

LISTA DE CHEQUEO PARA LA CERTIFICACION EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES Y OTRAS ESPECIES PARA CONSUMO HUMANO

Nombre del Auditor	Puntaje Obtenido	F	My	Mn		
(.) Marcar cuando se determine el cumplimiento (Puntaje a Sumar)		(N.A) Marcar cuando un punto no aplica				
NUMERO	ITEM	CALIFICACION				OBSERVACIONES
		Bajo (1)	Medio (2)	Alto (3)	TOTAL	
1	PLANEACIÓN EL CULTIVO, INSTALACIONES,EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS					0 Maximo Puntaje: 24 puntos
PLANEACIÓN DEL CULTIVO						
1.1	Se cuenta con un documento expedido por planeación municipal que sustente el proyecto de siembra para uso agrícola					
1.2	Se tiene un mapa de la finca que señale (lotes, aguas, linderos, construcciones como vivienda, empacadora, bodegas, vías de acceso, entre otras)					
1.3	Se cuenta con una evaluación de riesgos para la siembra que incluya (suelo, agua, plagas, disposición de residuos, clima, precipitación)					
INSTALACIONES, EQUIPOS,UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS						
1.4	Cuenta la finca con: áreas de almacenamiento de insumos agrícolas,área de dosificación de insumos y preparación de mezclas de insumos agrícolas, áreas de almacenamiento de equipos, utensilios y herramientas,área de acopio en finca y área de poscosecha					
1.5	¿Se encuentran debidamente identificadas y demarcadas cada una de las áreas?					
1.6	¿Cuenta la bodega de insumos con un seguro que evite la entrada de personal no calificado y de niños?					
1.7	Todos los equipos y utensilios empleados para las labores del cultivo deben estar: limpios y organizados.					
1.8	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y de calibración de equipos, de acuerdo con los requerimientos de cada uno de ellos.					
2	MANEJO DEL AGUA Y MANEJO DEL CULTIVO					0 Maximo Puntaje: 39 puntos
MANEJO AGUA						
2.1	Conoce la procedencia o la fuente de agua?					
2.2	Se cuenta con un programa de análisis de agua y su respectivo plan de acción?					
2.3	Se cuenta con una evaluación de riesgo del agua que determine la posible fuente de contaminación (física, química o microbiológica)					
2.4	Se cuenta con un abastecimiento suficiente y a su vez se evidencia desperdicios de agua en la finca?					
2.5	Se cuenta con un documento de concesión de aguas de riego?					
MANEJO SUELO						
2.6	Se realizan análisis de suelos para determinar las características fisicoquímicas? Se evidencia el buen manejo del suelo (labranza mínima, aplicación de materia orgánica compostada)					
MANEJO MATERIAL DE PROPAGACIÓN						
2.7	Se conoce la procedencia del material de propagación (semillas, estacas, esquejes, plántulas, acodos, etc.)					
2.8	Se cuenta con el instructivo y registro de la limpieza y desinfección del material de propagación?					

