

 Mexico Certificadora orgánica a.c.	REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS		
	Revisión 01	Elaboró :STN	Aprobado por el C.C.en fecha: 16/02/2015

INFORMACION GENERAL

Nombre del operador/empresa	
Dirección legal Calle, Colonia, C.P. Ciudad, Estado	
Dirección inspeccionada Calle, Colonia, C.P. Ciudad, Estado	
Actividad de la empresa (Tipología resumida)	

TIPOLOGIA DE INSPECCION

 VISITA ANUNCIADA ☐

 VISITA SIN AVISO ☒

Control		Suplementaria	
Extension certificado		Final	

PERSONA O GRUPO CONFORMADO POR LA INSPECCION

Nombre	Cargo	Función

AGENDA DE DESARROLLO

Actividades	Horario de desarrollo			Personal participante por la empresa
	de Hr. a.m.	a	Hr	

RESUMEN DE LA AGENDA DE INSPECCIÓN

Verificación del cumplimiento, recomendaciones y no conformidades procedentes	Validez de las acciones correctivas actuadas
1.	Correcta/Finalizada () Incorrecta: ()
2.	Correcta/Finalizada () Incorrecta: ()
3.	Correcta/Finalizada () Incorrecta: ()
4.	Correcta/Finalizada () Incorrecta: ()
5.	Correcta/Finalizada () Incorrecta: ()



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

Revisión 01

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

RELACIÓN DE PRODUCTOS A CERTIFICAR, VOLUMENES Y DESTINO

Relación de productos a certificar	Volúmenes de Productos Elaborados y etiquetados por la propia empresa		Productos realizados por cuenta de terceros	
	Toneladas	Litros	Toneladas	Litros
Anexar ficha de composición (receta) de cada producto y la solicitud. El nombre del producto y el de la receta de composición deben coincidir				

AREAS INSPECCIONADAS

ACTUALIZACIONES: Describir los cambios en la unidad de producción posteriores a la primera certificación y cada vez que ocurran estos. Por ejemplo: (Cambio razón social, nuevas líneas de producción, extensión del certificado, cambios y variaciones EN EL PROCESO PRODUCTIVO) AVERIGUAR SI LAS VARIACIONES/CAMBIOS RESULTAN SER CONFORMES

I.-INSPECCIÓN GENERAL SOBRE EL PROCESO



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Revisión 01

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

INSPECCIÓN EN EL ÁREA DE LA MATERIA PRIMA EN INGRESO (anexo A) (arts 164, 165 y 166)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Listado de proveedores			
Proveedores calificados			
Certificados de la materia prima			
Transporte de la materia prima en Ingreso			
Sistema de muestreo de la materia prima en ingreso			
Control de la materia prima en ingreso			
Registros y gestión (anexar ejemplo)			

INSPECCIÓN EN EL ÁREA DE LA MATERIA PRIMA EN SALIDA PARA INICIO DEL PROCESO (anexo B)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Sistema de muestreo de la materia prima en salida			
Formulación (recetas e ingredientes) de los productos en salida			
Gestión de los registros			



**Mexico Certificadora
orgánica a.c.**

Revisión 01

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

INSPECCIÓN EN EL ÁREA DE CONFORMIDAD SOBRE LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES (anexo C)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Uso y aplicación de Aditivos			
Uso y aplicación de Coadyuvantes Tecnológicos.			
Recetas e ingredientes			
Evaluación proveedores			
Registros y gestión (anexar ejemplo)			

INSPECCIÓN EN EL ÁREA DE SANIDAD E HIGIENE (arts 167, 168, 169)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Programa sanitario implementado En interior y exterior			
Métodos y productos empleados en El programa sanitario			
Aplica radiaciones ionizantes			
Sistema de limpieza y sanitacion de espacios y maquinaria			
PLAN DE CONTROL DE PARASITOS Y OTROS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (Arts. Del 170 al 176)			
Higiene de personal y áreas de comedor, descanso y baños			
Describe las estrategias del programa de prevención para el control de plagas y enfermedades, así como las sustancias y las precauciones para evitar la contaminación. Si se utilizan tratamientos químicos en las estructuras, hay que doblar el período de suspensión. Hay que analizar la primera partida de producto orgánico, sucesiva al tratamiento, antes de su transformación			
Registros y gestión (anexar ejemplo)			



