

GLOBALG.A.P.

Lista de Verificación Aseguramiento Integrado de Fincas FRUTAS Y HORTALIZAS

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.

INDICACIONES PARA LAS INSPECCIONES (para toda inspección externa o interna):

1. SE DEBEN INSPECCIONAR TODOS LOS PUNTOS DE CONTROL. POR DEFECTO TODOS SON APLICABLES SALVO QUE SE DECLARE LO CONTRARIO.
2. LOS PUNTOS DE CONTROL DEBEN JUSTIFICARSE PARA ASEGURAR EL SEGUIMIENTO DE LOS PASOS DE LA AUDITORÍA.
3. SIN EMBARGO, DEBEN JUSTIFICARSE TODOS LOS PUNTOS DE CONTROL CORRESPONDIENTES A OBLIGACIONES MAYORES CUMPLIDAS, NO CUMPLIDAS Y NO APLICABLES, Y OBLIGACIONES MENORES NO CUMPLIDAS Y NO APLICABLES.
4. SI LA RESPUESTA ES "N/A", DEBE DARSE UNA JUSTIFICACIÓN.

Se han agregado los criterios de cumplimiento a la Lista de Verificación para tener la información completa y a modo de guía.

TIPO DE INSPECCIÓN: ANUNCIADA NO ANUNCIADA OTROSOPCIÓN 1 OPCIÓN 2 MIEMBRO PRODUCCIÓN PARALELA PROPIEDAD PARALELA

DURACIÓN:

LOCACIONES VISITADAS:

PRODUCTOS PRESENTES DURANTE LA INSPECCIÓN:

CÁLCULO DEL 95% DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MENORES:

NOMBRE DEL PRODUCTOR:**FIRMA:****FECHA:****NOMBRE DEL INSPECTOR/ AUDITOR:****FIRMA:****FECHA:**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	Sí	No	N/A	Justificación
FV.	FRUTAS Y HORTALIZAS						
FV. 1	GESTIÓN DEL SUELO (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)						
FV. 1.1	Desinfección del Suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)						
FV. 1.1.1	¿Existe una justificación por escrito para el uso de desinfectantes químicos del suelo?	Existen evidencias y justificaciones escritas para la utilización de desinfectantes incluyendo ubicación, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación y operador. No se permite la utilización de bromuro de metilo.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 1.1.2	¿Se cumple con el plazo de seguridad pre-plantación antes de plantar?	Se deben documentar los plazos de seguridad pre-plantación.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 2	SUSTRATOS (N/A si no se utilizan sustratos)						
FV. 2.1	¿Participa el productor en programas de reciclado de sustratos inertes, en caso de que existieran?	El productor mantiene registros que documentan las cantidades recicladas y las fechas. Se aceptan facturas y albaranes. Si no se participa en programas de reciclado se debería justificar.	Recom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 2.2	Si se emplean productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se registra 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?	Cuando se esterilizan sustratos en la explotación, debe registrarse el nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero. Cuando se esterilizan fuera de la explotación, se registra el nombre y la ubicación de la empresa que lleva a cabo el trabajo de esterilización. Se documentan correctamente: las fechas de esterilización (día/mes/año); el nombre y la materia activa; la maquinaria utilizada (por ej. tanque 1000 l. etc.); el método empleado (por ej. inundación, nebulización, etc.), el nombre del operario (o sea, la persona que realmente aplicó los productos químicos y efectuó la esterilización del sustrato), así como el plazo de seguridad pre-plantación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 2.3	En caso de sustratos de origen natural ¿puede demostrarse que no provienen de áreas destinadas a conservación?	Existen registros que prueban la fuente de los sustratos de origen natural utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación.	Recom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 3	PRE-RECOLECCIÓN (consulte el Anexo CB.1 Guía GLOBALG.A.P - Peligros Bacteriológicos)						

