

Número de Sección	Pregunta	Expectativas / Recomendaciones
1	Auto-inspección	
1.1	¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) para cada cuadrilla de cosecha?	Se deben hacer auditorías internas frecuentes para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejora. Inspecciones más frecuentes pueden ser necesarias dependiendo del tipo de riesgos asociados a las actividades de cosecha. Las auditorías están diseñadas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejorarse por anticipado (mantenimiento de documentación, etc.). Se deben mostrar registros de las acciones correctivas realizadas.
1.2	¿Se realizó una inspección pre-cosecha en el lote que está siendo cosechado y fué el lote liberado para cosecha? Si la respues es No, vaya a la pregunta 1.3.	Se debió haber realizado una inspección pre-cosecha al lote y si se está cosechando, debe mostrar si hay algunas restricciones aplicables. La cuadrilla puede no tener una copia de la inspección completa, pero debe tener al menos un documento indicando que lotes han sido inspeccionados y liberados para cosecha. *
1.2a	Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoria, se respetan dichas zonas?	Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, p.e. Inundaciones, eventos de intrusión de animales, se deben implementar zonas de amortiguamiento (p.e. 9 mts. o 30 pies de las áreas inundadas, 1.5 mts. o 5 pies de la evidencia de actividad animal), usando zonas más grandes si las leyes locales o nacionales son más exigentes. *
1.3	¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales que revisen los aspectos clave de la higiene del equipo, higiene personal, etc.?	Las pre-inspecciones documentadas deben estar diseñadas para cubrir los aspectos básicos clave atribuidos al tipo de cosecha y producto particular que está siendo cosechado. Los aspectos a ser considerados pueden incluir higiene del equipo, higiene de las herramientas e higiene del personal. El uso de las pruebas ATP es una recomendación opcional, pero cuando son usadas, deben ser registradas apropiadamente junto con cualquier acción correctiva requerida.
1.4	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que cuando los productos son dejados caer al suelo sean desechados? (No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc.)	Debe haber una política documentada e implementada que establezca que si los productos son dejados caer al suelo éstos sean desechados. El personal debe ser entrenado sobre esta políticay los registros del entrenamiento deben ser mantenidos. No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc.
1.5	¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad que incluya a empleados nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento.	Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los empleados de las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y luego, algunos temas ser cubiertos de nuevo al menos trimestralmente, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas de la compañía y los requerimientos referentes a higiene, deben estar disponibles.
1.6	¿Hay una política documentada e implementada que establezca qué pasa cuándo los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e. materia fecal?	Debe haber una política documentada e implementada que establezca qué pasa si el personal de cosecha encuentra evidencia de intrusión de animales, p.e. materia fecal. La política debe cubrir el entrenamiento registrado del personal sobre esta política, acciones correctivas posibles p.e. desecho del producto, zonas de amortiguamiento, limpieza del equipo y el registro de dichas acciones.
2	Actividades de los empleados e instalaciones sanitarias.	

2.1	¿Se observan empleados con heridas abiertas sin cubrir apropiadamente?	No debe haber empleados en la cosecha con supuraciones, cortaduras, heridas infectadas o cualquier otra fuente de contaminación anormal. Todos los vendajes deben estar cubiertos con material no poroso, como látex o guantes de plástico.
2.2	¿Hay empleados comiendo o bebiendo (otra cosa que agua) en áreas de cosecha activa, áreas a ser cosechadas, cerca de producto ya cosechado o de áreas de almacenamiento?	Comer y beber (otra cosa que no sea agua), incluyendo mascar goma, debe restringirse a áreas lejos de la producción para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y el área de cultivo.
2.3	¿Hay empleados usando productos de tabaco en áreas activas de cosecha, áreas a ser cosechadas, cerca de producto ya cosechado o áreas de almacenamiento?	Fumar o masticar tabaco debe restringirse a áreas lejos de la producción para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y el área de cultivo. No debe haber evidencia de personas escupiendo. Las colillas de cigarrillos deben ser desechadas apropiadamente.
2.4	¿Es evidente que la ropa que visten los cosechadores no representa un riesgo de contaminación cruzada?	La ropa que visten los cosechadores no debe representar un riesgo de contaminación cruzada en términos de limpieza.
2.5	¿Es evidente que los empleados están libres de joyería expuesta (que pueda representar un problema de contaminación por objetos extraños), excepto por un anillo liso?	No debe haber empleados usando objetos sueltos por encima de la cintura (p.e. joyería), excepto por un anillo liso (p.e. argolla matrimonial).
2.6	Donde la operación auditada requiera el uso de guantes, ¿son éstos apropiados para el tipo de cosecha (p.e. no están usando guantes de algodón para cosechar productos como lechuga) y están en buenas condiciones de uso?	Si el auditado requiere el uso de guantes, entonces los guantes necesitan estar de acuerdo al propósito. Por ejemplo, los guantes de algodón atrapan humedad y se ensucian fácilmente, por lo que no son ideales para una actividad como cosecha de lechuga.
2.6a	Donde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex?	Pregunta de recopilación de información. Algunas personas son alérgicas a las proteínas de látex. Se debe considerar el uso de alternativas a los guantes de látex (especialmente a los guantes de látex con polvo).
2.7	Si el auditado requiere el uso de ropa protectora (p.e. guantes, mandiles, mangas, etc.), ¿se remueve ésta antes de usar los baños o de salir a los descansos?	Si se usan vestimentas externas como guantes, mandiles, mangas, etc., éstas deben ser removidas antes de usar los baños, de salir a los descansos, etc. Éstas vestimentas exteriores son mandatorias si se realiza "procesamiento en campo". Ver pregunta 3.9c para más detalles.
2.7a	¿Hay estaciones secundarias de sanitización de manos (p.e. estaciones de inmersión de manos, de gel o de spray) adecuadas en número y ubicación? ¿Se mantienen las estaciones apropiadamente? <u>NOTA: Las estaciones de sanitización secundarias no reemplazan los requerimientos de lavado de manos (les faltan cualidades surfactantes).</u>	Estaciones secundarias de sanitización de manos (no perfumadas) deben estar ubicadas cerca del lavado de manos y otras áreas accesibles. Las estaciones secundarias de sanitización de manos son opcionales para cultivos con una piel o cáscara no comestible o para un producto que requiera cocimiento antes de ser consumido. Las estaciones de gel o de spray deben estar bien abastecidas. Donde se usen estaciones de inmersión de manos, deben ser monitoreadas regularmente para asegurar que estén a la concentración requerida y los monitoreos deben ser registrados. Las estaciones secundarias de sanitización de manos no tienen cualidades surfactantes, por lo que <u>no reemplazan los requerimientos de lavado de manos.</u>
2.8	¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales en el campo? Si No, vaya a la pregunta 2.9. Si esta pregunta se responde No, resultará en una falla automática de esta auditoria.	El término operacional significa que los baños tienen agua si son sanitarios de limpieza con agua después de cada uso y que se les puede limpiar. Las instalaciones sanitarias deben estar adecuadamente ventiladas, con puertas que puedan ser cerradas de preferencia con auto cerrado. Las fosas (letrinas sin plomería) pueden ser permitidas <u>solamente</u> si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. No se permiten si no hay guías y estándares nacionales/locales en sitio. http://health.state.ga.us/pdfs/environmental/290-5-27.pdf . http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/om/linkingchap8.pdf

