

RESOLUCIÓN 0095

DIRECTOR EJECUTIVO (s) DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador establece: *“Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución”*;

Que, el artículo 227 de la Constitución de la República del Ecuador establece: *“La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación”*;

Que, el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: *“La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”*;

Que, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece: *“Créase la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, desconcentrada, con sede en la ciudad de Quito y competencia nacional, adscrita a la Autoridad Agraria Nacional (...)”*;

Que, el literal v) de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario es: *“Regular, controlar y supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de sanidad agropecuaria, bienestar animal y la inocuidad de los productos agropecuarios en su fase primaria;*

Que, el artículo 130 del Código Orgánico Administrativo indica: *“Las máximas autoridades administrativas tienen competencia normativa de carácter administrativo únicamente para regular los asuntos internos del órgano a su cargo, salvo los casos en los que la ley prevea esta competencia para la máxima autoridad legislativa de una administración pública. La competencia regulatoria de las actuaciones de las personas debe estar expresamente atribuida en la ley”*;

Que, mediante Directorio de la Agencia de Regulación de Control Fito y Zoonosanitario, en sesión extraordinaria llevada a efecto el 16 de mayo de 2022; se resolvió designar al señor Mgs. Wilson

1715180822

DAJ-202320B-0201

1

Patricio Almeida Granja como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario;

Que, mediante Resolución Nro. S-Ext-010-16-05-22 de 16 de mayo de 2022, se resolvió: *“Designar al señor Mgs. Wilson Patricio Almeida Granja, como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario;*

Que, mediante Acción de Personal No. DARH-2023-141 de 17 de mayo de 2023, el Director Ejecutivo de la Agencia resuelve subrogar el puesto de Director Ejecutivo a favor del Ing. Rommel Betancourt Herrera desde el 18 al 28 de mayo de 2023;

Que, mediante informe técnico de 22 de febrero el cual en su parte pertinente indica: *“4. Conclusiones El “MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN 5.2” impulsará la exportación de productos agropecuarios ecuatorianos en los mercados internacionales bajo un esquema administrado por el estado ecuatoriano asegurando el cumplimiento de los requisitos nacionales e internacionales. 5. Recomendaciones Se sugiere elevar a resolución el “MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN 5.2” en beneficio del sector agropecuario”;*

Que, mediante Memorando Nro. AGR-AGROCALIDAD/CIA-2023-000202-M de 28 de febrero de 2023, el Coordinador General de Inocuidad de Alimentos informa al Director Ejecutivo de la Agencia que: *“(…) En este sentido, una de las principales misiones de GLOBALG.A.P. es el principio de “un auditor en la explotación” y es a través de la homologación como se lo logra. Al armonizar los requisitos de la lista de verificación para Frutas y Hortalizas BPA, se elimina la duplicación y complejidad de la certificación. Se reducen los costos, las tareas administrativas, el tiempo y los esfuerzos. Además, todos se benefician, los productores, proveedores y minoristas. En virtud de lo expuesto, me permito solicitar gentilmente su aprobación, a fin de elevar a resolución técnica el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN 5.2”, el mismo que es autorizado por la máxima autoridad de la institución a través del sistema de gestión documental Quipux, y;*

En ejercicio de las atribuciones legales previstas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD.

RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el **“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2”**, el mismo que se adjunta como Anexo y es parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- En caso de incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente resolución se aplicará las sanciones de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

1715180822

DAJ-202320B-0201

2

DISPOSICIÓN GENERAL

Primera. – Dadas las características de dinamismo de las acciones que contempla este Manual, se requiere una constante actualización mediante la sustitución de hojas y/o apartados. Cualquier modificación del presente instructivo requerirá de la aprobación del Director Ejecutivo de la AGENCIA. Las hojas y/o apartados que sean modificadas deberán llevar la fecha en la cual se efectuó la modificación, dichas modificaciones se publicarán en la página WEB de la AGENCIA.

Segunda. - El texto de la presente Resolución se publicará en el Registro Oficial; mientras que, el Anexo previsto en el artículo 1 “**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2**”, se publicará en la página web de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, para lo cual de la presente disposición encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos.

DISPOSICIONES FINALES

Primero. - De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

Segundo. - La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción sin perjuicio de la publicación del Registro Oficial.


COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y PUBLÍQUESE

Dado en Quito, D.M. 23 de mayo del 2023



Firmado electrónicamente por:
ROMMEL ANIBAL
BETANCOURT HERRERA

Ing. Rommel Aníbal Betancourt Herrera
**Director Ejecutivo (s) de la Agencia
de Regulación y Control Fito y
Zoosanitario**

Sumillado por:	Dr. José Ignacio Moreno Álava Director General de Asesoría Jurídica	 <p>Firmado electrónicamente por: JOSE IGNACIO MORENO ALAVA</p>
----------------	--	--

1715180822

DAJ-202320B-0201

3

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario

Dirección: Av. Eloy Alfaro N30-350 y Av. Amazonas

Código postal: 170518 / Quito-Ecuador

Teléfono: +593 2 382 8860

www.agrocalidad.gob.ec



República
del Ecuador

REPÚBLICA DEL ECUADOR

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN 5.2

Coordinación General de Inocuidad de Alimentos

Dirección de Inocuidad de Alimentos

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0
	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CONTENIDO:

1.ÁMBITO DE APLICACIÓN:.....	3
2.OBJETIVOS:.....	3
3.BASE NORMATIVA:.....	3
4.DEFINICIONES:	4
5.ACRÓNIMOS:.....	6
6.REQUISITOS PARA APROBACIÓN DE ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN:.....	6
6.1 Registro de autorización del OC por la Agencia.	6
6.2 Obligaciones de los organismos de certificación:	8
6.3 De la acreditación	10
6.4 Cancelación del registro.....	10
7.Aseguramiento Integrado de Fincas	10
CAPÍTULO I. REQUISITOS GENERALES (RG)	12
ANEXO 1RG: DECLARACIÓN SOBRE POLÍTICAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	32
CAPÍTULO II. REQUISITOS PARA CULTIVOS (RC)	33
ANEXO 2RC: REQUISITO PARA CULTIVOS	63
CAPÍTULO III. REQUISITOS FRUTAS Y HORTALIZAS (FH)	67
ANEXO 3FH: ÁRBOL DE DECISIÓN DE ANÁLISIS DE AGUA PARA PRECOSECHA	90
ANEXO A.....	93
ANEXO B.....	94
ANEXOS (CB. FH. AF.)	97

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

La aplicación del presente manual se circunscribe a todo el territorio nacional ecuatoriano continental, a los organismos de certificación y a las unidades productivas agrícolas que requieran la aplicación de la lista de verificación para Frutas y Hortalizas versión 5.2 equivalente y reconocida por GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmPH.

2. OBJETIVOS:

a) Objetivo General:

- Establecer el proceso de certificación de unidades de producción a través de Organismos de Certificación de productos acreditados por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano SAE, u otro organismo de acreditación internacional de acuerdo con los requerimientos establecidos en la ISO/IEC:17065, que requieran la aplicación de la lista de verificación para Frutas y Hortalizas versión 5.2 equivalente y reconocida por GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmPH.

b) Objetivos Específicos:

- Disponer los requisitos de cumplimiento para la equivalencia de la lista de verificación para Frutas y Hortalizas con GLOBALG.A.P. versión 5.2.
- Disponer los requisitos para la aprobación de organismos de certificación.

3. BASE NORMATIVA:

- Constitución de la República del Ecuador.
- Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- Ley Orgánica del Régimen Soberanía Alimentaria.
- Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.
- Reglamento General a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- Resolución 041 de 19 de abril de 2017 en la cual se aprueba el “Manual de Procedimiento para la certificación de Unidades de Producción para la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias”.
- Resolución 108 de 17 de diciembre de 2009 en la cual se aprueba la Guía General de carácter voluntario referente a la Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
- GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmPH. Code Ref: IFA V5.2-1-GFS de Feb 2019; Versión en español. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento – Módulo base para Todo Tipo de Finca. Versión https://www.GLOBALG.A.P..org/.content/galleries/documents/191203_GG_IFA_CPCC_FV_V5_2_es.pdf .

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0
	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

4. DEFINICIONES:

Aplican las definiciones establecidas por GLOBALG.A.P. y las siguientes establecidas por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario (La Agencia).

- **Análisis de riesgos:** Estudio de las causas de las posibles amenazas y probables eventos no deseados y los daños y consecuencias que éstas puedan producir. (Ver Anexo A documento que forma parte integrante del presente Manual).
- **Auditoría interna:** Actividad de aseguramiento y consulta independiente y objetiva, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización.
- **Balance de masa:** Contabilidad de entradas y salidas de masa en un proceso o de una parte de éste.
- **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger el ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia.
- **Contaminación:** Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.
- **Control de plagas:** El control de plagas o manejo de plagas tiene el objetivo de regular una especie mediante el uso de diferentes tipos de medidas. Esta especie es llamada plaga, normalmente por tratarse de especie nueva invasora, colonizadora o que empieza proliferar de manera descontrolada.
- **Desviación:** Se considera el incumplimiento o cumplimiento parcial de un requisito, pero que no afecta directamente a la inocuidad del producto.
- **Infraestructura:** Conjunto de medios técnicos, servicios e instalaciones necesarios para el desarrollo de una actividad o para que un lugar pueda ser utilizado.
- **Inventario:** Lista ordenada de bienes y demás cosas valorables que pertenecen a una persona, empresa o institución.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0
	Fecha de Aprobación: 10/05/2023

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- **Límites Máximos de Residuos (LMR):** Es la concentración máxima de los residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), que se permite legalmente en los alimentos y los piensos.
- **Manejo integrado de plagas (MIP):** Manejo Integrado de Plagas, son todas las decisiones que se toman para controlar las plagas que afectan el cultivo, respetando el medio ambiente, integradas en un sistema que concibe prácticas culturales, biológicas y químicas.
- **Mitigación:** Acciones dirigidas a reducir las condiciones de vulnerabilidad o la exposición a las amenazas.
- **No conformidad mayor (NCM):** Una NCM se otorga contra cualquier requisito crítico, en el que su no cumplimiento implica un peligro serio para la salud de los consumidores, seguridad del trabajador, ambiente, salud y bienestar animal.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.
- **Período de carencia:** Intervalo que debe transcurrir entre la última aplicación de un plaguicida y la cosecha. En el caso de aplicaciones poscosecha, se refiere al intervalo ente la última aplicación y el consumo del producto agrícola.
- **Plaga:** Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.
- **Plaguicidas:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir, o controlar plagas, especies no deseadas de plantas o animales, que causan perjuicio o que interfieren de alguna forma en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte o comercialización de alimentos, productos agrícolas, madera o productos de madera. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras de crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte.
- **Procedimiento:** Documento que explica cómo realizar una o varias actividades. Cuando el procedimiento es un documento, se denomina "procedimiento escrito" o "procedimiento documentado".
- **Proceso:** Conjunto de trabajos, tareas, operaciones correlacionadas o interactivas que transforma elementos de entrada en elementos de salida utilizando recursos.
- **Registro:** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0
	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- **Sistema:** Conjunto estructurado de elementos relacionados entre sí y que ordenadamente, funcionan como un todo, contribuyendo a un determinado objetivo.
- **Sitio de producción:** Conjunto de recursos materiales y humanos organizados, con el fin de generar uno o más bienes, dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria y que desarrolla sus actividades bajo una dirección o gerencia única independientemente de su forma de tenencia o ubicación geográfica utilizando los mismos medios productivos.
- **Trazabilidad:** Capacidad de rastrear o identificar el origen, desde el final hasta el inicio de la cadena de producción de un producto.

5. ACRÓNIMOS:

ANC:	Autoridad Nacional competente
BPA:	Buenas Prácticas Agropecuarias
FH:	Frutas y Hortalizas
LMR:	Límites Máximos de Residuos
MAG:	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MIP:	Manejo integrado de plagas
NCM:	No conformidad mayor
OC:	Organismo de Certificación
PC:	Puntos de Control
PCCC:	Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento
RC:	Requisitos para Cultivo
RG:	Requisitos Generales
SGC:	Sistema de Gestión de Calidad

6. REQUISITOS PARA APROBACIÓN DE ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN:

6.1 Registro de autorización del OC por la Agencia.

El OC debe cumplir los siguientes requisitos para poder llevar a cabo inspecciones/auditorías y emitir certificados (Opción 1, 2 del presente manual).

- Organismo de Certificación OC, que mantenga la acreditación por organismos de acreditación internacional, para certificar la lista de verificación

para frutas y hortalizas versión 5.2 equivalente a GLOBALG.A.P., debe estar acreditado bajo la Norma ISO/IEC 17065 en su versión vigente, para el alcance relativo a GLOBALG.A.P.

ii. Organismo de Certificación OC, que requiera acreditarse ante el SAE, para certificar la lista de verificación para frutas y hortalizas versión 5.2 equivalente a GLOBALG.A.P., debe estar acreditado bajo la Norma NTE INEN ISO/IEC 17065 en su versión vigente, para el alcance relativo a GLOBALG.A.P.

iii. El OC que requiera el registro de autorización debe presentar una solicitud a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos de acuerdo al Anexo B del presente manual adjuntando los siguientes documentos:

1. Solicitud de acreditación aceptada por el SAE, para acreditarse en el alcance GLOBALG.A.P. para frutas y hortalizas (Aplica solo para OC que requieran acreditarse ante el SAE).
2. Acta de Compromiso (Anexo B del presente manual).
3. Matriz de operadores actualizada (Aplica para renovación).
4. Documentación justificativa de la personería jurídica del organismo de certificación solicitante.
5. Copia del Registro Único de Contribuyente o documento equivalente, vigente en el país.
6. Procedimientos de evaluación, las reglas y los procedimientos para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de la certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación; Proceso documentado para el tratamiento de quejas y apelaciones.
7. Relación del personal detallando su función dentro del proceso de certificación y formación educativa.
8. Lista de inspectores registrados con la identificación del producto/proceso o servicio en el cual está calificado.

iv. Luego de presentados los mencionados documentos en el numeral precedente, la Agencia evaluará si la solicitud se encuentra adecuada y completa.

v. Una vez solucionadas las observaciones por parte del solicitante, la Agencia procederá a otorgar el Registro solicitado en un término de 3 meses.

vi. El registro tiene una vigencia de 3 años, pudiendo ser renovado por periodos iguales a solicitud del interesado, para lo cual presentará los siguientes requisitos: (toda la información que no pueda ser aportada en original debe ser presentada como declaración jurada notarial).

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0
	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

vii. El OC se compromete a informar cualquier cambio que pueda ocurrir durante este periodo que pueda influir a la situación inicial que originó su registro.

viii. La Agencia publicará un listado de los organismos de certificación habilitados.

ix. Para el OC que inicie la acreditación con el esquema GLOBALG.A.P. ante el SAE, se aceptará el Registro de ingreso de solicitud de acreditación y acuse de recibo, donde se confirme la aceptación de la solicitud de acreditación por parte del SAE, como documento habilitante temporal por el lapso de 12 meses hasta que obtenga la acreditación, una vez cumplido este lapso se debe entregar una copia del certificado de acreditación, caso contrario, se inhabilitará su aprobación.



6.2 Obligaciones de los organismos de certificación:

Tienen las siguientes obligaciones:

- a) Estar registrado como Organismo de Certificación ante la Agencia.
- b) Tener una sede y representante legal en el país, donde dispondrá de todos los registros, y donde se realizarán las auditorias de rigor. Tendrá un responsable técnico quien será el nexo con la Agencia.
- c) Mantener ante el SAE, la acreditación vigente según la norma NTE INEN ISO/IEC 17065 para el alcance de GLOBALG.A.P.
- d) Mantener un registro actualizado de sus operadores, áreas productivas y productos certificados, debiendo registrar la información en una base de datos según indicaciones de la Agencia.
- e) Brindar las facilidades a la Agencia para el cumplimiento de sus funciones, permitiendo el acceso a todas sus instalaciones, actividades e información.
- f) Presentar información cuantitativa y cualitativa a la Agencia dentro de los plazos fijados oficialmente y por los medios que ella lo establezca.
- g) Informar a la Agencia dentro del término de cinco días de haberse producido la cancelación o suspensión de certificación (incluyendo las razones) o renuncia de sus operadores o cualquier cambio de información respecto a éstos.
- h) Los organismos de certificación, dentro de las dos primeras semanas de cada año deben presentar a la Agencia: los rendimientos estimados anuales de la producción (Unidades/ha) de cada uno de sus operadores,

indicando el estatus respectivo de certificación, código de registro y superficie de las unidades productivas (ha).

- i) Debe brindar un informe anual de sus actividades: lista actualizada de operadores, plan de inspecciones cumplidas y pendientes, monitoreo de residuos y contaminantes, sanciones, certificados emitidos, quejas y reclamos recibidos y atendidos, etc. La información anual debe estar a disposición de la Agencia antes del 31 de marzo de cada año.
- j) Verificar que sus certificados y sellos de conformidad sean utilizados adecuadamente por sus operadores.
- k) Si un Organismo de Certificación decide finalizar su contrato con un operador y comenzar uno nuevo con otro, este debe proporcionar la información técnica al nuevo Organismo de Certificación dentro de un término de quince días después de recibir la solicitud escrita del operador. Los Organismos de Certificación que están involucrados en estas situaciones deben garantizar de manera indefinida la confidencialidad de la información que obtienen a través del sistema de control.
- l) Los Organismos de Certificación registrados ante la Agencia están obligados a registrar a todos sus operadores certificados ante el OC. Los Organismos de Certificación registrados ante la Agencia están obligados a reconocer mutuamente sus certificados e intercambiar información sobre operadores en caso de sospecha de infracciones al presente Instructivo. En caso de incumplimiento de este literal, la Autoridad Nacional de Control podrá actuar como mediador respetando todos los principios de confidencialidad de la información a ser transmitida.
- m) Los organismos de certificación autorizados ante la Agencia, deben notificar de forma mensual, sobre todos los certificados emitidos, extendidos, suspendidos o retirados, así como los reportes de las cantidades exportadas por sus operadores.
- n) Cuando los organismos de certificación sancionen a un operador, deben notificar inmediatamente a la Agencia siguiendo el procedimiento de sanciones establecido por el organismo de certificación; sin perjuicio que la Agencia inicie los procedimientos administrativos correspondientes.
- o) Los requisitos de control se aplicarán a todos los operadores de productos agropecuarios certificados para garantizar la trazabilidad de los productos durante toda la cadena de producción, y para garantizar que se cumplan las disposiciones del presente manual.

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

6.3 De la acreditación

Con la finalidad de evaluar la competencia administrativa y técnica de los organismos de certificación alineados a principios y prácticas internacionales, el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE), ente oficial de acreditación de acuerdo a lo establecido en la Ley del sistema Ecuatoriano de la Calidad, será la encargada de realizar el proceso de acreditación basándose en los requisitos de la Norma NTEINEN ISO/IEC 17065, como requisito para la habilitación y registro de los organismos de certificación ante la Autoridad Nacional Competente.



6.4 Cancelación del registro

La Agencia cancelará el registro a los Organismos de Certificación en los siguientes casos:

- a) Por la solicitud del Organismo de Certificación.
- b) No solicitar su renovación dentro del plazo establecido.
- c) Por una inadecuada administración del control de sus operadores, que traiga como consecuencia la pérdida de la integridad de los productos.
- d) Por haber proporcionado a la Agencia información falsa o adulterada debidamente comprobada para obtener o mantener el Registro.
- e) Reiterado incumplimiento de las obligaciones establecidas para los Organismos de Certificación en el presente manual.

7. Aseguramiento Integrado de Fincas

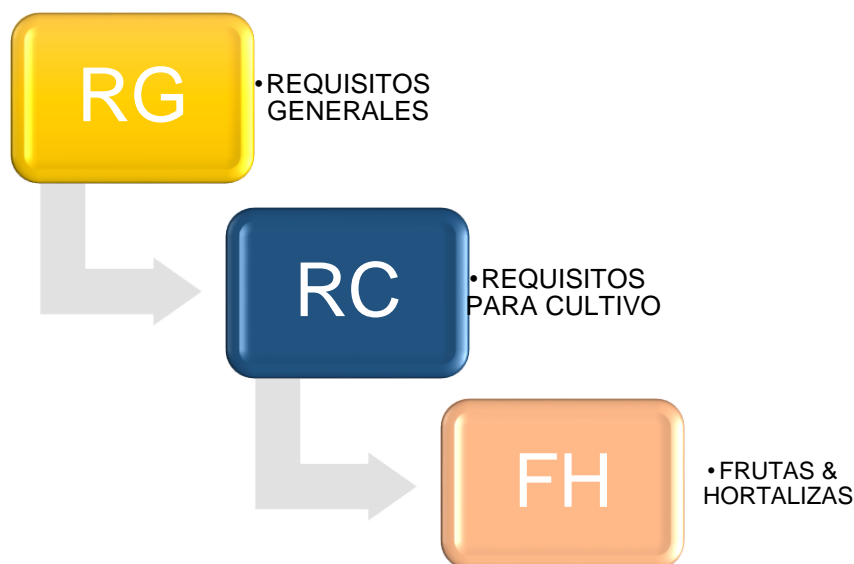
Los Puntos Críticos y Criterios de Cumplimiento PCCC se dividen en capítulos (capítulo I, II y III, del presente manual) y cada uno de ellos cubren diferentes áreas o niveles de actividades de las zonas de producción agrícola requeridas para alcanzar la certificación. Todos los capítulos deben ser implementados y auditados.

 	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Los siguientes capítulos detallados en la gráfica 1, abarcan los requisitos generales que debe mantener un sitio de producción agrícola:



- Capítulo I.- Requisitos Generales (RG)
- Capítulo II.- Requisitos para Cultivos (RC)
- Capítulo III.- Requisitos Frutas y hortalizas (FH)

Gráfica 1.- Capítulos con puntos de control y criterios de cumplimiento



Fuente: Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario– CGIA, 2022.



