

# GLOBALG.A.P.

---

## **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA**

Versión final en español: v 4.0\_Mar2011  
En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

**En vigor a partir del: 1 de marzo de 2011**  
**Obligatorio a partir del: 1 de enero de 2012**

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

**ÍNDICE****INTRODUCCION****SECCIÓN AF MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA**

- AF.1 HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA
  - AF.2 MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA
  - AF.3 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR
  - AF.4 SUBCONTRATISTAS
  - AF.5 GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN
  - AF.6 MEDIO AMBIENTE Y CONSERVACIÓN
  - AF.7 RECLAMACIONES
  - AF.8 PROCEDIMIENTO DE RETIRADA DE PRODUCTO
  - AF.9 DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (no aplicable a Flores y Ornamentales)
  - AF.10 ESTADO GLOBALG.A.P
  - AF.11 USO DEL LOGOTIPO
  - AF.12 TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN - obligatorio cuando el productor está inscrito con Producción/ Propiedad Paralela
- ANEXO AF 1 GUÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS - GENERAL
- ANEXO AF 2 GUÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS - MANEJO DE LA ZONA

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF</b>	<b>MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA</b>		
	<i>Los puntos de control de este módulo son aplicables a todos los productores que soliciten certificación, ya que abarcan aspectos relevantes a toda actividad agropecuaria</i>		
<b>AF. 1</b>	<b>HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA</b>		
	<i>Una de las características clave de la producción agropecuaria sostenible es la incorporación continua de conocimientos específicos y experiencias prácticas en la planificación y prácticas futuras de manejo. El objetivo de esta sección es asegurar que la tierra, los edificios y las otras instalaciones -la esencia misma de la explotación- se gestionen adecuadamente con el fin de garantizar la producción segura de los alimentos y la protección del medio ambiente.</i>		
AF. 1.1	<b>Historial de la explotación agropecuaria</b>		
AF. 1.1.1	¿Se ha establecido e identificado en un mapa o plano de la explotación, un sistema de referencia para cada parcela, sector, invernadero, corral, establo/recintos u otro lugar/emplazamiento utilizado en la producción?	El criterio de cumplimiento debe incluir una identificación visual tal como una señal física en cada campo, sector, invernadero, parcela, lote, establo, edificio/ recinto u otra área en la explotación, etc., o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	Menor
AF. 1.1.2	¿Existe un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otro emplazamiento productivo, con el fin de proporcionar un registro de la producción animal/ de peces/ de cultivo y/o de actividades agronómicas llevadas a cabo en dichos lugares?	Los registros actualizados deben proporcionar un historial de la producción de todos los emplazamientos productivos. Sin opción de N/A.	Mayor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 1.2</b>	<b>Manejo de la explotación agropecuaria</b>		
AF. 1.2.1	¿Se dispone de una evaluación de riesgos en la inspección inicial que cubra todos los emplazamientos agropecuarios inscritos para la certificación? En las inspecciones posteriores, se dispone de una evaluación de riesgos para los emplazamientos nuevos o para los existentes en los que ha habido un cambio en los riesgos (esto incluye terreno alquilado). ¿La evaluación de riesgos muestra que el emplazamiento en cuestión es apto para la producción en lo referente a la inocuidad alimentaria, el medio ambiente y la sanidad animal, si corresponde?	Es necesario realizar una evaluación de riesgos en la inspección inicial para determinar si la zona es apropiada. Una vez al año se debe hacer una revisión de la evaluación de riesgos, tomando en cuenta los riesgos que han variado o los nuevos emplazamientos empleados. La evaluación de riesgos debe contemplar el historial de la explotación y debe considerar el impacto de las nuevas actividades propuestas en el medio ambiente/ganado/cultivo adyacente. (Consulte AF Anexo 1 Evaluación de Riesgos para información básica y el Anexo 2 AF para información específica sobre qué debe cubrirse).	Mayor
AF. 1.2.2	¿Se ha desarrollado un plan de gestión que fije estrategias para minimizar los riesgos identificados en la evaluación de riesgos (AF.1.2.1)?	Se dispone de un plan de gestión que trata todos los riesgos identificados en el punto AF.1.2.1 y describe las estrategias para justificar que el emplazamiento en cuestión es adecuado para la producción.	Menor
<b>AF. 2</b>	<b>MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA</b>		
<i>Los aspectos importantes de las prácticas agropecuarias deberán documentarse y sus registros conservarse.</i>			
AF. 2.1	¿Se encuentran disponibles todos los registros solicitados durante la inspección externa, y se conservan durante un periodo mínimo de dos años, excepto cuando se requiera un plazo mayor en puntos de control específicos?	Los productores deben mantener registros actualizados por un periodo mínimo de 2 años. Los nuevos solicitantes deben contar con registros completos de al menos tres meses previos a la fecha de la inspección externa. Dichos registros deben hacer referencia a cada parcela incluida en la inscripción, con todas las actividades agronómicas relacionadas con la documentación de GLOBALG.A.P requeridas para dicha parcela. Para animales, los registros deben comprender por lo menos el último ciclo de producción antes de la inspección inicial. Sin opción de N/A.	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 2.2	¿Se hace responsable el productor o el grupo de productores de llevar a cabo al menos una vez al año, una auto-evaluación interna o una inspección interna del grupo de productores, respectivamente, para asegurarse el cumplimiento con la Norma GLOBALG.A.P?	Hay evidencia documentaria de que en la: Opción 1: se ha completado una auto-evaluación interna bajo la responsabilidad del productor; Opción 2: se ha realizado bajo la responsabilidad del grupo de productores, una inspección interna de todos los miembros del grupo de productores y una auditoría interna del SGC. Sin opción de N/A.	Mayor
AF. 2.3	¿Se han tomado medidas para corregir las no-conformidades detectadas durante la auto-evaluación interna (productor) o la inspección interna (grupo de productores)?	Se han documentado y se han tomado las acciones correctivas necesarias. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF. 3</b>	<b>SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR</b>		
	<i>Las personas son la clave para una gestión eficiente y segura de la explotación. El personal de la explotación, el subcontratado y también los propios productores, deben abogar por la calidad del producto y la protección del medio ambiente. La educación y la formación de estas personas ayudará al progreso hacia la sostenibilidad y contribuirá al crecimiento del capital social. El objetivo de esta sección es asegurar que haya una práctica segura en el lugar de trabajo y que todos los trabajadores comprendan y tengan la competencia necesaria para realizar sus tareas, que cuenten con equipamiento adecuado para trabajar de forma segura; y que, en caso de accidentes, puedan recibir asistencia en tiempo y forma adecuada.</i>		
<b>AF. 3.1</b>	<b>Salud y seguridad</b>		
AF. 3.1.1	¿Cuenta el productor con una evaluación de riesgos por escrito que cubra los riesgos a la salud y seguridad de sus trabajadores?	La evaluación de riesgos escrita puede ser genérica, pero debe ser adecuada a las condiciones de la explotación. Dicha evaluación debe revisarse y actualizarse cuando ocurran cambios (por ejemplo, nueva maquinaria, nuevos edificios, nuevos productos fitosanitarios, modificaciones en las prácticas de cultivo, etc.) Algunos ejemplos de riesgos incluyen pero no se limitan a: partes de máquinas en movimiento, tomas de fuerza (PTO), electricidad, ruido excesivo, polvo, vibraciones, temperaturas extremas, escaleras, almacén de combustible, tanques de mezcla, etc. Sin opción de N/A.	Menor

