

# **GLOBALG.A.P.** **(EUREPGAP)**

---

## **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas**

### **Introducción**

Versión interina final en español. En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.  
V3.0-2 Sep07

**Válido a partir del: 30 septiembre de 2007**

## INTRODUCCIÓN

### INFORMACIÓN ACERCA DE LAS TRADUCCIONES

Todas las traducciones serán publicadas inicialmente como versiones interinas finales. Por lo tanto, en cada página del documento traducido figurará la frase: "En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés". Si el documento traducido se encuentra en este status, se pueden enviar comentarios acerca del mismo al Secretariado de GLOBALGAP. Para enviar los comentarios, por favor utilice el formulario específico que puede ser descargado de los Extranets de Miembros y OCs GLOBALGAP (EUREPGAP). De otra manera, puede hacer llegar sus comentarios mediante correo electrónico dirigiéndose a [rauber@globalgap.org](mailto:rauber@globalgap.org), haciendo referencia al documento/capítulo/módulo/punto etc. correspondiente.

En países donde exista un GTTN (Grupo Técnico de Trabajo Nacional), el grupo deberá revisar y corregir la traducción antes de ser publicada. Todos los comentarios recibidos por el Secretariado de GLOBALGAP acerca de los documentos traducidos serán enviados al GTTN correspondiente. Dicho GTTN puede recomendar a GLOBALGAP (EUREPGAP) aprobar la traducción convirtiéndola en versión normativa final. Una versión interina final de una traducción puede convertirse en un documento normativo final bajo las siguientes condiciones:

- existe un GTTN en el país (o en los países) donde se habla el idioma correspondiente
- la versión interina final de la traducción ha sido publicada hace al menos un año
- se han llevado a cabo 50 inspecciones y una inspección en calidad de testigo (con GLOBALGAP (EUREPGAP) empleando la traducción

Donde no exista un GTTN para el idioma específico, el documento mantendrá el status "interino final".

### Principios

El presente documento establece un marco para el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en las explotaciones agropecuarias, definiendo elementos fundamentales para la mejor práctica en la producción global de ganado, frutas y hortalizas y cultivos a granel, aceptable por los principales grupos minoristas a nivel mundial. Sin embargo, las normas adoptadas por algunos minoristas individuales y algunos productores pueden exceder las aquí descritas. Este documento no pretende ofrecer una guía descriptiva de cada método de producción agropecuario.

Los miembros de GLOBALGAP (EUREPGAP) reconocen el progreso considerable logrado ya por muchos productores, grupos de productores, organizaciones productoras, protocolos locales y nacionales, en el desarrollo e implementación de sistemas de buenas prácticas agrícolas; pero también desean que se continúe trabajando para mejorar la capacidad de los productores en este área. Por lo tanto, deberían utilizarse las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) como punto de referencia para evaluar las prácticas actuales, y ofrecer una guía para un desarrollo posterior.

La presentación en módulos de la normativa de Aseguramiento Integrado de Fincas permite a los productores combinar numerosas auditorías para varios productos en una sola auditoría beneficiando así a los productores.

GLOBALGAP (EUREPGAP) ofrece a los productores varios beneficios:

#### 1. Reducción de riesgos relacionados con la Seguridad en los Alimentos en la Producción Mundial.

- Fomentando el desarrollo y la adopción de programas nacionales y regionales de aseguramiento de fincas.
- Fomentando la evaluación de riesgos basada en los puntos APPCC para el beneficio tanto del consumidor como del productor.
- Comprometiéndose a mejorar continuamente y alcanzar mayor transparencia a través de la consulta y la adopción de plataformas de comunicación técnica en toda la cadena de alimentos.

#### 2. Reducir los costos de conformidad:

- Evitando múltiples auditorías de productos a empresas agrícolas mixtas, por medio de un único proceso ("one-stop-shop").
- Evitando la proliferación de requisitos por parte de los compradores. En el transcurrir del tiempo, los Miembros Minoristas de GLOBALGAP (EUREPGAP) y de los Servicios de Alimentación irán cambiando sus fuentes de abastecimiento y recurriendo cada vez más a fuentes aprobadas por GLOBALGAP (EUREPGAP).
- Evitar la creación de una legislación sobrecargada que dificulte la actividad, mediante una adopción proactiva por parte del sector.
- Logrando una mayor armonización global que ayude a nivelar la "cancha de juego".
- Los productores podrán elegir entre organismos de certificación estrictamente regulados por GLOBALGAP (EUREPGAP).

3. Aumentar la integridad de los Programas de Aseguramiento de Fincas a nivel mundial:

- Definiendo y haciendo cumplir un criterio común con respecto a la competencia del auditor.
- Definiendo y haciendo cumplir un criterio común con respecto a los informes de verificación de estado.
- Definiendo y haciendo cumplir un criterio común con respecto a las acciones a tomar en los casos de incumplimiento.
- Armonizando la interpretación de los criterios de conformidad

### Verificación Independiente:

Los productores reciben la aprobación de GLOBALGAP (EUREPGAP) a través de una verificación independiente por un Organismo de Verificación aprobado por GLOBALGAP (EUREPGAP).

Los documentos del programa son:

1. Reglamento General de GLOBALGAP (EUREPGAP): Establece las reglas para la administración de la normativa.
2. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de GLOBALGAP (EUREPGAP) (CPCC): Establecen los requisitos que deberá cumplir el productor, aportando detalles específicos sobre cada uno de los requisitos.
3. Lista de Verificación de GLOBALGAP (EUREPGAP): Es la base para la auditoría externa del productor y la que deberá utilizar para cumplir con el requisito de auditoría interna anual.

Según se describe en el Reglamento General de GLOBALGAP (EUREPGAP), el programa se encuentra dividido en: Obligaciones Mayores, Obligaciones Menores y Recomendaciones.

Todos los puntos de control DEBEN ser auditados externamente. Las posibles respuestas son: cumplimiento (si); no-cumplimiento (no) o no-aplicable (N/A). **Si la respuesta es No Aplicable, debe presentarse una justificación.** No se podrá responder N/A en aquellos puntos de control donde el Criterio de Cumplimiento estipula "Sin opción de N/A". **Para todos los puntos de control de Obligaciones Mayores se tiene que proporcionar una evidencia?**

El documento de PCCC de AIF de GLOBALGAP (EUREPGAP) se divide en varios módulos y cada uno cubre diferentes áreas o niveles de actividad en el lugar de producción. Dichas secciones están agrupadas en:

1. "Ámbitos" que cubren los aspectos más generales de la producción. Existen los siguientes Módulos Base: Para Todo Tipo de Explotaciones Agropecuarias, para Todo Tipo de Cultivos, para Animales, y Módulo Base para la Acuicultura).
2. "Sub-Ámbitos" que cubren los aspectos más específicos de la producción; éstos se encuentran clasificados por tipo de producto (Frutas y Hortalizas, Cultivos a Granel, Café (verde), Té, Flores y Ornamentos, Ganado Vacuno y Ovino, Porcinos, Ganado Lechero, Salmón y Trucha; y cualquier otro sub-ámbito que pueda ser agregado durante el período en que se encuentre en vigor el presente documento).

