

Checklist de Preparación para Auditoría (sobre el Estándar ASC para Camarones)

Propósito:

Este documento ha sido desarrollado para que los centros de cultivo preparen su **primera** (inicial) auditoría ASC en el centro. Este documento no aplica a las vigilancias y/o re-auditorías (!).

Si un centro no tiene disponible los documentos/preparaciones el (los) día(s) de la (s) auditoría(s), esto puede conllevar a retrasos en el proceso de auditoría y podría conducir a costos más elevados (los auditores podrían necesitar más tiempo para procesar los documentos).

Referencia:

La información contenida en este documento ha sido extraída del Manual de Auditoría ASC para Camarones (MA). ¡Este documento **no** reemplaza al Manual de Auditoría! En caso que el texto del *checklist* difiera del Manual de Auditoría, el que rige es el Manual de Auditoría.

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	1.1.1	a. Mantener registros para mostrar que el centro posee todos los registros que requieren las autoridades locales y nacionales. Los auditores necesitarán contactar a los centros pre-auditados y solicitar la lista de todos los permisos legales cumplidos necesarios para asegurar que están al tanto sobre los requerimientos legales nacionales. En la P1 también se revisan los informes de inspecciones gubernamentales (si/en casos en que los gobiernos lo hagan de manera regular) a modo de verificar que los permisos no son "solo" documentos con timbres sino que también reflejan la relación constante de cumplimiento de las condiciones de los permisos.	N/A		
		b. Poseer una licencia de acuicultura (si aplica)	N/A		
		c. Poseer una licencia comercial (si aplica).	N/A		
		d. Poseer cualquier contrato, licencia o permiso según lo requieran las autoridades locales y nacionales, incluyendo (si aplica) no solo el derecho a uso de suelo/y/o agua, importación y movimiento de reproductores o postlarvas, uso medicinal o químico, eliminación de desechos, descarga de aguas de desecho, control laboral y de depredadores (véase también 5.1.3 y 5.1.4).	N/A		
		e. Mostrar una lista escrita o digital de todas las actividades operacionales para las que el centro tiene procedimientos. Los procedimientos son necesarios para las medidas que requieren capacitación para los trabajadores regulares del centro, o para las actividades que representan un manejo de riesgo y que son necesarias para el centro.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	1.1.2	a. Poner a disposición del público los permisos y licencias gubernamentales (si aplica). "Poner a disposición del público" se define como "una manera fácil y accesible de observar por parte del público", que incluye, entre otras cosas, lo siguiente: publicado en un lugar público de manera constante y creíble (es decir, en letreros, ventanas del frontis o en la pared de una oficina donde el público tiene acceso), o disponible por correo electrónico, por solicitud o publicado en los sitios <i>web</i> en internet.	N/A		
		b. Mantener registros de requerimientos de información de parte del público. Los registros deben incluir la fecha de solicitud, nombre de la persona que lo solicita, la información requerida, la respuesta entregada, la fecha de la respuesta, y si fue entregada después de 14 días hábiles de recibida la solicitud, la justificación del retraso.	N/A		
Todos los centros	2.1.1	<p>a. Presentar el informe EIA (Evaluación de Impacto Ambiental) y de Diversidad Biológica. En países donde no hay un proceso de acreditación formal, existe la opción de utilizar un ecologista académico (contratado por la universidad) o un ecologista con publicaciones de los últimos 5 años revisadas por sus pares. El nombre del ecologista aparecerá en el informe público para asegurar su responsabilidad. El centro tiene que demostrar que se están implementando las recomendaciones hechas en el informe EIA y Diversidad Biológica y que está estableciendo el protocolo de monitoreo de dicha evaluación. Debe ser revisado cada 6 años por asesores o ecologistas relevantes. Durante cada auditoría de vigilancia se supervisará el plan de monitoreo/acción del informe EIA y Diversidad Biológica.</p> <p>En los TTRR (Términos de Referencia) se hace referencia a la obligación de utilizar los informes EIAs anteriores como información de entrada, lo cual naturalmente dará como resultado las consideraciones de impactos que ya fueron numeradas utilizando el marco y la metodología orientativos contenidos en el Apéndice I (Véase Estándar ASC Para Camarones).</p>	N/A		
Todos los centros	2.2.1	a. Proporcionar coordenadas geográficas del centro de cultivo (en grados y minutos, latitud y longitud) con una exactitud de dos decimales en los minutos geográficos (ej.: 15° 22,65' N; 22° 43,78' E, utilizando las coordenadas del sistema <i>World Geodetic System 84</i> (WGS84). El sector central del centro de cultivo, en casos de centros que tengan una superficie de menos de 1 hectárea, se deben indicar las esquinas de la periferia de los centros de mayor tamaño.	N/A		
		b. Si el centro está establecido en un AP (Área Protegida), proporcionar pruebas de la designación de AP.	N/A		
		c. Los centros establecidos en AP con categoría V según la IUCN, deben entregar pruebas de que el sistema de cultivo se puede considerar como uso tradicional de tierra y que el centro no ocupa más del 25% del área total del AP. Las pruebas deben incluir mapas formales del AP, artículos revisados por pares o informes de organizaciones respetables.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	2.2.1	d. Los centros establecidos en un AP con categoría VI según la IUCN, deben entregar pruebas de que el centro fue construido legalmente antes de la designación de AP. Las pruebas deben incluir las declaraciones del gobierno, los artículos revisados por los pares o informes de organizaciones respetables.	N/A		
		e. Los centros establecidos en un AP de categoría IV según la IUCN, deben entregar pruebas a la ASC que demuestren que la ubicación y las actividades del centro son compatibles con la zona de AP y el plan de manejo y que además el ATG de la ASC aprobó que el centro sea considerado para la certificación ASC.	N/A		
Todos los centros	2.2.2	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 2.2.2 La eliminación de cualquier manglar debe ser compensada con el permiso para la regeneración natural o reforestación en el área equivalente, utilizando especies indígenas adaptadas a las condiciones hidrológicas específicas del centro de cultivo. Al reforestar, las plantaciones deben estar hechas para crear bosques con una composición relativamente similar y deben incluir el 80% de las especies de árboles que había originalmente en las comunidades. La eliminación de humedales también debe ser compensada creando áreas que posean características ecológicas similares [25].			
		a. Entregar una declaración donde se identifique el año de construcción del centro de cultivo, especificar fechas de cualquier expansión posterior del centro y especificar fecha y razón de cualquier conversión de manglar o humedal realizado después de Mayo de 1999. Estos documentos están disponibles, generalmente, en las oficinas de gobierno (Departamento de Planificación). También se reciben imágenes satelitales antes y después del 1999 si se dispone de ellas.	N/A		
		b. Los centros que han convertido manglares/ ecosistemas de humedales naturales antes de Mayo del 1999, entregar la ubicación y descripción (incluyendo área de superficie) del área que se está rehabilitando. Si la regeneración natural ha comenzado a hacerse en áreas limpias y si los propágulos se están estableciendo bien, esto se considera "rehabilitación". En estas circunstancias, la regeneración es incluso más valorada que el intento de rehabilitación, la cual podría ser exitosa como puede que no lo sea. Se recomienda entregar a los auditores las pruebas sobre las condiciones del área afectada que demuestran que hay rehabilitación.	N/A		
		c. Los centros que han convertido manglares/ ecosistemas de humedales naturales deben construir estaciones de bombeo o canales de entrada/salida, entregar la ubicación y descripción (incluyendo el área de superficie) del área que esté siendo rehabilitada.	N/A		
Nota [25]		Características ecológicas similares: ambientes con la misma (significancia estadística no diferente al nivel $p=0.05$, basado por lo menos en tres transectas tomadas al azar) densidad de las 5 especies dominantes de la comunidad, riqueza de especie de 10% de la original y con una composición que demuestre el mismo orden de dominantes. Esto se determinará a través de un monitoreo de línea base realizado durante las auditorías a los centros establecidos o a través de EIA, para los centros nuevos o en expansión.			
Todos los centros	2.3.1.	a. Presentar el informe de B-EIA indicando si el centro está ubicado en un área considerada como un hábitat crítico de especies en peligro de extinción. Los auditores deben consultar el mapa interactivo del sitio web del AZE: http://www.zeroextinction.org/	N/A		
	2.3.2	a. Realizar una búsqueda de literatura publicada y gris (tales como: periódicos locales, revistas) para identificar especies en peligro de extinción del área.	N/A		
		b. Determinar si alguna de las especies presentes en el área aparecen en la lista de especies amenazadas creada por las autoridades nacionales relevantes.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación	
Todos los centros	2.3.2	c. Preparar una lista con todas las especies amenazadas del área, combinando los resultados de los numerales 2.3.1(a) y 2.3.1 (b) con los resultados de la búsqueda de la base de datos de la IUCN.	N/A			
		d. Preparar los procedimientos escritos que describen cómo el centro evita impactos negativos para las especies en peligro de extinción que podrían existir en el lugar. Los procedimientos deben incluir una descripción de hábitats que están siendo restauradas, si aplica.	N/A			
Todos los centros	2.4.1	Instrucciones a los Clientes para los Indicadores 2.4.1 y 2.4.2 En caso de utilizar amortiguadores ribereños, la vegetación debe ser natural y permanente y deben ser dominados por la vegetación natural consistente con las zonas ribereñas endémicas dentro de un radio de menos de 5 kms de cercanía con el centro en cuestión. El ancho de la zona de amortiguación o de barreras, si se encuentra adyacente a un cuerpo de agua natural, debe cumplir con los requerimientos legales al momento de comenzar la construcción, o en ausencia de tal legislación, regirse por las conclusiones del informe EIA y Diversidad Biológica, o por defecto regirse por los criterios, rige la que tenga mayor cobertura. En el caso de las líneas costeras, lagunas o lagos, la zona de vegetación natural o regenerada debe tener un ancho de 100 metros. Para los cursos de agua naturales confinados, tales como ríos o corrientes, la zona de vegetación natural o regenerada debe tener un ancho de a lo menos 25 metros en ambos lados. Los canales construidos después de la publicación del Estándar ASC para camarones no pueden reemplazar los cursos de agua naturales. (Proporcionar un mapa indicando la línea costera y su ancho relativo de distancia con el centro de cultivo)				
		a. Entregar un mapa o bosquejo del centro indicando los amortiguadores costeros y las medidas de ancho de estos.	N/A			
		2.4.2	a. Entregar un mapa o bosquejo del centro donde se indiquen los corredores y medidas de ancho del corredor. Corresponde discutir temas sobre “corredores” que están dentro de los límites del centro en las reuniones periódicas.	N/A		
		2.4.3	a. Entregar un mapa o bosquejo del centro indicando los corredores y el ancho de estos. Es apropiado discutir temas respecto de los “corredores” que están dentro de los límites del centro en reuniones periódicas de la comunidad.	N/A		
Centros ubicados en o conectados a cuerpos de agua dulce natural.	2.5.1	a. Entregar descripción de manejo de agua en el centro de cultivo, especificando entrada y descarga de cuerpos de agua. La descripción debe incluir una explicación escrita de cómo el centro evita el ingreso de agua salobre o salada en áreas de acuíferos de agua dulce.	N/A			
Todos los centros	2.5.2	a. Entregar descripción del manejo de agua del centro, especificando cuáles son los cuerpos de agua de entrada y descarga y la ubicación de los pozos de agua dulce (incluso si son temporales)	N/A			
Toda el agua de pozo. Este criterio aplica solo al agua de pozo y no aplica al agua de superficie. Los centros ubicados cerca de los pozos de agua dulce o que extraen agua dulce del suelo.	2.5.3	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 2.5.3 El propósito de este indicador de rendimiento es asegurar que el agua dulce subterránea y los acuíferos naturales no estén siendo impactados por el cultivo de camarones. Para que los centros sean elegibles para la certificación, todos los pozos de agua dulce, incluso los ubicados en el centro o en propiedades adyacentes, o cualquier otro pozo explotados por el centro de cultivo, independiente de cuál sea la distancia al centro, deben estar identificados en el mapa del centro (PI ***) y los registros que indican ya sea la conductividad o los valores de concentración de cloruro de la salinidad de todos ellos. Los pozos deben estar disponibles en la primera auditoría. Los pozos que están identificados como de “agua dulce” antes de la evaluación completa son aquellos que tienen valores de conductividad específica bajo los 1500 µS/cm o una concentración de cloro de salinidad menor a 300 mg/L. A los centros se les solicitará entregar registros que demuestren la conductividad contantes /pruebas de salinidad tomadas cada 6 meses, con un conjunto de pruebas tomadas durante la temporada seca y una durante la temporada húmeda. El monitoreo constante debe demostrar que se mantiene el estado de los pozos de agua dulce. La conductividad debe ser medida utilizando un medidor de conductividad o pruebas de cloruro (no de cloro). Las consideraciones relacionadas con el agua de superficie (versus aguas subterráneas de los pozos) se pueden encontrar en 2.5.1				

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	2.5.3	a. Mantener registros mensuales de conductividad específica medida en un pozo de agua dulce que esté ubicado en el centro o en las proximidades de este (dentro del radio de 1 km o el pozo más cercano) u otro pozo utilizado por el centro, cualquiera sea la distancia al centro. Continuar al menos cada seis meses después de la primera auditoría en periodos donde se registren los valores más altos y más bajos, según se determine en el monitoreo mensual inicial.	Min. 6 meses después de la primera auditoría.		