**Mexico Certificadora
orgánica a.c.**

Revisión 01

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

INSPECCIÓN EN EL FLUJO DEL PROCESO Y ÁREA DE EMPACADO Y ENVASADO (Arts. 177, 178, 179 y 180)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Procesamiento mixto (Orgánico/No Orgánico) y Medidas de protección			
Formulación (recetas e ingredientes) de los productos.			
¿Son al menos el 95% de todos los ingredientes en peso, de origen orgánico certificado (excluyendo agua y sal)?			
Sistema de envasado/empaque de los productos orgánicos			
Materiales de empaque/envasado			
Registros entrada/salida de las etiquetas			
Etiquetado en empaque/envase			
Identificación de los lotes			
Información al consumidor			
Gestión de los registros (anexar ejemplos)			

INSPECCIÓN EN EL ÁREA DE ALMACÉN Y TRANSPORTE (Arts. 190, 191 192)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Áreas específicas de almacenamiento			
Registros de almacén			
Transporte de los productos orgánicos			
Registros de salida			
Gestión de la documentación (anexar ejemplo)			

INSPECCIÓN EN EL ÁREA DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS (Arts. del 199 al 205)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	

 Mexico Certificadora orgánica a.c.	REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS		
Revisión 01	Elaboró :STN	Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015	RIEPR-06
Ingredientes			
Sistema de envasado			
Etiquetado e información al consumidor			
Registros de salida (producto final)			
Documentos de transacción y uso del Certificado de conformidad.			
Registros de control y gestión (anexar ejemplos)			
Gestión de las reclamaciones			

INSPECCIÓN EN EL AREA DE IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Identificación y trazabilidad de los lotes			
Gestión de la documentación. (anexar ejemplo)			

CONTROL EN LOS PRODUCTOS CERTIFICADOS EN LA DISTRIBUCIÓN (post certificación)

Tema	Correcto		Notas referentes
	si	no	
Distribuidor cuenta con copia de: Certificado de conformidad, documento de Transacción México Cert, factura,			
Se conservan intactos originales de envases, etiquetas, e información al consumidor			

MUESTREO (indique el tipo de materia prima, producto intermedio o final)

Del



**Mexico Certificadora
orgánica a.c.**

Revisión 01

**REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE
LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS**

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

muestreo realizado, dejar copia de las fichas al operador/empresa

Toma de muestras	Materia prima	Producto intermedio	Producto finalizado
Muestra 1.-			
Muestra 2.-			
Muestra 3.-			

RESUMEN DE NO CONFORMIDADES (anexar fichas de estas debidamente requisitadas y firmadas, con copia al operador)



**Mexico Certificadora
orgánica a.c.**

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Revisión 01

Elaboró: STN

Aprobado por el C.C. en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

Área de	No conformidad (breve descripción)	Recomendaciones (breve descripción)
Materia prima y/o proveedores		
Coadyuvantes y aditivos		
Fases del Proceso		
Sistema sanitario		
Envase y etiquetas		
Almacenamiento		
Comercialización		
Gestión de los registros		
Gestión de las reclamaciones		
Post certificación		

USO DEL CERTIFICADO Y DE LAS MARCAS (describir en el recuadro derecho)

¿El operador o empresa utiliza correctamente el certificado de conformidad, y acorde con la tipología de sus productos?	
¿Emplea y usa correctamente la marca México Cert y las otras relacionadas con la certificación? (por ejemplo: etiquetas, documentos fiscales, publicidad, etc.)	