**En el caso de existir legislación del país más restrictiva que la normativa GLOBALGAP (EUREPGAP), predominará la legislación del país. El nivel de cumplimiento para la legislación será de "Obligación Mayor". En caso de no existir leyes (o que las mismas no fueran tan estrictas), GLOBALGAP (EUREPGAP) especificará un nivel mínimo aceptable de cumplimiento. Cuando la legislación del país sea más estricta que la normativa de GLOBALGAP (EUREPGAP), no importará el nivel de cumplimiento requerido de GLOBALGAP (EUREPGAP), se deberá cumplir con la legislación de aquel país donde opera el productor.**

**Se proporcionarán directrices de referencia, que se actualizarán independientemente de este documento, cuando sea necesario. Los usuarios deberán recurrir a las directrices más actuales, las cuales se encuentran disponibles en [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org).**

### Responsabilidad:

Los Organismos de Certificación aprobados por FoodPLUS GmbH y GLOBALGAP (EUREPGAP) no son responsables legalmente de la seguridad de los productos certificados bajo esta Normativa. Bajo ninguna circunstancia serán responsables, FoodPLUS GmbH, sus empleados o agentes, por las pérdidas, daños, cargos, costos o gastos de cualquier naturaleza (incluyendo pérdidas resultantes) en que pueda incurrir un productor, por causa directa o indirecta de la gestión por parte de FoodPLUS GmbH, sus empleados o agentes, o por la ejecución de las obligaciones vinculadas con el Programa; salvo que se determine judicialmente que dichas pérdidas, daños, cargos, costos y/o gastos fueron por causa de negligencia grave u omisión voluntaria.

### Derechos de autor:

© La normativa GLOBALGAP (EUREPGAP) y todos los documentos asociados están protegidos por el derecho de autor: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH; Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany. Sólo se permitirá la copia y distribución en su forma original.

**Inscripción:**

Por favor consulte la instrucciones de Inscripción y el Proceso de Certificación, en la Parte I del Reglamento General de GLOBALGAP(EUREPGAP) .

**Definiciones:**

Para clarificar la definición de cualquiera de los términos utilizados en el presente documento, por favor consulte el Anexo I.3 del Reglamento General.

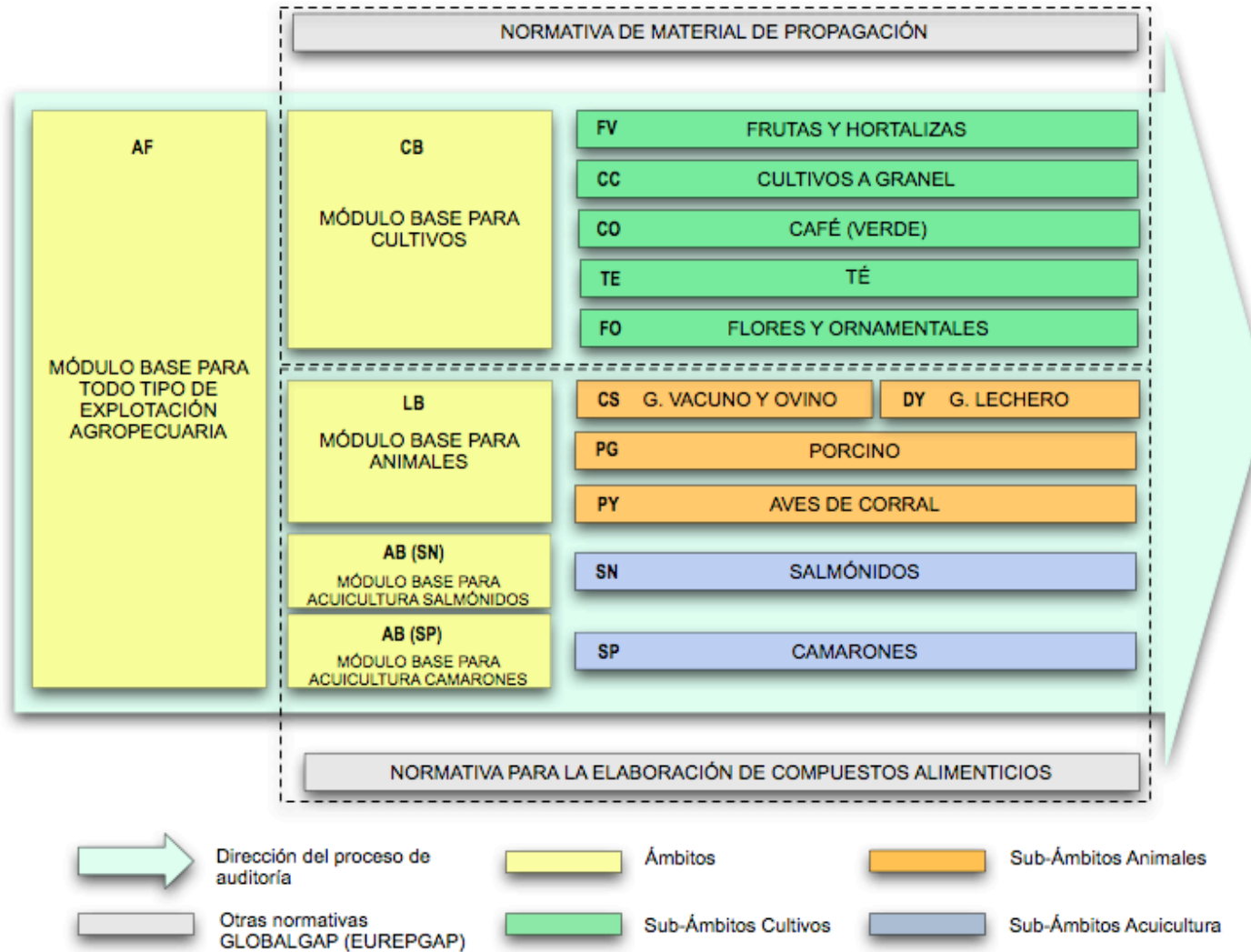
**Documentos de referencia (no mencionados específicamente en los PCCCs):**

Reglamento General de GLOBALGAP (EUREPGAP)

Marco Común de Agricultura Integrada, 2006 (European Integrated Farming Framework, 2006) de la Iniciativa Europea para un Desarrollo Sostenible de la Agricultura (European Initiative for Sustainable Development in Agriculture).