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 3.1	Calidad del agua- empleada para las aplicaciones de Productos Fitosanitarios						
FV. 3.1.1	¿La evaluación de riesgos tiene en consideración la calidad del agua empleada para las mezclas de los productos fitosanitarios?	Se realiza una evaluación de riesgos por escrito. La misma incluye la fuente del agua, el tipo de producto fitosanitario (herbicida, insecticida, etc.), cuándo se aplica (etapa de crecimiento del cultivo), dónde se aplica (parte comestible del cultivo, otras partes del cultivo, el suelo entre los cultivos etc.), y se toman acciones correctivas si es necesario.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 3. 2.	Aplicaciones de fertilizante orgánico						
FV. 3.2.1	¿Se aplicó un fertilizante orgánico al suelo antes de la plantación o antes de que broten las yemas (en el caso de ser árboles) y no se aplicaron durante la etapa de crecimiento?	El intervalo entre la aplicación y la recolección no compromete a la inocuidad alimentaria (véase también CB 5.5.2). Los registros de aplicaciones de fertilizantes y de recolección deberían demostrar esto.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 3. 3.	Verificación pre-recolección						

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 3.3.1	¿Existe evidencia de que haya excesiva actividad de animales en el área de cultivo, lo que puede ocasionar un riesgo potencial a la inocuidad alimentaria?	Se deben tomar medidas apropiadas para reducir la posible contaminación en el área del cultivo. Los ejemplos de temas a considerar incluyen: la presencia de animales cerca del campo, las altas concentraciones de vida silvestre en el campo, los roedores, los animales domésticos (animales propios, paseadores de perros, etc.). Cuando corresponda, deberían emplearse áreas de seguridad apropiadas, barreras físicas, cercas, etc.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4	RECOLECCIÓN						
FV. 4.1	General (consulte el Anexo CB.1 Guía GLOBALG.A.P - Peligros Bacteriológicos)						
FV. 4.1.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Debe existir una evaluación de riesgos documentada, actualizada (es decir, revisada anualmente) y adaptada a los productos, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como las enfermedades humanas transmisibles. También debe incluir FV.4.1.2 a FV.4.1.12. La evaluación de riesgos se adaptará a la escala de la explotación, al cultivo y al nivel técnico del negocio. Sin opción de N/A.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 4.1.2	¿Hay un procedimiento de higiene documentado para el proceso de recolección?	Hay un procedimiento de higiene documentado para el proceso de recolección, basado en la evaluación de riesgos.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.1.3	¿Se aplican procedimientos de higiene documentados en el proceso de recolección?	El encargado de la explotación u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene. Sin opción de N/A.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
FV. 4.1.4	¿Han recibido los operarios formación básica sobre higiene antes de la manipulación del producto?	Si los requerimientos de higiene exceden lo descrito en el punto AF 3.2.2, debe haber evidencia de que los operarios recibieron formación específica sobre el procedimiento de higiene para el proceso de recolección. Los trabajadores deben recibir formación, mediante instrucciones escritas (en los idiomas apropiados) y/o ilustraciones, para prevenir la contaminación física (como caracoles, piedras, insectos, cuchillos, residuos de frutas, relojes, teléfonos móviles, etc.), bacteriológica y química del producto durante la recolección.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 4.1.5	¿Están implementadas y documentadas las instrucciones y los procedimientos de manipulación del producto para evitar la contaminación del producto?	Hay evidencia visual de que los trabajadores cumplen con las instrucciones y los procedimientos de formación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.1.6	Los envases y herramientas utilizados durante la recolección, ¿se limpian, mantienen y protegen de la contaminación?	Los envases y herramientas de recolección re-utilizables (por ejemplo, tijeras, cuchillos, podadoras, etc.), así como el equipamiento de recolección (maquinaria) están limpios y mantenidos. Hay un plan de limpieza y desinfección establecido para evitar la contaminación del producto. Los registros están disponibles.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.1.7	Los vehículos utilizados para el transporte del producto ¿se limpian y mantienen en buen estado, en caso de ser necesario, de acuerdo a la evaluación de riesgos?	Los vehículos de la explotación usados para el transporte del producto recolectado y también para otro(s) fin(es), se limpian y se mantienen de acuerdo al plan para evitar la contaminación del producto (por ej. tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc.).	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 4.1.8	¿Los trabajadores que entran en contacto directo con el cultivo, tienen acceso a equipamiento para el lavado de manos?	