A continuación, se detalla los capítulos:

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



CAPÍTULO I. REQUISITOS GENERALES (RG)

TABLA 1.- Puntos de control y criterios de cumplimiento de los Requisitos Generales (RG)



N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	NIVEL
RG	REQUISITOS GENERALES		
	<i>Los puntos de control en este módulo cubren los aspectos base a cumplir en todo tipo de UPA (Unidad de Producción Agropecuaria) que busque la certificación, independiente de cuál sea su tipo de producto.</i>		
RG 1	HISTORIAL Y MANEJO DEL SITIO		
	<i>El objetivo de esta sección (RG.1) es asegurar una adecuada gestión de la unidad productiva, (incluyendo la tierra, construcciones y otros), con el fin de garantizar tanto una producción inocua de alimentos como la protección del medio ambiente.</i>		
RG 1.1	Historial de la UPA		
RG 1.1.1	¿Toda la parcela, huerto, sector, invernadero, terreno, establo/corral u otra área/lugar utilizado en la producción están identificados a través de letreros y referenciados en un plano o mapa?	Las UPA definidos por el productor, invernaderos u otras áreas de producción, deben estar identificados a través de letreros claros y legibles que indiquen su nombre o código. Estos nombres o códigos deben ser los mismos que están registrados en la Agencia y en el plano o diagrama del predio. Sin Opción de N/A.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 1.1.2	¿Se dispone de registros para cada UPA, (o invernadero, si corresponde), con la información requerida por el la Agencia?	Los registros deben contener el historial de cada UPA en relación a las producciones certificadas. Dichos registros deben mantenerse disponibles y actualizados. No N/A.	Mayor
RG 1.2	Manejo del Sitio		
RG 1.2.1	¿Se dispone de una evaluación de riesgos para la primera auditoría de certificación, que cubra todos los sectores inscritos para la certificación? En las auditorías posteriores se debe contar con una evaluación de riesgos para los sectores nuevos o para los existentes en los que ha habido un cambio en los riesgos (incluye terreno arrendado). ¿La evaluación de riesgos muestra que el predio es apto para la producción en lo referente a la inocuidad alimentaria, el medio ambiente y (si corresponde) a la sanidad animal?	<p>En la primera inspección se requiere contar con una evaluación de riesgos escrita que permita establecer que el predio es apto para la producción agrícola. Esta evaluación debe ser revisada anualmente, considerando la posible variación de peligros con la introducción de nuevos sitios. La evaluación puede ser general, pero debe adaptarse a la realidad del predio y debe considerar cualquier peligro específico no abordado en la evaluación general. La evaluación deberá contemplar al menos los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posibles peligros físicos, químicos (incluyendo alérgenos) y biológicos. - El historial del predio, - El impacto de las actividades agrícolas en el medioambiente / ganadería / cultivos adyacentes, - El uso previo del suelo, - Propensión a la erosión y/o inundación, - Exposición al viento, - Disponibilidad y calidad del agua, - Otros aspectos relevantes (ver Anexo FV.2 para mayor información). <p>(En el Anexo 1 y el Anexo 2 de AF encontrará una guía sobre las evaluaciones de riesgos. El Anexo 1 de FV incluye una guía sobre el tema de inundaciones)</p>	Mayor
RG 1.2.2	¿Se ha elaborado un plan con procedimientos para reducir los peligros identificados en la evaluación de riesgos (RG 1.2.1)?	En caso de haber detectado algún peligro como resultado de la evaluación (RG 1.2.1), se debe elaborar un plan con estrategias para minimizar esos peligros a fin que el sitio sea adecuado para la producción, el mismo que deberá actualizarse cada 12 meses o cada que vez que haya habido algún cambio en los riesgos para los sectores nuevos o para los existentes. Deberá haber evidencia de que se implementó y de que es eficaz.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		NOTA: No es necesario que el plan incluya los riesgos ambientales. Estos están cubiertos en el punto RG. 7.1.1.	
RG 2	MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA		
	<i>Los aspectos importantes de las prácticas agropecuarias deberán documentarse y sus registros conservarse.</i>		
RG 2.1	¿Se mantienen todos los registros exigidos durante la auditoria por un período mínimo de dos años? (a no ser que en algunos puntos de control específicos se establezca un tiempo mayor)	Para demostrar el historial del predio, es necesario mantener los registros actualizados solicitados durante la auditoria (por ej. Cuaderno de Campo) por un período de al menos dos años. Quienes postulan por primera vez a una certificación deben contar con registros de al menos los últimos tres meses previos a la fecha de la auditoria o desde la fecha de inscripción del postulante. Los registros deben hacer referencia a los cuarteles definidos en la inscripción para la certificación y deben incluir todas las actividades agronómicas relacionadas. No N/A	Mayor
RG 2.2	¿Puede el productor o Grupo de Productores demostrar que ha efectuado, con frecuencia anual, al menos una autoevaluación o auditoría interna (en caso de productores individuales) o una inspección interna (en caso de Grupo de Productores), usando el estándar de la Agencia?	Existe evidencia documentada de que en la Opción 1 se ha realizado una autoevaluación interna bajo la responsabilidad del productor (esto puede ser realizado por una persona diferente al productor). Las autoevaluaciones incluirán todos los puntos de control aplicables, incluso cuando una empresa subcontratada los realice. La lista de verificación de autoevaluación contendrá comentarios de las pruebas observadas para todos los puntos de control no aplicables y no conformes. Esto debe hacerse antes de la inspección del RC. No N / A, excepto para operaciones multisitio con SGC y grupos de productores, para los cuales la lista de verificación del SGC cubre las inspecciones internas.	Mayor
RG 2.3	¿Se han tomado medidas eficaces para corregir las no-conformidades detectadas durante la autoevaluación interna (productor) o la inspección interna (grupo de productores)?	Deben haberse implementado acciones correctivas sobre las no conformidades detectadas en la auditoría interna o autoevaluación. Debe haber evidencia escrita (registros) y/o visual (según corresponda) de las acciones correctivas implementadas. Sin opción de N/A.	Mayor
RG 3	HIGIENE		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	Las personas son el elemento clave para la producción en cualquier predio. El objetivo de esta sección es fomentar la gestión en materia de salud, seguridad y bienestar laboral en el predio de acuerdo con los requisitos establecidos por la Agencia.		
RG 3.1	¿Se dispone de una evaluación de riesgos escrita para crear condiciones de trabajo seguras y saludables para el personal?	La evaluación documentada de riesgos para temas de higiene cubre el ámbito de la producción. Los riesgos dependen de los productos que se producen y/o suministran. La evaluación de riesgos puede ser genérica, pero deberá adecuarse a las condiciones de la UPA, revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios (por ejemplo, otras actividades). El periodo de retención de los documentos obsoletos es de 2 años y dos versiones anteriores. Sin opción de N/A.	Menor
RG 3.2	¿Existen manuales de procedimientos escritos que establezca como manejar los peligros de salud y seguridad identificados en la evaluación de riesgos (RG 3.1.1), las mismas que deben ser aplicadas cada vez que se inicien las actividades de manipulación del producto y mientras se realicen las de manejo del cultivo, cosecha y selección? ¿Tiene instrucciones de higiene exhibidas en un lugar visible para todos los trabajadores y las visitas en el sitio que realizan actividades que pueden representar un peligro para la inocuidad alimentaria?	Se debe disponer de un procedimiento escrito de salud y seguridad laboral, que considere los peligros identificados en la evaluación (RG 3.1.1). Dicho procedimiento deberá revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en el predio. La UPA también deberá tener instrucciones de higiene exhibidas en un lugar visible para todos los trabajadores (incluyendo los subcontratistas) y las visitas. Las instrucciones deberán transmitirse mediante señales claras (imágenes). Las instrucciones deberán incluir como mínimo: - La necesidad de lavarse las manos - La necesidad de cubrir las lesiones cutáneas - Mantener un comportamiento adecuado en relación con las actividades que se desarrolla (no fumar, no escupir, no comer, no consumir bebidas alcohólicas, no masticar chicle ni usar perfume). - La notificación de cualquier infección o condición relevante. Esto incluye cualquier síntoma de enfermedad (por ejemplo, vómitos, ictericia, diarrea). A estos trabajadores se les restringirá el contacto directo con el producto y con las superficies en contacto con los alimentos. - La notificación de cualquier contaminación del producto por contacto con líquidos corporales - El uso de vestimenta protectora adecuada si las actividades de los individuos pueden representar un riesgo de contaminación para el producto (cubre-pelo, delantales, cubre-bocas, botas, etc.) - Cortarse las uñas, - No usar joyas, relojes u otros objetos de uso personal.	Menor

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL PTO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 3.3	¿Todas las personas que trabajan en la UPA han recibido anualmente formación en higiene? ¿La formación es adecuada para las actividades realizadas y cubre las instrucciones de higiene definidas en RG. 3.2?	<p>Debe haber evidencia de las instrucciones impartidas y de los registros de capacitación en salud y seguridad laboral. La capacitación debe cubrir todo lo expuesto en la evaluación de riesgos de salud y seguridad laboral (RG 3.1.) y puede ser impartida por el productor o algún encargado, si cuentan con material de capacitación en dicho tema.</p> <p>Todos los trabajadores, incluyendo los dueños y los encargados, deberán participar anualmente en la formación básica de higiene de la UPA.</p> <p>No N/A.</p>	Menor
RG 3.4	¿Debe haber evidencia visual que los trabajadores cumplen con los requisitos de salud y seguridad abordados en la capacitación?	<p>Los trabajadores que realizan las tareas identificadas en los procedimientos de higiene, deberán demostrar su competencia durante la inspección. Las evaluaciones de cumplimiento cubrirán por lo menos el 15 % del personal. Sin opción de N/A.</p>	Mayor
RG 4	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR		
	<p>La gente es clave para el funcionamiento seguro y eficiente de cualquier UPA. La educación y la formación contribuirán al progreso hacia la sostenibilidad. Esta sección pretende asegurar prácticas seguras en el lugar de trabajo, demostrando que todos los trabajadores comprendan y demuestren su competencia para desempeñar sus funciones y que, en caso de accidente, pueda obtener asistencia adecuada y oportuna.</p>		
RG 4.1	Salud y Seguridad		
RG 4.1.1	¿Se ha elaborado una evaluación de riesgos escrita en materia de higiene y salud de los trabajadores?	<p>La evaluación de riesgos escrita puede ser genérica, pero deberá ser adecuada para las condiciones de la granja, y deberá cubrir todo el proceso de producción en el ámbito de la certificación. Dicha evaluación deberá revisarse y actualizarse una vez al año y cuando ocurran cambios que podrían tener un impacto sobre la salud y seguridad de los trabajadores (por ejemplo, nueva maquinaria, nuevos edificios, nuevos productos fitosanitarios, modificaciones en las prácticas de cultivo, etc.). Los ejemplos de los peligros incluyen, pero no se limitan a: partes de máquinas en movimiento, tomas de corriente (PTO, por sus siglas en inglés), electricidad, maquinaria de la UPA y tráfico de vehículos, incendios en los edificios de la granja, aplicaciones de fertilizante orgánico, ruido excesivo, polvo, vibraciones, temperaturas extremas, escaleras, almacén de combustible, tanques de desechos, etc. Sin opción de N/A.</p>	Menor

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 4.1.2	¿Cuenta la UPA con procedimientos escritos de salud y seguridad que aborden los temas identificados en la evaluación de riesgos descrita en el punto RG. 4.1.1?	Los procedimientos de salud y seguridad deberán abordar los temas identificados en la evaluación de riesgos (RG. 4.1.1) y deberán ser apropiados para la actividad de la UPA. También deberán incluir: procedimientos en caso de accidentes o emergencias, como también planes de contingencia para cualquier riesgo identificado en la situación de trabajo, etc. Los procedimientos deberán revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en la evaluación de riesgos. La infraestructura de la UPA las instalaciones y los equipos deberán construirse y mantenerse de una manera que minimice los peligros a la salud y seguridad de los trabajadores, dentro de los límites de lo práctico.	Menor
RG 4.1.3	¿Todas las personas que trabajan en la UPA han recibido anualmente formación sobre salud e higiene según la evaluación de riesgos del punto RG. 4.1.1.?	Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con productos agrícolas que vayan a tener contacto directo o indirecto con éstos deben recibir capacitación continua relacionada con la salud e higiene personal, manejo adecuado de plaguicidas, producto en campo y empaque, llenado de bitácoras o registros, así como aquellos temas que refuercen la aplicación. La capacitación deberá adaptarse al nivel de conocimientos que presente el/la trabajador/a. Esto se puede constatar mediante observación visual (si es posible el día de la inspección). Los productores podrán impartir ellos mismos la formación en salud y seguridad si disponen de las instrucciones u otros materiales de formación (es decir, no es necesario que la formación la imparta un instructor externo). Sin opción de N/A.	Menor
RG 4.2	Formación		
RG 4.2.1	¿Se mantienen registros de las actividades de formación y de los participantes?	Se mantendrán registros de las actividades de formación, incluyendo los temas tratados, el nombre del instructor, la fecha y la lista de los participantes. Se deberá poder comprobar la asistencia de las personas a la actividad de formación.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 4.2.2	<p>Los trabajadores que manipulan productos fitosanitarios (y otras sustancias peligrosas, tales como químicos, desinfectantes, biocidas, etc.) y/o que operan equipos complejos o peligrosos (de acuerdo a la evaluación de riesgos en RG 4.1.1), ¿Cuentan con los certificados de competencia, cursos de capacitación u otra evidencia semejante?</p>	<p>Los registros de capacitación deben identificar a todo el personal que manipula productos fitosanitarios (u otras sustancias similares) o que manejan equipos complejos o peligrosos y su competencia. La competencia podrá ser demostrada a través de certificados de aprobación de cursos de capacitación y/o con registros de asistencia. No N/A.</p>	Mayor
RG 4.3	Riesgos y Primeros Auxilios		
RG 4.3.1	<p>¿Existe procedimientos sobre manejo de accidentes y emergencias y se encuentra expuesta a la vista de todos los trabajadores, visitas y subcontratistas?</p>	<p>Procedimientos de accidentes y emergencias deben estar expuestos en letreros a la vista de todos los trabajadores y debe ser legibles y fácilmente entendibles, señalando al menos, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dirección del predio y referencias, por ejemplo a través de un mapa para facilitar ubicación; - Persona a contactar en caso de emergencia; Ubicación del medio de comunicación más cercano; - Listado actualizado con los números de teléfono de emergencias (policía, ambulancia, hospital, bomberos, compañías de gas, electricidad); - Instructivo para contactar los servicios médicos cercanos y otros servicios de emergencia (requerirá estar preparado para informar: ¿DÓNDE ocurrió? ¿QUÉ ocurrió? ¿CUÁNTAS personas están heridas? ¿QUÉ tipo de heridas? ¿QUIÉN está llamando?); - Salidas de emergencia; - Ubicación de interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; - Cómo y a quién informar de accidentes o emergencias. - Ubicación de extintores. - Las salidas de emergencia; 	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		- Los interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; - Cómo informar sobre accidentes o incidentes peligrosos.	
RG 4.3.2	¿Se han identificado los potenciales riesgos a la seguridad de los trabajadores, mediante letreros visibles a todos?	Colocar señalización en las instalaciones y lugares en donde se realizan las actividades del proceso productivo para orientar al trabajador sobre los lugares y actividades que puedan representar un peligro sanitario y sobre las medidas para evitar este peligro. Estos deberán incluir, cuando corresponda: fosos de desechos, tanques de combustible, talleres, puertas de acceso al almacén de fitosanitarios/ fertilizantes/ otros productos químicos. Sin opción de N/A.	Menor
RG 4.3.3	¿Están disponibles para los trabajadores las recomendaciones de seguridad de todos los productos peligrosos para la salud?	Cuando en el predio se utilicen productos peligrosos, debe estar disponible para todos los trabajadores la información necesaria para asegurar una gestión adecuada y oportuna en caso de accidentes y emergencias de salud. (Por ejemplo, sitio web y números de teléfono del fabricante, hojas de seguridad o fichas técnicas de los productos, etc.).	Menor
RG 4.3.4	¿Se dispone de botiquín de primeros auxilios ubicado estratégicamente y adecuado para atender las necesidades emergentes?	Se debe contar con botiquines de primeros auxilios completos y bajo permanente mantenimiento, en las zonas de trabajo permanentes como también en campo, de acuerdo con el punto RG. 4.1.1. (análisis de riesgo). El botiquín debe contener, al menos, vendas, parches y desinfectante.	Menor
RG 4.3.5	¿El predio cuenta siempre con personal capacitado en primeros auxilios, (al menos una persona), disponible para atender casos de accidentes?	En cualquier momento y lugar donde se estén realizando actividades relacionadas con la producción debe haber al menos una persona con capacitación formal en primeros auxilios, quien debe haber asistido a cursos de capacitación al menos una vez cada cinco años. Se debe contar con una persona capacitada por cada 50 trabajadores.	Menor
RG 4.4	Ropa y Equipo de Protección Individual		
RG 4.4.1	Los trabajadores (incluidos subcontratados) y visitantes ¿disponen de elementos de protección personal (EPP) adecuados, limpios y en buenas condiciones, de acuerdo con los	Se debe disponer de todos los elementos de protección personal (EPP) para los trabajadores de acuerdo con las exigencias legales o las autorizaciones otorgadas por alguna autoridad o las recomendaciones de las etiquetas de productos fitosanitarios (ej. botas de goma, ropa a prueba de agua, cobertores de protección, guantes de goma, máscaras faciales, mascarillas de cartucho químico, incluyendo filtros nuevos, etc.). Estos elementos deben estar en buen estado.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	requerimientos legales o las indicaciones de las etiquetas?		
RG 4.4.2	¿Se limpia la ropa de protección después de su uso y se guarda de manera que se impide la contaminación de la ropa personal?	La ropa de protección se mantiene limpia de acuerdo al tipo de uso que recibe y el grado potencial de contaminación, y se mantiene en un lugar ventilado. El equipo y la ropa de protección deben lavarse separados de la ropa personal. Se deberán lavar los guantes reutilizables antes de quitárselos de las manos. Se deberá desechar en forma adecuada la ropa de protección y el equipo de protección sucios y dañados, así como los cartuchos de filtros caducados. Los artículos de un solo uso (por ejemplo, guantes, monos, etc.) deberán desecharse después de usarse la primera vez. Toda la ropa y el equipo de protección, incluyendo los filtros nuevos, etc., deberán almacenarse fuera del almacén de los productos fitosanitarios y físicamente separados de cualquier otro producto químico que pueda contaminar la ropa o el equipo. Sin opción de N/A.	Mayor
RG 4.5	Bienestar del Trabajador		
RG 4.5.1	¿Se ha designado un miembro de la gerencia o un representante de ésta como responsable de la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores?	Se dispone de documentación que identifica y nombra claramente a un miembro de la gerencia como el responsable del cumplimiento y la implementación de toda la legislación vigente y relevante, en temas de salud, seguridad y bienestar laboral.	Mayor
RG 4.5.2	¿Se realizan con regularidad reuniones de intercambio entre la dirección y los trabajadores sobre temas relacionados a la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores? ¿Hay evidencia de que se hayan emprendido acciones a partir de este intercambio?	Los registros demuestran que la dirección y los trabajadores pueden conversar de forma abierta sobre temas de salud, seguridad y bienestar (es decir, sin temor a la intimidación o represalias) y que estas reuniones se realizan al menos una vez al año. El auditor no está obligado a juzgar el contenido, la exactitud o los resultados de dichas comunicaciones. Existe evidencia de que se abordan las preocupaciones de los trabajadores sobre los temas de salud, seguridad y bienestar.	Menor
RG 4.5.3	¿Tienen acceso los trabajadores a áreas limpias donde puedan guardar sus alimentos, a un	Si los trabajadores comen en la UPA, se deberá proporcionar un lugar donde puedan guardar sus alimentos y un lugar donde puedan comer. También deberá haber siempre disponible un lavamanos y agua potable.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	lugar designado de descanso, a instalaciones para el lavado de manos y a agua potable?		
RG 4.5.4	¿Son habitables las viviendas de la UPA y tienen instalaciones y servicios básicos?	Las viviendas de los trabajadores en la UPA son habitables, con techo firme, ventanas y puertas sólidas, y tienen los servicios básicos de agua potable, sanitarios y sistema de saneamiento. En el caso de no contar con saneamiento, es aceptable el pozo séptico siempre que cumpla con la legislación vigente.	Mayor
RG 4.5.5	El transporte que el productor provee para los trabajadores (dentro de la UPA, ida y vuelta de los campos/parcelas), ¿es seguro y cumple con las leyes de tránsito siempre y cuando se traslade a los trabajadores por las vías públicas?	Los vehículos o embarcaciones deberán ser seguros para los trabajadores. Asimismo, cuando se usen para trasladar a los trabajadores por las vías públicas, deberán cumplir con las normas de seguridad dictaminadas por la Agencia Nacional de Transporte (ANT).	Menor
RG 5	SUBCONTRATISTAS		
	Un subcontratista es una entidad que aporta trabajo, equipo y/o materiales para realizar actividades específicas en la UPA bajo un contrato con el productor (por ejemplo, cosecha de granos, pulverización y recolección de la fruta).		
RG 5.1	Cuando el productor recurre a subcontratistas, ¿Toda la información sobre la supervisión a las actividades de estos subcontratistas está disponible en la UPA, en la que se asegura el cumplimiento de los PCCCs relevantes bajo la Norma de la Agencia?	<p>El productor es responsable de que se cumplan los puntos de control aplicables a las tareas que realiza el subcontratista, cuando estas actividades están cubiertas bajo la Norma de la Agencia. El productor deberá verificar y firmar la evaluación del subcontratista para cada tarea y temporada contratada.</p> <p>Durante la inspección externa, se deberá disponer de evidencia que pruebe el cumplimiento de los puntos de control aplicables.</p> <p>i) El productor podrá realizar una evaluación y deberá conservar evidencia del cumplimiento de los puntos de control evaluados. El subcontratista deberá estar de acuerdo y permitir que los certificadores aprobados por la Agencia verifiquen las evaluaciones mediante una inspección física,</p> <p>o</p> <p>ii) Un Organismo de Certificación externo, aprobado por la Agencia, podrá realizar una inspección al subcontratista. El subcontratista deberá recibir una carta de conformidad del organismo de</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		certificación con la siguiente información: 1) fecha de la evaluación; 2) nombre del organismo de certificación; 3) nombre del inspector; 4) información del subcontratista; y 5) lista de los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento inspeccionados. Las certificaciones que tenga el subcontratista bajo normas no oficialmente aprobadas por la Agencia, no se considerarán como pruebas válidas de cumplimiento con la Agencia.	
RG 6	GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN		
	El objetivo principal de esta sección es minimizar la contaminación del medio ambiente, favoreciendo el reciclaje y reutilización de los desechos. La minimización incluye la revisión de las prácticas actualmente en uso, evitar desperdicios, re uso o usos adicionales de los desperdicios y reciclado.		
RG 6.1	Identificación de Residuos y Contaminantes		
RG 6.1.1	¿Se han identificado los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la UPA?	<p>Se deben elaborar una lista de los posibles productos de desecho (por ejemplo, papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) y las posibles fuentes de contaminación tales como exceso de fertilizante, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, residuos de alimentos, etc.) producidos como resultado de los procesos de la UPA.</p> <p>Con respecto a los cultivos, los productores también deberán considerar el caldo sobrante de los tratamientos y los residuos del lavado de los tanques.</p>	Menor
RG 6.2	Plan de Acción para Residuos y Contaminantes		
RG 6.2.1	¿Existe un plan documentado de gestión de residuos en la UPA con el fin de evitar y/o minimizar los residuos y contaminantes en la medida de lo posible? ¿Incluye dicho plan disposiciones adecuadas para la eliminación de los residuos?	Se dispone de un plan integral, actualizado y documentado, que abarca la reducción de desperdicios, la contaminación y el reciclaje de los residuos. El mismo deberá considerar la contaminación del aire, el suelo y el agua, cuando sea relevante, junto con todos los productos y las fuentes identificadas en el plan.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 6.2.2	¿Se mantiene los campos, instalaciones e inmediaciones libre de desechos y ordenado?	Se deberá realizar una evaluación visual para constatar que no existe evidencia de residuos/basura en las inmediaciones de la(s) UPAs o los almacenes. Se permiten basuras y residuos accidentales e insignificantes en áreas señaladas, así como todo residuo producido en el mismo día de trabajo. Toda otra basura y residuos deberán retirarse, incluyendo los derrames de combustibles.	Mayor
RG 6.2.3	Los tanques utilizados para almacenar el diésel y los otros aceites combustibles, ¿son seguros desde el punto de vista del ambiente?	Todos los tanques que almacenan combustibles deberán cumplir con los requisitos locales. Si no hay requisitos locales sobre la contención de derrames, el requerimiento mínimo es contar con áreas con muros de retención. Estas áreas deberán ser impermeables y deberán poder contener como mínimo el 110% del volumen del tanque más grande almacenado allí. En el caso de que sea una zona ambientalmente sensible, entonces la capacidad deberá ser el 165% del volumen del tanque más grande. Deberá haber carteles que prohíban fumar y medidas apropiadas para evitar incendios en los alrededores.	Menor
RG 6.2.4	Siempre que no exista el riesgo de propagación de plagas, enfermedades y malezas, ¿Los residuos orgánicos se manejan en la forma más apropiada (lombricultura, elaboración de compost, entre otras) y se reciclan los mismos?	Los residuos orgánicos pueden convertirse en abono orgánico y utilizarse para mejorar el suelo. El método debe asegurar que no haya riesgo de propagación de plagas, enfermedades o malezas.	Recom.
RG 6.2.5	Para evitar la contaminación de las fuentes de agua por escurrimiento, filtración en el suelo o arrastre hacia los mantos superficiales o subterráneos, ¿Se realiza un manejo, disposición y tratamiento adecuado de las aguas residuales de una manera que asegure el menor riesgo posible	El agua del lavado de la maquinaria contaminada, por ejemplo, del equipo de aplicación, el equipo de protección individual, los refrigerantes líquidos, o los edificios que albergan animales se deberá recolectar y eliminar de una manera que asegure un mínimo impacto sobre el medio ambiente y sobre la salud y seguridad del personal de la UPA las visitas y las comunidades cercanas. Se deberá cumplir con las normas legales.	Recom.