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 3.1.2	¿Cuenta la explotación con procedimientos escritos de salud y seguridad, que aborden los temas identificados en la evaluación de riesgos descrita en el punto AF 3.1.1?	Los procedimientos de salud y seguridad deben abordar los aspectos identificados en la evaluación de riesgos (AF.3.1.1) y deben ser apropiados para la actividad de la explotación. Pueden incluir: procedimientos en caso de accidentes o emergencias, y planes de contingencia para cualquier riesgo identificado en la situación de trabajo, etc. Los procedimientos deben revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en la evaluación de riesgos.	Menor
AF. 3.1.3	¿Han recibido todos los trabajadores formación adecuada en salud y seguridad?	La competencia de los trabajadores en sus responsabilidades y tareas debe poder observarse visualmente. Debe haber evidencia de las instrucciones dadas y deben estar los registros de formación. El propio productor puede impartir la formación en salud y seguridad si se dispone de registros de formación y/o material de cursos (o sea, no es necesario que la información la imparta un instructor externo). Sin opción de N/A.	Menor
<b>AF. 3.2</b>	<b>Higiene</b>		
AF. 3.2.1	¿Cuenta la explotación con una evaluación de riesgos por escrito referente a la higiene?	La evaluación 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 debe adecuarse a las condiciones de la explotación y debe revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios (por ejemplo, otras actividades). Sin opción de N/A.	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 3.2.2	¿Cuenta la explotación con instrucciones documentadas para todos los trabajadores relativas a los temas de higiene?	Las instrucciones de higiene deben mostrarse en un lugar visible, por medio de señales claras (ilustraciones) y/o en el o los idiomas predominante(s) de los trabajadores. Como mínimo, las instrucciones deben incluir: - la importancia de limpiarse las manos; - cubrirse los cortes en la piel; - limitar el fumar, comer y beber a ciertas áreas designadas; - notificar cualquier infección o problema de salud pertinente, incluyendo cualquier señal 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. - utilizar ropa de protección adecuada. Sin opción de N/A.	Menor
AF. 3.2.3	¿Todas las personas que trabajan en la explotación han recibido anualmente formación básica en higiene según las instrucciones de higiene (AF 3.2.2.)?	Se ofrece formación, escrita ó verbal, como parte de un curso introductorio en higiene. Todos los nuevos trabajadores deben recibir dicha formación y confirmar su participación en el curso mediante una firma. El curso debe cubrir todas las instrucciones del punto AF. 3.2.2. Todos los trabajadores, incluyendo los dueños y los encargados, deben participar anualmente en los cursos básicos en higiene	Menor
AF. 3.2.4	¿Se aplican los procedimientos de higiene de la explotación?	Durante la inspección, los trabajadores con tareas identificadas en los procedimientos de higiene, demuestran ser competentes y hay evidencia visual de que se implementan los procedimientos de higiene. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF. 3.3 Formación</b>			
AF. 3.3.1	¿Se mantienen registros de las actividades de formación y de los participantes?	Se mantienen registros de las actividades de formación, incluyendo los temas tratados, el nombre del instructor, la fecha y los participantes. Se debe poder comprobar la asistencia a la actividad de formación.	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 3.3.2	¿Cuenta todo el personal que manipula y/o administra medicamentos veterinarios, productos químicos, desinfectantes, productos fitosanitarios, biocidas u otras sustancias peligrosas y/o todos los trabajadores que operen con equipos complejos o peligrosos (según análisis de riesgos de punto AF 3.1.1), con los certificados de competencia y/o constancia de otra calificación similar?	Los registros deben identificar al personal que realiza tales tareas y mostrar los certificados de formación y/ u otra evidencia de competencia. Sin opción de N/A	Mayor
<b>AF. 3.4</b>	<b>Riesgos y primeros auxilios</b>		
AF. 3.4.1	¿Existen procedimientos en caso de accidentes y emergencia y están expuestos en un lugar visible y comunicados a todas las personas relacionadas con las actividades de la explotación?	Los procedimientos en caso de accidentes deben estar claramente señalizados en lugares accesibles y visibles. Dichas instrucciones deben estar en el o en los idiomas predominantes entre los trabajadores y /o comunicadas por medio de pictogramas. Los procedimientos deben identificar, por ejemplo, los siguientes puntos: - dirección de la explotación o ubicación en el mapa; - persona(s) de contacto; - lista actualizada de números telefónicos relevantes (policía, ambulancia, hospital, bomberos, acceso a asistencia médica en el sitio o por medio de transporte, proveedor de electricidad, agua y gas). Ejemplos de otros procedimientos que pueden incluirse: - localización del medio de comunicación más cercano (teléfono, radio); - cómo y dónde contactar a los servicios médicos locales, al hospital y a los otros servicios de emergencia. (¿DÓNDE ocurrió? ¿QUÉ ocurrió? ¿CUÁNTAS personas están heridas? ¿QUÉ tipo de heridas? ¿QUIÉN está llamando?) - ubicación de extintores; - salidas de emergencia; - interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; y - cómo informar sobre accidentes o incidentes peligrosos.	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 3.4.2	¿Todos los riesgos y peligros están claramente identificados con señales de advertencia?	Debe haber señales/letreros permanentes y legibles que identifiquen los riesgos potenciales, tales como fosos de desecho, tanques de gasolina, talleres, puertas de acceso al almacén de fitosanitarios/ fertilizantes/ cualquier otra sustancia química como también los plazos de re-entrada, etc.). Las señales de advertencia deben estar presentes y en el idioma predominante de la fuerza de trabajo y/o en pictogramas. Sin opción de N/A.	Menor
AF. 3.4.3	¿De ser necesario, se dispone o accede a recomendaciones de seguridad sobre sustancias peligrosas para la salud del trabajador?	En caso de ser necesario y para asegurar que se tomen las acciones necesarias, se accede a la información (por ejemplo, página web, número de teléfono, hoja de datos técnicos, etc.),	Menor
AF. 3.4.4	¿Hay botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones de trabajo permanentes y en las cercanías de los lugares de trabajo en el campo?	Los botiquines de primeros auxilios, completos y mantenidos (o sea de acuerdo a las recomendaciones locales), están disponibles y accesibles en todas las zonas de trabajo permanentes y pueden transportarse (tractor, automóvil, etc.) a las inmediaciones del trabajo.	Menor
AF. 3.4.5	¿Hay siempre en cada explotación un número apropiado de personas (al menos una) con formación en primeros auxilios, cuando se estén realizando actividades propias de la explotación?	Siempre debe haber al menos una persona con formación en Primeros Auxilios (o sea, recibida durante los últimos 5 años) presente en la explotación cuando se estén realizando actividades propias de la explotación. A modo de guía: una persona capacitada por cada 50 trabajadores. Las actividades de la explotación incluyen aquellas mencionadas en los módulos relevantes de esta norma.	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 3.5</b>	<b>Ropa y equipo de protección personal</b>		
AF. 3.5.1	¿Están equipados los trabajadores, las visitas y los subcontratistas con ropa de protección adecuada en conformidad con las normas legales y/o las instrucciones indicadas en la etiqueta y/o de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente?	Se dispone en la explotación de juegos completos de equipo protector, que se utilizan y mantienen en buen estado, cumpliendo con las instrucciones en las etiquetas y/o normas legales y/o requisitos establecidos por la autoridad competente. Para cumplir con los requisitos de la etiqueta o para la actividad de la explotación, el equipo puede incluir alguno de los siguientes elementos : botas de goma o calzado apropiado, ropa resistente al agua, delantales, guantes de goma, mascarillas, dispositivos de protección respiratoria (incluyendo filtros nuevos), ocular y auditiva, chalecos salvavidas, etc. cuando fuera necesario.	Mayor
AF. 3.5.2	¿Se limpia la ropa de protección después de su uso y se guarda de manera que se previene la contaminación de la vestimenta particular?	La ropa de protección está limpia y hay un plan de limpieza que se adapta al tipo de uso y al grado de contaminación potencial. La limpieza de la ropa y del equipo de protección debe hacerse por separado de la vestimenta particular. Se deben lavar los guantes reusables antes de quitárselos de las manos. Se debe desechar apropiadamente la ropa y el equipo de protección sucio y dañado, así como también los cartuchos de filtros caducados. Los artículos desechables (por ejemplo, guantes, delantales, etc.) deben desecharse después de un solo uso. Toda la ropa y el equipo de protección, incluyendo los filtros nuevos, etc., deben almacenarse afuera del almacén de los productos fitosanitarios y físicamente separado de cualquier otro producto químico que pueda contaminar la vestimenta o el equipo. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF. 3.6</b>	<b>Bienestar del trabajador</b>		
AF. 3.6.1	¿Se ha identificado claramente a un miembro de la dirección como el responsable de la salud, seguridad y bienestar del trabajador?	Se dispone de documentación que identifica claramente a un miembro de la dirección como el responsable del cumplimiento y a implementación de toda legislación vigente y relevante, nacional y local, en temas de salud, seguridad y bienestar laboral.	Mayor

