

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

EUREPGAP

Crterios de Cumplimiento

Aseguramiento Integrado de Fincas

Versión 2.0 Mar-05

En efecto a partir del: 1ro de marzo de 2005

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

CONTENIDO**INTRODUCCION****SECCION 1 MODULO BASE PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS AGROPECUARIOS**

- 1 . 1 MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUDITORIA INTERNA
- 1 . 2 HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN
- 1 . 3 MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO
- 1 . 4 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR
- 1 . 5 GESTION DE RESIDUOS Y POLUCION, RECICLAJE Y REUTILIZACION
- 1 . 6 MEDIO AMBIENTE
- 1 . 7 RECLAMACIONES

SECCION 2 MODULO PARA CULTIVOS A GRANEL

- 2 . 1 TRAZABILIDAD
- 2 . 2 VARIEDADES, SEMILLAS Y PATRONES
- 2 . 3 GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS
- 2 . 4 FERTILIZACION
- 2 . 5 RIEGO
- 2 . 6 PROTECCION DE CULTIVOS
- 2 . 7 MANEJO DEL CULTIVO/ GENERO RECOLECTADO
- 2 . 8 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR

SECCION 3 MODULO PARA CULTIVOS A GRANEL

- 3 . 1 VARIEDADES, SEMILLAS Y PATRONES
- 3 . 2 USO DE FERTILIZANTES
- 3 . 3 PROTECCION DE CULTIVOS
- 3 . 4 RECOLECCION
- 3 . 5 MANEJO DEL CULTIVO RECOLECTADO

SECCION 4 MODULO PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

- 4 . 1 VARIEDADES, SEMILLAS Y PATRONES
- 4 . 2 HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN
- 4 . 3 GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS
- 4 . 4 USO DE FERTILIZANTES
- 4 . 5 RIEGO
- 4 . 6 PROTECCIÓN DE CULTIVOS
- 4 . 7 RECOLECCION
- 4 . 8 MANEJO DEL PRODUCTO
- 4 . 9 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR
- 4 . 10 MEDIOAMBIENTE

SECCION 5 MODULO BASE PARA ANIMALES

- 5 . 1 SITIO
- 5 . 2 TRABAJADORES
- 5 . 3 IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD DE LOS ANIMALES
- 5 . 4 ALIMENTACION DE LOS ANIMALES
- 5 . 5 ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES
- 5 . 6 SALUD DE LOS ANIMALES
- 5 . 7 MEDICAMENTOS
- 5 . 8 GESTION DE GANADO MUERTO

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

SECCION 6 MODULO PARA GANADO BOVINO Y OVINO

- 6 . 1 IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD
- 6 . 2 CRIA Y ANIMALES JOVENES
- 6 . 3 ALIMENTOS, FORRAJE
- 6 . 4 ALOJAMIENTO E INSTALACIONES
- 6 . 5 HIGIENE
- 6 . 6 MANEJO

SECCION 7 MODULO PARA GANADO LECHERO

- 7 . 1 REGISTRO LEGAL
- 7 . 2 ALIMENTOS
- 7 . 3 ALOJAMIENTO E INSTALACIONES
- 7 . 4 SALUD DEL GANADO LECHERO
- 7 . 5 ORDEÑO
- 7 . 6 INSTALACIONES PARA EL ORDEÑO
- 7 . 7 HIGIENE
- 7 . 8 LIMPIEZA Y OTROS AGENTES QUIMICOS

SECCION 8 MODULO PARA PORCINOS

- 8 . 1 ORIGEN DE LOS ANIMALES
- 8 . 2 IDENTIFICACION DE LOS PORCINOS
- 8 . 3 ANIMALES JOVENES
- 8 . 4 AGUA Y ALIMENTOS
- 8 . 5 ALOJAMIENTO E INSTALACIONES
- 8 . 6 CERDOS CRIADOS A LA INTEMPERIE - (N/A si no hay cerdos a la intemperie)
- 8 . 7 EQUIPOS MECANICOS
- 8 . 8 SALUD DE LOS PORCINOS
- 8 . 9 HIGIENE Y CONTROL DE PLAGAS
- 8 . 10 MANEJO
- 8 . 11 EMBARQUE PARA ENVIO AL MATADERO
- 8 . 12 CERDOS ACCIDENTADOS Y ANIMALES CAIDOS
- 8 . 13 RESULTADOS

SECCION 9 MODULO PARA AVES DE CORRAL

- 9 . 1 ORIGEN DE LAS AVES
- 9 . 2 CRIA DE LAS PARVADAS DE AVES (N/A si no hay cría)
- 9 . 3 PLANTAS INCUBADORAS (N/A si no hay plantas incubadoras)
- 9 . 4 AGUA Y ALIMENTOS
- 9 . 5 PRODUCCION DE AVES BAJO TECHO (N/A si no hay aves bajo techo)
- 9 . 6 PRODUCCION DE AVES A LA INTEMPERIE (N/A si no se produce a la intemperie)
- 9 . 7 EQUIPAMIENTO MECANICO
- 9 . 8 SALUD DE LAS AVES DE CORRAL
- 9 . 9 HIGIENE Y CONTROL DE PLAGAS
- 9 . 10 MANEJO
- 9 . 11 CONTROL DE RESIDUOS
- 9 . 12 PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA
- 9 . 13 INSPECCION
- 9 . 14 PERSONAL
- 9 . 15 SACRIFICIO HUMANITARIO DE AVES ACCIDENTADAS
- 9 . 16 DESPACHO Y TRANSPORTE

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

INTRODUCCION

Principios

El presente documento establece un marco para el desarrollo de Buenas Prácticas Agrarias (BPA) en las explotaciones agrarias, definiendo elementos esenciales para la mejor práctica en la producción global de ganado, frutas y hortalizas y cultivos a granel aceptable para los principales grupos minoristas a nivel mundial. Sin embargo, los modelos que adoptan algunos minoristas individuales y algunos productores pueden exceder los aquí descritos. Este documento no pretende ofrecer una guía prescriptiva en cada método de producción agrícola.

Los miembros de EUREP reconocen el progreso considerable ya logrado por muchos agricultores, grupos de productores, organizaciones productoras, proyectos locales y nacionales en el desarrollo e implementación de sistemas de buenas prácticas agrícolas. Los miembros de EUREP también desean fomentar un trabajo continuo para mejorar la capacidad de los productores en esta área. Por lo tanto, debería utilizarse el marco de BPA -que define los elementos claves para la actual buena práctica agrícola- 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 múltiples auditorías para múltiples productos en una sola auditoría.

EUREPGAP ofrece a los productores varios beneficios:

1. Con respecto a la Seguridad en los Alimentos, reducir los riesgos en la Producción Primaria Mundial.

- Alentando el desarrollo y la adopción de programas de aseguramiento de fincas nacionales y regionales.
- Aportando una referencia clara de evaluación de riesgos basada en los puntos HACCP 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 cumplimiento:

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

3. Aumenta 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.
- Harmonizando la interpretación de los criterios de cumplimiento

Verificación Independiente:

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

Los documentos del programa son:

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

Como se describe en el Reglamento General de EUREPGAP, el programa se encuentra dividido en: Obligaciones Mayores, Obligaciones Menores y Recomendaciones.

Todos los puntos de control DEBEN ser auditados. Las posibles respuestas son: cumplimiento (si); no-cumplimiento (no) o no-aplicable (N/A). No se podrá responder N/A en aquellos puntos de control donde el Criterio de Cumplimiento estipula "Sin opción de N/A".

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

Se podrá recurrir por separado a directivas de referencia. Las mismas son actualizadas independientemente de este documento, según la necesidad. Los usuarios deberán recurrir a las directivas de referencia más actuales, las cuales se encuentran disponibles en www.eurep.org.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

INTRODUCCION (continuación)

Responsabilidad:

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

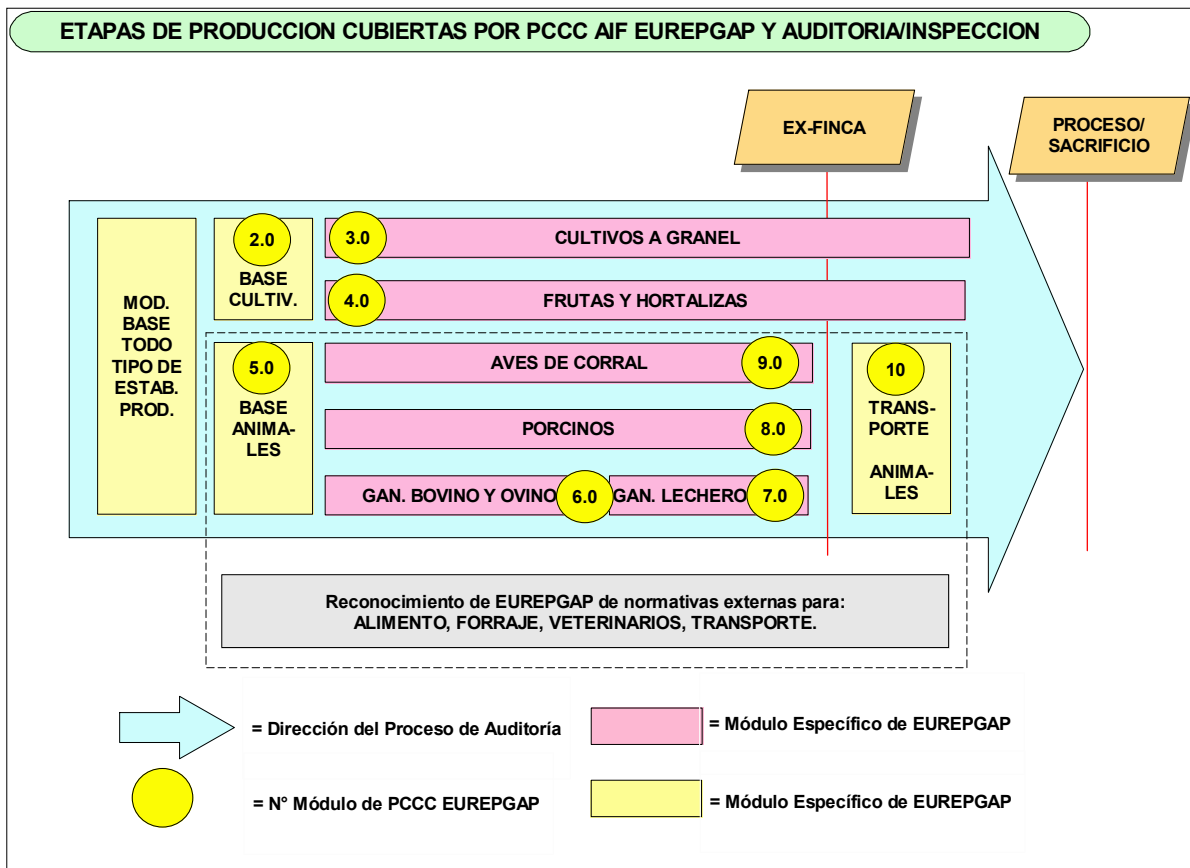
Inscripción:

Con referencia a las instrucciones de Inscripción y el Proceso de Certificación, favor consulte los capítulos 4 y 10 del Reglamento General de EUREPGAP.

Definiciones:

Para clarificar la definición de cualquiera de los términos utilizados en el presente documento, favor consulte el Anexo 10 del Reglamento General.

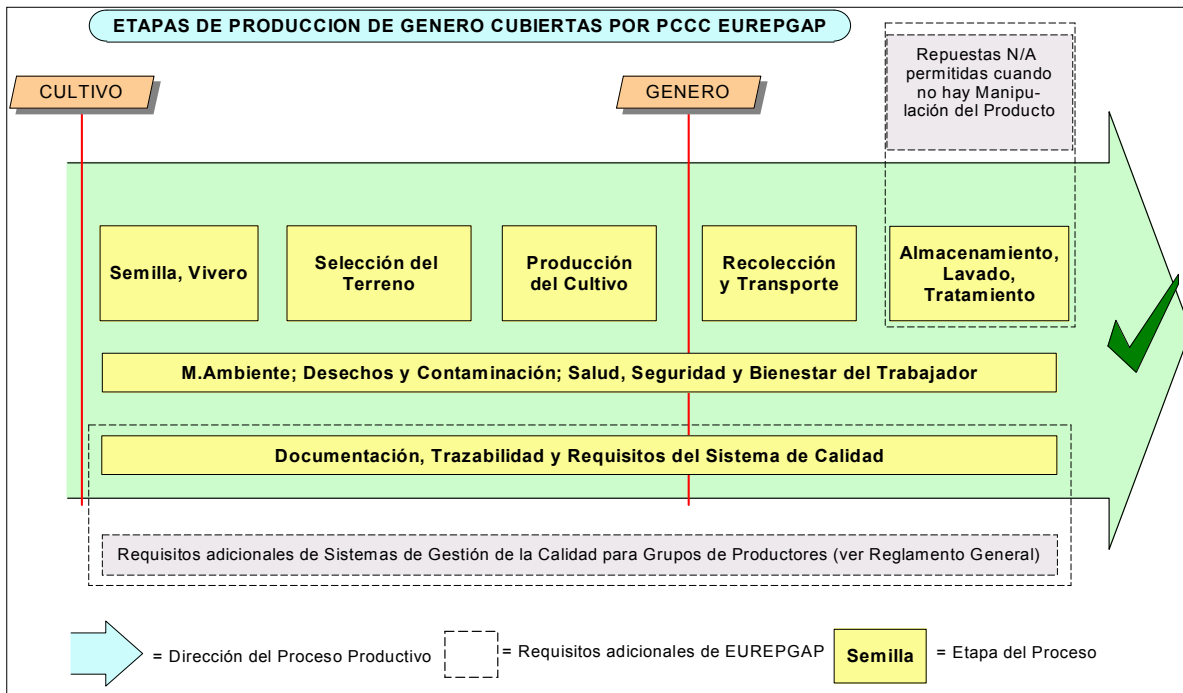
Estructura de la normativa:



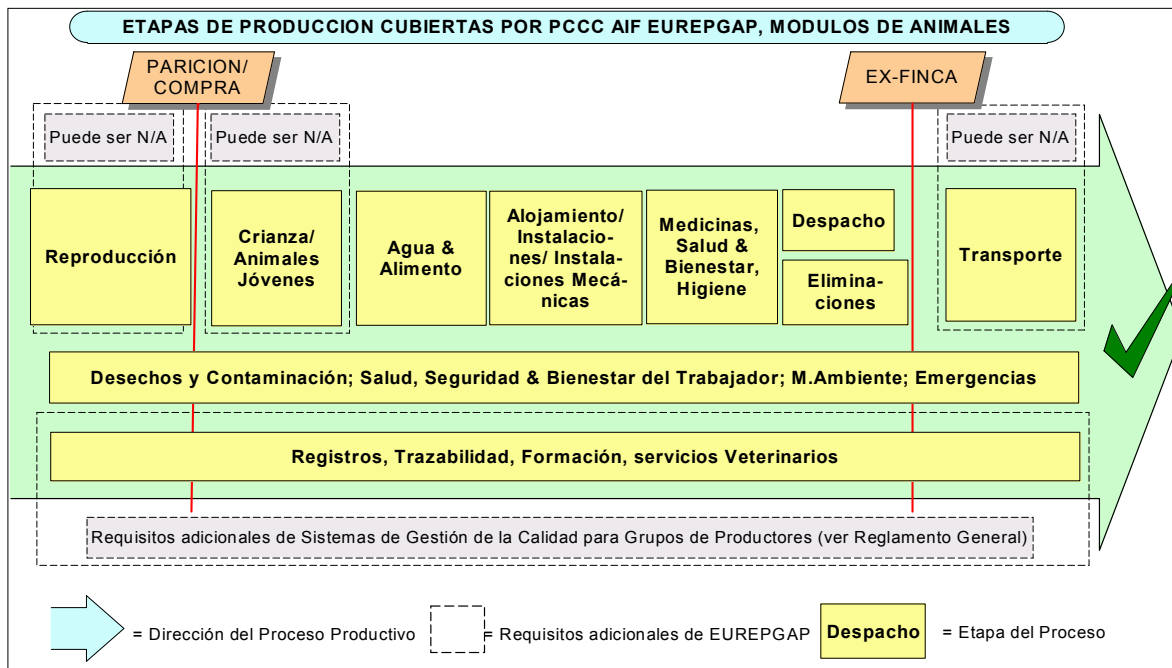
Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

INTRODUCCION (continuación)

Estructura de Módulos de Cultivos:



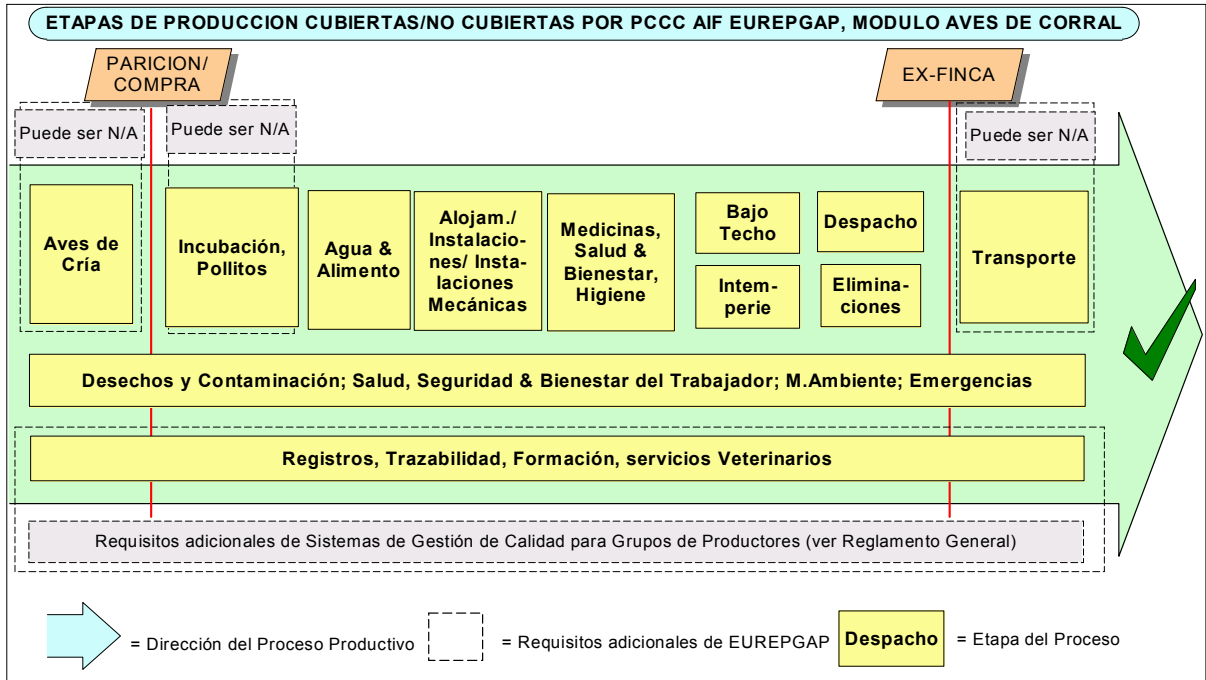
ESTRUCTURA DE MODULOS DE ANIMALES:



Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

INTRODUCCION (Continuación)

ESTRUCTURA DE MODULO PARA AVES DE CORRAL:



Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level	
1	MODULO BASE PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS AGROPECUARIOS			
1 . 1	MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUDITORIA INTERNA			
1 . 1 . 1	¿Se encuentran disponibles todos los registros solicitados durante la inspección? ¿Son archivados los mismos durante un periodo mínimo de dos años, a no ser que ciertos puntos de control requieran un plazo mayor?	Los productores deben mantener registros al día y por un periodo mínimo de 2 años o más si así lo exige la legislación del país. No se requerirá registros retrospectivos previo a solicitar la inscripción a EUREPGAP. Los nuevos solicitantes deberán tener registros completos de al menos 3 meses anteriores a la realización de la inspección. Sin opción de N/A. (Referencia Cruzada con 5.3.2, 8.1.3 y 8.4.3, 3 años).	Mayor	
1 . 1 . 2	¿Realiza el productor al menos una auditoria interna por año para asegurarse del cumplimiento con la Normativa EUREPGAP?	No N/A. Está documentado que anualmente se realizan auditorías internas EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Mayor	
1 . 1 . 3	¿Se ha documentado y registrado la auditoría interna?	Se ha completado y documentado la lista de verificación de EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Mayor	
1 . 1 . 4	¿Se toman medidas correctivas efectivas al detectarse no-conformidades durante la auditoría interna?	Se han documentado medidas correctivas efectivas y las mismas han sido implementadas. Sin opción de N/A.	Mayor	
1 . 1 . 5	¿Se han tomado medidas para corregir los incumplimientos de obligaciones menores que hayan sido detectados externamente durante inspección anterior, por medio de la implementación de un plan de acción correctiva especialmente diseñado para tal efecto?	El productor debe mostrar evidencia de que se ha diseñado e implementado un plan destinado a corregir las causas que llevaron al incumplimiento de la obligación menor detectado durante la inspección externa anterior; y que como resultado ha habido una mejora en el cumplimiento de los puntos correspondientes. En el caso de ser la causa del incumplimiento externa al productor, él deberá mostrar evidencia de los esfuerzos continuos hechos para hallar una solución. Sin opción de N/A a no ser que sea la primera inspección.	Mayor	
1 . 2	HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN			
	La intención de esta sección es asegurar que el terreno, los edificios y las otras instalaciones, sean manejados adecuadamente con el fin de asegurar una producción segura de alimentos y la protección del medio ambiente.			Principio

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 2 . 1	Historial de la Explotación		
1 . 2 . 1 . 1	Los establecimientos y otras instalaciones: ¿Son adecuados para el propósito al que están destinados, mantenidos en buenas condiciones y utilizados para conseguir los objetivos de esta normativa?	Se deben evaluar visualmente las instalaciones para asegurar que son adecuadas para el propósito al que están destinadas y mantenidas en buenas condiciones. Esto incluye una evaluación del sitio, por ejemplo la estructura del drenaje de los suelos y clima para el ganado a la intemperie. Equipo de agua y alimentación apropiados de acuerdo a los animales y especies. Sin opción de N/A.	Menor
1 . 2 . 1 . 2	¿Hay un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otro lugar/área, para suministrar un registro permanente de la producción animal y de otras actividades agropecuarias llevadas a cabo en dichos lugares? ¿Son llevados de manera ordenada y al día?	Registros actualizados que suministren un historial de la producción de todos los predios (por lo menos hasta la última rotación) y edificios (por lo menos hasta 5 años atrás).	Recom.
1 . 2 . 1 . 3	Se debe establecer e identificar en un mapa o plano del establecimiento, un sistema de referencias para cada división de campo, corral, parcela, galpón de ganado u otro lugar/área utilizado en la producción.	El criterio de cumplimiento debe incluir una identificación visual tal como una señal física en cada división de campo, corral, parcela, edificio, galpón de ganado, etc., o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia cruzada para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	Menor
1 . 2 . 1 . 4	Cuando haya un cambio de lugar (por ejemplo de un emprendimiento ganadero o agrícola) se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos, teniendo en cuenta el uso anterior del campo o lugar y todos los impactos potenciales de la producción en los cultivos vecinos, la producción de ganado y demás áreas.	Se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos documentada (verbal es suficiente) cuando nuevos cultivos o emprendimientos ganaderos vayan a ser introducidos en sitios ya existentes o se vaya a cultivar o poblar en sitios nuevos. La evaluación de riesgos debe tener en cuenta el historial de la explotación (cultivo/carga ganadera) y debe considerar el impacto de los emprendimientos propuestos en el medio ambiente/ganado/ cultivos adyacentes. (consulte las Directiva de EUREPGAP para la Evaluación de Riesgos en sitios nuevos).	Menor
1 . 2 . 2	Manejo de la Explotación		
1 . 2 . 2 . 1	Se debe desarrollar un plan de manejo determinando estrategias para minimizar todos los riesgos identificados, como la polución o contaminación de la capa freática. Los resultados de estos análisis deben ser registrados y utilizados para justificar que el lugar en cuestión es apropiado.	El plan de manejo debe contar con una estrategia para cumplir con los objetivos establecidos en este punto de control específico.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 2 . 2 . 2	El plan de manejo debe incluir un plan de rotación con el fin de minimizar la dependencia a los Productos Fitosanitarios, optimizar el uso estiércol orgánico y artificial para mantener la estructura y el estado del suelo, y minimizar el uso de productos de salud para el ganado, consistente con mantener el bienestar de los animales.	El plan de manejo debe contar con una estrategia para cumplir con los objetivos establecidos en este punto de control específico. Se podrá utilizar como evidencia el cumplimiento con los requisitos del plan ambiental, si así lo requiere la legislación.	Recom.
1 . 2 . 3	Control de Plagas		
1 . 2 . 3 . 1	Se deben proteger adecuadamente todos los puntos de entrada de las edificaciones que congengan material de semillero, cultivos recolectados, animales, alimentos o equipos, para prevenir el ingreso de plagas animales.	Evaluación visual. Sin opción de N/A, excepto en los casos de una producción extensiva de animales.	Menor
1 . 2 . 3 . 2	Deben haber planos del sitio mostrando los puntos de colocación de trampas.	Debe haber un plano del sitio con los puntos de ubicación de las trampas señalizados. Sin opción de N/A, a no ser que no se utilicen trampas para el control de plagas y que esto justifique el no uso de trampas en la finca (por ejemplo, producción extensiva de animales).	Menor
1 . 2 . 3 . 3	Se deben colocar las trampas de tal manera que otras especies que no son el objetivo dichas trampas, no tengan acceso a ellas.	Observación visual. Las especies para las cuales las trampas no están destinadas, no deben tener acceso ellas.	Menor
1 . 2 . 3 . 4	Se deben llevar registros detallados de inspecciones de control de plagas animales y medidas necesarias tomadas.	Registros de inspecciones de control de plagas y plan(es) de acción de seguimiento. El productor puede tener sus propios registros. Se deberán realizar las inspecciones cuando haya evidencia de la presencia de plagas. En el caso de bichos, se deberá contar con un número de contacto o probar que el productor tiene la capacidad dentro de la finca de controlar dichas plagas. (Referencia cruzada con Porcinos (8.9.1) Aves de Corral (9.9.11)).	Menor
1 . 2 . 3 . 5	Los establecimientos deben estar libres de basura y desperdicios y deben tener medios adecuados para deshacerse de los mismos para evitar la creación de un ambiente propicio para el desarrollo de plagas y enfermedades.	Evaluar visualmente que no haya evidencias de proliferación de áreas de basura/desperdicios en inmediata vecindad a los lugares de producción o de almacenamiento.	Mayor
1 . 3	MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO		
1 . 3 . 1	Los camiones y remolques que carguen grano, cultivos para alimento de animales, deben ser limpios y adecuados para el propósito de cargar materias primas que formen parte de la cadena alimenticia, teniendo especial cuidado con la limpieza de los remolques de doble propósito para evitar contaminación.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado y se evaluará visualmente el estado de los vehículos. Sin opción de N/A, a no ser que no hayan cultivos o se den suplementos a los animales en la finca.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 3 . 2	Todos los transportes para carga a granel utilizados para cargar cosechas o alimento para animales deben ser limpiados antes de ser utilizados, teniendo especial cuidado con la limpieza de los vehículos de doble propósito para evitar contaminación.	Evaluar visualmente que los vehículos de carga a granel se encuentren limpios, secos y en buen estado para evitar daños a los productos transportados dentro de ellos.	Mayor
1 . 3 . 3	El equipo acondicionador de cosechas o forraje debe ser mantenido y limpiado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deben llevarse registros.	Deben haber registros disponibles, junto con las instrucciones del fabricante. N/A. Si no hay equipo de importancia.	Menor
1 . 4	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR		
	Las personas son clave para llevar adelante en la finca una operativa segura y eficiente. La intención 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; cuenten con equipamiento adecuado para trabajar de forma segura; y que, en caso de accidentes, puedan ser asistidos en tiempo y forma.		Principio
1 . 4 . 1	Salud y Seguridad del Trabajador		
1 . 4 . 1 . 1	Todos los establecimientos con más de 5 empleados deben tener un plan de salud y seguridad en la finca basado en una evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos. El plan de acción debe cubrir todas las sustancias peligrosas para la salud e incluir todos los aspectos del establecimiento agropecuario. La evaluación de los riesgos y el plan de acción deben ser revisados y actualizados cada vez que hayan cambios significantes y por lo menos una vez al año.	Debe haber un plan de salud y seguridad en la finca cuando haya 5 empleados de dedicación total o parcial incluidos los propietarios. N/A (no aplicable) solamente cuando hay menos de 5 empleados.	Menor
1 . 4 . 1 . 2	Todos los establecimientos agropecuarios deben tener un plan de salud y seguridad en la finca basado en una evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos. El plan de acción debe cubrir todas las sustancias peligrosas para la salud e incluir todos los aspectos del establecimiento. La evaluación de los riesgos y el plan de acción deben ser revisados y actualizados por lo menos una vez al año.	Debe haber un plan de acción de salud y seguridad por escrito en todas las fincas. La evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos puede ser genérica.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 1 . 3	<p>El plan de salud y seguridad en la finca debe detallar los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de asuntos de Salud y Seguridad; • Procedimientos para reportar accidentes. • Ubicación de los botiquines de primeros auxilios y el Libro de Accidentes e Incidentes Peligrosos. • Requerimientos de instrucción del personal. • Equipo de seguridad y vestimenta de protección. • Medidas preventivas para reducir la exposición de los trabajadores al polvo, ruido, gases nocivos y otros peligros. • a quiénes se deben comunicar accidentes o situaciones de peligro; • cómo y dónde contactar al médico local, el Hospital u otros servicios de emergencia. 	<p>El alcance del plan de salud y seguridad cumple con los ítems del punto de control. N/A únicamente en el caso que hayan menos de 5 trabajadores, de acuerdo al punto 1.4.1.1.</p>	Menor
1 . 4 . 1 . 4	<p>Todos los empleados deben ser instruidos y deben cumplir con los requerimientos del Plan de de salud y seguridad.</p>	<p>El personal debe demostrar conocimiento al ser entrevistado. No aplicable únicamente en el caso que hayan menos de 5 trabajadores, de acuerdo al punto 1.4.1.1.</p>	Menor
1 . 4 . 1 . 5	<p>Toda la información sobre salud y seguridad debe ser provista y/o exhibida en un idioma apropiado a la nacionalidad del personal empleado.</p>	<p>Información disponible en el lenguaje que se habla. El personal también debe demostrar conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.</p>	Menor
1 . 4 . 1 . 6	<p>Debe haber un tablero de emergencias con información situado junto al teléfono. El mismo debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mapa del establecimiento con referencias. - Instrucciones para llegar desde la Estación de Bomberos más próxima. - Ubicación de los extinguidores. - Ubicación de las fuentes de agua para combate de incendios. - Ubicación de los cortes de emergencia de suministros de electricidad, gas y agua. - Teléfono de emergencia de la Compañía de Electricidad. - Teléfono de emergencia de la Compañía de Agua. 	<p>Tablero situado junto al teléfono y que contenga la información requerida. Sin opción de N/A.</p>	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 2	Formación		
1 . 4 . 2 . 1	<p>El establecimiento debe asegurar que todo el personal sea adecuadamente instruido y entrenado en relación con su actividad. Todo el personal que realice tareas, incluyendo tomar decisiones gerenciales y llevar a cabo operaciones que puedan tener un impacto significativo en el consumidor, operador, medio ambiente y animales o cultivos, debe ser competente sobre la base de una apropiada educación, formación, conocimiento adquirido y/o experiencia (conocimiento adquirido y/o experiencia sólo en fincas con menos de 5 trabajadores). Las áreas a cubrir para los animales incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bienestar de los animales. • Uso de medicamentos apropiados. • Nutrición de los animales. • Residuos del establecimiento. <p>(Los criterios mencionados están cubiertos en: Cláusula 8.10.1 de la "Norma EUREPGAP para Porcinos" y Cláusula 9.14.1 de la "Norma EUREPGAP para Aves de Corral". Las áreas a cubrir para los cultivos a granel incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de pesticidas. • Uso de fertilizantes. <p>Los criterios de cumplimiento mencionados son citados a lo largo de los módulos de la norma EUREPGAP para Cultivos a Granel y Frutas y Hortalizas.</p>	<p>El personal, cuyas tareas y responsabilidades se encuentran identificadas, demuestra competencia al ser entrevistado y durante las inspecciones. En el caso de establecimientos que no tienen más de 5 empleados de dedicación total o parcial incluidos los propietarios en cualquier momento del año, la competencia puede ser demostrada solamente con conocimiento adquirido y/o experiencia. Sin opción de N/A.</p>	Menor
1 . 4 . 2 . 2	<p>Todo el personal que manipule y/o administre medicamentos, productos químicos, desinfectantes u otras sustancias peligrosas y todos los trabajadores que operen equipos complejos o peligrosos deben tener certificados de competencia y/o constancia de otra calificación que pudiera ser requerida por la legislación local para determinadas tareas.</p>	<p>El personal que realice tales tareas debe estar identificado, sus registros examinados en detalle por un documento nacional adecuado, instrucción y evidencia de competencia junto con la autorización para llevar a cabo las tareas. Sin opción de N/A.</p>	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 2 . 3	<p>Las normas de higiene del establecimiento deben ser documentadas y adoptadas por el personal, en los establecimientos con más de 5 trabajadores y sin aves de corral (cubierto específicamente en el módulo de aves de corral). El personal debe recibir instrucción básica sobre los requerimientos de higiene del establecimiento. La formación debe cubrir la necesidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Todo el personal de establecimientos donde no se producen aves de corral y donde no tienen más de 5 empleados de dedicación total o parcial incluidos los propietarios, han repasado y firmado la norma de higiene del establecimiento que debe cubrir los temas enumerados en el Punto de Control. El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A, a no ser que hayan menos de 5 empleados trabajando y no haya producción de aves de corral. Referencia cruzada con el punto 9.9.5.</p>	Menor
1 . 4 . 3	Riesgos, Primeros Auxilios, Hoja de Datos Técnicos, Ropa/Equipo de Protección		
1 . 4 . 3 . 1	<p>Se debe contar con la hoja de datos técnicos del fabricante u otra información pertinente, para toda sustancia que encierra un riesgo para la salud del trabajador.</p>	<p>La hoja de datos técnicos se encuentra a disposición, o se puede demostrar disponibilidad de la misma a través de un acuerdo con una organización responsable.</p>	Menor
1 . 4 . 3 . 2	<p>Debe haber botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones permanentes y en las cercanías de los lugares de trabajo.</p>	<p>Botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones, con su contenido revisado, y en el campo cuando corresponda. Sin opción de N/A.</p>	Menor
1 . 4 . 3 . 3	<p>Los peligros deben estar claramente identificados con señales de prevención ubicadas donde corresponda.</p>	<p>Existencia de señales de prevención. Sin opción de N/A.</p>	Menor
1 . 4 . 3 . 4	<p>Todo el personal (incluyendo el subcontratado) debe tener a su disposición equipo de protección cuando fuera necesario. Los trabajadores deben usar dispositivos de protección respiratorios, oculares y auditivos, cuando fuera necesario.</p>	<p>El equipo de protección está disponible y se utiliza. El personal deberá demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A.</p>	Menor
1 . 4 . 4	Bienestar del Trabajador		
1 . 4 . 4 . 1	<p>Un miembro de la gerencia de un establecimiento con más de 5 trabajadores, debe ser claramente identificado como responsable de los asuntos relacionados con la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.</p>	<p>Cuando un establecimiento tenga 5 empleados de dedicación total o parcial (incluidos los propietarios) en cualquier momento del año, (todas las fincas en el ámbito de Frutas y Hortalizas), un miembro de la gerencia deberá ser responsable por la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Esto debe constar en los acuerdos firmados con los trabajadores contratados.</p>	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 4 . 2	Se fomenta que la gerencia del establecimiento (con más de 5 trabajadores) realice reuniones de comunicación con sus empleados en las que ambas partes puedan discutir abiertamente temas que afecten el negocio o relacionados a la salud, seguridad o bienestar de los trabajadores. Deben haber registros de estas reuniones como prueba que la gerencia escucha las inquietudes de los trabajadores.	En los establecimientos con 5 empleados de dedicación total o parcial (incluidos los propietarios) en cualquier momento del año, (todas las fincas en el ámbito de Frutas y Hortalizas), se planifican y realizan por lo menos dos reuniones al año entre la gerencia y los empleados del establecimiento, en las cuales es posible discutir libremente asuntos relacionados con el negocio y la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores (sin temor a intimidación o represalias). Se guardan registros de dichas reuniones como prueba que las mismas han tenido lugar y que las inquietudes de los trabajadores relativas a la salud, seguridad y bienestar han sido registradas. No se le requiere al auditor juzgar la exactitud del contenido de los registros o los resultados de tales registros.	Recom.
1 . 4 . 4 . 3	Las viviendas del establecimiento deben ser habitables y deben contar con instalaciones y servicios básicos.	Las viviendas de los trabajadores en el establecimiento son habitables, con techo, ventanas y puertas sólidas, cuentan con los servicios básicos de agua corriente, baños, y saneamiento.	Menor
1 . 5	GESTION DE RESIDUOS Y POLUCION, RECICLAJE Y REUTILIZACION		
1 . 5 . 1	Eficiencia Energética		
1 . 5 . 1 . 1	Todos los establecimientos deben tomar medidas para optimizar el uso de la energía y minimizar su desperdicio.	Todas los establecimientos deben tener un plan de energía (no necesariamente documentado) y deberán demostrar las medidas tomadas para asegurar la eficiencia energética incluyendo programas de mantenimiento.	Recom.
1 . 5 . 2	Identificación de Residuos y Contaminantes		
1 . 5 . 2 . 1	Todos los establecimientos deben tener un Plan de Gestión de Residuos del establecimiento para prevenir la contaminación del aire, el suelo y/o agua con contaminantes peligrosos.	Debe haber un plan escrito de gestión de residuos que tenga en cuenta la contaminación del aire, el suelo y el agua.	Recom.
1 . 5 . 2 . 2	Todos los productos de desecho posibles deben ser identificados en todas las áreas de la empresa.	Se deben catalogar y documentar todos los productos de desecho posibles (como ser papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) producidos como resultado de los procesos del establecimiento.	Recom.
1 . 5 . 2 . 3	Se deben identificar las fuentes potenciales de contaminación.	Todas las fuentes potenciales de contaminación, (tales como exceso de fertilizante, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, baños de ovejas, etc.) han sido catalogados y documentados, para todos los procesos del establecimiento.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 5 . 3	Plan de Acción para Residuos y Contaminantes		
1 . 5 . 3 . 1	Se debe desarrollar e implementar un plan de acción para reducir los desperdicios y la polución, y evitar el uso de vertederos y la práctica de incineración. Los residuos orgánicos pueden ser convertidos en abono para mejorar el suelo del establecimiento, siempre que no haya riesgo de propagación de enfermedades.	Debe haber disponible un plan general, actual y documentado, que abarque la reducción de desperdicios y contaminación, y el reciclaje de residuos.	Recom.
1 . 5 . 3 . 2	¿Se ha implantado un plan de gestión de residuos?	Deben existir acciones y medidas visibles en la finca que confirmen que se llevan a cabo los objetivos del plan de residuos y contaminantes.	Recom.
1 . 5 . 3 . 3	¿Se mantienen limpios de basuras y residuos los campos y las instalaciones?	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 se manipule el producto deben ser limpiadas al menos una vez en el día.	Menor
1 . 5 . 3 . 4	¿Tienen las instalaciones lugares designados para el desecho de 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. Referencia cruzada con punto 1.2.3.5.	Recom.
1 . 6	MEDIO AMBIENTE		
1 . 6 . 1	Impacto de la Agricultura en el Medio Ambiente.		
1 . 6 . 1 . 1	¿Comprende y evalúa el productor el impacto medioambiental que causan las actividades de su explotación?	El productor debe demostrar su conocimiento y competencia en lo que se refiere a minimizar el impacto negativo en el medioambiente (por ej. pérdida de nutrientes) que pueda originarse debido a la actividad agrícola que desarrolla.	Menor
1 . 6 . 1 . 2	¿Ha considerado el productor cómo puede ayudar a mejorar las condiciones ambientales en el entorno donde desarrolla su actividad de manera que beneficie a la flora y fauna y por consiguiente a la comunidad local?	El productor debe participar en iniciativas y acciones de soporte medioambiental y puede demostrar su participación en las mismas, o en el establecimiento o mediante la participación en un grupo que tenga un programa activo de apoyo al medio ambiente.	Recom.
1 . 6 . 1 . 3	Para proteger el medio ambiente, el agua no debe extraerse de fuentes no renovables.	Fuentes sostenibles son aquellas que brindan suficiente agua bajo condiciones normales (promedio).	Recom.
1 . 6 . 1 . 4	Se debe obtener asesoramiento sobre la extracción del agua de las autoridades competentes.	Debe haber una comunicación escrita de las autoridades del agua al respecto (carta, licencia, etc).	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 6 . 2	Flora y Fauna y Plan de Conservación Ambiental		
1 . 6 . 2 . 1	Un objetivo clave debe ser el mejoramiento del medio ambiente y la biodiversidad en el establecimiento a través de un plan de manejo de preservación ambiental, que puede ser una actividad regional o individual.	Debe haber un plan formal implementado sobre la gestión de la preservación del medio ambiente.	Recom.
1 . 6 . 2 . 2	Cada productor debe tener un plan de acción de conservación del medio ambiente para su emprendimiento.	Debe haber un plan de acción (verbal o escrito) orientado a mejorar los hábitats y aumentar la biodiversidad en el establecimiento.	Menor
1 . 6 . 2 . 3	Este plan de acción debe ser compatible con una producción agrícola comercialmente sostenible y debe minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola.	El contenido y los objetivos del plan de conservación ambiental deben ser compatibles con una producción agrícola sostenible, y se debe demostrar que el impacto ambiental es mínimo.	Recom.
1 . 6 . 2 . 4	Se debe llevar a cabo una auditoria inicial para conocer los animales y la diversidad de plantas existente en el establecimiento.	Dentro del marco del plan de conservación, existe el compromiso de llevar a cabo una auditoría inicial para analizar los niveles actuales, ubicación, condiciones, etc. de la flora y la fauna en el establecimiento, y así posibilitar la planificación de acciones a tomar.	Recom.
1 . 6 . 2 . 5	Se deben tomar acciones tendientes a evitar daño y deterioro de los hábitats en el establecimiento.	El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones tendientes a rectificar los hábitats dañados o deteriorados en el establecimiento.	Recom.
1 . 6 . 2 . 6	El plan de conservación ambiental debe incluir un plan de acción para mejorar hábitats y aumentar la biodiversidad en el establecimiento.	El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones tendientes a mejorar los hábitats y la flora y fauna, cuando esto fuera viable, y aumentar la biodiversidad en el establecimiento.	Recom.
1 . 6 . 3	Áreas Improductivas		
1 . 6 . 3 . 1	Se debe considerar la transformación de las áreas improductivas (por ejemplo, áreas bajas húmedas, bosques o áreas de suelos empobrecidos) en áreas de conservación para el desarrollo de flora y fauna natural.	Hay un plan para convertir áreas improductivas en áreas de conservación, dentro de lo viable.	Recom.
1 . 7	RECLAMACIONES		
1 . 7 . 1	Debe haber un formulario de reclamaciones disponible en el establecimiento que trate los temas de cumplimiento con la normativa EUREPGAP.	En el establecimiento debe haber disponible a quien lo solicite, un documento -claramente identificable- de reclamaciones que trate los temas de cumplimiento con EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Mayor
1 . 7 . 2	El procedimiento de reclamaciones debe asegurar que las reclamaciones sean correctamente registradas, analizadas y que se realice un seguimiento de las mismas y se documenten junto con las acciones realizadas al respecto.	Se han documentado las acciones llevadas a cabo en respuesta a las reclamaciones relacionadas a cualquier deficiencia con respecto a la normativa EUREPGAP que se haya encontrado en el producto o el servicio. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2	<u>MODULO PARA CULTIVOS A GRANEL</u>		
2 . 1	TRAZABILIDAD		
2 . 1 . 1	Debe ser posible trazar un producto registrado EUREPGAP hasta el establecimiento registrado donde se ha cultivado, o hacer un seguimiento inverso del producto registrado partiendo del establecimiento.	Hay un sistema de trazabilidad documentado que permite trazar el producto registrado en EUREPGAP hasta el establecimiento o grupo de establecimientos registrados (en el caso de un grupo de productores) donde se haya cultivado, como también hacer un seguimiento desde las mismas hasta el comprador inmediato. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 2	VARIEDADES, SEMILLAS Y PATRONES		
2 . 2 . 1	Resistencia a Plagas y Enfermedades		
2 . 2 . 1 . 1	¿Poseen las variedades cultivadas resistencia / tolerancia a las plagas y enfermedades comercialmente importantes?	El productor puede justificar que las variedades plantadas tienen tolerancia/ resistencia a las enfermedades, cuando éstas se encuentran disponibles.	Recom.
2 . 2 . 2	Tratamiento de las Semillas		
2 . 2 . 2 . 1	¿Se registran los tratamientos de semillas?	Cuando la semilla ha sido tratada, existen registros del nombre del producto(s) utilizado(s) y de los motivos por los que se ha usado (plagas y / o enfermedades).	Menor
2 . 2 . 3	Siembra		
2 . 2 . 3 . 1	El productor debe mantener registros de los métodos, la velocidad y las fechas de siembra.	El productor mantiene registros de los métodos, la velocidad y las fechas de siembra, y los mismos se encuentran disponibles.	Recom.
2 . 2 . 4	Organismos Genéticamente Modificados		
2 . 2 . 4 . 1	El sembrado de cualquier OMG debe cumplir con todas las reglamentaciones existentes en el país de producción.	El productor o grupo de productores registrados debe de tener una copia de la legislación aplicable en el país de producción y obrar en consecuencia a la misma. Debe estar documentada la modificación específica y/o la identificación. Se debe obtener asesoramiento específico acerca de la gestión. Sin opción de N/A, a no ser que no se cultiven plantas transgénicas.	Mayor
2 . 2 . 4 . 2	Se debe documentar el sembrado, uso o producción de productos registrados derivados de modificación genética.	Si se usaran variedades o productos modificados genéticamente, deben existir registros donde esté documentado el sembrado, el uso o la producción de plantas transgénicas y/o productos derivados de modificación genética.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 3	GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS		
2 . 3 . 1	Mapas del Suelo		
2 . 3 . 1 . 1	¿Se han elaborado mapas de suelo para la finca?	Se debe identificar el tipo de suelo de cada parcela basado en el perfil del suelo y su análisis o un mapa cartográfico local (regional) de tipo de suelo.	Recom.
2 . 3 . 2	Laboreo		
2 . 3 . 2 . 1	¿Se han utilizado técnicas probadas para mejorar o mantener la estructura del suelo y evitar su compactación?	Las técnicas deben ser las adecuadas para las condiciones del suelo.	Recom.
2 . 3 . 3	Erosión del Suelo		
2 . 3 . 3 . 1	¿Se han adoptado las técnicas de cultivo encaminadas a reducir la posible erosión del suelo?	Existe evidencia visual o documentada de técnicas de laboreo de conservación (laboreo perpendicular a la pendiente, drenajes, cobertura de pasto o fertilizantes ecológicos, árboles y arbustos en los bordes del campo, etc.).	Menor
2 . 4	FERTILIZACION		
2 . 4 . 1	Recomendaciones de Cantidad y Tipo de Fertilizantes		
2 . 4 . 1 . 1	Las recomendaciones acerca de la aplicación de fertilizantes (orgánicos o inorgánicos) deben ser impartidas por asesores competentes y calificados con certificados reconocidos a nivel nacional o similar. Los productores que consultan a profesionales externos (asesores y consultores) acerca del uso de fertilizantes, deben asegurarse que dichos profesionales son competentes en ese tema.	Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona técnicamente responsable de elegir el fertilizante (orgánico o inorgánico) es un asesor externo, entonces debe quedar demostrada su formación y competencia técnica por medio de contancias oficiales de formación o cursos específicos, a no ser que la persona haya sido empleada por una organización oficial.	Menor
2 . 4 . 1 . 2	Cuando no se recurre a asesores externos, los productores deben demostrar su competencia y conocimiento.	Cuando los registros muestren que la persona técnicamente responsable de determinar la cantidad y el tipo de fertilizante (orgánico o inorgánico) es el productor, entonces debe quedar demostrada su formación y competencia técnica por medio de documentación técnica (por ejemplo, literatura técnica del producto, constancia de asistencia a cursos específicos del tema, etc.) o el uso de herramientas (programas de computación, métodos de detección en el establecimiento, etc.).	Menor
2 . 4 . 2	Registros de Aplicación de Fertilizantes		
2 . 4 . 2 . 1	¿Se han registrado todas las aplicaciones de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos- incluyendo la parcela, sector o vivero de referencia?	Todas las fertilizaciones han sido registradas y en dicho registro se especifica la ubicación geográfica, el nombre o la referencia de la finca y la parcela, sector o vivero donde se ubica el cultivo. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 4 . 2 . 2	¿Se han anotado las fechas de todas las aplicaciones de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos?	En el registro de fertilizaciones figura la fecha exacta (día / mes / año) de cada aplicación. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 4 . 2 . 3	¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos- incluyendo el tipo de producto usado?	En el registro de fertilizaciones figura el nombre comercial del producto empleado en la aplicación, el tipo de fertilizante (ej N-P-K), y la concentración (ej: 17-17-17) . Sin opción de N/A.	Menor
2 . 4 . 2 . 4	¿Se ha anotado la cantidad de producto usado en cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos?	En el registro de fertilizaciones figura la cantidad de producto aplicado (bien en peso o en volumen de fertilizante) en cada abonado. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 4 . 2 . 5	¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos-, incluyendo el método de aplicación?	En el registro de fertilizaciones figura la maquinaria y el método de aplicación del abono (a través del riego, distribución mecánica, etc.). Sin opción de N/A.	Menor
2 . 4 . 2 . 6	¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos-, incluyendo el nombre del operario responsable?	En el registro de fertilizaciones figura el nombre del operario responsable de realizar la aplicación. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 4 . 3	Maquinaria de Aplicación		
2 . 4 . 3 . 1	¿Se mantiene la maquinaria de abonado en buenas condiciones?	Se dispone de registros de mantenimiento (fecha y tipo de mantenimiento) o facturas de las piezas de repuesto de la maquinaria de abonado (orgánico e inorgánico).	Menor
2 . 4 . 3 . 2	¿La maquinaria de abonado es verificada anualmente para asegurar una aplicación exacta del producto?	Está permitida la verificación diaria de la calibración. Se dispone de registros de verificación donde consta que la calibración del equipo de fertilización fue realizada en los últimos 12 meses, por compañías especializadas, por los proveedores de equipos, o por la persona técnicamente responsable. La verificación de calibración debe cubrir la cantidad de producto por tiempo y por área.	Menor
2 . 4 . 4	Almacenamiento de los Fertilizantes		
2 . 4 . 4 . 1	¿El inventario de fertilizantes inorgánicos almacenados, está actualizado y disponible en el establecimiento?	Se dispone de un inventario de fertilizantes que indica el contenido del almacén (tipo y cantidad) y que se actualiza cada tres meses.	Menor
2 . 4 . 4 . 2	¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos separados de los fitosanitarios?	El requisito mínimo es que se trate de un espacio de aire separado de las instalaciones de protección de cultivos, para así prevenir la contaminación cruzada entre los fertilizantes y los fitosanitarios.	Menor
2 . 4 . 4 . 3	¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos en un área cubierta?	Los fertilizantes inorgánicos (polvo, granulados o líquidos) deben estar almacenados en un área cubierta apropiada para protegerlos de las inclemencias atmosféricas (como sol, helada y lluvia).	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 4 . 4 . 4	¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos en un área limpia?	Los fertilizantes inorgánicos (polvo, granulados o líquidos) están almacenados en un área libre de residuos, que no constituye criaderos de roedores y donde los derrames o goteos son eliminados.	Menor
2 . 4 . 4 . 5	¿Se almacenan los fertilizantes en un área seca?	El almacén de fertilizantes inorgánicos (polvo, granulados o líquidos) debe tener una buena ventilación y debe estar protegido del agua de la lluvia y de fuertes condensaciones.	Menor
2 . 4 . 4 . 6	¿Se almacenan los fertilizantes de una manera apropiada que reduzca el riesgo de contaminación de fuentes de agua?	Todos los fertilizantes inorgánicos (polvo, granulados o líquidos) deben estar almacenados de tal manera que presenten el menor riesgo posible de contaminación a las fuentes de agua. Por ejemplo, en el caso de almacenes de fertilizantes líquidos debe haber muros de retención para contener posibles derrames (de acuerdo a la legislación local o nacional, y si no lo hubiere, la capacidad de retención debe ser de 110% del envase más grande); se debe tomar en consideración la proximidad de fuentes de agua y riesgos de inundación, etc.	Menor
2 . 4 . 4 . 7	¿Se almacenan los fertilizantes -tanto orgánicos como inorgánicos- separados del género y del material del semillero?	Los fertilizantes no se almacenan junto al género o al material del semillero.	Mayor
2 . 4 . 4 . 8	¿Se almacenan los fertilizantes orgánicos de una manera adecuada, de forma de reducir el riesgo de contaminación ambiental?	<p>1. Cuando haya fertilizantes almacenados en el establecimiento se debe tener en especial consideración la potencial contaminación de los cursos de agua o de la capa freática en caso que ocurra un derrame.</p> <p>Los fertilizantes deben ser almacenados:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) En un piso plano, libre de piedras salientes. b) Por lo menos a 25 metros de distancia de los cursos de agua. c) Por lo menos a 50 metros de distancia de áreas sensibles tales como perforaciones, pozos, manantiales, humedales, azudes, etc. <p>2. Lejos de áreas accesibles al público, a los niños y a los animales.</p> <p>3. En lugares seguros para minimizar el riesgo de interferencia o vandalismo.</p> <p>4. En un área que permita el fácil acceso de vehículos repartidores y de emergencia.</p>	Menor
2 . 4 . 5	Fertilizante Orgánico		
2 . 4 . 5 . 1	¿No se utilizan vertidos urbanos sin tratar en el establecimiento?	No se utilizan vertidos urbanos sin tratar en el establecimiento. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 4 . 5 . 2	¿Se realiza antes de la aplicación de un fertilizante orgánico, una evaluación de riesgos que toma en consideración su origen y sus características?	Hay documentación disponible que demuestre que los siguientes riesgos potenciales han sido considerados: transmisión de enfermedades, contenido de semillas de malas hierbas, el método de compostaje, etc.	Menor
2 . 4 . 5 . 3	¿Se ha tomado en consideración la contribución de nutrientes en las aplicaciones de fertilizantes orgánicos?	Se realiza un análisis que toma en consideración el contenido de nutrientes N-P-K en los fertilizantes orgánicos aplicados.	Recom.
2 . 5	RIEGO		
2 . 5 . 1	Calidad del Agua de Riego		
2 . 5 . 1 . 1	¿No se utilizan aguas residuales sin tratar para el riego?	No se utilizan aguas residuales sin tratar para el riego. En los casos que aguas residuales sin tratar son utilizadas, la calidad del agua debe cumplir con las Guías publicadas por el WHO, 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). Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 5 . 1 . 2	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos anual de la contaminación en el agua de riego?	Debe haber una evaluación de riesgos que estudie la potencial contaminación bacteriológica, química o física de todas las fuentes de agua de riego.	Menor
2 . 5 . 1 . 3	¿Se mantienen registros del uso de agua de riego?	Se mantienen registros donde figura la fecha y el volumen por metro de agua o por unidad de riego. Si el productor trabaja con programas de riego, debe constar en los registros el volumen calculado de agua de riego y el volumen actual utilizado.	Menor
2 . 6	PROTECCION DE CULTIVOS		
2 . 6 . 1	Elementos Básicos de la Protección de Cultivos		
2 . 6 . 1 . 1	La protección de los cultivos contra las plagas, enfermedades y malas hierbas, ¿Se consigue mediante el empleo mínimo y adecuado de fitosanitarios?	Todos los tratamientos fitosanitarios deben estar justificados por escrito y documentados, especificando el objetivo y el umbral de la intervención por acción. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 1 . 2	¿Se emplean técnicas preventivas de Manejo Integrado de Plagas?	Debe haber evidencia del empleo de técnicas de Manejo Integrado de Plagas, siempre que sea técnicamente posible.	Recom.
2 . 6 . 1 . 3	¿Se han seguido las recomendaciones de estrategia anti-resistencia para asegurar la efectividad de los productos fitosanitarios disponibles?	Cuando el nivel de plaga, enfermedad o mala hierba requiera varias aplicaciones sobre los cultivos, debe haber evidencia que se siguen las recomendaciones anti-resistencia si así lo especifica la etiqueta del producto.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 2	Elección de Productos Fitosanitarios		
2 . 6 . 2 . 1	¿Se han empleado productos fitosanitarios específicos para su objetivo, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto?	Todos los productos fitosanitarios aplicados sobre el cultivo deben ser los adecuados para la plaga, enfermedad, mala hierba, u objetivo de la aplicación y esto debe poder justificarse (de acuerdo a las recomendaciones en la etiqueta o publicaciones del organismo de inscripción oficial). Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 2 . 2	¿Se emplean sólo productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados en el país de uso sobre el cultivo donde existe dicho registro oficial?	Todos los productos fitosanitarios aplicados están registrados y autorizados oficialmente por el ente gubernamental correspondiente, en el país de aplicación. En caso de que no exista un registro oficial, se debe consultar la guía EUREPGAP correspondiente y el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Pesticidas (FAO). Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 2 . 3	¿Se mantiene una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios autorizados para su uso sobre el cultivo?	Se dispone de una lista actualizada de los nombres comerciales de los productos fitosanitarios y de su materia activa, composición, u organismos beneficiosos, que se emplean en los cultivos existentes y de aquellos que han sido aplicados sobre los cultivos previos (últimos 12 meses), bajo la Normativa EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 2 . 4	¿Está actualizada la lista de fitosanitarios e indica los últimos cambios en la legislación local y nacional sobre fitosanitarios?	En la lista actualizada de los nombres comerciales de los productos fitosanitarios autorizados para emplear en los cultivos existentes o los cultivos previos (últimos 12 meses) bajo EUREPGAP, se han incorporado los últimos cambios en relación con la legislación del uso de productos fitosanitarios, aprobación de cultivos, plazos de seguridad, etc. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 2 . 5	¿Se prescinde de productos fitosanitarios cuyo uso está prohibido en la Unión Europea, cuando el destino de venta es en la Unión Europea?	Los registros de aplicaciones de fitosanitarios deben confirmar que, en los últimos 12 meses, no se han usado en cultivos EUREPGAP destinados a la venta en la Unión Europea, productos fitosanitarios cuyo uso haya sido prohibido en la Unión Europea (por ejemplo, las directivas de Prohibición la UE- 79/117/CEE y enmiendas).	Mayor
2 . 6 . 2 . 6	¿Si el producto fitosanitario es elegido por un asesor, puede éste demostrar su competencia?	Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona técnicamente responsable de elegir los productos fitosanitarios es un asesor cualificado, éste puede demostrar su competencia técnica con un título oficial o bien con un certificado de asistencia a un curso específico para tal objeto, etc.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 2 . 7	¿Si el producto fitosanitario es elegido por el agricultor, pueden éste demostrar su competencia y conocimiento?	Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona técnicamente responsable de elegir los productos fitosanitarios es el productor, éste deberá demostrar su competencia técnica con documentación técnica, por ejemplo, literatura técnica del producto, o bien con un certificado de asistencia a un curso específico para tal objeto, etc.	Mayor
2 . 6 . 2 . 8	¿Es el tipo de tratamiento propuesto y la dosis correcta de aplicación de producto fitosanitario para el cultivo a ser tratado, calculado, preparado y documentado con exactitud de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta?	Se dispone de documentación que demuestra que el tipo de tratamiento propuesto y la dosis correcta de aplicación de producto fitosanitario para el cultivo a ser tratado, es de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta y que ha sido calculado, preparado y documentado con exactitud. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 3	Registros de Aplicación de Productos Fitosanitarios		
2 . 6 . 3 . 1	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el nombre del cultivo sobre el que se ha realizado la aplicación así como la variedad?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye el nombre, la variedad y el tipo de cultivo tratado. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 3 . 2	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la zona de la aplicación?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye el área geográfica, nombre o referencia asignada de la finca así como la parcela, sector o invernadero donde se ubica el cultivo tratado. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 3 . 3	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias la fecha en la que se ha realizado la aplicación?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye la fecha exacta (día / mes / año) en la que se ha realizado la aplicación. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 3 . 4	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el nombre comercial del producto y la materia activa?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye el nombre comercial y la materia activa u organismo beneficioso. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 3 . 5	¿Se ha identificado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el operador encargado de las aplicaciones?	El operador encargado de las aplicaciones fitosanitarias ha sido identificado en el registro. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 3 . 6	¿Se ha identificado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la justificación de la aplicación?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye el nombre común de la(s) plaga(s), enfermedad(es) o mala(s) hierba(s) tratadas. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 3 . 7	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la autorización técnica para realizar la aplicación?	La persona responsable de hacer la recomendación está identificada en el registro de aplicaciones fitosanitarias. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 3 . 8	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la información adecuada para identificar la cantidad de producto aplicado?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye la cantidad de producto aplicado en unidades de peso o volumen, o la cantidad total de agua empleada (u otro medio), y la dosis en g/l o en cualquier otro tipo de medida reconocida internacionalmente para productos fitosanitarios. Sin opción de N/A	Menor
2 . 6 . 3 . 9	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la maquinaria empleada para realizar la aplicación?	El registro de aplicaciones fitosanitarias detalla el tipo de maquinaria empleada durante cada aplicación de productos fitosanitarios (si hay varias unidades, deben identificadas individualmente), así como el método empleado (mochila, alto volumen, U.L.V, vía sistema de riesgo, pulverización, nebulización, aéreo u otro método). Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 3 . 10	¿Se han registrado todas las aplicaciones de productos de protección de cultivos incluidos los plazos de seguridad?	El registro de aplicaciones fitosanitarias incluye el plazo de seguridad. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 4	Plazos de seguridad		
2 . 6 . 4 . 1	¿Se han respetado los plazos de seguridad antes de la recolección?	Hay procedimientos claros y documentados (registros de aplicación de productos fitosanitarios, y fechas de las cosechas de los cultivos tratados), que demuestran que los plazos de seguridad de los productos de protección de cultivos aplicados se han respetado y especialmente en cultivos de cosecha continua, hay claros procedimientos en la parcela, sector o invernadero para asegurar su correcto cumplimiento, ej: señales de advertencia, etc.	Mayor
2 . 6 . 5	Equipo de Aplicación		
2 . 6 . 5 . 1	¿Se mantiene el equipo de aplicación de fitosanitarios en buenas condiciones?	La maquinaria utilizada para aplicar los productos fitosanitarios está en buen estado de conservación y con los registros actualizados de los mantenimientos realizados, reparaciones, cambios de aceite, etc. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 5 . 2	¿Se verifica el equipo de aplicación de fitosanitarios anualmente?	La maquinaria de aplicación de productos fitosanitarios ha sido verificada en los últimos 12 meses y bien se cuenta con un certificado o documento oficial, bien se ha llevado a cabo por una persona que puede demostrar su competencia. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 5 . 3	¿Al mezclar los productos fitosanitarios, se siguen los procedimientos indicados en las instrucciones de la etiqueta?	Las instalaciones, incluyendo los utensilios de medir apropiados, deben ser adecuados para la preparación de los productos fitosanitarios, para así poder cumplir correctamente con lo indicado en la etiqueta del producto en cuanto a la manipulación y procedimiento de mezcla del mismo. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 6	Gestión de los Excedentes de Productos Fitosanitarios		
2 . 6 . 6 . 1	¿ Es el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques, gestionados de acuerdo a la legislación nacional o local si existiese, o en su ausencia de acuerdo a los puntos 2.6.6.2 y 2.6.6.3 del presente documento (debiendo cumplir con ambos puntos para cumplir con esta obligación menor)?	El caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques, son gestionados de acuerdo a la legislación nacional o local, o en su ausencia, de acuerdo a los puntos 2.6.6.2 y 2.6.6.3 del presente documento. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 6 . 2	¿Se aplica el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques sobre una parte no tratada del cultivo (siempre que la dosis recomendada no sea excedida y se mantengan registros de estas áreas tratadas)?	Cuando el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques es aplicado sobre un área del cultivo que no haya sido tratado, debe haber evidencia que las dosis recomendadas (según las instrucciones de la etiqueta) no hayan sido excedidas y que todo el tratamiento sea registrado de la misma manera y detalle que cualquier otra aplicación.	Recom.
2 . 6 . 6 . 3	¿Se aplica el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques en tierras designadas al barbecho, donde sea permitido legalmente y se mantengan registros de estas aplicaciones?	Cuando el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques se aplican sobre tierras designadas al barbecho, se puede demostrar que esta práctica es legal y que todos los tratamientos han sido registrados de la misma manera y detalle que cualquier otra aplicación, y que se está evitando cualquier riesgo de contaminación de las aguas superficiales.	Recom.
2 . 6 . 7	Análisis de Residuos de Productos Fitosanitarios		
2 . 6 . 7 . 1	¿Es el productor y/o el proveedor capaz de proveer evidencia de ensayos de residuos?	La frecuencia de los ensayos de residuos debe estar basada en una evaluación de riesgos que considere el cultivo producido, los productos fitosanitarios utilizados, y los requisitos del mercado. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 6 . 7 . 2	¿Ha sido puesto en marcha algún plan de acción en el caso que se haya excedido un límite máximo de residuos (LMR) ya sea del país de producción o de los países en los que se intenta comercializar el producto?	Existe un procedimiento claramente documentado de los pasos y acciones correctivas (estas incluirán la comunicación a clientes, ejercicio de seguimiento del producto, etc.) para ser implementado cuando un análisis de residuos de fitosanitarios indica un exceso en los LMRs (ya sea los del país de producción o de los países en los que se intenta comercializar el producto en el caso de que fuesen diferentes).	Mayor
2 . 6 . 7 . 3	¿Se han seguido correctamente los procedimientos de muestreo?	Existe evidencia documentada que demuestra el cumplimiento de los procedimientos de muestreo aplicables. El muestreo puede ser llevado a cabo por el laboratorio o por el productor proporcionando el procedimiento que implementa.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 7 . 4	¿Está el laboratorio empleado para la prueba de residuos, acreditado en ISO 17025 o en algún estándar equivalente por alguna autoridad nacional competente?	Existe evidencia clara y documentada, ya sea en los encabezados de las cartas o en las copias de acreditaciones etc. que los laboratorios empleados para el análisis de los residuos de fitosanitarios, han sido acreditados por una autoridad nacional competente en ISO 17025 o en algún estándar equivalente (en cuyo caso la evidencia de la participación en un examen de competencia, por ejemplo FAPAS, está disponible).	Menor
2 . 6 . 8	Almacenamiento y Manejo de Productos Fitosanitarios		
2 . 6 . 8 . 1	¿Se almacenan los productos fitosanitarios según la legislación vigente?	El almacén de productos fitosanitarios cumple con la legislación nacional, regional y local vigente.	Mayor
2 . 6 . 8 . 2	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar de estructura sólida?	El almacén de productos fitosanitarios está construido de que sea estructuralmente firme y robusto. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 3	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar seguro bajo llave?	El almacén de productos fitosanitarios está habilitado de modo que pueda cerrarse con llave. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 4	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar adecuado para las temperaturas de la región?	El almacén de productos fitosanitarios está construido o emplazado de modo tal que proteja los productos de temperaturas extremas. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 5	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar resistente al fuego?	El almacén de productos fitosanitarios está construido con materiales resistentes al fuego (siendo el requisito mínimo RF 30: resistencia de 30 minutos). Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 6	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar ventilado (en caso de almacén en que se pueda entrar)?	El almacén de productos fitosanitarios dispone de suficiente y constante ventilación de aire fresco para evitar la acumulación de vapores dañinos. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 7	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar bien iluminado?	El almacén de productos fitosanitarios está localizado en una zona suficientemente iluminada, con luz natural y artificial para asegurarse de que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente en las estanterías. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 8	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar separado de otros enseres?	El almacén de productos fitosanitarios está localizado en un lugar separado e independiente de otros materiales. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 9	¿Están todas las estanterías del almacén compuestas de material no absorbente?	El almacén de productos fitosanitarios está equipado con estanterías hechas de materiales no absorbentes (por ej. de metal, de plástico rígido, etc.).	Recom.
2 . 6 . 8 . 10	¿Está el almacén de productos fitosanitarios acondicionado para retener vertidos?	El almacén de productos fitosanitarios dispone de tanques de retención o muros de retención según el volumen de líquido almacenado, para asegurarse de que no haya ningún escape, filtración o contaminación al exterior del almacén. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 8 . 11	¿Hay equipamiento para medir correctamente los productos fitosanitarios?	El almacén de productos fitosanitarios o el área de mezclas/llenado de fitosanitarios, si hubiere, disponen de equipos de medición cuya graduación o calibración ha sido verificada anualmente por personal competente, pudiendo ser el agricultor si demuestra competencia.	Menor
2 . 6 . 8 . 12	¿Dispone de equipos e instalaciones adecuados para la mezcla de productos fitosanitarios?	El almacén de productos de fitosanitarios o las zonas de mezcla de fitosanitarios, si hubiere, están equipadas con utensilios (cubetas, agua corriente, etc.) para el manejo eficiente y seguro de los fitosanitarios que puedan ser aplicados. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 13	¿Hay equipos e instalaciones para tratar un vertido del producto?	El almacén de productos de fitosanitarios o las zonas de mezcla, si hubiere, disponen de un contenedor con material inerte absorbente (ej: arena) además de equipos para deshacerse del vertido (escoba, recogedor, bolsas, etc.), en un sitio concreto y señalizado, para ser utilizados en caso de derrames accidentales de productos fitosanitarios.	Menor
2 . 6 . 8 . 14	¿Está restringido el acceso y las llaves al almacén de productos fitosanitarios a trabajadores con formación en el manejo de estos?	El almacén de productos fitosanitarios se mantiene cerrado (con llave), y su acceso está permitido únicamente en compañía del personal que pueda demostrar formación en el manejo y uso de fitosanitarios. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 15	¿Hay un inventario de productos fitosanitarios disponible?	Hay un inventario de los productos fitosanitarios almacenados que está disponible y es actualizado cada 3 meses.	Menor
2 . 6 . 8 . 16	¿Se almacenan todos los fitosanitarios en sus envases originales?	Todos los productos fitosanitarios que hay en el almacén están en sus envases originales. Solamente cuando el envase original se haya estropeado o roto, se podrá guardar el producto en un paquete nuevo, y éste contendrá toda la información incluida en la antigua etiqueta. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 8 . 17	¿Sólo se almacenan separados dentro del almacén de fitosanitarios, aquellos productos fitosanitarios autorizados para el uso en cultivos producidos durante la rotación?	Todos los productos fitosanitarios que hay en el almacén de fitosanitarios o que aparecen en los registros de rotación de existencias, deben estar oficialmente aprobados y registrados (punto 8.2.3) para su aplicación en los cultivos dentro del programa de rotación de cultivos. Los productos fitosanitarios que son usados para otros fines que su aplicación en los cultivos dentro de la rotación, deben ser claramente identificados y almacenados separados del almacén EUREPGAP de productos fitosanitarios.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 8 . 18	Los productos fitosanitarios líquidos ¿no son almacenados encima de los productos en forma de polvo o granular?	Todos los productos fitosanitarios formulados como líquidos están colocados en estanterías que nunca se encuentran por encima de aquellos productos formulados en polvo o gránulos. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 9	Envases Vacíos de Productos Fitosanitarios		
2 . 6 . 9 . 1	¿No se reutilizan los envases vacíos de productos fitosanitarios?	No hay ninguna evidencia de que se estén utilizando envases vacíos de productos fitosanitarios para ningún fin. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 9 . 2	¿Se gestionan los envases vacíos de fitosanitarios de manera que se evite su exposición a personas?	El sistema utilizado para eliminar los envases de productos fitosanitarios vacíos evita que las personas tengan contacto físico con ellos, disponiendo de un lugar de almacenaje seguro y un sistema de manejo seguro, tanto antes, como después de su eliminación. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 9 . 3	¿Se gestionan los envases vacíos de fitosanitarios de manera de evitar la contaminación del medio ambiente?	El sistema utilizado para eliminar los envases de productos fitosanitarios vacíos reduce al mínimo el riesgo de contaminación del medio ambiente, cauces de agua, flora y fauna, disponiendo de un lugar de almacenaje seguro y un sistema de manejo respetuoso con el medio ambiente, tanto antes como después de su eliminación. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 9 . 4	¿Se utilizan sistemas oficiales de recolección y gestión de envases vacíos de productos fitosanitarios?	Donde existiera un sistema oficial de recolección y gestión de envases vacíos de fitosanitarios, debe haber registros documentados de la participación del agricultor en el mismo.	Menor
2 . 6 . 9 . 5	¿Donde existiera un sistema de recolección, son los envases vacíos de fitosanitarios adecuadamente almacenados, etiquetados y manejados según las normas de dicho sistema?	Una vez vacíos los envases de fitosanitarios, no son reutilizados, y se almacenan, etiquetan y manejan apropiadamente y de acuerdo a los requerimientos oficiales del plan de recolección y eliminación. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 9 . 6	¿Se enjuagan los envases vacíos de fitosanitarios con un sistema de presión del equipo de aplicación, o bien, al menos enjuagándolo tres veces con agua?	En la maquinaria de aplicación de fitosanitarios hay instalado un equipo de presión para el enjuague de envases vacíos de fitosanitarios o, en su defecto, existen instrucciones por escrito para enjuagar cada recipiente 3 veces antes de su eliminación. Sin opción de N/A.	Menor
2 . 6 . 9 . 7	¿Se devuelve el agua de enjuagado de los envases de fitosanitarios al tanque de aplicación?	Sea por vía automática de un equipo de enjuagado o mediante un procedimiento por escrito dado a los operarios, el agua de enjuagado se devuelve siempre al tanque de aplicación. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 6 . 9 . 8	¿Se guardan de forma segura los envases vacíos de fitosanitarios hasta su eliminación?	Hay un lugar seguro y aislado, designado al almacenamiento de los envases vacíos hasta su eliminación. Dicho lugar está señalizado de forma permanente y con acceso restringido a personas y animales.	Menor
2 . 6 . 9 . 9	¿Se cumple con las legislaciones vigentes sobre gestión y eliminación de envases vacíos?	Se cumplen todas las normas y regulaciones relevantes tanto nacionales, como regionales, y locales en cuanto a la eliminación de envases vacíos de fitosanitarios.	Mayor
2 . 6 . 10	Productos Fitosanitarios Caducados		
2 . 6 . 10 . 1	¿Son los productos fitosanitarios caducados mantenidos e identificados, o sino eliminados a través de los canales autorizados o aprobados?	Hay registros documentados que indican que aquellos productos fitosanitarios que han caducado, han sido eliminados por un canal oficial autorizado. De no ser posible, el producto fitosanitario caducado se deberá conservar e identificar claramente.	Menor
2 . 7	MANEJO DEL CULTIVO/ GENERO RECOLECTADO		
2 . 7 . 1	Higiene		
2 . 7 . 1 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para el proceso de recolección?	Debe existir un análisis de riesgo (nacional, de toda la industria o individual) documentado y actualizado anualmente que cubra los aspectos de higiene de la operación de manejo de cultivos recolectados.	Menor
2 . 7 . 1 . 2	¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de manejo de cultivos recolectados?	Como resultado directo del análisis de riesgos de higiene para el manejo de cultivos recolectados, se ha implementado un procedimiento de higiene (contaminación física, química y bacterial).	Menor
2 . 7 . 2	Tratamientos Poscosecha		
2 . 7 . 2 . 1	¿Se siguen todas las instrucciones de la etiqueta?	Existen procedimientos claros y documentación disponible (por ej. desinfectantes poscosecha, ceras, registros de aplicación de fitosanitarios, y fechas de embalaje/entrega de los productos tratados) que demuestran que se cumplen con las instrucciones de la etiqueta de las sustancias químicas aplicadas al producto.	Mayor
2 . 7 . 2 . 2	¿Se aplican sólo biocidas, ceras y productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados en el país de origen, para su uso sobre el producto tratado?	Todos los biocidas poscosecha, ceras y productos fitosanitarios utilizados sobre el producto están registrados oficialmente, o autorizados por la administración competente del país de aplicación y aprobado su uso en el país de aplicación y específicamente su uso sobre el producto tratado según indican la etiquetas de los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios. De no existir programa de registro oficial, se debe consultar la guía EUREPGAP correspondiente, así como el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Pesticidas (FAO).	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 7 . 2 . 3	¿Se evita el uso de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios cuyo uso está prohibido en la Unión Europea en productos cuyo destino de venta se encuentra en la Unión Europea?	Los registros de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios deben confirmar que, en los últimos 12 meses, no se han usado en cultivos EUREPGAP destinados a la venta en la Unión Europea, desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios cuyo uso haya sido prohibido en la Unión Europea.	Mayor
2 . 7 . 2 . 4	¿Existe una lista actualizada de todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios registrados que se han aplicado o podrían ser aplicados al producto?	Hay una lista disponible de todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios que están registrados para el tratamiento poscosecha y que se han aplicado o pueden ser aplicados al producto recolectado.	Mayor
2 . 7 . 2 . 5	¿Está actualizada la lista de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios según los últimos cambios en la legislación?	El listado tiene en cuenta los cambios o variaciones en el estado de registro de los desinfectantes poscosecha, ceras y productos fitosanitarios (por ejemplo, versiones con las fechas de revisión).	Mayor
2 . 7 . 2 . 6	¿Puede la persona técnicamente responsable del manejo del producto demostrar que está capacitada y tiene conocimiento en lo referente a aplicación de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios poscosecha?	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios puede demostrar su competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o certificados de asistencia a cursos de entrenamiento específicos.	Mayor
2 . 7 . 2 . 7	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, todas las aplicaciones realizadas, incluyendo la identidad del producto tratado (por ej el lote del producto)?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el lote del producto tratado.	Mayor
2 . 7 . 2 . 8	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la zona donde se ha realizado la aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el área geográfica, nombre o referencia asignada de la finca así como el sitio de manejo del producto donde fue realizado el tratamiento.	Mayor
2 . 7 . 2 . 9	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la fecha de la aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la fecha exacta (día / mes / año) en que fue efectuada la aplicación.	Mayor
2 . 7 . 2 . 10	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios, el tipo de tratamiento realizado?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el tipo de tratamiento realizado para la aplicación del producto (por ej nebulización, empapamiento, etc.)	Mayor
2 . 7 . 2 . 11	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, el nombre comercial del producto aplicado?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye el nombre comercial del producto aplicado, así como también el de su materia activa.	Mayor
2 . 7 . 2 . 12	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios, la cantidad de producto aplicado?	El registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios, incluye la cantidad de producto aplicada, en unidades de peso o volumen por litro de agua u otro medio.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 7 . 2 . 13	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, el nombre del operador encargado de las aplicaciones?	El nombre del operador encargado de las aplicaciones fitosanitarias ha sido identificado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios.	Menor
2 . 7 . 2 . 14	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la justificación de la aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye el nombre común de la plaga o enfermedad tratada.	Menor
2 . 7 . 2 . 15	¿Han sido también consideradas todas las aplicaciones de fitosanitarios de post-cosecha bajo los puntos 2.6.7.1/ 2/ 3 y 4, de este documento?	Hay evidencia documentada para demostrar que el agricultor considera todas las aplicaciones de fungicidas o insecticidas realizadas en post-cosecha bajo los puntos de control 2.6.7.1/ 2/ 3 y 4, de este documento y que además actúa en conformidad a estos.	Mayor
2 . 7 . 3	Almacenamiento del Producto Recolectado		
2 . 7 . 3 . 1	¿Se previene el riesgo de contaminación con vidrio o con otros contaminantes físicos?	Todas las lámparas de iluminación o artefactos suspendidos sobre el cultivo recolectado, como así también cualquier material utilizado en la manipulación del producto, deben estar protegidos o contruidos de manera de evitar que el alimento pueda ser contaminado en caso de rotura. Esto se aplica tanto a los almacenes temporarios, de largo plazo, y a todas las áreas de movimiento del producto.	Mayor
2 . 7 . 3 . 2	¿Se toman medidas para evitar la entrada de pájaros o animales domésticos a cualquier almacén?	Se controla el acceso de animales domésticos y pájaros a las instalaciones, para prevenir la contaminación del cultivo recolectado.	Mayor
2 . 7 . 3 . 3	¿Hay una estrategia específica de almacenamiento en los casos de almacenamiento de los productos por períodos prolongados?	En el caso de almacenamiento por un período prolongado, el productor deberá demostrar cumplimiento por medio de registros donde debe contar una regularidad en los chequeos y en el seguimiento, como ser: el control frecuente de la temperatura y el estado del producto, incluyendo la investigación de cualquier alteración. Se deben tomar acciones con respecto a los pájaros y roedores, el ingreso de agua y las zonas de calor dentro del montón, y remediar dichas situaciones. Se podrá reducir la frecuencia de las inspecciones una vez que se haya estabilizado la situación del cultivo. Sin opción a N/A a no ser que no haya almacenamiento por períodos prolongados.	Mayor
2 . 7 . 3 . 4	¿Se adapta la práctica de almacenamiento al tipo de producto y las condiciones del mismo? ¿Se fomentan las buenas prácticas para minimizar el riesgo de contaminación? El almacenamiento puede ser adentro o afuera.	Las condiciones del almacenamiento se adaptan al tipo de producto y sus condiciones (a prueba de intemperie, pisos sólidos, muros y puertas adecuadas, etc.).	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
2 . 7 . 3 . 5	¿Se realiza acondicionamiento de los cultivos recolectados que sean propensos a deterioro, cuando son almacenados por un período prolongado en condiciones que puedan causar su deterioro? ¿Tiene el producto almacenado por un período prolongado los niveles adecuados de humedad y temperatura? Se debe evitar el daño causado por el calor.	De ser necesario, se debe disponer de equipo de acondicionamiento del producto, y el productor debe demostrar cumplimiento en la entrevista. Sin opción de N/A, excepto cuando no se almacena por períodos prolongados (más de unos días).	Menor
2 . 7 . 3 . 6	¿Tiene la persona responsable acceso fácil a los aparatos de control del almacenamiento, si se almacenan cultivos recolectados?	La persona responsable debe demostrar cumplimiento presentando evidencia de aparatos de monitoreo o plan.	Mayor
2 . 7 . 3 . 7	¿Se hace mantenimiento regularmente al equipo de secado del producto, de acuerdo a las instrucciones del fabricante? ¿Se lleva un registro de las fechas?	Se debe disponer de registros de mantenimiento y de las instrucciones del fabricante.	Recom.
2 . 7 . 3 . 8	¿En el caso de almacenes a nivel de la tierra, se mantienen las áreas de carga a la intemperie en condiciones de limpieza y bien drenadas?	Las áreas de carga deben estar limpias, sin depresiones o zonas donde pueda acumularse agua.	Recom.
2 . 7 . 3 . 9	¿Se mantienen resguardados de la luz del sol aquellos productos almacenados por períodos prolongados que son sensibles a la luz (por ejemplo, papas)?	Asegurar que no haya ingreso de la luz del sol.	Mayor
2 . 8	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR		
2 . 8 . 1	Ropa y Equipo de Protección Personal		
2 . 8 . 1 . 1	¿Se limpia la ropa de protección después de ser usada?	Deben haber procedimientos establecidos para la limpieza de la ropa de protección después de su uso.	Menor
2 . 8 . 1 . 2	¿Pueden los productores demostrar que cumplen con los requisitos de las etiquetas en cuanto al uso de la ropa de protección y el equipo?	Hay recomendaciones o procedimientos apropiados para el uso de ropa y equipo de protección personal, de acuerdo a los requisitos de la etiqueta, que se encuentran disponibles y son utilizados por todos los trabajadores que manipulan o aplican productos fitosanitarios. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 8 . 1 . 3	¿Se guarda la ropa y los equipos de protección personal separados de los fitosanitarios?	El equipo de protección personal (incluyendo los filtros de recambio, etc.), se guarda aparte y separado de los productos fitosanitarios, en un área bien ventilada. Sin opción de N/A.	Mayor
2 . 8 . 1 . 4	¿Hay equipos y utensilios de emergencia para el tratamiento de operarios contaminados?	El almacén de productos fitosanitarios y las zonas de mezcla disponen de medios para aclararse los ojos, con una fuente de agua corriente a no más de 10 metros de distancia, equipo completo de primeros auxilios, un procedimiento claro en caso de accidentes con los números de teléfono de emergencia y medidas de primeros auxilios, todo ello señalizado de forma clara y permanente. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
3	<u>MODULO PARA CULTIVOS A GRANEL</u>		
3 . 1	VARIEDADES, SEMILLAS Y PATRONES		
3 . 1 . 1	Elección de Variedades		
3 . 1 . 1 . 1	¿Está basada la elección de variedades en el rendimiento agronómico aceptable de acuerdo con las condiciones locales?	El productor debe poder demostrar que las variedades cultivadas cumplen con estos requerimientos, ya sea mediante pruebas oficiales, información suministrada por el proveedor de semillas o por requerimientos del cliente.	Menor
3 . 1 . 2	Calidad y Origen de las Semillas/Patrones		
3 . 1 . 2 . 1	¿Están registradas las semillas compradas con el nombre de la variedad, número de lote, proveedor, detalles de certificación de las semillas tratamientos aplicados a las mismas? ¿Se retiene el registro de los tratamientos aplicados a las semillas?	El productor debe presentar registros de nombre de la variedad, número de lote, proveedor, detalles de certificación de las semillas tratamientos aplicados a las mismas.	Menor
3 . 1 . 2 . 2	¿Tienen las semillas obtenidas en el establecimiento registros de identidad, origen, tratamientos (ejemplo: limpieza y tratamiento de semillas)?	El productor debe llevar registros y tenerlos disponibles en el establecimiento.	Menor
3 . 1 . 3	Organismos Genéticamente Modificados		
3 . 1 . 3 . 1	¿Informó el productor a sus clientes directos acerca del estado transgénico del producto?	Se debe disponer de evidencia documentaria de la comunicación. Sin opción de N/A, a no ser no se usen OGMs.	Mayor
3 . 1 . 3 . 2	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de la manipulación de materia transgénica (cultivos y pruebas)? ¿Se ha desarrollado un plan de acción con estrategias para minimizar riesgos (como ser la mezcla accidental con cultivos adyacentes no-transgénicos) y mantener la integridad del producto?	Se debe completar una evaluación de riesgos elemental (o demostrar participación en un programa nacional de evaluación de riesgos) y demostrar estrategias aplicadas para evitar la mezcla. Sin opción de N/A, a no ser que no se usen OGMs.	Menor
3 . 1 . 3 . 3	¿Se manipulan y almacenan los cultivos transgénicos separados de los otros cultivos, para así evitar la mezcla accidental?	Se realiza una evaluación visual del almacenamiento de cultivos transgénicos, para constatar su integridad e identificación. Sin opción de N/A, a no ser que no se usen OGMs.	Mayor
3 . 2	USO DE FERTILIZANTES		
3 . 2 . 1	Elección de Fertilizantes		
3 . 2 . 1 . 1	¿En la aplicación de fertilizantes, se evita exceder los límites nacionales fijados en tal materia? ¿En la aplicación, se protegen las aguas superficiales y subterráneas de contaminación excesiva de nitratos y fosfatos?	El productor deberá presentar los registros de aplicación en la entrevista y demostrar cumplimiento.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
3 . 2 . 1 . 2	¿Se eligen los tiempos de aplicación de fertilizantes y estiércol de tal forma de optimizar el efecto en los cultivos objetivo, a la vez minimizando el impacto negativo en especies o cultivos no-objetivo, el medio ambiente y las aguas superficiales y subterráneas?	El productor deberá demostrar que se ha considerado la necesidad de nutrientes del cultivo, la fertilidad del suelo y los nutrientes residuales en el establecimiento, y deberá disponer de registros correspondientes. Sin opción de N/A.	Menor
3 . 2 . 1 . 3	¿Se realizan análisis de los niveles de nutrientes, metales pesados y otros potenciales contaminantes en el abono orgánico antes de su aplicación (evaluación del riesgo), para evitar la contaminación con metales pesados o por lixiviación de nitrato?	Debe hacerse una evaluación de la contaminación potencial causada por metales pesados y cuando se identifique un riesgo, deben hacerse análisis en laboratorios reconocidos y sus resultados deben estar documentados y disponibles.	Recom.
3 . 3	PROTECCION DE CULTIVOS		
3 . 3 . 1	Aspectos Básicos de la Protección de Cultivos		
3 . 3 . 1 . 1	¿Se eligen los tiempos de aplicación de productos fitosanitarios de tal forma de optimizar el efecto en los cultivos objetivo, a la vez minimizando el impacto negativo en especies o cultivos no-objetivo, el medio ambiente y las aguas superficiales y subterráneas?	Se dispone de registros donde consta el cumplimiento de los requisitos y que incluyen justificaciones por escrito y los umbrales de intervención.	Recom.
3 . 3 . 2	Elección de Productos Fitosanitarios		
3 . 3 . 2 . 1	¿Se cumple con las legislaciones nacionales o locales acerca de la metodología de aplicación de los productos fitosanitarios?	Cuando la legislación nacional o local establezca restricciones acerca de los métodos de aplicación de fitosanitarios (por ejemplo, la distancia de los cauces de agua durante la aplicación, etc.), el productor deberá mostrar conocimiento al respecto durante la entrevista, y demostrar cumplimiento.	Mayor
3 . 3 . 3	Ropa y Equipo de Protección Personal		
3 . 3 . 3 . 1	¿Tienen los trabajadores que aplican o manipulan productos fitosanitarios, acceso en las inmediaciones de su trabajo a equipamiento para el lavado de manos?	Inspección visual por los inspectores.	Menor
3 . 4	RECOLECCION		
3 . 4 . 1	Higiene		
3 . 4 . 1 . 1	¿Se transmiten instrucciones básicas a los trabajadores acerca de higiene, antes de manipular cultivos que serán utilizando como alimento humano o animal?	Se demostrará el cumplimiento en la entrevista con los trabajadores o registros de instrucciones básicas de higiene (por ejemplo, acerca del uso de alhajas, contaminación con cuerpos extraños, etc.). Se aplica en todos los establecimientos donde se hace recolección. Referencia cruzada con punto 1.4.2.3.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
3 . 4 . 1 . 2	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a retretes limpios y equipamiento para el lavado de manos?	Dentro del área de trabajo, los operarios que tienen contacto directo con el cultivo disponen de aseos y retretes fijos y portátiles, a una distancia máxima de 500 metros y en buen estado de higiene.	Menor
3 . 5	MANEJO DEL CULTIVO RECOLECTADO		
3 . 5 . 1	Higiene		
3 . 5 . 1 . 1	¿Se limpian todas las paredes, pisos y superficies horizontales de los lugares de almacenamiento, y cuando es apropiado, se lavan y tratan con insecticida antes de ser usados? ¿Se eliminan todos los residuos de cosechas previas, inclusive de los pisos ventilados y debajo de las transportadoras?	Debe quedar demostrado el cumplimiento en la entrevista con el productor y mediante inspección visual. Esto es aplicable en todos los establecimientos donde se almacena cultivo recolectado. Referencia cruzada de los registros de inspección, limpieza y tratamientos químicos con la norma de higiene, punto 1.4.2.3.	Mayor
3 . 5 . 1 . 2	¿Cuando se usan galpones de animales para almacenar grano, o como depósitos temporarios, se limpian cuidadosamente y lavan a presión por lo menos con 5 semanas de anterioridad al almacenamiento?	Debe quedar demostrado el cumplimiento en la entrevista con el productor y mediante inspección visual. Esto es aplicable en todos los establecimientos donde se almacena cultivo recolectado. Referencia cruzada de los registros de inspección, limpieza y tratamientos químicos con la norma de higiene, punto 1.4.2.3.	Mayor
3 . 5 . 1 . 3	¿Se colocan trampas para insectos antes de la cosecha en las áreas de almacenamiento de granos para demostrar que las operaciones de limpieza han sido exitosas?	Se debe demostrar cumplimiento exhibiendo los recibos de las trampas y los registros detallando el control de las mismas. No deben usarse cebos que contengan nueces.	Recom.
3 . 5 . 1 . 4	¿Si se usa algún producto químico de protección para el almacenamiento pre-cosecha, se registran los datos del producto usado, la dosis, fecha de aplicación, motivo de la aplicación y operador?	Deben estar disponibles los registros, cuando corresponda.	Mayor
3 . 5 . 1 . 5	¿Se limpia cuidadosamente todo el equipo usado para la cosecha, transporte, manejo, cinta transportadora y carga de grano, y se presenta evidencia visual al respecto? ¿Los trabajadores responsables tienen conocimiento?	Se deberá mostrar evidencia visual y demostrar conocimiento de los trabajadores responsables, cuando corresponda. El tipo de limpieza realizada debe ser acorde con lo transportado anteriormente.	Mayor
3 . 5 . 2	Transporte		
3 . 5 . 2 . 1	La carga de granos, una vez efectuada y durante su tránsito fuera del establecimiento, debe estar cubierta.	El productor/los operarios deben demostrar cumplimiento durante la entrevista.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4	<u>MODULO PARA FRUTAS Y HORTALIZAS</u>		
4 . 1	VARIEDADES, SEMILLAS Y PATRONES		
4 . 1 . 1	Elección de Variedades o Patrones		
4 . 1 . 1 . 1	¿El productor valora la importancia de una gestión adecuada de los cultivos realizados para producir semillas y / o tubérculos?	Se adoptan técnicas y medidas de cultivo en los "cultivo madre" encaminadas a minimizar el uso de agroquímicos en los cultivos de productos registrados.	Recom.
4 . 1 . 2	Calidad de la Semilla o Patrón		
4 . 1 . 2 . 1	¿Existe un documento que garantice la calidad de la semilla (libre de plagas, enfermedades, virus) y que certifique la pureza de la variedad, el nombre de la variedad, lote y vendedor de la misma?	Se lleva y se dispone de un certificado/registro de calidad de las semillas, la pureza de la variedad, el nombre de la variedad, el número del lote, y el vendedor de la semilla.	Recom.
4 . 1 . 3	Material de Propagación		
4 . 1 . 3 . 1	¿Está el material vegetal procedente de vivero / semillero acompañado por un certificado oficial garantizando la sanidad vegetal?	Hay un certificado sanitario que verifica el cumplimiento de las directivas de la legislación nacional o sectorial.	Menor
4 . 1 . 3 . 2	¿Están las plantas libres de signos visibles de plagas y enfermedades?	Cuando hay signos visibles del ataque de plagas o enfermedades, su presencia debe ser justificada (ej: no-superación del umbral de tratamiento).	Recom.
4 . 1 . 3 . 3	¿Se documentan las garantías de la calidad o los certificados de producción para el material vegetal comprado?	Hay registros que demuestran que el material vegetal de propagación es adecuado para el uso ej. certificado de calidad, condiciones de entrega o cartas firmadas.	Menor
4 . 1 . 3 . 4	¿En el caso de propagación de material vegetal para uso propio, se han implantado sistemas de control de calidad?	Debe haber un sistema de control de calidad que contemple el muestreo de signos visibles de plagas y enfermedades, así como su correspondiente registro escrito que debe estar disponible.	Menor
4 . 1 . 3 . 5	¿Se registran los tratamientos fitosanitarios realizados en vivero / semillero?	Los registros de las aplicaciones de productos fitosanitarios realizados en el vivero / semillero durante el período de propagación deben estar disponibles y deben incluir nombre del producto, fecha de la aplicación, y dosis.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 2	HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN		
4 . 2 . 1	Historial de la Explotación		
4 . 2 . 1 . 1	¿Hay evaluación de riesgos para nuevas zonas de producción agrícola, que muestren que el sitio en cuestión es adecuado para la producción de alimentos en lo referente a la seguridad alimentaria, seguridad laboral y medio-ambiente?	Existe un análisis de riesgos documentado que tiene en cuenta los aspectos de seguridad alimentaria, seguridad laboral y medio-ambiente que toma en consideración el uso anterior del terreno, tipo de tierra, erosión, calidad y nivel freático, disponibilidad de fuentes de agua sostenibles, y el impacto ambiental en el área de explotación y en el área adyacente. (Consulte las guías EUREPGAP para la evaluación de riesgos en nuevas zonas de producción agrícola). En caso de que la evaluación de riesgos identifique un riesgo no controlable que sea crítico para la salud y / o el medio ambiente, no se podrá utilizar el terreno para actividades agrícolas.	Mayor
4 . 2 . 1 . 2	¿Hay un plan documentado de acciones que establezca las estrategias necesarias para minimizar todos los riesgos identificados en nuevos lugares agrícolas?	Cada riesgo identificado debe indicar su severidad y probabilidad así como las medidas para prevenirlo y controlarlo.	Menor
4 . 2 . 2	Manejo de la Explotación		
4 . 2 . 2 . 1	¿Se ha establecido un sistema de registro para cada finca, sector o invernadero?	Se documenta cada área cultivada con todas las actividades agrícolas realizadas en ella de acuerdo a los requisitos EUREPGAP de documentación. Sin opción de N/A.	Mayor
4 . 3	GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS		
4 . 3 . 1	Desinfección del Suelo		
4 . 3 . 1 . 1	¿Existe justificación por escrito de la utilización de desinfectantes químicos del suelo?	Existen registros escritos o evidencias de utilización de desinfectantes incluyendo localización, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación y operador.	Menor
4 . 3 . 1 . 2	¿Se han considerado alternativas a la desinfección química antes de su empleo?	El productor debe estar en posición de demostrar que ha considerado otras alternativas distintas a la fumigación, bien presentando conocimientos técnicos, evidencia escrita o práctica local aprobada.	Recom.
4 . 3 . 2	Sustratos		
4 . 3 . 2 . 1	¿Participa el productor en programas de reciclado de sustratos inertes?	El productor debe mantener registros de las cantidades recicladas y las fechas. Se aceptan facturas y albaranes. Si no se participa en programas de reciclado se debe poder justificar.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 3 . 2 . 2	En el caso de utilizar productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se ha anotado el lugar de su esterilización?	Cuando se esterilicen los sustratos en la finca, se debe registrar el nombre y la referencia de la parcela, sector o invernadero. Si la esterilización se contrata para ser realizada fuera de la finca, se debe registrar el nombre y la localización de la compañía.	Mayor
4 . 3 . 2 . 3	Si se utilizan productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se registra el lugar, la fecha, el producto químico empleado, el método de esterilización empleado y el nombre del operario responsable de la esterilización?	Son documentados correctamente: las fechas de esterilización (día/mes/año); el nombre y la materia activa; la maquinaria utilizada (por ej. tanque 1000 l. etc.); el método empleado (por ej. empapamiento, nebulización) y el nombre del operario (la persona que realmente aplicó los productos químicos y efectuó la esterilización del sustrato).	Menor
4 . 3 . 2 . 4	Si se reutilizan los sustratos, ¿se emplea vapor para la esterilización?	Cuando los sustratos son reutilizados, debe estar documentado que la desinfección con vapor de agua es la opción elegida.	Recom.
4 . 3 . 2 . 5	¿Hay trazabilidad del sustrato hasta su origen y esto afirma que no se trata de un área de conservación?	Existen registros que prueban el origen de los sustratos utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación.	Recom.
4 . 4	USO DE FERTILIZANTES		
4 . 4 . 1	Maquinaria de Aplicación		
4 . 4 . 1 . 1	¿Se mantiene la maquinaria de abonado en buenas condiciones?	Se dispone de registros de mantenimiento (fecha y tipo de mantenimiento) o facturas de las piezas de repuesto de la maquinaria de abonado (orgánico e inorgánico).	Menor
4 . 4 . 1 . 2	¿La maquinaria de abonado se encuentra sujeta a un programa de calibración anual para asegurar una aplicación exacta del producto?	Está documentada la verificación de la calibración del equipo de fertilización en los últimos 12 meses, expedido por las compañías especializadas, por los proveedores de equipos, o por la persona técnicamente responsable. La verificación de calibración debe cubrir la cantidad de producto por tiempo y por área.	Recom.
4 . 4 . 2	Fertilizante Inorgánico		
4 . 4 . 2 . 1	Los fertilizantes inorgánicos comprados, ¿vienen acompañados de un documento que demuestre su contenido químico?	Todos los fertilizantes inorgánicos aplicados sobre los cultivos producidos bajo EUREPGAP en los últimos 12 meses, cuentan con documentación que detalla su contenido químico.	Recom.
4 . 5	RIEGO		
4 . 5 . 1	Cálculo de Necesidades de Riego		
4 . 5 . 1 . 1	¿Se llevan a cabo mediciones periódicas para calcular las necesidades de agua en el cultivo?	Están disponibles los cálculos documentados de las necesidades de agua basándose en datos experimentales como por ej. medidores de lluvia, cubetas de drenaje de sustratos, milímetros de evaporación, tensiómetros (% de humedad en el suelo) y mapas de la estructura del suelo.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 5 . 1 . 2	¿Se calcula la necesidad de agua de riego teniendo en cuenta la predicción de precipitación?	Se deben tener registros documentados de predicción de la precipitación así como de precipitación real (medida en campo con pluviómetros).	Recom.
4 . 5 . 1 . 3	¿Se calcula la necesidad de agua de riego teniendo en cuenta el grado de evaporación?	El productor puede demostrar, por medio de documentación, como calcula el grado de evaporación y que información utiliza.	Recom.
4 . 5 . 2	Sistema de Riego		
4 . 5 . 2 . 1	¿Se emplea el sistema de riego más eficiente y comercialmente práctico para asegurar la mejor utilización de los recursos hídricos?	El sistema de riego empleado es el más adecuado para el cultivo y aceptado como buena práctica agrícola.	Recom.
4 . 5 . 2 . 2	¿Se ha puesto en marcha un plan de gestión del agua de riego para optimizar su consumo y minimizar las pérdidas?	Debe existir un plan documentado que detalle los objetivos y las acciones a ser tomadas para mejorar el proceso.	Recom.
4 . 5 . 3	Calidad del Agua de Riego		
4 . 5 . 3 . 1	¿Se realiza un análisis del agua de riego al menos una vez al año?	La evaluación de riesgos debe justificar la frecuencia necesaria para el análisis del agua de riego siendo, como mínimo, anual.	Recom.
4 . 5 . 3 . 2	¿Se ha realizado el análisis en un laboratorio adecuado?	El laboratorio debe ser capaz de analizar: N, P, K, conductividad eléctrica y pH.	Recom.
4 . 5 . 3 . 3	¿El análisis incluye los contaminantes bacteriológicos?	Según indica la evaluación de riesgos, están documentados los relevantes contaminantes bacteriológicos.	Recom.
4 . 5 . 3 . 4	¿El análisis incluye los contaminantes químicos?	Según indica la evaluación de riesgos, están documentados los posibles residuos químicos.	Recom.
4 . 5 . 3 . 5	¿El análisis incluye los contaminantes de metales pesados?	Según indica la evaluación de riesgos, están documentados los posibles contaminantes de metales pesados.	Recom.
4 . 5 . 3 . 6	¿Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua?	Están documentadas las acciones realizadas, así como también los resultados de dicha actuación.	Recom.
4 . 6	PROTECCIÓN DE CULTIVOS		
4 . 6 . 1	Elementos Básicos de la Protección de Cultivos		
4 . 6 . 1 . 1	¿Se ha obtenido ayuda para la implementación de sistemas de Manejo Integrado de Plagas a través de formación o de asesoramiento?	La persona con responsabilidad técnica del establecimiento ha recibido formación formal y ésta se encuentra documentada, y / o el asesor externo responsable del Manejo Integrado de Plagas puede demostrar su calificación.	Menor
4 . 6 . 2	Equipo de Aplicación		
4 . 6 . 2 . 1	¿Participa el productor en un plan de calibración y certificación independiente?	Está documentado la participación del productor en un plan de calibración y certificación independiente.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 6 . 3	Análisis de Residuos de Productos Fitosanitarios		
4 . 6 . 3 . 1	¿Puede el productor (o su cliente) demostrar que posee información acerca del mercado en el que intenta comercializar su producto así como de las restricciones de los LMR (Límite Máximo de Residuos) de ese mercado?	El productor o su cliente debe tener disponible una lista de los LMRs vigentes permitidos para el / los mercado(s) en el que se intenta comercializar el producto (sean nacionales o internacionales). Los LMRs serán identificados ya sea demostrando la comunicación con clientes que confirmen el / los mercado(s) destino o a través de la selección de el / los país(es) específicos (o grupos de países) en el que se tiene intención de comercializar el producto, y presentando evidencias del cumplimiento de algún sistema de control de residuos que a su vez cumpla con los LMRs vigentes y permitidos de el / los país(es). En el caso de que un grupo de países sea el mercado objetivo para la comercialización, el sistema de control de residuos deberá cumplir con el LMR vigente permitido más restrictivo del grupo.	Mayor
4 . 6 . 3 . 2	¿Se han tomado medidas para el cumplimiento de las restricciones de los LMRs del mercado en el que el productor tiene intención comercializar su producto?	Cuando los LMRs del mercado en el que el productor intenta comercializar su producto son más restrictivos que aquellos del país en el que se produce, el productor o su cliente pueden demostrar que durante el ciclo de producción estos LMRs fueron tomados en consideración (por ejemplo, cuando fuera necesario, modificaciones del régimen de aplicación de fitosanitarios y / o uso de resultados de ensayos de residuos en el cultivo).	Mayor
4 . 7	RECOLECCION		
4 . 7 . 1	Higiene		
4 . 7 . 1 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Debe existir un análisis de riesgo (nacional, de toda la industria o individual) documentado y actualizado anualmente que cubra los aspectos de higiene de la operación de recolección según el punto 4.7.1.2. Sin opción de N/A.	Mayor
4 . 7 . 1 . 2	¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de recolección?	Como resultado directo del análisis de riesgos de higiene para la recolección y transporte a nivel de la explotación agrícola, se ha implementado y documentado un procedimiento de higiene.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 7 . 1 . 3	¿Considera el procedimiento higiene para la recolección, el manejo de envases y herramientas?	Los envases de recolección que sean reutilizables, las herramientas de recolección (por ej. tijeras, cuchillas, tijeras de poda, etc.), así como la maquinaria de recolección, deben ser limpiados y mantenidos. Debe haber un plan de limpieza y desinfección establecido (al menos una vez al año) para evitar la contaminación del producto, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene en la recolección.	Mayor
4 . 7 . 1 . 4	¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el manejo del producto recolectado cuando el mismo ha sido embalado y manipulado directamente en la parcela, sector o invernadero?	Todo producto embalado y manipulado directamente en la parcela, sector o invernadero, debe ser retirado del campo por la noche, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene. Todo producto embalado en el campo debe ser cubierto una vez embalado y durante el transporte (de la parcela o de las fincas lejanas al almacén) para prevenir contaminación, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene. Si el producto recolectado y embalado en la finca también es almacenado en la finca, el área de almacenamiento debe ser limpiado, y se debe realizar un control de humedad y temperatura documentado, si fuese aplicable, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene.	Mayor
4 . 7 . 1 . 5	¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el transporte del producto a nivel de la finca?	Los vehículos de la finca que son usados para el transporte del producto recolectado, pero que también son usados para otros fines, deben ser limpiados y mantenidos y debe haber un plan de limpieza establecido para evitar la contaminación (por ej. tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc.), de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene.	Mayor
4 . 7 . 1 . 6	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo equipamiento para el lavado de manos?	Dentro del área de trabajo, los operarios disponen de equipamiento para el lavado de manos, fijos o portátiles, a un máximo de 500 metros y en buen estado de higiene. Sin opción de N/A.	Mayor
4 . 7 . 1 . 7	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a retretes limpios?	Dentro del área de trabajo, los operarios disponen de servicios, fijos o portátiles, a una distancia máxima de 500 metros y en buen estado de higiene. Sin opción de N/A.	Menor
4 . 7 . 2	Envases de Embalaje/Recolección en la Finca		
4 . 7 . 2 . 1	Los envases de los productos, ¿son usados exclusivamente para el género?	Los envases de los productos sólo son utilizados para el género (por ej. no se usarán para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, escombros vegetales u otros, herramientas, bolsas, etc.)	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 7 . 3	Producto Embalado en la Zona de Recolección		
4 . 7 . 3 . 1	¿En el manejo del producto en la zona de recolección, se utiliza hielo hecho a partir de agua potable y manipulado bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto?	El hielo utilizado en la zona de recolección debe ser de agua potable y manipulado bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto.	Recom.
4 . 8	MANEJO DEL PRODUCTO		
4 . 8 . 1	Higiene		
4 . 8 . 1 . 1	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a retretes limpios y equipamiento para el lavado de manos?	Los operarios disponen de aseos en buen estado de higiene con lavados con agua y jabón no-perfumado, en la proximidad del área de manejo del producto, pero que no abra directamente sobre él excepto si la puerta tiene un mecanismo de cierre automático. Sin opción de N/A, a no ser que exista una declaración de exclusión de manejo de producto para cada producto registrado.	Menor
4 . 8 . 1 . 2	¿Han recibido los operarios instrucciones básicas de higiene para la manipulación del producto?	Está documentado (por ej. lista firmada de asistencia, certificados externos) que los operarios han recibido instrucciones comprensibles de manera verbal y por escrito, de los aspectos relevantes de la higiene en la manipulación del producto, incluyendo: aseo personal (por ej. lavado de manos, uso de alhajas, longitud de uñas y limpieza, etc.), limpieza de la ropa, comportamiento personal (por ej. no fumar, escupir, comer, masticar, uso de perfumes, etc.) Sin opción de N/A, a no ser que haya exclusión de la declaración de Manejo del Producto para cada producto registrado.	Mayor
4 . 8 . 1 . 3	¿Cumplen los operarios las instrucciones de higiene para el manejo del producto?	Está documentado que los operarios cumplen las instrucciones de higiene acerca del aseo personal y ropa, (por ej lavado de manos, uso de alhajas, longitud de uñas y limpieza, etc.), el comportamiento personal (por ej. no fumar, escupir, comer, masticar, uso de perfumes, etc.) Sin opción de N/A, a no ser que exista una declaración de exclusión de manejo de producto para cada producto registrado.	Menor
4 . 8 . 2	Lavado Poscosecha		
4 . 8 . 2 . 1	¿Es el suministro de agua utilizado, para el lavado del producto final, potable o se trata de aguas declaradas excepcionadas por la administración competente?	Se ha realizado en los últimos 12 meses, un análisis del agua en el punto de entrada a la máquina lavadora. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por WHO o son aceptados y considerados seguros para la industria alimentaria por las autoridades competentes.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 8 . 2 . 2	¿En el caso de reutilizar el agua para lavar el producto final, se filtra el agua y controla rutinariamente su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes?	Cuando el agua es reutilizada para lavar el producto final, debe ser filtrada y desinfectada y su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes vigilados rutinariamente y documentados. Hay un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una rutina de limpieza documentada y programada de acuerdo al volumen de agua y a su utilización.	Mayor
4 . 8 . 2 . 3	¿Está calificado el laboratorio que analiza el agua?	El análisis de agua para lavar productos debe ser realizado por un laboratorio que esté actualmente acreditado por la ISO 17025 o su equivalente nacional o que demuestre vía documental que está en proceso de obtener dicha acreditación.	Recom.
4 . 8 . 3	Instalaciones en la Finca para el Manejo del Producto y/o Almacenamiento		
4 . 8 . 3 . 1	¿Está diseñado el suelo de manera que haya un drenaje adecuado?	El suelo está diseñado con pendiente, canales de drenajes, etc. y se encuentra libre de obstáculos, de forma de asegurar un drenaje adecuado.	Recom.
4 . 8 . 3 . 2	¿Se limpian y mantienen las instalaciones de manejo del producto y el equipo para prevenir la contaminación?	Las instalaciones de manejo del producto y el equipo (por ej la líneas de proceso y maquinaria, paredes, pisos, almacenes, palés, etc.), debe ser limpiado y/o mantenido para prevenir la contaminación de acuerdo a un plan de limpieza, y debe estar documentado. Sin opción de N/A, a no ser que exista una declaración de exclusión de manejo de producto para cada producto registrado.	Menor
4 . 8 . 3 . 3	¿Se almacenan los restos de producto vegetal y materiales de residuos en áreas designadas que, a su vez, son limpiadas y desinfectadas periódicamente?	Los restos de producto vegetal y materiales de residuos se almacenan en áreas designadas que son limpiadas y desinfectadas periódicamente para prevenir la contaminación del producto y esto debe estar documentado.	Recom.
4 . 8 . 3 . 4	¿Se mantienen los agentes de limpieza, lubricantes, etc. en un área designada, separada del producto y de los materiales utilizados en el manejo del producto?	Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área designada separada de la zona donde el producto es embalado, para así evitar la contaminación química del producto.	Recom.
4 . 8 . 3 . 5	En el caso de los agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto, ¿es aprobado su uso en la industria de los alimentos? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de dosis a aplicar?	Hay documentación (por ej una mención específica en la etiqueta o informe técnico) que autoriza el uso en la industria de alimentos, de agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.	Menor
4 . 8 . 3 . 6	¿Hay procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios o plásticos transparentes duros en el área de manejo, preparación y almacenaje del producto.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 9	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR		
4 . 9 . 1	Formación		
4 . 9 . 1 . 1	¿Se mantiene un registro de formación de cada trabajador?	Se deben tener registros de cada trabajador que incluyan los programas de formación requeridos y una copia de los certificados de asistencia o la firma del trabajador en una lista de los participantes al curso.	Recom.
4 . 9 . 1 . 2	¿Se encuentra presente en cada finca al menos una persona con formación en primeros auxilios, en cualquier momento que se estén realizando actividades propias de la finca?	En cualquier momento del día que se estén realizando actividades propias de la finca, debe estar presente al menos una persona que haya recibido formación en primeros auxilios durante los últimos 5 años. Se debe cumplir con cualquier legislación que exista aplicable a la formación en primeros auxilios. La actividad propia de la finca incluye: cultivo, transporte y el manejo del producto (en el caso de ser aplicable).	Recom.
4 . 9 . 1 . 3	¿Entienden todos los trabajadores las instrucciones a seguir en caso de accidente y emergencia?	Se han dado instrucciones claras, por escrito o verbales a los trabajadores de cómo actuar en situaciones específicas de accidente o emergencia. Estas instrucciones deben estar disponibles en las lenguas predominantes de los trabajadores. Cuando sea posible, las mismas deben ser respaldadas por símbolos. Sin opción de N/A.	Menor
4 . 9 . 1 . 4	¿Está informado el personal subcontratado y las visitas acerca de las exigencias de higiene personal?	Hay evidencia que los procedimientos y exigencias de higiene personal son comunicados oficialmente a las visitas y al personal subcontratado (por ejemplo, dichos requerimientos se encuentran señalizados en un lugar visible, donde todas las visitas y el personal subcontratado lo pueda leer).	Recom.
4 . 9 . 2	Instalaciones, Equipamiento y Procedimientos en caso de accidentes		
4 . 9 . 2 . 1	¿Existen procedimientos en caso de accidentes o emergencias?	Debe haber procedimientos escritos que describan cómo actuar en la eventualidad de un accidente o de una emergencia. Dichos procedimientos deben: identificar claramente a las personas a contactar; decir dónde se encuentra el medio de comunicación más cercano (teléfono, radio); incluir una lista actualizada de número telefónicos relevantes (policía, ambulancia, hospital, bomberos); y deben estar disponibles en todo momento. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 9 . 2 . 2	¿Se encuentran visualmente señalizados los procedimientos a seguir en caso de accidentes, en las inmediaciones (radio de 10 metros) del almacén de productos fitosanitarios?	Los procedimientos en caso de accidentes -con toda la información detallada en el punto 4.9.2.1 y los pasos básicos de primeros auxilios- deben estar visualmente señalizados y en un lugar de fácil acceso para todas las personas, que se encuentre en un radio de 10 metros de las instalaciones de almacenamiento de los productos fitosanitarios y de todas las áreas de mezcla. Sin opción de N/A.	Menor
4 . 9 . 2 . 3	¿Hay señales de advertencia de peligro potenciales colocadas en las puertas de acceso?	Deben haber señales de advertencia de peligro – que sean claras y permanentes- colocadas en o al lado de las puertas de acceso a las instalaciones de almacenamiento de fitosanitarios. Sin opción de N/A.	Menor
4 . 9 . 3	Manejo de Productos Fitosanitarios		
4 . 9 . 3 . 1	¿Recibe formación todo operario que maneja y aplica productos fitosanitarios?	Todo operario que manipule o aplique los productos fitosanitarios puede demostrar su competencia técnica con un título oficial o bien con un certificado de asistencia a un curso específico para tal objeto, etc. Sin opción de N/A.	Menor
4 . 9 . 3 . 2	¿Recibe el personal que tiene contacto con productos fitosanitarios, chequeos de salud voluntarios de acuerdo a las guías establecidas en los códigos de práctica locales?	En el caso de ser aplicable, los chequeos de salud realizados voluntariamente al personal que tiene contacto con productos fitosanitarios, deben cumplir con las guías establecidas en los códigos de práctica locales, nacionales o regionales.	Recom.
4 . 9 . 4	Ropa y Equipo de Protección Personal		
4 . 9 . 4 . 1	¿Están equipados los trabajadores, incluyendo el personal subcontratado, con la ropa de protección adecuada según las instrucciones indicadas en la etiqueta?	Hay disponibles y se mantienen en buen estado juegos completos de equipo protector (botas de goma, ropa resistente al agua, delantales, guantes de goma, mascarillas, etc.) para que se cumplan los requisitos de las etiquetas de los productos aplicados. Sin opción de N/A.	Mayor
4 . 9 . 5	Seguridad para las Visitas		
4 . 9 . 5 . 1	¿Está informado el personal subcontratado y las visitas acerca de las exigencias en materia de seguridad personal?	Hay evidencia que los procedimientos y requerimientos de seguridad de las visitas son comunicados oficialmente a las visitas y al personal subcontratado (por ejemplo, dichos requerimientos se encuentran señalizados en un lugar visible, donde todas las visitas y el personal subcontratado lo pueda leer).	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
4 . 10	MEDIOAMBIENTE		
4 . 10 . 1	Gestión de Conservación del Medio ambiente		
4 . 10 . 1 . 1	¿Se ha establecido en la finca un plan de gestión de conservación del medio ambiente (ya sea de manera individualizada o basado en un plan regional)?	Hay un plan documentado de conservación de fauna y flora.	Menor
5	<u>MODULO BASE PARA ANIMALES</u>		
	Esta sección enuncia los principios generales de buena práctica que son de aplicación en todas las empresas de animales. Además, se presentan en secciones individuales de esta norma, para empresas específicas, los requerimientos particulares que reconocen las necesidades especiales de los diferentes tipos de animales y los diferentes sistemas de producción.		Principio
5 . 1	SITIO		
5 . 1 . 1	En los establecimientos de animales que se produce forraje para consumo propio, debe dibujarse un mapa de suelos para ayudar al planeo de las rotaciones y asistir en el uso adecuado y óptimo de los productos fitosanitarios, fertilizantes y abonos orgánicos.	Se debe disponer de mapas del suelo y calendario de aplicación de abonos orgánicos. N/A únicamente en establecimientos que no producen forraje o con animales todo el año.	Recom.
5 . 1 . 2	Todas las instalaciones eléctricas con voltaje de línea deben estar fuera del alcance de los animales, protegidas y puestas adecuadamente a tierra.	Evaluación visual. Sin opción de N/A, a no ser que no se utilice la electricidad.	Menor
5 . 1 . 3	Todos los trabajos eléctricos deben ser realizados por un electricista calificado y se debe llevar un registro apropiado de los mismos.	Se debe disponer de registros/facturas comprobando afiliación del electricista a asociaciones, corporaciones, etc. El productor podrá realizar tareas simples de recambio (como ser, enchufes, bombitas de luz, etc.) si el demuestra competencia durante la entrevista.	Recom.
5 . 1 . 4	En el caso de usar alambrados eléctricos, los mismos deben estar regulados de tal forma de sólo provocar una incomodidad momentánea en el animal.	Los trabajadores muestran conocimiento durante la entrevista. N/A cuando no se usan alambrados eléctricos.	Recom.
5 . 1 . 5	No deben usarse, en superficies que estén al alcance de los animales, pinturas, conservadores, desinfectantes u otros compuestos químicos que puedan ser tóxicos salvo los autorizados por la autoridad regulatoria.	El personal deberá demostrar conocimiento al ser entrevistado. Inspeccionar facturas, envases, hojas de datos. Referencia cruzada con punto 1.4.3.4.	Mayor
5 . 1 . 6	Todas las pinturas, conservadores, desinfectantes y otros compuestos químicos deben ser almacenados lejos de los animales y los alimentos para evitar contaminación.	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 1 . 7	El establecimiento debe tener un acuerdo formal celebrado con terceros para el uso de exceso de residuos de animales producidos en la finca, de acuerdo con la legislación nacional o los códigos de conducta aceptados.	Se debe disponer de la documentación pertinente para cumplir con los requisitos de este punto de control.	Mayor
5 . 2	TRABAJADORES		
5 . 2 . 1	En los establecimientos de animales, todo el personal debe conocer los planes de contingencia correspondientes a su empresa para el caso de emergencias que representen una amenaza a la salud humana, seguridad alimenticia, o salud y bienestar animal. Estos planes de contingencia deben prever la posibilidad de fallas en el suministro de alimentos o agua.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado sobre la forma de garantizar alimentos y agua para los animales dentro de las 24 horas de ocurrida la emergencia.	Menor
5 . 2 . 2	El productor debe mantener registros que evidencien la experiencia, las calificaciones y la formación de todos los trabajadores empleados a tiempo completo o parcial.	Hay evidencia de la experiencia, las calificaciones y la formación de todos los trabajadores. Se evalúa durante la inspección la competencia de todos los trabajadores que se dedican a los animales y que se encuentren presentes. Evaluación visual del ganado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 3	IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD DE LOS ANIMALES		
5 . 3 . 1	Todos los establecimientos con emprendimientos de animales deben llevar un registro de movimientos.	Inspección visual para confirmar que los registros incluyan por lo menos: - Fecha de traslados desde o hacia el establecimiento; - Cantidades trasladadas; - Marcas de identificación (etiquetas, chips, tatuajes); - Dirección desde o hacia dónde han sido trasladados. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 3 . 2	Debe haber procedimientos que garanticen que todos los animales sean nacidos y criados en establecimientos con aseguramiento EUREPGAP. Ningún establecimiento aprobado por EUREPGAP puede alojar animales asegurados y no asegurados conjuntamente.	Deben haber procedimientos que incluyan registros de movimientos (mínimo 3 años, 3 meses en la primera inspección) y boletas de remito aprobadas por EUREPGAP o debe haber un documento equivalente que contenga la misma información (ver Directiva de EUREPGAP acerca de boletas de Remito), con la excepción de ganado bovino y ovino (ver punto 6.1.1) y aves de corral (ver punto 9.1.1). Los registros deben suministrar dirección y datos del aseguramiento del establecimiento de origen. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 3 . 3	Todos los animales deben ser identificados individualmente, pero no específicamente (las aves de corral pueden ser identificadas por el lote).	Dependiendo del tipo, todos los animales deben estar identificados, individualmente o por lote.	Mayor
5 . 3 . 4	Deben haber procedimientos que garanticen la trazabilidad de todos los animales hasta el lugar de su nacimiento.	Está documentada el historial de todos los movimientos hasta el lugar de su nacimiento. Los porcinos y las aves de corral podrán ser identificados por partida o alojamiento.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 3 . 5	Todos los animales deben ser identificados específicamente (aves de corral podrán ser identificados por lote) y deben haber procedimientos que garanticen la trazabilidad hasta el establecimiento de partida/ alojamiento del animal.	Registro en una base central de datos de identificación específica e individual de los animales con historial de sus movimientos hasta el lugar de su nacimiento. Las aves de corral podrán tener alguna identificación de lote.	Recom.
5 . 3 . 6	Debe haber una forma de identificación visual que permita reconocer animales específicos o partidas/alojamientos de animales que requieran o hayan recibido tratamiento (para el que se requiera un período de espera), por lo menos hasta que este período se haya completado.	Evaluación cuando sea posible y/o los trabajadores deben demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con 5.7.2.3.	Mayor
5 . 3 . 7	Todos los animales cuando sean transportados, deberán estar acompañados de una boleta de remito que cumpla con el Punto de Control EUREPGAP y los requerimientos legales. Estas boletas de remito serán usadas para los cambios de propietario y para los traslados mayores de 20 kilómetros.	Deben haber boletas de remito aprobadas por EUREPGAP correctamente completadas para todos los movimientos (ver Directiva de EUREPGAP acerca de boletas de remito), y prueba de cumplimiento con requerimientos legales aplicables al despacho de animales. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4	ALIMENTACION DE LOS ANIMALES		
5 . 4 . 1	General		
5 . 4 . 1 . 1	Todos los animales deben tener acceso a suficiente agua limpia, inclusive mientras pastan. Las fuentes de agua que estén sucias deben ser limpiadas. Deben tomarse medidas para asegurar el aprovisionamiento de agua en condiciones meteorológicas extremas.	Evaluación visual, y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con puntos 8.4.6 y 9.2.2.	Mayor
5 . 4 . 1 . 2	Todos los compuestos alimenticios (con la excepción de forraje) adquiridos, como también los subproductos de la industria, deben haber sido producidos por, u obtenidos de una fuente aprobada por EUREPGAP.	Cuando los compuestos alimenticios (con la excepción de forraje) son provistos por una compañía licenciada por la autoridad competente, debe demostrar que cumple con los requisitos de Seguridad Alimenticia de EUREPGAP.	Mayor
5 . 4 . 1 . 3	Todas las mezclas de productos alimenticios obtenidas en el establecimiento deben estar registradas o ser aprobadas por la autoridad competente.	Las mezclas obtenidas en el establecimiento deben estar registradas (de acuerdo a la Directiva 95/69 CE) o aprobadas por la autoridad competente.	Mayor
5 . 4 . 1 . 4	El productor debe guardar las etiquetas de los productos alimenticios utilizados, como evidencia del origen del alimento y de los ingredientes.	Se guardan las etiquetas de los productos alimenticios, que incluyen el contenido del mismo. Sin opción de N/A, a no ser que no se adquieran productos alimenticios.	Mayor
5 . 4 . 1 . 5	Se deben poder trazar todos los compuestos alimenticios adquiridos para el ganado, al proveedor.	Todos los compuestos alimenticios adquiridos para el ganado son trazables al proveedor. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 4 . 1 . 6	El forraje utilizado en el establecimiento debe provenir de cultivos que han sido producidos y certificados de acuerdo con las normas EUREPGAP correspondientes (siempre y cuando se encuentre disponible la normativa).	El forraje usado es de establecimientos certificados por EUREPGAP. Sin opción de N/A, a no ser que no haya normativa disponible.	Mayor
5 . 4 . 1 . 7	Los elementos proteicos de las dietas deben ser obtenidos solamente de vegetales, leche, huevos o pescado (los rumiantes no pueden ingerir harina de pescado).	Los registros de alimentos demuestran que se han usado solamente fuentes autorizadas. El productor debe mantener como prueba las etiquetas correspondientes o una declaración del fabricante acerca del origen proteico. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 1 . 8	Los emprendimientos que mezclan alimentos en sus propias máquinas deben preparar un protocolo para las diferentes mezclas que muestre el porcentaje de cada componente.	Inspección visual de los registros de acuerdo a lo detallado. Sin opción de N/A, a no ser que no se mezclen alimentos en máquinas propias.	Mayor
5 . 4 . 1 . 9	Sólo se debe permitir harina de pescado que provenga de fuentes sostenibles y trazables.	Los registros de alimentos demuestran que se han usado solamente fuentes autorizadas. El productor debe mantener como prueba las etiquetas correspondientes o una declaración del fabricante acerca de la fuente sostenible de la harina de pescado. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Recom.
5 . 4 . 1 . 10	Debe haber un procedimiento para tratar los residuos en alimentos medicados.	Si se usan alimentos medicados, los mismos deben ser guardados en forma separada, en tolvas o compartimentos separados.	Mayor
5 . 4 . 1 . 11	Debe haber un procedimiento que asegure que los sistemas de alimentación son limpiados regularmente.	Evaluación visual y los trabajadores deben demostrar conocimiento durante la entrevista. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4 . 2	Registro de Alimentos		
5 . 4 . 2 . 1	Los registros de los proveedores de alimentos (por ejemplo, facturas) deben incluir el tipo de alimento, cantidad, y fecha de entrega.	Existen registros como los que se detallan para todos los alimentos comprados. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 2 . 2	Los registros de los proveedores de productos alimenticios compuestos u otro suplemento, deben incluir un detalle de los ingredientes.	Debe haber disponibles etiquetas / facturas / declaraciones, especificando productos constituyentes. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación O en el caso de situación de patentes.	Menor
5 . 4 . 3	Almacenamiento de los Alimentos de Animales		
5 . 4 . 3 . 1	Todos los alimentos deben ser almacenados por separado según el tipo y en condiciones para prevenir deterioro y contaminación.	Todos los alimentos deben ser almacenados por separado y en condiciones para prevenir deterioro y contaminación.	Menor
5 . 4 . 3 . 2	Todos los recipientes, tolvas y camiones se deben limpiar regularmente.	Evaluación visual de los recipientes, tolvas, camiones y registros si existen, y el personal demostrará conocimiento durante la entrevista. Recipientes y tolvas una vez al año. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 4 . 3 . 3	Todos los establecimientos deben tomar precauciones para el control de roedores y plagas y evitar que los animales domésticos contaminen el alimento (incluyendo forraje cuando sea posible).	Ausencia de roedores y otras plagas y exclusión de animales domésticos en los almacenes de alimentos (incluyendo forraje, cuando sea posible). Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4 . 3 . 4	Los alimentos medicados deben ser guardados en forma separada, en depósitos a granel o bolsas, claramente etiquetados e identificados.	Evaluación visual para asegurarse que no haya contaminación cruzada entre alimentos medicados y no medicados. Etiquetados / identificados en forma clara. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 3 . 5	Los alimentos específicos para diferentes especies deben estar claramente identificados y ser almacenados separadamente.	Identificación y segregación de alimentos para diferentes especies y tipos de alimentos. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 5	ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES		
5 . 5 . 1	La superficie del piso debe ser de tamaño suficiente como para permitir una apropiada densidad de población.	Inspección visual de los animales y registros de densidad de población. Referencia cruzada con los puntos 8.5.4.1 del Módulo para Porcinos y 9.5.2. del Módulo para Aves de Corral. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 2	La ventilación (natural o artificial) debe ser efectiva y apropiada para el tipo de animales de manera de mantener una temperatura y atmósfera adecuadas y evitar la condensación.	Inspección visual. Referencia cruzada los puntos 8.5.2 del Módulo para Porcinos y 9.5.3 del Módulo para Aves de Corral. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 3	Los alojamientos deben poder mantenerse en condiciones limpias e higiénicas.	Inspección visual. Referencia cruzada los puntos 8.9 del Módulo para Porcinos y 9.9.2 del Módulo para Aves de Corral. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 4	Los pisos deben ser mantenidos para evitar el deslizamiento y prevenir el estrés en los animales. No debe haber posibilidad de heridas ni comportamiento anormal resultantes de las condiciones del piso.	Inspección visual. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 5	Los edificios deben disponer de luz permanentemente.	Inspección visual. Verificar que haya iluminación y que la misma funcione correctamente. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Menor
5 . 5 . 6	Todos los alojamientos, recorridos y corrales deben estar libres de salientes punzantes, esquinas, rieles rotos o maquinaria que pueda provocar que los animales se lastimen a si mismos.	Inspección visual.	Mayor
5 . 5 . 7	Todos los animales podrán mantener contacto visual entre sí, inclusive animales jóvenes, excepto en situaciones justificadas (por ej. Recintos de hospitalización).	Inspección visual. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 5 . 8	Los comederos deben estar en una base firme con libre drenaje.	Inspección visual. Se debe hacer mantenimiento a los comederos con el fin de minimizar pérdidas y evitar el problema de pisos mojados, goteras en los tanques de contención o obstáculos en el acceso. N/A cuando no hay comederos. Para los bebederos de aves de corral, consultar el punto 9.4.	Recom.
5 . 5 . 9	Se debe tener en cuenta la ubicación adecuada de los bebederos; especialmente los del ganado alojado.	Evaluar visualmente la ubicación y protección de los bebederos para evitar el daño a los animales y la suciedad del agua. N/A cuando no hay comederos.	Recom.
5 . 6	SALUD DE LOS ANIMALES		
5 . 6 . 1	Todos los establecimientos con emprendimientos animales deben tener un veterinario o consultorio designado. Las visitas veterinarias deben tener lugar por lo menos 4 veces por año o más frecuentemente si es requerido por los módulos específicos de este manual aplicables al emprendimiento.	Registro (facturas/ documentos) de visitas veterinarias regulares por parte del veterinario o consultorio designado. cruzada con punto 6.6.1 para ganado bovino y ovino, 7.5.1 para ganado lechero, 8.8.3.3 para porcinos y 9.8.3.1 para aves de corral. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 2	Con la ayuda de su veterinario debe formular e implementar un Plan Veterinario de Salud, escrito, que debe ser revisado y actualizado por lo menos anualmente. El mismo debe identificar: • Estrategia de prevención de enfermedades (incluyendo prácticas culturales); • Enfermedades importantes que se sabe o se piensa que están presentes; • Tratamientos a ser administrados para condiciones que se encuentran regularmente; • Protocolos de vacunación recomendados; • Control de parásitos recomendado; • Requerimientos para cualquier medicación en los alimentos / el agua. La revisión también debe estar orientada a: • Rendimiento del lote; • Medio ambiente de los animales; • Bioseguridad; • Competencia del personal / necesidades de formación; • Pueden incluirse requerimientos adicionales en el sector de módulos específicos.	Un Plan Veterinario de Salud escrito, que cubra las áreas requeridas, revisado y actualizado anualmente, firmado por el veterinario designado. Ver plantilla ejemplo de EUREPGAP, cuando haya disponible. Referencia cruzada con punto 7.4.2 para ganado lechero, 8.8.3, 8.8.4, y 8.12.1 para porcinos, 9.4.4, 9.5.3.9, 9.8.3 y 9.10 para aves de corral. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 3	Los animales que sufran una enfermedad o herida deben ser identificados separadamente y recibir atención inmediata, incluida la presencia de un veterinario si es necesario.	Evaluación visual y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 4	Todo establecimiento debe estar equipado con instalaciones apropiadas para aislar animales enfermos o heridos.	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 5	Los medicamentos para tratamiento deben ser usados solamente cuando sea necesario o cuando hayan sido recetados por un veterinario o con fines preventivos (por ejemplo lombrices)	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 6 . 6	Deben conocerse los períodos de espera por medicación veterinaria y cumplirse estrictamente. Por lo tanto, cualquier animal vendido a otro establecimiento antes de la expiración del período de recuperación debe ser acompañado por una constancia escrita de la naturaleza y fecha del tratamiento y la fecha en la que finalizará el período de recuperación. Todos esos animales deben ser marcados claramente y fácilmente identificado como que han sido tratados.	Evaluación visual y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Comprobación de registros de tratamientos recientes con administración de medicamentos y observación de los animales buscando su identificación. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 7	Cualquier tratamiento que incluya una operación de cualquier animal debe ser llevado a cabo por un operario competente y/o un veterinario.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 8	Todo el equipamiento veterinario debe estar limpio y bien mantenido.	Evaluación visual. La limpieza debe ser realizada de acuerdo a las instrucciones del equipamiento.	Mayor
5 . 6 . 9	Cada establecimiento debe tener un procedimiento escrito para localizar y tratar casos de agujas que se hayan roto durante cualquier procedimiento y permanezcan dentro del animal. El procedimiento debe garantizar que en ningún caso las agujas rotas de esta forma puedan llegar a la cadena alimenticia. Cualquier animal involucrado en un incidente de rotura de aguja debe ser marcado y no deberá ser sacrificado para consumo humano antes de que expire el período de recuperación correspondiente a la medicación que se le estaba suministrando en ese momento.	Debe haber un procedimiento escrito y seguido por todo personal que maneje las agujas. Observación de los animales involucrados si los hay. Revisar los registros para comprobar que los animales no hayan sido enviados a sacrificar para consumo humano antes de haber cumplido el período de recuperación. Referencia cruzada con punto 6.8.5 del módulo para porcinos. Sin opción de N/A, con la excepción de aves de corral.	Mayor
5 . 6 . 10	Las agujas usadas e instrumentos filosos deben ser desechados de forma segura en "Cajas para objetos cortantes", que es a la vez gestionado de forma responsable y en cumplimiento de la legislación local.	Los trabajadores muestran conocimiento. Sin opción de N/A.	Menor
5 . 6 . 11	Cuando se trate del sacrificio de animales accidentados, deben observarse principios humanitarios.	El personal demostrará conocimiento de las técnicas a ser usadas. Se debe cumplir la legislación, cuando haya. Sin opción de N/A.	Menor
5 . 6 . 12	El personal debe demostrar ambas cosas, que entienden las prácticas de higiene y que implementan prácticas adecuadas al establecimiento.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 6 . 13	El clima dentro de los alojamientos (circulación de aire, temperatura, concentración de gases y contenido de polvo) debe ser mantenido dentro de niveles que no afecten negativamente la salud de los animales. Debe darse cumplimiento a las directivas pertinentes en relación con temperatura y concentración de gas. (Los requerimientos específicos están detallados en los módulos especiales para emprendimientos de esta Norma).	El personal demostrará conocimiento de los requerimientos, y el clima dentro de los alojamientos debe cumplir con esos requerimientos.	Menor
5 . 6 . 14	Todos los establecimientos deben participar en un programa de monitorización y mejora por los patógenos zoonóticos apropiados.	Verificar que los establecimientos participan en los programas de rastreo.	Recom.
5 . 6 . 15	Los establecimientos deben notificar a la autoridad competente de cualquier enfermedad, cuando sean requeridos por ley, o por lo menos aquellas enfermedades estipuladas por el O.I.E.	Verificar que los establecimientos participan y han comunicado cuando les es requerido. Como mínimo, debe comunicar aquellas enfermedades estipuladas por el O.I.E. En el caso de establecimientos con aves de corral, esto debe incluir la salmonela (referencia cruzada con punto 9.2.9 y 9.3.1.8 del módulo para aves de corral). Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 16	Las razas elegidas no deben ser afectadas por el estrés y deben tener suficiente tolerancia a las plagas y enfermedades importantes.	Deben usarse razas adecuadas a las condiciones.	Recom.
5 . 6 . 17	En todo momento los animales deben ser tratados y manejados de manera de protegerlos del dolor, heridas y enfermedades.	Evaluación visual, y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 18	Los perros deben ser mantenidos en todo momento bajo control y debe evitarse que causen inquietud a los animales.	Evaluación visual, y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. No podrán ingresar perros al tambo o al cobertizo de aves, referencia cruzada con puntos 7.6.2.1, 7.6.2.3 y 9.9.3.	Recom.
5 . 7	MEDICAMENTOS		
5 . 7 . 1	General		
5 . 7 . 1 . 1	Los medicamentos caducados por fecha (según lo detallado en el envase) y los envases de medicinas usados deben ser eliminados de una manera acordada con el veterinario que atiende el establecimiento para que más tarde no sean usados inadecuadamente.	El personal debe demostrar el método de eliminación y su justificación. Sin opción de N/A.	Menor
5 . 7 . 1 . 2	Los productores deben usar solamente medicinas aprobadas para su uso por una autoridad competente en el país que se vayan a usar y que estén registradas para ser administradas a los animales que van a ser tratados. Debe haber una lista actualizada de las medicinas en uso. Las medicinas prohibidas en la UE no deben ser usadas.	Evaluación visual de que los medicamentos almacenados / en uso, figuran en los registros de uso corriente, están aprobadas por la UE y por el país y son usadas en los animales para los que están aprobadas. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 7 . 1 . 3	Las instrucciones de la etiqueta deben ser seguidas estrictamente para asegurar la exitosa administración y para evitar riesgos a los animales, trabajadores, consumidores y el medio ambiente.	Los registros de administración de medicinas demuestran que estas son utilizadas correctamente. Referencia cruzada con los registros de medicinas punto 5.7.2. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 4	Durante la auditoría se requerirá que estén disponibles las instrucciones de la etiqueta u otras instrucciones oficiales (aportadas por el veterinario).	Las instrucciones de la etiqueta u otra información oficiales se conservarán para la auditoría. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 5	Los trabajadores que manejen y apliquen medicamentos deben estar formados y ser capaces de demostrar competencia y conocimientos adecuados.	Evaluación visual de registros de formación, y el personal deberá demostrar conocimiento. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 6	No deben usarse estimulantes de crecimiento.	No hay ninguna evidencia del uso de sustancias para estimular el crecimiento, excepto hasta el 31 de diciembre de 2005 en el caso de porcinos (referencia cruzada con Porcinos, puntos 8.8.1.1 y 2).	Mayor
5 . 7 . 1 . 7	Se deben efectuar regularmente análisis de muestras con el fin de detectar el uso de sustancias prohibidas como por ejemplo para estimular el crecimiento o el rendimiento, así como el uso de sustancias permitidas. Cuando no haya un programa nacional llevado a cabo por una autoridad nacional competente, los análisis deberán ser efectuados por un laboratorio acreditado e independiente.	Se permite que esto sea parte de un programa nacional llevado a cabo por la autoridad competente. Cuando no haya un programa nacional, se debe presentar evidencia de que se efectúan análisis por un laboratorio independiente y acreditado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 8	Los análisis de residuos deben ser trazables hasta el productor individual, y los mismos pueden haber sido realizados como parte de un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya hecho un análisis en el establecimiento propio. El programa nacional debe transmitir la información al productor cuando los LMRs están excedidos o una sustancia prohibida es detectada.	Procedimiento escrito o prueba dada por la autoridad competente. El productor debe demostrar que está sujeto a un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya realizado el análisis en la propia explotación. Esto puede ser efectuado conjuntamente con el procesador. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 9	Cuando el productor ha declarado su intención de exportar a países de la UE, los análisis de residuos deben ser trazables hasta el productor individual, demostrando la inclusión en un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya realizado el análisis en la propia explotación, y dichos análisis deben contemplar los LMRs de la UE.	Procedimiento escrito o prueba dada por la autoridad competente. El productor que declara su intención de comercializar sus productos en la UE, debe demostrar que cumple con los LMRs de la UE.	Menor
5 . 7 . 1 . 10	Debe haber un plan de acción escrito, acordado con el veterinario que atiende el establecimiento, e implementado en el caso de que se haya excedido el límite máximo de residuos (LMR).	Donde el LMR se haya excedido, debe existir un plan de acción escrito, firmado por el veterinario o por la autoridad competente. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 7 . 1 . 11	Las medicinas caducadas por fecha deben ser claramente identificadas y separadas para su eliminación.	Evaluación visual de que esos productos están separados de las existencias de productos aprobados y están claramente marcados como vencidos. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 2	Registro de Medicamentos		
5 . 7 . 2 . 1	Todos los establecimientos deben mantener registros legales y al día de la compra y administración de medicamentos.	Los productos en uso / almacenamiento deben estar registrados de acuerdo con los requerimientos de los Puntos de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 2 . 2	El registro de compra debe incluir: la fecha de compra; el nombre del producto; la cantidad comprada; el número de la partida; la fecha de vencimiento; y el nombre del proveedor.	Los productos en uso / almacenamiento deben estar registrados de acuerdo con los requerimientos de los Puntos de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 2 . 3	El registro de administración debe incluir: el número de la partida; la fecha de administración; la identidad del animal / lote tratado; el número de animales tratados; la cantidad total de medicamentos usados; la fecha de finalización del tratamiento; la fecha en que se completa el período de recuperación; y el nombre de la persona que administró los medicamentos.	Los productos en uso / almacenamiento deben estar registrados de acuerdo con los requerimientos de los Puntos de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 3	Almacenamiento de los Medicamentos		
5 . 7 . 3 . 1	Los medicamentos deben estar almacenados de acuerdo con las instrucciones de su etiqueta (inclusive refrigerados cuando se requiera) en un lugar sólido, seguro, cerrado (con llave), bien iluminado y lejos de otros materiales.	Los medicamentos están almacenados a la temperatura correcta en un lugar seguramente cerrado y cada uno de acuerdo con las instrucciones de su etiqueta.	Mayor
5 . 7 . 3 . 2	Debe haber información de emergencia junto con los medios correspondientes para permitir a los trabajadores tratar casos de accidentes durante la aplicación (por ejemplo lavado de ojos, abundante agua limpia) a no más de 10 metros del depósito donde se guardan los medicamentos.	Existen información en casos de emergencia y medios cerca del depósito (máximo 10 metros).	Menor
5 . 7 . 3 . 3	El acceso al depósito debe estar limitado a los trabajadores con formación adecuada y/o experiencia en el manejo de medicamentos.	Verificación en la entrevista que el personal con acceso al depósito está determinado y tiene formación apropiada. Referencia cruzada con punto 1.4.2.1.	Mayor
5 . 7 . 3 . 4	Debe haber un instructivo para caso de accidente, conteniendo una lista de números telefónicos de contacto y la ubicación del teléfono más próximo, cerca del depósito y junto al teléfono más cercano.	Hay instrucciones para caso de accidente y lista de números telefónicos de contacto disponibles en el depósito y en el teléfono más cercano. Referencia cruzada con punto 1.4.1.1.	Recom.
5 . 7 . 3 . 5	Todos los medicamentos deben estar almacenados en su envase original y con la etiqueta original.	Evaluar visualmente los medicamentos.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 7 . 4	Envases Vacíos de Medicamentos		
5 . 7 . 4 . 1	Los envases vacíos de medicamentos no deben ser vueltos a utilizar.	El método de eliminación cumple con los Puntos de Control. Sin opción de N/A, sólo si no se utilizan medicamentos.	Mayor
5 . 7 . 4 . 2	La eliminación debe ser efectuada de tal forma de no contaminar el medio ambiente.	La eliminación de los envases vacíos de medicamentos se efectúa de tal forma de evitar la contaminación del medio ambiente.	Menor
5 . 7 . 4 . 3	Deben utilizarse los sistemas oficiales de recolección y eliminación, si los hay disponibles.	Debe haber evidencias de recolección y eliminación por compañías registradas ante las autoridades competentes.	Recom.
5 . 7 . 4 . 4	Los envases vacíos de medicamentos y otros equipos deben ser almacenados en lugar seguro hasta que sea posible deshacerse de ellos.	Inspección visual.	Menor
5 . 7 . 4 . 5	Se deben cumplir todas las reglamentaciones locales relacionadas con la eliminación o destrucción de recipientes y envases de medicamentos.	El personal deberá demostrar conocimiento al ser entrevistado.	Menor
5 . 8	GESTION DE GANADO MUERTO		
5 . 8 . 1	Cuando haya que deshacerse del ganado muerto, los restos deben ser protegidos contra bichos, pájaros y otros animales eliminándolos rápidamente mediante enterramiento, digestor, Y procedimientos de incineración de acuerdo con las restricciones legales impuestas por las autoridades competentes.	Los métodos utilizados para deshacerse del ganado muerto deben cumplir con los requerimientos legales (por ejemplo, no podrá ser enterrado en lugares donde dicha práctica no sea legal) y el personal debe demostrar conocimiento de los mismos. Sólo los métodos de eliminación de aves de corral de la UE serán permitidos para las aves de corral. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 8 . 2	Debe haber un cuarto/contenedor que pueda cerrarse (con llave) para guardar el ganado muerto; el cuarto debe poder limpiarse y desinfectarse fácilmente, los restos deben ser guardados en lo posible fuera del área de los establos.	Los métodos utilizados para deshacerse del ganado muerto deben cumplir con los requerimientos y el personal debe demostrar conocimiento de los mismos. Referencia cruzada con puntos 8.9.1, 9.12.2 y 9.15.3.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6	<u>MODULO PARA GANADO BOVINO Y OVINO</u>		
6 . 1	IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD		
6 . 1 . 1	<p>El ganado proveniente de establecimientos no pertenecientes a EUREPGAP debe cumplir un plazo de residencia en un establecimiento aprobado antes de su habilitación como ganado EUREPGAP.</p> <p>VACUNOS 90 días OVINOS 60 días. Si se compra el cordero pero no se mantiene por un mínimo de 60 días, entonces el establecimiento anterior también debe estar certificado.</p> <p>(Este plazo de residencia se puede compartir entre establecimientos certificados). Se debe mantener un registro de categoría de certificación del ganado proveniente del propietario previo.</p>	<p>Registrar todo el ganado entrante incluyendo categoría EUREPGAP. Establecer un sistema para asegurar que todo el ganado no EUREPGAP aprobado, permanezca en el establecimiento más de 60 (ovinos) / 90 (bovinos) días. Sin opción de N/A</p>	Mayor
6 . 2	CRIA Y ANIMALES JOVENES		
6 . 2 . 1	<p>Los sementales deben ser seleccionados cuidadosamente (especialmente en el caso de vaquillonas) tomando en consideración raza, tamaño, edad y comportamiento anterior para disminuir la posibilidad de posteriores problemas en la parición.</p>	<p>El productor debe describir los factores que influyen su selección de toros. Los registros de problemas/ mortalidad en la parición demuestran un nivel aceptable. N/A únicamente si no hay cría de ganado.</p>	Recom.
6 . 2 . 2	<p>Si las ovejas deben parir a la intemperie, se deben tomar medidas para minimizar la mortalidad neonatal mediante la elección de áreas naturalmente protegidas de las inclemencias del clima, o mediante el suministro de protección artificial. De no ser posible, únicamente se debe permitir la permanencia de razas ovinas bien adaptadas a sobrevivir en las áreas en cuestión. Las ovejas menos adaptadas, deben ser trasladadas a áreas más favorables.</p>	<p>Evaluar visualmente las áreas de parición y refugios. El productor debe describir las provisiones para la parición, es decir fardos, refugios, etc. Se debe considerar la compatibilidad de la raza con el medio.</p>	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6 . 2 . 3	El productor debe demostrar una política para asegurar que en lo posible los terneros recién nacidos reciban calostro idealmente dentro de la primera hora de la parición. Los terneros recién nacidos deben recibir leche durante un mínimo de tres días desde su nacimiento, sea de su madre o de una fuente alternativa. Para obtener beneficios inmunológicos completos, el calostro se debe suministrar dentro de las 6 horas del nacimiento.	Revisar los terneros, si hay. Solicitarle al productor que describa su política de alimentación. N/A si no hay vacas.	Menor
6 . 2 . 4	Todo ternero debe tener acceso a leche, hasta que el consumo de concentrados y forraje sea suficiente para el crecimiento.	Evaluar el ganado; el productor debe describir su política de destete y régimen alimenticio para el ganado joven. Todo el ganado joven existente menor a 5 semanas de vida debe tener una dieta láctea. N/A únicamente donde no haya cría de ganado.	Menor
6 . 2 . 5	Sólo se deben sujetar en un lugar fijo los terneros alojados en grupos, y sólo por el tiempo en que dura la alimentación.	Inspeccionar los mecanismos de sujeción y pedirle al productor que explique su política. N/A únicamente donde no haya cría de ganado o si no se sujetan los terneros en un lugar (por ejemplo, con correas de sujeción).	Menor
6 . 2 . 6	No se pondrán bozales a los terneros.	Inspeccionar los terneros/las instalaciones buscando bozales y pedirle al personal que demuestre conocimiento. N/A únicamente donde no haya cría de ganado o terneros con menos de 5 semanas de edad.	Recom.
6 . 2 . 7	Para disminuir al mínimo el riesgo de infección de la vaca y el ternero, las áreas de parición deben estar limpias y poseer camas adecuadas.	Inspeccionar las camas disponibles y pedirle al personal que demuestre conocimiento al ser entrevistado. N/A únicamente donde no haya cría de ganado.	Menor
6 . 2 . 8	Debe haber iluminación adecuada como para permitir la inspección completa de todo el ganado y se debe disponer de elementos de sujeción.	Los recintos de parición deben contar con elementos de sujeción y suficiente iluminación como para permitir la lectura normal de un periódico. N/A únicamente donde no haya cría de ganado.	Menor
6 . 2 . 9	Se debe alimentar a los terneros con una dieta nutritiva, apropiada a su desarrollo, dos veces al día.	Controlar a los terneros, si hay disponibles; pedirle al personal/productor que describa el plan de acción. N/A únicamente donde no haya cría de ganado.	Menor
6 . 2 . 10	Los sustitutos de leche para los terneros deben prepararse siguiendo las instrucciones del fabricante y se les deben suministrar en horarios regulares y a una temperatura adecuada.	De ser posible, observar la preparación y la alimentación; si no fuese posible, el personal demostrará conocimiento. N/A únicamente si no se utilizan sustitutos de leche, y donde no haya cría de ganado.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6 . 3	ALIMENTOS, FORRAJE		
6 . 3 . 1	Cuando el acceso al alimento sea restringido, todos los animales deben poder obtener su ración diaria y quedar satisfechos.	Evaluar el sistema de alimentación y las condiciones del ganado. Si el espacio de comederos es restringido para que todos los animales se alimenten al mismo tiempo, el productor debe detallar cómo se asegura que todos los animales obtengan su ración. N/A si no hay alimentación restringida.	Menor
6 . 3 . 2	Si los ovinos son alimentados en cultivos forrajeros, deben tener acceso a un área seca de descanso o paja. De su conducta, debe desprenderse que los ovinos están satisfechos.	Donde existan ovinos alimentados en cultivos forrajeros, debe haber evidencia de que el área de descanso es adecuada, es decir, que el ganado esté razonablemente limpio. Si no existen cultivos forrajeros, preguntarle al productor si los utiliza, y su política al respecto. N/A si no se utilizan cultivos forrajeros o si no hay ganado ovino.	Recom.
6 . 4	ALOJAMIENTO E INSTALACIONES		
6 . 4 . 1	No se permite el confinamiento en espacios cerrados por períodos prolongados (más de 7 días). Si los animales están amarrados en establos, se deben ejercitar por lo menos una vez al día.	Inspeccionar las instalaciones y si se encuentran evidencias de ronzales, el personal/productor debe detallar la política de ejercitación/sujeción. N/A si no hay ronzales.	Recom.
6 . 4 . 2	El ganado alojado debe tener suficiente iluminación (natural o artificial) durante las horas normales de luz solar (8 horas por día), para que todos los animales puedan ser vistos claramente. Las áreas de parición de terneros/corderos deben contar con luz permanente disponible para permitir la inspección completa de todo el ganado.	Comprobar que haya iluminación disponible a un nivel que permita la lectura normal de un periódico. N/A únicamente si no existe alojamiento para ganado.	Mayor
6 . 4 . 3	Se debe proveer un área seca y con buen drenaje para que todo el ganado se pueda echar.	Todo el ganado se puede echar en un lugar limpio y seco. N/A únicamente si no existe alojamiento.	Mayor
6 . 4 . 4	Se debe limpiar el alojamiento como mínimo una vez al año, retirando el estiércol y limpiando con un dispositivo de enjuague a presión.	Evaluar visualmente el alojamiento. Si no está en uso, el productor debe describir cómo y cuándo se limpia el alojamiento. N/A únicamente si no existe alojamiento.	Menor
6 . 4 . 5	Siempre que se vacíe completamente una edificación, se debe limpiar a fondo y desinfectar junto con todos los equipamientos y accesorios relacionados.	Evaluar visualmente el alojamiento; el productor debe describir la política de limpieza y desinfección. N/A únicamente si no existe alojamiento.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6 . 4 . 6	Deben haber instalaciones bien mantenidas para el manejo y el embarque del ganado. Para ganado vacuno (excepto para la cría de terneros) estas instalaciones también deben contar con corrales apropiados hasta el embarcadero (por ejemplo, tubo).	Para el ganado bovino, el tubo debe tener un piso de madera en buen estado; de no haber tubo debe existir un método alternativo de contener el ganado, por ejemplo correas de sujeción al final del corredor. Las instalaciones deben ser apropiadas para su propósito y seguras tanto para el ganado como para los operarios. Sin opción de N/A	Menor
6 . 4 . 7	Se deben tomar precauciones para evitar que el ganado esté expuesto a condiciones meteorológicas extremas por períodos prolongados.	Se debe disponer de refugios en condiciones extremas.	Recom.
6 . 4 . 8	Debe haber un área con buen drenaje para el ganado a la intemperie en invierno.	En invierno, inspeccionar el ganado a la intemperie y comprobar si tienen áreas secas donde echarse observando su estado (piel embarrada etc.). En verano, el productor debe describir su plan de acción para pasar el invierno. N/A únicamente si no hay ganado a la intemperie en invierno	Menor
6 . 4 . 9	Todos los visitantes que ingresen a los predios de producción deben contar con ropa de protección.	Lista por escrito de la ropa de protección y presencia física en el establecimiento.	Recom.
6 . 5	HIGIENE		
6 . 5 . 1	Se deben tomar precauciones para asegurar el mantenimiento de la limpieza del ganado. El ganado debe estar libre de excesiva materia fecal y preferentemente seco en el momento de ser embarcado para ser transportado a un matadero, y debe ser entregado en el mismo estado.	El productor debe describir su política para evitar la excesiva en el punto de despacho. Se deben conservar los informes del matadero sobre la limpieza del ganado recibido, si hubiere, y se pondrá en práctica un plan de acción en caso de excesiva suciedad, que podrá incluir puntos estructurales o la limpieza del ganado antes de ser despachado. Sin opción de N/A	Mayor
6 . 5 . 2	Los perros del establecimiento deben ser tratados contra lombrices regularmente debiendo llevarse un registro.	Verificar que los perros domésticos / de trabajo, sean tratados contra lombrices y que esté registrado.	Recom.
6 . 6	MANEJO		
6 . 6 . 1	Las visitas del veterinario deben tener lugar más de dos veces al año.	Registro de visitas de rutina de veterinario competente. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con punto 5.6.1.	Menor
6 . 6 . 2	Todos los terneros deben ser descornados mediante cauterización química sin anestesia durante las primeras dos semanas de vida.	Establecer quién descuerna a los terneros. De ser un veterinario, se lo supone competente. De ser el productor, solicitar que explique el procedimiento y evaluar si su conocimiento indica competencia. Examinar en detalle los registros de uso de anestesia. Sin opción de N/A, a no ser que no se efectúen descornaciones en el establecimiento.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6 . 6 . 3	Sólo se permite descornar al ganado vacuno mayor de 90 días si se demuestra que es necesario (por ejemplo cuernos encarnados), pudiendo ser realizado únicamente por un veterinario.	No existen pruebas de que el ganado adulto haya sido descornado recientemente. Examinar los registros médicos en detalle por pruebas de tratamientos (por ejemplo anestесias/facturas del veterinario). Sin opción de N/A	Menor
6 . 6 . 4	El productor debe cumplir una rutina de inspección del ganado. El ganado se debe inspeccionar regularmente con una frecuencia apropiada a su clase. Como guía, dos veces al día cuando el ganado esté bajo techo y una vez al día cuando esté a la intemperie, excepto cuando las circunstancias (por ejemplo el tipo de terreno) no lo permitan; en ese caso será inspeccionado semanalmente, excepto cuando es muy extensivo.	El productor debe describir la rutina de inspección evaluando su adecuación a las diferentes situaciones. Sin opción de N/A	Mayor
6 . 6 . 5	En áreas de pastoreo a la intemperie, se debe tomar en cuenta la adecuación de las razas al medio. Si el ganado tiene poca adaptación al medio, para salvaguardar su bienestar, debe ser trasladado a áreas más favorables o provisto de adecuada protección en caso de no haber refugios naturales adecuados (por ejemplo setos o árboles) para protegerlo de condiciones climáticas adversas.	Se debe considerar la adecuación de la raza al medio, estado de los animales, condiciones climáticas locales y refugio disponible. Sin opción de N/A	Menor
6 . 6 . 6	Los vacunos deben ser agrupados de acuerdo a un criterio de gestión que contempla el tamaño, la edad, la interacción entre diferentes tipos (por ejemplo, vaca lactante y terneros, toros con vacas, etc.).	Evaluar si los grupos son adecuados al sexo, tamaño y requerimientos nutricionales. Sin opción de N/A	Menor
6 . 6 . 7	Se debe mantener el ganado agrupado.	El ganado debe estar agrupado formando grupos de tipos similares.	Recom.
6 . 6 . 8	Los machos y hembras sexualmente maduros deben ser agrupados en forma apropiada para evitar preñeces no deseadas.	Los machos jóvenes sexualmente activos no deben estar mezclados con las hembras a menos que se planee la reproducción. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7	<u>MODULO PARA GANADO LECHERO</u>		
7 . 1	REGISTRO LEGAL		
7 . 1 . 1	Todos los establecimientos lecheros deben ser registrados ante las autoridades competentes en los casos en que la legislación nacional lo requiera.	El productor debe exhibir el documento de registro. N/A únicamente cuando la legislación no lo requiera.	Mayor
7 . 2	ALIMENTOS		
7 . 2 . 1	Se debe solicitar asesoramiento sobre nutrición para establecer un régimen alimenticio para el ganado lechero.	Existen registros que confirman el haber recibido asesoramiento de una fuente de consulta calificada (una compañía de alimentos acreditada o un individuo reconocido).	Recom.
7 . 2 . 2	Se debe elaborar un plan de alimentación escrito adecuado, ponerlo en práctica y actualizarlo por lo menos dos veces al año.	Debe haber un plan de alimentación escrito y firmado por el asesor. Controlar si el plan de alimentación se pone en práctica remitiéndose a los alimentos comprados y al forraje de cultivo propio, y su capacidad de suministrar el nivel estipulado de mantenimiento y producción.	Recom.
7 . 2 . 3	Los sistemas de alimentación deben tener acceso suficiente para animales de todas las edades y pesos para evitar dominancias de unos sobre otros. No se permite la alimentación en el suelo dentro de los recintos.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o el productor debe describir cómo cumple con los requisitos. N/A únicamente cuando no haya sistema de alimentación.	Menor
7 . 3	ALOJAMIENTO E INSTALACIONES		
7 . 3 . 1	General		
7 . 3 . 1 . 1	El alojamiento no debe tener áreas listonadas para echarse.	Inspeccionar el alojamiento para comprobar áreas sólidas para echarse. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento más allá de la sala de ordeño.	Menor
7 . 3 . 1 . 2	Las vías de acceso deben mantenerse en buenas condiciones, para reducir al mínimo el riesgo de lesión de las vacas.	Inspeccionar las vías de acceso buscando superficies irregulares, objetos filosos y obstáculos. Sin opción de N/A.	Menor
7 . 3 . 1 . 3	El ganado con cuernos y el ganado sin cuernos deben alojarse por separado.	Inspeccionar el ganado y pedirle al personal que demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Menor
7 . 3 . 1 . 4	El alojamiento y el equipamiento deben construirse de manera que sea fácil limpiarlos (evitar los rincones ciegos, etc.).	Controlar que las instalaciones sean fáciles de limpiar. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Recom.
7 . 3 . 1 . 5	Cuando el ganado esté a la intemperie, deben haber áreas secas adecuadas para echarse y descansar.	Inspeccionar el ganado de pastoreo cuando sea posible y/o pedirle al personal que describa el plan de acción. N/A solamente cuando el ganado está permanentemente bajo techo.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7.3.1.6	No se debe exponer al ganado a fuentes externas de estrés.	Observar el ganado buscando signos de estrés provenientes de fuentes tales como ruido excesivo, otros animales o el manejo inapropiado. Pedirle al productor/personal que demuestre conocimiento.	Recom.
7.3.1.7	El alojamiento debe ser limpiado a fondo una vez al año.	Evaluar visualmente el alojamiento; el personal/productor debe demostrar conocimiento. N/A solamente si no hay alojamiento.	Menor
7.3.1.8	Equipos tales como el aire acondicionado deben ser limpiados con regularidad.	El equipo debe estar limpio y el personal/productor debe detallar el plan de acción al ser entrevistado. N/A solamente si no hay equipos.	Recom.
7.3.2	Recintos de Hospitalización		
7.3.2.1	Deben tomarse medidas para la separación de animales enfermos y heridos y se debe contar con: buen acceso para el tratamiento veterinario, instalaciones para el tratamiento controlado, iluminación adecuada, superficies de paredes interiores lavables hasta por lo menos 2 metros de altura.	Evaluar visualmente. Sin opción de N/A	Menor
7.3.3	Alojamiento en casetas y casillas (N/A si no hay casetas/ casillas)		
7.3.3.1	Las casetas y casillas deben permitir que las vacas se comporten normalmente cuando estén echadas, rumiando o en pie.	Cuando sea posible, observar que el acceso de los animales alojados en casetas/casillas sea fácil y su comportamiento natural. De no ser posible, el personal demostrará conocimiento.	Menor
7.3.3.2	Debe haber un área para echarse seca y cómoda con camas limpias y secas y/o proveerse plataformas adecuadas.	Evaluar visualmente el ganado alojado cuando sea posible y el espesor de las camas para asegurar que estén secas. El productor/personal debe detallar el plan de acción.	Menor
7.3.3.3	Las rutinas de limpieza y recolección de las camas deben garantizar el mantenimiento de un área para echarse limpia y seca.	Evaluar visualmente el ganado alojado cuando sea posible; el productor/personal debe detallar el plan de acción.	Menor
7.3.3.4	Se debe prestar especial atención a que haya suficiente espesor de cama para evitar las heridas de rodilla de los animales.	Evaluar visualmente el ganado alojado cuando sea posible; el productor/personal debe detallar el plan de acción.	Menor
7.3.3.5	Debe haber por lo menos un espacio para cada vaca, a no ser que haya alojamiento libre adicional adecuado y de fácil acceso.	1 espacio/vaca disponible para cada vaca. El número máximo de vacas no deberá exceder el número de espacios/casetas en más de 10%.	Menor
7.3.3.6	Deben haber más espacios que vacas en cualquier grupo dado, preferentemente un 5% más.	Cuando no haya alojamiento libre, los espacios disponibles deben exceder el número máximo de vacas a ser alojado a la vez, en un 5% por lo menos.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 3 . 3 . 7	Debe haber un área de descanso adecuada y lo suficientemente grande como para albergar a todas las vacas del grupo. Las áreas se calcularán utilizando el promedio del 10% de las vacas más grandes del grupo.	Los registros muestran que las áreas de descanso se calcularon de acuerdo con la Directiva para Ganado Lechero.	Menor
7 . 3 . 3 . 8	Se deben diseñar sistemas para suministrar alojamiento cómodo.	Las casetas/casillas son del tamaño adecuado para las vacas correspondientes. Investigar si hay vacas con señales de lesiones en el lomo o áreas de descanso sucias como evidencia de que la altura de los bordes sea inadecuada. El personal/productor demostrará conocimiento al ser entrevistado.	Menor
7 . 3 . 4	Alojamiento libre (N/A si no hay alojamiento libre)		
7 . 3 . 4 . 1	Debe haber suficiente espacio en los sistemas de alojamiento libre para que todas las vacas estén echadas simultáneamente, rumien y se levanten sin dificultad de acuerdo con lo establecido en la Directiva para Ganado Lechero sobre densidad de población de ganado.	Evaluar visualmente cuando sea posible; el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Debe haber un registro del cálculo de densidad de población de ganado.	Menor
7 . 3 . 4 . 2	Debe haber un área de descanso suficientemente grande como para alojar a todas las vacas del grupo.	Cálculo escrito concordante con la Directiva para Ganado Lechero. Las áreas de descanso concuerdan con la densidad de población de ganado.	Menor
7 . 3 . 4 . 3	Las áreas se calcularán utilizando el promedio del 10% de las vacas más grandes del grupo.	Calcular las áreas de acuerdo con la Directiva para Ganado Lechero; las áreas concuerdan con la densidad de población de ganado.	Recom.
7 . 3 . 4 . 4	Deben haber camas adecuadas, secas y limpias para asegurar la comodidad de las vacas.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado.	Menor
7 . 3 . 4 . 5	Las rutinas de evacuación del estiércol y de las camas deben permitir el mantenimiento de condiciones limpias e higiénicas y evitar la suciedad excesiva del ganado.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado.	Menor
7 . 4	SALUD DEL GANADO LECHERO		
7 . 4 . 1	Todo el ganado lechero se debe someter a 4 inspecciones veterinarias anuales en intervalos aproximadamente trimestrales. Se deben llevar registros completos y exactos para permitir el control de la salud y bienestar del rebaño y, cuando el veterinario identifique un problema, permitir tomar las acciones correctivas necesarias.	Deben existir registros para demostrar: (i) 4 inspecciones veterinarias anuales (ii) las acciones requeridas/tomadas luego de la visita.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 4 . 2	El Plan Veterinario de Salud debe describir los tratamientos preventivos de rutina (por ejemplo el cuidado de las patas, la prevención de mastitis, los programas de vacunación y tratamiento de lombrices, etc.)	Evaluar el plan de salud del rebaño comprobando tratamientos preventivos de rutina: Cuidado de las patas; Mastitis; Vacunación; Lombrices. (Identificar a las vacas "problemáticas" y estudiar sus registros individuales). Sin opción de N/A	Mayor
7 . 4 . 3	Para controlar la salud del rebaño, se deben llevar registros de: <ul style="list-style-type: none"> • Salud general del rebaño (muertes, enfermedades y visitas del veterinario) • Problemas en las patas (tratamientos, específicos veterinarios y medicación, respuesta a los tratamientos) • Salud de los terneros – registrar las principales enfermedades que afectan a los terneros • Problemas al parir – pariciones difíciles partos distócicos retención de placenta, infecciones, etc. • Síndromes metabólicos causados por nutrición incorrecta staggers, fiebre láctea, etc. • Problemas de mastitis (medidas preventivas y tratamientos) • Problemas relacionados con la reproducción – parición, aborto, servicio, tratamientos para combatir la infertilidad, etc. 	Identificar a cada una de las vacas y estudiar sus registros como lo define el Punto de Control para demostrar cumplimiento. Sin opción de N/A	Menor
7 . 5	ORDEÑO		
7 . 5 . 1	Las vacas lecheras se deben ordeñar regularmente.	El productor debe detallar la rutina de ordeño. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 2	Las instalaciones de ordeño, incluidos los pisos, deben ser construidas para evitar peligros a las vacas.	Inspeccionar la sala de ordeño por cualquier peligro para las vacas, por ejemplo pisos resbaladizos, obstáculos, bordes afilados, etc. Sin opción de N/A	Menor
7 . 5 . 3	El equipo de las salas de ordeño no debe causar problemas de bienestar durante el ordeño.	Observar a las vacas durante el ordeño por incomodidad y/o examinar los registros de mantenimiento de planta. El productor debe detallar la política de mantenimiento. Sin opción de N/A	Menor
7 . 5 . 4	Además de los requerimientos para el registro de medicamentos específicos veterinarios utilizados, se debe elaborar y llevar a cabo un sistema para asegurar que la leche de las vacas que se encuentren en el período de espera de cualquier medicamento provisto, no ingrese a la cadena alimenticia.	Observar el ordeño y/o pedirle al productor que describa el plan de acción. Un procedimiento escrito es preferible. Referencia cruzada con punto 5.7.2. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 5 . 5	La rutina de ordeño debe asegurar que antes de ordeñar, las ubres estén limpias y secas.	Observar el ordeño y/o pedirle al productor que describa el plan de acción. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 6	Debe haber agua disponible para limpiar las vacas sucias, las máquinas de ordeño, las barras de ancas y los pisos durante el ordeño.	Debe haber agua disponible en la sala de ordeño a través de mangueras presurizadas; el productor debe detallar el plan de acción. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 7	No se debe introducir al sistema de recolección la leche de vacas que no hayan sido individualmente inspeccionadas por anomalías o infecciones.	Observar el ordeño y/o pedirle al productor que describa el plan de acción. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6	INSTALACIONES PARA EL ORDEÑO		
7 . 6 . 1	Equipo de Ordeño		
7 . 6 . 1 . 1	Se debe probar y hacer el mantenimiento del equipo de ordeño según los requerimientos de la industria y del fabricante, y se debe llevar un registro de los informes, los resultados y las pruebas.	Registros de las recomendaciones del fabricante y registros de los informes de mantenimiento y resultados. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 1 . 2	Deben llevarse registros de la sustitución de las pezoneras y otras piezas que sufran desgaste, que se cambiarán de acuerdo con las directivas del fabricante.	Registros de los cambios. Sin opción de N/A (a no ser que el ordeño sea manual)	Menor
7 . 6 . 1 . 3	Deben llevarse registros para: • Asegurar que la temperatura del agua utilizada para el ciclo de lavado sea adecuada y constante • Asegurar que los productos químicos de limpieza de equipos se utilicen según las instrucciones.	Evaluación visual cuando fuera posible y los trabajadores deben demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A (a no ser que el ordeño sea manual)	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 6 . 2	Sala de Ordeño		
7 . 6 . 2 . 1	<p>En la sala debe haber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ninguna evidencia de bichos, aves o animales domésticos • Ningún peligro potencial por contaminación por vidrios • Paredes, puertas y pisos fáciles de limpiar • Iluminación suficiente • Puertas y ventanas al exterior a prueba de las inclemencias del tiempo • Ningún refugio para bichos • Equipo limpio mantenido de acuerdo a las instrucciones del fabricante • Ningún producto innecesario • Pisos adecuados con buen drenaje • No debe haber polvo en exceso 	<p>Evaluar visualmente la sala por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perros, gatos, aves, roedores, insectos • Luces vulnerables • Superficies de fácil limpieza • Iluminación adecuada para que las vacas puedan ver y los operarios puedan desarrollar sus tareas eficazmente • Puertas y ventanas sólidas • Inexistencia de basura • Equipo limpio • Pisos sólidos, no resbaladizos y con buen drenaje • Limpieza frecuente <p>Sin opción de N/A</p>	Mayor
7 . 6 . 3	El Tambo (Recolección/almacenamiento de la leche)		
7 . 6 . 3 . 1	<p>En el Tambo debe haber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puertas en las salas de ordeño • Medidas de seguridad que prevengan el acceso no autorizado cuando esté desatendido • equipamiento para higiene personal • Ninguna evidencia de aves, bichos, perros o gatos • Medidas para combatir insectos • Ningún refugio para bichos • Ningún artículo que no se utilice específicamente para ganado lechero • Ningún riesgo por luces sin protección • Pisos adecuados • Ningún desorden ni basura • Paredes y puertas lavables • Ninguna incidencia climática 	<p>Inspeccionar el tambo por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puertas con cerradura en las salas de ordeño • Agua caliente, jabón y toallas • Animales domésticos, por ejemplo perros y gatos. • Plagas, por ejemplo ratas, ratones, aves • Exterminio de insectos • Basura • Específicos veterinarios / implementos para asistir la parición, etc. • Luces cubiertas • Pisos / puertas / paredes niveladas y lavables • Instalaciones a prueba de las inclemencias del tiempo <p>Sin opción de N/A</p>	Mayor
7 . 6 . 3 . 2	El tambo siempre debe mantenerse limpio.	El tambo está limpio y ordenado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 4	Equipo para la recolección de leche (tanques a granel, bidones, etc.)		
7 . 6 . 4 . 1	Todo el equipo de recolección de la leche debe mantenerse limpio y cerrado. Debe haber una rutina para esta limpieza.	Evaluar visualmente; el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 6 . 4 . 2	El equipo debe enfriar la leche hasta una temperatura menor a 8°C si se almacena por más de 2 horas desde el momento del ordeño y menor a 6°C si no se recoge diariamente.	Evaluar visualmente la temperatura de la leche almacenada; el personal demostrará conocimiento. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 5	Estacionamiento para vehículos/camiones cisterna.		
7 . 6 . 5 . 1	Debe haber un área sólida y con buen drenaje adyacente al tambo para facilitar el estacionamiento de los vehículos.	Evaluar visualmente el área de recolección por inexistencia de agua estancada. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 5 . 2	Todas estas áreas deben estar limpias para prevenir la contaminación.	Evaluar visualmente el área de recolección por limpieza. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 5 . 3	El acceso a esta área debe estar libre de obstáculos.	El vehículo de recolección de la leche debe poder acceder a cargar la leche y salir de las instalaciones sin obstáculos tales como baches, superficies resbaladizas o cualquier otro obstáculo.	Recom.
7 . 7	HIGIENE		
7 . 7 . 1	El personal relacionado con el proceso de ordeño debe usar prendas limpias y adecuadas.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 7 . 2	Las heridas deben estar curadas y tapadas.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 7 . 3	El personal de ordeño que sufra enfermedades contagiosas no debe estar relacionado con ningún aspecto de la unidad de lechería.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 7 . 4	El personal lechero debe tener las manos y los brazos limpios.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 7 . 5	No se permite fumar en el tambo ni en la sala de ordeño.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 8	LIMPIEZA Y OTROS AGENTES QUIMICOS		
7 . 8 . 1	Deben seguirse las instrucciones de uso cuando se utilicen productos químicos, pesticidas o agentes de limpieza.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 8 . 2	En la planta lechera y en las instalaciones se deben utilizar solamente productos químicos y/o lubricantes que no contaminen.	El productor debe demostrar que los productos químicos no contaminan mediante los registros / las etiquetas, y existe la aprobación (en las especificaciones) que demuestran que son adecuadas para uso en el tambo. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 8 . 3	Solamente se pueden utilizar métodos o tratamientos de control de plagas aprobados por la autoridad competente.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado; se deben inspeccionar los productos para comprobar su aprobación por la autoridad competente. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 8 . 4	Cuando no estén siendo utilizados, los productos químicos se deben almacenar en un depósito seguro, lejos de las instalaciones de ordeño.	Depósito separado donde se almacenan todos los productos químicos. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 8 . 5	Las hojas de especificaciones del fabricante deben estar disponibles para su uso.	Hojas de especificaciones disponibles para productos químicos seleccionados. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8	<u>MODULO PARA PORCINOS</u>		
8 . 1	ORIGEN DE LOS ANIMALES		
8 . 1 . 1	Ningún cerdo aprobado podrá haber sido adquirido en, o haber pasado por un remate de porcinos.	Se deben verificar los registros de traslado (de acuerdo a los requisitos de la legislación) para asegurar que ningún cerdo provenga de un remate. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con punto 5.3.2.	Mayor
8 . 1 . 2	El productor conservará registros escritos del origen, tipo de raza y línea de todo porcino entrante y/o semen para inseminación artificial.	Detallado en el Punto de Control.	Recom.
8 . 1 . 3	Se recomienda que los establecimientos se aseguren que todas las hembras de cría sean homocigotas / recesivas para el gen halothane. En caso de existir, los registros y declaraciones del estado halothane se deben conservar durante 3 años.	En caso de utilizar ganado de "criaderos", se requiere documentación verificando la línea femenina recesiva homocigota.	Recom.
8 . 2	IDENTIFICACION DE LOS PORCINOS		
8 . 2 . 1	Todos los cerdos deben ser inspeccionados para asegurarse que su identificación permanente esté colocada en su lugar, previo a su envío al sacrificio.	Registros y equipamiento en los establecimientos (los cuales, cuando sea necesario demostrarán su participación en el sistema de registro de movimiento animal del país). El control de trazabilidad confirma el estatus de los cerdos. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 2 . 2	Las acciones para la identificación de los cerdos deben ser llevadas a cabo por peones competentes entrenados, utilizando equipo en buen estado.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado, del uso apropiado del equipo de identificación. El equipo debe estar limpio y en buen estado. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 3	ANIMALES JOVENES		
8 . 3 . 1	Sólo dentro de los 7 días del nacimiento se puede efectuar la castración sin anestesia. Después de ese plazo, se debe ser efectuado con anestesia y por un veterinario.	Observación de los animales. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 3 . 2	No se permite la castración sin anestesia.	Observación de los registros médicos y de los animales.	Recom.
8 . 3 . 3	No se permite la castración.	Observación de los animales.	Recom.
8 . 3 . 4	El recorte o limado de los dientes en cochinitos recién nacidos únicamente es aceptable de acuerdo a la legislación y con la recomendación del veterinario del establecimiento. Se debe revisar la necesidad de esta práctica trimestralmente como mínimo, y cuando se entienda necesario, debe ser efectuada por un peón competente y entrenado, normalmente dentro de las 48 horas del nacimiento del cochinito y siempre antes de los 7 días.	De ser efectuado el recorte o limado, debe existir una recomendación escrita del veterinario para hacerlo. Esto se debe revisar trimestralmente, es decir, la recomendación no debe tener más de 3 meses de efectuada. El personal autorizado como competente debe poder demostrar su habilidad o describir el procedimiento correcto al ser entrevistado, incluyendo el requerimiento en cuanto a tiempos. N/A donde no se efectúe recorte dental.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 3 . 5	En el caso de acortar los dientes de los cochinitos, el limado es el único método usado.	De no usar el método de recorte, sólo el de limado, debe existir una recomendación escrita del veterinario para hacerlo. Esto se debe revisar trimestralmente, es decir, la recomendación no debe tener más de 3 meses de efectuada. El personal autorizado como competente debe poder demostrar su habilidad o describir el procedimiento correcto al ser entrevistado, incluyendo el requerimiento en cuanto a tiempos. N/A donde no se efectúe recorte dental.	Recom.
8 . 3 . 6	El descole no se debe efectuar en forma rutinaria. En casos en que el veterinario encargado del establecimiento crea apropiado efectuar el descole de acuerdo con la legislación, el mismo debe ser efectuado por un peón competente y entrenado, normalmente dentro de las 48 horas del nacimiento del cochinito y siempre antes de los 7 días. Los motivos que justifiquen dicho descole deben estar documentados. Cuando los cochinitos son vendidos como destetados, y el establecimiento receptor requiere cerdos descolados, se debe obtener evidencia apropiada y una recomendación del veterinario encargado del establecimiento receptor.	De ser efectuado el descole, debe existir una recomendación escrita del veterinario para hacerlo. Esto se debe revisar trimestralmente, es decir, la recomendación no debe tener más de 3 meses de efectuada. El personal autorizado como competente debe poder demostrar su habilidad o describir el procedimiento correcto al ser entrevistado, incluyendo el requerimiento en cuanto a tiempos. Si se venden cochinitos destetados, también se requiere una recomendación veterinaria de la piara de destino. N/A donde no se efectúen descoles.	Mayor
8 . 3 . 7	La muesca en la oreja de los cochinitos es permisible únicamente a criterio del veterinario del establecimiento.	En caso de efectuar muescas en las orejas, se requiere autorización veterinaria escrita. N/A donde no se efectúen muescas en las orejas.	Mayor
8 . 3 . 8	Los cochinitos no deben ser destetados si tienen menos de 28 días de edad, a menos que exista un motivo veterinario o una razón importante para su bienestar que justifique hacerlo. Nunca deben ser destetados antes de los 21 días de edad.	Se verificará la edad de destete por medio de los registros y entrevistas con el personal. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 4	AGUA Y ALIMENTOS		
8 . 4 . 1	Cuando los cerdos son alimentados en forma restringida, los comederos deben ser suficientemente largos para permitir que todos los cerdos se alimenten al mismo tiempo.	Definidos en el Punto de Control. N/A únicamente si no se realiza alimentación restringida.	Menor
8 . 4 . 2	Todos los ingredientes de la alimentación utilizada deben ser conocidos y trazables, y los registros de entrega deben ser conservados.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 4 . 3	Se deben registrar las fórmulas de mezclas obtenidas en el establecimiento y conservarlas durante 3 años.	Definidos en el Punto de Control. N/A únicamente si no se hacen mezclas en el establecimiento.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 4 . 4	Se deben conservar las muestras de ingredientes o de mezclas, de las fórmulas de mezclas obtenidas en el establecimiento, por un mínimo de 6 meses.	Definidos en el Punto de Control. N/A únicamente si no se hacen mezclas en el establecimiento.	Recom.
8 . 4 . 5	Los desperdicios de abastecimiento de comidas no son alimentos permitidos.	No se considerarán alimentos permitidos, los desperdicios de abastecimiento de comidas que se originen de restaurantes, instalaciones de servicios de comida y cocinas (incluyendo cocinas comerciales y cocinas de hogares). Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 4 . 6	Todos los cerdos con más de 2 semanas de edad deben tener acceso diario y libre a una provisión de agua potable fresca y limpia.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 4 . 7	Debe existir evidencia de inspecciones de la calidad del agua.	Se debe verificar la calidad del agua al menos una vez al año, a no ser que sea suministro del estado (en cuyo caso se supondrá adecuado para el consumo).	Menor
8 . 4 . 8	Los requerimientos de agua están relacionados con el sistema de alimentación en uso. A continuación se detalla como guía: Boquilla o Mini-Recipiente Recipiente Alimentación libre: 1/15 cerdos 1/30 cerdos Alimentación restringida: 1/10 cerdos 1/20 cerdos	Definidos en el Punto de Control. Como mínimo, un bebedero para cerdos que consumen agua. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 5	ALOJAMIENTO E INSTALACIONES		
8 . 5 . 1	Edificios		
8 . 5 . 1 . 1	Se debe asegurar que el diseño de los pisos listonados sea acorde al tamaño de los cerdos. El diseño debe cumplir con la legislación pertinente.	Ausencia de daño generalizado en las patas. Tamaños de los listones de hormigón: (i) El ancho máximo de las aperturas deben ser: . 11 mm para cochinitos, . 14 mm para destetados, . 18 mm para cerdos de cría, . 20 mm para cerdas jóvenes después de ser servidas y cerdas adultas; (ii) el ancho mínimo debería ser: . 50 mm para cochinitos y destetados, y . 80 mm para cerdas con cría, cerdas jóvenes después de ser servidas y cerdas adultas; N/A únicamente si no hay pisos listonados.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 5 . 1 . 2	Para prevenir el canibalismo, mordida de colas y otros vicios, y también para permitirles la satisfacción de sus necesidades de comportamiento, todos los cerdos, tomando en cuenta el medio ambiente y la densidad de población, deben tener acceso a paja u otro material / objeto adecuado para satisfacer esas necesidades y permitir la mejora ambiental de acuerdo a la legislación pertinente.	Los objetos adecuados son cadenas, vestimentas de plástico, bota s viejas, etc., pero no neumáticos ni tampoco únicamente alimento en comederos o abrevaderos. Sin opción de N/A	Mayor
8 . 5 . 1 . 3	Todos los cerdos deben tener acceso a un lugar seco y limpio para echarse.	Definido en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 5 . 1 . 4	Cuando se utilizan camas de paja, deben ser rellenas o cambiadas regularmente para mantenerlas frescas.	Definido en el Punto de Control.	Recom.
8 . 5 . 1 . 5	Los porcinos bajo cubierta deben estar cercados y solamente se podrá entrar por portones con tranca.	Definido en el Punto de Control.	Recom.
8 . 5 . 2	Ventilación y Temperatura		
8 . 5 . 2 . 1	En los alojamientos de porcinos, se debe mantener la temperatura y la ventilación apropiados a la edad, peso y densidad de animales alojados.	Las temperaturas objetivo son: Cerdas 15-20°C. Cochinitos lactantes 25-30°C. Cochinitos recién destetados 27-32°C. Cochinitos mayores de 6 semanas 21-24°C. Para terminación 15-21°C. Las instalaciones de ambiente controlado deben estar preparados para lograr estas temperaturas. Síntomas de estrés por calor o frío indican incumplimiento. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 5 . 2 . 2	Todo recinto en edificios diseñados para alojar cerdos en crecimiento y en terminación (aproximadamente por encima de 30kg) debe estar equipado con un sistema de niebla / aspersión capaz de ayudar a mantener frescos los cerdos durante periodos de clima caluroso. Se deben utilizar estos sistemas para evitar el estrés por calor y la suciedad en el lugar de echado.	Las instalaciones que alojan cerdos en crecimiento / en terminación que no tengan piso profundo de paja deben tener sistemas de aspersión/ niebla instalados que alcancen todos los recintos.	Recom.
8 . 5 . 2 . 3	Los sistemas de ventilación deben ser diseñados, mantenidos y operados de forma de impedir que los contaminantes del aire excedan los niveles establecidos a continuación: Amoníaco - 20ppm. Dióxido decarbono - 5000ppm. Monóxido de carbono - 30ppm. Sulfuro de hidrógeno - 10ppm. Polvo inhalable - 10mg/m3	La evaluación se basará en la percepción sensorial. El criterio es si el aire que se respira es notoriamente desagradable.	Recom.
8 . 5 . 3	Iluminación		
8 . 5 . 3 . 1	Se dispondrá de iluminación apropiada (sea fija o portátil) para llevar a cabo una inspección en cualquier momento.	Se dispondrá de iluminación eléctrica de acuerdo a la norma anterior, y/o en casos de haber edificios iluminados con luz natural sin luz eléctrica adicional, se dispondrá de una linterna que permita la inspección nocturna. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 5 . 4	Disponibilidad de Espacio		
8 . 5 . 4 . 1	El espacio total mínimo destinado a los cochinitos destetados, cerdos en crecimiento y en terminación de acuerdo con la legislación.	Se medirá el área de una muestra de recintos utilizados para albergar cada clase de porcino en crecimiento. Se establecerá el peso máximo a que llegan los cerdos en esa sección, mediante entrevistas/ inspección de registros. Se calculará el nivel máximo de población para cada sección, que debe caer dentro de los límites definidos en los reglamentos de la UE. Sin opción de N/A. Consultar la directiva de EUREPGAP para Porcinos.	Mayor
8 . 5 . 4 . 2	En todos los casos, los cerdos deben poder: i) Darse vuelta libremente (a excepción de hembras preñadas). ii) Tener un área seca para echarse. iii) Echarse todos al mismo tiempo.	i) Inexistencia de corrales/ correas de sujeción y otros recintos restrictivos a excepción de cajones y corrales de parición hasta 4 semanas después de haber sido servidas. ii) Definido en el Punto de Control. iii) El cumplimiento con el punto anterior y los siguientes indica cumplimiento de Punto de Control para cerdos en crecimiento. Para cerdas, esto debe ser evaluado visualmente. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 5 . 4 . 3	Además, las áreas para echarse deben cumplir con los criterios mínimos según lo establecido en la Directiva de EUREPGAP para Porcinos.	Las "áreas para echarse" son áreas bien determinadas en las instalaciones que separan dos ambientes definidos, por ejemplo en recintos parcialmente listonados, la superficie plana del piso debe cumplir con la densidad de población definida en la directiva de EUREPGAP para Porcinos. N/A únicamente si no existe área definida para echarse.	Mayor
8 . 5 . 5	Alojamiento para Verracos		
8 . 5 . 5 . 1	Los recintos para verracos deben construirse y estar situados de manera de permitir la interacción con otros cerdos y de proveer un lugar de descanso limpio y seco.	Los recintos para verracos no deberán tener puertas y paredes sólidas. Los verracos deben tener contacto nariz con nariz con al menos otro verraco y tener un lugar seco para echarse. N/A solamente si no hay verracos reproductores.	Recom.
8 . 5 . 5 . 2	El área mínima requerida para alojar un verraco adulto es de 6m ² . Se debe proporcionar un espacio adicional cuando el recinto se utilice para el apareamiento; el recinto no debe tener una forma que comprometa la libertad de movimiento.	Definido en el Punto de Control. N/A solamente si no hay verracos reproductores.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 5 . 6	Alojamiento para Cerdas - N/A a la sección solamente si no hay cerdas.		
8 . 5 . 6 . 1	El alojamiento seco de las cerdas debe: i) Posibilitarles darse vuelta sin dificultades en cualquier momento, excepto desde el destete hasta 4 semanas luego de ser servidas y hasta 7 días previo a la fecha esperada del parto. En esta etapa se podrán utilizar corrales pero no correas de sujeción ii) Asegurar que las cerdas no se encuentren aisladas.	i) No se utilizan corrales/ correas de sujeción ni otros recintos restrictivos excepto cajones y corrales para parición hasta 4 semanas después de haber sido servidas. Si se utilizan corrales, verificar fechas de servicio. ii) Las cerdas alojadas individualmente deben tener contacto nariz con nariz con otros cerdos, a excepción de las cerdas en cajones de parición. Se deberá cumplir con la legislación local referente a los corrales.	Menor
8 . 5 . 6 . 2	Las cajas de parición no deben requerir que las cerdas sean amarradas.	Definidos en el Punto de Control. N/A si no existen cajas de parición.	Mayor
8 . 5 . 6 . 3	No se debe pasar a las cerdas a una caja de parición más de 7 días antes de la fecha prevista de parición y no se deben dejar en las cajas de parición más de 42 días después de parir.	Definidos en el Punto de Control. Verificar mediante control de las fechas. N/A si no existen cajas de parición.	Menor
8 . 5 . 6 . 4	Las cajas de parición deben ser suficientemente largas para permitir que las cerdas se echen en una posición cómoda, totalmente extendidas, pero el largo debe ser ajustable para prevenir demasiada libertad de movimiento a cerdas más pequeñas/más jóvenes.	Ausencia de heridas en las ancas/lomos de las cerdas, que aparenten ser causadas por abrasión con las cajas. Evaluar visualmente las cerdas grandes y pequeñas en cajas. Las cajas ajustables colocadas en la misma posición sin tomar en cuenta el tamaño de la cerda implica falta de cumplimiento con el Punto de Control.	Mayor
8 . 5 . 6 . 5	Los travesaños superiores de las cajas de parición deben dejar suficiente espacio para que las cerdas puedan tener un comportamiento normal.	Inexistencia de heridas en los lomos de las cerdas. N/A si no existen cajas de parición.	Mayor
8 . 6	CERDOS CRIADOS A LA INTEMPERIE - (N/A si no hay cerdos a la intemperie)		
8 . 6 . 1	Los emplazamientos a la intemperie para porcinos deben estar ubicados en áreas de drenaje libre y no susceptibles a inundación.	Es aceptable la tierra con base de arena/ pedregullo/ caliza. No son aceptables arcilla ni limo. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 2	Las áreas de parición deben evitar pendientes pronunciadas. Las cerdas deben estar provistas de cobertizos u otros alojamientos apropiados, ubicados de acuerdo con los patrones climáticos predominantes.	Definidos en el Punto de Control.	Recom.
8 . 6 . 3	Se deben suministrar camas de paja adecuadas para mantener la comodidad térmica.	Debe haber paja en el invierno. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 4	El nivel de población no debe exceder 30 cerdas por hectárea.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 5	Tanto las plagas como los depredadores deben ser controlados en las inmediaciones de los cerdos y del alimento para cerdos.	Inexistencia de rastros de infestación de bichos. Los registros de mortalidad no indican más del 2% de los cochinitos perdidos a causa de depredadores. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 6 . 6	Debe haber un área de entrenamiento para acostumbrar a los nuevos cerdos jóvenes, cerdas y verracos a los alambrados eléctricos.	Definidos en el Punto de Control.	Recom.
8 . 6 . 7	Deben haber instalaciones para permitir que los cerdos se mantengan frescos durante las épocas calurosas.	Deben haber resguardos, revolvederos o ambos durante los meses de verano, de acuerdo al clima local. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 8	Las cerdas criadas a la intemperie deben ser puestas a parir en cobertizos térmicamente cómodos y que reduzcan el viento.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 9	Los cobertizos de parición deben tener paja limpia y seca.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 10	Solamente se permiten colocar aros en la nariz cuando, de no hacerlo, el tipo de terreno, el alojamiento y el contenido de piedras del terreno pudiera causar heridas.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 6 . 11	Los cobertizos de parición y los corrales para cochinitos destetados deben ser trasladados a un lugar nuevo después de cada ciclo. Las camas usadas deben ser retiradas y/o quemadas.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 7	EQUIPOS MECANICOS		
8 . 7 . 1	Todos los equipos y servicios, incluidos las tolvas, los bebederos, los ventiladores, las unidades de calefacción e iluminación, los extinguidores de fuego y los sistemas de alarma, deben ser mantenidos limpios y en condiciones de funcionamiento.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 7 . 2	Todo el equipo automatizado relacionado con la gestión porcina tal como los sistemas automáticos de alimentación y el equipo de ventilación debe ser revisado para detectar defectos diariamente, y mantenido en condiciones de funcionamiento.	No se requieren registros escritos de los controles diarios, pero si durante la auditoría se encontraran equipos fuera de funcionamiento, que no hayan sido identificados previamente para su reparación, indicaría falta de cumplimiento. N/A únicamente si no existe equipo automático.	Menor
8 . 7 . 3	En el caso de las áreas de alojamiento porcino que no tengan ventilación natural como para mantener el bienestar de los animales a un nivel satisfactorio, se debe suministrar ventilación forzada o automática. En áreas de ventilación forzada o automática donde no exista ventilación natural suficiente, debe haber un sistema de alarma para advertir al personal de una falla en el sistema de ventilación de acuerdo con la Directiva del Consejo de la UE 2001/93/EC. Dichos sistemas también incluirán provisiones para suministrar ventilación a los cerdos en caso de una falla en el sistema.	Se requieren alarmas en todas las dependencias con control ambiental en las que los animales se asfixiarían y/o sufrirían de estrés por calor/frío si se produjera un corte de corriente. Cada dependencia debe tener forma de cortar la alarma si una temperatura fija es excedida o si la corriente se corta únicamente en esa dependencia. La acción correctiva no necesita ser automática, pudiendo depender de que las personas que cuidan la alarma abran puertas etc. Los productores pueden pedir consejo/confirmación escrita de su veterinario respecto a qué instalaciones requieren alarmas. N/A únicamente si todas las dependencias están ventiladas naturalmente.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 7 . 4	Se debe comprobar la operación de la alarma por lo menos una vez por semana.	Pueden haber registros escritos de las comprobaciones de la operación de la alarma pero no es un requisito. Confirmar mediante una entrevista al personal y comprobar su funcionamiento en una auditoría. La falta de funcionamiento correcto implica incumplimiento. N/A únicamente si no se requieren alarmas.	Menor
8 . 8	SALUD DE LOS PORCINOS		
8 . 8 . 1	Antibióticos		
8 . 8 . 1 . 1	No se permite el uso rutinario de antibióticos terapéuticos con el solo propósito de estimular el crecimiento. No se permite el uso rutinario de antibióticos con el solo propósito de estimular el crecimiento a partir del 1ro de enero de 2006. No se pueden utilizar hormonas que estimulen el crecimiento bajo ninguna circunstancia.	No hay evidencia del uso de antibióticos terapéuticos (por terapéutico se entiende recetado por veterinario) ni hormonas con el propósito de estimular el crecimiento. No hay evidencia del uso de antibióticos ni hormonas con el propósito de estimular el crecimiento a partir del 1ro de enero de 2006 (los únicos antibióticos no-terapéuticos permitidos son: avilamicin, salinomycin y flavofosfolipol). Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 1 . 2	No se permite el uso de antibióticos que estimulen el crecimiento.	No se utilizan antibióticos no-terapéuticos que estimulen el crecimiento.	Recom.
8 . 8 . 2	Recintos de Hospitalización		
8 . 8 . 2 . 1	Deben haber recintos de hospitalización designados para el aislamiento y el cuidado de los cerdos enfermos y lesionados.	Existencia de recintos de hospitalización. Pueden ser recintos normales que son convertidos cuando sea necesario. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 2 . 2	Se deben evaluar los cerdos que se encuentren en los recintos de hospitalización por lo menos dos veces al día. En caso de que un cerdo no responda, o bien se solicitará consejo veterinario inmediato o se sacrificará al cerdo sin crueldad.	Ausencia de cerdos "desahuciados" en los recintos de hospitalización. Al ser entrevistado, el personal debe demostrar saber a quién pedirle consejo si los cerdos no responden a su tratamiento. Se le podrá pedir consejo al personal superior, pero debe estar basado en la información veterinaria, por ejemplo los protocolos acordados entre el gerente y el veterinario; el personal debe cumplir con dichos protocolos. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 2 . 3	Los recintos de hospitalización deben estar bien ventilados, ser estructuralmente sólidos, abrigados y secos y, en los casos en que la enfermedad/herida lo requiera, se debe proveer un lecho sólido y bien acolchonado.	Definidos en el Punto de Control. Cuando sea necesario, se deberán suministrar recintos de hospitalización acolchonados para todos los cerdos enfermos/heridos. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 2 . 4	Se deben vaciar los recintos de hospitalización y limpiarlos a fondo entre un ocupante y otro.	Limpieza de los recintos y registros de desinfección. El personal debe confirmar que esta es la práctica al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 8 . 3	Plan Veterinario de Salud		
8 . 8 . 3 . 1	El Plan Veterinario de Salud (PVS) debe identificar los siguientes problemas de salud o bienestar, si hay sospecha o conocimiento de la presencia de los mismos en la unidad: Problemas de salud relacionados con enfermedades sexualmente transmisibles. El Plan Veterinario de Salud deberá incluir los puntos detallados en 5.6.2, el control de los datos del rendimiento de la piara y el nivel y tipo de los animales para sacrificio. En los casos en que estos indicadores caigan fuera de los niveles fijados, se debe analizar y revisar el PVS a la luz de las circunstancias actuales.	Además de los puntos detallados en el numeral 5.6.2 del Módulo para Animales, el PVS deberá incluir los puntos en el Punto de Control. El PVS es desarrollado e implementado con la asistencia de un veterinario autorizado. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 3 . 2	El PVS debe detallar las medidas de cuarentena apropiadas para los porcinos entrantes.	Las medidas "apropiadas" dependerán del estado de salud de la piara, así como el de los porcinos entrantes. La presencia del plan documentado (en el PVS) redactado por el veterinario del establecimiento es suficiente. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 3 . 3	El establecimiento debe contratar los servicios de un veterinario especializado, quien llevará a cabo inspecciones trimestrales y redactará informes escritos de las mismas.	Deben haber informes veterinarios trimestrales escritos cubriendo los últimos 12 meses o el historial de participación en EUREPGAP de haber estado el productor con EUREPGAP menos de un año entero. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con 5.6.1.	Mayor
8 . 8 . 3 . 4	Se deben contratar los servicios de un veterinario con certificado de un programa de buena práctica veterinaria aprobado por EUREPGAP.	Certificado de cumplimiento.	Recom.
8 . 8 . 3 . 5	Cuando haya evidencia de canibalismo, mordidas en la cola, el costado o las orejas, o peleas que vayan más allá del comportamiento normal, debe acordarse un plan de acción eficaz con el veterinario e incorporarlo al Plan Veterinario de Salud.	La evidencia de vicios en una cantidad mayor al 2% de la piara para el consumo se considerará "más allá del comportamiento normal". Si se encontrara lo antedicho, debe haber un plan de acción escrito, desarrollado por el veterinario o asesor del establecimiento, y evidencia de su implementación. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 3 . 6	Se deben controlar las infecciones parasitarias internas y externas.	No debe existir evidencia de infecciones parasitarias internas y externas en los cerdos. El Plan Veterinario de Salud debe incluir el análisis por lombrices y su tratamiento. Las actividades / la documentación deben reflejar la práctica definida en el PVS. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 8 . 3 . 7	A menos que el veterinario encargado instruya lo contrario, todas las inyecciones deben ser puestas en el cuello del cerdo por personal competente.	El personal autorizado para inyectar debe demostrar conocimiento del procedimiento correcto al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 8 . 4	Zoonosis		
8 . 8 . 4 . 1	Los productores deben demostrar conocimiento de la necesidad de evitar/controlar la salmonela, y en particular, el Plan Veterinario de Salud y el plan de limpieza deben ser desarrollados con vistas a minimizar la aparición de organismos de salmonela.	Firma del veterinario encargado en el PVS y una política de limpieza a esos efectos. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 5	Agujas Rotas		
8 . 8 . 5 . 1	Los porcinos con agujas adentro deben ser identificados de manera permanente y se debe registrar la fecha del incidente, la identificación del cerdo, y la naturaleza de los medicamentos que se le suministraron en los registros médicos. Se debe identificar claramente al cerdo.	Definido en el Punto de Control. Conocimiento del Punto de Control por parte del peón/productor. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 8 . 5 . 2	Cuando se envía a sacrificar un porcino que contenga una aguja rota, se lo debe identificar y tratar como animal accidentado y, durante el transporte, se lo debe separar de los animales aprobados. El envío de dichos porcinos se debe poner en conocimiento del matadero receptor.	Definido en el Punto de Control. Conocimiento del Punto de Control por parte del peón/productor. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 9	HIGIENE Y CONTROL DE PLAGAS		
8 . 9 . 1	Debe haber documentos escritos e implementados sobre planes de acción para: i) Visitas; ii) Control de plagas; iii) limpieza del establecimiento; iv) Eliminación de animales caídos.	Existencia de planes de acción por escrito(i) El plan de visitas determinará los requerimientos de "libre de contacto con porcinos", vestimenta, cambio de calzado, y uso del libro de visitas.(ii) El plan de control de plagas incluirá un mapa del establecimiento con puntos de cebado de veneno, registros de cebado e inspección.(iii) El plan de limpieza detallará la frecuencia para cada edificio y si se utilizan productos químicos o desinfectantes, su correcta dilución y régimen de aplicación.(iv) Deberá haber un registro de la eliminación de animales caídos, detallando: la cantidad de animales caídos, la fecha de eliminación, y el método de eliminación utilizado. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 9 . 2	Siempre que se vacíe completamente un edificio, se debe limpiar a fondo y desinfectar junto con todas las instalaciones y accesorios relacionados.	Esto debe estar reflejado en el plan de limpieza y debe ser verificado mediante entrevistas con el personal. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 9 . 3	Como mínimo, el plan de visitas debe requerir vestimenta protectora, calzado y desinfectante.	Listado escrito de vestimenta protectora, calzado y existencia física en el establecimiento. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 9 . 4	Debe haber un vestuario cerca del alojamiento de los cerdos, equipado con lavado y suministro de agua con drenaje para la limpieza del calzado. El vestuario debe estar equipado para posibilitar su limpieza y desinfección.	Evaluar visualmente.	Menor
8 . 9 . 5	Debe haber un vestuario cerca del alojamiento de los cerdos, equipado con una ducha.	Evaluar visualmente.	Recom.
8 . 10	MANEJO		
8 . 10 . 1	Se deben inspeccionar todos los cerdos para evidenciar heridas, mala salud o agotamiento, como mínimo una vez al día. Las cerdas en lactancia y los cochinitos deben ser inspeccionados con mayor frecuencia.	Al ser entrevistado, el personal describirá el procedimiento de inspección y evaluación de acuerdo a las diferentes situaciones. Ausencia de cerdos enfermos/heridos en los recintos principales. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 10 . 2	El establecimiento debe demostrar que cuenta con personal competente en las siguientes áreas: i) Uso seguro de medicamentos. ii) Manejo y cuidado de cerdos. iii) Salud y bienestar de los cerdos - incluyendo el reconocimiento de enfermedades, conductas anormales, estrés por calor y frío. iv) Cuándo y de quién solicitar ayuda adicional.	i) El personal que administre medicamentos debe estar autorizado. Al ser entrevistado, ese personal debe demostrar conocimiento del procedimiento correcto de inyectar (intra muscular - largo de la aguja acorde al peso del animal); uso, procedimiento de registro y requerimiento de cumplir con el período de espera.ii) El personal debe demostrar, al ser entrevistado, la forma de manejo de los cerdos de distintos tamaños: no deben tirar de las orejas/miembros. Sostener correctamente a los cochinitos al inyectarlos, acortarles los dientes o descolarlos. iii) Al ser entrevistado, el personal debe demostrar conocimiento de los síntomas de las enfermedades comunes como por ejemplo neumonía enzoótica, erisipela sarnosa; comportamientos viciosos - canibalismo, mordida de cola, mordida de oreja/costado, mordida de vulva, estrés a causa del calor (jadeos, enrojecimiento de la piel) y estrés a causa del frío (amontonamiento, palidez de la piel). iv) Definido en la norma. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 10 . 3	Se debe contar con personal suficiente para asegurar un buen manejo y que el bienestar de los porcinos no se vea comprometido.	Ausencia de cerdos desahuciados en los recintos de hospitalización. Ausencia de cerdos enfermos/heridos en los recintos de hospitalización principales. Instalaciones / edificios en buen estado. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 10 . 4	No se deben usar picanas eléctricas, palos ni caños para mover a los cerdos en ningún momento.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8 . 10 . 5	Los cerdos que estén en etapa de crecimiento deben mantenerse en grupos estables. Los cerdos no se mantendrán aislados, salvo los verracos adultos, las cerdas parturientas y los cerdos que se encuentren en recintos de hospitalización.	Como principio general, el flujo de cerdos debe ser desde los grupos más numerosos a los menos numerosos. El productor debe demostrar conocimiento de este principio al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 11	EMBARQUE PARA ENVIO AL MATADERO		
8 . 11 . 1	Los cerdos a sacrificar deben ayunar por lo menos 12 horas previo a ser sacrificados.	Al ser entrevistado, el personal debe demostrar que esto se cumple y en qué forma. Sin opción de N/A.	Menor
8 . 11 . 2	No se deben utilizar tranquilizantes previo o durante el embarque.	Dichos tranquilizantes no deben existir en los establecimientos de engorde o terminación. En los establecimientos donde también exista la cría de cerdos, verificar los registros de compra de medicamentos y utilizar los registros para comprobar que los tranquilizantes sólo se utilicen en adultos. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 11 . 3	Cuando se utilizan rampas, la inclinación no deberá ser mayor al 20%, para prevenir el resbalado de los animales.	Medir la altura y la longitud horizontal de la rampa. Altura/longitud horizontal debería ser menor a 0.34.	Recom.
8 . 12	CERDOS ACCIDENTADOS Y ANIMALES CAIDOS		
8 . 12 . 1	Se deben registrar todas las muertes y motivos sospechados de las mismas. Se deben controlar los niveles de mortalidad y en caso de que dichos niveles aumenten por encima de los límites aceptables, se debe desarrollar un plan de acción apropiado con el veterinario encargado del establecimiento.	Se debe registrar cualquier muerte encontrada. Los registros de mortalidad deben detallar fecha, tipo de cerdo y motivo sospechado de cualquier muerte. Debe haber evidencia del análisis periódico (por lo menos cada 6 meses) de estos registros y cualquier plan de acción resultante será documentado en el Plan Veterinario de Salud. Referencia cruzada con punto 8.8.3.1. Sin opción de N/A.	Mayor
8 . 12 . 2	Debe haber un cuarto/contenedor que pueda cerrarse (con llave) para guardar el ganado muerto; el cuarto debe poder limpiarse y desinfectarse fácilmente, los restos deben ser guardados en lo posible fuera del área de los establos.	Los métodos utilizados para deshacerse de los animales muertos deben cumplir con los requerimientos y el personal debe demostrar conocimiento de los mismos. Referencia cruzada con puntos 5.8.2.	Menor
8 . 13	RESULTADOS		
8 . 13 . 1	Se fomenta que el productor obtenga realimentación del matadero respecto a cualquier animal rechazado y que tome las medidas apropiadas en caso necesario.	Registros de la realimentación del matadero al productor.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9	<u>MODULO PARA AVES DE CORRAL</u>		
9 . 1	ORIGEN DE LAS AVES		
9 . 1 . 1	Todas las aves que entren a un establecimiento agropecuario deben ser trazables y provenir únicamente de otro establecimiento agropecuario certificado bajo la Norma para Aves de Corral EUREPGAP (o programas equivalentes). Se debe mantener un registro de la fecha de arribo, el nombre del transportista, y el establecimiento agropecuario del cual provienen.	Registros de movimientos y Certificados de Cumplimiento. Sin opción de N/A. Referencia cruzada 5.3.2.	Mayor
9 . 1 . 2	Las excepciones a los requerimientos arriba mencionados, que puedan surgir de vez en cuando, serán resueltas caso por caso por el Organismo de Certificación EUREPGAP. Esto podrá incluir la necesidad de importar aves de corral de genotipo especial, la necesidad de repoblar establecimientos agropecuarios con aves de cría sanas de otros establecimientos agropecuarios no certificados, o cualquier otro caso excepcional.	Aprobación del Organismo de Certificación en consulta con EUREPGAP o con el programa equivalente.	Mayor
9 . 2	CRIA DE LAS PARVADAS DE AVES (N/A si no hay cría)		
9 . 2 . 1	No debe inducirse la muda de plumas.	Definido en el Punto de Control.	Recom.
9 . 2 . 2	El personal que recolecta huevos debe desinfectarse las manos antes de manejar huevos y cuando cambia de manejar huevos del piso a huevos de nido.	Instrucciones de trabajo escritas. Sin opción de N/A	Menor
9 . 2 . 3	Los huevos que se encuentren rajados, defectuosos o sucios deben ser detectados y rechazados. Deben ser separados de los huevos limpios. Los huevos de piso deben ser colocados en bandejas separadas y etiquetados.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor
9 . 2 . 4	Se deben recolectar los huevos de acuerdo a las siguientes frecuencias mínimas: Sistema de rodado (rollaway) 1 vez por día. Otros sistemas: 3 veces por día. Huevos del suelo: 3 veces por día	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor
9 . 2 . 5	Todos los huevos seleccionados para incubar deben ser puestos en bandejas secas y limpias y ubicados en cuartos de almacenamiento apropiados tan rápido como sea posible. La temperatura de esos cuartos no debe pasar de 18°C.	Registro de temperatura del cuarto de almacenamiento.	Mayor
9 . 2 . 6	Los huevos para incubar deben ser marcados de acuerdo con la legislación local si existe, o con un código que hace referencia al establecimiento de cría.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 2 . 7	Cada carrito debe ser marcado con el nombre del establecimiento de cría y la fecha en que fueron puestos.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 2 . 8	Los registros de recolección de huevos deben incluir los siguientes datos: 1. Cantidades recogidas; 2. Cantidad de huevos de piso; 3. Cantidad de huevos rechazados.	Registros escritos. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 2 . 9	Las plantas incubadoras deben ser controladas por salmonela de acuerdo con los requerimientos de la UE. El aprovisionamiento de huevos debe cesar inmediatamente si se confirma positivamente la presencia de <i>S. enteritidis</i> o <i>S. typhimurium</i> en una parvada de aves. Todos los huevos no incubados deben ser recuperados, destruidos y eliminados apropiadamente. Debe haber un programa de sacrificio implementado para la unidad afectada. Se deben llevar registros de todas los análisis de salmonela para todas las plantas incubadoras, que deben ser realizados por un laboratorio con acreditación ISO 17025.	Registro de las pruebas y de cualquier plan de acción implementado. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 2 . 10	Todos los huevos recibidos deben ser de aves de criadero certificadas libres de <i>Mycoplasma Gallisepticum</i> y con estado conocido de <i>Mycoplasma Synovia</i>	Certificado y declaración de estado, respectivamente. Sin opción de N/A.	Menor
9 . 3	PLANTAS INCUBADORAS (N/A si no hay plantas incubadoras)		
9 . 3 . 1	General		
9 . 3 . 1 . 1	Debe haber un plano fácilmente disponible del local de la planta incubadora. Debe incluir la siguiente información: 1. Ubicación de las llaves y lugares de entrada; 2. Ubicación de los botiquines de primeros auxilios y extinguidores. 3. Tomas de agua para lucha contra incendios.	Plano del local de la planta incubadora. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 2	Los pisos, cielorrasos y paredes deben estar en buenas condiciones e higiénicamente mantenidos.	Evaluar visualmente. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 3	Debe proveerse a todo el personal de ropa de protección para su uso exclusivo en ese local.	Debe haber ropa de protección para uso exclusivo. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 1 . 4	No se debe permitir la entrada de mascotas u otros animales a la planta incubadora.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado y no habrá mascotas en la planta incubadora. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 5	Las edificaciones auxiliares, retretes, oficinas, almacenes y lugares de descanso deben ser mantenidos limpios y prolijos.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 1 . 6	Los drenajes en las áreas de producción deben ser accesibles y se deben poder limpiar.	Evaluar visualmente. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 3 . 1 . 7	La planta incubadora debe contar con el siguiente personal: 1. Oficial de Salud y Seguridad; 2. Encargado de primeros auxilios del lugar; 3. Veterinario especialista en aves; 4. Oficial de bienestar de los pollitos.	Registro del personal nominado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 1 . 8	Todos los huevos deben provenir de unidades certificadas por EUREPGAP y aprobadas por la planta incubadora para su aprovisionamiento. Las plantas incubadoras deben poder demostrar que todas las parvadas de aves que las aprovisionan están libres de <i>S.enteritidis</i> o <i>S.typhimurium</i> . Los huevos provenientes de parvadas de aves con <i>S.enteritidis</i> o <i>S.typhimurium</i> no deben ser admitidos en la planta incubadora.	Certificados de Cumplimiento del criadero. Resultado de las pruebas o certificados que prueben su condición de libre de salmonela. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 9	Las plantas incubadoras deben ser controladas por salmonela de acuerdo con los requerimientos de los reglamentos de la UE. El aprovisionamiento de huevos debe cesar inmediatamente si se confirma positivamente la presencia de <i>S.enteritidis</i> o <i>S.typhimurium</i> en una parvada de aves. Todos los huevos no incubados deben ser recuperados, destruidos y eliminados apropiadamente. Se deben llevar registros de todas los análisis de salmonela para todas las plantas incubadoras, que deben ser realizados por un laboratorio con acreditación ISO 17025.	Registro de las pruebas y de cualquier plan de acción implementado. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 10	Todos los huevos recibidos deben ser de aves de criadero certificadas libres de <i>Mycoplasma Gallisepticum</i> y con estado conocido.	Certificado y declaración de estado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 1 . 11	Todos los huevos recibidos deben ser de aves de criadero con estado conocido de <i>Mycoplasma Synovia</i> .	Declaración de estado.	Recom.
9 . 3 . 1 . 12	Las alarmas deben ser atendidas antes de 15 minutos. Cuando una alarma se dispara debe registrarse la hora, fecha y respuesta. El equipo de incubación debe tener alarmas de alta y baja temperatura y de corte de energía eléctrica.	Instrucciones escritas para responder a las alarmas. Registro de todas las respuestas. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 1 . 13	La línea de producción debe ir en una dirección, desde recibir el huevo hasta el despacho del pollito.	Evaluar visualmente. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 14	El aire de entrada debe ser filtrado. Se debe mantener un flujo de aire positivo desde los huevos hacia los pollitos.	Evaluar visualmente.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 3 . 1 . 15	Se debe mantener la diferenciación entre “áreas sucias y limpias”; el personal debe estar al tanto de estos requerimientos y debe ser provisto de ropa y calzado de protección para uso exclusivo, que debe cambiarse cuando pasa de un área sucia a una limpia. El equipamiento debe separarse entre áreas “limpias” y “sucias”.	Instrucciones escritas y áreas claramente marcadas con ropa de uso exclusivo. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 16	Todos los huevos deben ser fumigados o desinfectados antes de colocarlos. Deben registrarse los parámetros de fumigación y desinfección de cada partida.	Registro de fumigación y desinfección. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 1 . 17	Los equipos de incubación y colocación (setter) deben ser fáciles de limpiar, estar en buenas condiciones de funcionamiento y afirmados al piso.	Definido en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 18	Las plantas incubadoras deben tener un depósito de huevos exclusivo y un cuarto de incubación establecido.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 1 . 19	Los huevos deben ser almacenados en un cuarto con el ambiente controlado (temperatura y humedad).	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 2	Bienestar de los pollitos		
9 . 3 . 2 . 1	Los pollitos deben ser manejados en forma positiva y sensible debiendo llevarse a cabo una evaluación documentada de bienestar.	Las normas de bienestar puestas por escrito deben ser revisadas anualmente. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 2 . 2	Los desperdicios de la planta incubadora y los pollitos inviábiles deben ser identificados y eliminados humanitariamente.	El personal deberá demostrar conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 2 . 3	Las automatizaciones y transportadoras no deben causar heridas a los pollitos.	Evaluar visualmente el equipamiento. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 2 . 4	Los pollitos deben ser cargados en cajas limpias para pollitos. Las cajas para pollitos deben ser limpiadas, secadas y desinfectadas luego de cada entrega.	Evaluar visualmente y protocolo escrito. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 2 . 5	El espacio disponible en las cajas no debe ser menor de 19 cm ² por pollito.	Cálculo de carga por caja. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 2 . 6	El área de depósito de pollitos debe tener control y registro de temperatura. Se debe poder reducir la iluminación.	Registro de temperatura y posibilidades de reducir la iluminación. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 3	Registros e Identificación		
9 . 3 . 3 . 1	Los huevos de planta incubadora siempre deben ser identificables por: 1. Establecimiento de origen; 2. Fecha en que fue puesto; 3. Los huevos del piso deben ser etiquetados y almacenados separadamente.	Registros de trazabilidad. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 3 . 3 . 2	Las plantas incubadoras deben conservar, para cada partida de huevos, los siguientes registros de producción: 1. Establecimiento de origen; 2. Fecha en que fueron puestos; 3. Fecha en que se recogieron e identificación del vehículo; 4. Fecha de colocación; 5. Número de colocación (setter number) 6. Fecha de transferencia; 7. Número de incubadora; 8. Cantidades de pollitos y de eliminados (incubabilidad); 9. Registros de transporte; 10. Detalles de entrega.	Registros de producción. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 3 . 4	Despacho		
9 . 3 . 4 . 1	Los huevos deben ser recolectados y los pollitos entregados en vehículos contruidos para ese propósito, equipados con ventiladores, sistemas de calefacción, un sistema de registro de temperatura y un instrumento de lectura en la cabina. El vehículo debe estar equipado con un sistema para sujetar la carga, un elevador posterior y se debe poder limpiar fácilmente. Los vehículos deben contar con medios de comunicación en caso de emergencia.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 4 . 2	Los vehículos deben ser limpiados y desinfectados de acuerdo con un programa escrito. Los vehículos deben ser limpiados entre cargas y el exterior limpiado diariamente.	Protocolo escrito para limpieza de vehículos. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 4 . 3	Las áreas de carga deben estar niveladas, con buen drenaje e higiénicamente mantenidas.	Definido en el Punto de Control.	Recom.
9 . 3 . 5	Disposiciones sobre Pollitos		
9 . 3 . 5 . 1	Al llegar a los lugares de cría, los pollitos deben ser ubicados en cobertizos precalentados tan pronto como sea posible, y su comportamiento controlado de cerca.	Los pollitos de 1 día deben ser colocados en un lugar con temperatura no menor a 30 grados Celsius. Se debe disponer de un registro de la temperatura en la cobertizo antes de ingresarlos. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 5 . 2	Cuando sea necesario, un peón entrenado y competente debe llevar a cabo el sacrificio humanitario de pollitos. Se deben inspeccionar los pollitos luego de su eliminación, para asegurarse que estén muertos.	Registro de formación. Sin opción de N/A	Menor
9 . 3 . 5 . 3	El método aceptable de sacrificar pollitos humanitariamente es desnucarlos.	Definido en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 4	AGUA Y ALIMENTOS		
9 . 4 . 1	El espacio dispuesto para comederos utilizados para todo alojamiento de aves de corral debe ser suficiente para permitir el acceso de las aves al alimento sin demasiada competencia. En particular todas las aves deben tener acceso a suficiente alimento para llenar sus necesidades nutricionales y mantenerlas con buena salud.	Las provisiones de espacio para comederos por cada 100 aves son las siguientes: Pollos para consumo , comederos de batea: 1 mt lineal o 5 cm por animal, longitud del comedero: 4 cms. Pollos para consumo, comederos de cadena:0.75 mt lineal Aves de cría:10cm/ave, o 5 cm cuando se utilizan comederos de batea. La alimentación en el piso es aceptable. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 4 . 2	Se deben suministrar bebederos y caudal de agua suficiente para que las aves siempre tengan acceso al agua.	Se deben suministrar equipos para agua como mínimo en las siguientes cantidades: Campanas: 1 campana cada 150 aves, 1 campana cada 100 aves de cría. Boquillas y tazas: 1 boquilla/taza cada 10 a 20 aves, dependiendo de las recomendaciones del fabricante, la presión y el caudal de agua, y con separaciones de 20 cms. En el caso de aves de cría enjauladas, las gallinas deberán tener acceso al agua en dos puntos diferentes. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 4 . 3	El diseño y la ubicación de los bebederos deben minimizar la cantidad de agua derramada sobre la cama.	Evidencia de mínimo derramamiento de agua. Sin opción de N/A	Menor
9 . 4 . 4	El veterinario encargado debe revisar el diseño y la operación de los comederos y bebederos de acuerdo con el Plan Veterinario de Salud.	Los siguientes factores que afectan el espacio para el alimento y los bebederos deben ser considerados al revisar dichas instalaciones: 1. Diseño de los comederos y bebederos. 2. Peso del ave en el momento de sacrificarla. 3. Duración del período diario de oscuridad. 4. Patrón de alimentación (es decir, libre, restringida o alimentación por horario). 5. Efecto sobre el manejo de la cama. 6. Efecto sobre la facilidad de inspección.7. Recomendaciones del fabricante.	Recom.
9 . 4 . 5	Los comederos y bebederos deben ser ubicados en forma de permitir que las aves siempre tengan acceso a la comida y al agua y de fomentar la actividad de las mismas.	Los pollos para consumo no deberían tener necesidad de trasladarse más de 4 metros (comederos) o 3 metros (bebederos) desde cualquier punto del alojamiento para alcanzar alimento o agua. Sin opción de N/A.	Mayor
9 . 4 . 6	Los establecimientos productivos que no usen agua corriente deben demostrar que el agua suministrada a las aves es limpia, potable, y no presenta ningún riesgo para la salud de las aves ni para la carne o huevos proveniente de ellas.	Debe hacerse por lo menos anualmente un análisis de agua que incluya el conteo total de células, la cual no debe exceder las 100.000 cfu/ml (sigla en inglés: unidades que forman colonias por milímetro). El análisis químico efectuado debe abarcar: PH (debe ser entre 4 y 9), Ca (máx. 20D), Fe (máx. 2,5 mg/l), Nitratos (máx. 1.0 mg/l) y Mn (máx. 2.0 mg/l). N/A si se usa agua corriente.	Mayor
9 . 4 . 7	La calidad del suministro de agua debe ser igual que para consumo humano.	Análisis anual.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 4 . 8	Todas las aves deben tener acceso diario a un suministro adecuado de agua de beber fresca y limpia. Debe cuidarse la limpieza de los tanques intermedios y las cañerías de agua desde el colector principal hasta el punto de acceso de las aves.	Evaluar visualmente las aves y el suministro de agua. Registro de limpiezas periódicas de tanques y cañerías. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 4 . 9	Los bebederos de las aves deben tener medidores de agua y debe registrarse su consumo diario. Se deben tomar medidas correctivas cuando se alteren los patrones normales de consumo.	Registros del consumo diario y medidas correctivas aplicadas.	Menor
9 . 4 . 10	Los tanques principales deben estar tapados y ser manejados higiénicamente.	Registro de limpiezas periódicas de tanques principales. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 4 . 11	Se deben conservar las muestras de ingredientes o de mezclas.	Se deberá conservar por un plazo de 3 meses luego del despacho de las aves, una muestra de cada partida de alimento, en el establecimiento o en la fábrica de compuestos alimenticios (en caso de que la operación esté enteramente integrada).	Recom.
9 . 5	PRODUCCION DE AVES BAJO TECHO (N/A si no hay aves bajo techo)		
9 . 5 . 1	Edificios		
9 . 5 . 1 . 1	Para las aves en ambientes controlados, el alojamiento debe cumplir con lo siguiente: 1. El techo y cielorraso deben estar en buenas condiciones, ser impermeables y fáciles de limpiar. 2. Los pisos deben ser hechos de concreto o asfalto, con buen drenaje, seguros, cómodos y conservados higiénicamente. 3. Las paredes deben ser impermeables, a prueba de corrientes de aire y de bichos. 4. Los alojamientos deben ser aislados. Nota: En climas cálidos, las edificaciones con paredes de malla/red son aceptables, siempre que se mantenga el control de ratas.	Definidos en el Punto de Control y confirmados mediante evaluación visual.	Mayor
9 . 5 . 1 . 2	La superficie del piso debe estar por encima del nivel del terreno exterior. Sólo se permiten los pisos de yeso y de tierra hasta el 31 de diciembre de 2005.	Definidos en el Punto de Control y confirmados mediante evaluación visual.	Mayor
9 . 5 . 1 . 3	1. El techo, cielorraso y paredes deben tener juntas selladas. 2. Los pisos de asfalto deben ser sellados.	Definidos en el Punto de Control y confirmados mediante evaluación visual.	Recom.
9 . 5 . 1 . 4	El productor debe solicitar consejo a expertos independientes para el diseño e instalaciones de todo alojamiento avícola controlado (cerrado) nuevo, o al realizar la restauración de alojamientos existentes.	Registro del consejo de expertos independientes en el diseño de nuevas instalaciones. N/A únicamente si no hay alojamientos nuevos.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 5 . 1 . 5	<p>Para todos los alojamientos, los puntos claves relacionados al bienestar deben ser registrados y revisados regularmente (anualmente) por el productor y el veterinario encargado. Los puntos clave deben ser exhibidos en o cerca de la entrada a cada edificio.</p> <p>Los puntos clave deben incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Área total de piso disponible para las aves. 2. Número de aves con relación al peso autorizado en cada alojamiento avícola para cumplir con la densidad máxima permitida de animales. 3. Número de aves con relación al espacio de comederos y bebederos. 4. Temperatura de operación (incluyendo límites de alarma). 5. Tipo de alimento e identificación de los recipientes. 6. Régimen diario de iluminación. 	<p>Puntos clave a ser exhibidos para cada dependencia y revisados anualmente.</p> <p>Sin opción de N/A</p>	Menor
9 . 5 . 2	Densidad de Población Animal		
9 . 5 . 2 . 1	<p>Todo alojamiento avícola debe tener suficiente espacio para permitir acceso sin restricciones a los peones con el propósito de inspeccionar y retirar aves enfermas o heridas.</p>	<p>Evaluar visualmente y cálculos escritos de densidad animal para cada edificio.</p> <p>Sin opción de N/A.</p>	Menor
9 . 5 . 2 . 2	<p>Todas las aves deben tener suficiente espacio para permitir que sin dificultad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tengan libertad de movimiento 2. Se paren normalmente 3. Se den vuelta 4. Estiren sus alas 5. Se posen en las perchas 6. Se sienten sin estorbarse entre ellas 	<p>Evaluar visualmente.</p> <p>Sin opción de N/A</p>	Mayor
9 . 5 . 2 . 3	<p>Se deben respetar la densidad máxima de 38 kg/m² para pollos para consumo, durante el ciclo de producción:</p>	<p>Cálculo escrito de densidades de población.</p> <p>Sin opción de N/A</p>	Mayor
9 . 5 . 2 . 4	<p>Se deben respetar la densidad máxima para aves de cría de acuerdo a los reglamentos de la UE.</p>	<p>Cálculo escrito de densidades de población.</p> <p>Sin opción de N/A</p>	Mayor
9 . 5 . 2 . 5	<p>Se deben respetar la densidad máxima para pollitas de postura de acuerdo a los reglamentos de la UE.</p>	<p>Cálculo escrito de densidades de población.</p> <p>Sin opción de N/A</p>	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 5 . 2 . 6	Debe haber un sistema de registro para cada alojamiento avícola que demuestre que se cumple con la densidad máxima de población (9.5.2.3/4/5). El sistema debe permitir que los productores identifiquen y tomen medidas preventivas en aquellos alojamientos avícolas para los que la tasa de crecimiento indique que se excederá la densidad máxima de población. No se prohíbe entresacar.	Registros escritos de densidad de animales que controlan las densidades máximas de población al final del período de crecimiento. Sin opción de N/A, a no ser plantas incubadoras.	Menor
9 . 5 . 3	Ventilación y Control de Temperatura		
9 . 5 . 3 . 1	El establecimiento agropecuario debe tener un plan escrito e implementado detallando los parámetros de calidad del aire, velocidad de circulación, temperatura y sistemas de respaldo, a no ser que no se utilice ventilación mecánica.	Demostración de que los planes escritos están implementados. Será considerada evidencia aceptable la demostración del sistema controlado por computadora. Sin opción de N/A, a no ser que no se utilice ventilación mecánica.	Menor
9 . 5 . 3 . 2	La temperatura y nivel de ventilación del alojamiento debe ser apropiado para el sistema de alojamiento y para la edad, peso y estado fisiológico de las aves.	Evaluar visualmente; el personal demostrará conocimiento de los requerimientos. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 5 . 3 . 3	El sistema de ventilación debe ser diseñado para mantener los contaminantes del aire por debajo de las recomendaciones de las autoridades competentes en el país en producciones con exposición a humanos de largo tiempo (8 horas/día), de acuerdo al siguiente detalle: 1. Amoníaco 20 ppm 2. Dióxido de Carbono 5000ppm 3. Monóxido de Carbono 50ppm 4. Sulfuro de Hidrógeno 10ppm 5. Polvo Inhalable 10 mg/m3	Registros de resultados de análisis y planes de acción para cumplir con las metas.	Recom.
9 . 5 . 3 . 4	La calidad del aire debe ser manejada para asegurar que los contaminantes del aire no lleguen a un nivel notoriamente desagradable para un observador humano.	Poner en funcionamiento planes de acción en casos de que la contaminación del aire sea inaceptable. N/A solamente cuando no hay problemas con la calidad del aire.	Menor
9 . 5 . 3 . 5	Todos los alojamientos ventilados automáticamente deben ser diseñados y manejados para hacer frente a una elevación en la temperatura de 3°C, es decir prevenir que la temperatura de las aves suba la temperatura del alojamiento más de 3°C por encima de la temperatura exterior (temperaturas normales ambientales oscilan entre -5°C +25°C o como sea apropiado al área geográfico local).	Los registros de temperatura diaria demuestran que se han cumplido los requerimientos. Como alternativa, habrán sistemas de ventilación capaces de extraer 3 m3 por kg de peso vivo por hora. Sin opción a N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 5 . 3 . 6	Para las condiciones veraniegas, los productores deben tomar previsiones para proteger las aves de corral del estrés por calor. Esto puede incluir bajar la densidad de población, aumentar el nivel de ventilación o enfriar mediante el uso de rociadores de techo.	Registro diario de temperatura para demostrar que las aves de corral están protegidas contra el estrés por calor. Sin opción de N/A	Menor
9 . 5 . 3 . 7	Cada lugar debe tener un plan de acción (escrito/ o transmitido verbalmente) para el reconocimiento de y los procedimientos a seguir en caso de estrés por calor o frío. Todos los peones deben estar familiarizados con y poner en práctica el contenido de este plan de acción.	Plan de acción escrito disponible; el personal demostrará conocimiento de la aplicación de este plan al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 5 . 3 . 8	Las unidades deben tener acceso a copias de los informes climáticos para permitir la planificación por temperaturas extremas.	Registro de informes climáticos y planes de acción para condiciones extremas.	Recom.
9 . 5 . 3 . 9	La temperatura máxima y mínima dentro de todos los alojamientos automáticamente ventilados debe ser medida y registrada a diario. Estos registros deben estar disponibles para la revisión del veterinario encargado de acuerdo con el PVS.	Registro de temperaturas diarias disponible y presentado al veterinario. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 5 . 3 . 10	Los parámetros de calidad del aire (por ejemplo amoníaco, dióxido de carbono y monóxido de carbono) deben ser medidos y registrados semanalmente, y se debe aclarar el momento del día de la muestra (por ej. mediodía, de noche). Estos registros deben estar disponibles para su revisión por el veterinario encargado de acuerdo con el PVS.	Parámetros de la calidad del aire registrados semanalmente y a disposición del veterinario.	Recom.
9 . 5 . 4	Iluminación		
9 . 5 . 4 . 1	Se debe disponer un período de oscuridad de al menos cuatro horas cada 24 para todas las aves criadas con luz artificial.	Definido en el Punto de Control. Evaluar visualmente. N/A únicamente cuando las aves reciben luz natural.	Mayor
9 . 5 . 4 . 2	Todo alojamiento debe tener niveles uniformes de luz.	Definido en el Punto de Control. Evaluar visualmente. Sin opción de N/A	Menor
9 . 5 . 4 . 3	Los patrones de iluminación para cada alojamiento deben ser registrados y disponibles para revisión del veterinario encargado.	Registros de niveles de iluminación a disposición del veterinario.	Recom.
9 . 5 . 4 . 4	El sistema de iluminación en los alojamientos avícolas debe ser diseñado y mantenido para dar la intensidad de luz mínima (10 lux pollos para consumo y aves de cría) durante por lo menos ocho horas de cada veinticuatro.	Niveles de iluminación definido en el Punto de Control. Registros de medición de la iluminación y un sistema automático para prender y apagar las luces. N/A únicamente si hay luz natural.	Menor
9 . 5 . 4 . 5	El sistema de iluminación debe ser capaz de suministrar 100 lux para propósitos de limpieza.	Evaluar visualmente durante la inspección. N/A únicamente si hay luz natural.	Recom.

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 5 . 4 . 6	Niveles de iluminación por debajo de estos niveles mínimos (9.5.4.4) podrían ser requeridos para minimizar conducta anormal. De ser necesario, el veterinario encargado debe ser informado y se debe acordar un plan de acción entre el productor y el veterinario encargado para resolver el problema. El plan de acción debe considerar otras medidas además de niveles más bajos de iluminación (por ejemplo enriquecimiento ambiental) para reducir conductas anormales.	El productor deberá poder explicar por qué fue reducida la iluminación y deberá desarrollar conjuntamente con un veterinario un plan de acción, el cual puede ser escrito o verbal. N/A cuando se mantienen los niveles de iluminación.	Menor
9 . 5 . 4 . 7	Niveles de iluminación por encima de estos mínimos (9.5.4.4) deberían mejorar el bienestar y la actividad en las aves, por lo cual EUREPGAP fomenta el desarrollo de sistemas que permitan un nivel mayor de luz.	Definido en el Punto de Control.	Recom.
9 5 5	Camas		
9 . 5 . 5 . 1	Todas las aves (excepto por aves de cría enjauladas) deben ser mantenidas sobre o tener acceso a una cama bien mantenida o un área bien drenada en dónde descansar.	Las camas deben estar secas y de condición friable. Sin opción de N/A, a no ser que no se utilicen camas o no hayan aves de cría enjauladas.	Mayor
9 . 5 . 5 . 2	Cuando se utilice cama, la misma debe: 1. Ser de material y tamaño de partículas apropiados; 2. Ser manejada de forma de mantenerlo seca y condición friable; 3. Tener una profundidad suficiente como para la dilución de excrementos (mínimo 2 cms); 4. Permitir que las aves se den baños de polvo; 5. Ser repuesto diariamente, de ser necesario, con material fresco.	Definido en el Punto de Control. N/A solamente en caso de no utilizar cama.	Mayor
9 . 5 . 5 . 3	Luego de la remoción de las aves, la cama usada deberá ser retirada del lugar inmediatamente y eliminada en forma apropiada. Se deben mantener registros de la depuración del alojamiento y de la eliminación.	Se conservarán los registros de la depuración del alojamiento y de la eliminación legal. N/A en caso de no utilizar cama.	Mayor
9 . 5 . 5 . 4	La cama solamente debe provenir de proveedores aprobados o inspeccionados, o ser paja del propio establecimiento.	Certificado de Cumplimiento del proveedor de cama, o inspección al proveedor para demostrar que la cama sea higiénica. N/A solamente si no se utiliza cama.	Recom.
9 . 5 . 5 . 5	En el caso de re-utilizar la cama, la misma debe ser tratada y se deben efectuar pruebas para asegurarse que esté libre de riesgos bacteriológicos.	Las camas recicladas deben ser tratadas y se debe probar que son libres de riesgos bacteriológicos. Sin opción de N/A.	Mayor
9 . 5 . 5 . 6	Todos los peones deben estar familiarizados con el manejo correcto de cama para aves de corral.	El personal demostrará conocimiento del manejo correcto de la cama. N/A solamente si no se utiliza cama.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 6	PRODUCCION DE AVES A LA INTEMPERIE (N/A si no se produce a la intemperie)		
9 . 6 . 1	La densidad de cría bajo cubierta, el porcentaje de cría en libertad, el acceso al campo, la composición de los alimentos, el tamaño de las trampillas y la edad mínima de sacrificio para sistemas de cría en libertad deben cumplir con la norma legislación pertinente.	Cumplimiento con la legislación pertinente a sistemas de cría en libertad. Consultar la Directiva de EUREPGAP sobre la densidad de los animales.	Menor
9 . 6 . 2	En el sistema de cría en libertad, los exteriores deben: 1. Ser diseñados y mantenidos asegurándose que el área circundante a cada alojamiento no resulte pisoteada por las aves. 2. Consistir en pasturas mayormente cubiertas de vegetación.	Definido en el Punto de Control.	Menor
9 . 6 . 3	Las aves que salen a exteriores deben tener acceso a áreas con buen drenaje para descansar cuando estén fuera del edificio.	Definidos en el Punto de Control.	Menor
9 . 6 . 4	Cuando las aves se crían en libertad, deben haber suficientes trampillas convenientemente distribuidas alrededor del edificio para asegurar que todas las aves tengan fácil acceso a exteriores.	Los alojamientos avícolas deben tener trampillas cuya anchura total sumada sea por lo menos igual a 4 mts. por cada 100 mts ² de superficie de los mismos.	Menor
9 . 6 . 5	Las aves criadas en libertad deben tener por lo menos ocho horas diarias de acceso a exteriores, salvo cuando los períodos de luz natural sean menores. Todas las trampillas deben permanecer abiertas durante ese lapso, salvo cuando lo impida la inclemencia del tiempo.	El personal debe demostrar conocimiento de este requerimiento.	Menor
9 . 6 . 6	En los sistemas de cría en libertad, en la temporada veraniega, debe haber un área sombreada con espacio suficiente como para evitar que las aves se amontonen (arriesgando por lo tanto más estrés por calor).	Área sombreada para el 10% de la parvada de aves. Cálculo escrito. Sin opción de N/A	Menor
9 . 6 . 7	Las aves criadas en libertad deben ser protegidas adecuadamente de predadores.	Alambrados eléctricos para zorros y similares, y otros sistemas apropiados. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 7	EQUIPAMIENTO MECANICO		
9 . 7 . 1	Un peón u otra persona competente deberá inspeccionar todos los equipos automáticos por lo menos una vez al día para detectar defectos. "Equipo automático" significa equipo automático o mecánico cuya falla les causaría trastornos innecesarios a los animales a menos que fuera rectificada o que fueran tomadas otras medidas para el cuidado de los animales. En caso de detectar una falla en el equipo automático (ya sea durante la inspección requerida en este párrafo o en cualquier otro momento): 1. El defecto será remediado de inmediato, o si esto no es posible, 2. Se tomarán las medidas necesarias manteniéndolas hasta que el defecto sea subsanado, para salvaguardar a las aves de sufrimiento o trastornos innecesarios resultantes de dicho defecto.	Registro de la inspección diaria del equipo. Evidencia de reparación inmediata de los defectos u otras medidas apropiadas. N/A solamente cuando no hay equipo automático.	Menor
9 . 7 . 2	Cuando el equipo automático incluye un sistema de ventilación, dicho sistema debe incluir: 1. Una alarma que advierta en caso de falla de dicho sistema (que operará aunque haya fallado el suministro principal de electricidad) y 2. Equipo adicional o un sistema de emergencia de ventilación (sea automático o no) que, en caso de tal falla en el sistema de ventilación, garantice una renovación de aire suficiente para evitar que las aves sufran trastornos innecesarios como consecuencia de la avería. Cualquier sistema de alarma como el descrito arriba debe ser probado por un peón u otra persona competente por lo menos una vez cada siete días para asegurarse de que no tenga defectos. Si se encuentra una avería durante dicha prueba o inspección, será remediada de inmediato.	Registro de pruebas semanales y evidencia de planes de contingencia para casos de falla. N/A solamente cuando no hay equipos de ventilación automática.	Menor
9 . 7 . 3	Los sistemas de alarma deben ser revisados diariamente, y se debe mantener un registro de las revisiones.	Registro de revisiones diarias. N/A si no hay alarmas.	Menor
9 . 7 . 4	Debe haber una alarma de corte general de energía eléctrica en todos los establecimientos con edificaciones de ambiente controlado.	Definido en el Punto de Control. N/A solamente si no hay edificaciones de ambiente controlado.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 8	SALUD DE LAS AVES DE CORRAL		
9 . 8 . 1	Período de Espera		
9 . 8 . 1 . 1	Las aves no destinadas al sacrificio que hayan recibido medicación requiriendo un período de espera y que sean vendidos dentro de ese período, deben ir acompañados con un informe escrito sobre dicho tratamiento para el comprador. La totalidad de dichas aves debe estar claramente identificada.	Referencia cruzada entre registros de traslado de aves no destinadas al sacrificio y registros sanitarios, copia del informe escrito enviado al comprador detallando el tratamiento. Sin opción de N/A, a no ser que no haya aves de cría.	Mayor
9 . 8 . 2	Tratamiento Medicinal		
9 . 8 . 2 . 1	El personal debe demostrar conocimiento al ser auditado de las señales que indiquen buena y mala salud en las aves.	Demostración de conocimientos sobre sanidad avícola mediante un certificado de instrucción reconocido, o mediante formación en la misma empresa; el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 8 . 2 . 2	En caso de mala salud, si el personal no logra tomar acción eficaz, se debe obtener asesoramiento de un veterinario u otro experto lo antes posible.	Al ser entrevistado, el personal demostrará conocimiento sobre quién tiene autorización para obtener asesoramiento veterinario y bajo qué circunstancias. Referencia cruzada con el punto 5.6.1. Sin opción de N/A	Menor
9 . 8 . 2 . 3	El equipo para medir y suministrar medicación se debe mantener limpio y en buen estado.	Limpieza del equipo para el suministro de medicación. Evaluación visual aceptable. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 8 . 3	Plan Veterinario de Salud		
9 . 8 . 3 . 1	La frecuencia de las visitas del veterinario debe ser acorde al tipo de emprendimiento.	Se debe llevar un registro de las visitas de rutina del veterinario. Frecuencia de visitas para aves para consumo: 2 veces por ciclo; aves de cría: 1 vez por ciclo; plantas incubadoras: 1 vez por resultado. Sin opción de N/A.	Mayor
9 . 8 . 3 . 2	El Plan Veterinario de Salud debe identificar los siguientes problemas de salud o bienestar en caso de creer o saber que los mismos existen en el establecimiento.	Debe existir un Plan Veterinario de Salud escrito que trate los siguientes aspectos, además de lo detallado en el punto 5.6.2, del Módulo para Animales: 1. Problemas sanitarios asociados con agentes transmisibles que puedan afectar la seguridad alimentaria. 2. Cojera en pollos para consumo. 3. Conductas anormales (tal como picoteo de plumas o canibalismo). 4. Infecciones parasitarias internas y externas. Referencia cruzada con punto 5.6.2. Sin opción de N/A	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 8 . 3 . 3	Los establecimientos agropecuarios que críen pollos para consumo deben demostrar que el cojeo es controlado durante las últimas etapas de producción. Se deben acordar e implementar planes de acción dentro del PVS para minimizar la proporción de aves con cojera por encima de la calificación 3 de la escala Bristol de andar (o su equivalente local).	Deben existir registros de control diario de cojeo detallando el número de aves con registro en la escala Bristol de andar (Bristol Gait Score) de 3 o más. El PVS debe establecer un plan de acción para minimizar el número de aves en esta categoría. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 8 . 3 . 4	Los siguientes parámetros sanitarios deben ser registrados en asociación con el PVS y estar a disposición de los auditores del Organismo de Certificación para su examen: 1. Registro diario de todas las muertes y de las aves eliminadas (por ejemplo cojeo o estrés por calor). 2. Datos del rendimiento de la parvada de aves (por ejemplo índices de crecimiento) que permitirán detectar un problema sanitario. 3. Nivel y tipo de rechazo en aves destinadas al sacrificio. Estos registros deben identificar heridas que se sospeche que fueron causadas durante el agarre, y aquellas aves que llegan muertas. 4. Señales de quemadura/abrasión de jarrete y pododermatitis (controlado en la planta de procesamiento - debe existir comunicación entre ésta y el productor).	Registros detallando los parámetros sanitarios requeridos. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 8 . 3 . 5	El PVS debe definir límites de tolerancia para mortandad, rendimiento de la parvada de aves, rechazos e incidencia de quemaduras de jarrete y dichos límites deben cumplir con la legislación pertinente. En caso de exceder los límites de tolerancia, se debe informar al veterinario de inmediato. Los límites de tolerancia deben ser revisados y modificados a la luz de las circunstancias actuales.	Si los registros muestran que se han excedido los límites de tolerancia, debe existir evidencia de intervención veterinaria y un informe escrito del resultado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 8 . 3 . 6	Además de investigar los aumentos en la tasa de mortalidad durante el ciclo de producción, se deben investigar grandes fluctuaciones en la tasa de mortalidad diaria (por ejemplo por encima de 0.5%) buscando evidencias de problemas sanitarios o inexactitudes de registro.	Los registros deben mostrar que se ha llevado a cabo una investigación completa de las fluctuaciones mayores al 0.5% en la mortalidad diaria. Este porcentaje se incrementa naturalmente cuando se establece una nueva parvada. En dicho caso no sería necesario efectuar una nueva investigación a no ser que esta tendencia se prolongara. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 8 . 3 . 7	Solamente se podrá iniciar medicación con la aprobación formal del veterinario encargado mediante una receta o un programa o protocolo de tratamiento aprobado (en caso de medicación en el alimento, será mediante una Receta de Alimento Medicado).	Los registros deben mostrar la aprobación formal de cada régimen de medicación por parte del veterinario encargado. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 8 . 3 . 8	En todos los alojamientos avícolas de ambiente controlado (cerrados), el veterinario debe disponer de los registros de temperaturas máximas y mínimas para ser revisados dentro del PVS.	Deben existir registros diarios de temperaturas máximas y mínimas , para cada alojamiento avícola. Sin opción de N/A	Menor
9 . 8 . 3 . 9	En todos los alojamientos avícolas de ambiente controlado (cerrados), el veterinario debe disponer de los registros de los contaminantes del aire para ser revisados dentro del PVS.	Deben existir registros diarios de contaminantes del aire (definidos en punto 9.5.3.3), para cada alojamiento avícola.	Recom.
9 . 8 . 3 . 10	Las edificaciones o el medioambiente dentro del cual son alojadas las aves deben ser manejadas en forma conducente a la buena salud; si aparecen problemas, estos deben ser investigados y se debe acordar un plan de acción para solucionar el problema entre el veterinario y el productor.	Se deben considerar las edificaciones y el medioambiente para el mantenimiento de la buena salud de la parvada de aves. Los registros deben mostrar la intervención del veterinario en caso de mala salud de la parvada de aves, y debe existir un plan de acción acordado e implementado para mejorar las edificaciones o el medioambiente donde sea requerido. N/A únicamente de no existir problemas sanitarios en el lote de aves.	Mayor
9 . 8 . 4	Control de Zoonosis		
9 . 8 . 4 . 1	Se deben tomar muestras de bacterias ambientales, y hacer cultivos en un laboratorio aprobado por las autoridades competentes.	Registro de los resultados completados por el laboratorio. Examen TVC – APC a 30 C durante 48 horas Aceptable: < 5x104 por gr Inaceptable: >5x105 por gr Escherichia Coli Aceptable: <50 por gr Inaceptable: >1x102 por gr La frecuencia debe ser anual, o más frecuente.	Mayor
9 . 8 . 4 . 2	Se deben analizar los pollos para consumo entre 21-28 días por Salmonela, o en el caso de parvadas evidenciando crecimiento, 10 a 14 días antes de la fecha anticipada de sacrificio. Los análisis deben ser efectuados en un laboratorio acreditado con ISO 17025.	Se debe disponer del registro de análisis de laboratorio por salmonela (<i>Salmonela Enteritidis</i> y <i>Salmonela Typhimurium</i>) en caso de pollos para consumo antes del primer entresacado. Deben haber procedimientos establecidos para el control de Campylobacter, de acuerdo a los reglamentos de la UE. N/A únicamente si el lote no es de pollos para consumo.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 8 . 4 . 3	Cuando se confirme que una parvada de aves está infectado, debe ser enviada a sacrificar al final del programa de sacrificio de la planta de procesamiento.	Registros que demuestren que las parvadas de aves infectadas fueron sacrificadas al final del programa. Sin opción de N/A, a no ser que hayan aves de cría	Mayor
9 . 8 . 4 . 4	En caso de confirmar que un lote de aves está infectado de Salmonela, se debe implementar un procedimiento escrito apropiado de limpieza y desinfección para asegurar la erradicación del agente patógeno una vez completado el vaciado.	Registros que demuestren procedimiento apropiado de limpieza y desinfección. N/A en caso de no existir infección de salmonela.	Mayor
9 . 8 . 4 . 5	No se deben entrar insumos para el subsiguiente lote de aves hasta que el área sea confirmada como libre de salmonela.	Registros demostrando que el local está libre de salmonela previo a su reabastecimiento. N/A en caso de no existir infección de salmonela.	Recom.
9 . 9	HIGIENE Y CONTROL DE PLAGAS		
9 . 9 . 1	Todos los alojamientos individuales deben operar bajo el sistema para pollos de "todos entran todos salen", para que todas las aves del grupo tengan una misma edad. (No se prohíbe el entresacado NB)	Registros demostrando las últimas aves salidas, las primeras aves entradas.	Menor
9 . 9 . 2	Cada vez que se vacíe el alojamiento de aves, se debe limpiar y desinfectar totalmente de acuerdo con un plan de limpieza escrito, cada vez que es vaciado. Los procedimientos de limpieza para los muebles del alojamiento, los tanques de agua y los recipientes de alimentos a granel deben ser incluidos en estos planes de acción, los que también deben detallar el tipo y la proporción de dilución del desinfectante a ser utilizado. También se deben limpiar y desinfectar cuidadosamente los equipos después de su operación y antes de su almacenamiento. Se debe suministrar evidencia que demuestre que los procedimientos de limpieza son efectivos.	Registros disponibles de limpieza detallada de cada alojamiento y la limpieza debe ser demostrada. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 9 . 3	Gatos, perros o animales domésticos del establecimiento deben ser excluidos de todos los alojamientos avícolas.	Evaluar visualmente la exclusión de gatos y perros. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 9 . 4	Ningún integrante del personal debe criar por su cuenta ni tener contacto con otras aves de corral ni ninguna otra especie de aves.	Evidencia que documente que el personal tiene conocimiento de que no puede criar aves de corral por su propia cuenta. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 9 . 5	<p>El establecimiento agropecuario debe tener un plan de acción escrito para el control de visitas, vehículos y materiales que entren al mismo, que debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. el suministro de vestimenta y calzado protector para las visitas; 2. un registro de todas las visitas, vehículos y provisiones materiales que entren al establecimiento; 3. el suministro de desinfectante y otras precauciones para prevenir la introducción de enfermedades; 4. las áreas restringidas y puntos peligrosos claramente señalizados y visibles; 5. el número de “días libres de aves de corral” requeridos antes de poder entrar al establecimiento; 6. La evaluación del riesgo de sanidad veterinaria asociada a la entrada al establecimiento agropecuario de personas, vehículos y otros equipos, y de alimentos, camas y otras provisiones materiales, y el diseño de apropiadas precauciones dentro del contexto del PVS; 7. el manejo apropiado de la higiene en el punto de salida de las aves del establecimiento 	<p>Una plan de acción escrito cubriendo las áreas definidas en el Punto de Control. Sin opción de N/A</p>	Mayor
9 . 9 . 6	<p>El plan descrito en el punto 9.9.5 debe estar implementado.</p>	<p>Existen registro de todas las visitas, vehículos y provisiones materiales que entren el establecimiento. Evaluación visual de vestimenta de protección; carteles señalizando áreas restringidas y puntos peligrosos, etc.</p>	Mayor
9 . 9 . 7	<p>Deben existir lavados y retretes en el lugar, consistiendo de una pileta con agua caliente, jabón bactericida y toallas descartables. Todo el personal y las visitas deben tener la previsión de lavarse o desinfectarse las manos antes de entrar en los alojamientos avícolas y después de salir de ellos. También se deberán lavar las manos después de manejar aves muertas, antes y después de la comida y después de pasar por el baño.</p>	<p>Deben existir lavados en cada lugar de acuerdo a lo definido. Se deben exhibir instrucciones escritas para el personal y las visitas requiriéndoles el lavado de manos. Sin opción de N/A</p>	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 9 . 8	Debe haber cepillos para zapatos/desinfectante o sistemas de barrera para calzado en los puntos de acceso de personal a cada edificio así como en las entradas para equipos, cama y depósito de huevos. Se deben utilizar desinfectantes aprobados por las autoridades competentes de cada país, de acuerdo a las concentraciones especificadas. Las soluciones deben ser repuestas y registradas de acuerdo a un criterio prescrito. Todo el personal y las visitas deben limpiar su calzado antes de entrar en un edificio y después de salir de él.	Evaluar visualmente los cepillos para calzado/sistemas de barreras desinfectantes para calzado. Evidencia que demuestre que los desinfectantes son aprobados por las autoridades competentes. No se recomienda el uso de inmersión para los pies. Sin opción de N/A	Menor
9 . 9 . 9	Los vehículos de la granja se deben mantener limpios. Se deben tomar provisiones para los vehículos que entren o salgan de áreas a ser desinfectadas.	Limpieza de los vehículos en el lugar, e instalaciones para desinfectar los vehículos que entran o salen del área.	Recom.
9 . 9 . 10	No se debe permitir fumar en ningún edificio que contenga aves o huevos, sino que debe ser restringido a áreas designadas.	Se señalarán los lugares designados para fumar. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 9 . 11	Se deben conservar registros detallados de las inspecciones de control de plagas animales y de las medidas necesarias tomadas al respecto.	Registros de las inspecciones de control de plagas y plan(es) de acciones a tomar consecuentes. El productor podrá tener sus propios registros. Las inspecciones deberán efectuarse en cualquier momento que haya evidencia de la presencia de plagas. En caso de la presencia de bichos, se debe tener un número de contacto o evidencia de que existen los medios dentro del establecimiento de controlar dichas plagas. Sin opción de N/A, a no ser que sea extensivo sin edificaciones en el establecimiento.	Mayor
9 . 10	MANEJO		
9 . 10 . 1	En el caso de llevar a cabo recorte de picos en el establecimiento, debe haber una justificación escrita así como evidencia de que los métodos usados son los correctos.	Se permite acortar el pico de los pavos en aquellas unidades en las que el comportamiento agresivo causa problemas. No se puede acortar más de un tercio de la mandíbula superior, y se permite únicamente el corte "en frío". El recorte del pico solamente se puede llevar a cabo antes de los 21 días de edad del ave. La justificación para continuar con recortes del pico, el método usado así como medidas alternativas de control, deben ser considerados y periódicamente revisados de acuerdo con el Plan Veterinario de Salud. (PVS). Evaluar visualmente las aves y los Planes Veterinarios de Salud. N/A únicamente si no se efectúa el recorte de picos.	Menor
9 . 10 . 2	Cualquier otra mutilación de aves debe ser justificada y periódicamente revisada de acuerdo con el PVS.	Plan Veterinario de Salud. N/A si no hay mutilaciones.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 10 . 3	No se debe efectuar dubbing (en pollitos machos), sacado de espolones, garras, y dedos en los reproductores de líneas para consumo.	Definido en el Punto de Control.	Recom.
9 . 10 . 4	No está permitido acortar el pico en las hembras reproductoras de líneas para consumo	Definido en el Punto de Control.	Recom.
9 . 11	CONTROL DE RESIDUOS		
9 . 11 . 1	Se debe conservar en el establecimiento los resultados de los muestreos rutinarios de residuos, así como las medidas tomadas al respecto.	Se deben tomar medidas pertinentes de acuerdo a un plan de acción establecido, siempre que el productor sea comunicado de un exceso de LMRs. Referencia cruzada con 5.7.1.7. Sin opción de N/A.	Mayor
9 . 11 . 2	Si se determina que una muestra contiene residuos por sobre el Límite Máximo de Residuos (LMR), deben ser avisados el productor autorizado y el veterinario del establecimiento agropecuario, luego ambos deben informar al Organismo de Certificación. El asunto debe ser investigado por el veterinario dentro de los dos días del resultado del análisis y se debe entregar un informe al Organismo de Certificación.	Informe del veterinario. N/A cuando no haya resultados positivos por encima del LMR-	Mayor
9 . 11 . 3	Si la muestra tomada contiene residuos por debajo del LMR, la causa de ese residuo debe ser investigada en el establecimiento agropecuario durante la próxima visita del veterinario, antes de pasar un mes, y el productor autorizado debe entregar un informe al Organismo de Certificación.	Informe del veterinario. N/A cuando no haya resultados positivos por debajo del LMR.	Mayor
9 . 12	PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA		
9 . 12 . 1	Debe haber disponible un sistema de alimentación eléctrica de emergencia.	Definido en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor
9 . 12 . 2	El sistema de alimentación eléctrica de emergencia debe ser probado todas las semanas y dichas pruebas documentadas.	Registro de las pruebas y el equipo en perfecto estado.	Menor
9 . 13	INSPECCION		
9 . 13 . 1	El personal de los establecimientos agropecuarios debe ser capaz de demostrar su competencia en el manejo de las aves de manera positiva y sensible. Cualquier sujeción debe ser llevada a cabo con el debido cuidado y atención al bienestar de las aves.	Certificado reconocido de formación o registro de entrenamiento interno, o entrevista o evidencia visual. Sin opción de N/A	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 13 . 2	Las aves y las instalaciones de las que ellas dependen deben ser revisadas por lo menos dos veces al día. Al menos una de estas inspecciones debe ser lo suficientemente cuidadosa como para identificar cualquier ave que haya muerto o muestre señales de enfermedades o heridas. Para asegurarse que esta inspección es cuidadosa, el peón debe caminar a menos de tres metros de cada ave. Se deben llevar registros de esas inspecciones.	Registro de las inspecciones y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 13 . 3	Cualquier ave que tenga problemas en alcanzar comida y agua debe ser separada rápidamente del resto y sacrificada humanitariamente.	Aves separadas de la parvada. Sin opción de N/A	Menor
9 . 14	PERSONAL		
9 . 14 . 1	El establecimiento agropecuario debe demostrar que el personal es competente en las siguientes áreas: 1. Uso seguro de los medicamentos. 2. Manejo y cuidado de las aves. 3. Salud y bienestar de las aves (incluyendo detección de enfermedades y comportamiento anormal). 4. Conocimiento de cómo manejar problemas en áreas cubiertas por el Manual de Normas. 5. Cuándo y de quién solicitar también ayuda.	Registros de formación interna o externa y demostración de competencia en la inspección. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 14 . 2	El personal normalmente responsable de realizar las inspecciones diarias de las aves debe estar entrenado para reconocer rengueras en los pollos para consumo de 3 o más en la escala Bristol de andar (o su equivalente local).	Registro de instrucción. Sin opción de N/A	Menor
9 . 14 . 3	Cuando haya equipos automáticos instalados que puedan afectar el bienestar de los animales, los peones deben ser capaces de: 1. Demostrar habilidad en la operación del equipo. 2. Demostrar habilidad para efectuar los mantenimientos de rutina. 3. Reconocer señales comunes de mal funcionamiento.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado o mediante un registro de entrenamiento. N/A cuando no haya equipos automáticos.	Menor
9 . 14 . 4	El personal responsable por el manejo del establecimiento agropecuario, y por la enunciación de los requerimientos, sobre la seguridad de los alimentos, bienestar animal y calidad de los productos, identificados en la Normativa, debe estar identificado y registrado con fines de auditoría.	Registro de identificación de las personas con responsabilidades. Sin opción de N/A	Mayor
9 . 15	SACRIFICIO HUMANITARIO DE AVES ACCIDENTADAS		
9 . 15 . 1	Cuando se hace necesario matar humanitariamente para prevenir el sufrimiento, debe ser efectuado rápidamente por una persona competente.	El personal demostrará competencia en matanza humanitaria mediante demostración práctica. Sin opción de N/A.	Mayor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 15 . 2	Todas las aves que al ser inspeccionadas presenten un Registro en la Escala Bristol de andar (Bristol Gait score) de 4 o 5 (o requerimiento legal) deben ser sacrificadas humanitariamente de inmediato.	El establecimiento demostrará la remoción de todas las aves con un Registro en la Escala Bristol de andar (Bristol Gait score) 4 o 5 o más, y su matanza humanitaria. Sin opción de N/A, a no ser que sean gallinas incubadoras.	Menor
9 . 15 . 3	Debe haber un cuarto/contenedor que pueda cerrarse (con llave) para guardar las aves muertas; el cuarto debe poder limpiarse y desinfectarse fácilmente, los restos deben ser guardados en lo posible fuera del área de los establos.	El método de eliminación cumple con los requisitos y los trabajadores deberán demostrar conocimiento. Referencia cruzada con punto 5.8.2.	Menor
9 . 16	DESPACHO Y TRANSPORTE		
9 . 16 . 1	Las aves deben ser despachadas por el establecimiento agropecuario en condiciones de calma, limpieza y descanso.	La observación del conocimiento y las acciones de los trabajadores será tomado como evidencia. Sin opción de N/A.	Menor
9 . 16 . 2	Todo el personal involucrado en atrapar y transportar las aves debe estar entrenado, ser competente y haber recibido instrucciones escritas sobre sus tareas.	Registro de instrucciones escritas y entrenamiento del personal. Sin opción de N/A	Menor
9 . 16 . 3	Un miembro del equipo encargado de atrapar las aves debe ser responsable de la supervisión de la carga de las mismas en el vehículo de transporte.	Registro del supervisor nombrado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 16 . 4	El nivel de las heridas producidas al atraparlas debe ser controlado dentro del matadero y puesto a disposición del productor. Debe haber registros disponibles de tales controles para ser examinados por los auditores del Organismo de Certificación. Cuando haya niveles altos de heridas producidas al atraparlas, se debe comunicar al equipo encargado de hacerlo.	Registro de las heridas producidas al atrapar las aves y evidencia que los resultados hayan sido comunicados al equipo encargado de atraparlas. Sin opción de N/A	Menor
9 . 16 . 5	Ningún ave debe ser privada de comida por más de doce horas o agua por más de una hora antes de ser cargadas para ser sacrificadas.	El personal debe demostrar conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 16 . 6	Los niveles de iluminación deben ajustarse en el momento de atraparlas para minimizar las reacciones de miedo de las aves. Esto debe incluir la instalación de cortinas para el atrapado en las puertas principales.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Menor
9 . 16 . 7	El personal deberá demostrar conocimiento al ser entrevistado y las cortinas para el atrapado deberán ser colocadas en las puertas principales.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A, a no ser que el equipo encargado de atrapar sea provisto por la compañía de transporte.	Menor
9 . 16 . 8	Las aves no aptas para su transporte o muertas no deben ser transportadas. Eutanasia inmediata.	Definido en el Punto de Control. Sin opción de N/A.	Menor

Trad. al español. En caso de duda prevalece la versión en inglés.

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
9 . 16 . 9	Las aves no deben ser levantadas o trasladadas por la cabeza, cuello, alas o cola.	Registro de la entrega de las aves por parte del encargado/ peón para su transporte. Sin opción de N/A.	Menor
9 . 16 . 10	Debe haber un área nivelada y con buen drenaje para la carga y descarga de aves, pollitos y huevos. Debe estar limpia, ordenada y manejada higiénicamente.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor
9 . 16 . 11	El gerente o encargado de los animales debe estar presente en el momento de despoblar, y debe asegurarse que el lote de aves está apto para viajar.	Definidos en el Punto de Control. Sin opción de N/A	Menor