		b. Coordinar una medición de conductividad específica realizada en presencia del auditor.	N/A		
		c. Si el agua en los pozos de agua dulce excede los límites de conductividad/salinidad dados por el requerimiento y tal incremento se debe a un fenómeno ajeno al control del productor, entregar evidencia provenientes del informe EIA de Diversidad Biológica	N/A		
Todos los centros	2.5.4	Instrucciones a los Clientes para los Indicadores 2.5.4 y 2.5.5 El procedimiento para medir cloruro o conductividad específica en suelos deriva del método utilizado por Boyd et al. (2006) en el suelo de estanques usados para la acuicultura. Las muestras de suelo deben ser tomadas introduciendo con fuerza el muestreador (tubo de PVC de una pulgada sería suficiente pero también se puede utilizar un muestreador de suelo) en el suelo con un martillo a una profundidad de 20cms. Las muestras deben ser secadas (ya sea colocándolas en placas delgadas sobre hojas plásticas exponiéndolas al aire en un ambiente cálido y con buena ventilación o en un horno a 60°C) y luego pulverizado y mezclado (usando un mortero o una trituradora mecánica). Luego se debe tomar una muestra de 20 g de tierra seca y colocarla en un contenedor de vidrio, agregando 40ml de agua destilada y batir la mezcla manualmente por 5 minutos. La conductividad específica puede ser medida directamente en la solución o esta última puede ser filtrada y se mide la concentración de cloruro. Multiplicar por dos los valores de conductividad específica obtenidos en la medición para rectificar la solución (40 mL de agua por 20g de tierra). Los valores de conductividad específica sobre 1,500 μ S/cm o concentraciones de cloruro sobre 300 mg/L indican que el suelo es salino. Los productores deben comenzar a monitorear datos antes de la auditoría. El aumento neto se define como un incremento del 25% o mayor que los valores iniciales presentados durante la auditoría de certificación inicial.			
		a. Mantener registros para cada seis meses de medición de la conductividad específica en ecosistemas de terrenos adyacentes y campos agrícolas. En el informe EIA y de Diversidad Biológica se debe identificar las estaciones de muestreo y la frecuencia de monitoreo. Los auditores deben consultar la nota [48] para obtener una guía específica sobre los criterios de monitoreo	Comenzar antes de la primera auditoría; continuar cada seis meses después de la primera auditoría		
		b. Coordinar una medición de conductividad específica realizada en presencia del auditor	N/A		
		c. Si la conductividad específica ha indicado un aumento neto desde el primer año de monitoreo, entregar pruebas provenientes de una organización oficial (entidad gubernamental, Universidad) que tal aumento se debió a un fenómeno ajeno al control del productor.	N/A		
Todos los centros	2.5.5	a. Mantener registros de la conductividad específica del sedimento antes de desecharlo fuera del centro de cultivo y de la conductividad específica en el área de disposición de desecho.	N/A		
		b. Coordinar una medición de conductividad específica en el área de disposición de desecho tomada en presencia del auditor.	N/A		
Nota [48]		La salinidad del suelo debe ser medida a 25 metros en los ecosistemas de tierras adyacentes y campos agrícolas cada seis meses. Si la contaminación con sal es detectada en la estación de 25 metros, el monitoreo podría ser ampliado según lo que sea necesario. No se debe observar ningún incremento progresivo de conductividad específica o de concentración de cloruro en el curso de los años al compararlo con el primer año de monitoreo.			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	3.1.1.	a. Entregar una EIS P (Evaluación de Impacto Social Participativo) incluyendo todos los elementos informados en el Apéndice II (véase Estándar ASC para Camarones). Los centros de gran escala (ej. Los de operaciones integradas verticalmente) deben delegar el desarrollo de la EIS P a un experto profesional. Se debe realizar una nueva EIS P a lo menos cada tres años. Las preparaciones para las pre-auditorías deben incluir el trabajo conjunto con las partes interesadas siempre que los centros y también la ONG y gobiernos locales. La triangulación se aplica como una técnica de auditoría: la verificación de los informes y procesos de la EIS P incluye a lo menos una entrevista elegida al azar de la lista entregada por el centro con partes interesadas de las comunidades y una con la organización local que haya incluido en centro en el proceso de la EIS P, y una con la organización local identificado por la empresa auditora que se espera conozca el área.	N/A; Después de la primera EIS P realizada, revisar cada tres años		
		b. Los centros de gran escala, deben entregar evidencias de la experiencia de los expertos profesionales que realizan la evaluación. Verificar el CV y la consulta participativa previa de los expertos profesionales encargados de la realización de la EIS P.	N/A		
Todos los centros	3.2.1	a. Preparar y asegurar la aplicación de una política de resolución de conflicto para las comunidades locales. Verificar que la política de resolución de conflictos aborde todos los reclamos identificados por la EIS P.	N/A		
		b. Mantener registros de todas las personas que hayan recibido copias de la política y también las ONG locales o sindicatos y gobiernos locales. Los métodos para documentar las interacciones con las partes interesadas deben indicar que los canales de comunicación son efectivos, más que estipular la distribución de un procedimiento de resolución de conflictos.	N/A		
		c. Mantener registros de reuniones (a lo menos dos veces al año) sostenidas con las comunidades locales para identificar y resolver conflictos. Los registros deben incluir la lista de participantes, agendas y plan de acción acordado y resúmenes. Los registros de las primeras auditorías deben incluir a lo menos una reunión (esta puede ser parte del proceso de EIS P si es que esta evaluación fue realizada menos de 6 meses antes de la auditoría).	A lo menos una reunión antes de la primera auditoría (no más de 6 meses antes de la primera auditoría)		
	3.2.2	a. Mantener un registro de reclamos, donde se identifique claramente qué reclamos se han resuelto y la fecha de resolución. Verificar la aplicación de la política (escrita o verbal) con a lo menos un reclamo. Revisar la documentación sobre todas las medidas tomadas en respuesta a los reclamos. Y verificar con a lo menos un asistente la exactitud de las minutas de reuniones, agenda, acuerdos, medidas y acciones.	N/A		
		b. Mantener minutas de reuniones con la comunidad que indiquen temas discutidos y temas resueltos.	N/A		
		c. Mantener minutas de las reuniones con los representantes de gobiernos locales (si aplica) que indiquen los temas discutidos.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Centros de gran y media escala; aquellos que contratan más de un trabajador permanente, no local	3.3.1	a. Entregar pruebas sobre los avisos publicados con los cargos contratados en casos en que los empleados provengan de lugares que no sean del centro. Esto se puede verificar durante las entrevistas con los trabajadores.	N/A		
		b. Presentar una lista que incluya nombre, dirección y número de contacto de todas las personas consultadas sobre el aviso del cargo en la comunidad local. Esto se puede verificar durante las entrevistas con los trabajadores.	N/A		
	3.3.2	a. Mantener registro de empleados que también indique lugar de origen.	N/A		
		b. Entregar registros con fecha de las postulaciones y entrevistas. Esto se puede verificar durante las entrevistas con los trabajadores.	N/A		
		c. Entregar una explicación escrita para contratar trabajadores que no sean de la comunidad local.	N/A		
	Contratos para trabajar en centros de cultivo	3.4.1	a. Asegurarse que todos los centros contratados tengan copias de contratos en un lenguaje apropiado y copias firmadas por y disponibles para ambas partes (es decir, contratante y contratado)	N/A	
3.4.2		a. Asegurarse que todos los contratos cumplan con los requerimientos del Apéndice III (Véase Estándar ASC para Camarones)	N/A		
3.4.3		a. Mantener minutas de las reuniones con a lo menos tres representantes de los productores contratados que indiquen los temas discutidos.	N/A		
Todos los centros	4.1.1	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.1.1 Este requerimiento no aplica a los hijos de los productores que están autorizados a trabajar medio tiempo, siempre que tengan una edad mayor a la edad mínima legal para trabajar, que el trabajo no interfiera en la asistencia al colegio y que no estén involucrados en trabajos riesgosos [65](trabajar cerca de los estanques a menos que sean constantemente supervisados por un trabajador adulto que sepa nadar, trabajar cerca de sustancias potencialmente irritables o peligrosas, levantar objetos pesados de manera desproporcionada en comparación con el tamaño del cuerpo de la persona, operar maquinaria pesada y trabajar con turnos de noche)			
		a. Mantener una lista de todos los empleados contratados del centro donde se indique la fecha de nacimiento.	N/A		
		b. Mantener copias del número de identificación oficial de los empleados indicando la fecha de nacimiento	N/A		
		c. Asegurarse que no haya ningún empleado menor de 18 años (utilizar la fecha de nacimiento para calcular la edad exacta), véase nota	N/A		
		d. Entregar una declaración estipulando que el centro está en contra del trabajo infantil y que no empleará a ninguna persona menor de 18 años. Procedimientos de contratación del centro consistentes en no ofrecer trabajo a individuos menores de 18 años.	N/A		
Nota [65]		Trabajo peligroso: trabajo que, por su naturaleza o circunstancias en las que se lleva a cabo, es probable cause daño a la salud, seguridad o a la moral de los trabajadores			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	4.2.1	<p>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.2.1</p> <p>Los contratos deben estar estipulados de manera clara y deben ser comprendidos por los trabajadores contratados y nunca dejar al trabajador contratado en deuda. El salario o parte de este no debe ser retenido y que tenga que prestar servicios de manera obligatoria para el empleador. Hospedaje, vestuario, almuerzos, transportes, etc., en el caso de que el empleador haga uso de estos bienes y servicios como una obligación, entonces se entregan por sobre el salario estipulado en el contrato. Los programas de capacitación de empleo que solicite el empleador deben ser pagados completamente o reembolsados por el empleador. Todos los pagos deben estar hechos al momento de término del trabajo.</p> <p>Al empleador nunca se le permitirá la retención de los documentos de identidad originales del trabajador contratado. (Nota: Se debe proporcionar un cuidado extra a los inmigrantes y las personas en situación de contratista/subcontratista, ya que pueden estar particularmente vulnerables sin sus documentos de identidad). Este indicador se refiere al derecho del trabajador a elegir dónde él/ella pasará su tiempo libre. Este indicador no obliga a los trabajadores a tener que salir del centro. En muchas situaciones (centros lejanos), los trabajadores podrían desear quedarse en el centro o cerca de este según su conveniencia.</p>			
		a. Asegurarse que en todos los contratos se establezca claramente sobre la libertad de los trabajadores a poner término al trabajo y a recibir el pago completo hasta el último día trabajado.	N/A		
		b. Asegurarse que los derechos de los trabajadores tal como se indica en este Requerimiento sean completamente respetado.	N/A		
		c. Asegurarse que el centro no retenga parte alguna del salario de los trabajadores, de los beneficios, de pertenencias o documentos para obligarlos a continuar trabajando para el empleador.	N/A		
	d. Asegurarse que no se obliga a ningún trabajador a trabajar en el centro para pagar deudas.	N/A			
	4.2.2	a. Asegurarse que nadie en el centro o alguien en nombre del empleador retenga los documentos de identificación originales de los empleados.	N/A		
4.2.3	a. Asegurarse de que los empleados son libres de irse del lugar de trabajo y disponer de su tiempo de descanso.	N/A			
Todos los centros	4.3.1	<p>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.3.1 - Discriminación en el ambiente de trabajo: Evidencias de prácticas/políticas de anti-discriminación</p> <p>Los empleadores deberán contar con políticas escritas contra la discriminación que indiquen que la empresa no toma parte ni apoya la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, ascensos, despido o jubilación por motivos de raza, casta, origen nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, afiliación sindical, afiliación política, edad o cualquier otra condición que pueda dar lugar a discriminación. Los procedimientos claros y transparentes de la compañía están descritos para realizar/archivar y responder a los reclamos por discriminación. Los empleados deben respetar el principio de igualdad de pago por igual trabajo.</p> <p>Evidencias de casos de discriminación: El testimonio de los trabajadores debe estar disponible para apoyar el hecho de que la empresa no interfiere en el ejercicio de los derechos de los trabajadores a observar dogmas o prácticas, o de satisfacer las necesidades relacionadas con la raza, casta, origen nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, unión afiliación, afiliación política o cualquier otra condición que pueda dar lugar a la discriminación.</p>			
		a. Entregar y asegurarse de que se implementen políticas anti-discriminación que indiquen que la empresa no toma parte ni apoya la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, ascensos, despido o jubilación por motivos de raza, casta, origen nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, afiliación sindical, afiliación política, edad o cualquier otra condición que pueda dar lugar a discriminación.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	4.3.2	a. Mantener un registro con los reclamos (incluyendo reclamos sobre discriminación)	N/A		
	4.3.3	a. Mantener registros de cambios en el salario de los empleados, ascensos y oportunidades de capacitación. Para la primera auditoría, tener registros de ≥6 meses	≥6 meses antes de la primera auditoría		
	4.3.4	a. Entregar y asegurarse de la implementación de una política que proteja a las madres embarazadas y período de lactancia. Que se cumpla política pública aunque sea en un menor grado, e incluso si no existiera, se debe aplicar algún grado de protección y ser responsable por ella.	N/A		
Centros con ≥5 empleados	4.4.1	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.4.1 Salud y Seguridad en el Ambiente de Trabajo Debe haber evidencias de que todos los trabajadores del centro de cultivo han recibido capacitación y comprenden a cabalidad la capacitación. Si son entrevistados, los trabajadores deben demostrar que tienen conocimiento y comprenden los riesgos a la seguridad y las practicas de seguridad. Debe existir información sobre minimización de riesgos/peligros en el ambiente de trabajo, incluyendo procedimientos y políticas sistemáticos documentados para prevenir peligros en el lugar de trabajo y sus riesgos deben estar disponibles para los trabajadores. Deben existir procedimientos de respuesta de emergencia y deben ser conocidos para los trabajadores. Se deben utilizar señaléticas de advertencia en un lenguaje apropiado o con imágenes fácil de entender en los equipos peligrosos y/o sustancias (químicas). Todos los trabajadores deben tener el derecho a dejar el lugar de trabajo en caso de inminentes peligros graves sin pedir permiso a la empresa. Ofrecer de manera regular capacitación sobre salud y seguridad a los trabajadores contratados (una vez al año y a todos los trabajadores nuevos) incluyendo capacitación sobre minimización de riesgos y potenciales peligros.			