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 3.6.2	¿Se llevan a cabo regularmente reuniones de comunicación bidireccional entre la dirección y los empleados? ¿Hay registros de dichas reuniones?	Los registros muestran que las inquietudes de los trabajadores acerca de la salud, seguridad y bienestar laboral se documentan en reuniones realizadas al menos una vez al año y en las que participan los empleados y la dirección y que estas discusiones pueden llevarse a cabo (es decir, sin temor o intimidación o represalias). El auditor no está obligado a juzgar el contenido, la exactitud o los resultados de dichas reuniones.	Recom.
AF. 3.6.3	¿Tienen acceso los trabajadores a una zona limpia donde guardar sus alimentos, a un lugar designado de descanso, y a instalaciones de lavado de manos y agua potable?	Se debe proveer a los trabajadores de instalaciones para el lavado de manos, agua potable, un lugar donde guardar sus alimentos y comer.	Menor
AF. 3.6.4	¿Son habitables las viviendas de la explotación y tienen instalaciones y servicios básicos?	Las viviendas de los trabajadores en la explotación son habitables, con techo, ventanas y puertas sólidas, y tienen los servicios básicos de agua corriente, sanitarios con saneamiento. En caso de no contar con saneamiento, es aceptable el pozo séptico siempre que cumpla con las normas locales.	Menor

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 4</b>	<b>SUBCONTRATISTAS</b>		
AF. 4.1	En el caso de que el productor recurra a subcontratistas, ¿se dispone de toda la información relevante en la explotación?	<p>Los subcontratistas deben realizar una evaluación (o debe realizarla el productor en su lugar) para determinar el cumplimiento de todos los puntos de control de GLOBALG.A.P que correspondan a los servicios que ellos proveen. Durante la inspección externa, se debe disponer en la explotación de evidencia de cumplimiento y el subcontratista debe aceptar que los certificadores aprobados por GLOBALG.A.P, en caso de existir alguna duda, puedan verificar las evaluaciones por medio de una inspección física. El productor se hace responsable del cumplimiento de los puntos de control aplicables a las tareas del subcontratista, verificando y firmando la evaluación del subcontratista para cada tarea y zafra contratada. En los casos en que los subcontratistas son evaluados por un organismo de certificación externo aprobado por GLOBALG.A.P el productor recibirá un informe del subcontratista que incluye la siguiente información: 1) fecha de la evaluación; 2) nombre del Organismo de Certificación; 3) nombre del inspector; 4) información del subcontratista; 5) informe con una lista de las respuestas para cada Punto de Control y Criterio de Cumplimiento relevante.</p> <p>Aún si la manipulación del producto es subcontratada, el organismo de certificación que inspecciona al productor debe inspeccionar los puntos de control relevantes (consulte las especificaciones del ámbito relevante).</p>	Menor
AF. 4.2	¿Está informado el personal subcontratado y las visitas sobre los procedimientos de seguridad e higiene personal?	Hay evidencia de que los procedimientos relevantes a la salud, seguridad e higiene personal se comunican oficialmente a las visitas y al personal subcontratado (por ejemplo, las instrucciones relevantes están expuestas en un lugar visible, donde puedan leerlas todas las visitas o el personal subcontratado).	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
 Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 5</b>	<b>GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN</b>		
	<i>Las prácticas para minimizar los residuos deberían incluir: la revisión de las prácticas actuales, evitar residuos, reducción, reutilización y el reciclaje de los residuos.</i>		
<b>AF. 5.1</b>	<b>Identificación de residuos y contaminantes</b>		
AF. 5.1.1	¿Se han identificado los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la explotación?	Se deben listar los posibles productos de desecho (por ejemplo, papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) y las posibles fuentes de contaminación (tales como exceso de fertilizantes, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, baños de ovejas, residuos de alimentos, algas resultantes de la limpieza de redes, etc.) producidos como resultado de los procesos de la explotación.	Menor
<b>AF. 5.2</b>	<b>Plan de acción para residuos y contaminantes</b>		
AF. 5.2.1	¿Existe un plan documentado de gestión de residuos en la explotación con el fin de evitar y/o reducir los residuos y contaminantes, e incluye dicho plan disposiciones adecuadas para la eliminación de los residuos?	Se recomienda disponer de un plan integral, actual y documentado, que abarque la reducción de desperdicios y contaminación, y el reciclaje de residuos. El mismo debe considerar la contaminación del aire, suelo y agua, ruido y luz, junto con todos los productos y las fuentes identificados en el plan.	Recom.
AF. 5.2.2	¿Se han retirado todos los residuos y la basura?	Evaluación visual de que no exista evidencia de residuos/basura en las inmediaciones de la producción o en los almacenes. Se permiten basuras y residuos insignificantes en áreas señaladas, así como también todo residuo producido en el día de trabajo. El resto de basura y residuos debe retirarse, incluyendo los derrames de combustibles.	Mayor
AF. 5.2.3	Siempre que no haya un riesgo de propagación de enfermedades, ¿pueden convertirse los residuos orgánicos en compost para mejorar el suelo?	Los residuos orgánicos pueden convertirse en compost y utilizarse para mejorar el suelo. El método de elaboración de compost asegura que no haya riesgo de propagación de enfermedades.	Recom.

