

RESOLUCIÓN 0295

EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

Considerando:

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe que: *“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”*;

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

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

Que, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017 establece que: *“Créase la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, desconcentrada, con sede en la ciudad de Quito y competencia nacional, adscrita a la Autoridad Agraria Nacional. A esta Agencia le corresponde la regulación y control de la sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, con la finalidad de mantener y mejorar el estatus fito y zoonosanitario de la producción agropecuaria (...)”*;

Que, el literal d) del artículo 13 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia es: *“Diseñar y promover normas de buenas prácticas de sanidad agrícola y pecuaria”*;

Que, el literal r) del artículo 13 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia es: *“Regular y controlar el sistema fito y zoonosanitario y el registro de personas naturales, jurídicas, agentes económicos, productores de plantas, productos vegetales, animales, mercancías pecuarias, artículos reglamentados y de insumos agropecuarios, operadores orgánicos con fines comerciales y de centros de faenamiento; y la información adicional que se establezcan el reglamento a La Ley”*;

Que, el literal v) del artículo 13 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017 establece que una de las competencias y

1714672373

DAJ-202445B-0201

atribuciones de la Agencia es: *“Regular, controlar y supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de sanidad agropecuaria, bienestar animal y la inocuidad de los productos agropecuarios en su fase primaria;*

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

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

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

Que, mediante Informe técnico de justificación para la emisión de resolución de “Guía de buenas prácticas agropecuarias para productos agrícolas no comestibles”, de 29 de julio de 2024, el cual en su parte pertinente indica: *“...La necesidad de crear una guía específica de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para cultivos no comestibles surge de la incompatibilidad actual de la guía BPA general, que se aplica a cultivos sin una guía específica y de la demanda de atender a productores de cultivos no comestibles como el cannabis, algodón, plantas ornamentales, agave, entre otros. Esto se debe a que los productores de estos cultivos están interesados en la exportación de productos agropecuarios y en cumplir con las Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA). Esto es especialmente relevante para los cultivos anteriormente mencionados, que requieren directrices más orientadas a aspectos como la calidad del producto y la sostenibilidad, en lugar de los estándares de inocuidad alimentaria que predominan en la guía general. La creación de una guía específica facilitará la certificación, capacitación e implementación adecuada para los productores de estos cultivos, quienes están cada vez más interesados en cumplir con estándares internacionales y en acceder a mercados de exportación competitivos. 4. Conclusiones La “GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES,” impulsará la exportación de productos agrícolas no comestibles ecuatorianos en los mercados internacionales bajo un esquema administrado por el estado ecuatoriano asegurando el cumplimiento de los requisitos nacionales e internacionales...”;*

Que, mediante Memorando Nro. AGR-AGROCALIDAD/CIA-2024-000997-M de 09 de septiembre de 2024, el Coordinador General de Inocuidad de Alimentos (S) informa al Director Ejecutivo de la Agencia que: *“(...) Por lo expuesto, la Dirección de Inocuidad de Alimentos ha decidido elaborar una propuesta de resolución que abarque los requisitos de la fase primaria de producción, en consonancia con sus competencias. Con el propósito de mejorar los procesos regulatorios y armonizar la normativa con el marco legal nacional, me permito solicitarle, en su*

1714672373

DAJ-202445B-0201

calidad de Director Ejecutivo, que expida la resolución titulada “Guía de Buenas Prácticas Agropecuarias para Productos Agrícolas No Comestibles...”, el mismo que es autorizado por la máxima autoridad de la institución a través del sistema de gestión documental Quipux, y;

En uso de las atribuciones legales que le concede la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos AGROCALIDAD.

RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la “**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES**”, documento que se adjunta como anexo a la presente resolución.

DISPOSICIONES GENERALES:

Primera. - Dadas las características de dinamismo de las acciones que contempla ésta Guía y todos aquellos aspectos que, en determinado momento, puedan ser objeto de reglamentación, se requiere una constante actualización mediante sustitución de hojas y/o apartados. Cualquier modificación de la presente Guía requerirá de la aprobación del Director Ejecutivo de la Agencia. Las hojas y/o apartados que sean modificados serán sustituidos por nuevas, las cuales deberán llevar la fecha en la cual se efectúa la modificación y la disposición que la autoriza, dichas modificaciones se publicarán en la página web de la Agencia.

Segunda. – La presente resolución será publicada en el Registro Oficial, mas no así el Anexo descrito en el artículo 1 de la presente Resolución “**Guía de Buenas Prácticas Agropecuarias para Productos Agrícolas No Comestibles**”, por cuanto el mismo será publicado en la página web de la Agencia, para el efecto encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos de la Agencia.

DISPOSICIONES FINALES:

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

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

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en Quito, D.M. 15 de noviembre de 2024.



Ing. Wilson Patricio Almeida Granja
**Director Ejecutivo de la Agencia
de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario**

1714672373

DAJ-202445B-0201

Sumillado Por:	Coordinador General de Inocuidad de Alimentos	Mgs. Rommel Betancourt.	 Firmado electrónicamente por: ROMMEL ANIBAL BETANCOURT HERRERA
Sumillado Por:	Director de Asesoría Jurídica	Dr. José Moreno	 Firmado electrónicamente por: JOSE IGNACIO MORENO ALAVA

1714672373
DAJ-202445B-0201

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

REPÚBLICA DEL ECUADOR

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



AGROCALIDAD
AGENCIA DE REGULACIÓN Y
CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES

Coordinación General de Inocuidad de Alimentos

Dirección de Inocuidad de Alimentos

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Contenido

1.Ámbito de aplicación:.....	4
2.Objetivo:.....	4
3.Base normativa:	4
4.Definiciones:.....	4
5.Acrónimos:	7
6.Generalidades:	8
CAPÍTULO I – PUNTOS DE CONTROL GENERALES	10
G.1_Historia y gestión del sitio de producción:	11
G.2Bioseguridad	11
G.2.1_Control de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios.....	11
G.2.2_Control de ingreso de fauna doméstica y silvestre.....	13
G.2.3 Control de plagas en las instalaciones	14
G.3 Gestión del recurso humano y subcontratación	14
G.4_Salud	16
G.5_Higiene y comportamiento	17
G.6 Equipos, herramientas y utensilios.....	18
G.6.1 Existencia y reposición.....	18
G.6.2 Mantenimiento y almacenamiento	19
G.7_Auditoría interna.....	19
G.8 Embalajes, empaques y etiquetas	20
G.9 Almacenamiento y movilización	21
CAPÍTULO II PUNTOS DE CONTROL AGRÍCOLAS.....	23
A.1 Agua de riego	24
A.1.1 Disponibilidad y manejo del agua de riego.....	24
A.2 Material de propagación vegetativa	26
A.2.1 Elección y calidad del material vegetativo.....	26
A.2.2 Manejo del material vegetativo propio del sitio de producción o viveros.....	27
A.2.3_Siembra o trasplante.....	27
A.3 Gestión de suelo y sustratos	28
A.3.1_Suelo.....	28
A.3.2_Sustrato.....	30

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

A.4 Fertilización	32
A.5 Protección del cultivo.....	35
A.5.1 Manejo integrado de plagas	35
A.5.2 Manejo de plaguicidas y/o bioplaguicidas.....	38
A.6 Almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes.....	40
CAPÍTULO III PUNTOS DE CONTROL ESPECÍFICOS – PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	42
E.1 Equipos, herramientas y utensilios	43
E.2 Capacitación y competencias	44
E.3 Cosecha	45
E.3.1 Selección, recolección y manejo del producto cosechado.....	45
E.4 Poscosecha	46
E.4.1 Control de Plagas (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso).....	46
E.4.2 Tratamiento Poscosecha -Fitosanitarios, los aplicables- (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)	47
E.5 Almacenamiento y etiquetado del producto.....	48
E.6 Transporte (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)	51
CAPÍTULO IV – PUNTOS DE CONTROL COMPLEMENTARIOS	52
C.1 Gestión de residuos/desechos	53
C.2 Trazabilidad	54
C.3 Manejo de documentos y registros	56
C.4 Balance de masa.....	57
7. ANEXOS	58
Anexo 1: Análisis de riesgos en el proceso productivo.	58
Anexo 2: Procedimiento operativo estandarizado y/o un procedimiento operativo estandarizado de sanitización - POE Y POES	63

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

1. **Ámbito de aplicación y alcance:**

Las disposiciones contenidas en presente documento rigen para todos los productores agrícolas, domiciliados en el Ecuador continental, que implementen en los procesos relacionados con el cultivo, cosecha, poscosecha, empaque y transporte de cultivos no comestibles para alcanzar la calidad comercial, así como, bioseguridad y seguridad de los trabajadores y el cuidado del ambiente; es de aplicación para los pequeños, medianos y grandes productores del país que se dediquen a la actividad solos o asociados.