Las estaciones para el lavado de manos se mantienen limpias y en buen estado sanitario para permitir que los operarios puedan limpiar y desinfectar sus manos. El personal deberá lavarse las manos o utilizar un desinfectante de manos de base alcohólica: 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 y antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación. Sin opción de N/A.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 4.1.9	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a sanitarios limpios?	Se deben diseñar, construir y ubicar los sanitarios en el campo de manera que 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 que estén en buen estado de higiene. Se espera que los sanitarios estén a una proximidad razonable (500 m o 7 minutos) del lugar de trabajo. No se cumple con este punto si no hay sanitarios próximos al lugar de trabajo o los hay pero son insuficientes. Sólo puede declararse No Aplicable cuando los recolectores no entran en contacto durante la recolección con el producto comercializable (por ejemplo, recolección mecánica).	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.1.10	¿Se utilizan los envases de los productos recolectados únicamente para estos productos?	Los envases de productos recolectados sólo se utilizan para el producto (por ej. no se usarán para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, desechos vegetales u otros, herramientas, bolsas, etc.). Si se usaran remolques, carretillas, etc. multi-uso, deben limpiarse previamente.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 4.1. 11	¿Existen procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros en los invernaderos?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios y/ o plásticos transparentes duros en los invernaderos.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.1.12	Si se utiliza hielo (o agua) durante la actividad relacionada con la recolección, ¿el hielo es de agua potable y se manipula bajo condiciones sanitarias con el fin de prevenir la contaminación del producto?	El hielo y el agua utilizados en la zona de recolección deben ser de agua potable y manipularse bajo condiciones sanitarias que prevengan la contaminación del producto.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.2	Producto envasado en el punto de recolección (Es aplicable cuando durante la recolección y/o el envasado final, el último contacto humano con el producto ocurre en el campo)						
FV. 4.2.1	¿Contempla el procedimiento de higiene del proceso de recolección: la manipulación del producto recolectado y del producto envasado y manipulado directamente en el campo, sector o invernadero, incluyendo el almacenamiento a corto plazo en la explotación?	Todo producto envasado y manipulado directamente en el campo, sector o invernadero debe retirarse del campo por la noche, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene durante la recolección. Si el producto se almacena por un período corto en la explotación, deben cumplirse los requisitos relativos a la inocuidad alimentaria.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.2.2	¿Está el producto envasado protegido de la contaminación?	Todo producto envasado en el campo debe estar protegido de la contaminación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 4.2.3	¿Se mantiene en condiciones de limpieza e higiene todo punto de recolección, almacenamiento y distribución del producto envasado en el campo?	Si el producto se almacena en la explotación, las áreas de almacenamiento deben estar limpias.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.2.4	¿Se guarda el material de envasado utilizado en el campo para protegerlo de la contaminación?	Se debe guardar el material de envasado para protegerlo de la contaminación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.2.5	¿Se retiran los desechos de material de envasado y otros escombros del campo?	Se debe retirar del campo los desechos del material de envasado y otros escombros.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 4.2.6	Cuando el producto envasado se almacena en la explotación, ¿se mantienen y documentan los controles de temperatura y humedad (si corresponde)?	Cuando el producto envasado se almacena en la explotación, los controles de temperatura y humedad deben mantenerse y documentarse (cuando corresponda), de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene y de acuerdo a los requisitos de calidad.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5	MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO (se aplica siempre y cuando la manipulación se realice siendo el productor el propietario del producto)						
FV. 5.1	Principios de higiene						
FV. 5.1.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para la manipulación del producto recolectado que cubra los aspectos de higiene de su manejo?	Debe existir una evaluación de riesgos documentada, actualizada (revisada anualmente) y adaptada a los productos y a la manipulación del producto, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como las enfermedades humanas transmisibles.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.1.2	¿Existe un procedimiento de higiene documentado para las actividades de manipulación del producto?	Hay un procedimiento documentado para las actividades de manipulación del producto, basado en la evaluación de riesgos.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.1.3	¿Se aplican los procedimientos de higiene documentado en el proceso de manipulación del producto recolectado?	El encargado de la explotación u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene, como resultado directo de la evaluación de riesgos de higiene de la manipulación del producto.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.2	Higiene Personal						