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 6</b>	<b>MEDIO AMBIENTE Y CONSERVACIÓN</b>		
	<i>Hay un vínculo intrínseco entre la producción agropecuaria y el medio ambiente. La gestión de la flora y fauna y del paisaje es de gran importancia. La mejora de las especies así como la diversidad estructural del terreno y del paisaje se beneficiará de la abundancia y diversidad de la flora y fauna.</i>		
<b>AF. 6.1</b>	<b>Impacto de la producción agropecuaria en el medio ambiente y en la biodiversidad (referencia cruzada con AB.10 Módulo para la Acuicultura)</b>		
AF. 6.1.1	¿Cuenta cada productor con un plan de gestión de conservación del medio ambiente que reconozca el impacto de sus actividades en el medio ambiente?	Debe haber un plan documentado que tenga como objetivo mejorar el hábitat y mantener la biodiversidad en la explotación. Dicho plan puede ser individual o regional si la explotación participa o queda cubierta por él. El Plan incluye el conocimiento de las prácticas de Manejo Integrado de Plagas, el uso de nutrientes en los cultivos, áreas prioritarias de conservación, fuentes de agua y el impacto en los otros usuarios, etc.	Menor
AF. 6.1.2	¿Ha considerado el productor cómo mejorar el medio ambiente para beneficio de la comunidad local y de su flora y fauna? ¿Es compatible esta política de conservación con una producción agrícola comercialmente sostenible? ¿Procura minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola?	Se recomienda que el productor demuestre acciones e iniciativas evidentes 1) en la explotación o 2) mediante su participación en un grupo con un programa activo de apoyo al medio ambiente, contemplando la calidad y los elementos del hábitat. El plan de conservación debe incluir el compromiso de realizar una auditoria inicial para determinar los niveles actuales, la localización, la condición etc., de la fauna y flora en la explotación, 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 y la flora y fauna, cuando esto fuera viable, y aumentar la biodiversidad en la explotación.	Recom.
<b>AF. 6.2</b>	<b>Zonas improductivas</b>		
AF. 6.2.1	¿Se ha considerado transformar las áreas improductivas (por ejemplo, humedales, bosques o franjas de suelos empobrecidos) en áreas de conservación para el desarrollo de la flora y fauna natural?	Se recomienda la existencia de un plan para convertir las áreas improductivas y las áreas identificadas como de prioridad ecológica, en áreas de conservación, si fuera viable.	Recom.

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
 Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 6.3</b>	<b>Eficiencia energética</b>		
AF. 6.3.1	¿Puede el productor demostrar que controla el uso de energía en la explotación?	Existen registros del uso de energía. El productor tiene conocimiento de dónde y cómo se consume la energía en la explotación y en las prácticas agropecuarias. Se elegirá y mantendrá la maquinaria agropecuaria de maneras que asegure un consumo energético óptimo. Se mantendrá al mínimo la utilización de las fuentes de energía no-renovables.	Recom.
<b>AF. 7</b>	<b>RECLAMACIONES</b>		
	<i>Una buena gestión de las reclamaciones conducirá a un mejor sistema de producción.</i>		
AF. 7.1	¿Se dispone de un procedimiento de reclamaciones para los temas relacionados con la norma de GLOBALG.A.P? ¿Dicho procedimiento asegura un correcto registro, análisis y seguimiento de las reclamaciones, incluyendo el registro de las acciones tomadas al respecto?	Se dispone de un procedimiento de reclamaciones que facilita el registro y el seguimiento de todas las reclamaciones recibidas en relación a los temas cubiertos por GLOBALG.A.P. Se documentan las acciones tomadas en respuesta a estas reclamaciones. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF. 8</b>	<b>PROCEDIMIENTO DE RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO</b>		
AF. 8.1	¿El productor tiene procedimientos documentados sobre la forma de gestionar o iniciar la retirada de un producto certificado del mercado? ¿Se realizan pruebas anuales de estos procedimientos?	El productor debe tener acceso a procedimientos documentados que identifican el tipo de suceso que puede resultar en una retirada de un producto del mercado, las personas responsables de tomar este tipo de decisión, el mecanismo para notificar a los clientes y el Organismo de Certificación de GLOBALG.A.P (en el caso de que el OC no haya emitido la sanción y que el productor o el grupo de productores haya retirado los productos por su libre voluntad) y los métodos de recomposición de las existencias. El procedimiento debe comprobarse anualmente para asegurarse de que es suficiente. Puede ser una prueba simulada. La prueba debe documentarse.	Mayor

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 9</b>	<b>DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (no aplicable a Flores y Ornamentos)</b>		
AF. 9.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para la defensa de los alimentos y se han establecido políticas para tratar los riesgos relacionados con la defensa de los alimentos?	Se deberán identificar y evaluar las amenazas potenciales a la seguridad de los alimentos en todas las etapas de la operación. Al identificar estos riesgos, se asegura que todos los insumos provienen de fuentes seguras y verificadas. Se debe disponer de información de todos los empleados y de los subcontratistas. Se establecerán procedimientos para las acciones correctivas en caso de amenazas intencionales.	Mayor
<b>AF. 10</b>	<b>ESTADO GLOBALG.A.P</b>		
AF. 10.1	¿Los documentos de las transacciones incluyen una referencia al estado GLOBALG.A.P (certificado/no certificado)?	Los documentos de las transacciones (por ejemplo, las facturas de las ventas) y, cuando corresponda, los otros documentos deben incluir el estado GLOBALG.A.P del producto. Sin opción de N/A	Mayor
AF. 10.2	¿Todos los productores tienen acuerdos para prevenir el uso inadecuado de su GGN por sus clientes directos?	Los productores deberán tener un acuerdo con sus clientes directos — envasadores, exportadores, importadores, etc. —, que garantice que su GGN no será objeto de mal uso y que dichos clientes seguirán las mejores prácticas en términos de trazabilidad y etiquetado —p ej.: no etiquetar los productos de otro productor con el GGN del productor en cuestión, ni mezclar el producto certificado del productor en cuestión con otros productos no certificados que son entonces etiquetados con el GGN del productor en cuestión —. Sin opción de N/A.	Menor