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	para la salud y seguridad y el menor impacto ambiental?		
RG 7	CONSERVACIÓN		
	Hay un vínculo intrínseco entre la producción agropecuaria y del ambiente. La gestión de la flora y fauna y del paisaje es muy importante. La abundancia y la diversidad de la flora y fauna mejora las especies y la diversidad estructural de la tierra y del paisaje.		
RG 7.1	Impacto de la Producción Agropecuaria en el Medio Ambiente y en la Biodiversidad		
RG 7.1.1	¿La UPA debe contar con un plan documentado de gestión de la conservación de los recursos naturales, que reconozca el impacto de las actividades agropecuarias en el medio ambiente?	Debe haber un plan escrito cuyo objetivo sea mejorar el hábitat e incrementar la biodiversidad de la flora y fauna en el predio. El plan puede ser individual o regional, (si el predio participa en algún programa municipal, regional o nacional). El plan debe considerar aspectos tales como conocimiento de Manejo Integrado de Plagas, (MIP), uso de nutrientes en los cultivos, áreas prioritarias de conservación, las fuentes de agua y el impacto en los otros usuarios, etc.	Menor
RG 7.1.2	¿Ha considerado el productor cómo mejorar el ambiente para beneficiar la comunidad local y la flora y fauna? ¿Esta política de conservación es compatible con una producción agrícola comercialmente sostenible y se esfuerza por minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola?	Se recomienda que el productor emprenda acciones concretas e iniciativas que se puedan evidenciar 1) en el sitio de producción o a un nivel local o regional, 2) mediante su participación en un grupo con un programa activo de apoyo al ambiente, contemplando la calidad y los elementos del hábitat. El plan de conservación deberá incluir el compromiso de realizar una auditoría inicial para determinar los niveles actuales, la ubicación, la condición etc., de la fauna y flora en la granja, de una manera que permita planificar futuras acciones. El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones orientadas a mejorar los hábitats de flora y fauna, cuando esto sea viable, y aumentar la biodiversidad en la UPA.	Recom.
RG 7.2	Mejoramiento Ecológico de Áreas Improductivas		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 7.2.1	¿Se ha considerado transformar las áreas improductivas (por ejemplo, humedales, bosques, franjas de suelos empobrecidos, promontorios, etc.) en áreas de interés ecológico para el desarrollo de la flora y fauna natural?	Se recomienda que haya un plan para convertir las áreas improductivas y las áreas identificadas como de prioridad ecológica, en áreas de conservación, si esto fuera viable.	Recom.
RG 7.3	Eficiencia Energética		
	Se deberá elegir y mantener la maquinaria agropecuaria de manera que asegure una eficiencia energética óptima. Se debería fomentar el uso de fuentes energéticas renovables.		
RG 7.3.1	¿Puede el productor demostrar que controla el uso de energía en la UPA?	Existen registros del uso energético (por ejemplo, facturas que detallan el consumo de energía). El productor o grupo de productores tiene conocimiento de dónde y cómo se consume la energía en la UPA durante las prácticas agropecuarias. Se deberá elegir y mantener la maquinaria agropecuaria de manera que asegure un consumo energético óptimo.	Menor
	¿Existe un plan para mejorar la eficiencia energética en la UPA basada en los controles realizados?	Se dispone de un plan escrito que identifica las oportunidades para mejorar la eficiencia energética.	Recom.
	¿El plan para la eficiencia energética incluye la minimización del uso de la energía no renovable?	Los productores considerarán reducir el uso de energías no renovables a lo mínimo posible y aumentar el uso de energías renovables.	Recom.
RG 7.4	Recolección/Reciclaje del Agua		
RG 7.4.1	¿Se han implementado medidas para recolectar el agua y reciclarla (si es viable), tomando en consideración todos los	Se recomienda la recolección del agua en el caso de que sea viable desde el punto de vista comercial y práctico, por ejemplo, desde los techos de los edificios, invernaderos, etc. La recolección de agua de los cursos de agua dentro de los perímetros de la UPA podrá requerir permisos legales de las autoridades competentes.	Recom.

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	aspectos relativos a la inocuidad alimentaria?		
RG 8	RECLAMACIONES		
	La buena gestión de las reclamaciones conducirá a un mejor sistema de producción, en conjunto.		
RG 8.1	¿Se dispone de un procedimiento para reclamaciones para los temas relacionados con la Norma de la Agencia, tanto externos como internos? ¿Dicho procedimiento asegura un correcto registro, análisis y seguimiento de las reclamaciones, incluyendo el registro de las acciones tomadas al respecto?	<p>Se dispone de un procedimiento documentado para facilitar el registro y seguimiento de las reclamaciones recibidas sobre temas cubiertos por la Agencia. Se toman acciones con respecto a dichas reclamaciones.</p> <p>En el caso de los grupos de productores, estos no necesitan tener disponible todo el procedimiento de quejas, sino las partes que sean relevantes para ellos.</p> <p>En el procedimiento de quejas el productor debe reportar a la Agencia cualquier incumplimiento de alguna normativa local dentro del ámbito certificación, el cual puede ser emitido por cualquier otra autoridad local.</p> <p>Sin opción de N/A.</p>	Mayor
RG 9	PROCEDIMIENTO DE RETIRADA/RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS DEL MERCADO		
RG 9.1	¿El productor tiene procedimientos documentados sobre la forma de gestionar o iniciar una retirada / recuperación de productos certificados del mercado? ¿Se realizan pruebas anuales de estos procedimientos?	<p>El productor deberá contar con un procedimiento documentado que identifique el tipo de suceso que puede resultar en una retirada/recuperación de un producto del mercado, las personas responsables de tomar este tipo de decisión, el mecanismo para notificar a los participantes en la siguiente etapa de la cadena de suministro, el Organismo de Certificación aprobado por la Agencia y los métodos de recomponer las existencias.</p> <p>Los procedimientos deberán comprobarse anualmente para asegurar que sean efectivos. Esta prueba deberá documentarse (por ejemplo, eligiendo un lote recientemente vendido, identificando la cantidad y el paradero del producto y verificando si se puede seguir el rastro del lote en la siguiente etapa y si se puede contactar al OC. No es necesario realizar una comunicación real con los clientes durante las pruebas simuladas. Se considerará suficiente contar con una lista de los números de teléfono y los correos electrónicos). Sin opción de N/A.</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 10	PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS (no aplicable a Flores y Ornamentales)		
RG 10.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para la protección de los alimentos y se han establecido políticas para tratar los riesgos relacionados con la protección de los alimentos?	Se deberán identificar y evaluar las amenazas intencionadas para la inocuidad alimentaria en todas las etapas de la operación y evaluarse. Al identificar estos riesgos, se deberá asegurar que todos los insumos provengan de fuentes seguras y verificadas. Se deberá disponer de información de todos los empleados y los subcontratistas. Se establecerán procedimientos para las acciones correctivas en caso de amenazas intencionadas.	Mayor
RG 11	ESTADO DE LA CERTIFICACIÓN DE LA AGENCIA		
RG 11.1	¿Los documentos de todas las transacciones incluyen una referencia al estado de la Certificación de la Agencia y el GGN?	<p>Las facturas de venta y, si correspondiera, la otra documentación relacionada con la venta del material o los productos certificados deberán incluir el GGN del titular del certificado y tendrán una referencia al estado de certificación la Agencia, sin opción de N/A. Esto no es obligatorio en la documentación interna.</p> <p>Cuando los productores tienen un GLN, este deberá sustituir al GGN (número GLOBALG.A.P.) durante el proceso de registro.</p> <p>La identificación positiva del estado de certificación en los documentos de las transacciones será suficiente (por ejemplo, “<nombre del producto> certificado la Agencia”). No será necesario identificar los productos no certificados como tales.</p> <p>Es obligatorio indicar el estado de certificación, independientemente de si el producto certificado se vendió como certificado o como no certificado. Esto, sin embargo, no puede corroborarse durante la inspección inicial (primera) porque el productor no se encuentra certificado aún. Antes de la primera resolución positiva de certificación, el productor no podrá hacer referencia al estado de certificación la Agencia.</p> <p>N/A sólo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no identificar el estado la Agencia del producto en los documentos de las transacciones.</p>	Mayor
RG 12	USO DEL LOGOTIPO		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RG 12.1	¿Se hace uso de la certificación de la Agencia, marca registrada o logo y el GGN (número GLOBALG.A.P.)? ¿Son utilizados de acuerdo con el Manual de Procedimiento de UPA en BPA de la Agencia y de acuerdo con el Contrato de Sublicencia y Certificación?	<p>El productor / Grupo de productores deberá hacer uso del nombre, la marca registrada, o el logotipo la Agencia, así como del GGN (número GLOBALG.A.P.), el GLN o el subGLN, de acuerdo al Anexo 1 del Manual de Procedimiento de UPA en BPA de la Agencia y al Acuerdo de Sublicencia y Certificación. El nombre, la marca registrada o el logotipo de la Agencia nunca deberán figurar en el producto final, en el envase destinado al consumidor final o en el punto de venta. Sin embargo, el titular del certificado podrá hacer uso de cualquiera y/o todos ellos en las comunicaciones con otras sociedades comerciales (business-to-business).</p> <p>El nombre, la marca registrada o el logotipo de la Agencia no pueden utilizarse durante la auditoría inicial (primera) porque el productor no se encuentra certificado aún. El productor no puede hacer referencia al estado de certificación la Agencia hasta no haber obtenido la primera resolución positiva de certificación.</p>	Mayor
RG 13	TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN DEL PRODUCTO		
	Obligatorio cuando el productor está registrado como producción / propiedad paralela. Consulte el Manual de Procedimientos para la certificación de UPA en BPA - Anexo 3 Producción Paralela y Propiedad Paralela. No es aplicable a los productores que certifican el 100% del producto y que no compran estos productos de otros productores (certificados o no).		
RG 13.1	¿Se ha establecido un sistema eficaz para identificar y segregar todos los productos certificados y no certificados la Agencia?	Se debe contar con un sistema implementado para evitar mezclar productos certificados de los no certificados. Esto puede ser a través de una identificación física o procedimientos para el manejo de producto, incluyendo los registros relevantes. Sin opción de N/A.	Mayor
RG 13.2	¿Se cuenta con un sistema para asegurar que todo el producto terminado originado en un proceso de producción certificado está correctamente identificado?	Todo el producto terminado, listo para ser vendido (ya sea desde la Unidad de Producción o después de alguna manipulación) deberá estar identificado con su GGN (número GLOBALG.A.P.), GLN o sub-GLN cuando el producto se origina de un proceso certificado. Cuando el GLN o sub-GLN no son usados: el GGN deberá ser usado para identificar el producto certificado. Puede ser el GGN del grupo (opción 2), el GGN del miembro del grupo, ambos GGNs o el GGN del productor individual (opción 1). El GGN no debe ser utilizado para etiquetar producto no certificado.	Mayor

 	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	
Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS



		<p>Quando se utilice el GLN, éste deberá ser utilizado para identificar únicamente el producto certificado.</p> <p>En caso de que los productores quieran también identificar producto(s) no certificado(s), se deberá usar el sub-GLN; al menos uno para producto certificado, y otro para producto(s) no certificado(s).</p> <p>Deberá existir un sistema para asegurar que todos los productos finales originados de diferentes procesos de producción certificados (comprado de producción propia) estén correctamente identificados y son rastreables.</p> <p>N/A sólo cuando hay un acuerdo escrito disponible entre el productor y el cliente no utiliza el GGN, GLN o sub-GLN en el producto listo para la venta.</p>	
RG 13.3	¿Se realiza un control final para asegurar el envío correcto de productos certificados y no certificados?	<p>El control debe documentarse de cualquier forma para demostrar que los productos certificados y no certificados se envían correctamente.</p> <p>Los registros de esta documentación deben ser trazables con los lotes en cuestión.</p> <p>Sin opción de N/A.</p>	Mayor
RG 13.4	Para todos los productos registrados, ¿se han establecido procedimientos apropiados de identificación y se dispone de registros que identifican los productos comprados de diferentes fuentes?	<p>Se deberán establecer, documentar y mantener procedimientos apropiados para la magnitud de la operación, que identifiquen los productos certificados y no certificados que se incorporan desde diferentes fuentes (es decir, otros productores o comerciantes).</p> <p>Los registros deberán incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción del producto, incluyendo subespecies/variedades en caso de ser necesario. - Estado de certificación la Agencia. - Cantidad(es) de producto(s) comprados. - Detalle de los proveedores (ej. nombre, números de identificación, dirección, etc.). - Copia de los certificados la Agencia si corresponde. - Datos de trazabilidad/códigos relacionados con los productos comprados. (estos pueden ser códigos propios del proveedor que sean trazables para el dueño del certificado) - Órdenes de compra/ facturas recibidas por la organización que se evalúa. - Lista de los proveedores aprobados. Sin opción a N/A, si hay compra de productos. 	Mayor
RG 14	BALANCE DE MASAS		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

	Se aplica a todos los productores la Agencia. En el caso de los miembros de un grupo de productores, la información a veces podrá quedar cubierta bajo el SGC del grupo.		
RG 14.1	¿Se dispone de los registros de venta de todas las cantidades vendidas y todos los productos registrados?	Se deberá registrar, para todos los productos registrados, la información de venta de las cantidades certificadas y (cuando corresponda) no certificadas, prestando especial atención a las cantidades vendidas y a las descripciones proporcionadas. Los documentos deberán demostrar un balance consistente entre las entradas y salidas de los productos certificados y no certificados. En caso que hay merma (perdida por procesos, la naturaleza mismo del producto o por cuestiones comerciales etc.) esto debe ser tomado en cuenta y debe reflejarse dentro de los registros. Sin opción de N/A.	Mayor
RG 14.2	¿Se lleva un registro y un resumen de todas las cantidades (producidas, almacenadas y/o compradas de todos los productos)?	Se deben documentar las cantidades (incluyendo la información en volumen o peso) de los productos certificados y no certificados (cuando corresponde), entrantes (incluyendo los productos comprados), salientes y almacenados. Se debe hacer un resumen de todos los productos registrados, para facilitar el proceso de verificación del balance de masas. La frecuencia de la verificación del balance de masas deberá definirse y ser apropiada para la escala de la operación, pero deberá como mínimo realizarse con una frecuencia anual por producto. Se deberán identificar claramente los documentos que demuestran el balance de masas. Este punto de control se aplica a todos los productores la Agencia. Sin opción de N/A.	Mayor
RG 14.3	Durante la manipulación, ¿se calculan y controlan los índices de conversión y/o pérdida (cálculo de entradas y salidas de un proceso de producción determinado)?	Se deberán calcular los índices de conversión y disponer de ellos para cada proceso de manipulación relevante. Se deberá llevar registro y/o estimar todas las cantidades de residuos generados. Sin opción de N/A.	Mayor
RG 15	DECLARACIÓN DE LA POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA		
	La Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria refleja en forma inequívoca el compromiso del productor de asegurar la implementación y el mantenimiento de la inocuidad alimentaria a lo largo de los procesos de producción.		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

RG 15.1	¿El productor ha completado y firmado la Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria, incluyendo la lista de verificación?	<p>Completar y firmar la Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria es un compromiso que ha de renovarse en forma anual, para cada nuevo ciclo de certificación.</p> <p>En el caso de un productor Opción 1 sin SGC implementado, la lista de verificación de la autoevaluación solo se considerará completa cuando se haya completado y firmado la Declaración de la Política de Inocuidad Alimentaria (Anexo 1 RG del presente documento).</p> <p>En el caso de un grupo de productores (Opción 2) y un productor multisitio (Opción 1) con SGC implantado, es posible que este compromiso se asuma desde la dirección centralizada en representación de la organización y todos sus miembros, completando y firmando una declaración a nivel del SGC. En dicho caso, no se requerirá que los miembros del grupo de productores y los sitios de producción individuales completen y firmen la declaración en forma individual. Sin opción de N/A.</p>	Mayor
RG 16	MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO (No aplica para flores y ornamentales)		
	El fraude alimentario solo puede ocurrir en la producción primaria cuando los proveedores proporcionan productos/materiales que no coinciden con las especificaciones (por ejemplo, productos fitosanitarios o materiales de propagación vegetal falsos, material de empaquetado no aprobado para alimentos). Esto puede ocasionar una crisis de salud pública, por lo que los productores deberían tomar medidas para mitigar estos riesgos.		
RG 16.1	¿Cuenta el productor con una evaluación de riesgos de vulnerabilidad ante un fraude alimentario?	Se dispone e implementa un procedimiento de evaluación de riesgos actualizado para identificar una posible vulnerabilidad ante un fraude alimentario (por ejemplo, productos fitosanitarios o materiales de propagación vegetal falsos, material de empaquetado no aprobado para alimentos). Este procedimiento podrá basarse en un modelo genérico, pero deberá adaptarse al ámbito de la producción.	Menor
RG 16.2	¿El productor tiene un plan para la mitigación del fraude alimentario? ¿Dicho plan está implementado?	Está disponible e implementado un plan documentado de mitigación del fraude alimentario, especificando las medidas que el productor ha implementado para abordar las amenazas de fraude alimentario identificadas.	Menor
RG 17	PRODUCTOS NO CONFORMES		



			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

RG 17.1	¿El productor tiene un procedimiento documentado para productos no conformes y se ha implementado?	Existe un procedimiento documentado que especifica que todos los productos no conformes deben estar claramente identificados y puestos en cuarentena según corresponda. Estos productos deben manipularse o eliminarse de acuerdo con la naturaleza del problema y / o los requisitos específicos del cliente.	Mayor
------------	--	--	-------

ANEXO 1RG: DECLARACIÓN SOBRE POLÍTICAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

TABLA 2.- ANEXO 1 RG

Nombre de la empresa:	
Nombre del administrador/ dueño:	
Firma:	Fecha:
Nos comprometemos a asegurar la implementación y el mantenimiento de la inocuidad alimentaria en todos nuestros procesos de producción:	
Esto se logra de la siguiente manera:	
1. Cumplimiento e implementación de la legislación relevante.	
2. Implementación de las buenas prácticas agrícolas y certificación bajo la normativa de La Agencia en su última versión.	
Todo nuestro personal recibió formación en temas de inocuidad alimentaria e higiene. El personal es controlado estrictamente para asegurar de que se implementen las prácticas.	
La(s) siguiente(s) persona(s) son responsables por la inocuidad alimentaria	
Durante la producción:	
Nombre(s):	Designación:
Reemplazo(s):	
En caso de ser otra la persona responsable durante la cosecha (cultivos) para asegurar que sólo se cosechen productos inocuos de acuerdo a la norma:	
Nombre(s):	Designación:
Reemplazo(s):	
En caso de ser otra la persona responsable durante la manipulación del producto para asegurar que se cumplen los procedimientos de despacho de acuerdo a la norma:	

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



Nombre(s):	Designación:
Reemplazo(s):	
La información de contacto las 24 horas en el evento de una emergencia con respecto a la inocuidad alimentaria es la siguiente:	
Tel:	
La implementación de las BPA se basa en la identificación de los riesgos y peligros. Se revisarán anualmente las actividades de mitigación de estos riesgos para asegurar que las mismas continúan siendo apropiadas, adecuadas y eficaces.	

Nota: La presente acta será emitida en el formato gubernamental vigente.



CAPÍTULO II. REQUISITOS PARA CULTIVOS (RC)

TABLA 3.- Puntos de control y criterios de cumplimiento de los Requisitos Generales (RG)



N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	NIVEL
RC	REQUISITOS PARA CULTIVOS		
RC 1	TRAZABILIDAD		
	El objetivo de esta sección es contar con información relevante y precisa para identificar el origen de un producto y su destinatario inmediato. (facilitando la retirada de alimentos y permite que los clientes accedan a información específica y correcta sobre los productos implicados).		
RC 1.1	¿El producto registrado por la Agencia puede rastrearse hacia atrás y hacia adelante desde la Unidad Productiva registrada (y otras áreas	Se debe disponer de un sistema de identificación y trazabilidad escrito que permita seguir el rastro de un producto registrado en la Agencia hasta identificar el predio donde ha sido producido (si fuera un Grupo de Productores, hasta los predios registrados del grupo), como también trazarlo hasta identificar al cliente inmediato al cual se entregó el producto. La información de cosecha debe enlazar un lote con los registros de producción o las Unidades	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	registradas relevantes) donde ha sido producido y cuando aplique, manejado?	Productivas de Productores Específicos. (Referir a Manual de Procedimientos de certificación para UPA en BPA para información sobre segregación en la Opción 2). La manipulación del producto también debe ser cubierta cuando sea aplicable. Sin Opción de N/A	
RC 2	MATERIAL DE PROPAGACIÓN VEGETAL		
	La elección del material de propagación vegetal juega un papel importante en el proceso de producción. El uso de variedades apropiadas ayuda a reducir la cantidad de aplicaciones de fertilizantes y de productos fitosanitarios. La elección del material de propagación vegetal es una condición previa para obtener un buen cultivo y un producto de calidad.		
RC 2.1	Calidad y Sanidad		
	El propósito de registrar las variedades vegetales es para que los productores, procesadores, minoristas y el gobierno tengan un medio para supervisar y asegurar que se cumple con los requisitos de salud y seguridad. También es para asegurar que los reguladores tengan a su disposición la información relacionada con la identidad de la variedad con el fin de prevenir el fraude. El registro de las variedades vegetales apunta a proteger a quienes compran las semillas, los plántones o el material cosechado, aportando una garantía básica de que el material empleado en la propagación coincide con la descripción oficial de la variedad vegetal.		
RC 2.1.1	Si las semillas o el material de propagación vegetal se compraron durante los últimos 24 meses, ¿hay evidencia que garantice que son variedades autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Ganadería - MAG?	<p>Se deberá disponer de un documento (por ejemplo, envase de semillas vacío, pasaporte fitosanitario, albarán/nota de entrega o factura) que incluya como mínimo el nombre de la variedad, el número de lote, el proveedor del material de propagación vegetal y cuando esté disponible, la información adicional sobre la calidad de la semillas (germinación, pureza genética, pureza física, salud de la semilla, etc.).</p> <p>Se considerará en cumplimiento cualquier material proveniente de viveros que cuenten con certificación GLOBALG.A.P. para Material de Propagación Vegetal.</p>	Menor
RC 2.1.2	¿Se obtuvo el material de propagación vegetal en conformidad con las leyes	Cuando los productores utilicen variedades o patrones registrados, tendrán disponibles, a demanda, documentos escritos que demuestren que el material de propagación vegetal empleado se obtuvo en conformidad con las leyes locales aplicables sobre los derechos de propiedad intelectual. Estos	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	aplicables sobre propiedad intelectual?	documentos pueden ser un contrato de licencia (para material empleado en la propagación que no se origina de una semilla, sino de un origen vegetativo), el pasaporte fitosanitario si corresponde o, si no se requiere un pasaporte fitosanitario, entonces un documento o un envase vacío de semillas que detalle, como mínimo, la variedad, el número de lote, el proveedor del material de propagación vegetal y el albarán/la nota de entrega o facturas que demuestran el tamaño y la identidad de todo el material de propagación vegetal empleado durante los últimos 24 meses. Sin opción de N/A. Nota: La Base de Datos PLUTO de UPOV (http://www.upov.int/pluto/es) y la herramienta buscadora de variedades de la página web de CPVO (cpvo.europa.eu) lista todas las variedades vegetales del mundo y proporciona la información sobre el registro y la Protección de Propiedad Intelectual, por variedad y país.	
RC 2.1. 3	Si el semillero o vivero son del productor, ¿Se cuenta con un sistema para el control de la sanidad vegetal?	Hay implementado un sistema de control de calidad que incluye un sistema de control de los síntomas visibles de plagas y enfermedades y se deberá disponer de los registros vigentes del mismo. Por vivero/ semillero se entiende cualquier lugar donde se produzca el material de propagación vegetal (incluyendo la selección de material de injerto en la propia UPA). El sistema de control deberá incluir el registro e identificación de la planta madre o el campo del cultivo de origen, según corresponda. El registro deberá realizarse con una regularidad establecida. Si los árboles o plantas cultivados son para uso propio (es decir, no para la venta), esto será suficiente. En caso de utilizar patrones, se deberá prestar especial atención al origen de los mismos por medio de documentación.	Menor
RC 2	Tratamientos Químicos y Recubrimiento de Semillas		
RC 2.2. 1	¿Se registra el uso de tratamientos químicos de todo el material de propagación adquirido (semillas, patrones, plantas de vivero, plántulas, injertos)?	Están disponibles, a demanda, los nombres de los productos químicos utilizados por el proveedor sobre el material de propagación vegetal (por ejemplo, registros / envases de semillas, registros de los nombres de los productos fitosanitarios (PF por sus siglas en inglés) empleados, etc.). Se considerará que cumplen con este Punto de Control aquellos proveedores que cuenten con certificación GLOBALG.A.P. para Material de Propagación Vegetal. N/A para cultivos perennes.	Menor
RC 2.2. 2	¿Están registrados los tratamientos fitosanitarios realizados sobre el material	Los registros de todos los tratamientos de productos fitosanitarios realizados durante el período de propagación de la planta sobre el material de propagación vegetal de los viveros / semilleros propios	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	de propagación vegetal en los viveros/semilleros propios durante el período de propagación de la planta?	deben estar disponibles y deben incluir la ubicación, la fecha, el nombre comercial, la materia activa, el operario, la persona que autoriza la aplicación, la justificación, la cantidad y la maquinaria utilizada.	
RC 2.3	Organismos Genéticamente Modificados (N/A si no se utilizan variedades de OGM)		
RC 2.3.1	¿El cultivo de o los ensayos con OGMs cumplen con toda la legislación aplicable en Ecuador?	La UPA registrada o el grupo de UPAs registradas deberá contar con una copia de la legislación aplicable en el país de producción y cumplir con ella. Se deberá llevar un registro de la modificación específica y/o del código de identificación único. Se deberá obtener asesoramiento para el manejo y la gestión de los mismos.	Mayor
RC 2.3.2	¿Hay documentación disponible que indique cuándo el productor está cultivando organismos genéticamente modificados?	Si se usaran variedades o productos derivados de modificaciones genéticas, se deberán llevar registros que documenten el cultivo, el uso o la producción de plantas transgénicas y/o productos derivados de modificación genética.	Menor
RC 2.3.3	¿Se ha informado a los clientes directos del productor acerca de la naturaleza transgénica del producto?	Se deberá proporcionar evidencia documentada de las comunicaciones a los clientes directos que permita que se verifique que todo el material provisto cumple con sus requerimientos.	Mayor
RC 2.3.4	¿Existe un plan para la manipulación del material transgénico (por ejemplo, cultivos y ensayos) con estrategias para minimizar los riesgos de contaminación (tales como la mezcla accidental con cultivos adyacentes no	Se dispone de un plan documentado en el que se explica el modo de manipulación y almacenamiento de los materiales transgénicos (por ejemplo, cultivos y ensayos) para minimizar los riesgos de contaminación con el material convencional y para mantener la integridad del producto.	Mayor

