:		
		Fechas de elaboración/vencimiento:		
		Tipo de producto:		

Para la aprobación se deberá cumplir el 100% de los puntos obligatorios (O) y el 70% de los importantes (I). Los puntos recomendatorios (R) no tienen calificación, se los consideraría como opcionales en el cumplimiento, y no reemplazan a los obligatorios ni importantes.

APROBADO ☐ DESAPROBADO ☐ SUBSANACIÓN ☐

OBSERVACIONES:

Estoy de acuerdo con las observaciones realizadas en la lista de verificación.

Firma del Representante Legal o Responsable Técnico
Nombre: _____

Firma del Técnico de la Agencia
Nombre: _____