2. **Objetivo:**

Desarrollar una guía integral de buenas prácticas agrícolas que promueva la producción sostenible de productos no comestibles. Esta guía estará enfocada en la conservación del ambiente, bienestar animal y bienestar global de los trabajadores y sus familias.

3. **Base normativa:**

- a) Constitución de la República del Ecuador.
- b) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial, Suplemento 27 del 03 de julio de 2017.
- c) Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria.
- d) Reglamento General de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicado en el Registro Oficial 91, del 29 de noviembre de 2019.
- e) Resolución 041, del 19 de abril de 2017, en la cual se aprueba el "Manual de Procedimientos para la Certificación de Unidades de Producción para la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias".
- f) Resolución 0028, del 17 de marzo de 2015, en la cual se aprueba la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para Ornamentales.
- g) Procedimiento de GLOBALG.A.P. IFA V5.4-1-GFS, del 17 de noviembre de 2017. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento GLOBALG.A.P. (PCCC): documentos; versión en español.

4. **Definiciones:**

Análisis de riesgos: Estudio de las causas de las posibles amenazas y probables eventos no deseados y los daños y consecuencias que éstas puedan producir. (Ver anexo 1, documento que forma parte integrante de la presente GUIA).

Auditoría interna: auditoría que debe ser realizada por el productor o bajo su responsabilidad por un tercero; en la que se verifica el cumplimiento de los requisitos estipulados en las listas de verificación; el resultado de la auditoría interna debe contener comentarios de las pruebas

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

observadas para todos los puntos de control aplicables, no aplicables y de aquellos que hayan resultado en no cumplimiento.

Bioplaguicidas: Plaguicida natural derivado de extractos de materias naturales de plantas, microorganismos o de sustancias que liberan dichos organismos, así también, se incluyen algunos minerales que por lo general solo afectan la plaga a la cual está dirigido.

Bioseguridad: Conjunto de prácticas de manejo orientadas a prevenir el ingreso de microorganismos patógenos al sistema de producción agropecuario.

Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA): Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la inocuidad de los alimentos, la salud humana y el cuidado del ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros y económicamente factibles traducidos en la obtención de productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor. FAO (2004).

Contaminación: Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

Control de plagas: El control de plagas o manejo de plagas tiene el objetivo de regular una especie mediante el uso de diferentes tipos de medidas. Esta especie es llamada plaga, normalmente por tratarse de especie nueva invasora, colonizadora o que empieza proliferar de manera descontrolada.

Desechos/Residuos: Son las sustancias sólidas, semisólidas, líquidas o gaseosas, o materiales compuestos resultantes de un proceso de producción, extracción, transformación, reciclaje, utilización o consumo, a cuya eliminación o disposición final se procede conforme a lo dispuesto en la legislación ambiental nacional o internacional aplicable y es susceptible de aprovechamiento o valorización.

Desviación: Se considera el incumplimiento o cumplimiento parcial de un requisito, pero que no afecta directamente a la inocuidad del producto.

Estado fenológico: Etapa de desarrollo de la planta.

Expediente documental: Conjunto ordenado de documentos relacionados al desarrollo de la actividad productiva que evidencian la ejecución de las Buenas Prácticas Agropecuarias.

Indumentaria: Conjunto de prendas de vestir, nombre genérico de la ropa que cubre y resguarda el cuerpo humano.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Infraestructura: Conjunto de medios técnicos, servicios e instalaciones necesarios para el desarrollo de una actividad o para que un lugar pueda ser utilizado.

Inventario: Lista ordenada de bienes y demás cosas valorables que pertenecen a una persona, empresa o institución.

Manejo integrado de plagas (MIP): Son todas las decisiones que se toman para controlar las plagas que afectan el cultivo, respetando al ambiente, integradas en un sistema que concibe prácticas culturales, biológicas y químicas.

No conformidad mayor (NCM): Se otorga contra cualquier requisito crítico, en el que su cumplimiento implica un peligro serio para la salud de los consumidores, seguridad del trabajador, salud, ambiente y bienestar animal.

Peligro: Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

Período de carencia: Intervalo que debe transcurrir entre la última aplicación de un plaguicida y la cosecha. En el caso de aplicaciones poscosecha, se refiere al intervalo ente la última aplicación y el consumo del producto agrícola.

Período de reingreso: Intervalo que debe transcurrir entre el tratamiento o aplicación de un plaguicida y el ingreso de personas y animales al área o cultivo tratados.

Plaga: Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.

Plaguicidas: La FAO define los plaguicidas como "sustancias o mezclas de sustancias destinadas a prevenir, destruir o controlar cualquier plaga, incluyendo vectores de enfermedades humanas o de animales, malezas, patógenos de plantas o animales o cualquier forma de vida no deseada que cause perjuicio económico o sea indeseable".

Procedimiento Operativo Estandarizado (POE): Son todos aquellos procedimientos descritos que determinan y explican cómo efectuar una tarea para lograr un fin específico, en las mejores condiciones posibles dentro de un sitio de producción específico considerando que este documento puede ser adaptable a los recursos y procesos llevados a cabo (Ver Anexo, documento que forma parte integrante de la presente GUIA).

Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización (POES): Son prácticas importantes en el mantenimiento de la higiene y la descripción de los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos; los POES son una condición esencial para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se elaboren, todos los procedimientos son escritos.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Proceso: Conjunto de trabajos, tareas, operaciones correlacionadas o interactivas que transforma elementos de entrada en elementos de salida utilizando recursos.

Procedimiento: Documento que explica cómo realizar una o varias actividades. Cuando el procedimiento es un documento, se denomina "procedimiento escrito" o "procedimiento documentado".

Producto no comestible: producto de origen agrícola que es cultivado o producido no destinado para consumo humano como alimento. Estos productos pueden tener diferentes usos, ya sea para la industria, la fabricación de productos, la ornamentación o para otros fines no alimentarios.

Protocolo: Serie ordenada de parámetros y procedimientos técnicos básicos establecidos para realizar una actividad específica.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas.

Sistema: Conjunto estructurado de elementos relacionados entre sí y que ordenadamente, funcionan como un todo, contribuyendo a un determinado objetivo.

Subcontratación: Proceso económico en el cual terceras personas o empresas prestan servicios especializados, para cumplir con una determinada responsabilidad o tarea.

Sitio de producción: Conjunto de recursos materiales y humanos organizados, con el fin de generar uno o más bienes, dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria y que desarrolla sus actividades bajo una dirección o gerencia única independientemente de su forma de tenencia o ubicación geográfica utilizando los mismos medios productivos.

Trazabilidad: Capacidad de rastrear o identificar el origen, desde el final hasta el inicio de la cadena de producción de un producto.

5. Acrónimos:

ANC:	Autoridad Nacional Competente
BPA:	Buenas Prácticas Agropecuarias
LMR:	Límites Máximos de Residuos
MIP:	Manejo integrado de plagas
NCM:	No conformidad mayor
SGC:	Sistema de Gestión de Calidad
PC:	Puntos de Control
PCCC:	Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

6. Generalidades:

- a) El presente documento establece los requisitos que los operadores deben cumplir durante todo el proceso para la obtención de la certificación de BPA de acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 041, del 19 de abril de 2017, y sus modificaciones “Manual de Procedimiento de Unidades de Producción para la certificación en Buenas Prácticas Agropecuarias” o sus modificatorias.
- b) Ante cualquier incumplimiento a los requisitos descritos en el presente documento por parte del operador, se aplicará lo establecido en el capítulo de “Medidas Preventivas” del Manual de Procedimiento para la Certificación de Unidades de Producción en Buenas Prácticas Agropecuarias de la Resolución Nro. 041, del 19 de abril de 2017 o sus modificatorias.
- c) Los Punto Críticos y Criterios de Cumplimiento (PCCC), se dividen en los Capítulo I, II, III y IV, de la presente GUIA y cada uno de ellos cubren diferentes áreas o niveles de actividades de las zonas de producción agropecuaria requeridas para alcanzar la certificación. Todos los capítulos deben ser implementados y auditados.
- d) Se utilizará la palabra “debe” a lo largo del documento para aquellas disposiciones obligatorias para el proceso de certificación.
- e) Los Puntos Críticos son los requisitos que los operadores deben implementar y cumplir para obtener el certificado de BPA en el ámbito al que aplique, estas están categorizadas de la siguiente manera:

No Conformidad Mayor (mayor)	NCM
Desviación (menor)	V
No Aplica	N/A

- f) Los “Criterios de Cumplimientos” descritos en el Capítulo I, de la presente Guía, permiten brindar un mayor detalle para los auditores y productores sobre los parámetros que deben verificarse para considerar el cumplimiento total de los PC.
- g) Los “Medios de Verificación”, resaltan los principales aspectos que se deben verificar por PC y un símbolo describe cómo verificarlos:

V = Evaluación visual

E = Entrevista al personal

D = Verificación de registros o documentos

X = Verificación de datos e información, verifica datos, vincula registros entre sí y con la realidad

C = Cuestiona el contenido o la información, por ejemplo: cuando se evalúa una evaluación de riesgos.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- h) El auditor, una vez que haya utilizado los métodos descritos en el literal “k” del presente numeral, podrá emplear métodos adicionales si lo considera pertinente, con la finalidad de reducir la subjetividad del cumplimiento de los requisitos. Las pruebas se pueden recopilar tomando fotografías de los registros, instalaciones, documentos, etc. En caso de compilar pruebas audiovisuales que sirvan como evidencias, el auditor deberá guardar respaldo del consentimiento emitido por los auditados. Todo material audiovisual deberá estar vinculado a los Puntos de Control.
- i) El listado de cultivares que apliquen a los requisitos de la Guía de BPA para productos agrícolas no comestibles se encuentra publicada en la página web de la Agencia.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO-SANITARIO</small>
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I – PUNTOS DE CONTROL GENERALES

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
G.1 Historia y gestión del sitio de producción:				
G.1.1	¿Cuenta con un expediente documental de identificación de la distribución y riesgos de las áreas que conforman el sitio de producción?	El expediente debe contener: -CI/RUC -Punto de referencia geográfica expresado UTM. -Título de propiedad u otro documento que le habilite para el uso del sitio de producción por el tiempo de la certificación. (Contrato de alquiler, concesión, comodato, entre otros). -Listado de registros (de acuerdo al ámbito que aplique). -Listado de POE y POES (de acuerdo al ámbito que aplique). -Organigrama de funciones o lista de actividades con cada persona a cargo. -Plano de distribución, referencia y ubicación de las áreas que conforman el sitio de producción y hectareaje (instalaciones, lotes, potreros, caminos, invernaderos, viviendas, entre otras) los cuales deben estar identificados con señalética. -Análisis de riesgos.	D: - Verificar la información dentro del expediente. - Análisis de riesgo (Ejemplo de análisis de riesgo Anexo 1). X: - Contrastar que la distribución declarada en el plano es la misma que describe la señalética informativa en cada sitio.	Desviación.
G.2 Bioseguridad				
G.2.1 Control de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios				
G.2.1.1	¿Cuenta y aplica con un sistema de control	El sistema de control de ingreso debe contemplar al menos:	D: - Registro de información de	NCM.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
	de ingreso de personas, vehículos / maquinaria, equipos y accesorios?	<p>-Delimitación física del sitio de producción y del perímetro de las áreas de producción que lo conforman.</p> <p>-Ingreso y salida diferenciados para personas y vehículos (pediluvio y rodiluvios); ambos contarán con acceso controlado.</p> <p>-Procedimiento de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios.</p> <p>-Ejecutar la desinfección de vehículos, con especial énfasis en contenedores y neumáticos; en el caso de personas ejecutar la desinfección de la vestimenta, con especial énfasis en el calzado.</p> <p>-Para el ingreso a las áreas de producción se debe contar con indumentaria exclusiva para las actividades asignadas (sea trabajador y/o visitante). En caso de no contar con la indumentaria apropiada el establecimiento</p>	personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios, que debe contener al menos: - Nombre completo - Número de identificación persona - Número de placa del vehículo - Área a la que se dirige - Propósito de la visita (para visitantes) - Hora de ingreso - Hora de salida - Firma - POE001=Ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios V: - Constatar la aplicación del procedimiento.	

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		prestará el mismo al personal que ingrese a las instalaciones. -Comunicar a los trabajadores y visitantes previo al ingreso y estancia en el sitio de producción, las restricciones de acceso de objetos personales, condiciones de higiene personal y comportamiento. Plasmar también esta información en señalética informativa visible.	D: - R001: Registro de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios.	
G.2.2 Control de ingreso de fauna doméstica y silvestre				
G.2.2.1	¿Se controla el ingreso de fauna doméstica y silvestre a las áreas que conforman procesos productivos?	Para que exista un control: -Los animales domésticos deben tener un sitio de estancia específico. -No debe existir la presencia física de fauna doméstica y silvestre. -No debe existir indicios de su presencia y/o tránsito en las áreas productivas como, por ejemplo: heces, huellas, nidos, pelo/plumas.	V: - Verificación de ausencia física e indicios.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
G.2.3 Control de plagas en las instalaciones				
G.2.3.1	¿Cuenta con un procedimiento de prevención/control direccionado a las plagas identificadas en las instalaciones?	El control de plagas en las instalaciones debe contar con al menos: -Identificación de plagas del sector. El productor con la guía del técnico identificará las plagas existentes. -Procedimiento para el control de la/s plaga/s en base a la identificación previamente realizada. En el caso, de que se subcontrate el servicio también debe cumplir lo señalado anteriormente.	D: - POE002 Procedimiento de prevención/control de plagas. V: - Constatar la existencia y ubicación de trampas conforme el POE002.	Desviación.
G.3 Gestión del recurso humano y subcontratación				
G.3.1	¿Todas las personas que intervienen en la ejecución de actividades dentro del sitio de producción están capacitadas?	Requisitos para la capacitación: -Planificación de capacitación cada 12 meses. -Registros de participación en las capacitaciones realizadas que recoja información al menos de: - Lugar - Fecha - Tema tratado	D: - Procedimiento de capacitación anual. - R002= Registro de capacitación. - Certificados, licencias de operación.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre completo - Género (Masculino / Femenino) - Número de identificación - Cargo - Teléfono - Firma - Documentos que avalen competencia en la actividad asignada, (por ejemplo, certificados de asistencia, certificados de participación). 	X: - Procedimiento de capacitación con las evidencias entregadas. E y/o V: - Constatar la competencia de la persona para realizar la actividad designada.	
G.3.2	¿Cuentan con indumentaria, herramientas, equipos y utensilios necesarios para la ejecución de sus actividades?	Toda persona que interviene en las actividades productivas sin excepción, debe contar con indumentaria exclusiva para la actividad designada. Todo personal contratado o externo al núcleo familiar debe tener indumentaria de trabajo, la cual debe estar limpia antes de ser usada y ser exclusiva para la actividad asignada. La Indumentaria de protección EPP debe proporcionar la protección para el riesgo inherente a la actividad asignada (sin opción de no aplica).	D: - R003= Registro de entrega de indumentaria y EPP. V: - Uso de indumentaria.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		Las herramientas, equipos y utensilios que requiere la actividad deben: - Ser de uso personal - Estar en las condiciones de operatividad que requiere la actividad - Ser las requeridas técnicamente para la actividad.		
G.3.3	¿El sitio de producción cuenta con infraestructura básica para las personas?	Se debe contar con baños y lavamanos (fijos o móviles); con suministros de lo necesario para el aseo, operativos, limpios y en buen estado dependiendo del número de trabajadores (1 baño cada 25 trabajadores). - En caso de existir apoyo de personas externas al personal interno de la UPA, estas deben contar con: duchas, vestidores, un área exclusiva para alimentación y si aplica, un área para alojamiento; todo esto fuera de las áreas productivas; y siempre operativos, limpios y en buen estado.	V: - Verificar que existen instalaciones operativas, limpias y en buen estado.	Desviación.
G.4	Salud			
G.4.1	¿Posee y aplica un	El control de salud debe al menos contar con:	D:	NCM.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
	sistema de control del estado de salud de toda persona que intervenga en el proceso productivo?	-Certificados de salud (públicos, privados o de médico ocupacional) emitido durante los últimos 12 meses. -Procedimiento para el manejo de personal con presencia aparente o confirmada de enfermedad. Procedimiento de notificación de accidentes y/o enfermedades. -Los análisis médicos determinados por el análisis de riesgo o las autoridades Nacionales Competentes -Resultado documentado de haberse realizado el siguiente análisis al personal cada 12 meses: Si el trabajador ha tenido contacto directo con plaguicidas químicos de uso agrícola debe realizarse el análisis de niveles de acetilcolinesterasa.	-Certificados de salud y resultados de análisis (cuando aplique). - POE003= Procedimiento de notificación de accidentes y/o enfermedad. - POE004=Procedimiento de gestión de personal con presencia aparente o confirmada de enfermedad.	
G.5 Higiene y comportamiento				
G.5.1	¿Cuenta y aplica protocolos de higiene y comportamiento?	El protocolo de higiene debe establecer al menos: -Obligatoriedad de lavado de manos. -Señalética informativa visible. El protocolo de comportamiento debe establecer al	D: - Protocolo de higiene y comportamiento.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		menos: -Reglas de uso de indumentaria. -Prohibiciones tales como: No se debe comer, beber, fumar, escupir, u ocasionar accidentes con conductas inapropiadas para el lugar de trabajo. -Sanciones. -Señalética informativa visible.	V: - Constatar que las personas apliquen lo estipulado en los protocolos. - Verificar el uso de señalética. E: - Verificar el conocimiento de lo detallado en los protocolos.	
G.6	Equipos, herramientas y utensilios			
G.6.1	Existencia y reposición			
G.6.1.1	¿Cuenta con un inventario y mecanismo de reposición de herramientas, utensilios y equipos?	El inventario debe detallar al menos: -Tipo -Fecha de inicio de operaciones -Código -Cantidad -Criterio de descarte (por ejemplo: vida útil, daño, mal funcionamiento, entre otras) -fecha de descarte.	D: - Inventario. V: - Constatar que las herramientas, equipos y utensilios aún no cumplan el criterio de descarte.	Desviación.

