Mexico Certificadora orgánica a.c.	INSPECCION INDIVIDUAL PARA PRODUCCION VEGETAL A GRUPO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES	
Revisión 01	Elaboró :STN Aprobado por el C.C.en fecha: 11/02/2015	**RIEPP-02**

Inspector _____ FECHA ____/____/____

Predio _____ código en el sic _____

Dirección _____

Municipio _____ Estado _____

FECHA DE LA 1ª NOTIFICACION ___/___/_____

Visita de factibilidad ☐ visita de inspección ☐

NOTAS / de la visita anterior

Datos del predio

SuperficieTotal	Sup. Organica /conversion	Sup. no cultivada	Otra superficie (bosque)
Ha a ca	ha a ca	ha a ca	ha a ca

N° de lotes orgánicos: _____ ; N° de lotes en conversión : _____ SCI C___NC___

N° de lotes convencionales (si se trata de empresa mixta) : _____

Descripción y tipo del suelo (Si necesario tomar una muestra para análisis)_____

_____

Presencia de Barreras **Si** ( ) **NO** ( ) Distribución: en las colindancias mts _____

Entre los campos-_____; otro describir_____ SCI C___NC___

Colindancia de los cultivos organicos SCI C__ NC__

Cultivos convencionales colindando cultivos organicos_____

Zonas amortiguamiento_____ SCI C__ NC__

Acciones para evitar la contaminación

_____

_____

Registro de bitácoras de actividades agrícolas y compra de insumos_____

_____ SCI C__ NC__

Mexico Certificadora orgánica a.c.	INSPECCION INDIVIDUAL PARA PRODUCCION VEGETAL A GRUPO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES	
Revisión 01	Elaboró :STN Aprobado por el C.C.en fecha: 11/02/2015	**RIEPP-02**

ROTACION DE CULTIVOS: Duración, años: ____ Descripción: _____

_____ _____

SCI C__NC__

CULTIVOS Org/conv

Leguminosa forraje pastura	ha a ca	Producción estimada kgs.	cultivos vegetales	superficie ha a ca	estimación producción q.li	Cultivos Perennes	Superficie ha a ca	Producción estimada kgs.

FERTILIZACION Cultivos org/conv

Cultivo	Superficie ha a ca	fertilizante	Cantidad kg.

ABONOS VERDES (si aplicable)	
Liste las especies o mezclas	
Describe la gestión de lo que sobra de las plantas:	
COMPOSTA (si aplicable)	
Qué método de composta se utiliza? □ **en vaso** □ **cumúlos aireado** □ **andanas** □ **otro** _____	
Ingredientes/aditivos del compost (si aplicable)	

Aspectos generales	**Enunciar o Describir**
¿Cuenta con un programa de fertilización?	
¿De los insumos utilizados que % son de origen local o regional?	
¿Cuales insumos elabora?	
¿Las materias primas utilizadas son locales y son extraídas de manera eco sustentable y de que tipo? (mineral, vegetal, microorganismos, hongos)	
¿Se practican cultivos asociados, policultivos, multiusos de los árboles, especies comestibles de bosques, técnica de cultivo natural, u otra técnica?	
¿Se practica el sistema de camas bio-intensivas?	
¿Tiene un espacio específico para almacenar los fertilizantes biológicos y otro para los de síntesis química?	
¿De que materiales están construidos?	
¿Las áreas de almacenamiento están alejadas de las áreas de producción, cosecha y empaque?	
¿Los productos que adquiere para la nutrición están autorizados en la lista nacional de sustancia permitidas por SENASICA en el proyecto de lineamientos técnicos para la operación orgánica, o sus equivalentes internacionales?	
¿Cuenta con las fichas técnicas de los productos adquiridos y aplicados, y lleva un registro de ellos y los proveedores?	
¿Para los productos utilizados en la nutrición, como demuestra que no contienen: Salmonella spp, E. coli 0157:H7, huevecillos de parásitos o de residuos químicos de plaguicidas y metales pesados, al momento de su aplicación?	