2.9	Se cuenta con el certificado del vivero donde se compro el material de propagación?					
MANEJO NUTRICIÓN DEL CULTIVO						
2.10	Se cuenta con un plan de nutrición del cultivo recomendado por un profesional competente y de acuerdo al análisis del suelo?					
2.11	Los productos utilizados para la fertilización cuentan con su respectiva ficha técnica, registro ica?					
2.12	Se tienen los registros de aplicaciones?					
2.13	En caso de que se realice en la finca el compostaje. Se tiene evidencia del proceso de elaboración del mismo?					
3	PROTECCIÓN DEL CULTIVO					0 Maximo Puntaje: 57 puntos
USO DE PLAGUICIDAS						
3.1	Se evidencian actividades de prevención de plagas como: monitoreo, distancias de siembra, podas sanitarias y de formación, desinfección de herramientas, limpieza dentro del cultivo, trampas, entre otras?					
3.2	Se utilizan productos específicos para el cultivo y la plaga?					
3.3	Los productos utilizados son recomendados por un profesional idóneo?					
3.4	Cuentan los productos con el registro del ica?					
3.5	Se tienen registros de las aplicaciones y las dosis utilizadas?					
3.6	El personal que realiza esta labor se encuentra debidamente certificado					
3.7	Cuenta el personal con los elementos de protección personal adecuados?					
3.8	Se guardan las facturas de compra de estos productos?					
3.9	Se respetan los periodos de reentrada?					
3.10	Se cuenta con un cardex o una lista actualizada de los productos que se estan utilizando?					
3.11	Existe evidencia de que se han respetado los periodos de carencia recomendados en la etiqueta?					
3.12	Se tiene destinado un sitio para la destinación final de los sobrantes de los tratamientos?					
3.13	Se realiza el triplelavado?					
3.14	Se realiza una disposición adecuada de envases y se asegura que estos no vuelvan a reutilizarse?					
3.15	Existe evidencia de que se realizan muestreos de residuos de plaguicidas?					
3.16	Se almacenan los productos en una bodega que: tenga buena ventilación, buena iluminación, con seguro, de estructura sólida, resistente al fuego, separado de otros productos como fertilizantes, con kit de prevención de desastres(arena, acerrín, pala, bolsa, etc)					
3.17	Se cuenta con una fuente de agua limpia en el caso de emergencia de contaminación del personal?					
3.18	Se evidencia la participación de la finca en un sistema de disposición de envases adecuado?					
3.19	Los productos vencidos o caducados se conservan en un lugar seguro y separado hasta su disposición final?					
4	COSECHA					0 Maximo Puntaje: 18 Puntos
4.1	Se cuenta con una planificación de toda la operación incluyendo mano de obra, materiales y equipos, transporte interno y externo, puntos de acopio en lotes, permanencia en finca?					
4.2	Cuenta el personal con un buen estado de salud y una buena higiene personal?					
4.3	Se emplean recipientes de recolección, herramientas, estibas, canastillas, limpios y desinfectados.					
4.4	Son los puntos de acopio lugares protegidos de condiciones climáticas adversas, plagas, contaminantes y limpios.					
4.5	El vehículo en el que se transporte la fruta u hortaliza debe estar limpio, ofrecer protección contra el sol, la lluvia, el viento o cualquier otro factor que pueda convertirse en un riesgo.					

4.6	Cuenta la finca con un plan de saneamiento que contemple: limpieza y desinfección, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.					
5	DOCUMENTACIÓN, REGISTROS Y TRAZABILIDAD				0	Maximos Puntaje: 63 Puntos
5.1	Desinfección de material de propagación o tratamientos de semillas					
5.2	Registro de aplicación de fertilizantes					
5.3	Registro de aplicación de productos fitosanitarios en el cultivo					
5.4	Registro de siembra					
5.5	Registro de la calidad del material de propagación del vivero					
5.6	Registro de información general de los trabajadores					
5.7	Registro de cosecha					
5.8	Registro de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, etc					
5.9	Cardex de productos fitosanitarios y de fertilizantes					
5.10	Registro de inspección de roedores					
5.11	Procedimiento de trazabilidad					
5.12	procedimiento de retiro del producto en caso de ser rechazado por problemas de inocuidad					
5.13	Procedimiento de manejo de plagas y Enfermedades					
5.14	Instructivo del intervalo de reentrada					
5.15	procedimiento manejo de envases vacíos de fitosanitarios					
5.16	procedimiento de accidentes y emergencias					
5.17	procedimiento de higiene para la manipulación de productos					
5.18	Plan de fertilización					
5.19	Plan de manejo ambiental					
5.20	Panorama de riesgos profesionales					
5.21	Plan de saneamiento					
6	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR				0	Maximo Puntaje: 27 Puntos
6.1	Cuenta la finca con un panorama de factores de riesgos					
6.2	se cuenta con un instructivo de higiene					
6.3	Se cuenta con un procedimiento de emergencias					
6.4	Se cuenta con un extintor cerca del área de almacenamiento de insumos?					
6.5	Cuenta la finca con un botiquín de primeros auxilios					
6.6	Pegar en un sitio visible la lista de instituciones de emergencia (Centro de salud, inspección, alcaldía, etc.)					
6.7	Se cuenta con operarios capacitados en 1ros auxilios y uso del extintor?					
6.8	Cuentan los operarios con toda la dotación para su protección personal					
6.9	Existe un área específica para comer y sanitarios					
7	PROTECCIÓN AMBIENTAL				0	Maximo Puntaje: 9 Puntos

7.1	Se realiza una disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos					
7.2	En caso de tener pozo séptico, se hace el mantenimiento adecuado del mismo?					
7.3	Se aplican medidas de prevención, control o mitigación de impactos ambientales negativos?					
TOTAL						0
DILIGENCIADO				FIRMA		