110816\_GG\_IFA\_CPCC\_AF\_ESP\_Final\_V4

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF. 11</b>	<b>USO DEL LOGOTIPO</b>		
AF. 11.1	¿Se hace uso del nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P (EUREPGAP), así como del GGN (número GLOBALG.A.P), de acuerdo al Reglamento General y el Acuerdo de Sublicencia y Certificación?	El productor o el grupo de productores deberán hacer uso del nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P (EUREPGAP), así como del GGN (número GLOBALG.A.P), de acuerdo al Anexo I del Reglamento General y al Acuerdo de Sublicencia y Certificación. El nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P (EUREPGAP) nunca deberán figurar en el producto final, en el envase destinado al consumidor final o en el punto de venta, pero el titular del certificado puede usar cualquiera y/o todas en las comunicaciones con otras sociedades comerciales (business-to-business).	Mayor
<b>AF. 12</b>	<b>TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN obligatorio cuando el productor se registra bajo producción/ propiedad paralela.</b>		
<b>AF. 12.1</b>	<b>Producción y/o propiedad paralela (sólo aplicable cuando se producen productos certificados y no certificados y/o cuando productos certificados y no certificados pertenecen a una sola entidad legal).</b>		
AF. 12.1.1	¿Se ha establecido un sistema eficaz para identificar y segregar todos los productos certificados y no-certificados GLOBALG.A.P?	Debe haber un sistema establecido para evitar la mezcla de productos certificados y no certificados. Esto puede hacerse mediante una identificación física o con procedimientos de manipulación del producto, incluyendo los registros relevantes. Sin opción de N/A.	Mayor

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 12.1.2	¿Hay un sistema que asegure que se identifiquen correctamente todos los productos finales que se obtengan de un proceso de producción certificado?	<p>Todos los productos finales y listos para la venta (a nivel de la explotación o luego de su manipulación), deberán identificarse con un GLN cuando se originan de un proceso certificado. Sin opción de N/A. Opción 1, los productores con producción paralela (que no adquieren de fuentes externas) deben usar un sub-GLN del PMU certificado para etiquetar el producto certificado.</p> <p>El sub-GLN del PMU no certificado puede usarse para etiquetar el producto no certificado.</p> <p>Los productores Opción 1 que adquieren productos no certificados (con propiedad paralela) deben asignar dos sub-GLNs al PHU: uno será para etiquetar el producto terminado certificado y el otro podrá utilizarse para etiquetar el producto terminado no certificado.</p> <p>Opción 2 = se usará el GGN del grupo para etiquetar el producto certificado.</p>	Mayor
AF. 12.1.3	¿Se realiza un control final para asegurar el envío correcto de productos certificados y no certificados??	El control debe documentarse para demostrar que los productos certificados y no certificados se envían correctamente. Sin opción de N/A	Mayor
AF. 12.1.4	¿Todos los documentos de las transacciones incluyen el sub-GLN del titular del certificado y una referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P.?	Los documentos de las transacciones (facturas de venta y otra documentación al despacho, etc.) relacionada a la venta del producto certificado incluirán el sub-GLN del titular del certificado y tendrán una referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P. Sin opción de N/A	Mayor

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF. 12.1.5	¿Se han establecido procedimientos apropiados de identificación y registros con el fin de identificar los productos adquiridos desde diferentes fuentes?	Se establecerán, documentarán y mantendrán procedimientos adecuados a la magnitud de la operación, para la identificación de los productos certificados y no certificados que se incorporan desde diferentes fuentes (o sea, otros productores o comerciantes). Los registros incluirán: - descripción de productos - el estado de certificación GLOBALG.A.P - cantidades de productos adquiridos - detalle de los proveedores - copia de los certificados GLOBALG.A.P si corresponde, - datos de trazabilidad/ códigos relacionados a los productos comprados - órdenes de compra/ facturas emitidas por la organización evaluada. - lista de proveedores aprobados. Sin opción de N/A, si no hay compra de productos.	Mayor
AF. 12.1.6	¿Se lleva registro de los detalles de ventas de los productos certificados y de los no certificados?	Se registrarán los detalles de las ventas de los productos certificados y de los no certificados, prestando especial atención a las cantidades vendidas y a las descripciones proporcionadas. Los documentos deben demostrar un balance adecuado entre las entradas y salidas de los productos certificados y no certificados. Sin opción de N/A	Mayor
AF. 12.1.7	¿Se documenta y resume la información de las cantidades del producto certificado y no certificado?	Se debe documentar las cantidades (incluyendo información en volumen o en peso) de producto certificado y no certificado, entrante, saliente y almacenado. Debe llevarse un resumen para facilitar el proceso de control del balance de masa. Sin opción de N/A	Mayor
AF. 12.1.8	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 calcularán los índices de conversión y estarán disponibles para cada proceso de manipulación relevante. Se llevará registro de todas las cantidades de residuos generados. Sin opción de N/A	Mayor

Traducido por: Maria Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

## ANEXO AF.1: GUÍA GLOBALG.A.P | EVALUACIÓN DE RIESGOS - GENERAL

### Introducción a la Evaluación de Riesgos

En la Norma IFA GLOBALG.A.P se requiere un número de evaluaciones de riesgos para facilitar la inocuidad alimentaria, la salud y seguridad de los trabajadores y la protección ambiental. Esta guía ofrece asistencia a los productores.

### Cinco pasos para la evaluación de riesgos

Una evaluación de riesgo es un paso importante para proteger los productos, los trabajadores y el negocio, además de cumplir con los requisitos de GLOBALG.A.P y con la legislación vigente. Ayuda a centrarse en aquellos riesgos importantes del lugar de trabajo -los que potencialmente pueden causar daño. En muchos casos, hay medidas simples, eficaces y de bajo costo que pueden controlar los riesgos con facilidad (por ejemplo asegurando que los derrames se limpien de inmediato para que el producto no se contamine).

No se pretende que el productor elimine todos los riesgos, sino que proteja sus productos y a los trabajadores dentro de lo "razonablemente viable".