FV. 5.2.1	¿Han recibido los operarios formación específica sobre higiene personal antes de manipular el producto?	Debe haber evidencia de que los operarios recibieron formación sobre temas de higiene cubiertos por la evaluación de riesgo en lo relativo a la manipulación del producto.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.2.2	¿Cumplen los trabajadores las instrucciones de higiene en la manipulación del producto?	Hay evidencia de que los trabajadores cumplen con las instrucciones de higiene.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.2.3	¿Usan los trabajadores vestimenta externa limpia y apropiada para el trabajo, capaz de proteger de contaminación a los productos?	Todos los trabajadores usan vestimenta externa (por ejemplo, delantales, mangas, guantes) en estado limpio, apropiada para el trabajo, de acuerdo a la evaluación de riesgos. Esto se adaptará al cultivo y al nivel técnico del negocio.	Recom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.2.4	¿Se restringe el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas separadas de los productos?	El fumar, comer, masticar y beber se restringe a áreas específicas y nunca está permitido en áreas de manipulación o almacenamiento del producto. (Beber agua es una excepción.)	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.2.5	¿Se encuentran claramente señalizadas las instrucciones primarias de higiene en las instalaciones de manipulado, para los trabajadores y las visitas?	Deben estar claramente señalizadas las principales instrucciones de higiene en las instalaciones de manipulado.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.3	Instalaciones sanitarias						
FV. 5.3.1	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a servicios limpios y equipamiento de lavado de manos?	Los sanitarios deben estar en buen estado de higiene y no deben abrir directamente hacia el área de manipulación del producto, excepto cuando la puerta tenga un mecanismo de cierre automático. 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, debe ser accesible y estar cerca de los sanitarios (tan cerca como sea posible pero sin que haya peligro de contaminación cruzada). Los trabajadores 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 y antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.3.2	¿Hay instrucciones claramente señalizadas de que los trabajadores deben lavarse las manos antes de volver al trabajo?	Las señales deben estar visibles y con instrucciones claras de que las manos deben lavarse antes de manipular los productos. Los trabajadores 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 y antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.3.3	¿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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.3.4	¿Tienen los vestuarios armarios con llave para los trabajadores?	Los vestuarios deberían tener armarios con llave para proteger las pertenencias personales de los trabajadores.	Recom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.4	Instalaciones de manipulación y almacenamiento						
FV. 5.4.1	¿Se limpian y mantienen limpias las instalaciones de manipulación y almacenamiento del producto y del equipo para prevenir la contaminación?	Las instalaciones de manipulación y almacenamiento del producto y equipo (por ej. las líneas de procesado y la maquinaria, las paredes, los pisos, los almacenes, los palés, etc.), deben limpiarse y/o conservarse para prevenir la contaminación de acuerdo a un plan de limpieza y mantenimiento que incluye una frecuencia mínima establecida. Se deben mantener registros de la limpieza y del mantenimiento.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.4.2	¿Se almacenan los agentes de limpieza, lubricantes, etc. para prevenir la contaminación del producto?	Para evitar la contaminación del producto, los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área específica, separada de la zona de envasado del producto.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.4.3	Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto, ¿están autorizados para su aplicación en el sector alimentario? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de la etiqueta?	Hay documentación (por ej. una mención específica en la etiqueta u hoja de datos técnicos) que autoriza el uso en el sector alimentario, de agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.4.4	Las carretillas elevadoras y los otros medios de transporte, ¿se limpian y se mantienen en buen estado? ¿Son los adecuados para evitar la contaminación provocada por emisiones de humo?	Los medios de transporte internos se mantendrán en condiciones para evitar la contaminación del producto, prestando especial atención a las emisiones de humo. Las carretillas elevadoras y los otros carros de transporte deberán ser eléctricos o a gas.	