		a. Mantener registros y copias de certificados de capacitación de todos los empleados. Si los programas de gobierno no ofrecen capacitaciones, otorgar capacitaciones privadas por parte de las empresas independientes y del departamento de RRHH con un plan bien estructurado.	N/A		
		b. Asegurarse que todos los trabajadores utilizan equipos de seguridad cuando aplique. Los equipos que están en el lugar, deben tener signos de uso (reciente) y que están en condiciones de trabajo efectivas.	N/A		
Todos los centros	4.4.2	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.4.2 Determinar ocurrencia de accidentes de salud y seguridad y violaciones registradas y las medidas correctivas adoptadas. Como mínimo, todos los accidentes de trabajo que requieran de alguna atención médica profesional (enfermera o doctor) deben ser registrados. La documentación debe ser generada en relación a violaciones a la seguridad y salud ocupacional. La recomendación es incluir registros del número de incidentes y el número de días de trabajo pérdidas debido a los incidentes. Un plan de acción correctiva debe ser implementado en respuesta a los incidentes relacionados con el trabajo y violaciones de prácticas de seguridad que han ocurrido. Se debe analizar y abordar las causas y remediar y prevenir riesgos futuros o accidentes de naturaleza similar.			
		a. Mantener registros de todos los accidentes y medidas correctivas tomadas. Para las primeras auditorías, el centro debe tener registros de ≥ 6 meses	≥ 6 meses antes de la primera auditoría		
		b. Asegurarse que se apliquen las medidas correctivas. En casos en que se reporte repetitivamente una clase de accidentes, se debe demostrar un historial de tendencia a la disminución de la frecuencia.	N/A		
Todos los centros	4.4.3	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.4.3 Prueba de cobertura de accidentes Debe haber compensación suficiente para cubrir gastos y pérdidas de ingreso para todos los trabajadores que sufren un accidente o heridas que ocurren en el ambiente de trabajo. Se debe dar especial consideración a los trabajadores temporales, inmigrantes o extranjeros que podrían no estar cubiertos por las leyes de protección en caso de heridas relacionadas con el trabajo o temas de salud. Los documentos relacionados con seguro del trabajador se pueden verificar con la compañía de seguros indicada.			
		a. Entregar evidencias de la lista de todos los trabajadores permanentes y de la cobertura del seguro de salud de todos los trabajadores.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	4.5.1	a. Poseer documentos legales que muestren sueldos mínimos del lugar donde opera el centro.	N/A		
		b. Mantener copias del contrato de los empleados y asegurarse que a lo menos los sueldos mínimos están pagados a los empleados	N/A		
		c. Mantener recibos de pagos de salarios, firmados por los trabajadores. Para la primera auditoría tener registros de ≥ 6 meses	≥ 6 meses antes de la primera auditoría		
		d. Asegurarse de que la nómina de pago entregada a los trabajadores incluye la identificación de cualquier descuento, pago adelantado y/o contribuciones acordadas.	N/A		
	4.5.2	a. Si no se ha establecido un salario mínimo por ley, calcular un salario que cubra necesidades básicas, consultar a los trabajadores y a sus organizaciones representativas, y realizar evaluación de costo de vida obtenidas de fuentes confiables.	N/A		
		b. Mantener registros de pagos de salarios tal como se indica en 4.5.1c, indicando salarios justos o aumento de pago progresivo.	N/A		
	4.5.3	a. Asegurarse que todos los empleados son tratados con dignidad y respeto (es decir, sin abuso físico)	N/A		
		b. Asegurarse que no se hagan descuentos en los pagos y/o beneficios como medidas disciplinarias (por ej., por romper accidentalmente un equipo)	N/A		
	4.5.4	a. Entregar una declaración indicando el mecanismo utilizado para establecer salarios	N/A		
		b. Asegurarse que los empleados están en conocimiento del mecanismo utilizado para establecer los salarios.	N/A		
4.5.5	a. Asegurarse que los esquemas de contrato no permita a los trabajadores que llevan largo tiempo tengan acceso a una remuneración justa y equitativa y otros beneficios.	N/A			
Todos los centros	4.6.1	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.6.1 Libertad de Asociación y Negociación Colectiva Determinación del porcentaje de trabajadores que tiene acceso a sindicatos, la capacidad de negociar colectivamente y/o acceso de los trabajadores a tener un representante(s) elegido por los mismos trabajadores sin la interferencia de la jefatura. Las empresas deben asegurar que los trabajadores interesados en una negociación colectiva o que se han adherido a algún sindicato u organización de trabajadores de su elección no están sujetos a discriminación. Si se restringen los derechos, la empresa debe dejar en claro a los trabajadores que están dispuestos a darle la oportunidad de tener un dialogo colectivo a través de una estructura representativa y que se les permitirá elegir libremente a sus propios representantes. Los trabajadores tienen el derecho a formar y adherirse a cualquier sindicato u organización de trabajadores permitida por la ley del país, libre de cualquier forma de interferencia de parte de los empleadores u organizaciones competentes establecidas o respaldadas por el empleador. La OIT específicamente prohíbe “actos designados a promover el establecimiento de organizaciones de trabajadores o apoyar estas organizaciones económicamente o de alguna otra forma, con el objetivo de que las organizaciones de empleadores tengan control sobre las organizaciones de trabajadores.” La organización elegida por el trabajador comparará las pruebas entregadas con las del sindicato indicado.			
		a. Mantener copias de los contratos de los empleados y asegurarse de que los contratos firmados por ambas partes no restrinjan el derecho a asociación de manera libre.	N/A		
		b. Asegurarse que los trabajadores tengan el derecho a formar y adherirse a cualquier sindicato u organización de trabajadores permitida por la ley del país, libre de cualquier forma de interferencia de parte de los empleadores u organizaciones competentes establecidas o respaldadas por el empleador. La OIT específicamente prohíbe “actos designados a promover el establecimiento de organizaciones de trabajadores o apoyar estas organizaciones con el objetivo de que las organizaciones de empleadores tengan control sobre las organizaciones de trabajadores.”	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros		c. Asegurarse que los sindicatos y/u organizaciones de sociedades civiles involucradas en los derechos laborales pueden tener acceso y pueden entregar información directamente a todos los trabajadores (posters, panfletos, visitas)	N/A		
		d. Asegurarse que los representantes de sindicatos y/u organizaciones de sociedades civiles pueden tener acceso a comunicarse con sus miembros en el lugar de trabajo en un momento acordado mutuamente con la jefatura del centro.	N/A		
		e. Entregar una declaración que establezca explícitamente el compromiso del empleador con la libertad de asociación y negociación colectiva como un derecho de todos. No es absolutamente necesario que sea en papel. Esta declaración es conocida por los trabajadores así como su propósito. Se sabe que en ambientes muy restringidos se hace este acuerdo mutuo (=permitir + no abusar) de manera verbal en presencia de organizaciones de sociedad civil. Los empleadores pueden mostrar cómo lo hicieron y los auditores pueden verificarlo.	N/A		
	4.6.2	a. Asegurarse que no se le dificulta a los empleados ejercer su derecho de representación.	N/A		
Todos los centros	4.7.1	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.7.1 Determinación de casos de medidas disciplinarias abusivas No debe existir absolutamente ningún compromiso o apoyo al castigo corporal, extorción mental o física o abuso verbal. Las multas o descuentos de salarios no deben ser métodos aceptables para disciplinar a los trabajadores, tal como se indica en las declaraciones de las políticas y en las pruebas aportadas por el testimonio de los trabajadores. Deben existir evidencias de políticas y procedimientos disciplinarios no abusivos. Si se requiere tomar medidas disciplinarias, se deben realizar advertencias verbales y escritas de manera paulatina. El objetivo debe ser siempre mejorar la condición del trabajador antes de permitir que se vaya, según se indique en las declaraciones de políticas y en los testimonios de los trabajadores”			
		a. Asegurarse que las medidas disciplinarias son Justas y que no hay instancias de abusos. El auditor debe revisar los registros de las medidas disciplinarias tomadas por el empleador; a quién se aplicaron; y la razón para hacerlo. De esta forma, el auditor puede cuantificar las diferentes Medidas Disciplinarias aplicadas.	N/A		
		b. Mantener registros de cualquier medida tomada en respuesta a las instancias de acoso o medidas disciplinarias abusivas. La respuesta debe ser apropiada y con el propósito de prevenir una reaparición de ellas.	N/A		
	4.7.2	a. Entregar y asegurar la implementación de una política de acción disciplinaria anti acoso y abuso.	N/A		
	4.7.3	a. Mantener registros de cualquier medida tomada en respuesta a las instancias de acoso o medidas disciplinarias abusivas. La respuesta debe ser apropiada y con el propósito de prevenir una reaparición de ellas.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	4.8.1	<p>Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.8.1 Horas de trabajo y horas extraordinarias</p> <p>Determinación de incidencias, violaciones y abuso de horas de trabajo y extraordinarias.</p> <p>Las horas trabajadas incluyen el tiempo ocupado en el lugar de trabajo en actividades productivas y en otras actividades que son parte de las tareas y deberes de los trabajos de la empresa (ejemplo, limpieza y preparación de herramientas de trabajo). También incluye el tiempo ocupado en el lugar de trabajo cuando la persona está inactiva por razones relacionadas con el proceso de producción u organización de trabajo (tiempos muertos), ya que los trabajadores remunerados se encuentran a disposición del empleador durante estos periodos. Las horas trabajadas también incluyen periodos cortos de descanso ocupados en el lugar de trabajo ya que es difícil distinguirlos de manera separada, incluso si los trabajadores no están "a disposición" del empleador durante esos periodos. Se excluyen de manera explícita los horarios de almuerzo, ya que normalmente son lo suficientemente largos para distinguirlos de los periodos de trabajo. El empleador debe cumplir con las leyes aplicables y con los estándares industriales relacionados con las horas de trabajo. Una "semana de trabajo normal" se puede definir por ley pero no puede exceder de manera constante (constantemente o la mayor parte del tiempo) las 48 horas. Se pueden aplicar las variaciones basadas en la estacionalidad. Se anima a los centros a mantener registros de las horas trabajadas.</p> <p>Se debe otorgar al personal a lo menos un día libre completo (incluyendo dos noches) cada siete días durante el cual no se les debe negar el permiso para salir de las instalaciones. Los trabajadores no están obligados a salir del centro durante su tiempo libre, pero tienen el derecho de hacerlo si lo desean. En casos en que el centro esté ubicado demasiado lejos como para que los trabajadores disfruten su tiempo de relax en casa, con la familia o en lugares de recreación de su elección, el dueño del centro debe proporcionar transporte (ida y vuelta) y tiempo libre suficiente para permitir a los trabajadores que puedan tener tal tiempo para disfrutar a lo menos una vez cada 17 semanas. Los trabajadores no serán desalentados a mantener registros de horas de trabajo (en casos en que los centros no lo hagan)</p> <p>Todas las horas extraordinarias no deben exceder las 12 horas por semana por más de dos semanas consecutivas, y las horas totales de trabajo (incluyendo las horas extraordinarias) no deben exceder las 60 horas en promedio en un periodo de 17 semanas. Todas las horas extras deben ser pagadas con recargo de por lo menos el 25% del salario regular. El trabajo extraordinario debe ser voluntario. Se pueden hacer excepciones a este requerimiento en casos en que es necesario realizar trabajo extraordinario para cumplir con las demandas del negocio, siempre que sea legal y haya un acuerdo de negociación colectiva que aborde este tema. De acuerdo a la convención de la OIT C-183, se protege a las mujeres antes y justo después de dar a luz. Las mujeres en esta situación no están obligadas a realizar trabajos que podrían poner en peligro la salud tanto de la madre y/o el hijo. El embarazo o el cuidado del niño nunca deben ser razones para poner fin al contrato y las pruebas en casos de despido son responsabilidad del empleador. Los beneficios económicos durante el embarazo y/o el cuidado de niños pequeños deben estar, por lo menos, al nivel de los criterios sociales mínimos preponderantes del país otorgados por el gobierno de acuerdo a las leyes y regulaciones relacionadas con enfermedad, desempleo y/o discapacidad (temporal). Al buscar empleo, las mujeres no deberán ser sometidas a pruebas de embarazo o pedirles que presenten certificados de tales pruebas excepto si las leyes nacionales o regulaciones lo requieren.</p>			