			
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
G.6.2 Mantenimiento y almacenamiento				
G.6.2.1	¿Cuenta con procesos establecidos para mantenimiento y/o calibración de equipos y un proceso de almacenamiento de equipos, herramientas y utensilios?	El proceso de mantenimiento y/o calibración debe tener al menos: - Cronograma de mantenimiento y/o calibración de 12 meses. - Instructivo para el mantenimiento y/o calibración - Registro de mantenimiento y/o calibración de equipos, herramientas y utensilios con al menos: - fecha - Hora - Tipo de mantenimiento (limpieza, engrasado, cambio de pieza, otros) - Nombre del responsable - Firma Nota: Contar con un registro individual de mantenimiento y/o calibración por cada equipo, herramienta y/o utensilio.	D: - Cronograma de mantenimiento y/o calibración. - R004 = mantenimiento y calibración. X: - Contratar que los equipos, herramientas y utensilios estén operativos. - Constatar que el proceso de mantenimiento/calibración se realizó. - Constatar que el proceso de almacenamiento se realizó.	Desviación.
G.7 Auditoría interna				
G.7.1	¿Se cuenta con un	El sistema de evaluación debe constar al menos de:	D:	Desviación

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
	sistema de evaluación interna?	-Planificación y ejecución de autoevaluación en los últimos 12 meses. -Informe de evaluación interna que haya cubierto todos los sitios y productos certificados, pudiendo aplicar el formato de informe de auditoría utilizado por la ANC. -Plan de acción/medidas correctivas en base al informe de resultados obtenido, donde se evidencie las acciones para subsanar los hallazgos identificados durante la evaluación interna. La persona asignada para la actividad debe contar con el certificado de implementador emitido por la ANC.	- Informes de resultados de evaluación interna. X: - Constatar que existe un seguimiento al plan de acción/medidas correctivas.	(para iniciales) NCM (para renovaciones).
G.8 Embalajes, empaques y etiquetas				
G.8.1	¿Cuenta con un procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado?	El procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado considerará que: -Debe ser de uso exclusivo -er usado y almacenado de acuerdo a las recomendaciones del fabricante para evitar deterioro y contaminación	D: - Ficha Técnica - POE005 =Procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		-en el caso de realizar impresiones del logotipo BPA cumplir con lo estipulado por la ANC. Si aplica: en el caso de ser reutilizable, verificar que todo material de embalaje, empaque y/o etiquetado esté desinfectado, limpio y sin roturas, evitando cualquier tipo de contaminación.	V: - Verificar el manejo del material de empaque, embalaje y etiquetado de acuerdo a lo detallado en el procedimiento.	
G.9 Almacenamiento y movilización				
G.9.1	¿Cuenta con un proceso para el almacenamiento y movilización?	El proceso de almacenamiento y movilización debe exigir al menos: - Almacenamiento y movilización en contenedores limpios y sin roturas. - Que el producto no tenga contacto directo con ningún otro tipo de producto/s y/o sustancia/s contaminante/s. - Que el producto no tenga contacto directo con el piso y paredes del contenedor. - Que el producto se almacene y movilice de tal manera que no tenga contacto directo con las inclemencias del tiempo.	E: - Cuestionar al personal a cargo acerca de las condiciones del proceso de almacenamiento y movilización. V: - Verificar las condiciones de almacenamiento y movilización.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		<ul style="list-style-type: none"> - Cuando aplique: almacenar y movilizar en condiciones controladas de temperatura y humedad. - Destinar un área específica, claramente identificada para el almacenamiento del producto. 		

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO-SANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

CAPÍTULO II PUNTOS DE CONTROL AGRÍCOLAS

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
A.1	Agua de riego			
A.1.1	Disponibilidad y manejo del agua de riego			
A.1.1.1	¿Se ha desarrollado un procedimiento de almacenamiento del agua de riego en el sitio de producción?	El sistema de almacenamiento y calidad del agua de riego debe cumplir con lo siguiente: - Permanecer limpio, en buen estado y protegido contra fuentes externas de contaminación. - Contar con revisiones periódicas y documentadas del sistema de distribución de agua. - Contar con un procedimiento de mantenimiento de todo el sistema. - Contar con registro de agua de riego con al menos los siguientes puntos: - Origen del agua: (pozo, superficial, otros) - Código del lote: (en referencia G1) - Método de riego (superficial, goteo, aspersión) - Nro. de riego - Horas de riego. - Deben evitarse la preparación de plaguicidas, reparación, lavado de equipos y maquinaria agrícola, eliminación de caldos sobrantes, destrucción de basura y de otras acciones que puedan representar riesgo de contaminación a las fuentes de agua o líneas de conducción o distribución.	D: - Verificación de registros o documentos. - POE006: Manejo y Calidad del Agua de Riego. - R005: Registro de Agua de Riego. V: - Evaluación visual.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		- La fuente del agua de riego debe encontrarse lejos de focos de contaminación y ser accesible para el sitio de producción.		

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
A.2	Material de propagación vegetativa			
A.2.1	Elección y calidad del material vegetativo			
A.2.1.1	¿Se cuenta con semilla y material vegetativo de calidad?	<p>Debe garantizar la calidad de la semilla a través de un documento (libre de plagas, enfermedades, virus) y que certifique la pureza de la variedad, el nombre de la variedad, lote y vendedor de la misma.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El material utilizado para la siembra debe cumplir con la reglamentación vigente, expedida por la ANC. - Se debe utilizar material vegetal procedente de viveros, semilleros, o centros de propagación vegetativa oficialmente autorizado y registrado por la Autoridad Nacional Competente para nuevos cultivos. - Se verificará que el uso de material vegetal autóctono se rija a las normas emitidas por la Autoridad Nacional Competente preservando la biodiversidad. - Se debe contar con un registro, que cuente al menos con: <ul style="list-style-type: none"> - Variedad del material adquirido - Procedencia - Cantidad <p>No aplica este punto de control para cultivos perennes establecidos mayores a 2 años. N/A.</p>	D: - Documentos de compra. - R006: Registro de Material de propagación Vegetativa, Facturas de compra. - Documento que valide su origen. V: - Evaluación visual. X: - Verificar datos e información de los registros o documentos entre sí.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.2.2 Manejo del material vegetativo propio del sitio de producción o viveros				
A.2.2.1	¿Los viveros cumplen con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional Competente?	Se debe cumplir lo establecido en el "Manual de procedimientos para el control de centros de propagación de especies vegetales" que se encuentra en la página web de Agrocaldidad.	D: - Verificación de registros o documentos que especifique el Manual.	Desviación.
A.2.3 Siembra o trasplante				
A.2.3.1	¿Se documenta el periodo de siembra y/o trasplante?	Se debe verificar que disponga de: - Registro de la siembra o trasplante: - Fecha de siembra. - Área de siembra: - Variedad - Cantidad de plantas - Tipo de material de siembra - Procedencia de la semilla.	D: - Verificación de registros o documentos. - R007: Registro de siembra y trasplante. C: - Cuestionar el contenido o la información.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
A.3	Gestión de suelo y sustratos			
A.3.1	Suelo			
A.3.1.1	¿Se cuenta con un procedimiento de gestión, manejo, conservación y uso del suelo actual y anterior?	El procedimiento debe contener, al menos una de las siguientes actividades: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de cobertura vegetal. - Plantación de árboles y arbustos en los bordes (barreras naturales de conservación de suelos) entre otros. - Rotación de cultivos en los cultivos anuales. - Drenajes. - Cultivos en curva de nivel. - Fertilizar con materia orgánica al suelo. - Labranza mínima, entre otras. 	D: - POE007: Procedimiento de manejo, uso y conservación del suelo. X: - Prácticas establecidas en el POE007 con las actividades en campo. C: - Cuestionar el contenido o la información.	Desviación.
A.3.1.2	¿Se cuenta con el análisis de la calidad del suelo?	Debe realizar un análisis de suelo (físico y químico) cada 12 meses. <ul style="list-style-type: none"> - Los análisis deben ser realizados en laboratorios que estén acreditados de acuerdo a la ISO 17025 o autorizada por la autoridad nacional competente. Se aceptarán análisis de suelo que sea representativo para un	D: - Análisis de suelo (físico y químico).	NCM.