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	transgénicos), y para mantener la integridad del producto?		
RC 2.3.5	¿Los cultivos transgénicos se almacenan separados de los otros cultivos con el fin de evitar la mezcla accidental?	Se deberá realizar una evaluación visual del almacenamiento de cultivos transgénicos (OGM), para constatar su integridad e identificación.	Mayor
RC 3	GESTIÓN DEL SUELO Y CONSERVACIÓN		
	La buena gestión del suelo asegura su fertilidad a largo plazo y contribuye a un mayor rendimiento y rentabilidad. No es aplicable en el caso de cultivos que no crecen directamente en el suelo (por ejemplo, cultivo hidropónico o en macetas).		
RC 3.1	¿Utiliza técnicas apropiadas de labranza en la preparación del suelo, procurando mantener una estructura adecuada del mismo y evitar su compactación?	<p>El productor deberá demostrar que ha considerado las necesidades nutricionales del cultivo y necesidad de mantener la fertilidad del suelo. Se deberá disponer de los registros de los análisis y/o de la literatura específica del cultivo, como evidencia.</p> <p>Los productores de flores y ornamentales deberán realizar cálculos al menos una vez para cada cultivo individual cosechado y con una regularidad justificada (por ejemplo, cada dos semanas en los sistemas cerrados) para los cultivos continuamente cosechados. (Los análisis se podrán realizar con equipo en la UPA o con equipos móviles). Sin opción de N/A.</p>	Menor
RC 3.2	¿Se han elaborado mapas de suelo para la UPA?	<p>Se debe caracterizar cada parcela con base en la zonificación agroecológica (utilizando mapas de uso actual y potencial del suelo), analizando factores como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clase de suelo (características físicas, químicas y biológicas) - Temperatura - Altitud - Topografía - Humedad relativa - Pluviosidad 	Recom
RC 3.3	¿Existe rotación de cultivos en los cultivos anuales, cuando esto es posible?	Cuando se realice la rotación de los cultivos anuales con el fin de mejorar la estructura del suelo y minimizar las plagas y enfermedades transmitidas por el suelo, se podrá verificar revisando la fecha	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		de plantación y/o los registros de aplicaciones de fitosanitarios. Deberá haber registros de la rotación de los 2 años previos.	
RC 3.4	¿Se han utilizado técnicas para mejorar o mantener la estructura del suelo y evitar su compactación?	Hay evidencia de que se han aplicado técnicas adecuadas para el uso que se le da al campo (por ejemplo, uso de cultivos verdes de raíces profundas, drenaje, uso de neumáticos de baja presión, líneas de paso, señalización permanente de las filas, evitar el arado entre filas, el recubrimiento, la caza furtiva) y que, en lo posible, minimizan, aíslan o eliminan la compactación del suelo, etc.	Menor
RC 3.5	¿El productor aplica técnicas de cultivo que reducen la posibilidad de erosión del suelo?	Existe evidencia de prácticas de conservación y de medidas reparadoras, (por ejemplo, la cobertura del suelo o mulching, el laboreo perpendicular a la pendiente, los drenajes, la siembra de hierba o siembra de cultivos como abonos verdes, los árboles y arbustos en los bordes del sitio, etc.) para minimizar la erosión del suelo (por ejemplo, agua, viento).	Menor
RC 3.6	¿El productor ha tomado en cuenta el aporte de nutrientes de las aplicaciones de fertilizantes orgánicos?	Se realiza un análisis del fertilizante orgánico o se aplican valores estándar reconocidos, que tengan en cuenta los contenidos de los nutrientes N-P-K (nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K)) en el fertilizante orgánico aplicado con el fin de evitar la contaminación del suelo.	Menor
RC 3.7	¿Guarda el productor registros de la densidad y fecha de siembra/plantación?	Se deberá llevar un registro de la densidad y fecha de siembra/plantación y dicho registro deberá estar disponible.	Menor
RC 4	FERTILIZACIÓN		
	El proceso de decisión de la fertilización implica tener en cuenta las necesidades del cultivo. Los cultivos deberán disponer de nutrientes en el sustrato o suelo y, a menudo, es necesario aplicar fertilizantes. Se deberá realizar una correcta aplicación para optimizar el aprovechamiento y seguir procedimientos correctos de almacenamiento con el fin de evitar pérdidas y contaminación.		
RC 4.1	Recomendaciones sobre Cantidad y Tipo de Fertilizantes		
RC 4.1.1	¿Las recomendaciones para la aplicación de fertilizantes (orgánicos o	Cuando los registros de las aplicaciones de fertilizantes muestran que la persona técnicamente responsable de determinar la cantidad y el tipo de fertilizante (orgánico o inorgánico) es un asesor externo, se deberá demostrar su formación y competencia técnica por medio de cualificaciones	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	inorgánicos) les dan personas competentes y cualificadas?	oficiales , cursos de formación específicos, etc., salvo en el caso de que una organización competente haya contratado a la persona para realizar esta tarea (por ejemplo, servicios oficiales de consultoría). Cuando los registros de fertilización muestran que la persona técnicamente responsable de determinar la cantidad y el tipo de fertilizante (orgánico o inorgánico) es el productor, deberá complementar su experiencia con conocimientos técnicos (por ejemplo, acceso a literatura técnica del producto, asistencia a cursos específicos del tema, etc.) y/o el uso de herramientas (programas informáticos, métodos de detección en la UPA, etc.).	
RC 4.2	Registros de Aplicación		
	Desde el RC 4.2.1 al 4.2.6: ¿Los registros de todas las aplicaciones de fertilizantes, tanto orgánicos como inorgánicos, del suelo y foliares incluyen los siguientes criterios?:		Menor
RC 4.2.1	¿Código o referencia de la parcela e invernadero donde se ubica el cultivo?	Se deberán registrar todas las aplicaciones de fertilizantes, detallando la situación geográfica y el nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero, donde se sitúa el cultivo registrado. También se deberá llevar registro de los cultivos hidropónicos y de si se realiza fertirrigación. Sin opción de N/A.	Menor
RC 4.2.2	¿Fechas de aplicación?	Se detallan en los registros las fechas exactas (día, mes y año) de todas las aplicaciones de fertilizantes. Sin opción de N/A.	Menor
RC 4.2.3	¿Tipos de fertilizantes aplicados?	En el registro de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar el nombre comercial, el tipo de fertilizante (Por ejemplo: N-P-K) y las concentraciones (Por ejemplo: 17-17-17). Sin opción de N/A.	Menor
RC 4.2.4	¿La dosis utilizada?	En los registros de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar la cantidad de producto aplicado en peso o en volumen por unidad de superficie o número de plantas o según la unidad de tiempo por volumen de fertirrigación. Se deberá registrar la cantidad aplicada realmente y no la recomendada, ya que pueden ser diferentes. Sin opción de N/A.	Menor
RC 4.2.5	¿Método de aplicación y el equipo utilizado?	El método y/o el equipo utilizado figura en los registros de todas las aplicaciones de fertilizantes. Si el método o el equipo empleado siempre es el mismo, entonces se aceptará que se registre esta información solo una vez. Si hay varias unidades del equipo, entonces se identificarán individualmente. Los métodos de aplicación podrán ser, por ejemplo, a través del riego o la distribución mecánica. Por ejemplo, el equipo podrá ser manual o mecánico. Sin opción de N/A.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 4.2. 6	¿Nombre del operario responsable de la aplicación??	<p>Los registros de todas las aplicaciones de fertilizante incluyen el nombre del operario que realiza las aplicaciones.</p> <p>Si una sola persona realiza todas las aplicaciones, entonces es aceptable que se registre una sola vez la información del operario.</p> <p>En cambio, si un equipo de operarios realiza las fertilizaciones, entonces se debe mencionar a todos en los registros. Sin opción de N/A.</p>	Menor
RC 4.3	Almacenamiento de Fertilizantes		
	RC 4.3.1 a 4.3.7: ¿Todos los Fertilizantes se almacenan?:		
RC 4.3. 1	¿Separados de los productos fitosanitarios, en espacios físicos independientes debidamente identificados?	<p>El requisito mínimo es prevenir la contaminación cruzada física entre los fertilizantes (orgánicos e inorgánicos) y los fitosanitarios mediante una barrera física (muro, estructura metálica, etc.). Si los fertilizantes que se aplican conjuntamente con los productos fitosanitarios (micronutrientes o fertilizantes foliares) se guardan en un envase cerrado, pueden almacenarse con los fitosanitarios.</p>	Menor
RC 4.3. 2	¿En una zona cubierta?	<p>De acuerdo a la Norma INEN NT 1927, la zona cubierta es adecuada para proteger todos los fertilizantes inorgánicos (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos) de las inclemencias atmosféricas (por ejemplo, rayos del sol, heladas, lluvia, altas temperaturas). Tejado y muros proporcionarán una buena circulación de aire (de preferencia estarán contruidos en sentido que predominancia del viento).</p> <p>Se podría considerar aceptable una cubierta de plástico si se basa en una evaluación de riesgos (tipo de fertilizantes, condiciones meteorológicas, duración del almacenamiento y ubicación). Se permite almacenar cal y yeso en el campo. Siempre y cuando se cumpla con los requisitos de almacenamiento detallados en las fichas de datos técnicos.</p> <p>Los fertilizantes líquidos a granel pueden almacenarse en contenedores en el exterior.</p>	Menor
RC 4.3. 3	¿En una zona limpia?	<p>Los lugares destinados al almacenamiento de plaguicidas y productos afines deberán inspeccionarse regularmente prestando atención a los daños, los derrames y el deterioro. La limpieza y descontaminación deberán efectuarse rápidamente, consultando la información de los fabricantes del producto relacionada con la seguridad. (norma INEN NT 1927)</p>	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 4.3. 4	¿En una zona seca y ventilada?	El almacén de todos los fertilizantes inorgánicos (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos) debe tener una buena ventilación y estar protegido del agua de lluvia y de fuertes condensaciones. No se permite el almacenamiento directamente sobre el suelo, excepto de cal y yeso.	Menor
RC 4.3. 5	¿De manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación a las fuentes de agua?	Todos los fertilizantes se almacenan de manera que representen el menor riesgo posible de contaminación para las fuentes de agua. De acuerdo a la Norma INEN NT 1927, los almacenes/tanques de fertilizantes líquidos deberán estar rodeados por una barrera impermeable que pueda contener el 110% del volumen del envase más grande.	Menor
RC 4.3. 6	¿Separados de los productos cosechados?	Los fertilizantes no deberán almacenarse junto con los productos cosechados.	Menor
RC 4.3. 7	¿Se dispone de un inventario o cálculo actualizado de las existencias de fertilizantes que entran y de los registros de utilización?	El inventario de las existencias (tipos y cantidades de fertilizantes almacenados) se deberá actualizar dentro del mes siguiente al movimiento de existencias (entradas o salidas). Se pueden calcular las existencias mediante el registro del suministro (facturas u otros registros de fertilizantes entrantes) y del uso (tratamientos/aplicaciones), pero se deberán realizar controles regulares del contenido real para evitar las desviaciones con respecto a los cálculos.	Menor
RC 4.4	Fertilizante Orgánico		
RC 4.4. 1	¿No utiliza lodos ni residuos sólidos de origen urbano como abonos en las fincas??	En cultivos a certificar nunca se deben utilizar lodos provenientes de plantas de tratamientos de alcantarillados. No N/A.	Mayor
RC 4.4. 2	¿Antes de aplicar un fertilizante orgánico, se realiza una evaluación de riesgos que considere su origen, las características y el uso previsto?	Se dispone de evidencia documentada que demuestra que se ha realizado una evaluación de riesgos para temas ambientales y de inocuidad alimentaria. Dicha evaluación cubre como mínimo los siguientes aspectos: tipo de fertilizante orgánico, método de tratamiento para obtener el fertilizante orgánico, contaminación microbiana (patógenos vegetales y humanos), contenido de malezas/semillas, contenido de metales pesados, momento oportuno para la aplicación y colocación del fertilizante orgánico (por ejemplo, en contacto directo con la parte comestible del cultivo, en el suelo entre los cultivos, etc.). Esto también se aplica a los sustratos de las plantas de biogás.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 4.4. 3	¿Se almacena el fertilizante orgánico de manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación al medio ambiente?	Los fertilizantes orgánicos deberán almacenarse en un área designada para tal fin. Se deben tomar medidas apropiadas para prevenir la contaminación de las fuentes de agua (por ejemplo, cimientos y muros de hormigón o contenedores especiales a prueba de fugas, etc.), o se deberán almacenar los fertilizantes orgánicos como mínimo a una distancia de 25 m de las fuentes de agua.	Menor
RC 4.5	Contenido de Nutrientes en los Fertilizantes Inorgánicos		
RC 4.5. 1	¿Están los fertilizantes comprados acompañados de evidencia documental del contenido de nutrientes (N, P, K)?	Evidencia documental detallando el contenido N, P, K (o valores estándar reconocidos) está disponible para todos los fertilizantes utilizados en cultivos certificados dentro de los últimos 24 meses.	Mayor
RC 4.5. 2	Los fertilizantes inorgánicos comprados ¿vienen acompañados de un documento que indique su contenido químico, incluyendo metales pesados?	Todos los fertilizantes inorgánicos aplicados durante los últimos 12 meses sobre los cultivos producidos bajo la Agencia, cuentan con documentación que detalla su contenido químico, incluyendo metales pesados.	Recom
RC 5	GESTIÓN DEL AGUA		
	El agua es un recurso natural escaso y el riego se debería planear y diseñar de acuerdo a una adecuada previsión y/o con un equipamiento técnico que permita su uso eficiente. Para mayor información sobre el uso responsable del agua, consulte el Anexo CB. Aseguramiento de fincas GLOBALG.A.P.		
RC 5.1	Cálculo de las Necesidades de Riego		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON		Edición No: 0	
GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
HORTALIZAS versión 5.2			
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 5.1. 1	¿Se utilizan métodos en forma rutinaria que permitan establecer las necesidades de agua de riego para los cultivos producidos en el predio y optimizar el riego?	Se debe disponer de registros que evidencien que se han efectuado los cálculos de las necesidades de agua de riego de los cultivos producidos en el predio. El cálculo podrá utilizar información obtenida a partir de tensiómetros, bandejas de evaporación, estaciones climatológicas, mapas de suelo, pluviómetros, registros de uso de agua, etc. Dicha información podrá ser referencial, obtenida de fuentes regionales o locales. Cuando se usan herramientas en la UPA, estas se mantienen para asegurar que sean eficaces y estén en buen estado de reparación. N/A solo para cultivos con riego de lluvia.	Mayor
RC 5.2	Gestión del Riego/Fertiirrigación		
RC 5.2. 1	¿Puede el productor justificar el sistema de riego que utiliza en función de la conservación de los recursos hídricos? ¿La dirección revisó dicha evaluación durante los últimos 12 meses?	<p>Existe una evaluación de riesgos documentada que identifica el impacto ambiental de las fuentes de agua, el sistema de distribución y el uso del riego y del lavado del cultivo. Además, la evaluación de riesgos deberá tomar en consideración el impacto de las actividades de la granja sobre las áreas fuera de la UPA, cuando se sepa que esta información está disponible. La evaluación de riesgos se deberá completar e implementar totalmente. La dirección deberá revisarla y aprobarla anualmente.</p> <p>Para más información, consulte el Anexo AF. (Guía para la Evaluación de Riesgos - General) y el Anexo CB 1. (Guía para la Gestión Responsable en Granja del Agua en los Cultivos) de la lista de verificación para el ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS de GLOBALG.A.P. Sin opción de N/A.</p>	Mayor
RC 5.2. 2	¿Se dispone de un plan de gestión del agua que identifique las fuentes de agua y las medidas para asegurar la eficiencia de la aplicación? ¿Dicho plan fue aprobado por la dirección durante los últimos 12 meses?	<p>Existe un plan de acción por escrito que está implementado y que fue aprobado por la dirección durante los últimos 12 meses. Dicho plan identifica las fuentes de agua y las medidas para asegurar un uso y una aplicación eficientes del agua.</p> <p>El plan deberá incluir uno o más de los siguientes elementos: mapas (consulte el punto RG. 1.1.1), fotografías, dibujos (los dibujos a mano son aceptables) u otros medios para identificar la ubicación de las fuentes de agua, las instalaciones fijas y el recorrido del sistema de agua (incluyendo los sistemas de retención, los embalses o el agua recolectada para reutilizar).</p> <p>Las instalaciones permanentes (incluyendo pozos, compuertas, embalses, válvulas, retornos y otras instalaciones sobre la superficie que conforman el sistema de riego completo) deberán documentarse</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		de tal manera que se puedan localizar dentro del campo. El plan también deberá evaluar el mantenimiento necesario del equipo de riego. Se deberá proporcionar formación y/o cursos de actualización al personal responsable de la supervisión o ejecución del riego. El plan de gestión deberá incluir planes a corto y largo plazo para mejorar el riego, con plazos definidos cuando existan deficiencias. El plan podrá ser individual o regional si la UPA participa o queda cubierta por una actividad de tales características.	
RC 5.2.3	¿Se mantienen los registros del uso de agua para el riego/fertiirrigación de los cultivos y de los ciclos vegetativos previos de los cultivos individuales, incluyendo los volúmenes totales de aplicación?	El productor deberá llevar registros del uso de agua para el riego/fertiirrigación de los cultivos que incluyan la fecha, la duración del ciclo, el caudal real o estimado y el volumen (por contador de agua o por unidad de riego), actualizado mensualmente y basado en el plan de gestión del agua y en un total anual. El registro también puede ser de las horas de operación de los sistemas, de acuerdo a un cálculo del caudal por unidad de tiempo.	Menor
RC 5.3	Calidad del Agua		
RC 5.3.1	¿Está justificado el uso de aguas residuales tratadas en las actividades previas a la cosecha, de acuerdo a una evaluación de riesgos?	No se utilizan aguas residuales sin tratar para el riego/fertiirrigación u otras actividades precosecha. Cuando se utilizan aguas residuales tratadas o regeneradas, la calidad de esta agua deberá cumplir con los parámetros indicados Norma de Calidad Ambiental y de Descarga de Efluentes: recurso agua – Libro VI Anexo I. Asimismo, cuando hay razón para creer que el agua proviene de una fuente posiblemente contaminada (por ejemplo, por la existencia de una población aguas arriba, etc.), el productor deberá demostrar por medio de análisis que el agua cumple con los requisitos. Sin opción de N/A.	Mayor
RC 5.3.2	¿Se ha completado una evaluación de riesgos que cubre la contaminación física y química del agua utilizada en las actividades precosecha (por ejemplo, riego/fertiirrigación,	En caso de que el agua de riego arrojara cualquier resultado no conforme a la Norma de Calidad Ambiental y de Descarga de Efluentes: recurso agua – Libro VI Anexo I. del Ministerio del Ambiente, en el análisis de agua para riego, deben adoptarse y documentarse las medidas o las acciones realizadas, así como también los resultados de dicha actuación.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	lavados, pulverización)? ¿La dirección ha revisado esta evaluación en los últimos 12 meses?		
		<p>Se deberá realizar y documentar una evaluación de riesgos que considere, como mínimo, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las fuentes de agua y su histórico de resultados de las pruebas realizadas (si corresponde). - Los métodos de aplicación (consultar los ejemplos en el Anexo 2. RC.). - La elección del momento oportuno para el riego (durante la etapa de crecimiento del cultivo). - El contacto del agua con el cultivo. - Las características del cultivo y la etapa de crecimiento. - La pureza del agua utilizada en las aplicaciones de los PF. El agua que se usa en la mezcla del producto fitosanitario debe ser de una calidad que no comprometa la eficacia de la aplicación. La presencia de tierra, material orgánico o minerales disueltos en el agua puede neutralizar las sustancias químicas. Para saber los requerimientos en cuanto al agua, los productores deberán consultar la etiqueta del producto, la literatura provista por los fabricantes del producto químico, o asesorarse con un agrónomo cualificado. <p>La dirección deberá revisar la evaluación de riesgos cada año y actualizarla todas las veces que haya un cambio en el sistema o cuando ocurra algo que podría desembocar en una contaminación del sistema. La evaluación de riesgos deberá cubrir los posibles peligros físicos (por ejemplo, demasiados sedimentos, basura, bolsas de plástico, botellas) y químicos e incluir los procedimientos para controlar los peligros vinculados al sistema de distribución de agua.</p> <p>Para asegurar la mejor utilización de los recursos hídricos, se recomienda emplear el sistema de riego más eficiente, adecuado y aceptado para la aplicación de las BPA en el cultivo. Los métodos comúnmente usados incluyen: superficial (surcos o inundación) y tecnificados (goteo, aspersion, entre otros).</p>	Menor
RC 5.3.3	¿Se analiza el agua de las actividades precosecha con una frecuencia acorde a la evaluación de riesgos (RC	Los análisis del agua deberán formar parte del plan de gestión del agua, de acuerdo a las directrices de la evaluación de riesgos y las normas específicas y vigentes del sector, o la reglamentación relevante para los cultivos producidos. Deberá haber un procedimiento escrito para los análisis realizados al agua durante la etapa de producción y cosecha. Dicho procedimiento incluirá la siguiente	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	5.3.2) y teniendo en cuenta las normas específicas y vigentes del sector?	información: la frecuencia del muestreo, quién tomará las muestras, dónde y cómo se tomarán las muestras, el tipo de análisis realizado y el criterio de aceptación. N/A para el sub ámbito Flores y Ornamentales.	
RC 5.3.4	De acuerdo con la evaluación de riesgos (RC. 5.3.2) y las normas específicas y vigentes del sector ¿el análisis de laboratorio tiene en cuenta la contaminación química y física? ¿El laboratorio está acreditado frente a ISO17025 o autorizado por las autoridades competentes nacionales o locales para el análisis de aguas?	Si de acuerdo a la evaluación de riesgos y las normas específicas y vigentes del sector existe riesgo de contaminación, el análisis de laboratorio aportará un registro de los contaminantes químicos y físicos relevantes identificados. Se dispone de los resultados de los análisis realizados por un laboratorio acreditado frente a ISO17025 o una norma equivalente, o por laboratorios aprobados por las autoridades competentes nacionales o locales para realizar análisis de aguas. N/A para el subámbito Flores y Ornamentales.	Menor
RC 5.3.5	Si el análisis de riesgos lo requiere, ¿se ha actuado sobre los resultados adversos antes del siguiente ciclo de cosecha?	Si se requiere, se adoptan acciones correctivas y se dispone de documentación como parte del plan de gestión, de acuerdo a la evaluación de riesgos y las normas específicas y vigentes del sector. N/A para el sub ámbito Flores y Ornamentales.	Menor
RC 5.4	Procedencia del Agua de Riego/Fertiirrigación		
RC 5.4.1	¿Se ha solicitado permiso de las autoridades competentes para la extracción de agua para el uso del agua en la UPA y,	Se dispone de permisos/licencias vigentes emitidos por la autoridad competente, para el uso que se le dé al agua, incluyendo, pero no limitado al riego y cualquier descarga de agua dentro de los cursos de agua de los ríos u otras zonas ambientalmente sensibles. Se deberá disponer de estos permisos/licencias para su inspección y deberán estar vigentes.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	cuando corresponda, cualquier descarga posterior de agua?		
RC 5.4.2	En el caso de que los permisos/licencias indiquen restricciones específicas ¿los registros de uso y descarga de agua confirman que la dirección cumple con estas restricciones?	No es inusual que los permisos/licencias establezcan ciertas condiciones específicas, tales como caudales de uso o volúmenes de extracción por hora, día, semana, mes o año. Se deberá llevar un registro y este deberá estar disponible para demostrar que se cumple con estas condiciones.	Mayor
RC 5.5	Instalaciones para el Almacenamiento del Agua		
RC 5.5.1	¿Hay instalaciones para el almacenamiento de agua con el fin de aprovechar los períodos de mayor disponibilidad de agua? ¿Estas instalaciones están bien mantenidas?	Si la UPA se encuentra en un lugar donde la disponibilidad de agua es estacional, entonces habrá instalaciones para almacenar el agua para futuros períodos cuando la disponibilidad sea baja. Se encuentran en buen estado de reparación y están cercadas/cerradas para prevenir accidentes.	Recom
RC 6	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		
	El Manejo Integrado de Plagas (MIP) implica una cuidadosa consideración de todas las técnicas disponibles de control de plagas y una integración posterior de medidas adecuadas para evitar la proliferación de plagas y mantener en niveles económicamente justificables el uso de productos fitosanitarios y otros tipos de intervenciones y reducir o minimizar los riesgos para la salud humana y para el medio ambiente. Se ha desarrollado una Guía de aplicación del Manejo Integrado de Plagas (Anexo 2. RC) para ofrecer alternativas para las aplicaciones de técnicas de MIP en la producción comercial de cultivos agrícolas y hortícolas. Dado que la forma en que las plagas se desarrollan varía naturalmente según los diferentes cultivos y áreas, cualquier sistema de MIP deberá implementarse de acuerdo al contexto físico local (clima, topografía, etc.), biológico (complejo de plagas; complejo de enemigos naturales, etc.) y a las condiciones económicas.		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 6.1	¿El productor ha recibido asistencia en la implementación de prácticas de Manejo Integrado de Plagas (MIP) a través de asesores o capacitación?	<p>Si un asesor externo brinda asistencia, se deberá demostrar su competencia técnica y formación mediante títulos oficiales, registros de asistencia a cursos de formación específicos, etc., salvo que una organización competente haya contratado a la persona para realizar esta tarea (por ejemplo, servicios oficiales de consultoría).</p> <p>Cuando la persona técnicamente responsable es el productor, deberá complementar su experiencia con conocimientos técnicos (por ejemplo, mediante acceso a literatura técnica de MIP, asistencia a cursos específicos del tema, etc.) y/o el uso de herramientas (programas informáticos, métodos de detección en la UPA etc.).</p>	Menor
RC 6.2 a 6.5: ¿Puede el productor presentar evidencia de que realiza actividades que se incluyen dentro de alguna de las siguientes categorías?			Menor
RC 6.2	¿"Prevención"?	El productor deberá presentar pruebas de que realiza al menos dos actividades por cultivo registrado. Estas actividades incluyen la adopción de prácticas de producción que podrían reducir la incidencia e intensidad de los ataques de plagas, reduciendo, por lo tanto, la necesidad de intervención.	Menor
RC 6.3	¿"Observación y Control"?	El productor deberá presentar pruebas a) de que realiza al menos dos actividades por cultivo registrado que determinarán cuándo y en qué medida hay presencia de plagas y de enemigos naturales de las plagas; y b) utiliza esta información para planificar las técnicas de gestión de plagas que se necesitan.	Menor
RC 6.4	¿"Intervención"?	El productor deberá mostrar evidencia de que intervendrá con métodos específicos de control de plagas en los casos en que la infestación de las plagas afecte en forma adversa el valor económico del cultivo. En lo posible, se deberán considerar los métodos de intervención no químicos. N/A cuando el productor no tuvo necesidad de intervenir.	Menor
RC 6.5	¿Se han seguido las recomendaciones anti resistencia indicadas en la etiqueta y/o otras fuentes, para mantener la eficacia de los productos fitosanitarios disponibles?	Cuando el nivel de plaga, enfermedad o maleza requiere varias aplicaciones sobre los cultivos, hay evidencia de que se cumple con las recomendaciones (cuando estén disponibles) para evitar generar resistencias.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 7	PRODUCTOS FITOSANITARIOS		
	Cuando un ataque de plagas afecta negativamente al valor económico de un cultivo, puede ser necesario intervenir con métodos específicos de control de plagas, incluyendo productos fitosanitarios (PF). El uso, la manipulación y el almacenamiento correcto de dichos productos es fundamental.		
RC 7.1	Elección de Productos Fitosanitarios		
RC 7.1.1	¿Se mantiene una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios autorizados en el país de producción para su uso sobre los cultivos que se están cultivando actualmente?	Se dispone de una lista de nombres comerciales de plaguicidas químicos y productos afines de uso agrícola, que incluye el o los ingredientes activos, concentración, y tipo de formulación; usos para el complejo cultivo – plaga, las aplicaciones deben realizarse en base a las recomendaciones que consta en la ETIQUETA, para los cultivos que se están cultivando o se hayan cultivado en la UPA bajo la normativa de la Agencia durante los últimos 12 meses.	Mayor
RC 7.1.2	¿Se utilizan únicamente productos fitosanitarios que se encuentran autorizados para su uso en Ecuador en los cultivos que serán tratados?	Los productos fitosanitarios deben estar registrados por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitaria - la Agencia. Se prohíbe la utilización de plaguicidas en el Ecuador, véase el listado que está disponible en la página web de la Agencia.	Mayor
RC 7.1.3	¿Se han empleado productos fitosanitarios apropiados para el objetivo, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto?	Todos los productos fitosanitarios aplicados sobre el cultivo deben ser los adecuados y su empleo para la plaga, enfermedad, mala hierba o motivo de la aplicación debe poder justificarse (de acuerdo a las recomendaciones en la etiqueta o publicaciones de la Agencia). Si el productor utiliza un producto fitosanitario fuera de lo indicado en la etiqueta deberá haber evidencia de la aprobación oficial para usar el PF en cuestión sobre ese cultivo y en Ecuador. Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.1.4	¿Se conservan las facturas de los productos fitosanitarios?	Se deberán conservar como parte del registro las facturas de todos los productos fitosanitarios utilizados y/o almacenados y deberán estar disponibles en todo momento para la inspección externa. Sin opción de N/A.	Menor