Todos los centros	4.8.1	<p>a. Mantener registros de horas o documentos de asistencia de los trabajadores firmados por ellos mismos. Para las primeras auditorías, presentar registros del centro de ≥ 6 meses</p>	≥ 6 meses antes de la primera auditoría		
		<p>b. Asegurarse que las horas trabajadas por los empleados no exceda las 8h/día o 48h/semana.</p>	N/A		
	4.8.2	<p>a. Asegurarse que los trabajadores puedan salir del centro durante su tiempo libre (cuando no están trabajando)</p>	N/A		
		<p>b. Mantener copias de contrato de los empleados y asegurarse que los contratos de trabajo establezcan claramente el derecho de los trabajadores a salir del centro.</p>	N/A		
	4.8.3	<p>a. Asegurarse que todos los trabajadores tengan a los menos 4 días libres/mes.</p>	N/A		
		<p>b. Mantener registros de hora de todos los empleados. Para las primeras auditorías, presentar registros del centro de ≥ 6 meses</p>	≥ 6 meses antes de la primera auditoría		
	4.8.4	<p>a. Asegurarse que los empleados reciban transporte hacia y desde el primer lugar desde el que haya transportes público disponible.</p>	N/A		
	4.8.5	<p>a. Asegurarse que a todos los empleados se les paguen las horas extraordinarias con un sobrecargo de a lo menos el 25% más que el valor de las horas normales.</p>	N/A		
		<p>b. Mantener registros de pagos de horas extraordinarias.</p>	N/A		
	4.8.6	<p>a. Asegurarse que todos los empleados realicen horas extraordinarias de manera voluntaria.</p>	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros		b. Asegurarse que todos los empleados no tengan más de un máximo de 12 horas extraordinarias/semana.	N/A		
		c. Asegurarse que todos los empleados que realicen horas extraordinarias lo hagan de manera excepcional.	N/A		
		d. Mantener hojas de registro de asistencia los empleados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener información de ≥ 6 meses	≥ 6 meses antes de la primera auditoría		
		e. Mantener copias de contratos de empleados y asegurarse que los contratos de los empleados establezcan las condiciones de horas extraordinarias y los derechos asociados.	N/A		
	4.8.7	a. Asegurarse que todas las trabajadoras mujeres estén en conocimiento (y se beneficien) de su derecho a recibir licencia maternal con un mínimo de 14 semanas y pago continuo.	N/A		
Todos los centros	4.9.1	a. Asegurarse que los empleados tengan copias escritas de sus contratos laborales.	N/A		
		b. Asegurarse que ningún empleado trabaje con un contrato de práctica que tenga un plazo superior a 6 meses.	N/A		
	4.9.2	c. Asegurarse que los empleados entiendan sus contratos laborales.	N/A		
Todos los centros	4.9.3	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.9.3 Los contratos de los trabajadores deben ser justos y transparentes Los contratos incluyen estipulaciones sobre: fecha de ingreso, periodo de notificación, periodo de prueba, salario y políticas de salario, horas de trabajo esperadas, políticas sobre horas extras, protocolos de seguridad del centro, términos de seguros, políticas sobre medidas disciplinarias, lista de gastos obligatorios, otros derechos específicos y obligaciones de ambas partes, ambas firmas (con nombres y direcciones escritos claramente) y fecha de firma. Las estipulaciones generales o colectivas pueden anexarse al contrato firmado, pero el trabajador debe tener una copia completa de ellas. Los centros que tengan más de cinco trabajadores contratados deben seguir procedimientos formalizados para contratos con soporte en papel y políticas. En centros con menos trabajadores, donde el productor y los trabajadores realizan prácticas contractuales verbales, podría ser necesario que se realicen entrevistas confidenciales con el dueño del centro, trabajador (es) y la comunidad circundante (ej. un profesor de laguna escuela local, en casos en que hayan niños trabajando en el centro) para validar si se está realizando contratos justos y transparentes (ej. Verbal). Las cooperativas (grupos de centros de cultivo) tienen un número de más de cinco trabajadores cumplirán con el trabajo administrativo que se especifica en los indicadores			
		a. Si existen contratos escritos: Asegurarse que todos los contratos de los empleados estén firmados por ambas partes y que el empleado tenga las copias.	N/A		
		b. Si existen contratos verbales: Asegurarse que todos los empleados entiendan y puedan citar las condiciones de empleo. Si las políticas adicionales verbales deben ser entregadas impresas al trabajador.	N/A		
		c. Si hay más de 5 trabajadores contratados, desarrollar e implementar políticas y procedimientos de empleo escritos.	N/A		
	4.9.4	a. Mantener copias de los contratos de los empleados y asegurarse que el tiempo de prueba esté claramente establecido de acuerdo con las leyes locales y en la ausencia del periodo legal de prueba, este tiempo no puede exceder un mes.	N/A		
		b. Asegurarse que el periodo de prueba sea comprendido y respetado por los trabajadores.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Productores que adoptan acuerdos de subcontratación y trabajo desde el hogar	4.9.5	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.9.5 Acuerdos de subcontratación y trabajo desde el hogar. La subcontratación de equipos para realizar tareas específicas intensivas (ej. Cosecha, clasificación) es una práctica común en el cultivo de camarones pero a menudo es una parte del negocio escasamente regulada o definitivamente no regulada. Por medio de la contratación, tales servicios podrían asociarse, sin quererlo, con temas de trabajo que podrían estar presente en esta parte escasamente regulada de la industria. Los centros toman medidas apropiadas de responsabilidad social ejerciendo diligencia debida antes de contratar los servicios de un proveedor específico. Esta diligencia debida es incorporada en este requerimiento por los productores en la que se muestra la evidencia de que han transmitido a los proveedores de servicio sobre las posibles violaciones de los derechos básicos de los trabajadores. > Verificar la manera que el centro informa a los subcontratistas respecto al tratamiento de los trabajadores y las cláusulas de salud y seguridad.			
		a. Evidencias de que los centros han enviado cartas de proveedores por los servicios subcontratados solicitando que sus trabajadores sean contratados de manera legal. Los auditores deben verificar que los centros tengan cartas de parte de los subcontratistas donde se establezcan los nombres y edades de los trabajadores y que están contratados de manera legal.	N/A		
		b. Entregar pruebas que demuestren que los proveedores de servicios han protegido los derechos básicos de los trabajadores de posibles violaciones.	N/A		
		c. Asegurarse que todos los trabajadores empleados por los subcontratistas o intermediarios y que realizan actividades de relevancia en el centro cumplen con las regulaciones/procedimientos de seguridad y salud.	N/A		
Todos los centros con ≥5 trabajadores	4.10.1	Instrucciones a los Clientes para el Indicador 4.10.1-4 Mecanismos justos y transparentes para resolver conflictos colectivos Los registros de las reuniones y reclamos archivados pueden ser inspeccionados y verificados con la jefatura, y el sindicato u otra organización del cual el trabajador es miembro. Las minutas y los reclamos relacionados con los documentos deben incluir la agenda (si se hacen reuniones), la resolución o medidas sobre las cuales ambas partes han convenido y una lista de los participantes de las reuniones (si se hacen reuniones).			
Todos los centros con ≥5 trabajadores	4.10.1	a. Asegurarse que los trabajadores puedan archivar los reclamos y los temas críticos anónimamente (sugerencia: mantener cajas de reclamos para los empleados en todo el centro de cultivo)	N/A		
		b. Asegurarse que los trabajadores estén en conocimiento del procedimiento de reclamos del centro y que las jefaturas les anima a usarlos.	N/A		
		c. Mantener registros de reunión sostenidas (a lo menos dos veces por año) con los trabajadores. Los registros deben incluir la lista de participantes, agendas y plan de acción acordado y resúmenes. Para las primeras auditorías se deben tener registros de a lo menos 1 reunión.	Para las primeras auditorías se deben tener registros de a lo menos 1 reunión		
	4.10.2	a. Mantener un registro de los temas presentados por los trabajadores (incluyendo los formularios de reclamos), fecha y respuesta entregada. Para la primera auditoría; el registro debe contener todos los registros de los últimos 6 meses.	≥6 meses antes de la primera auditoría.		
		b. Asegurarse que los empleados tengan acceso al registro con una frecuencia razonable.	N/A		
	4.10.3	a. Mantener un registro con los temas presentados por los trabajadores y que incluya el plan (incluyendo medidas y tiempos)	N/A		
b. Asegurarse de que el plan se cumpla.		N/A			
Todos los centros con >5 trabajadores	4.10.4	a. Mantener evidencias de los temas presentados por los trabajadores y que están siendo resueltos. Las evidencias pueden incluir cartas firmadas por los empleados o sus representantes.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
		b. Anotar en el registro los temas que se están resolviendo de acuerdo al numeral 4.10.2.	N/A		
		c. Mantener resúmenes mensuales y cálculos del porcentaje de casos resueltos dentro de 1 mes.	N/A		
Todos los centros	4.11.1	Instrucciones a los Clientes para los Indicadores 4.11.1 y 4.11.2 Este criterio se trata de proporcionar a los trabajadores residentes instalaciones dignas para vivir. Este criterio no es para albergues improvisados utilizados en los centros para que los trabajadores se resguarden de manera ocasional de la lluvia o para tomar una siesta rápida entre turnos. Las condiciones de vida son para comer, dormir, descansar, tener recreación el interior y cuidado de higiene personal de manera permanente o semi permanente. Los códigos laborales internacionales (OIT, SA8000) también hacen referencia a la disponibilidad de luz y un espacio privado mínimo por persona de 4m2 en cuarteles compartidos para dormir.			
		a. Asegurarse que los empleados hospedados en el centro de cultivo tengan acceso a una habitación digna y apropiada con instalaciones limpias, higiénicas y a prueba de lluvia.	N/A		
		b. Asegurarse que los cuarteles compartidos incluyan provisiones que permitan la visibilidad, privacidad, tales como paredes, cortinas o biombos móviles de ratán/bambú.	N/A		
		c. Asegurarse que los empleados hospedados tengan acceso a agua potable e instalaciones para cocinar o la disponibilidad de casinos.	N/A		
Todos los centros	4.11.2	a. Proporcionar servicios higiénicos separados e higiénicos que estén disponibles para hombres y mujeres, con la posible excepción de que hayan parejas hospedándose.	N/A		
Todos los centros	5.1.1	Instrucciones para el Auditor sobre numeral 5.1.1 El auditor debe poder comprender la razón de los componentes del pan de salud y entender el riesgo asociado a la operación de producción y cómo el centro planea mejor de manera continua las prácticas productivas para abordar estas medidas. El auditor necesita asegurarse que el centro no está contaminando o diseminando enfermedades al ambiente que lo rodea, que ha establecido buenas medidas de prevención adaptadas a los riesgos localizados y tiene mecanismos para prevenir la diseminación de infecciones de un estanque a otro. Por ejemplo, si un centro pequeño luego de experimentar eventos de mortalidad que probablemente fueron causados por la Enfermedad del Punto Blanco (determinados utilizando el total de signos y/o pruebas realizadas a los costados del estanque), no realizan descargas de agua al ambiente natural, significa que se está cumpliendo este requerimiento. En áreas donde el acceso a la capacidad diagnóstica es limitado, los rasgos obvios pueden ser utilizados para realizar un diagnóstico.			