			
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		grupo de productores que compartan condiciones topográficas, geográficas y agroecológicas similares.		
A.3.1.3	En el caso de desinfección del suelo ¿Se cuenta con la justificación técnica para realizarlo?	<p>En caso de desinfectar el suelo se debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justificación por escrito de un técnico competente para la utilización de desinfectantes químicos del suelo. - Registros de desinfección de suelo, que cuenten al menos con: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación del lote - Fecha de aplicación - Producto aplicado (nombre comercial e ingrediente activo) - Dosis aplicado - Método - Equipo utilizado - Responsable. <p>N/A si no se realiza la desinfección al suelo.</p>	D: - Justificación Técnica. - R008: Desinfección del Suelo. X: - Comprobar que los productos estén autorizados por la Autoridad Nacional Competente.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
A.3.2	Sustrato			
A.3.2.1	¿Los sustratos comerciales deben estar registrados por la Autoridad Nacional Competente?	Los sustratos comerciales deben estar registrados por la Autoridad Nacional Competente.	D: - Verificación de registros o documentos, facturas.	Desviación.
A.3.2.2	En el caso de que se elabore el sustrato en el sitio de producción ¿Se garantiza sustratos de calidad?	El sustrato debe ser esterilizado en el sitio de producción debe cumplir con lo siguiente: - Registrar el nombre y la referencia del sitio de producción, sector o invernadero, cuando se esterilicen los sustratos en el sitio de producción. - Cuando se utilicen productos químicos para esterilizar sustratos, se debe documentar: - Fechas de esterilización (día/mes/año) - Nombre comercial del producto - Ingrediente activo - Equipo utilizado (por ej., tanque de 1.000 litros) - Método empleado (por ej., remojo, nebulización) - nombre del operario: la persona que realmente aplicó los productos químicos y que ha llevado a cabo la esterilización del sustrato.	D: - R009: Esterilización del sustrato.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		Si la esterilización se contrata para ser realizada fuera del sitio de producción, se debe registrar el nombre y la localización de la compañía.		

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.4 Fertilización				
A.4.1	¿Los fertilizantes a usar, están registrados ante la Autoridad Nacional Competente?	Se debe aplicar fertilizantes registrados ante la Autoridad Nacional Competente.	X: - Se verificará el número de registro y/o nombre del fertilizante, descritos en el registro de fertilización 010, en la base de datos de la Autoridad Nacional Competente.	NCM.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.4.2	¿Cuenta con un procedimiento de fertilización?	<p>Se debe disponer de un procedimiento de fertilización que incluya lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En función al resultado nutricional del suelo y los requerimientos de la especie sembrada se calcula la cantidad requerida. - Tipo de fertilización (convencional u orgánico). - Cantidad a aplicarse para el tipo de fertilización. - Frecuencia. - Registro de Fertilización, debe contar con: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del fertilizante - Tipo de fertilizantes y/o enmienda (foliar o de base) - Componentes y concentración - Cantidad y dosis a aplica - Métodos y fecha de aplicación - Responsable. - El personal debe tener competencia y conocimiento. <p>Las recomendaciones nutricionales por sector deben realizarse de acuerdo a los análisis representativos de cada grupo de productores.</p>	D: - POE008: Procedimiento de fertilización. - R010: Registro de fertilización. X: - Registro de fertilización vs contenido en el almacén o facturas de compra. E: - Proceso de fertilización.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.4.3	En el caso de emplear fertilizante orgánico ¿Se cuenta con un procedimiento de manejo?	<p>El procedimiento debe cumplir con lo establecido en el "Instructivo de la norma general para promover y regular la producción orgánica-ecológica-biológica en el Ecuador", Capítulo Producción vegetal orgánica, artículo "De la fertilidad del suelo y nutrición de las plantas", y/o metodología de las autoridades nacionales competentes.</p> <p>Registro de elaboración del fertilizante orgánico debe contener:</p> <p>Condiciones generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se debe utilizar biosólidos tratados o sin tratar para la producción de cultivos. - Garantizar que no sean foco de contaminación para el suelo, ambiente y la salud de los trabajadores. 	D: - POE009: Procedimiento de elaboración del fertilizante orgánico. - R011: Registro de la elaboración de la fertilización orgánica. X: - Registro de fertilización vs contenido en el almacén o facturas de compra.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
A.5	Protección del cultivo			
A.5.1	Manejo integrado de plagas			
A.5.1.1	¿Se utilizan métodos para prevenir plagas sin la necesidad de recurrir al uso de plaguicidas?	El productor debe establecer al menos dos métodos de prevención de presencia de plagas, como, por ejemplo: - Rotación de cultivos - Barbecho - Cultivos trampa - Asociación de cultivos - Para el caso de cultivos perennes, podría aplicarse podas y trampas. Entre otros métodos que demuestren que son de prevención.	X: - Información documental vs constatación visual del método en el campo.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.5.1.2	¿Se monitorea y evalúa periódicamente la presencia de plagas, con el fin de establecer un control?	El productor debe tener: -Un registro de datos de incidencia de plagas que tenga como mínimo la siguiente información: - Fecha de monitoreo - Cultivo - Superficie - Número de plantas - Estado Fenológico - Porcentaje de plantas afectadas. -La planificación de los controles en función de la información de la evaluación de la incidencia de las plagas que debe contener: - Identificación de la plaga - Método de control a utilizarse (Bioplaguicidas, Podas sanitarias, entre otras) - Frecuencia - Responsable.	D: - R012: Registro de monitoreo de plagas. - Planificación de los controles. E: - Constatar cómo realiza el monitoreo en el cultivo.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
A.5.1.3	En caso de detectar la afectación del cultivo por presencia de plagas ¿Se aplica el procedimiento de control de plagas?	La ejecución del procedimiento de control de plagas debe estar registrado con la mínima información requerida a continuación: -Fecha de control -Método de control: Físicos, Químicos, Microbiológicos, entre otros alternativos a la aplicación de plaguicidas -Resultado -Fecha de evaluación del resultado -Firma del responsable.	D: - Plan del Control Integrado de plagas. X: - Plan de Control Integrado de Plagas vs La aplicación en campo.	Desviación.
A.5.1.4	¿El profesional o productor responsable del manejo integrado de plagas cuenta con el conocimiento y experiencia adecuados en el tema?	El profesional o productor con al menos 5 años de experiencia en MIP, debe contar con: -Documentación que respalde su competencia específicamente en el manejo integrado de plagas.	D: - Verificación de documentos.	NCM.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.5.2 Manejo de plaguicidas y/o bioplaguicidas				
A.5.2.1	¿La aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas se realiza mediante el uso correcto y el manejo responsable?	Debe existir un procedimiento de uso correcto y manejo responsable de plaguicidas y/o bioplaguicidas que cumpla con los siguiente: - Seguir las instrucciones de la etiqueta - Los plaguicidas y/o bioplaguicidas estén registrados ante la autoridad nacional competente - Asesoramiento de un profesional competente - Restringir el uso de plaguicidas prohibidos, de acuerdo a la lista emitida por la autoridad nacional competente - Usar el equipo de protección personal (EPP) - Realizar el triple lavado y almacenamiento adecuado de los envases vacíos hasta que estos sean entregados al punto de recepción	D: - POE010 = Uso correcto y manejo responsable de plaguicidas y/o bioplaguicidas. V: - Constatar que todos los puntos considerados en el POE011 se cumplan.	NCM.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO-SANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.5.2.2	¿Se registran las aplicaciones y calibraciones de los equipos de aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas?	Registro de aplicaciones y calibraciones de los equipos de aplicación, que debe contener: Lote de referencia -Cultivo -Plaga -Nombre del producto fitosanitario (nombre comercial, ingrediente activo) -Dosis aplicada/ha -Equipo utilizado -Fecha de la aplicación -Período de carencia -Período de reingreso al área -Fecha de calibración del equipo -Responsable de aplicación	R013 = Registro de aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas.	Desviación..