 	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	
Edición No: 0	
Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS



RC 7.2	Consejos sobre las Cantidades y los Tipos de Productos Fitosanitarios		
RC 7.2. 1	¿Los plaguicidas los eligen personas competentes?	<p>Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona técnicamente responsable de elegir los productos fitosanitarios es un asesor cualificado, éste deberá demostrar su competencia técnica mediante un título oficial o bien mediante un certificado de asistencia a un curso específico para tal objeto, etc. Se permiten faxes y mensajes de correo electrónico de asesores, gobiernos, etc.</p> <p>Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona técnicamente responsable de elegir los productos fitosanitarios es el productor, deberá completar su experiencia con conocimientos técnicos que pueden demostrarse con documentación técnica (por ejemplo: manuales técnicos del producto, certificado de asistencia a un curso específico sobre el tema, etc.).</p>	Mayor
RC 7.3	Registros de Aplicación		
RC 7.3. 1	<p>¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios y estos incluyen los siguientes criterios mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del cultivo y/o variedad - Lugar de la aplicación - Fecha y hora que se terminó la aplicación - Nombre comercial del producto y sustancia activa - Plazo de seguridad precosecha 	<p>Todos los registros de aplicación de los productos fitosanitarios deberán especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El cultivo y/o la variedad tratada. Sin opción de N/A. - El área geográfica, el nombre o la referencia de la UPA, así como la parcela, el sector o el invernadero donde se encuentra el cultivo tratado. Sin opción de N/A. - Las fechas exactas (día/mes/año) y horas en que se terminaron las aplicaciones. Se deberá registrar la fecha real de la aplicación (fecha final, si se aplicó durante más de un día). No será necesario que los productores registren las horas de terminación de la aplicación, pero, en este caso, se deberá considerar que la aplicación terminó al final del día registrado. Esta información se deberá usar para cotejar y verificar el cumplimiento con los plazos de seguridad precosecha. Sin opción de N/A. - El nombre comercial completo (incluyendo la formulación) y la sustancia activa o el organismo beneficioso, con su denominación científica. Se deberá registrar la sustancia activa o se deberá poder vincular el nombre comercial con la sustancia activa. Sin opción de N/A. - Se registraron los plazos de seguridad precosecha de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios siempre que la etiqueta del producto, u otra fuente de información oficial, establezca un plazo de seguridad. Sin opción de N/A, excepto en la certificación de Flores y Ornamentales. 	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 7.3. 2 a 7.3. 7	¿Se conservan los registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen los siguientes criterios?:			
RC 7.3. 2	¿Nombre y firma del operador capacitado, encargado de las aplicaciones?	Se deberá registrar el nombre completo y/o firma del operario o los operarios responsables de la aplicación de los productos fitosanitarios. En los sistemas digitales, deberá haber medidas para asegurar la autenticidad de los registros. Si una sola persona realiza todas las aplicaciones, entonces es aceptable que se registre la información del operario una sola vez. En cambio, si un equipo de operarios realiza las aplicaciones, entonces todos ellos han de estar listados en los registros. Sin opción de N/A.		Menor
RC 7.3. 3	¿La justificación de la aplicación?	El registro de todas las aplicaciones fitosanitarias incluye el nombre de la(s) plaga(s), enfermedad(es) y/o maleza(s) tratadas. Si se mencionan nombres comunes, entonces deberán corresponder a los nombres indicados en la etiqueta. Sin opción de N/A.		Menor
RC 7.3. 4	¿La autorización técnica para realizar la aplicación?	El registro identifica al técnico responsable de tomar la decisión del uso y las dosis de los productos fitosanitarios aplicados. Si una sola persona autoriza todas las aplicaciones, entonces es aceptable que se registre una sola vez la información del operario. Sin opción de N/A.		Menor
RC 7.3. 5	¿La cantidad de producto aplicado?	El registro de todas las aplicaciones fitosanitarias especifica la cantidad de producto a aplicar en unidades de peso o volumen, o la cantidad total de agua empleada (u otro medio) y la dosis en g/l o en cualquier otro tipo de medida reconocida internacionalmente para los productos fitosanitarios. Sin opción de N/A.		Menor
RC 7.3. 6	¿La maquinaria empleada para la aplicación?	El registro de todas las aplicaciones fitosanitarias detalla el tipo de maquinaria empleada (por ejemplo, pulverizador de mochila, alto volumen, aplicador de volumen mínimo o U.L.V, aplicación por el sistema de riego, pulverización, nebulización, aéreo u otro método) para todos los productos fitosanitarios aplicados (si son varias unidades, deben identificarse individualmente). Si siempre se usa la misma unidad de aplicación (por ejemplo, solo una barra de pulverización), entonces es aceptable que se registre una sola vez la información. Sin opción de N/A.		Menor
RC 7.3. 7	¿Las condiciones meteorológicas durante la aplicación?	Se deberán registrar, para todas las aplicaciones de PF, las condiciones atmosféricas locales (por ejemplo, viento, sol/nubosidad y humedad) que afecten la eficacia del tratamiento o pueden ocasionar deriva hacia los cultivos vecinos. Se pueden utilizar pictogramas con casillas para marcar, información en forma de texto u otro sistema viable de registro. N/A para cultivos protegidos.		Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 7.3. 8	¿El productor toma medidas activas para prevenir la deriva del plaguicida hacia los terrenos vecinos?	El productor deberá tomar medidas activas para evitar el riesgo de deriva del plaguicida desde los terrenos propios hacia los cultivos vecinos. Esto puede incluir, pero no está limitado a, saber lo que cultivan los vecinos, realizar mantenimiento del equipo de aplicación, etc.	Menor
RC 7.3. 9	¿El productor toma medidas activas para prevenir la deriva del plaguicida desde los terrenos vecinos?	El productor deberá tomar medidas activas para evitar el riesgo de deriva de plaguicida desde los campos adyacentes. Por ejemplo, tendrá acuerdos y se comunicará con los productores de los campos vecinos para eliminar el riesgo de una deriva no deseada, plantará pantallas vegetales en los bordes de los campos de cultivo, franjas de seguridad y aumentará el muestreo de plaguicida en estos campos. N/A si no se identificó como un riesgo.	Menor
RC 7.4	Plazos de Seguridad Precosecha (No aplicable para Flores y Ornamentales)		
RC 7.4. 1	¿Se han cumplido los plazos de seguridad precosecha registrados? Período de carencia (desde la última aplicación hasta la cosecha).	El productor deberá demostrar que ha cumplido todos los plazos de seguridad precosecha de los productos fitosanitarios aplicados en los cultivos, mediante registros claros tales como los registros de las aplicaciones de fitosanitarios y las fechas de cosecha. Especialmente en los cultivos de cosecha continua se implantan sistemas en la parcela, sector o invernadero para asegurar el correcto cumplimiento de todos los plazos de seguridad precosecha, (por ejemplo, señales de advertencia, fecha de aplicación, etc.). Consulte el punto RC. 7.6.4. Sin opción de N/A, excepto para la producción de Flores y Ornamentales.	Mayor
RC 7.5	Gestión de los Excedentes de Mezclas de Productos Fitosanitarios		
RC 7.5. 1	¿Se gestiona el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavado de los tanques, de manera que no se comprometa la inocuidad alimentaria y el medio ambiente?	La aplicación del caldo sobrante y de los residuos de lavados de los tanques al cultivo es prioritaria bajo la condición de que no se exceda la dosis total especificada en la etiqueta. El caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques se deberá gestionar de tal manera que no se comprometa la inocuidad alimentaria ni el medio ambiente. Se lleva registro de esto. Sin opción de N/A.	Menor

 	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	
Edición No: 0	
Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS



RC 7.6	Análisis de Residuos de Productos Fitosanitarios (N/A en el caso de producción de Flores y Ornamentales o Material de Propagación)		
RC 7.6.1	¿El productor debe conocer y contar con una lista actualizada de los Límites Máximos de Residuos (LMR) en el producto final, recomendados y aprobados por el Codex o el país de destino?	El productor o su cliente deberá disponer de una lista de los LMRs vigentes permitidos por le Códex y para todos los mercados (nacionales y/o internacionales) donde pretende comercializar el producto. Los LMR se deberán identificar ya sea demostrando la comunicación con clientes que confirmen los mercados de destino, o seleccionando los países específicos (o grupos de países) donde se pretende comercializar el producto y presentando evidencias de cumplimiento con un sistema de control de residuos que cumpla con los LMR vigentes y permitidos en estos países. En el caso de que el mercado de destino para la comercialización sea un grupo de países, el sistema de control de residuos deberá cumplir con los LMR vigentes más estrictos del grupo. Consulte el Anexo CB. Análisis de Residuos.	Mayor
RC 7.6.2	¿Se han tomado medidas para cumplir con los LMR del mercado en el que el productor pretende comercializar el producto?	Cuando los LMR del mercado en el que se pretende comercializar el producto son más restrictivos que los del país de producción, el productor o su cliente deberá demostrar que dichos LMR se tuvieron en cuenta durante el ciclo de producción (por ejemplo, cuando fue necesario se modificó el régimen de aplicación de fitosanitarios y/o el uso de resultados de análisis de residuos).	Mayor
RC 7.6.3	¿Completó el productor una evaluación de riesgos, que cubre todos los cultivos registrados, para determinar si los productos cumplirán con los LMR del país de destino?	La evaluación de riesgos deberá cubrir todos los cultivos registrados y evaluar el uso de los productos fitosanitarios y el riesgo potencial de exceder los LMR. Normalmente, la conclusión de las evaluaciones de riesgos es que es necesario llevar a cabo análisis de residuos y determinar el número de análisis, cuándo y dónde tomar las muestras y el tipo de análisis a realizar según el Anexo CB. Evaluación de Riesgos de exceder los Límites Máximos de Residuos. Si la conclusión de la evaluación de riesgos es que no es necesario realizar un análisis de residuos, entonces deberá haber identificado que: - Existe un historial de 4 o más años de análisis realizados sin haber detectado incidentes (por ejemplo, superación de LMR, uso de fitosanitarios no autorizados, etc.); y - No se usan PF o el uso es mínimo; y - No se usan PF cerca de la cosecha (el tiempo transcurrido entre la aplicación y la cosecha es mucho mayor que el plazo de seguridad precosecha); y - Una evaluación de riesgos validada por una tercera parte independiente (por ejemplo, el inspector del OC, un experto, etc.) o por el cliente.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		<p>Las excepciones a estas condiciones podrían ser aquellos cultivos en los que no se realizan aplicaciones de PF y están en un ambiente muy controlado.</p> <p>Por estas razones el sector normalmente no realiza análisis de residuos de PF (un ejemplo es la producción de hongos).</p>	
RC 7.6. 4	<p>En base a los resultados de la evaluación de riesgos ¿existe evidencia de la realización de análisis de residuos?</p>	<p>En base a los resultados de la evaluación de riesgos, se deberá disponer de evidencias documentadas o registros de los resultados de los análisis de residuos de productos fitosanitarios en productos registrados GLOBALG.A.P., o de la participación en un sistema de control de residuos de productos fitosanitarios trazable hasta la UPA y que cumpla con los requisitos mínimos establecidos en el Anexo CB. Cuando la evaluación de riesgos requiera análisis de residuos, se deberán cumplir los criterios relativos a los procedimientos de muestreo, los laboratorios acreditados, etc. Los resultados de los análisis deben poder trazarse hacia atrás hasta el productor y el sitio de producción específico de donde proviene la muestra.</p>	Mayor
	<p>7.6.5 a 7.6.7 Cuando la evaluación de riesgos determina que es necesario realizar un análisis de residuos, entonces existe evidencia de que:</p>		
RC 7.6. 5	<p>¿Se utilizaron procedimientos correctos para la toma de muestras de producto para su análisis de residuos?</p>	<p>Existe evidencia documentada que demuestra el cumplimiento de los procedimientos de muestreo aplicables. Consulte el Anexo CB. Análisis de Residuos.</p>	Menor
RC 7.6. 6	<p>El laboratorio que lleva a cabo el análisis de residuos ¿cuenta con la acreditación de la autoridad nacional competente en ISO 17025 o una norma equivalente?</p>	<p>Existe evidencia documentada y clara (en el encabezado de las cartas, en las copias de las acreditaciones, etc.), que demuestra que los laboratorios empleados para el análisis de los residuos de fitosanitarios tienen acreditación o se encuentran en proceso de acreditación en el ámbito aplicable por una autoridad nacional competente en ISO 17025 o una norma equivalente. En todos los casos, los laboratorios deberán demostrar evidencia de participación en una prueba de aptitud (por ejemplo, FAPAS - Food Analysis Performance Assessment Scheme- deberá estar disponible). Consulte el Anexo CB. Análisis de Residuos.</p>	Menor
RC 7.6. 7	<p>¿Se ha establecido un plan de acción en caso de sobrepasar el LMR?</p>	<p>Existe un procedimiento claro y documentado de las medidas y pasos correctivos a tomar (esto deberá incluir la comunicación a clientes, el seguimiento del producto, etc.) si el análisis de residuos de fitosanitarios indica que se ha excedido el LMR (en el país de producción o en los países donde se pretende comercializar el producto, si los límites fueran diferentes). Consulte el Anexo CB. Análisis</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		de Residuos. Esto puede ser parte del procedimiento de retirada/recuperación de un producto del mercado requerido en el punto RG 9.1.	
RC 7.7	Almacenamiento de Productos Fitosanitarios		
	El almacén de los productos fitosanitarios debe cumplir con las reglas básicas para un almacenamiento y un uso seguro.		
RC 7.7.1	¿Se almacenan los productos fitosanitarios de acuerdo a las NTE INEN 1927 (Plaguicidas. Almacenamiento y transporte. Requisitos), en un lugar seguro con instalaciones suficientes para su medición y mezcla? ¿Se conservan en su envase original?	El almacén de los productos fitosanitarios deberá: <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con toda lo determinado en NTE INEN 1927 (Plaguicidas. Almacenamiento y transporte. Requisitos) - Mantenerse seguro cerrado con llave. Sin opción de N/A. - Disponer de equipos de medición cuya graduación, para contenedores, y verificación de la calibración, para basculas, se verifica anualmente por el productor para asegurar la precisión de las mezclas. Los mismos están equipados con utensilios (por ejemplo: cubetas, agua corriente, etc.) y se mantienen limpios para un manejo seguro y eficiente de todos los productos fitosanitarios que pueden aplicarse. Esto también se aplica para el área donde se mezcla y vierte el producto, si fuera otra diferente. Sin opción de N/A. - Mantener los productos fitosanitarios en sus envases y embalajes originales. Solamente cuando el envase original se haya roto podrá guardarse el producto en un envase nuevo y este deberá tener toda la información de la etiqueta original. Consulte el Anexo 2. RC. 7.9.1 Sin opción de N/A. 	Mayor
	7.7.2 a 7.7.6: ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar?:		
RC 7.7.2	¿De estructura sólida y de materiales combustibles?	El almacén de productos fitosanitarios está construido de manera estructuralmente firme y sólida, con materiales no combustibles capaces de contribuir a la propagación de un incendio. <p>La capacidad de almacenamiento deberá se apropiada para albergar la cantidad máxima de PF que se necesitará almacenar durante la temporada de aplicación de PF. Los PF deberán almacenarse de una manera que no sea un peligro para los trabajadores y que no genere riesgo de contaminación cruzada entre los PF o con otros productos. Sin opción de N/A.</p>	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 7.7. 3	¿Adecuado para las condiciones de temperatura?	Se almacenan los productos fitosanitarios de acuerdo a los requerimientos expresados en la etiqueta. La temperatura en el interior de la bodega no deberá sobre pasar los 55 grados centígrados (55°C) y se verificará in situ su cumplimiento. Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.7. 4	¿Posee buena ventilación (en caso de bodegas diseñadas para que ingresen personas)?	El almacén de productos fitosanitarios dispone de suficiente y constante ventilación de aire fresco para evitar la acumulación de vapores nocivos. Para facilitar una buena ventilación deberá tener un espacio de un metro entre el producto más alto (en anaqueles) y el techo, así como entre el o los productos con las paredes. Se podrá instalar ventiladores de escape o respiraderos. (No es aconsejable instalar un sistema de calefacción central). Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.7. 5	¿Bien iluminado?	El almacén de productos fitosanitarios está ubicado en una zona suficientemente iluminada, con luz natural o artificial para que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente en las estanterías. El Alumbrado artificial deberá estar instalado sobre los pasillos, a una altura de un metro encima del producto almacenado más alto (cuando se utilice anaqueles). Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.7. 6	¿Separado de otros productos?	Como mínimo debe haber una barrera física (muro, separación tipo carpa, etc.) entre productos fitosanitarios y otros productos, con el fin de prevenir la contaminación cruzada. No N/A.	Menor
RC 7.7. 7	¿Están todas las estanterías del almacén de productos fitosanitarios hechas de material no absorbente?	El almacén de productos fitosanitarios está equipado con estanterías de materiales no absorbentes en caso de derrame (por ejemplo: de metal, de plástico rígido, o cubiertas con un forro impermeable, etc.).	Menor
RC 7.7. 8	¿Está el almacén de productos fitosanitarios acondicionado para retener derrames?	El almacén de productos fitosanitarios dispone de tanques de retención o barreras con una capacidad del 110% del volumen del envase para líquidos más grande, para asegurar que no haya ningún escape, filtración o contaminación hacia el exterior del almacén. Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.7. 9	¿Dispone de materiales adecuados para controlar derrames?	El almacén de productos de fitosanitarios y todas las áreas designadas para mezcla/llenado deben disponer de un recipiente con material inerte absorbente (por ejemplo, arena), cepillo, recogedor y	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		bolsas de plástico, en un lugar fijo para utilizar exclusivamente en el caso de un derrame de un producto fitosanitario. Sin opción de N/A.	
RC 7.7. 10	¿Sólo los trabajadores con formación oficial en el manejo de productos fitosanitarios tienen las llaves y acceso al almacén?	El almacén de productos fitosanitarios se mantiene cerrado con llave y se permite el acceso únicamente en compañía del personal que pueda demostrar formación oficial en el uso y el manejo seguros de fitosanitarios. Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.7. 11	Los productos fitosanitarios aprobados para su uso en los cultivos registrados para la certificación la Agencia ¿Se colocan separados de los productos fitosanitarios usados para otros fines dentro del almacén?	Los productos fitosanitarios que se usan para fines diferentes a la aplicación en cultivos registrados y/o certificados (por ejemplo, en los jardines, etc.) están claramente identificados y se colocan separados en el almacén de fitosanitarios.	Menor
RC 7.7. 12	¿Las formulaciones líquidas no se almacenan en estantes por encima de los polvos?	Todas las formulaciones líquidas de los productos fitosanitarios se colocan en estantes que nunca están por encima de los productos con formulación en polvo o gránulos, tal como lo manda la norma INEN NT 1927. Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.7. 13	¿Se dispone de un inventario o cálculo actualizado de las existencias de productos fitosanitarios que entran y de los registros de utilización?	El inventario de las existencias (tipos y cantidades almacenadas de PF- se permite indicar el número de unidades, por ejemplo, botellas) se deberá actualizar en el plazo de un mes desde el movimiento en las existencias (entradas o salidas). Se pueden calcular las existencias mediante el registro del suministro (facturas u otros registros de PF entrantes) y del uso (tratamientos/aplicaciones), pero se deberán realizar controles regulares del contenido real para evitar las desviaciones con respecto a los cálculos.	Menor
RC 7.7. 14	¿El procedimiento para casos de accidentes se encuentra visible y accesible, a menos de 10 metros del almacén de	El procedimiento en caso de accidentes con toda la información detallada del punto RG. 4.3.1, incluyendo los números de teléfono de emergencia, deberá mostrar visualmente las medidas básicas de primeros auxilios y deberá estar visible y accesible para todas las personas dentro de un radio de 10 metros del almacén de productos fitosanitarios/productos químicos y de todas las áreas designadas para la mezcla. Sin opción de N/A.	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	productos fitosanitarios u otras sustancias químicas?		
RC 7.7.15	¿Existen equipos y utensilios para el tratamiento de una contaminación accidental de los operarios?	<p>Todos los almacenes de productos fitosanitarios/químicos y las áreas de mezcla/llenado de la UPA disponen de medios para aclararse los ojos, una fuente de agua limpia a una distancia no mayor de 10 metros y un botiquín de primeros auxilios con todos los elementos relevantes (por ejemplo, en el caso de plaguicidas, el botiquín podrá requerir materiales para atender contaminaciones con sustancias químicas corrosivas o un líquido alcalino en caso de ingesta, pero no serían necesarios vendajes y tablillas), todo ello señalizado en forma clara y permanente. Sin opción de N/A.</p>	Menor
RC 7.8	Manipulación de Productos Fitosanitarios (N/A si no se Manipulan Productos Fitosanitarios)		
RC 7.8.1	¿El productor ofrece a todos los trabajadores que tienen contacto con los productos fitosanitarios la posibilidad de realizarse controles médicos una vez al año o con una frecuencia acorde a una evaluación de riesgos que tenga en cuenta su exposición y la toxicidad de los productos empleados?	<p>Los productores ofrecen a todos los trabajadores que están en contacto con los productos fitosanitarios la opción de someterse voluntariamente a controles médicos anuales o con una frecuencia determinada por la evaluación de riesgos sobre salud y seguridad (consulte el punto RG. 4.1.1.). Estos controles médicos deberán cumplir con el Acuerdo Ministerial 365. REGLAMENTO INTERMINISTERIAL PARA EL SANEAMIENTO AMBIENTAL AGRICOLA o cuando aplique, un examen de colinesterasa. Los resultados deberán manejarse respetando la legislación en materia de protección de datos personales.</p>	Menor
RC 7.8.2	¿Existen procedimientos en la UPA que tratan el tema de los plazos de reingreso?	<p>Existen procedimientos documentados y claros basados en las instrucciones de la etiqueta, que regulan todos los plazos de reentrada para los productos fitosanitarios aplicados a los cultivos. Se debería prestar especial atención a los trabajadores con mayor riesgo, es decir, mujeres embarazadas/lactantes y las personas mayores. No se fija un plazo mínimo de reentrada si la etiqueta no incluye información sobre al respecto, pero la aplicación deberá secarse en las plantas antes de que los trabajadores puedan volver a entrar en el área tratada.</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