		a. Entregar y mantener un plan operacional que aborde: 1) Los patógenos que pueden provenir de lugares circundantes hacia el centro de cultivo (ej. Control de depredadores y de vectores) 2) Los patógenos que se pueden diseminar desde el centro a los lugares circundantes (ej. Filtración/esterilización de efluentes y desperdicios tales como manejo de mortalidad de camarones) 3) La diseminación de los patógenos al interior del centro. Es muy importante evitar contaminación cruzada, detectar y prevenir patógenos emergentes y monitorear señales externas de patologías y animales moribundos	N/A		
	5.1.2	a. Asegurarse que todas las entradas a los centros y estanques tengan redes, rejillas o barreras de tamaño de malla.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	5.1.3	<p>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.1.3 – Tasa de Supervivencia (TS)</p> <p>Paso 1 – Cálculo de Tasa de Supervivencia en Estanques. El número estimado de camarones cosechados se calcula dividiendo la biomasa cosechada por el peso del cuerpo promedio de cosecha y la TS puede ser estimada para cada estanque utilizando la siguiente fórmula: $\% \text{ Tasa de Supervivencia en Estanque} = \frac{[\text{Biomasa cosechada} / \text{Peso de Cuerpo Promedio}]}{\text{Total PL sembradas}}$ Los productores son responsables de todos los conteos, incluyendo el conteo de PL sembradas y los conteos de cosecha. El conteo de PL sembradas son transferidas desde el <i>hatchery</i> al centro, donde ya sea son sembradas directamente en estanques de engorda o en algún vivero intermedio o estanque.</p> <p>Paso 2 – La Tasa de Supervivencia Promedio Anual es el valor promedio pesado para todos los estanques cosechados durante los últimos 12 meses y se calcula de la siguiente manera: $TS \text{ en } \% = \frac{(\% \text{ Tasa de Supervivencia Estanque 1} \times \text{número de postlarvas sembradas en estanque 1}) + (\% \text{ Tasa de Supervivencia de Estanque 2} \times \text{número de postlarvas sembradas en estanque 2}) + \dots + (\% \text{ Tasa de Supervivencia de Estanque n} \times \text{número de postlarvas sembradas en estanque n})}{\text{Número total de postlarvas sembradas en todos los estanques}}$</p> <p>Será importante tener un sistema de conteo para que el estándar de camarón de ASC describa un método de conteo de PLs de modo que la medición de TS sea significativa. Se supone que todas las tasas individuales sobrevivientes del estanque del 95% hacia arriba son el resultado de una subestimación del número de postlarvas y como consecuencia no pueden ser incluidas en el cálculo de la supervivencia anual promedio.</p>			
Todos los centros	5.1.3	<p>a. Los centros deben demostrar hojas de trabajo de un centro a otro y pueden correlacionarse o no con las facturas de compra. Mantener registros que muestren el número total de camarones almacenados en cada recinto durante los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías los registros deben cubrir más de 6 meses y a lo menos 1 cosecha completa por centro (ver instrucciones del recuadro de arriba). En caso de que el centro de cultivo esté integrado verticalmente, se pueden utilizar los conteos de salida.</p>	Para las primeras auditorías los registros deben cubrir más de 6 meses y a lo menos 1 cosecha completa por centro		
		<p>b. Mantener registros para cada cosecha (ej. recibos de ventas o recibos de plantas de proceso) que sean suficientes para mostrar el número total de camarones cosechados en cada recinto. Para las primeras auditorías, los registros deben cubrir a lo menos 1 cosecha completa por sitio (véase instrucciones en el recuadro de más arriba)</p>	Para las primeras auditorías, los registros deben cubrir a lo menos 1 cosecha completa por sitio		
		<p>c. Calcular el peso promedio del Porcentaje Real de Mortalidad (véase instrucciones en el recuadro de más arriba). Proporcionar cálculos al auditor. Los cálculos deben basarse en los conteos de postlarvas del <i>hatchery</i> en caso que el centro esté integrado verticalmente. Los centros que tengan proveedores de <i>hatchery</i> independientes, los cálculos deben basarse en los conteos del centro y comparar la referencia con los conteos del <i>hatchery</i>.</p>	N/A		
Todos los centros	5.1.4	<p>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.1.4</p> <p>Si más del 20% de la producción del país utiliza reproductores SPF o SPR para una especie dada, los productores certificados bajo este estándar también deben hacerlo. Los productores deben mantener una lista de los <i>hatcheries</i> del país/región, indicando cuáles producen PLs SPF/SPR. El auditor necesitará verificar si las PLs SPF/SPR son consideradas comercialmente disponibles en el porcentaje de <i>hatcheries</i> que producen PLs SPF/SPR. En casos en que las semillas no son SPF o SPR que quieran cumplir este estándar, se debe realizar pruebas de todas las enfermedades registradas en la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) [92] para probar que la semilla es limpia, a menos que hayan evidencias claras y con base científica que el país está libre de esa enfermedad, o que las especies cultivadas por el productor no son sensibles a esa enfermedad particular.</p>			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
		a. Poseer recibos y/o declaraciones del proveedor de postlarvas que indiquen el estado de los reproductores SPF y SPR del <i>hatchery</i> y los patógenos que fueron testeados en las postlarvas. Mantener registros durante los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, tener registros de de 6 o más meses.	≥6 meses o más antes de la primera auditoría		
		b. Mantener lista de la OIE de aquellas enfermedades de postlarvas que deben ser testeadas (véase instrucciones en el recuerdo de más arriba)	N/A		
		c. Si alguna de las enfermedades de la lista de la OIE no son relevantes (véase instrucciones en el recuerdo de más arriba), presentar pruebas (documentos revisados por pares o copias de declaraciones oficiales de parte de una Autoridad Competente)	N/A		
Nota [92]		http://www.oie.int			
Todos los centros	5.2.1	Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.2.1 Este requerimiento no aplica a los tratamientos realizados en agua de estanques. El control de depredadores letales se define como el hecho de tratar activamente de matar un animal. Se recomienda enfáticamente el uso de cercos y artefactos de exclusión de depredadores pasivos			
		a. Mantener una lista de los aparatos de control de depredadores y sus ubicaciones.	N/A		
	5.2.1	b. Mantener una lista de todas las especies protegidas que están en peligro de extinción o en amenaza de extinción, visitando potencialmente la lista de especies relevantes del centro en lugares relevantes.	N/A		
Todos los centros	5.2.2	Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.2.2 Solo se pueden utilizar productos químicos registrados en el país donde se desarrolla la producción. Además, el uso de pesticidas debe cumplir con los requerimientos de numeral 5.3.5.			
		a. El centro controla los depredadores y mantiene una lista de aparatos de control de depredadores (tal como se indica en 5.2.1a)	N/A		
		a. Si se utiliza control letal de depredadores, desarrollar y mantener un programa de monitoreo	N/A		
	5.2.3	b. El centro debe identificar y monitorear todos los incidentes en que se utilizó control letal de depredadores, especificando la fecha, las especies, los métodos utilizados y la razón para utilizar la fuerza letal en vez de las alternativas no letales.	N/A		
Todos los centros	5.3.1	Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.3.1 Este requerimiento aplica a todos los antibióticos, todos los métodos de aplicación y tanto al uso directo como a través de alimento medicado. Este indicador no aplica a <i>hatcheries</i> , dentro o fuera del centro.			
		a. Los centros deben preparar una lista de todos los medicamentos veterinarios, productos químicos y biológicos utilizados en el centro los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben cubrir al menos 1 cosecha por centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.		
		b. Entregar registros detallando el uso de cualquier medicamento veterinario, productos químicos y biológicos de cada recinto en el centro de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos 1 cosecha por centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.		
		c. Si se utiliza cualquier antibiótico o alimento medicado, detallar y mantener un sistema de trazabilidad para asegurar que ninguno de los productos tratados se vende con etiqueta ASC. En estos casos, los centros deben tener una Certificación ASC de Cadena de Custodia válida	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación	
Todos los centros	5.3.2	a. Mantener una lista de todos los antibióticos utilizados en el centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías los registros deben cubrir a lo menos 1 cosecha completa del centro. (Véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.			
		b. Los centros no utilizaron ningún antibiótico muy importante como medicamento para humanos según la OMS y antibióticos prohibidos por las autoridades nacionales competentes en los últimos 12 meses.	N/A			
		c. Demostrar conocimiento para trabajar con antibióticos de importancia crítica según la OMS y antibióticos ya que está prohibidos por las autoridades nacionales competentes y demostrar que no se utilizan en el centro	N/A			
	5.3.3	Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 5.3.5 Para conocer las listas de pesticidas restringidos o prohibidos, consultar los siguientes documentos: - Anexo III del Convenio de Rotterdam sobre Consentimiento Fundamentado Previo http://www.pic.int/TheConvention/Chemicals/AnnexIIIChemicals/tabid/1132/language/en-US/Default.aspx - Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes. Anexo A, B y C: http://www.pops.int/documents/convtext/convtext_en.pdf - Directrices recomendadas por la OMS para la clasificación de los plaguicidas según su peligrosidad: http://www.who.int/ipcs/publications/pesticides_hazard_2009.pdf				
		a. Mantener espacios de almacenamiento para todos los medicamentos de uso veterinario, productos químicos y biológicos presentados en 5.3.1a	N/A			
		b. Entregar registros detallando el uso de cualquier medicamento de uso veterinario, productos químicos y biológicos de cada estanque del centro de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro			
	5.3.4	a. Desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados para el uso de medicamentos veterinarios, productos químicos y biológicos.	N/A			
		b. Asegurar que los empleados están familiarizados con el POE (Procedimientos Operativos Estandarizados)	N/A			
	5.3.5	a. Mantener una lista de todos los productos utilizados en el centro (en numeral 5.3.1a) en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro.			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación	
Todos los centros	5.3.5	b. Preparar una declaración que indique que el centro no utilizó ningún pesticida prohibido o restringido por el Convenio de Rotterdam sobre Consentimiento Fundamentado Previo (CFP), el Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) o la Organización Mundial de la Salud (OMS).	N/A			
	5.3.6	a. Mantener POE del numeral 5.3.4a y asegurarse que incluyan los procedimientos de neutralización	N/A			
		b. Asegurarse que los empleados estén familiarizados con POE.	N/A			
	5.3.7	a. Entregar registros detallando el uso de cualquier producto biológico en el centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro			
		b. Respecto a la lista entregada en el numeral 5.3.7a, demostrar que cada ítem está aprobado para realizar acuicultura por las autoridades nacionales. Si el ente regulador a cargo de acuicultura no aprueba probióticos u otros agentes biológicos, que los productores puedan demostrar que son capaces de mostrar registros de compra, facturas e información de productos asociada al uso de cualquier probiótico.	N/A			
		c. Si se realiza fermentación en el centro, mantener y cumplir con el protocolo entregado por los proveedores, incluyendo la toma de todas las precauciones requeridas para asegurarse que estos no contienen cadenas contaminantes.	N/A			
d. Si se realice fermentación en el centro, asegurar que los productos fermentados no se utilicen para sembrar lotes de fermentaciones futuras y que todos los lotes deben haber sido sembrados utilizando un probiótico comercial.		N/A				
Todos los centros	6.1.1	<p>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 6.1.1 Uso de Especies de Camarones No Indígenas</p> <p>Aplicabilidad: El indicador 6.1.1 aplica solo a los centros que cultivan especies que no son indígenas. Los centros que solo cultivan especies de camarones indígenas están exentos de este indicador. Sin embargo, el centro debe entregar prueba de que las especies cultivadas en el área son indígenas. Los centros pueden entregar pruebas provenientes de fuentes reputadas independientes como trabajos revisados por pares, la IUCN, FAO u otra organización internacional. Una vez que se confirma, los auditores deben registrar que "no aplica" según estos criterios.</p> <p>Para demostrar cumplimiento con los Indicadores 6.1.1, el centro debe entregar los permisos del <i>hatchery</i> e importar licencias.</p> <p>Se puede encontrar información adicional sobre el código de prácticas sobre la introducción y transferencia de organismos marinos de la ICES en http://www.ices.dk/reports/general/2004/icescop2004.pdf . Los productores deben demostrar que poseen conocimiento de las directrices y que han cumplido con ellas para cultivar especies no nativas.</p>				
		a. Mantener registros de las compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías los registros deben contener información de ≥6 meses	≥6 meses o más antes de la primera auditoría			
		b. Preparar pruebas documentadas (como trabajos revisados por pares, la IUCN, FAO u otra organización internacional. Si las especies no son indígenas, por favor consultar en las letras c y d (abajo)	N/A			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	6.1.1	c. Preparar declaraciones de pruebas documentadas (como trabajos revisados por pares, gobierno oficial [autoridad competente] u otras referencias comparables de que las especies se producen localmente para uso comercial.	N/A		
		d. Si las especies no son indígenas, entregar pruebas documentadas (como trabajos revisados por pares, gobierno oficial [autoridad competente] u otras referencias comparables indicando que no tienen impactos negativos. El impacto negativo de un stock con auto reclutamiento incluye entre otros: - cambio en la diversidad genética de camarones silvestres a través del entrecruzamiento -competencia (es decir, desplazamiento de especies locales) -destrucción de hábitat	N/A		
		e. si las especies no son indígenas, entregar pruebas documentadas (permisos de <i>hatcheries</i> , licencias de importación, etc.) que demuestren cumplimiento con procedimientos de introducción según se identifique en las directrices de importación regional, nacional e internacional (OIE e ICES)	N/A		
	6.1.2A	a. Entregar registros del centro indicando el tamaño de los camarones (peso promedio registrado de manera mensual). Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase las instrucciones del recuadro de arriba)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro		
		b. Mantener registros que indiquen el tamaño de las mallas de las jaulas o rejillas de todo el centro y registrar cómo se selecciona el tamaño de la malla de manera que sea el más apropiado para los animales más pequeños presentes en el momento utilizado. Para las primeras auditorías, el registro de los centros deben contener información de ≥6 meses	≥6 meses o más antes de la primera auditoría		
		c. Si las especies no son indígenas, asegurarse que se utilicen rejillas dobles tanto en los puntos de entrada como en los puntos de descarga todo el tiempo.	N/A		
	6.1.2B	a. Entregar registros o declaraciones oficiales que muestren el nivel máximo de agua (niveles de ríos, de mareas, de inundación, etc.) de los 25 años anteriores.	N/A		
		b. Poseer una declaración de parte de las autoridades locales o alguna organización reputada informando la altitud (mts. sobre el nivel del mar) del embancamiento en su punto más bajo.	N/A		
	6.1.2C	a. Entregar registros de centro de las inspecciones periódicas de las mallas o rejillas utilizadas en la producción	N/A		
		b. Coordinar la posibilidad de que el auditor observe una inspección durante una visita al centro.	N/A		
6.1.2D	a. Mantener registros de mitigación y reparación de un monitoreo permanente. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos la última cosecha completa de cada centro (véase la introducción)	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a los menos los datos de 1 cosecha completa por centro			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	6.1.2E	a. Identificar la cantidad y ubicación de todas las trampas. El término "trampa" no incluye a las mallas o rejillas.	N/A		
		b. Mantener un registro de inspecciones regulares de trampas (a lo menos una vez a la semana) y de los escapes observados.	N/A		
		c. Configurar trampas de manera correcta y ubicarlas en lugares apropiados para asegurar el monitoreo efectivo de los escapes de todo el centro.	N/A		
	6.1.2F	a. Desarrollar e implementar los protocolos de recuperación de los escapes.	N/A		
	6.1.3	a. Cuando se detecten escapes, registrar cualquier medida tomada para prevenir que vuelva a ocurrir. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a lo menos los datos de 1 cosecha completa por centro		
Todos los centros	6.2.1	a. Entregar pruebas documentadas que se han realizado pruebas de postlarvas de todos los patógenos relevantes (véase lista en el numeral 5.1.4b y pruebas adicionales según el numeral 5.1.4c) a menos que los patógenos no estén en el país. Mantener registros de compras o recepciones de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de ≥6 meses.	≥6 antes de la primera auditoría		
		b. Todos los centros que utilicen reproductores que no sean <i>P. monodon</i> silvestres y los centros que siembren postlarvas de reproductores <i>monodon</i> silvestres desde el 1 de Enero 2015 en adelante. Entregar pruebas documentadas de los testeos de todos los patógenos relevantes en los reproductores de camarones (véase lista en numeral 5.1.4b y pruebas adicionales del numeral 5.1.4c). Mantener registros de compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de ≥6 meses.	≥6 antes de la primera auditoría		
		c. Si el centro está integrado verticalmente con el <i>hatchery</i> , el personal debe tener conocimiento de las directrices de introducción/importación mencionadas en este requerimiento.	N/A		
	6.2.2	a. Entregar una declaración del proveedor de postlarvas identificando especies (nombre de origen latín) de los camarones cultivados y la fuente de reproductores (incluyendo si es de captura silvestre o si era de cultivo). Mantener registros de compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de ≥6 meses.	≥6 antes de la primera auditoría		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Centros que utilizan semillas obtenidas de la captura silvestre de P.monodon	6.2.3	a. Entregar una declaración del proveedor de postlarvas identificando la fuente (la costa donde se cosecharon y el país de cosecha) de los reproductores. Mantener registros de compras de postlarvas de los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de ≥6 meses	≥6 antes de la primera auditoría		
Todos los centros	6.2.4	a. Poseer una declaración del(los) proveedor(es) de semillas que indiquen que las semillas no son silvestres (es decir, la semilla se obtiene de un reproductor que está en cautiverio)	N/A		
		b. Mantener recibos de semillas de todas las siembras. Para las primeras auditorías, estos registros deben contener la información de ≥6 meses.	≥6 antes de la primera auditoría		
Todos los centros	6.3.1	a. Cuando los camarones GM estén comercialmente disponibles a la industria, los centros deben entregar una declaración de parte del <i>hatchery</i> proveedor que el centro no utiliza camarones modificados genéticamente (transgénicos)	N/A		
Todos los centros	7.1.1	a. Poseer una declaración (en papel con membrete de la empresa manufacturera) del proveedor de alimento identificando todos los ingredientes del alimento que superen el 2% de este.	N/A		
		b. Para todos los ingredientes de alimentos que representan más de 2%, entregar copias de las declaraciones de terceras partes según se indique en la factura del proveedor de ingredientes de alimentos, informando el país de origen y (para los productos derivados de pescados), el área de pesca de acuerdo a las principales áreas de pesca y subdivisiones según la FAO. (http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/H/en), especies y métodos de cosecha. Nota: No todas las áreas principales tienen subdivisiones que reportar a la FAO.	N/A		
	7.1.2	a. Entregar evidencias de las terceras partes (a través de un miembro de ISEAL o certificación ISO 65 cumplida que incorpore el Código para Realizar Pesquerías de manera Responsable de la FAO) demostrando cadena de custodia y trazabilidad para todos los ingredientes marinos que no sean productos de despuntes. En el sitio web de ASC se encuentra una lista de esquemas. Se puede seguir los próximos pasos: 1.- Identificar todos los proveedores de alimento del centro 2.- Preparar una lista de todos los tipos de alimento comprados durante los últimos 12 meses. 3.- Por cada tipo de alimento, solicitar de parte del proveedor, una lista de todos los productos de pesquerías que fueron utilizados como ingredientes de alimento. 4.- En casos en que los ingredientes de alimentos incluyan elementos certificados (de acuerdo a este requerimiento), solicitarle al proveedor de alimento que entregue evidencias de la certificación de trazabilidad de las terceras partes.	N/A		
Todos, después de Marzo 2019	7.2.1A	<p>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 7.2.1a - 100% de Harina y Aceite de Pescado provenientes de Fuentes Certificadas</p> <p>Se les solicita a los centros obtener información detallada de parte de sus proveedores acerca de la fuente de los productos de pesquerías que se utilizan como ingredientes de los alimentos. Es responsabilidad del centro obtener información relevante de parte del proveedor. La ASC reconoce, sin embargo, que los proveedores de alimento requerirán un periodo de tiempo para dar cumplimiento a este indicador. Aplicabilidad: El Indicador 7.2.1a se debe cumplir a cabalidad en Marzo del 2019. Mientras tanto, los centros pueden elegir demostrar cumplimiento tanto con el Indicador 7.2.1a como con el Indicador 7.2.1b (no se les pide cumplir con ambos indicadores). Si un centro opta por cumplir con el Indicador 7.2.1b, el Indicador 7.2.1a no aplica y el auditor debe registrar este hecho en el informe de auditoría. Nota: los términos harina y aceite de pescado utilizados en este manual son aplicables de igual manera a los productos provenientes de invertebrados tales como los calamares u otras especies que no son peces.</p>			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	7.2.1A	a. Poseer una declaración del productor de alimento identificando el origen de todas las harinas y aceites de origen marino utilizados como ingredientes (especificar género, especies y región de cosecha). Para las primeras auditorías, los registros de los centros deben contener datos de ≥ 6 meses y todos los requerimientos de alimento aplican solo para las harinas y aceites de origen marino del centro.	≥ 6 antes de la primera auditoría		
		b. Entregar pruebas de que los productos de harina y aceite de pescado utilizados en los alimentos provienen de fuentes certificadas conforme a los estándares de los miembros de ISEAL.	Todos, después de Marzo 2019		
		<p>Instrucciones para Clientes sobre el Indicador 7.2.1b - Puntuación FishSource de Productos Utilizados en los Alimentos</p> <p>Para determinar las puntuaciones <i>FishSource</i> de las especies de peces utilizadas como ingredientes de alimento, hacer lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ir a http://www.fishsource.org/ - seleccionar "Species"(especies), bajar el cursor hacia la izquierda - seleccionar las especies que se utilizan en el centro como fuente de la harina y aceite de pescado -confirmar que la búsqueda identifique las especies correctas, luego seleccionar el botón que dice "Scores"(puntuaciones) - Revisar las puntuaciones para verificar cumplimiento <p>Si los resultados muestran que las especies no cumplen con los criterios, entonces el alimento no cumple con los requerimientos del Estándar. Si no se han evaluado las especies (es decir, no se encuentra en el listado de la pagina web de <i>FishSource</i>), entonces, el alimento no cumple con los requerimientos del Estándar. Contactar a <i>FishSource</i> a través de Sociedades de Pesquerías Sustentables para identificar las especies como una prioridad para la evaluación.</p>			
Todos los centros	7.2.1B	a. Poseer declaraciones del productor de alimento de acuerdo al Indicador 7.2.1a. Si los productos provenientes de pescados incluyen productos que no cumplen con el puntaje de FS de este requerimiento o no son parte de un Programa de Mejora (PM) según se define en el requerimiento, la declaración debe indicar también el nivel máximo de inclusión de productos de origen pesquero que no cumple con el requerimiento (se pueden utilizar cálculos de balance de masa). Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥ 6 meses y todos los requerimientos aplican solo para los peces del centro.	≥ 6 antes de la primera auditoría		
		b. Para centros que no utilizan alimentos que contengan harina y aceite de pescado proveniente de un productor que es parte de un Programa de Mejora (PM). Entregar el puntaje de FS para cada especie utilizada como ingrediente de alimento (o para todas las especies indicadas en 7.1.1b.b) en todos los alimentos utilizados por un centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥ 6 meses y todos los requerimientos aplican solo para los peces del centro.	≥ 6 antes de la primera auditoría		
Todos los centros	7.2.1c	c. Para centros que utilizan alimentos que contienen harina y aceite de pescado proveniente de un productor que es parte de un Programa de Mejora (PM). Entregar evidencias (ej.: comunicaciones, acuerdos, minutas de reuniones, etc.) que prueben que los productores de harina y aceite de pescado han integrado un PM junto con un plan de trabajo que esté disponible al público e informes sobre el progreso a lo menos una vez al año. Un consultor debe asegurar que los hitos del Plan de Acción se estén cumpliendo anualmente y que se publican los informes y progresos.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos, después de Marzo 2019	7.2.2	a. Poseer una declaración de parte del productor identificando el porcentaje de ingredientes de soya y palma que son certificados por estándar que cumple con las directrices ISEAL sobre sustentabilidad medioambiental y social.	N/A		
		b. Entregar evidencias de que los productos provenientes de soya y aceite de palma utilizados en los alimentos (según la lista del numeral 7.2.2a) provienen de fuentes certificadas según los estándares de los miembros de ISEAL.	N/A		
Todos los centros	7.3.1	<p>Instrucciones para Clientes y Auditores sobre el Indicador 7.3.1</p> <p>El auditor debe recopilar pruebas de presencia o ausencia de ingredientes MG en el alimento. Las pruebas deben incluir la declaración, registro y testeos de una muestra de alimento del fabricante (ej.: utilizando herramientas biomoleculares para confirmar la presencia o ausencia de MG-de acuerdo al límite de detección y tolerancia aceptado comúnmente por la ley vigente). Se puede obtener tres conclusiones, dependiendo de si se recopilan evidencias claras de ausencia o presencia de OMG o si existen dudas sobre la ausencia de una declaración clara de parte del fabricante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se utilizan alimentos que tienen garantía de no ser MG - Los alimentos utilizados contienen ingredientes MG - Los alimentos utilizados podrían contener ingredientes MG <p>Es necesario que las conclusiones obtenidas del análisis de las evidencias sean comunicadas a través de la cadena de custodia de acuerdo a la decisión número 3 del Estándar.</p>			
		<p>a. Poseer una declaración (en papel con membrete de la empresa productora de alimento) de parte del proveedor identificando todos los ingredientes del alimento que conforman más del 2%del alimento (de acuerdo al numeral 7.1.1a). La declaración debe indicar la condición OMG de cada ingrediente de acuerdo a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No es MG (Se requieren resultados de las pruebas de ADN para acompañar la declaración del productor de alimento) -MG - desconocido 	N/A		
Productores que utilizan alimentos que no son MG	7.3.2	<p>a. (de acuerdo al numeral 7.3.1a). Tener una declaración (en papel con membrete de la empresa) del proveedor de alimento identificando todos los ingredientes de alimento que representan más del 2% del alimento. La declaración debe indicar la condición OMG de cada ingrediente de acuerdo a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No es MG - MG - desconocido 	N/A		
	7.3.3	a. Los productores de alimento deben entregar una lista al productor de todos los ingredientes que tienen potencial de ser fuentes MG.	N/A		
		b. Mantener registros que indiquen la fuente (incluyendo el país de origen) de todos los ingredientes de la lista mencionada en 7.3.3a.	N/A		
	7.3.4	a. Permitir que el auditor tome muestras de diferentes tipos de alimento disponible en el centro.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.4.1	Instrucción para el Cliente sobre el Indicador 7.4.1. FFERm= (% harina de pescado en alimento X FCRe)/22.2 En casos en que un centro utilice diferentes alimentos, se debe calcular el contenido de harina de pescado de peso promedio de la siguiente manera: [(% harina de pescado en alimento x cantidad de alimento usado por A) + (% harina de pescado para B x cantidad de alimento usado por B) +...+ / * Cantidad Total de Alimento A, B+, ...+ Tener en cuenta que los sub productos de pesquerías que cumplen los criterios de sustentabilidad y trazabilidad de los numerales 7.1. y 7.2., no se consideran en estos cálculos y, por lo tanto, se pueden utilizar para ayudar a los productores a lograr el cumplimiento.			