Ésta no es la única manera de realizar una evaluación de riesgos, existen otros métodos aceptables, especialmente para riesgos y circunstancias más complejas. Pero creemos que éste es un método simple y directo para la mayor parte de las organizaciones. Los trabajadores y otras personas tienen derecho a estar protegidos del daño causado por no tomar medidas razonables de control. Los accidentes y enfermedades pueden arruinar vidas y además afectar al negocio si baja la producción o si usted tiene que enfrentarse a medidas legales. Los productores están legalmente obligados a evaluar los riesgos en su lugar de trabajo con el fin de poder establecer un plan para su control.

### ¿Qué es una evaluación de riesgos?

Una evaluación de riesgos es simplemente un examen completo de los factores que en su trabajo podrían dañar al producto, al medio ambiente y/o a los trabajadores, para que usted pueda determinar si ha tomado las suficientes precauciones o si debería hacer más para prevenir estos daños.

**No complique el proceso.** En muchos negocios ya se conocen bien los riesgos por lo que las medidas de control necesarias son fáciles de aplicar. Verifique que haya tomado las precauciones razonables para evitar la contaminación y/o el daño físico.

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

Cuando piensa sobre su evaluación de riesgos, recuerde que:

- un **peligro** es algo que puede lastimar, como los productos químicos, la electricidad, el trabajo sobre escaleras, etc.;
- un **riesgo** es la posibilidad, alta o baja, de que alguien pueda resultar lastimado por éste u otros peligros, así como una indicación de cuán serio podría ser el daño.

### **Cómo evaluar los riesgos en su empresa**

Paso 1: Identifique los peligros

Paso 2: Decida quién/qué podría resultar dañado/lastimado y de qué manera

Paso 3: Evalúe los riesgos y decida las precauciones

Paso 4: Registre el plan de trabajo/ los resultados e impleméntelos

Paso 5: Revise la evaluación y actualícela si fuera necesario

#### **Paso 1 Identifique los peligros**

En primer lugar, debe identificar cómo podría resultar dañado y/ o lastimado su producto, el medio ambiente y/o los trabajadores. A continuación algunos consejos para ayudar a identificar los peligros que realmente importan:

- Camine alrededor de su lugar de trabajo y observe qué cosas podrían razonablemente causar daño (por ej. situaciones, equipos, productos, prácticas, etc.).
- Pida la opinión de los trabajadores (si correspondiera) o de sus representantes. Éstos pueden haber observado cosas que no eran obvias para usted.
- Verifique las instrucciones de los fabricantes o las hojas de datos técnicos de los productos químicos y la maquinaria, ya que pueden ser muy útiles para identificar los peligros y su grado de seriedad.
- Revise los registros de incidentes y accidentes - ya que a menudo ayudan a identificar los peligros menos obvios. Tenga en cuenta los peligros que pueden afectar a la salud a largo plazo (por ejemplo, la exposición a sonidos fuertes o a sustancias dañinas) así como los riesgos a la inocuidad alimentaria.

#### **Paso 2 Decida quién/qué podría resultar dañado/lastimado y de qué manera**

Para cada peligro, debe tener claro quién o qué puede resultar dañado o lastimado; ayudará a identificar la mejor manera de gestionar el riesgo.

Recuerde:

- Algunas actividades tienen requisitos específicos (por ejemplo, la recolección).
- Se deberá dar mayor consideración a algunos peligros, especialmente en situaciones donde los individuos (por ej. personal de limpieza, visitantes, contratistas, personal de mantenimiento, etc.) puedan no estar en el lugar de trabajo todo el tiempo;

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

**Paso 3 Evalúe los riesgos y decida las precauciones**

Una vez detectados los peligros, debe decidir qué hacer con ellos. La legislación exige que usted haga todo lo "razonablemente practicable" para proteger a las personas del daño. Usted puede buscar sus propias soluciones, pero la manera más fácil es comparar lo que ya se está haciendo con lo que se define como buenas prácticas.

Entonces, en primer lugar observe lo que ya está haciendo, piense sobre los controles que tiene establecidos y cómo está organizado el trabajo. Después compare esto con las buenas prácticas y determine si usted podría hacer más para obtener el nivel exigido por la norma. Durante el proceso de evaluación, considere lo siguiente:

- ¿Puedo eliminar totalmente el peligro?
- Si la respuesta es no, ¿cómo puedo gestionar los riesgos para que haya baja probabilidad de que ocasionen un daño?

Para gestionar los riesgos, aplique si es posible los principios detallados a continuación, si es posible en el siguiente orden:

- intente una opción menos arriesgada (por ejemplo, reemplace un producto químico por otro menos peligroso);
- prevenga el acceso a un peligro (por ejemplo, con protección);
- organice el trabajo/ las tareas para reducir la exposición al peligro;
- entregue equipos de protección personal (por ejemplo, vestimenta protectora, calzado, gafas, etc.); y
- disponga de instalaciones para atender al personal (por ejemplo, instalaciones con botiquines de primeros auxilios y lavabos para atender casos de contaminación).

Mejorar la salud y la seguridad no implica necesariamente un coste alto. Por ejemplo, colocar un espejo en un punto ciego peligroso para prevenir accidentes de vehículos, es una precaución de bajo coste si se consideran los riesgos. No tomar estas simples precauciones podría costarle mucho más caro si ocurriera un accidente.

Involucre a su personal (si correspondiera) en estas medidas, para asegurarse de que lo que propone funcionará en la práctica y no introducirá nuevos peligros.

**Paso 4 Registre los resultados e impleméntelos**

La puesta en práctica de los resultados de la evaluación de riesgos marcará una diferencia en cuanto a la inocuidad alimentaria, la salud y seguridad de los trabajadores y su negocio.

Anotar los resultados de la evaluación de riesgos y compartirlos con el personal, lo ayudará a completar la implementación. Cuando anote los resultados en el papel, trate de ser simple ( por ej. contaminación en la recolección: lavamanos en el campo).

No se espera que la evaluación de riesgos sea perfecta, pero debe ser adecuada y suficiente. Debe poder demostrar que:

- se realizó un control apropiado;
- preguntó quién o qué puede verse afectado;
- consideró todos los peligros significativos,
- las precauciones son razonables y el riesgo que queda es bajo; e
- involucró en el proceso al personal o a los representantes (si aplica).

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

A menudo, un buen plan de acción incluye una mezcla de diferentes respuestas, tales como:

- una solución temporal hasta establecer controles más fiables;
- soluciones a largo plazo para aquellos riesgos con mayor probabilidad de causar accidentes o enfermedades;
- soluciones a largo plazo para aquellos riesgos cuyas consecuencias sean potencialmente las peores;
- planes de formación a los empleados sobre los principales riesgos que permanecen y cómo deben controlarse;
- comprobaciones regulares para asegurarse de que las medidas de control siguen vigentes; y
- responsabilidades claramente definidas – quién se encargará de qué acción y cuándo.

Recuerde, priorice y trate las cosas más importantes en primer lugar. Al completar cada acción, márkelo en su plan de trabajo.