RC 7.8. 3	Si se transportan productos fitosanitarios concentrados dentro de la UPA y entre UPAs ¿se realiza el transporte de una manera segura y con garantías?	Todos los transportes de PF deberán cumplir con NTE INEN 1927 (Plaguicidas. Almacenamiento y transporte. Requisitos. donde se garantiza que todos los PF se transportan de tal manera que no representan un riesgo para la salud de lo(s) trabajador(es) que realizan el transporte.	Menor
RC 7.8. 4	Al mezclar los productos fitosanitarios, ¿se siguen los procedimientos correctos de manejo y llenado indicados en las instrucciones de la etiqueta?	Las instalaciones, incluyendo los utensilios de medición que corresponda, deberán ser adecuadas para la preparación de las mezclas de los productos fitosanitarios, con el fin de asegurar que se siguen las indicaciones de la etiqueta respecto a los procedimientos de manipulación y mezcla del producto. Sin opción de N/A.	Mayor
RC 7.9	Envases Vacíos de Productos Fitosanitarios		
RC 7.9. 1	Antes de almacenar o eliminar los envases vacíos de los PF, ¿Los recipientes vacíos de agroquímicos, son sometidos a un triple lavado, perforados, sin tapas y secos, deberán ser devueltos a las casas comercializadoras o empresas que realicen la eliminación de éstos? Las tapas de los recipientes se entregarán por separado. ¿Las empresas deben emitir un certificado de entrega-recepción en el	Se deberá seguir el siguiente procedimiento (Standard INEN 2078: 2013 Point 6.1.3.2.): a) Se debe colocar el envase en posición invertida sobre la caneca o tanque del equipo de aplicación; b) Se debe aplicar el aspersor de agua a presión hacia todas las paredes del envase durante 30 segundos de tal forma que el enjuague caiga directamente sobre el tanque del equipo de aplicación. c) Dejar que el envase gotee durante al menos 30 segundos. Este periodo de 30 segundos comienza a ser contado después de que el flujo del líquido en la boca del envase no sea continuo. d) Se deben enjuagar las tapas colocándolas dentro de un balde de agua durante 3 minutos y agregar el agua del enjuague al tanque de aplicación. e) Se deben almacenar las tapas del envase por separado.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	que conste la cantidad de recipientes?		
RC 7.9. 2	¿Se evita reutilizar los envases vacíos de los productos fitosanitarios, excepto para contener y transportar un producto idéntico?	Mantener registros de la identificación y cuantificación de los plásticos de uso agrícola en la que se evidencie e los productos fitosanitarios no se han utilizado ni se están utilizando para ningún otro fin que el de contener y transportar un producto idéntico, de acuerdo a lo establecido en la etiqueta original y en cumplimiento a lo estipulado en Gestión integral de desechos plásticos de uso agrícola - Acuerdo Ministerial 021 - Ministerio del Ambiente - art. 17. Sin opción de N/A.	Mayor
RC 7.9. 3	¿Se mantienen todos los envases vacíos en una forma segura hasta que sea posible la eliminación?	Hay un lugar de almacenamiento seguro designado para todos los envases vacíos de productos fitosanitarios hasta su eliminación. Este lugar está separado del cultivo y de los materiales de embalaje (es decir, está señalizado de forma permanente y cerrado con llave, con acceso restringido físicamente para personas y animales) y La superficie debe estar aislada del suelo y contar con una cubierta, a fin de estar protegidos de condiciones ambientales tales como humedad, temperatura, radiación y evitar la contaminación por escorrentía.	Menor
RC 7.9. 4	¿Se gestiona la eliminación de los envases vacíos de productos fitosanitarios de manera que se evite la exposición a las personas y la contaminación del medio ambiente?	Los productores deberán gestionar los envases vacíos de productos fitosanitarios usando un lugar de almacenamiento seguro, un sistema de manejo seguro antes de la eliminación y un método de eliminación que cumpla con la legislación aplicable y evite la exposición a las personas y la contaminación del medio ambiente (cursos de agua, flora y fauna). Sin opción de N/A.	Menor
RC 7.9. 5	En caso de existir un sistema de recolección ¿los envases vacíos de plaguicidas se almacenan, etiquetan y manejan adecuadamente según las normas de dicho sistema?	Los recipientes vacíos de agroquímicos, sometidos a un triple lavado, perforados, sin tapas y secos, deberán ser devueltos a las casas comercializadoras o empresas que realicen la eliminación de éstos. Las tapas de los recipientes se entregarán por separado. Las empresas deben emitir un certificado de entrega-recepción en el que conste la cantidad de recipientes.	Mayor
RC 7.9. 6	¿Se cumple con el ACUERDO NO. 061. REFORMA DEL LIBRO VI	Regularizar su actividad conforme lo establece la normativa ambiental ante la Autoridad Ambiental Competente.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

	DEL TEXTO UNIFICADO DE LEGISLACIÓN SECUNDARIA sobre eliminación y destrucción de envases vacíos?		
RC 7.10	Productos Fitosanitarios Caducados		
RC 7.10 .1	¿Los productos fitosanitarios caducados se conservan en lugar seguro y se identifican y eliminan a través de los canales autorizados o aprobados?	Hay registros que indican que los productos fitosanitarios caducados se eliminaron por un canal oficial autorizado. Cuando esto no es posible, el producto fitosanitario caducado se deberá conservar en forma segura y claramente identificado.	Menor
RC 7.11	Aplicación de Sustancias que no son Fertilizantes ni Productos Fitosanitarios		
RC 7.11 .1	¿Se dispone de registros para todas las otras sustancias, incluidas las que se produce en la UPA, utilizadas en los cultivos y/o en el suelo que no estén incluidas en la sección de Fertilizantes y Productos Fitosanitarios?	<p>Si las preparaciones tales como reforzantes de plantas, acondicionadores de suelos o cualquier otra sustancia de este tipo sobre cultivos certificados, ya sean de fabricación casera o comprada, los registros deberán estar disponibles. Estos registros incluirán el nombre de la sustancia (ejemplo las plantas de qué se derivan) el cultivo, el lote, la fecha, y la cantidad aplicada. En el caso de los productos comprados, también la marca o comercial, si aplica, y la sustancia o ingrediente activo, o la fuente principal/ origen (ejemplo, plantas, algas, mineral, etc.) deberán ser registradas.</p> <p>El productor se asegurará de que el uso no comprometa la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Los registros de estos materiales deben contener información acerca de los ingredientes dónde están disponibles, y si existe el riesgo de exceder los LMR, se debe cumplir el RC 7.6.2.</p>	Menor
RC 8	EQUIPOS		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

RC 8.1	<p>Los equipos que pueden tener un impacto en la inocuidad alimentaria (por ejemplo, equipos de aplicación de productos fitosanitarios, equipos de riego/fertiirrigación, equipos de aplicación de productos postcosecha), ¿se mantienen en buen estado de reparación, se verifican de forma rutinaria y, cuando corresponde, se calibran al menos una vez al año? ¿Se dispone de los registros de las mediciones tomadas durante los últimos 12 meses?</p>	<p>El equipo se mantiene en buen estado de reparación, con los registros actualizados de los mantenimientos realizados, todas las reparaciones, los cambios de aceite, etc. Por ejemplo: Equipo de aplicación de productos fitosanitarios: Consulte el Anexo 2. RC. 6 para una guía sobre el cumplimiento de la inspección visual y de las pruebas de funcionamiento del equipo de aplicación. Durante los últimos 12 meses se verificó la calibración de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios (tanto automáticos como no automáticos) para corroborar su correcto funcionamiento. Esto se certifica o documenta participando en un programa oficial (cuando existe) o cuando la calibración la realiza una persona que puede demostrar su capacidad para tal tarea. Si se usan pequeños dispositivos manuales que no están identificados individualmente, entonces al menos una vez al año se verifica y documenta su capacidad media comparándolos todos con una medida estándar. Sistema de riego/fertiirrigación: Como mínimo, se deberán llevar registros anuales de mantenimiento para todos los métodos de riego/fertiirrigación y las maquinarias y técnicas aplicadas.</p>	Menor
RC 8.2	<p>¿Se verifica periódicamente y, cuando corresponde, se calibra anualmente todo el equipo que puede tener un impacto en el medio ambiente y los otros equipos utilizados en las actividades de la UPA (por ejemplo, aplicadores de fertilizante, equipos utilizados para pesar y controlar la temperatura)?</p>	<p>El equipo utilizado se mantiene en buen estado de reparación, con los registros actualizados de los mantenimientos, todas las reparaciones, los cambios de aceite, etc. realizados. Por ejemplo: Aplicador de fertilizante: Como mínimo se deberá disponer de registros que demuestren que la verificación de la calibración del equipo de fertilización se realizó durante los últimos 12 meses, por una empresa especializada, proveedora de equipos de fertilización o por el técnico responsable de la UPA. Si se usan pequeños dispositivos manuales que no están identificados individualmente, entonces al menos una vez al año se verifica y documenta su capacidad media comparándolos todos con una medida estándar.</p>	Mayor



 	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	
Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

RC 8.3	¿Participa el productor en un plan de calibración y certificación independiente, cuando está disponible?	Se documentó la participación del productor en un plan de calibración. En el caso de que el productor utilice un sistema de calibración oficial cuyo ciclo exceda un año, el productor también tendrá que hacer una verificación interna de calibración anual de acuerdo al punto RC. 8.1.	Recom
RC 8.4	¿Se almacena el equipo de aplicación de los productos fitosanitarios de tal manera que se previene la contaminación del producto?	El equipo utilizado para aplicar los productos fitosanitarios (por ejemplo, los tanques pulverizadores, los pulverizadores de mochila), se almacena de forma segura para prevenir la contaminación del producto u de otros materiales que puedan entrar en contacto con la parte comestible de los productos cosechados.	Menor

ANEXO 2RC: REQUISITO PARA CULTIVOS

TABLA 4.- ANEXO 2 (RC)

Applicant G.A.P. Rules (as in checklist/scheme owner's normative documents)
Definición de muestreo de primera, segunda y tercera parte:
1. Muestreo de primera parte: cuando el productor (opción 1) o un miembro del grupo de productores (miembro de la opción 2) toma la muestra de producto de su propia producción. Para la certificación IFA, el muestreo de primera parte (auto muestreo) es aceptable, pero un SMR (Sistema de Monitoreo de Residuo) no puede basarse en un muestreo de primera parte.
2. Organismo de muestreo de segunda parte: la organización de muestreo es un organismo de muestreo de segunda parte cuando es una parte separada pero identificable de una organización que participa en la producción, suministro, compra y / o propiedad de los productos muestreados por el RMS. (por ejemplo, la opción 2 SGC ejecuta un SMR para sus miembros; un programa de muestreo del cliente en su proveedor, un laboratorio independiente ejecuta un SMR). Los organismos de muestreo de segunda parte prestan servicios de muestreo solo a su organización relacionada. Un organismo de muestreo de segunda parte puede formar parte de una organización de usuarios o proveedores, o un cliente intermedio o final de los productos muestreados.
3. Organismo de muestreo de terceros: La organización de muestreo es un organismo de muestreo de terceros cuando es una organización separada que no participa en la producción, suministro, compra o propiedad de los productos muestreados (por ejemplo, una empresa independiente, un organismo de inspección o un OC ejecuta un SMR). Será demostrar que no tiene propiedad común

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

con el productor de la muestra, ni tiene personas designadas de propiedad común en las juntas (o equivalente) de las organizaciones, no está reportando directamente al mismo nivel superior de administración, no tiene acuerdos contractuales, entendimientos informales u otros medios que puedan tener la capacidad de influir en el resultado del muestreo.

Cuando un SMR utiliza diferentes combinaciones de los anteriores; se clasificará de acuerdo con el nivel más bajo (por ejemplo, un SMR utiliza un muestreo de parte de una segunda parte y parte de un tercero, se clasificará como un SMR de muestreo de una segunda parte).

Cuando la OC publica su SMR evaluado, lo siguiente debe incluirse como mínimo:

1. Nombre del sistema de vigilancia de residuos
2. Organismo de certificación que realiza la evaluación
3. Tipo de muestreo (muestreo de segunda parte / muestreo de tercera parte)
4. Enlace o datos de contacto donde obtener información de productores / NGG bajo el alcance del SMR
5. Ámbito territorial de actividad (es decir, país)
6. Fecha de evaluación y validez (válida desde y válida hasta la fecha)

Múltiples OC en un país o en una región pueden acordar publicar el SMR evaluado con la ayuda del Grupo de Trabajo Técnico Nacional (GTTN) local.

1. Requisitos Básicos

1.2 El sistema deberá ser independiente de los productores participantes. Un grupo de productores, de acuerdo a la definición de la Agencia, podrá operar su propio sistema de control.



1.3 El operario del sistema de control deberá mantener datos actuales de los productores participantes. Estos datos deberán incluir como mínimo el nombre del productor, código de identificación o NGG cuando esté disponible, la dirección y las especificaciones del cultivo (es decir, producto y área).

1.4 El operario del Sistema de Control de Residuos (SCR) y el productor participante deberán tener un acuerdo mutuo con respecto a las condiciones de servicio (por ejemplo, un formulario de solicitud firmado). Estas condiciones deberán especificar los derechos y las tareas relacionadas con el uso del sistema de control.

El registro es específico del productor y del cultivo. El productor debe disponer otros medios de muestreo para aquellos productos que no están incluidos en el SMR y el OC debe evaluarlos durante la inspección en consecuencia.

2. Evaluación de Riesgos

2.1 Una evaluación de riesgos la deberá realizar el operario del SCR y no cada productor que participa en él.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

2.2 La evaluación de riesgos deberá tomar en consideración todos los factores relevantes (por ejemplo, cultivo/producto, condiciones climáticas, historial, sustancias activas, tamaño de la empresa y número de sitios de producción, cosecha continua, restricciones de registro de productos fitosanitarios del país de producción, LMR del país de destino, etc.). Se requerirá una referencia a las fuentes (datos) como evidencia de que se ha realizado un análisis de riesgos adecuado. Se deberían determinar para cada cultivo el período y los lugares más críticos.

2.3 La frecuencia del muestreo (número de muestras a tomar por cultivo y por temporada) se deberá basar en el análisis de riesgos y describir claramente. (RC. 7.6.4.

2.4 Se deberá determinar el método de análisis que emplearán los laboratorios. Se deberá definir la selección de sustancias activas que deberá analizar el laboratorio basado en una evaluación de riegos específica al cultivo.

La evaluación de riesgos deberá tener en cuenta:

- PPV (Productos de Protección Vegetal) que podrían haberse aplicado al cultivo
- PPV realmente aplicadas
- Cualquier otro contaminante (por ejemplo, residuos ambientales persistentes)

2.5 Se deberá realizar la evaluación de riesgos anualmente y dar lugar a un plan de control anual que incluya los productos, el número de participantes, el número de muestras, el período del muestreo y el tipo de análisis.

3. Tomas de Muestras

3.1 Se deberá realizar el muestreo de acuerdo con las instrucciones del Codex Alimentarius CAC /GL 33-1999.

3.2 Se deberán usar bolsas inertes, correctamente identificadas (RC. 7.6.5 y Anexo 2. RC). Las muestras deberán ser trazables hasta los productores individuales. Preferentemente, también se deberá registrar la ubicación del muestreo (por ejemplo, número del lote, número del campo, número del invernadero, etc.). No se permitirán las muestras mixtas o un pool de muestras que contengan las muestras de materiales de más de un productor.



3.3 El muestreo se deberá realizar sobre el producto cosechable o cosechado.

4. Resultados de los Análisis

El laboratorio que lleva a cabo el análisis del producto deberá estar acreditado ISO 17025 para los métodos de prueba pertinentes (por ejemplo, GCMS, LCMS). Véase RC 7.6.6. Y Anexo 2. RC). (Menor).

4.2 Los resultados del análisis se deberán comparar con la legislación aplicable (país de producción y/o país de destino).

4.3 Siempre se deberá informar por escrito del resultado del análisis al productor correspondiente.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

4.4 Los resultados de los análisis deberán ser trazables a la UPA correspondiente. Los análisis realizados por el cliente del productor solo serán válidos si son trazables al productor.

5. Plan de Acción (RC. 7.6.7. y 2. Anexo 2. RC)

5.2. Los productores deberán llevar un registro de todas las acciones realizadas por incidentes que involucran residuos de productos fitosanitarios.

El SMR informará al productor y al OC en caso de que se exceda el límite legal. Esto no dará lugar a una sanción automática del productor; sin embargo, el OC investigará cada caso.

6. Registros

6.1 Se deberán conservar los registros (por ejemplo, resultados de análisis, correspondencia con los productores y, si corresponde, acciones emprendidas debido a incumplimientos) por un período mínimo de 2 años.

6.2 Los registros deberán incluir:

i. Documentación del sistema, incluyendo las evaluaciones de riesgos

ii. Actualización anual de las evaluaciones de riesgos, incluyendo la forma de determinar el método de análisis, la lista de sustancias activas a analizar

iii. El plan de control anual



iv. Informes de los análisis

v. Registros de las acciones de seguimiento

vi. Comunicación con los productores

vii. Resumen anual del resultado.



vii. Resumen anual del resultado.