ESTIÉRCOL (si aplicable)

Origen del estiércol: ☐ Estiércol producilo en la explotación ☐Estiércol que no está producilo en la explotación

Forma de empleo del estiércol: □ líquido □ semi-sólido □ apilado □ completamente compostado □ otro_____

Estiércol producido en la explotación **(si aplicable)**

Tipo de animal	n°	coeficiente*	U.C.G.

coeficiente*
vaca de leche (1); bovino de carne kg 250 (0,2); bovino de carne kg 350 (0,3); bovino de carne kg 450 (0,5); 3 puercos (1); 2500 aves de corral (1); 150 pollitas de producción de huevos (1); 8 ovejas (1);caballos (1)

total U.C.G. _____ estiércol total (U. C. G. x 15 T) _____

Tipo de cultivo donde se aplica el estiércol

□ Cultivos que no se utilizan para la alimentación humana

□ Cultivos para la alimentación humana donde la parte comestible se encuentra en contacto directo con el suelo (estiércol incorporado en el suelo 120 días antes de la cosecha del coltivo donde su parte comestible se encuentra en contacto directo con el suelo)

□ Cultivo para la alimentación humana donde la parte comestible non se encuentra en contacto directo con el suelo (estiércol uincorporado en el suelo 90 días antes de la cosecha del coltivo donde su parte comestible no se encuentra en contacto directo con el suelo)

Ingredientes/aditivos del estiércol (si aplicable):

CONTROL DE LAS MALA HIERBAS **el control de las malas hierbas solo puede ser orgánico y físico**	
Cobertura con materiales completamente biodegradables	☐
Siega	☐
Ganado a la pacedura	☐
Rotación de los cultivos	☐
Control manual	☐
Llamas, calor, electricidad	☐
Remoción física	☐
Monitorización	☐
Cobertura con materiales sintéticos que se removerán del campo al final del cultivo	☐
Informaciones adicionales generales:	

Informaciones adicionales especificas por cada cultivo:

Especies agricolas	**indicar las técnicas y las modalidades de escarda empleadas por cada individual cultivo**

CONTROL DE PLAGAS Cultivo org/conv

Cultivo	Plaga/Enfermedad	antagonista	Operacion - producto	cantidad/ha	Notas

Almacenamiento de productos usados en el control de plagas y enfermedades

Describa las instalaciones y como almacena los insumos (químicos o biológicos) que utiliza para el control de plagas y enfermedades.
¿Donde y como resguarda los equipos de aplicación y protección una vez utilizados, a fin de evitar riesgos en la salud de los trabajadores y de contaminación del producto?
Si cuenta con un área para la preparación de mezclas, describa su ubicación, materiales de construcción (piso, techo, etc) si cuenta con fosa de contención, retención de derrames, si esta protegida contra ingreso de animales domésticos y silvestres.
¿Si el área de preparación de mezclas se utiliza tanto para biológicos como para químicos, que medidas aplica para evitar contaminación de los biológicos antes de su preparación para la aplicación?
¿El diseño y localización del área de mezclas es adecuado para evitar contaminación fuentes de agua y del manto freático por lixiviación o escurrimiento?
¿Cuenta con área específica para eliminación de caldos sobrantes, y esta se localiza fuera del área productiva, caminos, áreas de pastoreo u otras donde no afecte la salud de las personas por vía directa e indirecta a no menos de 50m en línea recta y en dirección contraria a la pendiente de fuentes de agua?

¿Los productos que adquiere para el control de plagas y enfermedades están autorizados en la lista nacional de sustancia permitidas por SENASICA en el proyecto de lineamientos técnicos para la operación orgánica, o sus equivalentes internacionales?
¿Cuenta con las fichas técnicas de los productos adquiridos y aplicados, y lleva un registro de ellos y de los proveedores?
Con respecto al agua para aspersiones de los diferentes productos que se aplican y para uso humano, describa su origen, calidad, si cuenta con análisis de esta y sus resultados, y como previene o elimina los posibles contaminantes sin perjudicar las actividades productivas.

MÁQUINARIAS DE LA FINCA
Cuáles son las maquinarias de la finca? (por ejemplo: arado, sembradora, máquina segador de cultivos)
El operador es el propietario de las maquinarias si □ no □
Si se utiliza las mismas maquinarias para cultivos convencionales y organicos, describe los procedimientos para limpiarlos antes del empleo sobre cultivos organicos:
Describa las instalaciones donde resguarda la maquinaria y equipo, refacciones, aceites y lubricantes, así como su ubicación, materiales de construcción, pisos, etc.
Para el mantenimiento y reparaciones de la maquinaria y equipo, describa las áreas en donde las realiza y que medidas adopta para evitar contaminación con aceites y lubricantes usados.

Si usa la maquinaria y equipo en unidades productivas convencionales describa el procedimiento para sanitizarlo antes de su uso en las unidades productivas orgánicas.
Si el operador no cuenta con maquinaria propia, indique que maquinaria alquila y el procedimiento para sanitizarla antes de su uso en las unidades productivas orgánicas.

INFRAESTRUCTURA PARCELARIA
Marque con una cruz la opción correspondiente y describa de ser necesario

Punto de cumplimiento	**si**	**no**	**Descripción**
¿Cuenta con estaciones sanitarias?			
¿Estas estaciones cumplen con los lineamientos y requisitos de equipamiento, ubicación, diferenciación por sexo, señalamientos gráficos suficientes y adecuados, distancias, materiales de construcción, etc., previstos por SENASICA?			
Si no, describa que medidas preventivas aplica, para evitar que materia fecal, líquidos derramados, materiales, personas, animales u otros que hayan estado en contacto directo con ello, ingresen al área activa de cosecha, empaque y almacenamiento de productos, en los casos donde las condiciones productivas no permiten el cumplimiento del criterio de distancia?			
Si utiliza fosas sépticas plásticas o de concreto, o letrinas. ¿Como garantiza que el material fecal, biosólidos y productos derivados de la misma, así como otros factores relacionados como animales silvestres, herramientas, escurrimientos, derrames, etc., no representen factor de riesgo para la contaminación de productos?			
¿Cuenta con los materiales, equipos e insumos requeridos para la higienización de las estaciones sanitarias?			
¿Cuenta con áreas para el consumo de alimentos de los trabajadores? y ¿Está el área de consumo de alimentos fuera del área activa de cosecha, área de empaque, 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?			

¿El área para el consumo de alimentos, está construida con material que facilite su lavado y desinfección? y ¿cuenta con cestos para el depósito de basura, materiales y accesorios para la higienización de la instalación y accesorios que eviten el derrame de líquidos durante su higienización?			
¿Cuentan las unidades productivas con áreas específicas para el depósito de objetos personales, debidamente identificados y con señalamientos gráficos? Y ¿Están las áreas de depósito de objetos personales localizadas fuera del área activa de cosecha, área de empaque de productos, almacenamiento de sustancias químicas u otros espacios que puedan representar un riesgo de daño a la salud del trabajador y de contaminación de los productos?			
¿El área de depósito de objetos personales se encuentren físicamente delimitada (Lockers, ménsulas, guardarropa, etc.) del área de consumo de alimentos y estaciones sanitarias siempre?			

COSECHA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Punto de cumplimiento	**Descripción**
¿La cosecha del producto, se realiza por separado lo orgánico de lo convencional?	
¿Cuenta con equipo diferenciado en la cosecha? (equipo de corte, cajas, etc.)	
¿Cuenta con espacios de almacenamiento temporales, diferenciados para el producto orgánico y el convencional?	
Si no, ¿que medidas implementa para evitar la mezcla del producto orgánico con el convencional?	
¿Estos espacios temporales para empaque y almacenamiento del producto cosechado, están ubicados fuera del área activa de cosecha y protegida contra el ingreso de agentes contaminantes?	
¿Cuenta con registro de los volúmenes cosechados?	
¿Qué actividades post-cosecha realiza? (selección del producto por calibres, algún tratamiento específico al producto, empacado, etc)	
¿Qué tipo de empaque utiliza para el producto cosechado?	
¿Comercializa directamente a los mercados nacional e internacional, o a un tercer	

comercializador?	
¿Qué tipo de transporte utiliza para el producto cosechado y cumple este con los requisitos de limpieza para evitar contaminación del producto?	
¿Qué documentación acompaña los lotes a comercializar?	

TRAZABILIDAD EN LA COMERCIALIZACIÓN

Punto de cumplimiento	Comentario o descripción
¿La trazabilidad cumple con los siguientes requisitos: Identificación mediante un código el lote y el 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?	
¿El código que indica el lote y origen del producto, se mantiene en cajas, pallets y/o PLU de productos?	
¿Se han generado los registros suficientes que demuestren cuál es la línea transportista utilizada y el comprador del producto?	

PERSONAL DE LA FINCA O EMPRESA

Indique el personal con que cuenta la empresa, su responsabilidad y funciones que desarrolla.

Nombre del personal	Responsabilidad (es)	Funciones

Si el personal de la finca o empresa ha sido capacitado, indique en que aspectos

En un contexto general y si aún no tiene implementado un sistema de reducción de riesgos en su finca/empresa, indique si el personal que labora en la empresa, está capacitado para lo siguiente:

Actividad o función	**si**	**no**
Diseñar, elaborar y establecer un sistema de reducción de riesgos		
Dar seguimiento puntual a las funciones y acciones de cada uno de los involucrados		
Documentar todas y cada una de las acciones preventivas en el sistema de reducción de riesgos		
Evaluar el desempeño del personal, de la implementación y eficacia de las actividades implícitas en el sistema de reducción de riesgos.		
Evaluar el propio sistema de reducción de riesgos		

REGISTROS
IMPORTANTE indicar tipo de registro y las modalidades de grabación de las operaciones agricolas, de la carga y descargue medios técnicos (insumos, antiparasitario, fungicidas, semillas, etc) de los registros de venta de los productos y las eventuales reclamaciones recibidas.

MANEJO DE LOS REGISTROS, DE LA DOCUMENTACION Y DEL SISTEMA DE LAS NO CONFORMIDADES

Detallar las medidas aplicadas para garantizar un correcto manejo de los registros (contabilidad financiera y de los almacenes) y de la documentación (certificados orgánico de los proveedores, facturas, pesadas, registros de entrada-salida de los productos) y un manejo correcto de los lotes inconformes y de las reclamaciones.

VENTAS DE PRODUCTOS ETIQUETADOS (marcas comerciales utilizadas en las etiquetas)	
Marca/s de la finca/s (anexar los bocetos de las etiquetas para aprobación)	☐
otras marcas comerciales (otros propietarios)	☐

RESUMEN DE LOS PUNTOS PRINCIPALES DE CONTROL

PUNTO DE CUMPLIMIENTO	**Conformidad**	
	sí	**no**
¿Se ha respetado el periodo de conversión?		
¿El suelo y su fertilidad son manejados correctamente?		
¿ Las plagas y enfermedades son manejadas correctamente?		
¿Los registros del operador son suficientes y adecuados?		
¿El manejo de orgánicos y convencionales es separado eficazmente?		
¿Hay respeto al ecosistema y a la biodiversidad de la finca y alrededores?		

No conformidades
descripción
prescripciones

INFORME (OPINIÓN GENERAL) DEL INSPECTOR EN RELACIÓN AL MANEJO ORGÁNICO Y AL SRRC

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

Sello y firma de la empresa

Sello y firma del inspector

EVALUACIÓN DEL REPORTE DE INSPECCIÓN POR PARTE DE MEXICO CERT

Reporte completo ( )	Reporte incompleto( )
Motivos: Instrucciones:	
Fecha……/……../……/ Firma y sello del evaluador……	