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.6 Almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes				
A.6.1	¿Se garantizan las condiciones necesarias para el almacenamiento de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes?	<p>El almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes deben cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubierto, limpio, distante de las viviendas y de fuentes de agua - Ventilación natural o forzada - No estar en contacto directo con el piso y pared - Pueden almacenarse con los plaguicidas y bioplaguicidas manteniendo la distancia entre estos, pero jamás se almacenarán con los productos cosechados - Estar señalizado con letreros indicando el tipo de material - Separación de los productos líquidos y sólidos, los líquidos deben estar en la parte inferior y los polvos en la parte superior. <ul style="list-style-type: none"> - Todos los productos fitosanitarios deben mantenerse en su envase original y estar correctamente etiquetado. - Contar con un kit antiderrame (recipiente con aserrín o arena, pala, escoba y fundas). - Bajo llave y solo el ingreso de personas autorizadas. 	D: -POE011: Procedimiento de Manejo del Almacén de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes. V: - Constar que el sitio de almacenamiento cumpla con los criterios. E: - Manejo del Almacén de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes.	NCM.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
A.6.2	¿Se mantiene el registro de la vigencia de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes? y	El productor debe contar con un registro cuya información contemple: - Nombre del producto - Fecha de ingreso - Cantidad (unidades y volumen) - Fecha de egreso - Fecha de vencimiento del producto - Nombre y firma de la persona que retira el fertilizante	D: - R014 Kardex. X: - Constatar visualmente la cantidad de producto existente vs el registrado.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSSANITARIO</small>
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CAPÍTULO III PUNTOS DE CONTROL ESPECÍFICOS – PRODUCTOS AGRÍOLCAS NO COMESTIBLES

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.1 Equipos, herramientas y utensilios				
E.1.1	¿Los equipos, herramientas y utensilios son exclusivos para la cosecha y poscosecha respectivamente?	<p>Las herramientas y utensilios no deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transferir sabores y olores extraños. - Ser recipientes metálicos, reciclados de pesticidas, químicos, fertilizantes, aceites u otros. - Focos de contaminación. <p>Se debe contar con un POES de limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios.</p> <p>El registro de limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios debe tener al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de limpieza y/o desinfección. - Nombre del producto a aplicar. - Dosis del producto aplicar. - Responsable. 	D: - POES 001=Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios. - R015=: Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios. V: - Constatar el tipo de equipos, herramientas y utensilios utilizados para el proceso de cosecha y poscosecha.	Desviación

			
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.2 Capacitación y competencias				
E.2.1	¿Todas las personas que trabajan en el sitio de producción, han recibido formación para que, durante la cosecha, se evite el daño del producto?	Se debe asegurar que los trabajadores sean capacitados en: <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas adecuadas de cosecha. - Identificación del producto listo para la cosecha. - Identificación y manejo de productos enfermos o daños en general (enfermedades, plagas, mecánicos, entre otros). El registro debe aplicarse conforme lo descrito en punto G.3.1.	D: - Plan de capacitación anual (en el que se incluya estos temas). - Registro de capacitación. - Certificados, licencias de operación. X: - Plan de capacitación con las evidencias entregadas. E: - Constatar mediante entrevista la competencia de la persona para realizar la actividad designada.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
E.3	Cosecha			
E.3.1	Selección, recolección y manejo del producto cosechado			
E.3.1.1	¿Se realiza el proceso de selección de productos después de la cosecha?	<p>Se debe constatar que los productos cumplan los parámetros de destino para su comercialización.</p> <p>Se deben separar y eliminar aquellos productos que presenten daños: - Por plagas, afectadas por enfermedades, golpes, entre otros.</p> <p>El personal debe presentar competencia para realizar el proceso de selección.</p>	- R016=: Registro de cosecha de productos. E: -Constar mediante entrevista cómo se ejecuta el proceso de cosecha de los productos.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	Nivel (NCM, Desviación)
			D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	
E.4	Poscosecha			
E.4.1	Control de Plagas (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)			
E.4.1.1	¿Cuenta con un programa de control de plagas en postcosecha?	<p>El programa de control de plagas debe incluir los parámetros establecidos en el punto G.2.3.1. y debe contar con un registro de monitoreo de plagas específico para el área de poscosecha que cuente con al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fecha de monitoreo de plagas - Método de control (físico o químico) - Lugar inspeccionado dentro del área de poscosecha - Tipo de plaga - Responsable de la inspección. <p>Se debe cumplir con los programas fitosanitarios establecidos por la Agencia en el área de postcosecha para los productos que aplique.</p>	D: - Programa de control de plagas en poscosecha - Documentos de las inspecciones fitosanitarias que realice la Agencia (cuando aplique). V: - Verificar el manejo del registro de monitoreo de plagas (R012). E: - Constatar cómo realiza el monitoreo en poscosecha.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.4.2 Tratamiento Poscosecha -Fitosanitarios, los aplicables- (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)				
E.4.2.1	En el caso de que aplique: ¿Se cuenta con registros de todos los tratamientos fitosanitarios en poscosecha?	<p>En el caso de que aplique, el registro del tratamiento debe tener al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de registro - Método o tratamiento aplicado - Producto y dosis aplicada - Responsable que realizó la aplicación - Registro del producto a ser utilizado. <p>Se requiere tener evidencia de que el responsable de la aplicación de los tratamientos, ha sido capacitado para aplicar tratamientos fitosanitarios poscosecha. El registro debe contener al menos la información descrita en el punto G.3.1.</p> <p>Se debe contar con el POE en donde se detalle cómo se aplican los tratamientos fitosanitarios poscosecha.</p>	D: - POE012= Aplicación de tratamientos fitosanitarios de poscosecha. - R017= Tratamiento fitosanitarios aplicado en poscosecha. X: - Verificar la información del registro de capacitación (R002).	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.4.2.2	¿Se realiza un tratamiento de poscosecha? en el caso de que aplique de acuerdo al producto.	Se debe aplicar el tratamiento de poscosecha de acuerdo a las condiciones específicas del producto y/o del mercado de destino.	D: - POE013: Aplicación de tratamientos de poscosecha. - Lista de productos utilizados para tratamientos en poscosecha.	Desviación.
E.5 Almacenamiento y etiquetado del producto				
E.5.1	¿El material de empaçado, evita daño o alteración del producto?	Los materiales de empaçado deben: - Estar libre de plagas (que no atraigan insectos o roedores), y una vez llenos, deben cerrarse.	V: - Constatar las condiciones del empaque.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.5.2	¿Las condiciones del lugar de almacenamiento, evitan daño o alteración del producto?	<p>Las condiciones del lugar donde se almacenan los productos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser libres insectos, alejados de humos y otros olores que puedan estropearlos - Evitar el ingreso de animales domésticos, roedores o cualquier otro tipo de animal que pueda generar daño - Ser de fácil limpieza y desinfección. <p>Las condiciones del lugar donde se almacenan los productos, no deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar cerca de fuentes de contaminación como: gases, humo, inundaciones entre otras. - Almacenarse productos químicos, fertilizantes o restos orgánicos (por riesgo de formación de plagas). - Almacenar productos en contacto directo con pisos y paredes; por lo que se requiere utilizar estructuras como: tarimas, estantes, gavetas, o superficies limpias. <p>Se debe contar con el POES en donde se detalle el proceso de limpieza y desinfección del lugar de almacenamiento.</p>	D: POES 002: Limpieza y desinfección del lugar de almacenamiento. V: - Almacenamiento de producto.	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.5.3	<p>Cuando se realiza el empaque final del producto, ¿el etiquetado del mismo se realiza de acuerdo al requerimiento del cliente o mercado de destino?</p>	<p>Cuando se realiza el empaquetado final de productos, el etiquetado del mismo debe seguir las regulaciones que se aplican en el país de origen y/o destino previsto y/o las especificaciones del cliente.</p> <p>La etiqueta debe contar con la información requerida que permita evidenciar la trazabilidad de acuerdo al punto C.2.1.</p>	<p>V: - Etiquetado de productos no comestibles (Trazabilidad).</p> <p>X: - Lista de requisitos del etiquetado del país de origen y/o destino.</p>	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
E.6 Transporte (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)				
E.6.1	¿Se evidencia que el medio de transporte esté limpio previa a la carga de los productos?	El medio de transporte debe: - Contar con ventilación. - Estar libre de residuos de anteriores cargas. - Garantizar la protección de los productos ante el sol, lluvia, polvo y demás. El registro del medio de transporte, que debe contar al menos con: - Tipo de medio de transporte - Fecha de limpieza - Identificación del transporte (placa) - Nombre del transportista.	D: - R018: Limpieza y desinfección del medio de transporte. V: - Constatar la limpieza y desinfección del medio de transporte.	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOO-SANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