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



CAPÍTULO III. REQUISITOS FRUTAS Y HORTALIZAS (FH)

TABLA 5.- FRUTAS Y HORTALIZAS (FH)



N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	NIVEL (NCM, Desviación)
FH	FRUTAS Y HORTALIZAS		
FH 1	MANEJO DEL SITIO		
FH 1.1	EVALUACIÓN DEL RIESGO		
FH 1.1.1	¿Hace referencia expresa a la contaminación microbiana la evaluación de riesgos de la UPA llevada a cabo tal como se detalla en RG 122.1?	Como parte de la evaluación de riesgos en la UPA granja (ver RG. 1.2.1), los productores deberán identificar los lugares cercanos de las operaciones pecuarias comerciales, la elaboración del compost y las fuentes potenciales de ingreso de animales domésticos y silvestres y otras vías de contaminación tales como la entrada de aguas de inundación y polvo.	Mayor
FH 1.1.2	¿Se ha desarrollado e implementado un plan de gestión que establezca e implemente estrategias para minimizar los riesgos identificados	Se dispone de un plan de gestión que trata los riesgos identificados en el punto FH. 1.1.1 y describe los procedimientos para el control de los peligros que permiten justificar que el sitio en cuestión es adecuado para la producción. Este plan se deberá adecuar a los productos que se estén produciendo. Deberá haber evidencia de que se implementó y es eficaz.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	en la evaluación de riesgos (FH? 1.1.1)?		
FH 2	GESTIÓN DEL SUELO (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)		
FH 2.1	Desinfección del Suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)		
FH 2.1.1	¿Existe una justificación por escrito para el uso de desinfectantes del suelo?	Quando se utilicen productos químicos para esterilizar sustratos, se debe documentar correctamente: la parcela, dosis las fechas de esterilización (día/mes/año), el nombre comercial del producto y el ingrediente activo, el equipo utilizado (por ej., tanque de 1.000 litros), el método empleado (por ej., remojo, nebulización) y el nombre del operario: la persona que realmente aplicó los productos químicos y que ha llevado a cabo la esterilización del sustrato. No se permite la utilización de bromuro de metilo como desinfectante.	Menor
FH 2.1.2	¿Se cumple con el plazo de seguridad pre plantación antes de plantar?	Se deberá registrar el plazo de seguridad pre plantación.	Menor
FH 3	SUSTRATOS (N/A si no se utilizan sustratos)		
FH 3.1	En caso de que existieran programas de reciclado de sustratos ¿participa el productor en ellos?	El productor mantiene registros que documentan las cantidades recicladas y las fechas. Se aceptan facturas y albaranes. Si existe la posibilidad de participar en un programa de reciclado y no se participa, se debería justificar.	Recom.
FH 3.2	Si se emplean productos químicos para esterilizar sustratos para su	Quando se esterilizan sustratos en la UPA, debe registrarse el nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero. Cuando se esterilizan fuera de la UPA, se registra el nombre y la ubicación de la empresa que lleva a cabo el trabajo de esterilización. También se registra correctamente: las fechas de esterilización (día/mes/año); el nombre y la materia activa; la maquinaria utilizada (por ejemplo, tanque 1000 l. etc.); el	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	reutilización ¿se ha registrado el lugar, la fecha, el tipo de producto químico, el método de esterilización empleado, el nombre del operario y el plazo de seguridad pre plantación?	método empleado (por ejemplo, empapamiento, nebulización, etc.), el nombre del operario (es decir, la persona que realmente aplicó los productos químicos y efectuó la esterilización del sustrato), así como el plazo de seguridad pre plantación.	
FH 3.3	En caso de que se emplee sustrato de origen natural ¿puede demostrarse que no proviene de áreas destinadas a la conservación?	Existen registros que atestiguan la fuente de la que proceden los sustratos de origen natural utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación.	Menor
FH 4	ANTES DE LA COSECHA (Consulte el Anexo FV 1 Directriz GLOBALG.A.P. - Peligros microbiológicos durante el cultivo y la manipulación)		
FH 4.1	Calidad del Agua utilizada en las Actividades de Precosecha (en cultivos que se cosechan en forma continua, por ejemplo, Bayas), se aplica al agua utilizada en todas las actividades agrícolas y en el propio producto antes de su cosecha).		
FH 4.1.1	¿Existe evidencia de que la evaluación de riesgos cubrió la calidad microbiológica del agua utilizada en todas las	Se debe realizar un análisis de riesgos por escrito de la calidad del agua. Incluirá la fuente del agua, la proximidad a potenciales fuentes de contaminación, momento de la aplicación (etapa de crecimiento del cultivo), el método de aplicación y dónde se aplica (parte cosechable del cultivo, otras partes del cultivo, el suelo entre los cultivos).	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	operaciones de precosecha?		
FH 4.1.2 a	En el caso de verduras de hoja (también aquellas plantas que cuentan con hojas comestibles, peciolo y brotes). ¿Se analiza el agua utilizada en las actividades de precosecha como parte de la evaluación de riesgos y con una frecuencia acorde con la evaluación de riesgos (FH 4.1.1.) y no inferior a la indicada en el Anexo 3 FH. 1?	<p>Los productores deberán cumplir con los límites correspondientes para los contaminantes microbiológicos en el agua utilizada en actividades de precosecha (Norma de Calidad Ambiental y de Descarga de Efluentes: recurso agua – Libro VI Anexo I. del Ministerio del Ambiente), para el proceso de toma de decisiones sobre las acciones preventivas y/o correctivas (ver Anexo FV. 1). Se deberá verificar el cumplimiento con los umbrales correspondientes a través de análisis de agua llevados a cabo con la frecuencia indicada en el árbol de decisiones del Anexo FV. 1 (evaluación de riesgos).</p> <p>El régimen de los análisis del agua deberá reflejar la naturaleza y la extensión del sistema de agua, así como el tipo de producto. En los casos en que se utilicen fuentes sustancialmente distintas de agua, deberán considerarse por separado para su muestreo. En los casos en que una fuente de agua sirva a múltiples sistemas o UPAs se la podrá tomar como el origen único para los propósitos de muestreo.</p> <p>Las muestras al nivel del campo deberán tomarse de los lugares más representativos de la fuente de agua, en general tan cerca del punto de aplicación como sea posible.</p>	Mayor
FH 4.1.2 b	Para todos los cultivos no mencionados en FH 4.1.2a; ¿Se utiliza el agua en las actividades de precosecha analizadas como parte de la	<p>Los productores deberán cumplir con los límites estipulados en (Norma de Calidad Ambiental y de Descarga de Efluentes: recurso agua – Libro VI Anexo I.) aplicables a los contaminantes microbiológicos en el agua utilizada en las actividades previas a la cosecha como referencia para el proceso de toma de decisiones para acciones preventivas y correctivas (ver Anexo FV).</p> <p>El cumplimiento de los umbrales aplicables se verificará mediante pruebas de agua realizadas en una frecuencia tal como se indica en el árbol de decisiones del Anexo 3. FH 1 (evaluación del riesgo).</p> <p>El régimen de prueba del agua deberá reflejar la naturaleza y extensión del sistema de agua, así como el tipo de producto. Cuando se utilicen fuentes de agua sustancialmente diferentes, se considerarán por separado con respecto al muestreo. Cuando una fuente de agua presta servicios a múltiples sistemas o</p>	Menor (Se convertirá en Mayor tan pronto como se publique

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	<p>evaluación del riesgo y con una frecuencia acordada con esa evaluación del riesgo (FH 4.1.1.) y no menos de lo indicado en el Anexo 3. FH 1?</p>	<p>fincas, puede tratarse como el origen único para fines de muestreo. Las muestras del nivel de campo deberán tomarse de lugares que sean más representativos de la fuente de agua, generalmente tan cerca del punto de aplicación como sea posible.</p>	<p>una guía adicional de la Agencia para otros cultivos.)</p>
<p>FH 4.1.3</p>	<p>En el caso de que la evaluación de riesgos o el análisis del agua así lo requieran ¿ha implementado el productor las acciones adecuadas para prevenir la contaminación del producto?</p>	<p>Cuando la evaluación de riegos basada en los análisis del agua indica riesgos de contaminación del producto, se deberán tomar medidas. Las estrategias posibles para la reducción del riesgo de contaminación del producto a causa del uso del agua incluyen, pero no se limitan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratar el agua antes de su uso. - Prevenir que el agua entre en contacto con la parte cosechable del cultivo. - Reducir la vulnerabilidad del suministro de agua. - Permitir un tiempo suficiente entre la aplicación y la cosecha para asegurarse de que haya una disminución apropiada de las poblaciones patógenas. <p>Los productores que implementan estas estrategias deberán contar con un proceso de validación adecuado y confiable con el fin de demostrar que se está evitando la contaminación del producto.</p>	<p>Mayor</p>
<p>FH 4.1.4</p>	<p>De acuerdo con la evaluación de riesgos (FH. 4.1.1) y las normas específicas y vigentes del sector ¿el análisis de laboratorio tiene en cuenta la contaminación microbiológica? ¿El</p>	<p>Los análisis son realizados por un laboratorio adecuado acreditado en ISO 17025 o una norma equivalente y apto para realizar análisis microbiológicos, o por laboratorios aprobados por las autoridades competentes nacionales o locales para realizar este tipo de pruebas. Sin opción de N/A.</p>	<p>Menor</p>

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	laboratorio está acreditado en ISO 17025 o autorizado por las autoridades competentes nacionales o locales en los temas de análisis de agua?		
FH 4.2	Aplicación de Fertilizante Orgánico de Origen Animal		
FH 4.2.1	<p>¿No compromete la inocuidad alimentaria el periodo entre la aplicación del fertilizante orgánico y la cosecha del producto?</p> <p>En caso de utilizar materiales orgánicos de producción local tales como estiércol o lodos residuales, entre otros, éstos deberán ser tratados con procedimientos como compostaje, pasteurización, secado por calor,</p>	<p>"Los registros muestran que el intervalo entre el uso de fertilizantes orgánicos compostados y la cosecha no compromete la seguridad de los alimentos (ver también RC 4.4.2).</p> <p>Cuando se utilice estiércol animal crudo, los productores llevarán a cabo una evaluación de riesgos (RC 4.2.2) e incorporarán el estiércol crudo al suelo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para los cultivos arbóreos, antes de la explosión del brote, o excepcionalmente puede incorporarse en un intervalo más corto basado en la evaluación del riesgo, pero nunca más corto que 60 días antes de la cosecha; - Para todos los demás cultivos: al menos 60 días antes de la cosecha para todos los demás cultivos. En el caso de verduras de hoja (también las llamadas hierba aromática o especia usada en la cocina, verduras, vegetales de hoja, vegetales para ensaladas) no se puede aplicar después de la siembra, incluso si el ciclo de crecimiento es de más de 60 días. Véase el Anexo 3. FH. 	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	<p>tratamiento con cal o una combinación de éstos, o con la utilización de microorganismos. Se debe constatar mediante pruebas de laboratorio que el sustrato no excede la cantidad de metales pesados, bacterias coliformes fecales y huevos de helmintos especificados en la normativa vigente.</p>		
FH 4.3	Control Precosecha		
FH 4.3.1	<p>¿No hay evidencia de que haya excesiva actividad de animales en el área de cultivo que pueda ocasionar un riesgo potencial a la inocuidad alimentaria?</p>	<p>Se deberán tomar medidas apropiadas para reducir la posible contaminación en el área del cultivo. Ejemplos de los temas a considerar incluyen: la presencia de animales cerca del cultivo, las altas concentraciones de vida silvestre en el cultivo, los roedores, los animales domésticos (animales propios, paseadores de perros, etc.). Donde corresponda, deberían emplearse áreas de seguridad, barreras físicas, cercas.</p>	Menor
FH 5	ACTIVIDADES DE COSECHA Y POSTCOSECHA (MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO)		

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	<p>FH 5.1.1. a FH. 5.8.10 pueden aplicarse durante la cosecha y/o la manipulación en el lugar de la cosecha (en el campo) y/o la manipulación en el centro de manipulación (instalación) y/o durante el almacenamiento/la refrigeración. Todos estos puntos deberán evaluarse en todos los casos, cuándo y dónde corresponda.</p>		
	<p>Cuatro actividades principales pueden tener lugar después de la temporada de cultivo: la cosecha, la manipulación en el lugar de la cosecha (en el campo), la manipulación en el centro de manipulación (instalación) y el almacenamiento/la refrigeración. Aunque no todas estas actividades se llevan a cabo en cada UPA, la necesidad de seguir los principios de higiene apropiados y de mantener las herramientas, el equipo y las instalaciones son comunes e igualmente importantes para todas estas actividades en relación a la inocuidad alimentaria. Los productores deberán evaluar los requisitos recogidos en esta sección, considerando todas las actividades correspondientes en la UPA.</p>		
FH 5.1	Principios de Higiene (consulte el Anexo FV. - Peligros Microbiológicos)		
FH 5.1.1	<p>¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para la cosecha, el proceso de transporte dentro de la UPA y las actividades de postcosecha, incluida la manipulación del producto?</p> <p>Los productos recolectados en el campo deben mantenerse cubiertos durante el transporte desde las</p>	<p>Existe una evaluación de riesgos de higiene documentada que abarca los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, el derrame de fluidos corporales (por ejemplo, vómitos, sangre) y las enfermedades humanas transmisibles, adaptada a los productos y procesos. Deberá cubrir todas las actividades de cosecha y manipulación del producto llevadas a cabo por el productor, así como el personal, los efectos personales, el equipo, la vestimenta, el material de empaquetado y el almacenamiento del producto (también al almacenamiento de corta duración en la UPA).</p> <p>La evaluación de riesgos se deberá ajustar a las actividades de la UPA, los cultivos y el nivel técnico del negocio y deberá revisarse cada vez que los riesgos cambien y al menos una vez al año. Sin opción de N/A.</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	unidades de producción agrícola hasta la empacadora y evitar que permanezcan a la intemperie		
FH 5.1.2	¿Existen procedimientos e instrucciones de higiene documentados para los procesos de cosecha y postcosecha incluida la manipulación del producto (incluso cuando tiene lugar directamente en la parcela, sector o invernadero), diseñados para prevenir la contaminación del cultivo, del área de producción del cultivo, de las superficies de contacto del alimento y del	Hay procedimientos de higiene documentados para el proceso de cosecha y postcosecha, basados en la evaluación de riesgos. Estos procedimientos deberán incluir el evaluar si los trabajadores se encuentran en condiciones de regresar al trabajo después de una enfermedad.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	producto cosechado?		
FH 5.1.3	¿Se han implementado procedimientos e instrucciones de higiene para las actividades de cosecha y postcosecha, incluida la manipulación del producto?	<p>La operación deberá nombrar al director de la UPA u otra persona competente como responsable de la implementación de los procedimientos de higiene por parte de todos los operarios y visitantes.</p> <p>Cuando la evaluación de riesgos determine que deberá usarse una vestimenta específica (por ejemplo, bata, delantal, mangas, guantes, calzado –ver Anexo 3 FH. 1, 5.4.2), esta deberá limpiarse cuando se ensucie al punto de convertirse en un riesgo de contaminación, y deberá mantenerse y guardarse en forma eficaz.</p> <p>No hay evidencias a la vista de que no se hayan respetado los procedimientos e instrucciones de higiene. Sin opción de N/A.</p>	Mayor
FH 5.1.4	¿Han recibido los trabajadores formación específica sobre higiene antes de la cosecha y de la manipulación del producto?	<p>Deberá haber evidencia de que los operarios han recibido una introducción específica y una formación anual sobre los procedimientos de higiene para las actividades de cosecha y de manipulación del producto. Los operarios deberán recibir formación, mediante instrucciones escritas y/o ilustraciones, para prevenir la contaminación física (como caracoles, piedras, insectos, cuchillos, restos de frutas, relojes, teléfonos móviles, etc.), microbiológica y química del producto durante la cosecha. Deberán estar disponibles los registros de la formación y la evidencia de asistencia.</p>	Mayor
FH 5.1.5	¿Se exhiben claramente carteles que comuniquen las instrucciones básicas de higiene a los operarios y visitantes, incluyendo por lo menos las instrucciones del lavado de manos	<p>Deberá haber carteles visibles exhibidos en los lugares relevantes con las principales instrucciones de higiene, e incluir instrucciones claras sobre la necesidad del lavado de manos antes de manipular los productos. Los operarios que manipulan productos listos para su consumo deberán lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, después de usar los sanitarios, después de manipular material contaminado, después de fumar o comer, después de los descansos, antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación.</p>	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	antes de volver al trabajo, para los operarios?		
FH 5.1.6	¿Se restringe el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas separadas de las áreas de cultivos y de los productos?	Se restringe el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas alejadas de los cultivos en espera de cosecha y nunca se permite en las áreas de manipulación del producto o de almacenamiento, salvo que la evaluación de riesgos indique otra cosa. (Beber agua es la excepción.)	Mayor
FH 5.2	Instalaciones Sanitarias		
FH 5.2.1	Los operarios de la cosecha, que entran en contacto directo con los cultivos ¿tienen acceso a equipo apropiado para el lavado de manos? ¿Lo utilizan?	<p>Las estaciones para el lavado de manos deberán estar disponibles y mantenerse limpias, en buen estado sanitario y ubicadas estratégicamente cerca del área de trabajo, con jabón y toallas, para permitir que los operarios se laven las manos. El personal deberá lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, después de usar los sanitarios, después de manipular material contaminado, después de fumar o comer, después de los descansos, antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación.</p> <p>En todo momento, el agua usada para el lavado de manos deberá tener el mismo nivel microbiano del agua potable. Si esto no fuera posible, un antiséptico (por ejemplo, gel a base de alcohol) deberá usarse después del lavado de manos con agua de la misma calidad del agua para riego y jabón.</p> <p>Las estaciones para el lavado de manos deberán estar dentro o cerca de las instalaciones sanitarias. Sin opción de N/A.</p>	Mayor
FH 5.2.2	¿Tienen los trabajadores de la cosecha acceso a sanitarios limpios en	Se deberán diseñar, construir y ubicar los sanitarios en el campo de manera que se minimice el riesgo potencial de contaminación del producto y permita un acceso directo para el mantenimiento. Los sanitarios fijos o portátiles (incluyendo las letrinas de pozo) deben ser de materiales que sean fáciles de limpiar y estar en buen estado de higiene. Es de esperar que los sanitarios estén en una distancia razonable (por ejemplo 500 metros o 7 minutos) del lugar de trabajo. Fallo = los sanitarios no existen o	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	las inmediaciones de su trabajo?	resultan insuficientes a una distancia razonable del lugar de trabajo. Sólo puede declararse No Aplicable cuando los operarios de la cosecha no entran en contacto con el producto comercializable durante la cosecha (por ejemplo, cosecha mecánica). Los sanitarios deberán mantenerse y proveerse adecuadamente. (Como guía, ver Anexo FV. 1, 5.4.1)	
FH 5.2.3	Los trabajadores que manipulan el producto en el campo o en una instalación ¿tienen acceso a sanitarios limpios e instalaciones para el lavado de manos en las inmediaciones de su trabajo?	El equipamiento de lavado de manos, con jabón no-perfumado y agua para lavar y desinfectar las manos y medios para el secado de las manos, deberá estar accesible y cerca de los sanitarios (tan cerca como sea posible sin que haya peligro potencial de contaminación cruzada). Los operarios deberán lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, después de usar los sanitarios, después de usar un pañuelo, después de manipular material contaminado, después de fumar, comer o beber, después de los descansos, antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación. Cuando la manipulación tenga lugar en una instalación, los sanitarios deberán mantenerse en un buen estado de higiene y no deberán abrir directamente hacia el área de manipulación del producto, excepto si la puerta es de cierre automático.	Mayor
FH 5.2.4	¿Los recipientes de las cosechas se utilizan exclusivamente para el producto? ¿Estos recipientes, las herramientas y el equipo empleados para la cosecha son apropiados para su uso y se limpian, mantienen y pueden proteger al producto de la contaminación?	Los recipientes de cosecha reutilizables, las herramientas de cosecha (por ejemplo, tijeras, cuchillos, podadoras, etc.) así como el equipamiento de cosecha (maquinaria) están limpios y correctamente mantenidos. Se ha establecido un plan documentado de limpieza (y, cuando lo indique la evaluación de riesgos, de desinfección) para prevenir la contaminación del producto. Los recipientes de productos cosechados sólo se utilizan para el producto cosechado (por ej. no se usan para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, desechos vegetales u otros, herramientas, bolsas, etc.).	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



FH 5.2.5	¿Hay vestuarios adecuados para los trabajadores?	Los vestuarios deberían utilizarse para el cambio de ropa y de otras prendas de protección externas, según la necesidad.	Recom.
FH 5.2.6	Cuando es necesario de acuerdo al riesgo, ¿se mantienen y limpian los vehículos y cualquier equipo usados para el transporte del producto cosechado dentro de la UPA?	Los vehículos de la granja usados para la carga y el transporte del producto cosechado dentro de la UPA se limpian, desinfectan y mantienen para prevenir la contaminación del producto (por ejemplo, suelo, polvo, estiércol animal, derrames, etc.).	Mayor
FH 5.3	Calidad del Agua		
FH 5.3.1	Si se utiliza hielo (o agua) durante las actividades relacionadas con la cosecha, ¿Este debe proceder de agua potable y ser manipulado bajo condiciones sanitarias?	Todo el hielo o el agua utilizados en relación a la cosecha o la refrigeración deberá estar al nivel microbiano del agua potable y deberá manipularse bajo las condiciones sanitarias que prevengan la contaminación del producto.	Mayor
FH 5.4	Áreas de empaquetado y Almacenamiento (N/A cuando no hay empaquetado y/o almacenamiento del producto)		
FH 5.4.1	¿Está el producto cosechado protegido de la contaminación?	Todo el producto cosechado (más allá del volumen almacenado o empaquetado) deberá protegerse de la contaminación. En el caso del producto directamente empaquetado y manipulado en el campo, deberá retirarse del campo durante el día (no se conservará en el campo durante la noche en condiciones de aire libre), de acuerdo	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



		con los resultados de la evaluación de riesgos de higiene de la cosecha. Si el producto se almacena por un período corto en la UPA, deben cumplirse los requisitos relativos a la inocuidad alimentaria.	
FH 5.4.2	¿Se mantienen en condiciones limpias e higiénicas todos los puntos de recolección, almacenamiento y distribución del producto empaquetado, también aquellos en el campo?	Todos los almacenes y centros de manipulación de producto, tanto dentro como fuera de la UPA y el equipamiento, (por ejemplo, las líneas de procesado y la maquinaria, las paredes, los suelos, las áreas de almacenamiento, etc.), deberán limpiarse y/o conservarse para prevenir la contaminación de acuerdo a un plan de limpieza y mantenimiento que especifique una frecuencia mínima establecida. Se deberán mantener registros de la limpieza y del mantenimiento.	Mayor
FH 5.4.3	¿Son los materiales del empaquetado apropiados para el uso? ¿Se usan y almacenan en condiciones limpias e higiénicas como para prevenir que se conviertan en una fuente de contaminación?	El material de empaquetado utilizado deberá ser apropiado para la inocuidad alimentaria de los productos a empaquetar. Para prevenir la contaminación posterior del producto, los materiales de empaquetado (incluyendo las cajas reutilizables) se almacenarán antes de su uso en una zona limpia e higiénica. Las cajas, fundas, hojas de papel, envases y bandas plásticas de sellado, nuevas o recicladas, deben ser no tóxicas, que se encuentren en buenas condiciones y de preferencia biodegradables.	Mayor
FH 5.4.4	¿Se retiran del campo los restos de material de empaquetado y otros residuos no debidos al producto?	Se deberán retirar del campo los restos del material de empaquetado y otros residuos no debidos al producto.	Menor

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



FH 5.4. 5	¿Se almacenan los productos de limpieza, lubricantes, etc. para prevenir la contaminación química del producto?	Para evitar la contaminación química del producto, los productos de limpieza, los lubricantes, etc. se deberán almacenar en un área segura para tal fin, lejos del lugar donde se empaqueta el producto.	Menor
FH 5.4. 6	Los productos de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto, ¿están autorizados para su uso en la industria alimentaria? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de la etiqueta?	Hay documentación (por ejemplo, una mención específica en la etiqueta u hoja de datos técnicos) que autoriza el uso en la industria alimentaria de productos de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.	Menor
FH 5.4. 7	Las grúas horquillas y los otros medios de transporte a motor, ¿se limpian, mantienen en buen estado y son del tipo adecuado para evitar la contaminación del	Los vehículos para el transporte de productos recolectados desde la finca hasta la empacadora deben ser sometidos a un programa de limpieza y desinfección con el fin de evitar riesgos de contaminación. Se debe realizar una inspección visual con objeto de rechazar los productos y/o lotes, según el caso, que presenten materia extraña, daños por plagas o frutas en mal estado que pongan en peligro sanitario otros productos recibidos en la empacadora. Las grúas horquillas y los otros carros de transporte deberían ser eléctricos o a gas.	Recom.