Recom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.4.5	¿Se almacenan los restos de producto vegetal y los materiales de residuos en áreas específicas que se limpian y/o desinfectan periódicamente?	Los restos de producto vegetal y los materiales de residuos 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 según un programa de limpieza. Sólo se aceptan los restos de producto vegetal y los residuos acumulados a lo largo del día.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.4.6	¿Se usan lámparas irrompibles y/o con un mecanismo de protección en las áreas de clasificación, pesado y almacenaje de los productos?	Las bombillas o artefactos de luz suspendidos sobre el producto o el material utilizado en el manejo del producto, son antirrotura o están protegidos por un mecanismo con el propósito de prevenir la contaminación del producto alimentario en caso de rotura.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.4.7	¿Existen procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios y/o plásticos transparentes duros en el área de manipulación, preparación y almacenamiento del producto.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.4.8	¿Los materiales de envasado están limpios y se conservan en buenas condiciones de higiene y de limpieza?	Para prevenir la contaminación posterior del producto, los materiales de envasado (incluyendo cajas re-utilizables) se almacenan antes de su uso en una zona limpia e higiénica.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.4.9	¿Está restringido el acceso de animales a las instalaciones?	Se han tomado medidas para prevenir el acceso de animales.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.5	Control de calidad						
FV. 5.5.1	¿Se conservan y documentan los controles de temperatura y humedad (si corresponde) cuando el producto se envasa y/o almacena en la explotación?	Si el producto envasado se almacena en la explotación, los controles de humedad y temperatura (cuando sea aplicable y también para el control de la atmósfera de almacenamiento) deben conservarse y documentarse de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.5.2	¿Existe un procedimiento para verificar el equipo de control de medición y temperatura?	El equipo utilizado para controlar los pesos y/o la temperatura se debe verificar rutinariamente para comprobar si el equipo se calibra de acuerdo a la evaluación de riesgo de higiene.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.6	Control de plagas				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FV. 5.6.1	¿Se han establecido procedimientos para controlar y corregir las poblaciones de plagas en las áreas de envasado y almacenamiento?	Se debe demostrar conocimiento en la entrevista. Evaluación visual. Sin opción de N/A	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
FV. 5.6.2	¿Existe evidencia visual de que el proceso de control y de corrección de plagas es eficaz?	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
FV. 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 las acciones tomadas al respecto.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.7	Lavado post-recolección (N/A cuando no hay lavado post-recolección)						
FV. 5.7.1	El suministro de agua para el lavado del producto final, ¿es potable o fue declarada como adecuada por la autoridad competente?	Las autoridades competentes han declarado que el agua es adecuada y/o se llevó a cabo en los últimos 12 meses un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por la OMS o se aceptan y consideran seguros para el sector alimentario por las autoridades competentes.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.7.2	Si se reutiliza el agua del lavado del producto final ¿se filtra el agua y se controla rutinariamente el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes?	Si el agua se reutiliza para lavar el producto final, debe filtrarse y desinfectarse, y el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes deben vigilarse rutinariamente. Se mantienen registros documentados. Debe haber un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una limpieza rutinaria, documentada y programada, de acuerdo al uso y al volumen de agua. Si no es posible registrar eventos automáticos de retrolavado de los filtros y cambios de dosis realizados por inyectores automáticos de desinfectante, debe haber un procedimiento o política por escrito que explique este proceso.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.7.3	El laboratorio que analiza el agua ¿está cualificado?	El análisis de agua para el lavado de productos debería realizarlo un laboratorio con acreditación vigente bajo la ISO 17025 o su equivalente nacional, o por un laboratorio que pueda demostrar mediante documentación que se encuentra en proceso de obtener dicha acreditación.	Recom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.8	Tratamientos post-recolección (N/A cuando no han habido tratamientos post-recolección)						