**Estructura de la Normativa:**

**Etapas de la producción cubiertas por GLOBALGAP (EUREPGAP)**



# **GLOBALG.A.P.** **(EUREPGAP)**



## **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas**

### **Módulo Base para Todo Tipo de Explotación Agropecuaria**

Versión interina final en español. En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.  
V3.0-2 Sep07

**Válido a partir del: 30 septiembre de 2007**

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

## CONTENIDOS

### SECCIÓN AF

#### INTRODUCCIÓN

#### MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA

- AF . 1 MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA
- AF . 2 HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN
- AF . 3 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR
- AF . 4 GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN
- AF . 5 MEDIO AMBIENTE
- AF . 6 RECLAMACIONES
- AF . 7 TRAZABILIDAD



Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF</b>	<b>MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA</b>		
	<i>Los puntos de control de este módulo son aplicables a todos los productores que soliciten certificación debido a que abarcan aspectos relevantes a toda actividad agrícola</i>		
<b>AF . 1</b>	<b>MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA</b>		
	<i>Los aspectos importantes de las prácticas agropecuarias deberán ser documentados y sus registros conservados.</i>		
AF . 1 . 1	¿Se encuentran disponibles todos los registros solicitados durante la inspección externa, y se archivan durante un periodo mínimo de dos años, a no ser que se requiera un plazo mayor para puntos de control específicos?	Los productores deben mantener registros actualizados por un periodo mínimo de 2 años o más si así lo exigiera la legislación del país. Sin opción de N/A. (En el caso de certificación de Animales: Referencia Cruzada con LB.3.2, PG.1.3 y PG.4.3 donde los documentos deben ser conservados por 3 años).	Menor
AF . 1 . 2	¿Se hace responsable el productor o el grupo de productores de llevar a cabo al menos una vez al año, una auto-evaluación interna o una inspección interna del grupo de productores, respectivamente, para asegurarse el cumplimiento con la Normativa GLOBALGAP (EUREPGAP)?	Está documentado que la autoevaluación interna de GLOBALGAP (EUREPGAP) o del protocolo equivalente o las inspecciones internas del grupo de productores se han llevado a cabo anualmente, bajo la responsabilidad del productor/grupo de productores, y existen registros. Sin opción de N/A.	Mayor
AF . 1 . 3	¿Se han tomado medidas para corregir las no-conformidades detectadas durante la auto-evaluación interna (productor) o la inspección interna (grupo de productores)?	Se han documentado y llevado a cabo acciones correctivas efectivas. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF . 2</b>	<b>HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN</b>		
	<i>Una de las características clave de la agricultura sostenible es la continua incorporación de conocimientos específicos y experiencias prácticas en las prácticas y planes de gestión futuros. El objetivo de esta sección es asegurar que la tierra, los edificios y otras instalaciones -los que constituyen la esencia misma de la explotación sean gestionados adecuadamente para garantizar una producción segura de alimentos y la protección del medio ambiente.</i>		
<b>AF . 2 . 1</b>	<b>Historial de la Explotación</b>		
AF . 2 . 1 . 1	¿Existe un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otro emplazamiento productivo, con el fin de proporcionar un registro permanente de la producción animal/ de peces/ de cultivo y/o de actividades agronómicas llevadas a cabo en dichos lugares? ¿Se mantienen estos registros ordenados y al día?	Los registros actualizados deben proporcionar un historial de la producción de todos los emplazamientos productivos. Para Cultivos, los nuevos solicitantes deben contar con registros completos de al menos tres meses previos a la fecha de la inspección externa. Dichos registros deben hacer referencia a cada parcela que contenga el cultivo, con todas las actividades agronómicas relacionadas con la documentación de GLOBALGAP (EUREPGAP) requeridas para dicho parcela. Para Animales y Acuicultura: los registros deben comprender por lo menos el último ciclo de producción . Sin opción de N/A.	Mayor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF . 2 . 1 . 2	¿Se ha establecido e identificado en un mapa o plano de la explotación, un sistema de referencia para cada parcela, sector, invernadero, corral, establo u otro lugar/emplazamiento utilizado en la producción?	El criterio de cumplimiento debe incluir una identificación visual tal como una señal física en cada campo, invernadero, parcela, establo, edificio etc., o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	Menor
<b>AF . 2 . 2</b>	<b>Manejo de la Explotación</b>		
AF . 2 . 2 . 1	¿Existe una evaluación de riesgos para los nuevos emplazamientos agrícolas (por ejemplo, de cultivo, ganadero o de acuicultura) o en los ya existentes (en caso de haber un cambio en el nivel de riesgo), que demuestre que el emplazamiento en cuestión es adecuado para la producción, en lo relacionado con la seguridad de los alimentos, la salud de los operadores, el medio ambiente y la salud de los animales, si correspondiere?	Se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos documentada cuando nuevos cultivos o explotaciones ganaderas o de acuicultura vayan a emprenderse en emplazamientos nuevos. La evaluación de riesgos debe contemplar el historial de la explotación (cultivo/carga ganadera) y debe considerar el impacto de las nuevas actividades propuestas en el medio ambiente/ganado/ cultivos adyacentes. (consulte AF Anexo 1 Evaluación de Riesgos, para determinar si es necesario una evaluación de riesgos). Para la certificación de Té y Café, hacer referencia cruzada con TE.2.1.1. y CO.2.1.1., respectivamente.	Mayor
AF . 2 . 2 . 2	¿Se ha desarrollado un plan de gestión que fije estrategias para minimizar todos los riesgos identificados, tales como la polución o contaminación de la capa freática? ¿Se documentan y utilizan los resultados de estos análisis para justificar que el emplazamiento en cuestión es apropiado?	El plan de gestión se ha desarrollado y cuenta con una estrategia para cumplir con los objetivos establecidos en este punto de control específico. (Este plan debería incluir uno o más de los siguientes aspectos: calidad del hábitat, compactación del suelo, erosión del suelo, emisión de gases con efecto invernadero (cuando corresponde), balance de humus, balance de fósforo, balance de nitrógeno, intensidad en el uso de productos fitosanitarios).	Menor
<b>AF . 3</b>	<b>SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR</b>		
	<i>Las personas son la clave para una gestión de la explotación eficiente y segura. El personal del establecimiento, el subcontratado, como también los propios productores, deben abogar por la calidad del producto y la protección del medioambiente. La educación y formación de estas personas ayudará en el progreso hacia la sostenibilidad y contribuirá al crecimiento del capital social. El objetivo de esta sección es asegurar que haya una práctica segura en el lugar de trabajo, y que todos los trabajadores comprendan y tengan la competencia necesaria para realizar sus tareas, que cuenten con equipamiento adecuado para trabajar de forma segura; y que, en caso de accidentes, puedan ser asistidos en tiempo y forma.</i>		
<b>AF . 3 . 1</b>	<b>Evaluación de Riesgos</b>		
AF . 3 . 1 . 1	¿Cuenta el establecimiento con una evaluación de riesgos por escrito para asegurar que las condiciones de trabajo sean saludables y seguras?	La evaluación de riesgos por escrito puede ser genérica, pero debe ser adecuada a las condiciones del establecimiento. Dicha evaluación debe ser revisada y actualizada cuando ocurran cambios en la organización (por ejemplo, otras actividades). Sin opción de N/A.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF . 3 . 1 . 2	¿Cuenta el establecimiento con una política -por escrito- de salud, seguridad e higiene y procedimientos, incluyendo la evaluación de riesgos a la que se refiere el punto AF 3.1.1?	La política de salud, seguridad e higiene debe incluir por lo menos los aspectos identificados en la evaluación de riesgos (AF.3.1.1). Esto puede incluir: procedimientos en caso de accidentes o emergencias, procedimientos de higiene, procedimientos que tratan sobre riesgos identificados en la situación de trabajo, etc. Cuando la evaluación de riesgos haya cambiado, dicha política deberá ser revisada y actualizada.	Menor
<b>AF . 3 . 2</b>	<b>Formación</b>		
AF . 3 . 2 . 1	¿Se mantienen registros de las actividades de formación y de los participantes?	Se mantienen registros de las actividades de formación, incluyendo los temas tratados, el nombre del ponente, la fecha y los participantes. Se debe poder comprobar la asistencia a la actividad de formación.	Menor
AF . 3 . 2 . 2	¿Cuenta todo el personal que manipule y/o administre medicamentos veterinarios, productos químicos, desinfectantes, productos fitosanitarios, biocidas u otras sustancias peligrosas y todos los trabajadores que operen equipos complejos o peligrosos (según evaluación de riesgos de punto AF 3.1.1), con los certificados de competencia y/o constancia de otra calificación similar?	Los registros deben identificar al personal que realice tales tareas y mostrar los certificados de formación u otra evidencia de competencia. Sin opción de N/A.	Mayor
AF . 3 . 2 . 3	¿Han recibido los trabajadores formación adecuada en salud y seguridad y han sido instruidos conforme a la evaluación de riesgos (punto AF.3.1.1.)?	La competencia de los trabajadores en sus responsabilidades y tareas debe poder observarse visualmente. Si en el momento de la inspección no se estuviera realizando ninguna actividad, debe haber evidencia de instrucciones al respecto. Sin la opción de N/A.	Menor
AF . 3 . 2 . 4	¿En todo momento que se estén realizando actividades propias de la explotación, cuenta la explotación con un número adecuado de personas (al menos una) que tenga formación en primeros auxilios?	Siempre debe haber al menos una persona con formación en Primeros Auxilios (recibida durante los últimos 5 años) presente en la explotación cuando se estén realizando actividades propias de la explotación. De existir legislación aplicable en lo relativo a la formación en Primeros Auxilios, ésta debe ser cumplida. Por "actividades propias de la explotación", se entienden todas las actividades llevadas a cabo mientras se realizan las propias para de cada capítulo y módulo aplicables.	Menor
AF . 3 . 2 . 5	¿Cuenta la explotación con instrucciones documentadas relativas a higiene?	Las instrucciones de higiene deben estar claramente expuestas, por medio de señales claras (ilustraciones) o en el o los idiomas predominante(s) de los trabajadores. Las instrucciones deben incluir al menos los siguientes puntos: - Limpiarse las manos. - Cubrirse los cortes en la piel. - Limitar el fumar, comer y beber a las áreas apropiadas - Notificar cualquier infección o problema de salud pertinente - utilizar ropa de protección adecuada.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF . 3 . 2 . 6	¿Todas las personas que trabajan en el establecimiento han recibido formación básica en higiene según las instrucciones de higiene (AF 3.2.5.)?	Se ofrece formación, escrita ó verbal, como parte de un curso de sensibilización en higiene. La formación es proporcionada por personal cualificado. Todos los nuevos trabajadores deben recibir dicha formación y confirmar su participación en el curso mediante una firma. Todas las instrucciones del punto AF. 3.2.5 se deben tratar en el curso. Todos los trabajadores, incluyendo los dueños y los gerentes, deben confirmar por escrito que han leído y comprendido las instrucciones de higiene, en cualquier momento del año.	Menor
AF . 3 . 2 . 7	¿Se aplican los procedimientos de higiene de la explotación?	Durante la inspección, los trabajadores con tareas identificadas en los procedimientos de higiene, demuestran ser competentes. Sin opción de N/A.	Menor
AF . 3 . 2 . 8	¿Está informado el personal subcontratado y las visitas acerca de los procedimientos de seguridad e higiene personal?	Hay evidencia de que los procedimientos en cuanto a salud, seguridad e higiene personal son comunicados oficialmente a las visitas y al personal subcontratado (por ejemplo, dichos requerimientos se encuentran expuestos en un lugar visible, donde todas las visitas y el personal subcontratado los pueda leer).	Menor
AF . 3 . 3	<b>Riesgos y Primeros Auxilios</b>		