II.- INSPECCIÓN ESPECÍFICA SOBRE EL SISTEMA DE REDUCCIÓN DE RIESGOS EN EL PROCESO



**Mexico Certificadora
orgánica a.c.**

Revisión 01

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

PUNTO DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
¿La Empresa está registrada en la página electrónica del SENASICA?			
¿La empresa asegura que su registro y la información proporcionada se mantienen vigentes en la página electrónica del SENASICA?			
¿La empresa cuenta con una copia impresa de la constancia de inscripción emitida por la página electrónica, que contenga el número de identificación asignado a la empresa así como los datos de cada sección de Empaque registrada?			
¿En caso de haber realizado cambio de domicilio de la empresa y sección de empaque se actualizo la información en el Sistema Nacional de Registro, solicitándolo mediante escrito libre?			
¿En caso de que varias secciones de empaque compartan instalaciones, documentos y personas se demuestra que pertenecen a la misma empresa, que el producto se genera bajo condiciones productivas similares y está técnicamente justificado y sustentado?			
¿La localización de las instalaciones se definió con base a un análisis de peligros previo y a las necesidades de la empresa?			
¿Están sustentadas en el análisis de peligros la identificación y justificación de las instalaciones que deben contener las unidades productivas y/o áreas con aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación realizados para tal efecto?			
¿Cuenta la empresa con un plano de instalaciones que identifique la localización de las instalaciones en la misma?			
¿Se han valorado los factores de riesgo que pueden introducir un contaminante de origen biológico y químico a la unidad productiva, así como el tipo de barrera física que reduzca el ingreso a las áreas productivas, cosecha y/o empacado en campo?			
¿Se demuestra de manera periódica (15 días) que la barrera de protección se mantiene en buen estado físico?			



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Revisión 01

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

11	¿En el caso que la instalación de barreras de protección no sea factible ¿se justifica técnicamente, la implementación de acciones preventivas que eviten que las fuentes de agua, herramientas, áreas activas de cosecha, empackado y todas aquellas superficies de contacto directo e indirecto, vivas o no vivas sean contaminadas con sustancias químicas, contaminantes de tipo biológico por efecto del manejo sustancias químicas, fauna domestica y silvestre?			
12	¿Se valora a través de un análisis de peligros la ubicación más adecuada para instalar las estaciones sanitarias, así como prevenir la contaminación de fuentes de agua, áreas de almacenamiento y empackado de productos, personas y otros factores que por contacto directo o indirecto puedan contaminar los productos de origen agrícola?			
13	¿Se mantienen señalamientos gráficos suficientes y pertinentes para recordar las medidas de higiene que deben cumplir los trabajadores durante el uso de las estaciones sanitarias?			
14	¿La localización del área está sustentada en un análisis de peligros y se aplican medidas preventivas derivadas del mismo que reduzcan el riesgo de exposición de este tipo de materiales con productos vegetales, sustancias y/o superficies de contacto?			
15	¿Todas las instalaciones de la unidad productiva están identificadas y con los señalamientos gráficos que les corresponda?			
16	¿Demuestra la empresa mediante un organigrama y un perfil de puestos y funciones el nombre de las personas que asesoran, coordinan, verifican, y evalúan el sistema de reducción de riesgos?			
17	¿La empresa presenta un expediente técnico conformado por evidencias suficientes y pertinentes que demuestren que las acciones se aplican cotidianamente y que éstas son eficaces, así como un expediente técnico que refleje el ciclo actual de operaciones (Ligado al ciclo actual de cultivo)?			
18	¿Reflejan el último año de operaciones, están sustentados con documentos de apoyo y se encuentra resguardado por la empresa?			
19	¿El expediente técnico está estructurado por módulos de ejecución conteniendo el análisis de peligros, el plan técnico derivado, el (los) procedimiento que se aplica en ese modulo, el (los) registro generado y los documentos suficientes y pertinentes que demuestren la eficacia de los tratamientos aplicados y la veracidad de los registros?			
20	¿Describen las acciones puntuales a realizarse y el responsable de su ejecución, señalan los indicadores para su evaluación, cuentan con la firma autógrafa del representante legal y responsable del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación, así como el nombre de la empresa, alcance, cultivos?			
21	¿Dichos registros resaltan los indicadores que pretenden demostrarse, sean en papel o formatos electrónicos, incluyen la característica evaluada, el hecho (Dato), la fecha en que se realiza, el responsable, la unidad de medida, cuentan con gráficos de control?			
22	¿Cuenta la empresa con procedimientos para la preparación de sustancias desinfectantes que aplican en el programa de higiene?			
23	¿Se mantienen las instalaciones limpias durante el proceso productivo y se limpian al menos una vez al mes durante el periodo en que no se encuentran en fase productiva?			
24	¿La empresa cuenta con un reglamento de trabajo que indique las prácticas de higiene que deben asumir los trabajadores durante el desempeño de sus actividades y estancia en el empaque, que sea entendible por los trabajadores usando medios gráficos o cualquier otro medio que facilite su entendimiento?			
25	¿Las herramientas y equipos de trabajo se lavan y desinfectan de acuerdo a la frecuencia definida en el plan de higiene?			

 Mexico Certificadora orgánica a.c.	REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS		
Revisión 01	Elaboró :STN	Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015	RIEPR-06

26	¿Se lavan y desinfectan los equipos y utensilios diariamente, previo a su uso o durante éste, cuando se encuentren en contacto directo con sustancias o superficies que los puedan contaminar?			
27	¿La Empresa cuenta con un procedimiento de capacitación, que especifique la metodología, frecuencia, instrumentos, lugar y a las personas a quien va dirigido cada tema?			
28	¿Se demuestra el conocimiento del capacitador, mediante soporte documental otorgado por una institución u organismo reconocido por su competencia técnica en el tema?			
29	¿La evaluación del Sistema de Reducción de Riesgos, está descrita en un procedimiento documentado que especifique la metodología, frecuencia, criterios de auditoría, tipo de evidencia y acciones correctivas a aplicar?			
30	¿Se ha elaborado un procedimiento documentado que describa el sistema de trazabilidad aplicado por la empresa?			
31	¿La trazabilidad hacia atrás identifica a los proveedores de los insumos que se requieren para el empaque del producto?			
32	¿Se han generado registros documentados de los insumos que la empresa adquiere, el cual incluye Fecha, Nombre del proveedor, Número de certificación (Proveedor), Nombre comercial del producto, Nombre técnico, Ingrediente activo, Formulación, Presentación, Lote, Número de registro oficial emitido por la autoridad competente, Volumen adquirido y Responsable de la recepción?			
33	¿Los registros de la trazabilidad hacia atrás demuestran su validez mediante un soporte documental integrado por facturas y/o notas de compra del proveedor?			
34	¿Se han registrado como mínimo los insumos: productos y sustancias químicas desinfectantes, agua, tarimas, cajas, flejes, grasas, ceras, aceites, lubricantes y todos aquellos que tienen un contacto directo con el producto?			
35	¿Se han identificado a los prestadores de servicio como asesores, cuadrillas de corte, empresas de limpieza, empresas de control de plagas urbanas, así como los equipos y maquinaria?			
36	¿Se garantiza que los insumos y productos adquiridos se encuentren registrados ante las autoridades competentes y esto puede ser verificable a través de fichas técnicas, listado oficial u otros medios?			
37	¿Se cuenta con un manual de procedimientos que indique los tratamientos aplicados?			
38	¿La empresa cuenta con registros y bitácoras que evidencien el cumplimiento de las acciones en cada una de las secciones y/o áreas en las que se subdivide el empaque, dichos registros indican el tratamiento aplicado a cada una de ellas en materia de higiene?			
39	¿Se cuenta con un plano del empaque que indique con claridad las secciones y/o áreas productivas en que se subdivide?			
40	¿La rastreabilidad cumple con los siguientes requisitos: Identificación mediante un código de lote y origen del producto, comunicar a través de un medio impreso (etiquetas, papeletas, sellos, código de barras, entre otros), un código que indique el lote y origen del producto, generar los registros suficientes que demuestren la línea transportista utilizada y el comprador del producto, identificar mediante un listado la relación de empresas cliente?			



**Mexico Certificadora
orgánica a.c.**

Revisión 01

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

41	¿Cuenta con un listado de empresas cliente que incluya nombre de la empresa, representante legal, dirección, teléfono, correo electrónico, marca (s) del (os) producto, mercado destino y puntos principales de distribución?			
42	¿La empresa ha realizado y documentado una situación simulada de contingencia, que permita identificar con claridad la etapa del proceso donde se pudo contaminar el producto así como las acciones correctivas aplicadas?			
43	¿Se realizan tratamientos al Agua para uso en el empaque que prevengan, reduzcan y/o eliminen los contaminantes?			
44	¿Se aplica un programa de higiene a los depósitos generales y particulares de agua de la unidad productiva y éste es documentado a través de un procedimiento y registros que demuestren su cumplimiento?			
45	¿La elección de los detergentes y desinfectantes se basa en las características de la superficie a limpiar y la naturaleza de la suciedad a eliminar?			
46	¿Cuenta la Empresa con procedimientos para la preparación de soluciones desinfectantes y detergentes que aplican en el programa de higiene?			
47	¿Se cuenta con registros que incluyan el producto empleado, dosis, tratamiento deseado, área o punto de uso, fecha, lote, responsable?			
48	¿Los registros están respaldados por una justificación técnica emitida, factura y/o nota de compra de los productos registrados?			
49	¿Se han colocado señalamientos gráficos que indiquen prohibición de fumar y beber en el área de almacén, así como la prohibición del ingreso a personas no autorizadas?			
50	¿Se cuenta con un registro de los productos adquiridos, en el que se identifique el proveedor, producto (marca comercial y nombre técnico), fecha de adquisición, factura o nota de compra, lote de producto, responsable de recepción?			
51	¿Se reciben productos provenientes de huertos reconocidos y/o certificados?			
52	¿Se mantiene un listado de sus proveedores de insumos (frutos, material de empaque, embalaje, transporte, etc.)?			
53	¿Se aplican medidas preventivas que eviten que el producto entre en contacto directo o indirecto con sustancias, materiales y superficies que lo puedan contaminar?			
54	¿Se demuestra que se cumplió con el periodo de reentrada especificado en la etiqueta del producto para reiniciar con el empackado?			
55	¿Se eliminan diariamente residuos de productos vegetales, materiales de empaque, embalaje y otros que puedan atraer la presencia de plagas?			
56	¿Se verifican diariamente signos o huellas que indiquen la presencia de plagas urbanas en las áreas de empackado y material de empaque y embalaje?			
57	¿Las trampas deben ser revisadas al menos una vez por semana y se registran los hallazgos de animales atrapados o muertos en las trampas y éstos son destruidos fuera de la unidad productiva?			
58	¿La empresa cuenta con infraestructura suficiente para la aplicación eficaz del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación que garantice la correcta operación del sistema?			
59	¿Se han implementado barreras físicas de protección que impidan o reduzcan el ingreso de animales domésticos, silvestres, escurrimientos u otros factores que pudieran representar un riesgo de introducir un contaminante de origen químico y biológico a las unidades productivas?			
60	¿Se valora el (los) tipo de barrera de protección más adecuadas acorde a la condición productiva y geográfica en la que se genera el producto?			



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Revisión 01

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015

RIEPR-06

61	¿Las estaciones sanitarias están construidas con materiales que faciliten su lavado y desinfección, así como con la capacidad para contener derrames generados durante su higienización?			
62	¿Las estaciones sanitarias están equipadas con agua potable, jabón líquido, toallas de papel higiénico, lavabo, cesto de basura con bolsa plástica, gel antibacterial?			
63	¿Se mantienen señalamientos gráficos suficientes y pertinentes para recordar las medidas de higiene que deben cumplir los trabajadores durante el uso de las estaciones sanitarias?			
64	¿Cuentan las unidades productivas o áreas integrales con áreas destinadas para el consumo de alimentos de los trabajadores?			
65	¿El área para el consumo de alimentos está construida con material que facilite su lavado y desinfección?			
66	¿El área de consumo de alimentos esta fuera área activa de cosecha, empacada, almacenamiento de materiales de embalaje, sustancias químicas u otros elementos que pudieran representar un riesgo de contaminación del producto, daño al trabajador y/o deterioro del ambiente?			
67	¿El área de almacenamiento de Maquinaria agrícola y herramientas de trabajo se localiza fuera del área de producción, almacenamiento, empacado de productos, consumo de alimentos y almacenamiento de sustancias agroquímicas?			
68	¿El área cuenta con piso de concreto y techado, con espacios diferenciados asignados para lubricantes, combustibles y reparaciones menores, con canaletas de contención para contener derrames de lubricantes, grasas y combustibles?			
69	¿Las reparaciones, mantenimiento y calibración de maquinaria y equipos fueron realizadas fuera de la unidad productiva y en lugares que no representen riesgos de contaminación a productos, personas y/o manto freático?			
70	¿La empresa asigna espacios para el almacenamiento de herramientas de trabajo, que no son compartidos con sustancias agroquímicas, equipos de protección, almacenamiento y empacado de productos de origen agrícola?			
71	¿La unidad productiva cuenta con un área específica para el almacenamiento y/o depósito temporal de productos cosechados?			
72	¿El área para empacado y almacenamiento temporal designada, se utiliza exclusivamente para éste propósito, está protegida contra el ingreso de agentes que puedan contaminar el producto como fauna domestica y silvestre encontrándose fuera del área activa de cosecha?			
73	¿Los utensilios, insumos, recipientes y productos utilizados para la preparación, almacenamiento y monitoreo de las sustancias desinfectantes son manejados fuera del área productiva, empacado y almacenamiento de productos de origen agrícola?			
74	¿Los detergentes y desinfectantes utilizados, no contienen aromatizantes y son seleccionados de acuerdo con la superficie a higienizar?			
75	¿La unidad de empaque se mantiene libre de basura, residuos de cosecha, piedras amontonadas, materiales en desuso, residuos, recipientes, contenedores de líquidos y todo aquello que pueda constituir una fuente de contaminación?			
76	¿La Empresa cuenta con un procedimiento de capacitación, que especifique la metodología, frecuencia, instrumentos, lugar y a las personas a quien va dirigido cada tema?			

 Mexico Certificadora orgánica a.c. Revisión 01	REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Elaboró :STN Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015 RIEPR-06		
---	--	--	--

CONCLUSIONES FINALES DEL INSPECTOR

Fecha...../...../.....

80	¿Se evita utilizar cebos envenados en los cordones internos?			
81	¿Se han colocado trampas para insectos voladores, cucarachas, roedores, anfibios, etc.?			
82	¿Se evita la aplicación de tratamientos químicos durante el empacado de productos?			
83	¿Se mantiene protegido el material de empacado y embalaje con cubiertas plásticas?			
84	¿Únicamente se mantiene al descubierto el material que será utilizado durante el día?			
85	¿Se verifican diariamente signos o huellas que indiquen la presencia de plagas urbanas en las áreas de empacado y material de empaque y embalaje?			
86	¿Las trampas deben ser revisadas al menos una vez por semana y se registran los hallazgos de animales atrapados o muertos en las trampas y éstos son destruidos fuera de la unidad productiva?			

Nombre firma y sello operador/empresa

Nombre y firma del inspector México Cert

DOCUMENTACION ANEXA

DOCUMENTO	ANEXO N°

 Mexico Certificadora orgánica a.c.	REPORTE DE INSPECCION PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS		
Revisión 01	Elaboró :STN	Aprobado por el C.C.en fecha: 09/02/2015	RIEPR-06

EVALUACIÓN DEL REPORTE DE INSPECCIÓN POR PARTE DE MEXICO CERT

Reporte completo ()	Reporte incompleto()
Motivos:	
requerimientos de verificación (precisar área de la empresa o fase del proceso y tiempo para realizarla)	
Fecha...../...../...../ Firma y sello del evaluador.....	