FV. 5.8.1	¿Se cumplen todas las instrucciones de la etiqueta?	Existen procedimientos claros y documentación disponible (por ej. registros de aplicación de desinfectantes en post-recolección, ceras, fitosanitarios) que demuestran que se cumplen las instrucciones de la etiqueta de los productos químicos aplicados al producto.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.2	¿Están todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios que se aplican sobre el producto oficialmente registrados en el país de uso?	Todos los desinfectantes post-recolección, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados sobre el producto están registrados oficialmente o autorizados por la administración competente del país de aplicación. Su uso está aprobado en el país de aplicación y específicamente sobre el producto tratado y recolectado según indican las etiquetas de los desinfectantes, las ceras y los productos fitosanitarios. Si no existe un programa de registro oficial, debe consultarse la Guía GLOBALG.A.P correspondiente (CB Anexo 4 PPP Uso de productos fitosanitarios en países que permiten la Extrapolación), así como el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Pesticidas (FAO).	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.8.3	¿Existe una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios post-recolección que se aplican y cuyo uso está aprobado sobre el producto cultivado?	Se dispone de una lista actualizada (que se adapta según cualquier cambio en la legislación local y nacional en lo referente a desinfectantes, ceras y fitosanitarios) de los nombres comerciales (incluyendo la materia activa) que se emplean como productos fitosanitarios post-recolección en los cultivos producidos en los últimos 12 meses bajo GLOBALG.A.P. Sin opción de N/A.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	
FV. 5.8.4	¿Puede la persona técnicamente responsable de la aplicación de productos fitosanitarios demostrar su formación y conocimiento en lo referente a aplicación de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios?	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios puede demostrar su competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o certificados reconocidos nacionalmente.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.5	El agua utilizada para el lavado del producto final, ¿es potable o la autoridad competente la ha declarado adecuada?	Las autoridades competentes han declarado que el agua es adecuada y/o se llevó a cabo en los últimos 12 meses un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por la OMS o las autoridades competentes los aceptan y consideran seguros para el sector alimentario.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.8.6	¿Se almacenan los desinfectantes, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados en el tratamiento post-recolección, en un lugar separado del producto y de otros enseres?	Para evitar la contaminación química del producto, los desinfectantes, las ceras y los productos fitosanitarios, etc. se conservan en un área designada, lejos del producto.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Se conservan todos los registros de los Tratamientos Post-Recolección e incluyen los siguientes criterios:						
FV. 5.8.7	¿ Identificación de los cultivos recolectados (es decir, el lote del producto)?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el lote del producto tratado.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.8	La ubicación?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el área geográfica, el nombre o la referencia asignada de la explotación así como la zona de manipulación del producto recolectado donde se realizó el tratamiento.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.9	Las fechas de aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la fecha exacta (día / mes / año) en que se efectuó la aplicación.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.8.10	El tipo de tratamiento?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el tipo de tratamiento realizado para la aplicación del producto (por ej. nebulización, empapamiento, gasificación, etc.)	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.11	El nombre comercial del producto?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye los nombres comerciales de los productos aplicados.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.12	La cantidad de producto?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la cantidad de producto aplicado, en unidades de peso o volumen por litro de agua u otro medio.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.13	El nombre del operario?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el nombre del operario que ha realizado las aplicaciones fitosanitarias.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FV. 5.8.14	La justificación de la aplicación?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye el nombre común de la plaga o enfermedad tratada.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GGLISTA VERIFICACION

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	Sí	No	N/A	Justificación
FV. 5.8.15	¿Se toman en consideración los puntos de la sección CB.8.6 en todas las aplicaciones de fitosanitarios post-recolección?	Hay evidencia documentada que demuestra que el productor toma en consideración el punto de control CB.8.6 en todas las aplicaciones de desinfectantes y fitosanitarios en post-recolección y que actúa en conformidad con estos puntos.	Mayor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	