AF . 3 . 3 . 1	¿Existen procedimientos en caso de accidentes o emergencia y están expuestos en un lugar visible y comunicados a todas las personas relacionadas con las actividades de la explotación?	Los procedimientos en caso de accidente deben estar claramente señalizados en ubicaciones accesibles y visibles. Dichas instrucciones deben estar en el o en los idiomas predominantes entre los trabajadores y /o comunicadas por medio de pictogramas. Los procedimientos deben identificar, en caso de que correspondiese, los siguientes puntos: Por ej. - Dirección de la explotación o ubicación en el mapa - Persona(s) a contactar; - Localización del medio de comunicación más cercano (teléfono, radio); - Lista actualizada de números telefónicos relevantes (policía, ambulancia, hospital, bomberos, acceso a asistencia médica en el sitio o por medio de transporte, proveedor de electricidad y de agua); - Cómo y dónde contactar a los servicios médicos locales, hospital y otros servicios de emergencia; - Ubicación de extintores; - Salidas de emergencia; - Interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; - Cómo informar sobre accidentes o incidentes peligrosos.	Menor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF . 3 . 3 . 2	¿Se encuentran claramente identificados todos los riesgos y peligros con señales de advertencia colocadas en lugares apropiados?	Riesgos potenciales deben estar identificados con señales/ letreros permanentes y legibles; por ejemplo: fosos de desecho, tanques de gasolina, talleres, puertas de acceso al almacén de fitosanitarios/ fertilizantes/ cualquier otra sustancia química, como también cultivo tratado, etc. y cultivos tratados, etc. Las señales de advertencia deben estar presentes. Sin opción de N/A.	Menor
AF . 3 . 3 . 3	¿De ser necesario, se dispone o accede a recomendaciones de seguridad relativas a sustancias peligrosas a la salud del trabajador?	Cuando fuera necesario, se puede acceder a la información (por ejemplo, sitio de Web, número de teléfono, hoja de datos técnicos, etc.), para asegurar que se tomen las acciones necesarias.	Menor
AF . 3 . 3 . 4	¿Hay botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones de trabajo permanentes y en las cercanías de los lugares de trabajo en el campo?	Los botiquines de primeros auxilios completos mantenidos según la legislación y recomendaciones nacionales se encuentran disponibles y accesibles en todas las ubicaciones de trabajo permanentes y pueden ser transportados a las cercanías de los lugares de trabajo.	Menor
<b>AF . 3 . 4</b>	<b>Ropa y Equipo de Protección Personal</b>		
AF . 3 . 4 . 1	¿Están equipados los trabajadores, incluyendo el personal subcontratado, con la ropa de protección adecuada según las instrucciones indicadas en la etiqueta o de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente?	Se dispone de, y mantiene en buen estado, juegos completos de equipo protector (botas de goma, ropa resistente al agua, delantales, guantes de goma, mascarillas, etc.) para poder cumplir con los requisitos de las etiquetas de los productos aplicados y/o requisitos legales y/o requisitos establecidos por la autoridad competente. Esto también incluye dispositivos de protección respiratorios, oculares y auditivos, así como también chalecos salvavidas, cuando fuera necesario.	Mayor
AF . 3 . 4 . 2	¿Se limpia la ropa de protección después de su uso y se guarda de tal manera que se previene tanto su contaminación como la de los equipos de aplicación?	La ropa de protección se limpia con regularidad, de acuerdo a un programa que tiene en consideración el uso al que está sujeto la ropa y el grado de suciedad que recibe. La limpieza de la ropa y el equipo de protección debe hacerse por separado de la vestimenta particular, y los guantes deben lavarse antes de quitárselos de las manos. Se debe eliminar la ropa y equipo de protección sucia, rota y dañada; así como también los cartuchos de filtros caducados. Toda la ropa y el equipo de protección, incluyendo los filtros nuevos, etc. se almacenaran aparte y separados físicamente de los productos fitosanitarios así como de otros productos químicos que puedan contaminar la vestimenta o el equipo, y en una zona bien ventilada. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF . 3 . 5</b>	<b>Bienestar del Trabajador</b>		
AF . 3 . 5 . 1	¿Hay un miembro de la administración, identificado claramente, como el responsable de la salud, seguridad y bienestar del trabajador?	Se dispone de documentación que identifica claramente a un miembro de la dirección como el responsable del cumplimiento de toda legislación vigente y relevante, nacional y local, en temas de salud, seguridad y bienestar laboral.	Mayor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF . 3 . 5 . 2	¿Tienen lugar regularmente reuniones entre la administración y los empleados? ¿Hay registros de dichas reuniones?	Los registros muestran que las preocupaciones de los trabajadores acerca de la salud, seguridad y bienestar laboral están siendo documentadas en reuniones realizadas al menos una vez al año y en las que participan los empleados y la administración. En dichas reuniones se puede discutir abiertamente aspectos relacionados con el negocio y la salud, seguridad y bienestar laboral (sin temor o intimidación sobre la retribución). El auditor no está obligado a juzgar el contenido, la exactitud o los resultados de dichas reuniones.	Recom.
AF . 3 . 5 . 3	¿Se dispone de registros con información generalmente correcta de todos los empleados del establecimiento?	Los registros reflejan claramente una visión general precisa de todos los empleados (incluyendo el personal temporal y subcontratado) que trabajan en el establecimiento. Se debe disponer de la siguiente información: nombres completos, fecha de ingreso, período de contratación, horario normal de trabajo y disposiciones sobre horas extras. Debe conservarse registros de todos los empleados (inclusive los subcontratados) de los últimos 24 meses desde la fecha de la primera inspección. Consultar el punto AF. 3.6.1 sobre requisitos para el personal subcontratado.	Menor
AF . 3 . 5 . 4	¿Tienen acceso los trabajadores a una zona limpia donde guardar sus alimentos, un lugar asignado para comer, así como a instalaciones de lavado de manos y agua para beber?	Debe haber disponible un lugar donde se pueda comer y guardar alimentos. Además, los trabajadores deben tener acceso a instalaciones de lavado de manos y agua para beber.	Menor
AF . 3 . 5 . 5	¿Son habitables las viviendas de la explotación y tienen instalaciones y servicios básicos?	Las viviendas de los trabajadores en la explotación son habitables, con techo, ventanas y puertas sólidas, cuentan con los servicios básicos de agua corriente, baños, y sanitarios. En caso de no contar con sanitarios, es aceptable el pozo negro siempre que se compruebe que sea hermético.	Menor
<b>AF . 3 . 6</b>	<b>Subcontratistas</b>		
AF . 3 . 6 . 1	En el caso de que el productor recurra a subcontratistas, ¿está disponible en la explotación toda la información relevante?	Los subcontratistas deben llevar a cabo una evaluación (o el productor lo debe hacer por ellos) del cumplimiento de todos los puntos de control de GLOBALGAP (EUREPGAP) correspondientes a todos los servicios prestados por ellos en el establecimiento (incluyendo AF 3.5.3). Dicha evaluación debe estar disponible en la explotación durante la inspección externa y el subcontratista debe aceptar que las certificadoras aprobadas por GLOBALGAP (EUREPGAP) puedan, en caso de duda, verificar las evaluaciones por medio de una inspección física. El productor se hace responsable del cumplimiento de los puntos de control aplicables a las tareas del subcontratista, verificando y firmando la evaluación del subcontratista para cada tarea y temporada contratada.	Menor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF . 4</b>	<b>GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN</b>		
	<i>La minimización de residuos debe comprender: revisión de prácticas actuales, evitar, reducir, re-utilizar y reciclar residuos.</i>		
<b>AF . 4 . 1</b>	<b>Identificación de Residuos y Contaminantes</b>		
AF . 4 . 1 . 1	¿Se han identificado todos los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la explotación?	Se deben enumerar todos los productos de desecho posibles ( como papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) y fuentes de contaminación (tales como exceso de fertilizantes, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, baños de ovejas, residuos de alimentos, peces muertos o enfermos, algas resultantes de la limpieza de redes, etc.) producidos como resultado de los procesos del establecimiento.	Menor
<b>AF . 4 . 2</b>	<b>Plan de Acción para Residuos y Contaminantes</b>		
AF . 4 . 2 . 1	¿Existe un plan documentado para evitar o reducir los residuos y contaminantes evitando así el uso de vertederos o la incineración mediante el reciclaje de los mismos? ¿Pueden los residuos orgánicos ser convertidos en abono para mejorar el suelo, siempre que no haya un riesgo de propagación de enfermedades?	Se debe disponer de un plan general, actual y documentado, que abarque la reducción de desperdicios y contaminación, y el reciclaje de residuos. El mismo debe considerar la contaminación del aire, suelo y agua.	Recom.
AF . 4 . 2 . 2	¿Se ha implantado este plan de gestión de residuos?	Deben existir acciones y medidas visibles en el establecimiento que confirmen que se llevan a cabo los objetivos del plan de residuos y contaminantes.	Recom.
AF . 4 . 2 . 3	¿Se mantienen limpios de basuras y desperdicios la explotación y sus instalaciones, para evitar la proliferación de plagas y enfermedades que puedan representar un riesgo a la seguridad de los alimentos?	Evaluación visual de que no haya evidencia de proliferación de residuos/desechos en las inmediaciones de la producción o en los almacenes. Se permiten basuras y residuos insignificantes en áreas señaladas, así como también todo residuo producido en el día de trabajo. El resto de la basura y residuos debe ser retirado. Las áreas interiores donde sea manipulado el producto deben limpiarse al menos una vez en el día.	Mayor
AF . 4 . 2 . 4	¿Tiene la explotación lugares designados para eliminar los residuos?	Las explotaciones deben contar con áreas especialmente designadas para almacenar basura y residuos. Los diferentes tipos de residuos deben ser identificados y almacenados por separado.	Recom.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF . 5</b>	<b>MEDIO AMBIENTE</b>		
	<i>Hay un vínculo intrínseco entre la producción agropecuaria y el medio ambiente. La gestión de la flora y fauna y del paisaje es de gran importancia. La mejora de las especies así como también la diversidad estructural del terreno y paisaje beneficiará la abundancia y diversidad de la flora y fauna.</i>		
<b>AF . 5 . 1</b>	<b>Impacto de la Agricultura en el Medio Ambiente y en la Biodiversidad (referencia cruzada con AB.7.5. Módulo Base Acuicultura, para la certificación de los sub-ámbitos de Acuicultura)</b>		
AF . 5 . 1 . 1	¿Cuenta cada productor con un plan de gestión de conservación del medio ambiente que tenga en consideración el impacto de sus actividades en el medio ambiente?	Debe haber un plan documentado que tenga como objetivo mejorar el hábitat e incrementar la biodiversidad en la explotación. Este puede ser individual o regional, si la explotación participa o esta cubierta por él. El Plan incluye prácticas de Manejo Integrado de Plagas, uso de nutrientes en los cultivos, áreas prioritarias de conservación, etc.	Menor
AF . 5 . 1 . 2	¿Ha considerado el productor cómo mejorar el medio ambiente para beneficio de la comunidad local , de su flora y fauna?	Deben poder demostrarse acciones evidentes e iniciativas por parte del productor, bien en la explotación o mediante su participación en un grupo con un programa activo de apoyo al medio ambiente, contemplando la calidad y los elementos del hábitat.	Recom.
AF . 5 . 1 . 3	¿Es compatible esta política de conservación con una producción agrícola comercialmente sostenible? ¿Minimiza el impacto ambiental de la actividad agrícola?	Los contenidos y objetivos del plan de conservación deben ser compatibles con una agricultura sostenible y demostrar un reducido impacto ambiental.	Recom.
AF . 5 . 1 . 4	¿Incluye el plan una auditoría previa para conocer la diversidad de plantas y animales en la explotación?	El plan de conservación debe incluir el compromiso de realizar una auditoría inicial para determinar los niveles actuales, localización, condición etc., de la fauna y flora en la explotación, de manera que puedan planificarse futuras acciones. Se debe auditar el efecto de la producción agrícola sobre la flora y fauna y esto debe servir de base para el plan de acción. Consulte los puntos CO. 10.1 para certificación de Café y TE. 11.1 para certificación de Té.	Recom.
AF . 5 . 1 . 5	¿Incluye el plan acciones para evitar daños y el deterioro de los hábitat en la explotación?	El plan de conservación debe incluir un listado de prioridades y acciones claras orientadas a rectificar los hábitat dañados o deteriorados en la explotación. Consulte los puntos CO. 10.1 para certificación de Café y TE. 11.1 para certificación de Té.	Recom.
AF . 5 . 1 . 6	¿Incluye el plan, actividades para mejorar los hábitat e incrementar la biodiversidad en la explotación?	El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones orientadas a mejorar los hábitat y la flora y fauna, cuando esto fuera viable, y aumentar la biodiversidad en el establecimiento. Consulte los puntos CO. 10.1 para certificación de Café y TE. 11.1 para certificación de Té.	Recom.



Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
<b>AF . 5 . 2</b>	<b>Áreas Improductivas</b>		
AF . 5 . 2 . 1	¿Se ha considerado transformar las áreas improductivas (por ejemplo, humedales, bosques o franjas de suelos empobrecidos) en áreas de conservación para el desarrollo de flora y fauna natural?	Debe haber un plan para convertir áreas improductivas y áreas identificadas de prioridad ecológica, en áreas de conservación, dentro de lo viable.	Recom.
<b>AF . 5 . 3</b>	<b>Eficiencia energética</b>		
AF . 5 . 3 . 1	¿Puede el productor demostrar que se controla el uso de energía en la explotación?	Existen registros del uso de energía. Por ejemplo, se elegirá y mantendrá la maquinaria agropecuaria de tal forma que se asegure un consumo óptimo energético. La utilización de fuentes de energía no-renovables se mantendrá al mínimo. (Referencia cruzada con CO. 10.2 para certificación de Café y TE.11.2 para certificación de Té).	Recom.
<b>AF . 6</b>	<b>RECLAMACIONES</b>		
	<i>Una buena gestión de las reclamaciones conducirá a un mejor sistema y al cumplimiento de los requisitos de GLOBALGAP (EUREPGAP).</i>		
AF . 6 . 1	¿Se dispone de un procedimiento de reclamaciones para aspectos relacionados con la normativa de GLOBALGAP (EUREPGAP)?	Se debe disponer de y tener accesible, un documento -claramente identificable- de reclamaciones para temas relacionados con GLOBALGAP (EUREPGAP). Sin opción de N/A.	Mayor
AF . 6 . 2	¿Asegura el procedimiento de reclamaciones que estas sean correctamente registradas, analizadas; y que se realiza un seguimiento de las mismas y se documentan las acciones tomadas al respecto?	Están documentadas las acciones tomadas con respecto a reclamaciones de cualquier deficiencia relacionada con GLOBALGAP (EUREPGAP) hallada en el producto o servicio. Sin opción de N/A.	Mayor
<b>AF . 7</b>	<b>TRAZABILIDAD</b>		
AF . 7 . 1	¿Cuentan los productores con un procedimiento documentado para gestionar la retirada del mercado de productos registrados.?	"Todos los productores deben tener acceso a procedimientos documentados que identifican el tipo de evento que puede resultar en una retirada de un producto del mercado, las personas responsables de tomar este tipo de decisión, el mecanismos para notificar a los clientes y el OC de GLOBALGAP (EUREPGAP) (en el caso de que el OC no haya emitido la sanción y que el productor o grupo haya retirado los productos de motu propio) y los métodos de recomposición de las existencias. El procedimiento debe comprobarse anualmente para asegurarse que es suficiente."	Mayor

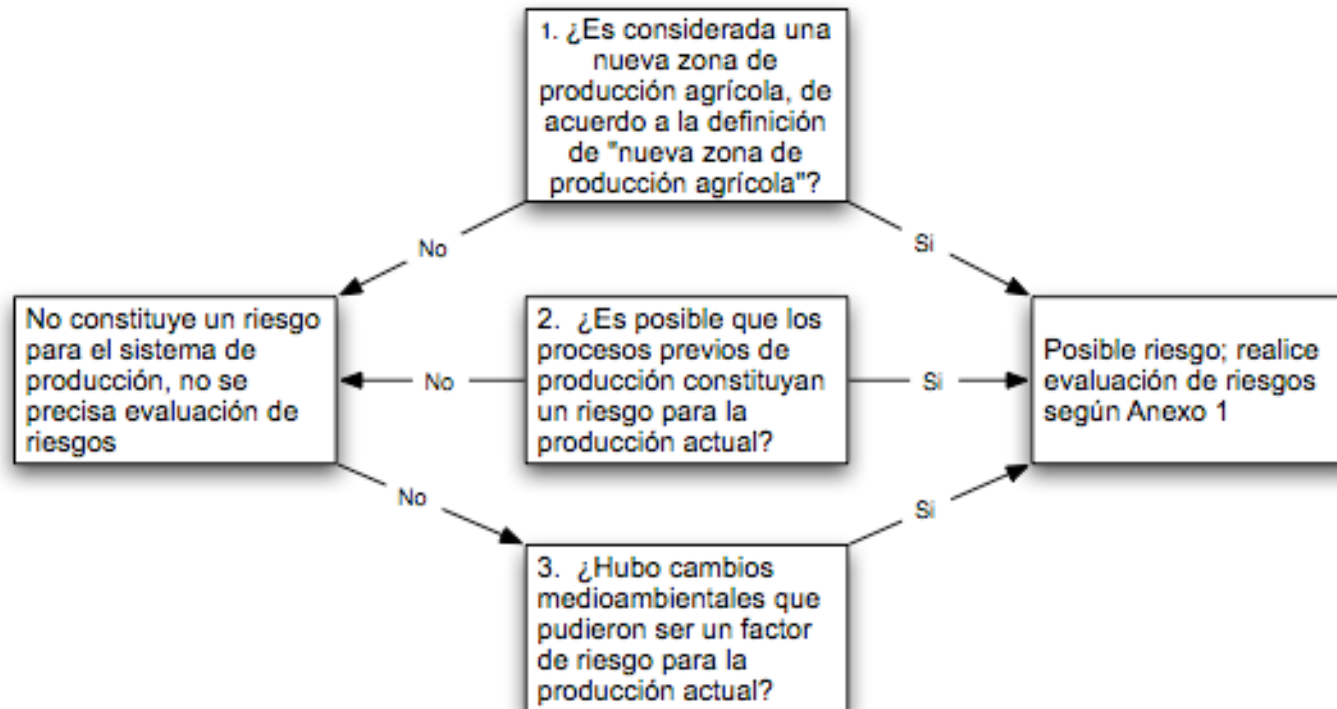
## ANEXO 1: GUÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN NUEVAS ZONAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

### Punto de Control:

¿Se lleva a cabo una evaluación de riesgos en los nuevos emplazamientos productivos (por ejemplo, empresa agrícola, ganadera o de acuicultura) o en los ya existentes (en caso de haber un cambio en el nivel de riesgo), que demuestre que el emplazamiento en cuestión es adecuado para la producción, respecto a la seguridad de los alimentos, la salud de los operadores, el medio ambiente y la salud de los animales, si correspondiere?

### Criterio de Cumplimiento:

Se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos documentada cuando nuevos cultivos o empresas ganaderas o acuícolas vayan a ser implantados en nuevos emplazamientos. La evaluación de riesgos debe contemplar el historial de la explotación (cultivo/carga ganadera) y debe considerar el impacto de las actividades propuestas en el medio ambiente/ganado/ cultivos adyacentes. (consulte AF Anexo 1 Evaluación de Riesgos, para determinar si es necesario una evaluación de riesgos). Para la certificación de té y café, hacer referencia cruzada con TE.2.1.1. y CO.2.1.1., respectivamente.



**Si la respuesta a cualquiera de las tres preguntas es "sí", es necesario una Evaluación de Riesgos**

## **ANEXO 1: GUÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN NUEVAS ZONAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

### **Legislación:**

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

### **El uso previo del emplazamiento debe cubrir:**

Cultivos previos.

Por ejemplo, los productores de algodón utilizan grandes cantidades de productos fitosanitarios que dejan residuos y pueden producir efectos a largo plazo sobre cultivos posteriores de cereales y otros.

Uso industrial o militar.

Por ejemplo, zonas que fueron utilizadas como parque de vehículos pueden tener un alto grado de contaminación por combustibles.

Vertederos y minas

Pueden existir residuos peligrosos en el subsuelo que contaminen cultivos posteriores o pueden producirse hundimientos repentinos en el terreno haciendo peligrar la vida de las personas que trabajan allí.

Vegetación natural

Puede ocultar plagas, enfermedades y malas hierbas.

### **En relacion con el tipo de suelo se debe cubrir:**

Adecuación estructural para los cultivos previstos

Susceptibilidad estructural a la erosión

Adecuación química para los cultivos previstos

#### **Erosión:**

Un estudio realizado debería determinar si hay, o podría haber, pérdida irregular en la capa superior del suelo que pueda afectar el rendimiento del cultivo, a capas inferiores o a las aguas subterráneas.

#### **La forma del terreno**

##### **Formas de drenaje:**

Propensión a inundación y/o erosión

##### **Conformación e inclinación del terreno**

Erosión del suelo.

##### **Seguridad de las personas que trabajan con maquinaria:**

Transporte del cultivo recolectado.

##### **Exposición al viento:**

Velocidades excesivas del viento pueden causar pérdida de cultivos.

## **ANEXO 1: GUÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN NUEVAS ZONAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

### **La evaluación del agua debe cubrir:**

#### **Calidad del agua:**

La autoridad local debe determinar si la calidad es adecuada. Si no hubiere una normativa local, entonces los resultados de un laboratorio capaz de realizar análisis químicos y/o bacteriológicos de acuerdo a la norma ISO 17025 o, en su defecto, una norma nacional equivalente, deben demostrar que la calidad de agua de riesgo cumple con los criterios establecidos en la Tabla 3 de las Guías publicadas por la OMS, para el Uso Seguro de Aguas Residuales y Excremento en la Agricultura y Acuicultura 1989 ("Guidelines for the Safe Use of Wastewater and Excreta in Agriculture and Aquaculture 1989). (ver Tabla al final del documento)

#### **Disponibilidad:**

Adecuada durante todo el año, o al menos durante el período de explotación propuesto.

#### **Autorización para uso:**

Se debe asegurar la cantidad estimada de agua que necesitará el cultivo.

Derechos de otros usuarios

Las leyes y costumbres locales deberán reconocer el derecho de uso de terceros cuyas necesidades deben ser satisfechas con prioridad al riego de la explotación.

Impacto medioambiental

Algunas tasas de extracción aún siendo legales, podrían tener efecto adverso sobre la flora y fauna que se asocia o depende de las fuentes de agua.

### **El análisis de impacto debe cubrir:**

#### **Internamente:**

Problemas de polvo, humo y ruido causado por el uso de maquinaria agrícola.

Contaminación con agua de desagüe cargada de sedimentos y sustancias químicas, de aguas abajo.

Pulverización.

Insectos atraídos por el cultivo, su residuo o por el uso de estiércol.

#### **Externamente:**

Humo, gases y polvo procedente de instalaciones industriales o de transporte cercanas, incluyendo calles con mucho tránsito.

Agua de desagüe cargada de sedimentos y residuos químicos procedentes de emplazamientos de la explotación agrícola que se encuentran río arriba.

Impacto de patógenos procedentes de parques naturales y zonas de conservación cercanas.

Robo por habitantes de zonas vecinas

Actividades agrícolas adyacentes.

Disponibilidad de transporte adecuado a los mercados.

Disponibilidad de mano de obra adecuada.

Disponibilidad de inputs.

**ANEXO 1: GUÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN NUEVAS ZONAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

Tabla 3. Directiva de calidad bacteriológica recomendada para el uso de aguas residuales en la explotación agrícola<sup>±</sup>

Categoría	Condiciones de re-utilización	Grupos expuestos	Nemátodos intestinales <sup>b</sup> (la media aritmética o huevos por litro <sup>c</sup> )	Coliformes fecales (media geométrica no. por 100ml <sup>c</sup> )	Tratamiento de aguas residuales con el que se busca lograr la calidad bacteriológica necesaria
A	Riego de cultivos probables de ser consumidos crudos, campo deportivo, parques públicos <sup>d</sup>	Trabajadores, consumidores, público	Menor e igual a 1	Menor e igual a 1000 <sup>d</sup>	Una serie de estanques de estabilización diseñados para alcanzar la calidad bacteriológica indicada, o un tratamiento equivalente.
B	Riego de cultivos de cereales, cultivos industriales, cultivos de forraje, pasturas y árboles <sup>e</sup>	Trabajadores	Menor e igual a 1	No se recomienda ningún estándar	Retención en tanques de estabilización o 8-10 días o una remoción equivalente de helmintos y coliformes fecales.
C	Riego localizado de cultivos en categoría B si no se expone a trabajadores y público	Ninguno	No Aplicable	No aplicable	Tratamiento previo de acuerdo a la tecnología de riego, pero no menor a la sedimentación primaria.

<sup>a</sup> En casos específicos, se deberán tomar en cuenta factores epidemiológicos, socioculturales y medioambientales, y las directivas deberían ser modificadas correspondientemente.  
<sup>b</sup> Especies *Ascaris* and *Trichuris* y anquilostoma.  
<sup>c</sup> Durante el período de riego  
<sup>d</sup> Corresponde una directiva más estricta (menor e igual a 200 coliformes fecales por 100ml) para el césped en lugares públicos, como ser el césped de un hotel, donde el público pueda entrar en contacto directo.  
<sup>e</sup> En el caso de árboles frutales, la irrigación debe cesar dos semanas antes de ser recolectada la fruta y la fruta no debe ser recogida del suelo. No deberá utilizarse un sistema de riego por aspersion.

\*Source: Health guidelines for the use of wastewater in agriculture and aquaculture, WHO Technical Report Series 778, 1989.

Traducción al español (en caso de duda, prevalece la versión en inglés)

**REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE EDICION**

<b>Versión Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento</b>	<b>Reemplaza</b>	<b>Documento reemplazado queda sin efecto</b>	<b>Nuevo documento entra en vigor</b>	<b>Descripción de modificaciones realizadas</b>
3.0-2_Sep07	3.0-1_July07	30-Sep-07	30-Sep-07	Modificación GLOBALGAP (EUREPGAP); aclaración del punto 1.1

1. Por información más detallada acerca de las modificaciones realizadas, por favor contáctese con el Secretariado de GLOBALGAP y solicite el documento Historial.
2. Cuando los cambios no afectan la acreditación de la normativa, la versión permanecerá siendo "3.0" y la actualización de la versión será señalada con un "-x".
3. Cuando los cambios sí afectan la acreditación de la normativa, el nombre de la versión será cambiado a "3.x".