### **Paso 5 Revise la evaluación de riesgos y actualícela si fuera necesario**

Son pocas las empresas que permanecen estáticas. Tarde o temprano, introducirá nuevos equipos, sustancias y/o procedimientos que podrían generar nuevos peligros. Tiene sentido, entonces, revisar de manera continua lo que está haciendo. Todos los años revise formalmente cuál es su situación en relación con lo que se reconoce como buenas prácticas, para asegurarse de que sigue progresando, o por lo menos que no está retrocediendo.

Lea de nuevo su evaluación de riesgos;

- ¿Ha habido cambios?
- ¿Hay mejoras que todavía le quedan por hacer?
- ¿Los trabajadores han detectado algún problema?
- ¿Ha aprendido algo de los incidentes o casi accidentes?
- **Asegúrese de mantener actualizada la evaluación de riesgos**

Cuando está manejando un negocio, olvidarse de revisar la evaluación de riesgos es fácil –hasta que algo malo ocurre y es demasiado tarde. ¿Por qué no fijar ahora la fecha de revisión de la evaluación de riesgos? Anótelos en su agenda como una cita anual.

Durante el año, si hubiera algún cambio significativo, no espere. Revise la evaluación de riesgos y, si es necesario, modifíquela. En lo posible, es mejor considerar la evaluación de riesgos cuando está planeando algún cambio –de esa manera tendrá más flexibilidad.

Fuente: Cinco pasos para la evaluación de riesgos, Health and Safety Executive; [www.hse.gov.uk/pubns/indg163.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/indg163.pdf)

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

**ANEXO AF.2: GUÍA GLOBALG.A.P | EVALUACIÓN DE RIESGOS - MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN****Punto de Control AF 1.2.1**

¿Se dispone de una evaluación de riesgos en la inspección inicial que cubra todos los emplazamientos inscritos para la certificación? En las inspecciones posteriores, se dispone de una evaluación de riesgos para los emplazamientos nuevos o para los existentes en los que ha habido un cambio en los riesgos (incluye terreno alquilado). ¿La evaluación de riesgos muestra que el emplazamiento en cuestión es apto para la producción en lo referente a la inocuidad alimentaria, al medio ambiente y la sanidad animal, si corresponde?

**Criterio de Cumplimiento AF 1.2.1**

Es necesario realizar una evaluación de riesgos en la inspección inicial para determinar si la zona es apropiada.. Una vez al año se debe hacer una revisión de la evaluación de riesgos, tomando en cuenta los riesgos que han variado o los nuevos emplazamientos empleados. Las evaluaciones de riesgos deben contemplar el historial de la explotación y considerar el impacto de las nuevas actividades propuestas en el medio ambiente/ganado/cultivo adyacente. (Consulte AF Anexo 1 Evaluación de Riesgos para información básica y el Anexo 2 AF para información específica sobre qué debe cubrirse).

Si la respuesta a cualquiera de las tres preguntas en el diagrama a continuación es "sí", se necesita una Evaluación de Riesgos.

**Factores que deben considerarse (Nota: esta lista no es exhaustiva):****Legislación:**

En primer lugar debe considerarse la legislación local para verificar el cumplimiento con las normas legales.

**Uso anterior del terreno**

- 1. Cultivos previos.** Por ejemplo, la producción de algodón generalmente implica el uso de grandes cantidades de herbicidas que dejan residuos y pueden producir efectos a largo plazo sobre cultivos posteriores de cereales y otros.
- 2. Uso industrial o militar:** por ejemplo, las zonas que se utilizaron como parque de vehículos pueden tener un alto grado de contaminación por combustibles.
- 3. Vertederos o minas:** pueden existir residuos inaceptables en el subsuelo que contaminen cultivos posteriores o pueden producirse hundimientos repentinos en el terreno haciendo peligrar la vida de las personas que trabajan allí.
- 4. Vegetación natural:** puede ocultar plagas, enfermedades y malas hierbas.

**Suelo:**

La evaluación de riesgos debería cubrir la adecuación estructural para los cultivos previstos, la susceptibilidad estructural a la erosión y la adecuación química para los cultivos previstos

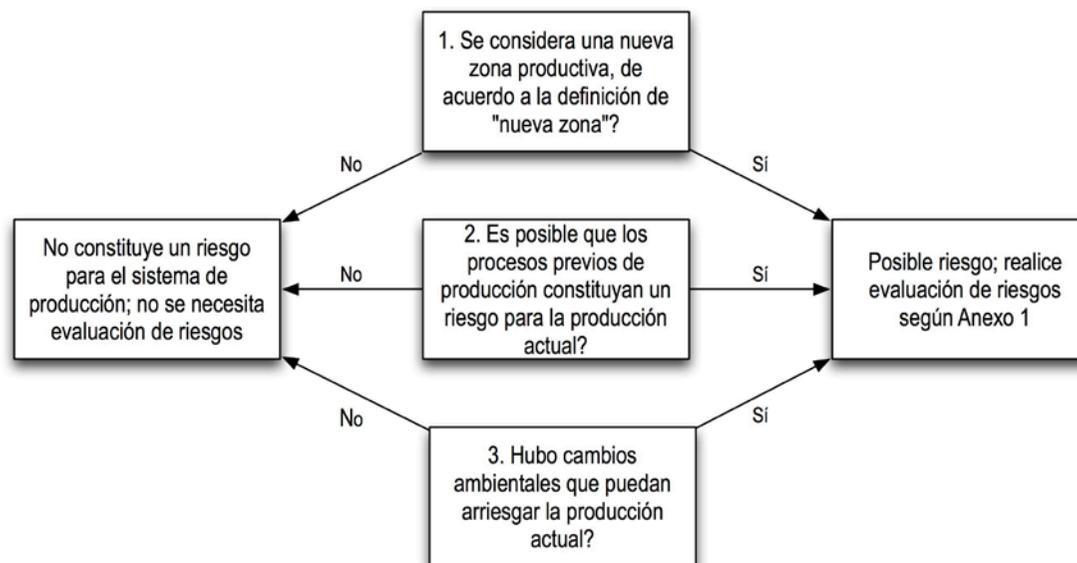
**Erosión:** La evaluación debería determinar si hay, o podría haber, pérdidas en la capa superior del suelo debido a agua/viento que puedan afectar el rendimiento del cultivo, y/o que puedan afectar al terreno y a aguas abajo.

**Formas de drenaje:** Propensión a la inundación y/o la erosión

**Exposición al viento:** Velocidades excesivas del viento pueden causar pérdida de cultivos.

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.