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	producto a través de sus emisiones?		
FH 5.4.8	¿El producto rechazado y contaminado no se introduce en la cadena de suministro? ¿Se controla efectivamente el material de desecho de manera que no represente un riesgo de contaminación?	<p>El producto que representa un peligro microbiano para la inocuidad alimentaria no se cosecha, o se elimina,.</p> <p>El producto rechazado y los residuos de materiales se almacenan en áreas designadas y separadas que se limpian y desinfectan periódicamente para prevenir la contaminación de los productos. La limpieza y/o desinfección periódica de dichas áreas se hace de forma rutinaria según un programa de limpieza. Sólo se aceptan el producto rechazado y los residuos acumulados a lo largo del día.</p>	Mayor
FH 5.4.9	Las lámparas, ventanales y vidrios deben estar protegidos para evitar que los cristales se dispersen en caso de que se rompan en las áreas de clasificación, ¿pesado y almacenamiento de los productos?	Las bombillas y accesorios de iluminación suspendidos sobre el producto o el material utilizado en el manejo del producto, son anti-rotura o están protegidos por un mecanismo con el propósito de prevenir la contaminación del producto alimentario en caso de rotura.	Mayor
FH 5.4.10	¿Hay disponibles procedimientos por escrito para el	Existen procedimientos por escrito para el manejo de roturas de vidrio y/o de plástico claro duro, que podrían ser una fuente de contaminación física y/o daño al producto (por ejemplo, en invernaderos, en la manipulación del producto, en las áreas de preparación y almacenamiento).	Menor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	manejo del vidrio y del plástico claro duro?		
FH 5.5	Control de la Temperatura y la Humedad		
FH 5.5.1	¿Para la conservación de los productos se registran y mantienen las temperaturas y rotación del aire dentro de las cámaras en los rangos adecuados dentro del cuarto frío, dependiendo del producto?	Cuando los productos empaquetados se almacenen, ya sea en la UPA o en un centro de manipulación, se deberán mantener y documentar los controles de temperatura y humedad (cuando sea necesario para cumplir con los requisitos de calidad y también con la atmósfera controlada del almacenamiento).	Menor
FH 5.6	Control de Plagas		
FH 5.6.1	¿Se ha establecido un sistema para controlar y corregir las poblaciones de plagas en las áreas de empaquetado y almacenamiento?	Los productores deberán implementar medidas, adaptadas a la condición de la UPA, para controlar las poblaciones de plagas en las áreas de empaquetado y almacenamiento. Sin opción de N/A.	Mayor
FH 5.6.2	¿Existe evidencia visual de que el proceso de control y	La evaluación visual muestra que el proceso de control y de corrección de plagas es eficaz. Las instalaciones de la empacadora deben inspeccionarse periódicamente para detectar si hay indicios de plagas o contaminación por heces fecales de animales. Sin opción de N/A.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	de corrección de plagas es eficaz?		
FH 5.6.3	¿Se conservan registros detallados de las inspecciones de control de plagas y de las acciones tomadas?	Los controles son programados y se dispone de registros de las inspecciones de control de plagas y de los planes de seguimiento adoptados. En caso de que se contrate el servicio para el control de plagas, la empresa y los plaguicidas que se apliquen deben estar registrados ante las autoridades competentes y se reportará por escrito la frecuencia de aplicaciones y tipos de plagas detectadas.	Menor
FH 5.7	Lavado Postcosecha (N/A cuando no hay lavado postcosecha)		
FH 5.7.1	El suministro de agua para el lavado final del producto ¿es potable (norma INEN NT 1108.) o ha sido declarada adecuada por la autoridad competente?	El agua ha sido declarada potable por las autoridades competentes y/o se ha llevado a cabo un análisis de agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado durante los últimos 12 meses. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por las autoridades competentes los aceptan y consideran seguros para industria alimentaria.	Mayor
FH 5.7.2	Si se recircula el agua del lavado final del producto ¿se filtra el agua y se controla rutinariamente el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes?	Si el agua se recircula para lavar el producto final, deberá filtrar y desinfectar y el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes deberán vigilarse rutinariamente. Se lleva registro de esto. Deberá haber un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una limpieza rutinaria, documentada y programada, de acuerdo al ratio de uso y al volumen de agua. Si no es posible registrar el retro lavado automático de los filtros y los cambios de dosis realizados por inyectores automáticos de desinfectante, deberá haber un procedimiento o política por escrito que explique este proceso.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



FH 5.7.3	¿Es adecuado el laboratorio que analiza el agua?	El análisis de agua para el lavado del producto lo realiza un laboratorio con acreditación vigente en ISO 17025 o su equivalente nacional, o por un laboratorio que pueda demostrar mediante documentación que se encuentra en proceso de obtener dicha acreditación.	Menor
FH 5.8	Tratamientos Postcosecha (N/A cuando no ha habido tratamientos postcosecha)		
FH 5.8.1	¿Se cumplen todas las instrucciones de la etiqueta?	Existen procedimientos claros y documentación disponible (por ejemplo, registros de aplicación de biocidas en postcosecha, ceras, fitosanitarios) que demuestran que se cumplen las instrucciones de la etiqueta de los productos químicos aplicados al producto.	Mayor
FH 5.8.2	¿Están todos los biocidas, ceras y productos fitosanitarios que se aplican sobre el producto en la postcosecha oficialmente registrados por la Agencia?	Todos los biocidas, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados sobre el producto en la postcosecha están registrados oficialmente o autorizados por la Agencia. Su uso está aprobado en y específicamente sobre el producto tratado y cosechado según indican las etiquetas de los biocidas, las ceras y los productos fitosanitarios. Si el producto todavía no está registrado oficialmente, debe consultarse el Anexo CB. Uso de productos fitosanitarios en países que permiten la Extrapolación.	Mayor
FH 5.8.3	¿Existe una lista actualizada de los productos fitosanitarios postcosecha que se aplican y cuyo uso está aprobado sobre el producto cultivado?	Se dispone de una lista actualizada (que incluye cualquier cambio en la legislación local y nacional en lo referente a biocidas, ceras y fitosanitarios) de los nombres comerciales (incluyendo la sustancia activa) que se emplean como productos fitosanitarios postcosecha en los cultivos producidos en la UPA en los últimos 12 meses. Sin opción de N/A.	Menor
FH 5.8.4	¿Puede la persona técnicamente responsable de la aplicación de	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones postcosecha de biocidas, ceras y productos fitosanitarios puede demostrar un nivel suficiente de competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o certificados reconocidos nacionalmente.	Mayor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	<p>productos fitosanitarios postcosecha demostrar su formación y conocimiento en lo referente a aplicación de biocidas, ceras y productos fitosanitarios?</p>		
<p>FH 5.8.5</p>	<p>El suministro de agua para el tratamiento poscosecha ¿es potable (norma INEN NT 1108.) o ha sido declarada adecuada por la autoridad competente?</p>	<p>El agua ha sido declarada potable por las autoridades competentes y/o se ha llevado a cabo un análisis de agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado durante los últimos 12 meses. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por las autoridades competentes los aceptan y consideran seguros para industria alimentaria.</p>	<p>Mayor</p>
<p>FH 5.8.6</p>	<p>¿Se almacenan los biocidas, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados en el tratamiento postcosecha, en un lugar separado del producto y de otros materiales?</p>	<p>Para evitar la contaminación química del producto, los biocidas, las ceras y los productos fitosanitarios, etc. se conservan en un área segura, designada para tal fin, separada del producto.</p>	<p>Mayor</p>

 	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	
Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS



FH 5.8. 7	<p>¿Se mantienen todos los registros de tratamientos postcosecha e incluyen los criterios mínimos listados abajo?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de los cultivos cosechados (es decir, el lote del producto) - La ubicación - Las fechas de aplicación - El tipo de tratamiento - Nombre comercial del producto y sustancia activa - La cantidad de producto 	<p>La siguiente información se consigna en todos los registros de las aplicaciones postcosecha de biocidas, ceras y productos fitosanitarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lote del cultivo cosechado y tratado. - El área geográfica, el nombre o referencia de la UPA o sitio de manipulación del cultivo cosechado donde se realizó el tratamiento. - Las fechas exactas (día/mes/año) de las aplicaciones. - Tipo de tratamiento utilizado en las aplicaciones de producto (por ejemplo, pulverización, empapamiento, fumigación, etc.). - El nombre comercial completo (incluyendo la formulación) y la sustancia activa o el organismo beneficioso, con su nombre científico. Se deberá registrar la sustancia activa o se deberá poder vincular el nombre comercial con la materia activa. - La cantidad de producto aplicado en peso o volumen por litro de agua u otro medio portador. Sin opción de N/A. 	Mayor
	<p>¿Se conservan registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios y además incluyen los siguientes criterios?</p>	<p>El registro de las aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios al producto cosechado incluye el nombre del operario que ha realizado las aplicaciones fitosanitarias.</p>	

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0 Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

FH 5.8.8	¿El nombre del operario?		Menor
FH 5.8.9	¿La justificación de la aplicación?	El registro de las aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios incluye el nombre común de la plaga o enfermedad tratada.	Menor
FH 5.8.10	¿Se toman en consideración los puntos de la sección RC. 7.6 en todas las aplicaciones de fitosanitarios postcosecha?	Hay evidencia documentada que demuestra que el productor tiene en cuenta el punto de control RC. 7.6 en todas las aplicaciones de biocidas y fitosanitarios postcosecha y que actúa en conformidad con estos puntos.	Mayor
FH 5.9	Etiquetado		
FH 5.9.1	¿El etiquetado del producto, donde se realiza el embalaje final, se realiza de acuerdo con las regulaciones alimentarias aplicables en el país de venta prevista y de acuerdo con las especificaciones del cliente?	Cuando tenga lugar el envasado final, el etiquetado del producto deberá seguir las reglamentaciones alimentarias aplicables en el país de venta prevista y las especificaciones del cliente.	Mayor
FH 5.9.2	Cuando la evaluación de riesgos indica una posible	Cuando la evaluación de riesgos indique una posible contaminación cruzada, el producto se etiquetará de acuerdo con la legislación de Ecuador y de destino con respecto a los alérgenos alimentarios. Se considerará el riesgo de contaminación cruzada (potencial e intencional) cuando, por ejemplo, los alérgenos alimentarios se hayan envasado en la misma línea o utilizando el mismo equipo. También se	Mayor

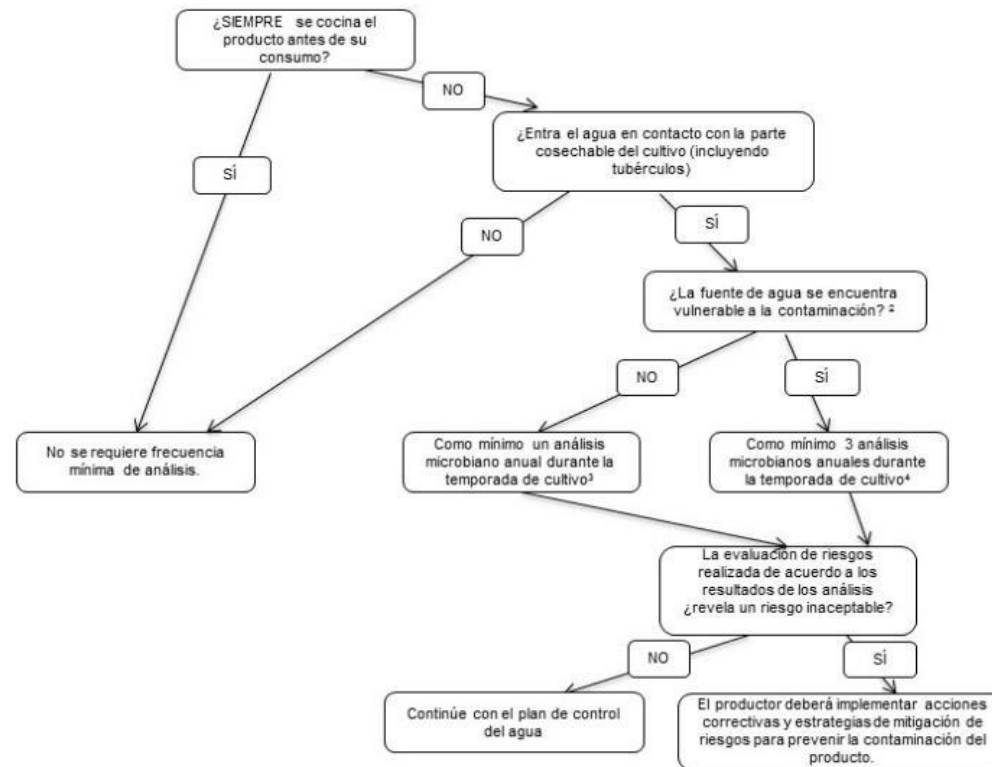
			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	



	contaminación cruzada por alérgenos alimentarios, ¿están los productos etiquetados para identificarlos?	debe considerar el equipo de recolección y empaque y el equipo de protección personal (referencia cruzada con RG 1.2.1, RG 1.2.2, Anexo AF 2 y FH 5.1.1).	
--	---	---	--

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

ANEXO 3FH: ÁRBOL DE DECISIÓN DE ANÁLISIS DE AGUA PARA PRECOSECHA

GRÁFICO 2.- ANEXO 3 (FH) Applicant G.A.P. Rules (as in checklist/scheme owner's normative documents)



			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Fuente: Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario – CGIA, 2022

1. El agua entra en contacto con una parte de la planta que es cosechada, que puede estar por encima del suelo o en el suelo. Por ejemplo, el riego de un cultivo de zanahorias con pistola de riego hace que el agua entre en contacto con la parte comestible del cultivo, mientras que el riego por goteo de los manzanos no. La aplicación por pulverización de plaguicidas a los manzanos una vez que la fruta se ha formado pone en contacto al agua con la parte comestible del cultivo.

2. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que es previsible el riesgo de contaminación por materias fecales (por ejemplo, animales que pastan más arriba de un punto de captación de agua de un río, sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales debido al agua de tormenta). Las fuentes vulnerables son a menudo aguas superficiales, ríos o estanques naturales, canales de agua abierta, reservorios, suministrados por agua de pozo o de lluvia, agua subterránea recogida o pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables bajo circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad deberá ser establecido por la evaluación de riesgos del productor.

3. Se deberá llevar a cabo un análisis anual durante el periodo en que el agua se utiliza en el cultivo.



4. Se deberá llevar a cabo un análisis antes de la primera cosecha en la temporada actual de producción; después, por lo menos dos más durante la temporada de producción. Los resultados deberán estar disponibles durante al menos dos temporadas (es decir, un mínimo de 6 análisis, 3 por temporada) para construir la base de la evaluación de riesgos y las decisiones sobre acciones a tomar para prevenir la contaminación del producto. Una vez que se entendió la variabilidad, los productores pueden tener una frecuencia más baja de muestreo con un mínimo de un análisis al año.

Cuando el agua se trata para alcanzar las normas microbiológicas, se requiere un mínimo de un análisis microbiano anual excepto para aguas principales, en cuyo caso se deberá considerar la confirmación de la eficacia de los tratamientos y que no existe re contaminación del agua a través del equipo de riego.



El agua de red deberá haber sido declarada adecuada por las autoridades competentes y / o se ha realizado un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado en los últimos 12 meses. Los niveles de los parámetros analizados están aceptados como seguros para la industria alimentaria por las autoridades competentes.

Los análisis químicos para probar la eficacia del tratamiento son alternativas válidas a los análisis microbianos.

Como se indica en FH. 4.1.2., los productores deberán cumplir con los límites locales aplicables sobre la calidad microbiológica del agua. TULAS. Libro IV. Anexo I, Norma de Calidad Ambiental y Descargas de Efluentes: Recurso Agua. TABLA 6. de 1000 ufc (o NMP) *E. coli*/100ml (ufc: unidades formadoras de colonias; NMP: número más probable). La Agencia reconoce al *E. coli* como el indicador de contaminación fecal.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Si la evaluación de riesgos basada en los resultados de los análisis del agua indica un riesgo de contaminación del producto, los productores deberán implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto a través del uso del agua, pero esto no implica que deberán realizarse más análisis del agua.

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

ANEXO A

SOLICITUD DE REGISTRO DE ORGANISMO DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN 5.2 DE RENOVACIÓN DE REGISTRO O DE AMPLIACIÓN DE ALCANCE.		
Señor(a):	Con cargo:	
Con Documento de identidad N.º	como Representante legal del	
Organismo de Certificación:		
DATOS DEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN:		
Dirección:		
Teléfono:	Fax:	E-mail:
Razón social:		
Personería jurídica N.º:	Otorgada por:	Fecha:
DATOS DEL ORGANISMO DE ACREDITACIÓN:		
Nombre de la Institución:		
Dirección y País:		
Teléfono:	Fax:	E-mail:
Vigencia de la acreditación:	Desde:	Hasta:
Otras actividades aparte de la certificación de producción agrícola y pecuaria.		
EN OTROS PAISES (Local Principal, Sucursales) De requerirse mayor espacio, adicionar:		
Dirección:		
Teléfono:	Fax:	E-mail:
Razón social:		
Personería jurídica N.º:	Otorgada por:	Fecha:
DATOS DEL RESPONSABLE DEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN:		
Nombre y apellidos:	Cargo:	
Domicilio legal:		
Teléfono:	Fax:	E-mail:
DATOS DEL RESPONSABLE DE GESTIÓN DE CALIDAD:		
Nombre y apellidos:	Cargo:	
Domicilio legal:		
Teléfono:	Fax:	E-mail:
SOLICITA: Ser evaluada para su registro como certificadora de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias en:		
DECLARA: Que la información indicada y adjuntada a esta solicitud es cierta.		
SE COMPROMETE A: Cumplir oportunamente y respetar las normas y procedimientos establecidos para los Organismos de Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias.		
Fecha de la solicitud:	(firma y sello)	

Nota: El documento será emitido en el formato gubernamental vigente.

ANEXO B

ACTA DE COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO

Entre, la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, en adelante denominado la Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la Producción, representada por con documento de Identidad N°..... y el Organismo de Certificaciónrepresentado por con Documento de Identidad N° convienen en firmar la presente Acta de compromiso.

Primero: La Autoridad Nacional Competente para el control de la certificación luego de una exhaustiva evaluación basada en lo dispuesto en el Manual de Procedimientos para la Equivalencia con GLOBALG.A.P. de la Lista de Verificación para Frutas Y Hortalizas Versión 5.2, ha otorgado el Registro N° a como Organismo de Certificación en las áreas de, con fecha.....

Segundo: El período de vigencia del Registro Nacional es de tres (3) años y se establece el compromiso de dar cumplimiento a las condiciones generales y particulares establecidas.

Tercero: Para lograr el cumplimiento de la presente acta, la Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la certificación debe:

- a. Mantener actualizados y disponibles los registros y documentos pertinentes al registro de Organismos de Certificación.
- b. Asegurar y mantener la confidencialidad de la información suministrada por:
.....

Cuarto: El Organismo de Certificación de Productos debe:

- a) Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Manual de Procedimientos para la Equivalencia con GLOBALG.A.P. de la Lista de Verificación para Frutas Y Hortalizas Versión 5.2.

- b) Respetar y aplicar las disposiciones del Registro de Organismos de Certificación.
- c) Respetar el alcance del Registro cuando opere con procedimientos de certificación
- d) Operar en el ámbito de certificación de acuerdo con los procedimientos sometidos en las auditorías durante el proceso de registro, informando a la Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la certificación de los cambios que se introduzcan.
- e) Informar a la Autoridad Nacional Competente para el control de la certificación de cualquier cambio de responsabilidad en el Organismo de Certificación.
- f) Informar a la Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la certificación de cualquier cambio en las personas designadas que tienen una función definida, en los ámbitos de certificación registrados.
- g) Dar acceso a la Autoridad Nacional en certificación, a las instalaciones y documentación relativa al ámbito registrado cuando sea requerido en las auditorías, visitas anunciadas o inopinadas.
- h) Facilitar la supervisión a los operadores según el ámbito otorgado con el registro.
- i) Respetar los plazos y condiciones establecidos para la expiración y eventual renovación de su Registro.
- j) Comprometerse que las auditorías internas involucren todos los procesos.
- k) Aceptar las gestiones que la Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la certificación lleve a cabo para verificar el cumplimiento de las eventuales desviaciones observadas y comunicadas formalmente durante el proceso de registro en los plazos establecidos.

Quinto: El Organismo de Certificación no podrá transferir su Registro bajo ninguna circunstancia y además reconoce y acepta que el Registro exige un comportamiento ético y que el mal uso de éste abrirá un expediente de investigación por parte de la Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la certificación que puede llevar a la cancelación del Registro.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2	Edición No: 0
	Fecha de Aprobación: 10/05/2023
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Sexto: El Organismo de Certificación podrá solicitar a la Autoridad Nacional Competente para el control y fiscalización de la certificación toda la información relativa a su Registro cuando sea necesario para efectos de mantenimiento, ampliación o renovación del registro.



La Autoridad Nacional Competente para el control y regulación de la Producción de la certificación y el Organismo de Certificación de certificación, están de acuerdo con el contenido de la presente acta de compromiso.

Firman en, a los _____ días del mes de _____ del año _____.

Por la Autoridad Nacional Competente
para el control y regulación de la
Certificación

Por el Organismo de Certificación



Nota: La presente acta será emitida en el formato gubernamental vigente.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

ANEXOS (CB. FH. AF.)



Los Anexos: CB (Módulo base para cultivos), FV (Frutas y Hortalizas), AF (Balance de masas), son referencias del documento GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmPH. Code Ref: IFA V5.2_Feb19; Versión en español. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento – Módulo base para Todo Tipo de Finca. Versión https://www.GLOBALG.A.P..org/content/galleries/documents/191203_GG_IFA_CPCC_FV_V5_2_es.pdf







 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

CONTROL DE CAMBIOS:

Fecha anterior	Cambios o modificaciones	Fecha del cambio	Autor

			
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y HORTALIZAS versión 5.2		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 10/05/2023	
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

RESPONSABILIDADES:

Nombre completo	Cargo	Número decédula	Firma
Elaborado por:			
Washington Wladimir Morales Cárdenas	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	1716597032	 Firmado electrónicamente por: WASHINGTON WLADIMIR MORALES CARDENAS
Jorge Saúl Sopalo Iza	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	0502971666	 Firmado electrónicamente por: JORGE SAUL SOPALO IZA
Revisado por:			
Carla Rebeca Moreno Valarezo	Director de Inocuidad de Alimentos	1715377923	 Firmado electrónicamente por: CARLA REBECA MORENO VALAREZO
Aprobado por:			
Rommel Aníbal Betancourt Herrera	Coordinador de Inocuidad de Alimentos	0400795282	 Firmado electrónicamente por: ROMMEL ANIBAL BETANCOURT HERRERA

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA EQUIVALENCIA CON
GLOBALG.A.P. DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA FRUTAS Y
HORTALIZAS versión 5.2**

Edición No: 0

Fecha de Aprobación: 10/05/2023

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS