

COMPROBACIONES CONTROL IN SITU		SI	NO	NP	OBSERVACIONES
<u>ASPECTOS RELACIONADOS CON EL USO DE LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS</u>					
1.	CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS (PF)				
1.1.	Se dispone de un lugar para el almacenamiento de los PF				
1.2.	Se dispone de un cuarto con cerradura o al menos de un armario con cerradura				
1.3.	La dependencia de almacenamiento dispone de algún elemento de ventilación				
1.4.	En su caso, se encuentra el cuarto separado mediante pared de obra				
1.5.	La zona de almacenamiento se encuentra alejada de masas de agua superficiales, pozos o zonas inundables				
1.6.	Los PF se encuentran fuera del alcance de terceras personas				
1.7.	Los PF se encuentran separados de alimentos de consumo humano y/o animal				
1.8.	Se dispone de medios para la recogida de derrames accidentales				
1.9.	Se dispone de contenedor para los envases vacíos				
1.10.	Se dispone de información a la vista de los consejos de seguridad y los teléfonos de emergencia				
1.11.	Los PF se encuentran almacenados en posición vertical				
1.12.	Los PF almacenados disponen de etiqueta original, íntegra y legible				
1.13.	Los PF abiertos se mantienen en sus envases originales, cerrados y con su etiqueta íntegra y legible				
1.14.	Todos los PF almacenados se encuentran autorizados, o tienen permiso de comercio paralelo o se encuentran en el periodo de gracia que sigue a la revocación				
1.15.	Los PF almacenados cumplen con su fecha de caducidad				
1.16.	La maquinaria de aplicación presente en la explotación coincide con la registrada en el cuaderno de explotación				

Nº DE ACTA DE CONTROL	FIRMA INSPECTOR	Pág 1 de 5
-----------------------	-----------------	------------

COMPROBACIONES CONTROL IN SITU		SI	NO	NP	OBSERVACIONES
2.	CONTROL APLICACIONES EN CAMPO <i>*(Siempre que sea posible)</i>				
2.1.	Se dispone de los Equipos de Protección Individual (EPI's) para los PF utilizados				
2.2.	Se aplican todas las medidas preventivas indicadas en el etiquetado de los PF				
2.3.	Se encuentran identificados los PF utilizados				
2.4.	Se gestionan adecuadamente los residuos de aplicación				
<u>ASPECTOS RELACIONADOS CON HIGIENE Y TRAZABILIDAD</u>					
3.	EMPLAZAMIENTO DE LA EXPLOTACIÓN <i>(a comprobar únicamente en explotaciones con algún cultivo de riesgo MUY ALTO o ALTO)</i>				
3.1.	Existen fuentes de contaminación próximas a la explotación				
3.2.	En caso afirmativo del apartado 3.1, identificar cuales: <input type="checkbox"/> Actividad industrial <input type="checkbox"/> Actividad minera <input type="checkbox"/> Explotación ganadera <input type="checkbox"/> Otra:				
3.3.	En caso afirmativo del apartado 3.1, indicar si se han adoptado medidas preventivas, correctoras o de control:				
3.4.	En caso afirmativo del apartado 3.1, indicar si se ha realizado un análisis de contaminantes del suelo: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No Tipo de análisis: <input type="checkbox"/> Químico <input type="checkbox"/> Microbiológico. Resultado <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Desfavorable				
3.5.	En caso de que el resultado del análisis del apartado 3.4, resulte desfavorable indicar las medidas correctoras adoptadas:				
4.	CONTROL DEL AGUA DE USO AGRÍCOLA <i>(a comprobar únicamente en explotaciones con algún cultivo de riesgo MUY ALTO o ALTO, excepto los apartados 4.1 y 4.3, que se comprobarán en todo caso)</i>				
4.1.	Se tiene identificado el origen del agua de riego				
4.2.	En caso afirmativo del apartado 4.1, indicar la procedencia: <input type="checkbox"/> Pozos <input type="checkbox"/> Ríos o arroyos <input type="checkbox"/> Embalses o pantanos <input type="checkbox"/> Depósitos <input type="checkbox"/> Aguas depuradas <input type="checkbox"/> Otro:				
4.3.	Se tienen identificados los sistemas de distribución y almacenamiento del agua de riego				
4.4.	Se realizan inspecciones visuales y olfativas del agua por parte del agricultor				

Nº DE ACTA DE CONTROL	FIRMA INSPECTOR	Pág 2 de 5
-----------------------	-----------------	------------

COMPROBACIONES CONTROL IN SITU		SI	NO	NP	OBSERVACIONES
4.5.	En caso afirmativo del apartado 4.4, indicar la frecuencia: <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Mensual <input type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Otra:				
4.6.	Los resultados de las inspecciones han resultado satisfactorios, no detectándose problemas de la calidad del agua				
4.7.	En caso de que el resultado de las inspecciones del apartado 4.4, resulte no satisfactorio indicar las medidas correctoras adoptadas:				
4.8.	Los sistemas de riego, almacenamiento y distribución se encuentran en buen estado de limpieza y conservación				
4.9.	En caso de existir pozos, se mantienen adecuadamente (cerrados y en correcto estado de conservación)				
5.	USO DE FERTILIZANTES Y ENMIENDAS ORGÁNICAS (a comprobar únicamente en explotaciones con algún cultivo de riesgo MUY ALTO o ALTO)				
5.1.	Se aplican fertilizantes o enmiendas orgánicas durante la fase de cultivo				
5.2.	En caso afirmativo del apartado 5.1, los productos utilizados se encuentran inscritos en el registro de productos fertilizantes				
5.3.	Se aplican lodos de depuración tratados durante la fase de cultivo				
5.4.	-En caso afirmativo del apartado 5.3, indicar el origen de los lodos				
5.5.	-En caso afirmativo del apartado 5.3, se dispone de analítica de dichos lodos				
5.6.	-En caso afirmativo del apartado 5.5, indicar los resultados analíticos previos a la aplicación: PH: <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Desfavorable Metales pesados: <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Desfavorable				
5.7.	-En caso afirmativo del apartado 5.5, indicar los resultados analíticos después de la aplicación: PH: <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Desfavorable Metales pesados: <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Desfavorable				
5.8.	Se aplica estiércol durante la fase de cultivo				
5.9.	En caso afirmativo del apartado 5.8., se almacena correctamente				
5.10.	En caso afirmativo del apartado 5.8., se aplica con antelación suficiente antes de la cosecha (recomendado 60 días en cultivos cuya parte comestible esté en contacto con el suelo)				

COMPROBACIONES CONTROL IN SITU		SI	NO	NP	OBSERVACIONES
5.11.	La explotación tiene recintos incluidos en zona vulnerable de nitratos				
5.12.	-En caso afirmativo del apartado 5.11., se sigue un plan de fertilización adecuado (según plan de actuación de la Comunidad Autónoma)				
5.13.	-En caso afirmativo del apartado 5.11., se mantienen registros de fertilización				
5.14.	Se cumplen las condiciones de etiquetado de los productos utilizados				
6.	CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES Y DE LA EXPLOTACIÓN <i>(siempre que sea posible) (a comprobar únicamente en explotaciones con algún cultivo de riesgo MUY ALTO o ALTO)</i>				
6.1.	Se exponen de manera visible las normas de higiene y buenas prácticas para el personal de la explotación				
6.2.	Existen infraestructuras y medios adecuados y accesibles a los trabajadores para el cumplimiento de las prácticas de higiene básicas (ej. instalaciones sanitarias)				
6.3.	Los trabajadores realizan una adecuada limpieza de manos previamente al comienzo del trabajo y tras la pausas				
6.4.	Los trabajadores con enfermedades infectocontagiosas no tienen contacto con los productos				
7.	RECOLECCIÓN, CARGA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS COSECHADOS EN LA EXPLOTACIÓN <i>(siempre que sea posible) (a comprobar únicamente en explotaciones con algún cultivo de riesgo MUY ALTO o ALTO)</i>				
7.1.	Los equipos, instalaciones y vehículos utilizados se encuentran en adecuado estado de limpieza y conservación				
7.2.	Los productos cosechados se protegen convenientemente para evitar su deterioro				
7.3.	En la explotación se cultivan productos hortofrutícolas				
7.4.	-En caso afirmativo del apartado 7.3., se retiran convenientemente los productos deteriorados durante la recolección				
7.5.	-En caso afirmativo del apartado 7.3., se utilizan envases adecuados para uso alimentario				
7.6.	-En caso afirmativo del apartado 7.3., se traslada cuanto antes el producto recolectado al lugar de manipulado y envasado				

COMPROBACIONES CONTROL IN SITU		SI	NO	NP	OBSERVACIONES
7.7.	-En caso afirmativo del apartado 7.3., se limpian y desinfectan las herramientas, como máximo, al final de la jornada				
7.8.	No se transportan productos recolectados junto con otros productos que puedan ser contaminantes				
7.9.	Se limpian convenientemente los vehículos antes de transportar productos vegetales si han sido usados para transportar otros productos				
7.10.	Las zonas de almacenamiento de productos recolectados se encuentran limpias				
7.11.	Los productos recolectados se almacenan aislados de otros productos contaminantes				
8.	ENVASADO EN LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA <i>(siempre que sea posible)</i>				
8.1.	Las instalaciones fijas y equipos de envasado se encuentran en adecuado estado de limpieza y mantenimiento				
8.2.	Los productos envasados se protegen convenientemente para evitar su deterioro y/o contaminación				
8.3.	Los productos envasados se retiran del campo, como máximo, al finalizar la jornada de trabajo				
8.4.	Los desechos de material de envasado y otros residuos se retiran del campo, como máximo, al finalizar la jornada de trabajo				
8.5.	Los productos envasados se destinan a consumo directo				
8.6.	-En caso afirmativo del apartado 8.5., los productos envasados se encuentran correctamente etiquetados y almacenados				
8.7.	Los productos envasados se someten a un control de humedad y temperatura durante su almacenamiento, en caso de ser necesario				