### Agua:

**Calidad del agua:** 1. La autoridad local debe determinar si la calidad es adecuada. Si no hubiere una normativa local, los resultados de un laboratorio capaz de realizar análisis químicos y/o bacteriológicos de acuerdo a la norma ISO 17025 o a una norma nacional equivalente, deben demostrar que la calidad de agua de riego cumple con los criterios establecidos en la Tabla 3 p39 de las Guías publicadas por la OMS, para el Uso Seguro de Aguas Residuales y Excremento en la Agricultura y Acuicultura 1989 (véase el Informe Técnico de la OMS, Serie 778, 1989, Tabla 3 al final del documento). 2) Calidad del agua bebible: Las Guías de la OMS sobre la calidad del agua bebible; 3ra Ed. que incorpora el primer y segundo apéndice, Vol 1 2008 (véase la Tabla 7.7 al final del documento con los valores de referencia para la verificación de la calidad microbiana).

**Disponibilidad:** Adecuada durante todo el año, o al menos durante el período de cultivo propuesto.

**Autorización para el uso:** Debe asegurarse la cantidad estimada de agua que necesitará el cultivo; los derechos de otros usuarios; las leyes o costumbres locales podrán reconocer el derecho de uso de terceros cuyas necesidades, en ciertos momentos, deberán satisfacerse con prioridad al riego de la explotación. El impacto medioambiental y algunas tasas de extracción, aún siendo legales, podrían tener un efecto adverso sobre la flora y fauna que se asocia o depende de las fuentes de agua.

**Inundación:** inundación no intencional - contaminación bacteriológica y química.

### Otros impactos:

1. Problemas de polvo, humo y ruido causados por el uso de maquinaria agrícola.
2. Contaminación en zonas de aguas abajo, con agua de desagüe cargada de sedimentos y sustancias químicas.

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

3. Pulverización
4. Insectos atraídos por los cultivos, por sus residuos y/ o por el uso de estiércol.
5. Impacto de plagas procedentes de parques naturales ó zonas de conservación cercanas.
6. Humo, gases y/o polvo procedentes de instalaciones industriales o de transporte cercanas, incluyendo calles con mucho tránsito
7. Robo por habitantes de zonas vecinas
8. Actividades agrícolas adyacentes.
9. Disponibilidad de transporte adecuado a los mercados.
10. Disponibilidad de mano de obra adecuada.
11. Disponibilidad de insumos

**Informe Técnico de la OMS, Serie 778, 1989 Guías de salud para el uso de aguas residuales en agricultura y acuicultura.**

**Tabla 3. Guías con recomendaciones sobre temas bacteriológicos en el uso de aguas residuales en la agricultura<sup>a</sup>**

Categoría	Condición de reutilización	Grupos expuestos	Nematodos intestinales <sup>b</sup> (la media aritmética o huevos por litro <sup>c</sup> )	Coliformes fecales (media geométrica por 100ml <sup>c</sup> )	Tratamientos de aguas residuales que se supone lograrán la calidad bacteriológica requerida
A	Riego de cultivos que probablemente se ingerirán crudos, campos deportivos, parques públicos <sup>d</sup>	Trabajadores, consumidores, público	≤ 1	≤ 1000 <sup>d</sup>	Una serie de lagunas de estabilización diseñada para lograr la calidad bacteriológica indicada, o un tratamiento equivalente.
B	Riego de cultivos de cereales, industriales, forraje, pastos y árboles <sup>e</sup>	Trabajadores	≤ 1	No se recomienda norma	Retención en las lagunas de estabilización por 8-10 días u otros métodos de eliminación de helmintos y coliformes fecales.
C	Riego localizado de cultivos en categoría B, si los trabajadores y el público no están expuestos.	Ninguna	No se aplica	No se aplica	Tratamientos previos de acuerdo a la tecnología de riego, pero no menor que la sedimentación primaria

<sup>a</sup> En ciertos casos, deberían considerarse los factores epidemiológicos, socio-culturales y ambientales, y modificar las guías en consecuencia.

<sup>b</sup> Las especies *Ascaris* y *Trichuris* y las anquilostomas

<sup>c</sup> Durante el período de riego

<sup>d</sup> Corresponde aplicar una guía más exigente (≤ 200 coliformes fecales por 100ml) en el caso de jardines públicos, como los jardines de los hoteles en los que se produzca un contacto directo con las personas.

<sup>e</sup> En el caso de frutales, el riego debería cesar dos semanas antes de la recolección de la fruta, y NO debe recogerse la fruta del suelo. NO debe emplearse el riego por aspersión.

Traducido por: María Sola, Uruguay  
Corregido de pruebas por NTWG, España

Traducción al español. En caso de duda, consulte la versión en inglés.

**Guías de la OMS para la calidad del agua potable, 2008.**

La Tabla 7.7 presenta los valores de guía para la verificación de la calidad microbiana del agua de consumo. No se deberían extraer los valores individuales directamente de las tablas. Estos valores deberían utilizarse e interpretarse tomando a la luz de la información contenida en estas guías y otra documentación de apoyo. Una consecuencia de que sea variable la susceptibilidad a los agentes patógenos, es que la exposición al agua de consumo de cierta calidad puede afectar a las diferentes poblaciones en formas diferentes. Para la guía, es necesario definir las poblaciones de referencia o, en algunos casos, enfocarse en los sub-grupos sensibles específicos. Las autoridades nacionales o locales pueden desear aplicar ciertas características de su población en la elaboración de las normas nacionales.

**Tabla 7.7 Valores de referencia para la verificación de la calidad microbiológica<sup>a</sup> (véase también el cuadro 5.2) (pp 142-144)**

Microorganismos	Valor de referencia
<b>Toda agua destinada a ser bebida</b> E. coli o bacterias coliformes termotolerantes <sup>bc</sup>	No detectables en ninguna muestra de 100 ml
<b>Agua tratada que alimenta al sistema de distribución</b> E. coli o bacterias coliformes termotolerantes <sup>b</sup>	No detectables en ninguna muestra de 100 ml
<b>Agua tratada presente en el sistema de distribución</b> E. coli o bacterias coliformes termotolerantes <sup>b</sup>	No detectables en ninguna muestra de 100 ml

<sup>a</sup> Si se detecta E. coli debe investigarse inmediatamente su origen.

<sup>bA</sup> Aunque E. coli es el indicador de contaminación fecal más preciso, el recuento de bacterias coliformes termotolerantes es una opción aceptable. En caso necesario, deben realizarse los análisis de confirmación pertinentes. Las bacterias coliformes totales no son indicadores aceptables de la calidad sanitaria de los sistemas de abastecimiento de agua, sobre todo en zonas tropicales donde casi todos los sistemas de abastecimiento de agua no tratada contienen numerosas bacterias que no constituyen un problema sanitario.

<sup>c</sup> Se reconoce que en la gran mayoría de los sistemas rurales de abastecimiento de agua, sobre todo en los países en desarrollo, la contaminación fecal es frecuente. Es preciso, sobre todo en estas circunstancias, establecer metas a medio plazo de mejora progresiva de los sistemas de abastecimiento de agua.