		a. Poseer una declaración de parte de los productores de alimento donde se indique el porcentaje promedio de harina y aceite de pescado en cada tipo de alimento utilizado.	≥6 meses antes de la primera auditoría		
		b. Mantener registros (ej., boletas) que muestren el peso de los camarones cosechados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a lo menos los datos de 1 cosecha completa por centro		
		c. Calcular el FFER peso promedio	N/A		
Todos los centros	7.4.2A	Instrucción para el Cliente y el Auditor para el Indicador 7.4.2a El FCRe se calcula en todas las cosechas de los últimos 12 meses. eFCR = Alimento, Kg o TM/producción acuícola en redes, Kg o TM (peso húmedo) Deben estar disponibles los datos crudos de los recintos y el auditor debe chequearlo al azar durante la auditoría.			
		a. Poseer boletas y/o declaraciones de parte de proveedor de alimento donde se indique el volumen comprado. Para las primeras auditorías, los registros deben contener información de ≥ 6meses y de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase el recuadro de más arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener a lo menos los datos de ≥6 meses y de a lo menos 1 cosecha completa por centro		
		b. Mantener registros que muestren el tipo de alimento y el peso total utilizado.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación	
Todos los centros	7.4.2A	c. Mantener registros (ej., boletas) donde se muestre el peso de los camarones cosechados en los estanques. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase instrucciones del recuadro de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro			
		d. Calcular eFCR y rendimiento de cada cosecha durante los últimos 12 meses utilizando las fórmulas dadas en el Estándar. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase instrucciones del recuadro de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro			
		e. Calcular eFCR peso promedio de un ciclo productivo complete utilizando la formula dada en el Estándar.	N/A			
		Instrucción para el Cliente y el Auditor para el Indicador 7.4.2b Eficiencia de Retención de Proteína (ERP)= [% proteína en camarón cosechado / (eFCR x % proteína en alimento)] x 100% En casos en que se utilicen varias formulaciones, se necesitará calcular el contenido de proteína promedio en base a las cantidades de diferentes alimentos consumidos en los últimos 12 meses.				
	7.4.2B	a. Mantener registros que muestren el tipo de alimento y la cantidad utilizada. Este requerimiento aplica a todos los alimentos utilizados en las cosechas incluidas en el cálculo. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.			
		b. Poseer documentación relevante del % de contenido de proteína de parte de los proveedores de alimento utilizado en las cosechas que se incluyeron el cálculo.	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.			
		c. Utilizar los resultados del numeral 7.4.2.a y el contenido de proteína del camarón completo al que se hace referencia en la literatura científica para calcular ERP.	N/A			

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.1	<p>Instrucciones para el Cliente y el Auditor sobre los Indicadores 7.5.1 y 7.5.2</p> <p>Los centros que operan en un sistema de flujo continuo con construcciones de arcilla o fondos de arcilla: tienen 2 opciones para calcular la carga de nutrientes. Aquellos centros que deseen simplificar la ecuación (1) de más abajo, se corrige el efluente de las pérdidas de nutrientes en sedimentos y aire contenidos en el camarón al momento de la cosecha. Aquellos centros que operan sistemas intensivos y que no poseen fondos de barro (ej., revestimiento o concreto) deben utilizar la fórmula 2 que se presenta abajo la cual solo considera las cargas de nutrientes disueltas en la afluencia y efluentes:</p> <p>(1) carga N kg/ton camarón = entrada N en kg x 0.3 / toneladas de camarón producido carga P kg/ton camarón = entrada P en kg x 0.2 / toneladas de camarón producido</p> <p>Donde: Entrada NP = kg de entradas NP en alimento y fertilizantes NP en alimento (kg) = (kg Alimento 1 aplicado) x (contenido % de NP en Alimento 1) + (kg Alimento 2 aplicado) x (contenido % de NP en Alimento 2) + etc. NP en Fertilizante (kg) = (kg Fertilizante 1 aplicado) x (contenido% de N/P en Fertilizante 1) + (kg Fertilizante 2 aplicado) x (contenido% de NP en Fertilizante 2) + etc.</p> <p>Los centros que controlan la descarga de efluentes y pueden medir de manera efectiva el volumen de agua efluente: Carga NP (kg/ton de camarón) = ((concentración NP en agua efluente en mg/L – concentración NP en agua de abastecimiento en mg/L) x volumen de agua efluente en m3) / 1000 x tons de camarón producido</p> <p>(2) Los centros que no pueden medir el volumen de agua efluente: Carga NP (kg/ton de camarón) = (((concentración NP en agua efluente en mg/L - concentración NP en agua de abastecimiento en mg/L) x volumen de agua de estanque en m3 x número promedio de ciclos productivos por estanque en 12 meses) + ((concentración de agua con NP en estanque en mg/L – concentración de NP en agua de abastecimiento en mg/L) x volumen de agua de estanque en m3 x %promedio diario de renovación de agua x número de ciclos productivos promedio por estanque en 12 meses)) / 1000 x tons de camarón producido en 12 meses</p> <p>Nota: NP representa a N o P dependiendo del indicador al que se aplique la fórmula</p>			
		a. Mantener registros de las tasas diarias de intercambio de agua, incluyendo un diagrama que muestre los flujos generales de agua del centro. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		b. Mantener registros que demuestren el tipo de fertilizante y alimento y la cantidad utilizada. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		c. Mantener registros (boletas) que muestren el peso de los camarones cosechados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener datos de a lo menos 1 cosecha completa por centro	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		d. Los centros que funcionan con estanques de arcilla que tienen una tasa de cambio de agua diario de 10% o menor: Tener evidencias (ya sea del productor, del laboratorio independiente acreditado con certificación ISO 17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales) que indiquen el contenido N de cada alimento y fertilizante utilizado.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.1	e. Los centros que NO funcionan con estanques de arcilla con una tasa de cambio de agua del 10% o menor: - Presentar los resultados de la concentración N en el agua efluente que provengan de un laboratorio acreditado con certificación ISO 17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales.	N/A		
		f. Los centros que NO funcionan en estanques de arcilla con una tasa de cambio de agua del 10% o menor: Mantener registros del agua que ingresa. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		g. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar un diagrama donde se describa el centro y el tamaño y volumen de cada recinto.	N/A		
		h. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar registros de eventos siembra y cosecha de cada recinto y un cálculo del número promedio de ciclos de producción por estanque en 12 meses.	Para la primera auditoría; siembra y cosecha y ciclos productivos promedio por estanque de \geq meses		
		i. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar los resultados de la concentración N en el agua de los estanques entregados por un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales.	N/A		
		j. En situaciones en que es impracticable para los centros medir de manera exacta el volumen del agua efluente (ej., debido a inundaciones estacionales irregulares), los centros deben entregar evidencias que indiquen el porcentaje de renovación de agua diaria.	N/A		
		k. Aplicar la fórmula relevante y calcular la descarga N por tonelada de camarón producido.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.5.2	a. Mantener registros que muestren el tipo de alimento y fertilizante y la cantidad utilizada. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		b. Mantener registros (ej., boletas) que muestren el peso de los camarón cosechados. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuerdo de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		c. Lo centros que utilizan estanques de arcilla con una tasa de cambio diario de agua de 10% o menor: Tener evidencias (ya sea de parte del productor o de un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales) que indiquen el contenido P en cada alimento y fertilizante utilizado.	N/A		
		d. Los centros que NO utilizan estanques de arcilla con una tasa de cambio diario de agua del 10% o menor: Poseer evidencias (ya sea de parte del productor o de un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales) que indiquen el contenido P en cada alimento y fertilizante utilizado.	N/A		
		e. Los centros que NO utilizan estanques de arcilla que tienen una tasa de cambio diario de agua de 10% o menor: Mantener registros de ingreso de agua. Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro (véase la introducción del recuadro de arriba).	Para las primeras auditorías, los registros deben contener la información de a lo menos 1 cosecha completa por centro.		
		f. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: entregar un diagrama donde se describa al centro y el tamaño y volumen de cada recinto.	N/A		
		g. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: entregar registros de siembra y cosecha de cada recinto y un cálculo del número promedio de ciclos productivos por estanque en 12 meses.	Para la primera auditoría; siembra y cosecha y ciclos productivos promedio por estanque de \geq meses		
		h. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: Presentar los resultados de concentración de P en el agua de los estanques entregados por parte de un laboratorio independiente acreditado y con certificación ISO17025 o laboratorios dirigidos por universidades/oficinas gubernamentales.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	7.5.2	i. Los centros que NO PUEDEN medir la cantidad de agua efluente: Entregar evidencias que indiquen el porcentaje de renovación diaria de agua.	N/A		
		j. Aplicar la formula relevante y calcular la descarga de P por tonelada de camarón producido.	N/A		
Todos los centros	7.5.3	Instrucciones para el Cliente y el Auditor sobre los Indicador 7.5.3 Los lugares de desecho de sedimento deben estar rodeados por diques que eviten la escorrentía, si están en áreas que tienen un suelo altamente permeable o en una zona de agua dulce, deberían estar delineados con arcilla o plástico para evitar infiltraciones. Los diques deben tener una altura de 0.75 metros y deben ser dos veces más grandes que el área que se necesita para almacenar el volumen de sedimento de manera que esté disponible a lo menos la mitad (0.375 metros) de la altura de almacenamiento para agua lluvia. Este cantidad de volumen de almacenamiento extra podría capturar la lluvia de 100 años en la mayoría de las áreas y prevenirla escorrentía del sedimento acumulado.			