CAPÍTULO IV – PUNTOS DE CONTROL COMPLEMENTARIOS

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0 Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
C.1 Gestión de residuos/desechos				
C.1.1	¿Se cuenta con un procedimiento de gestión y manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos?	El procedimiento debe contener al menos la siguiente información: - Un listado de las posibles fuentes de contaminación. - Manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos. - Lugares de disposición final de residuos/desechos líquidos y sólidos identificados. - Utilización de residuos sólidos para otra actividad (si aplica) como por ejemplo elaboración de abonos con residuos orgánicos.	D: - POE014: de Gestión y manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos. V: - Evaluación visual que no exista evidencia de basura y residuos. - Señalética.	NCM.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
C.2 Trazabilidad				
C2.1	¿Se puede realizar la trazabilidad del producto?	<p>La trazabilidad debe contar con al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación del producto a través de todo el proceso productivo (letreros, señalética). - Documento de ingreso y salida de material de envase y/o embalaje. - Codificación en productos comercializados (ejemplo: código de barras). - Documento de productos comercializados. - Prueba documentada anual de efectividad del sistema de trazabilidad (al menos cada doce meses). <p>Para el caso de auditorías de seguimiento y renovación aplicará lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documento de ingreso y salida de logotipo de BPA con la identificación otorgada por la ANC. <p>El criterio de cumplimiento en una auditoría inicial se considerará como Desviación, pero en una auditoría de seguimiento se considerará como No Conformidad</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación de registros en producción, cosecha, poscosecha y comercialización. <p>Verificación de facturas y registros.</p> <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación visual de las etiquetas y el embalaje. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar en la base de datos de la Autoridad. Competente, que el código de la certificación otorgada al producto se encuentra vigente. 	Desviación.

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
		Mayor.		

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
C.3 Manejo de documentos y registros				
C.3.1	¿Se encuentran disponibles todos los documentos y registros solicitados durante la auditoría?	<p>El sitio de producción para la disponibilidad y manejo de los documentos y registros debe cumplir al menos con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantener información permanentemente actualizada de acuerdo a las actividades que realizan. - Manejar información de manera física o digital de acuerdo a las necesidades del productor, lo importante es que deben ser legibles y fáciles de identificación (por ejemplo manejar un listado de todos los documentos y registros generados). - Conservar la información durante un periodo mínimo de 2 años calendario. - Los formatos deben tener un esquema establecido para su elaboración, que se adapten a los requerimientos y actividades en el sitio de producción. - Contar con firmas de responsabilidad. - Ser de conocimiento de todo el personal del sitio de producción. 	<p>D</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación de registros o documentos. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar datos e información de los registros o documentos entre sí y con la realidad. 	Desviación.

 	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nro.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	Nivel (NCM, Desviación)
C.4 Balance de masa				
C.4.1	¿La información de producción y comercialización de productos certificados con BPA son concordantes?	<p>Para el balance de masa se debe contrastar y revisar la siguiente información para obtener el rendimiento en el sitio de producción:</p> <p>Agrícola:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Listado de lotes o lugares de producción o miembros del grupo de productores con su hectareaje y producto. - Material de propagación Vegetativa - Rendimiento del producto (volumen de venta) <p>La verificación del balance de masa se debe realizar por lo menos cada 12 meses por producto certificado, para lo cual se debe presentar por parte del productor, los documentos que respalden esta actividad.</p>	D: - Verificación de registros o documentos. C: - Cuestionar el contenido o la información.	Desviación (para iniciales) NCM (para renovaciones).

			
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

7. ANEXOS

Anexo 1: Análisis de riesgos en el proceso productivo.

PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS (físicos, químicos y/o biológicos)	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO (detallar el peligro y las consecuencias)	EVALUACIÓN DEL RIESGO SEVERIDAD = PROBABILIDAD x AFECTACIÓN			PLAN DE ACCIÓN	RECURSOS	RESPONSABLE	TIEMPO DE EJECUCIÓN
			PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DEL PELIGRO (alta, media, baja)	AFECTACIÓN DEL PELIGRO (catastrófico, grave, serio, moderado, insignificante)	NIVEL DE SEVERIDAD (crítico, alto, moderado, bajo)				
Ubicación	Ej. - Uso y actividades de áreas adyacentes. - Cultivos previos. - Uso anterior. - Actividades.		3	5	15 (moderado)				
Agua	Ej. - Identificación de fuentes de agua. - Calidad del agua (resultados de análisis físico-químico). - Disponibilidad del agua.								
Suelo	Ej. - Estructura del suelo. - Erosión. - Susceptibilidad a inundación. - Exposición al viento. - Análisis físico – químico.								

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS (físicos, químicos y/o biológicos)	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO (detallar el peligro y las consecuencias)	EVALUACIÓN DEL RIESGO SEVERIDAD = PROBABILIDAD x AFECTACIÓN			PLAN DE ACCIÓN	RECURSOS	RESPONSABLE	TIEMPO DE EJECUCIÓN
			PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DEL PELIGRO (alta, media, baja)	AFECTACIÓN DEL PELIGRO (catastrófico, grave, serio, moderado, insignificante)	NIVEL DE SEVERIDAD (crítico, alto, moderado, bajo)				
Clima	Ej. - Vientos (diseminación de plagas). - Precipitación (peligro de inundación / diseminación de plagas /granizo). - Temperatura (desarrollo del cultivo).								
Fertilización	Ej. - Contaminación al ambiente.								
Protección de cultivos	Ej. - Contaminación al personal - Uso de plaguicidas: respetar etiqueta. - Incremento resistencia de plagas. - Riesgo de contaminación al medio (agua, suelo, otros lotes).								
Cosecha	Ej. - Manipulación del producto.								

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO</small>	
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES		Edición: 0	
		Fecha de Aprobación: 12/11/2024	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	

PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS (físicos, químicos y/o biológicos)	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO (detallar el peligro y las consecuencias)	EVALUACIÓN DEL RIESGO SEVERIDAD = PROBABILIDAD x AFECTACIÓN			PLAN DE ACCIÓN	RECURSOS	RESPONSABLE	TIEMPO DE EJECUCIÓN
			PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DEL PELIGRO (alta, media, baja)	AFECTACIÓN DEL PELIGRO (catastrófico, grave, serio, moderado, insignificante)	NIVEL DE SEVERIDAD (crítico, alto, moderado, bajo)				
Poscosecha	Ej. - Daño del producto. - Manipulación del producto. - Generación de desechos.								
Instalaciones y Equipos	Ej. - Afecta la calidad del producto.								
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD: _____									

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS
NO COMESTIBLES**

Edición: 0

Fecha de Aprobación: 12/11/2024

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				
Grado de probabilidad agrupado	Grado de probabilidad desagregado	Puntuación	Frecuencia	Valores de Frecuencia
ALTA	MUY ALTA	10	RECURRENTE	Exposición al factor de riesgo todos los días.
		9		Exposición al factor de riesgo una vez a la semana.
	ALTA	8	MÁS PROBABLE	Exposición al factor de riesgo una vez al mes.
		7		Exposición al factor de riesgo una vez trimestral.
MEDIA	MODERADA	6	POSIBLE	Exposición al factor de riesgo una vez cuatrimestral.
		5		Exposición al factor de riesgo una vez semestral.
BAJA	BAJA	4	INUSUAL	Exposición al factor de riesgo una vez al año.
		3		Exposición al factor de riesgo una vez a los 2 años.
	MUY BAJA	2	REMOTA	Exposición al factor de riesgo una vez a los 3 años.
		1		Exposición al factor de riesgo una vez a los 4 años o más.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES

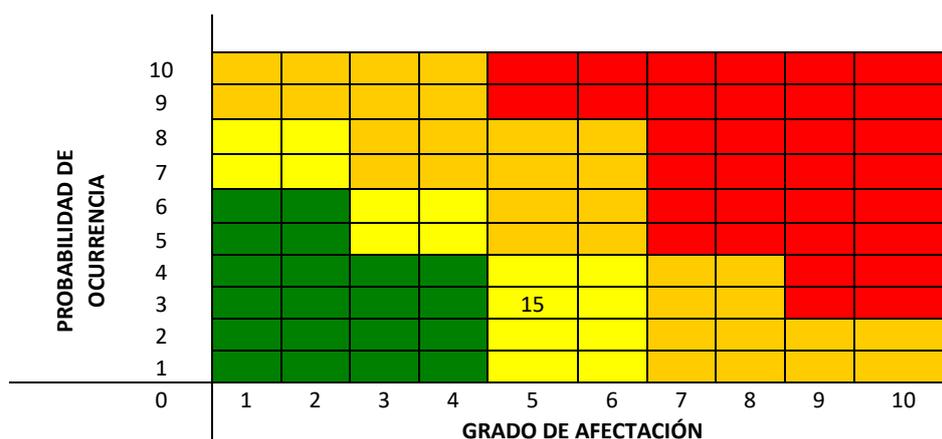
Edición: 0

Fecha de Aprobación: 12/11/2024

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

GRADO DE AFECTACIÓN		
Puntuación	Grado de Afectación	Consecuencias de la afectación
10	CATASTRÓFICO	Influye directamente en el cumplimiento de la misión, incumplimientos normativos, problemas operativos o de impacto ambiental, las actividades del sitio de producción podrían dejar de funcionar totalmente o por un período importante de tiempo, pérdida de la inocuidad en la totalidad de la producción en todos los ciclos productivos. Es intolerable no establecer planes de acción o continuar con la presencia del evento no deseado.
9		
8	GRAVE	Se evidencia incumplimientos normativos, problemas operativos, impacto ambiental; afectando el logro de los objetivos, pérdida de la inocuidad en la totalidad de la producción de un ciclo productivo. El productor invertiría una gran cantidad de tiempo para investigar y corregir los daños.
7		
6	SERIO	Existen incumplimientos normativos; puede causar problemas ambientales y en las operaciones del sitio de producción, pérdida de la inocuidad en gran parte de la producción de un ciclo productivo. La corrección de los daños exige una investigación formal de los hechos para corregir los daños.
5		
4	MODERADO	La pérdida de la inocuidad es en una pequeña parte de la producción de un ciclo productivo, se puede corregir en el corto tiempo y no afecta en lo absoluto en la consecución de los objetivos del sitio de producción.
3		
2	INSIGNIFICANTE	La pérdida de la inocuidad es en una parte no significativa de la producción de un ciclo productivo. Puede ser catalogado como impacto trivial.
1		



NIVEL DE SEVERIDAD		
Severidad	Valor	Acción
CRÍTICO	Rojo	Establecer plan de acción para mitigar
ALTO	Amo	Establecer plan de acción para mitigar
MODERADO	Amo	Registrar en matriz de riesgos
BAJO	Verde	Registrar en matriz de riesgos

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Anexo 2: Procedimiento operativo estandarizado y/o un procedimiento operativo estandarizado de sanitización - POE Y POES

El productor puede o no acoger el siguiente ejemplo:

ELABORACIÓN DE UN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO Y/O UN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN - POE Y POES		
Nombre de Sitio de producción	<i>Colocar el nombre del POE a Desarrollar</i>	N.º PO 000 <i>Colocar el código de POE</i>
<i>Colocar el nombre de la Sitio de producción</i>		Total, páginas: <i>Colocar el número total de páginas empleadas en el POE</i>
OBJETIVO	<i>Establecer los fines que se pretenden alcanzar con el procedimiento.</i>	
ALCANCE	<i>Definir el campo de aplicación indicando las funciones, áreas o sectores, instalaciones y equipos a los que puede afectar.</i>	
RESPONSABILIDAD	<i>Delimitar cuáles serán las funciones, áreas o sectores encargados del cumplimiento de las actividades descritas en el procedimiento.</i>	
DEFINICIONES	<i>Aclarar conceptos y expresiones que pueden ser ambiguos o de posible interpretación subjetiva.</i>	
DESARROLLO	<p>1 – ESTRUCTURA <i>Todos los procedimientos deben tener el siguiente contenido:</i></p> <p><i>Desarrollo: describir en orden cronológico las actividades necesarias para cumplir con el procedimiento. Se debe indicar qué hacer, cómo hacerlo, cuándo hacerlo y quién lo ejecutará.</i></p> <p><i>Para el caso de que se refiera a un procedimiento de sanitización POES: se debe especificar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de productos a utilizar. - Dosificación. - Equipos de Protección Personal EPP. - Frecuencia de desinfección. <p>2 – FORMATO <i>Los procedimientos se deben redactar con escritura mecanografiada en una sola cara.</i> <i>Constaran de un encabezamiento y un pie de página según se indica en este procedimiento.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •El encabezamiento debe contener: el nombre de la institución, el título del procedimiento, el número de codificación y el número de páginas. •El pie de página debe contener: las fechas de redacción, revisión, aprobación y vigencia como así también las firmas de los responsables de cada una de estas etapas. 	

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

DESARROLLO	<p><i>3 - FASES DEL LANZAMIENTO DEL DOCUMENTO</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe verificar las fases, los materiales que vinculan al proceso. - Deben ser revisados y aprobados por el personal a cargo. - Debe existir la firma de responsabilidad de la persona a cargo. <p><i>4 – DISTRIBUCIÓN:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben tener una copia en las áreas relacionadas al procedimiento. - Mantener un control de los documentos de las versiones obsoletas y a disposición las versiones vigentes. <p><i>5 – PUESTA EN VIGENCIA</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Una vez recibido el nuevo procedimiento cada responsable de los sectores involucrados debe procurar la capacitación inmediata del personal responsable de ejecutar el procedimiento, y definir la fecha de puesta en vigencia en un plazo mínimo. 		
FORMULARIOS Y REGISTROS	Indicar los modelos de formularios que se utilizarán para registrar los datos que se recogerán al ejecutar las actividades indicadas en el procedimiento.		
REFERENCIAS	Citar documentos o normas aplicables, tales como otros procedimientos, instrucciones específicas, normas internas, que no se encuentran incluidas en el capítulo de Anexos.		
ANEXOS	Incluir otros documentos tales como manuales de equipos, diagramas de flujo, fotografías, de utilidad para el desarrollo del procedimiento.		
LISTA DE DISTRIBUCIÓN	Indicar qué funciones, áreas o sectores deben mantener copias del procedimiento.		
REDACTADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
FECHA REDACCIÓN: dd-mm-aaaa	FECHA REVISIÓN: 20-12-2020		FECHA APROBACIÓN: dd-mm-aaaa
VERSIÓN ORIGINAL	FECHA VIGENCIA dd-mm-aaaa	REVISIÓN N°:	FECHA VIGENCIA: dd-mm-aaaa
FIRMA:	FIRMA:		

CONTROL DE CAMBIOS:

Fecha anterior	Cambios o modificaciones	Fecha del cambio	Autor

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO COMESTIBLES	Edición: 0
	Fecha de Aprobación: 12/11/2024
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

RESPONSABILIDADES:

Nombre completo	Cargo	Número de cédula	Firma
Elaborado por:			
Johanna Maribel Jiménez Mideros	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	0401358270	 Firmado electrónicamente por: JOHANNA MARIBEL JIMENEZ MIDEROS
Washington Wladimir Morales Cárdenas	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	1716597032	 Firmado electrónicamente por: WASHINGTON WLADIMIR MORALES CARDENAS
Karina Mercedes Rivadeneira Corral	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas 3	1803044138	 Firmado electrónicamente por: KARINA MERCEDES RIVADENEIRA CORRAL
Revisado por:			
Lenin Ernesto Moreno Gálvez	Director de Inocuidad de Alimentos (S)	1104452410	 Firmado electrónicamente por: LENIN ERNESTO MORENO GALVEZ
Aprobado por:			
Rommel Aníbal Betancourt Herrera	Coordinador de Inocuidad de Alimentos	0400795282	 Firmado electrónicamente por: ROMMEL ANIBAL BETANCOURT HERRERA