		a. Entregar un plan detallado de manejo de lodos y sedimentos. El plan asegurará que no se hagan descargas de lodos ni sedimentos directamente en las aguas de recepción o en los ecosistemas naturales.	N/A		
		b. Mantener registros de desechos o movimientos de sedimentos de lodos. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥3 meses antes de la auditoría.	≥3 meses antes de la primera auditoría		
		c. Si los sedimentos /lodos son transferidos a un lugar externo, tener una declaración del lugar donde los recibieron que especifique el volumen del lodo, la fecha de envío y el uso esperado. Deberán declarar que el lodo no será descargado directamente en cuerpos de agua receptores o en ecosistemas naturales.	N/A		
		d. Si se utiliza lodo/sedimento de depósito, entregar un mapa donde se muestre su ubicación dentro del centro o documentos que muestren el acceso legal al depósito (ya sea de su propiedad o una declaración de parte del dueño para el derecho de uso)	N/A		
Centros con estanques aireados permanentemente	7.5.4	Instrucciones para el Cliente y el Auditor sobre el Indicador 7.5.4 <i>Especificaciones para piscinas de sedimentación</i> Las piscinas de sedimentación deben ser construidas de acuerdo a las siguientes especificaciones: Tiempo de Retención Hidráulica (TRH)= nueve horas; (Esto evita que las piscinas de sedimentación tengan que ser limpiadas frecuentemente para mantener un TRH mínimo de seis horas). El diseño de la piscina debe incluir estructuras de control y reducción de filtraciones y erosiones (ej, textura propia del suelo, buena compactación y cobertura de pasto); entradas de agua en la superficie de la piscina a través de un dique o bombeo; El agua sale por la superficie de la piscina a través de un dique del extremo opuesto; Si la piscina es cuadrada o parecida a un cuadrado, se debe instalar un amortiguador para evitar corto circuito del flujo; Se debe instalar una estructura de drenaje de manera que se pueda vaciar la piscina. Las estaciones deben estar ubicadas en cinco lugares de la piscina. Estas estaciones se extenderán hasta la altura de llenado máximo de la piscina. Se utilizarán para estimar la profundidad promedio de acumulación de sedimento. La profundidad de sedimentación no puede exceder un cuarto (25%) de la profundidad original de la piscina, distancia medida entre la superficie de la estación hasta la superficie del sedimento.			
		<i>Alternativas de piscinas de sedimentación para tratamientos de efluentes</i> Los centros que no tienen espacio suficiente para una piscina de sedimentación pueden utilizar estanques de producción adyacentes al estanque donde se cosecha como piscina de sedimentación. Otra alternativa es el uso de canales de drenaje como piscinas de sedimentación, donde se pueden instalar umbrales a intervalos en los fondos para atrapar sedimento. El uso de estanques de producción y canales de drenaje como piscinas de sedimentación que permite tratar y reciclar toda el agua de los estanques de cosecha es una práctica que incentiva el Estándar. De manera alternativa, se pueden utilizar las franjas de pasto o zanjas de vegetación o humedales artificiales para tratar efluentes de estanques. Los sólidos suspendidos y otros desechos se eliminados a medida que pasa el efluente por o a través de la vegetación.			
		a. Entregar un plan detallado de tratamiento de aguas efluentes incluyendo el cálculo del tiempo de retención hidráulica.	N/A		
		b. Mantener un manejo de piscina de sedimento que se rija por las especificaciones de este requerimiento.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
	7.5.4	c. Mantener registros de descargas de agua provenientes de la piscina de sedimentación o una alternativa apropiada. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥ 3 meses	≥ 3 meses antes de la primera auditoría		
		d. Mantener registros de mediciones de sólidos sedimentables en todas las instancias de descarga de agua según la especificación de [140]	N/A		
		e. Coordinar una medición de sólidos sedimentables que se realice en presencia del auditor en el centro.	N/A		
	Nota [140]	<p>La concentración de sólidos sedimentables en la salida del sistema de tratamiento de efluentes debe ser medida al principio y al final del periodo de drenaje del estanque, cuando ese periodo sea menor a 4 horas. Los estanques que tienen un drenaje de más de 4 horas, se debe monitorear en intervalos de 6 horas. En situaciones donde el tiempo de retención consta de varios días, se debe realizar monitoreo después de la cosecha durante un tiempo igual al del tiempo de retención del sistema de tratamiento.</p> <p>Los sólidos sedimentables son medidos cuando el volumen de sólidos que sedimentan en el fondo del cono (cono Imhoff) en 1 hora. También se permite el uso de métodos más sofisticados como las lecturas de espectrofotómetro.</p>			
Todos los centros	7.5.5	<p>Instrucciones para el Cliente sobre el Indicador 7.5.5 Medición de Porcentaje de Cambio de Oxígeno Disuelto Diurno</p> <p>La concentración de Oxígeno Disuelto (OD) debe ser medida en el cuerpo de agua receptor a 0.3 metros bajo la superficie del agua, una hora antes del amanecer y dos horas antes del atardecer (la temperatura y la salinidad también deben ser registrados en el momento de la medición de OD). Los valores de OD deben expresarse en porcentaje de saturación, y se debe calcular la diferencia entre los valores del amanecer y atardecer (fluctuación de OD diurno). Las mediciones se deben realizar a lo menos dos veces al mes y se pueden realizar diariamente. En el caso de las aguas costeras influenciadas por las mareas, las fechas se deben elegir de manera que el tiempo de medición (una hora antes del amanecer y dos horas antes del atardecer) corresponda a las mareas altas y bajas, para reflejar variaciones relacionadas al régimen de las mareas. La fluctuación Anual media de OD diurna debe ser menor al 65%. Los centros de cultivo de camarones pueden hacer descargas en canales o corrientes conectadas a áreas más grandes con aguas abiertas de un río o estuario. El lugar de muestreo de concentración de OD en el cuerpo de agua receptor de recepción de un centro en particular debe estar ubicado en el segmento del sistema de agua dentro del cual el efluente es descargado de manera directa. Las estaciones de muestreo deben estar afuera de la zona donde la mezcla aun no se completa y las concentraciones de algunas variables de calidad de agua serían más elevadas que las del ambiente del cuerpo de agua receptor. La muestra debe ser tomada en algún punto que esté por lo menos a 200 metros del punto de descarga pero cerca de la orilla para evitar una situación peligrosa relacionada con la recolección de muestra. Los centros que pueden demostrar que las concentraciones de N total y P total de las aguas de descargas son menores que las del cuerpo de agua de receptor o no han hecho descargas de agua desde la última auditoría (o en los últimos 12 meses en el caso de la primera auditoría) a través del uso de técnicas de recirculación de agua, estarían exentos de cumplir con este indicador. En algunas situaciones, los centros podrían no identificar un punto de muestreo apropiado ubicado a 200m bajo el punto de descarga del centro (ej., donde se utiliza bio-filtración). Tales centros pueden solicitar cambio (al auditor si es que pueden demostrar que la estación de muestreo para monitoreo está ubicada en el primer punto posible del cuerpo de agua receptor donde hay una gran distancia entre el punto de descarga y el cuerpo de agua receptor)</p>			
		a. Entregar las mediciones de OD	N/A		
		b. Calibrar todos los equipos en la frecuencia y según el método recomendado por el fabricante. La temperatura, salinidad y la altitud deben ser ajustadas para la calibración y los cálculos.	N/A		
		c. Calcular el cambio del porcentaje de cambio del OD en cada fecha de monitoreo utilizando la ecuación entregada en el Anexo D.	N/A		
		d. Utilizar resultados del numeral 3.2.1c para calcular el porcentaje de cambio promedio del OD durante la totalidad del periodo de monitoreo de 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥ 6 meses.	≥ 6 meses antes de la primera auditoría		
		e. Coordinar la medición de OD cuando el auditor esté en el centro.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.6.1	<p>Instrucciones para el Cliente sobre los Indicadores 7.6.1 y 7.6.2 Consumo de Energía del Centro</p> <p>Según el Indicador 7.6.1, los centros deben mantener registros de la cantidad de uso de energía que está asociada directamente con la producción de camarones. Esto incluye la energía utilizada para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aireación de agua; - bombeo de agua; - operación de oficinas; y - transporte interno (en el centro) <p>No es necesario que los centros mantengan registros de otros tipos de consumo de energía tales como el transporte de personal, materiales y camarones desde o hacia el centro.</p> <p>Según el Indicador 7.6.2, es necesario que los centros calculen la Demanda Energética Acumulada Anual (ACED, por sus siglas en inglés) asociada directamente con la producción de camarones. Para hacerlo, los centros deben utilizar los registros de energía especificados más arriba luego de convertir las unidades en Joules. Se puede realizar una conversión en línea en: http://tonto.eia.doe.gov/energyexplained/index.cfm?page=about_energy_conversion_calculator.</p> <p>Como se indica arriba, el cálculo de ACED no incluye el transporte desde o hacia el centro.</p>			
		a. Mantener una lista de actividades (es decir, ventilación de agua; bombeo del agua; operación de oficinas; y transporte interno, etc.) incluidas en el cálculo de consumo de energía.	N/A		
	b. Mantener registros (ej.: recibos) del consumo energético. Calcular la cantidad de combustible y electricidad utilizados por el centro en los últimos 12 meses. Para las primeras auditorías, los registros del centro deben contener datos de ≥6 meses	≥6 meses antes de la primera auditoría			
	7.6.2	a. Utilizando los registros indicados en el numeral 7.6.1b, calcular la Demanda Energética Anual Acumulada del centro por tonelada de camarón producido (verificar que el periodo correspondiente al tonelaje producido sea equivalente al mismo periodo de consumo energético informado)	N/A		
Todos los centros	7.7.1	a. Identificar todos los productos químicos y materiales peligrosos utilizados en el centro.	N/A		
		b. Preparar un procedimiento para el almacenamiento y manipulación segura de todos los productos químicos y materiales peligrosos utilizados en el centro.	N/A		
		c. Asegurar el almacenamiento seguro de todos los productos químicos y materiales peligrosos.	N/A		
		d. Asegurarse que todos los empleados estén capacitados sobre los procedimientos del centro para el almacenamiento y manipulación de productos químicos y materiales peligrosos.	N/A		

Aplicabilidad	Referencia en MA	Descripción	Plazo	Revisión	Observación
Todos los centros	7.7.2	<p>Instrucciones para el Cliente sobre el Indicador 7.7.2 Los desechos deben manipularse de acuerdo a las leyes locales, si existen.</p> <p>En todos los casos, los desechos deben manejarse de una manera que sea segura para la salud humana y para el ambiente circundante (especialmente las aguas naturales), de la mejor forma posible dependiendo de las instalaciones locales. Cuando no haya instalaciones adecuadas para los desechos en el área, se le permitirá a los centros de camarones enterrar desechos sólidos no peligrosos en el área, siempre que se tomen todas las precauciones para prevenir la contaminación de la superficie circundante y aguas subterráneas. Los desechos inorgánicos no pueden ser quemados en el centro debido a la potencial emisión de gases tóxicos. Las empresas que tengan un manejo de desechos acreditado deben realizarlo cuando sea posible. Los productores deben demostrar el uso de las soluciones de desecho más responsables en base a lo disponible localmente. Cuando existan desechos biológicos peligrosos, incluyendo vísceras de camarones y mortalidades, se deben manipular de acuerdo a un plan basado en riesgos potenciales y a las directrices nacionales y/o internacionales, cuando existan, y se deben identificar soluciones para el desecho de desperdicios no biológicos peligrosos, incluyendo los lubricantes utilizados y contenedores de productos químicos. Los desechos reciclables deben ser identificados y separados en el punto en que se generan. Algunos desechos (ej.: bolsas de alimento y contenedores plásticos) pueden ser reutilizados y su retorno a los proveedores debe ser incentivado. Si se venden los desechos reciclables a un recolector local, el destino final de los desechos debe ser especificado. El ingreso generado por las ventas de desechos reciclables debería ser utilizado para incentivar a los empleados a separar desechos y aumentar la cantidad de reciclaje realizado en el centro. Si los centros construyen y operan sus propios vertederos, deberían ser capaces de demostrar la participación experta en el diseño del vertedero con foco específico en áreas como el tipo de suelo, capas freáticas, riesgos de inundación, etc. La maquinaria fuera de uso y que se utiliza por partes deben ser ubicadas en áreas designadas del vertedero.</p>			
		a. Preparar un plan de manejo de desechos del centro que esté basado en evaluación de riesgo y directrices nacionales. Asegurarse que el plan comprenda el manejo responsable y el desecho de todos los desperdicios del centro.	N/A		
		b. Entregar evidencias de que no se realizan descargas de ningún desecho sólido de origen animal o humano al ambiente natural y demostrar el uso de soluciones de desecho responsables en base a las herramientas disponibles localmente.	N/A		
		c. Demostrar que el centro separa y recicla los desechos donde sea posible (ej.; bolsas de alimento y contenedores de plástico)	N/A		