2.8a	¿Los baños están localizados en un área apropiada y a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran los empleados?	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser apropiada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser dentro de una distancia de 400 metros (1/4 de milla) o 5 minutos caminando desde donde se encuentren las cuadrillas de cosecha o si son más estrictas, como lo establezcan las guías y estándares nacionales/locales vigentes.
2.8b	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?	La colocación de las instalaciones sanitarias debe hacerse en una ubicación conveniente para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo. Se debe considerar cuando se utilicen unidades portátiles que no sean estacionadas (si están en remolques) muy cerca de la orilla del cultivo.
2.8c	¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de cinco empleados?	Debe haber baños separados para hombres y mujeres en grupos de más de 5 empleados o si son más exigentes, como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales.
2.8d	¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de veinte empleados?	Debe proveerse al menos un baño por cada 20 empleados o si son más exigentes, como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales.
2.8e	¿Los baños cuentan con letreros o apoyos visuales, escritos en el lenguaje apropiado, recordando a los empleados lavarse las manos antes de regresar a trabajar?	Las instalaciones sanitarias deben tener visuales o señales escritas en el idioma apropiado para recordar a los empleados lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Los visuales o señales deben colocarse en áreas claves donde los empleados los puedan ver fácilmente.
2.8f	¿Están los baños abastecidos con papel sanitario y se mantiene dicho papel de manera apropiada (p.e. los rollos de papel no en el piso o en los uriniales)?	Se debe proporcionar papel sanitario en un dispensador apropiado en cada baño. El papel se debe mantener de manera apropiada (p.e. los rollos de papel no en el piso o en los uriniales)
2.8g	¿Los baños se mantienen limpios?	Los baños deben mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. El papel sucio no debe colocarse en botes de basura, urinarios, ni en el piso. Se deben tener controles efectivos para los olores en los baños.
2.8h	¿Los baños están contruídos de materiales fáciles de limpiar?	Los baños deben estar contruídos de materiales no absorbentes que sean fáciles de limpiar y sanitizar.
2.8i	¿El material con el que están contruídos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?	Los baños deben estar contruídos de materiales de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza.
2.8j	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que si se utilizan baños portátiles, los desechos sean dispuestos apropiadamente y que las unidades sean limpiadas en una ubicación apropiada?.	Para unidades de baños portátiles, debe haber un procedimiento documentado e implementado disponible que cubra el vaciado y la limpieza. La preocupación es que los desechos puedan ser dispuestos inapropiadamente causando contaminación dentro o cerca del área de cultivo, el equipo o las áreas de almacenamiento. Si hay un sitio designado en el rancho para lavado y disposición de desechos, entonces el área debe estar en condiciones adecuadas cumpliendo los estándares y guías nacionales y/o locales, que no representen una amenaza de contaminación.
2.8k	¿Se cuenta con registros de limpieza de los baños y para unidades de baños portátiles, hay registros de servicio?	Debe haber registros de limpieza disponibles para los baños. La frecuencia depende del uso, pero usualmente la base es diaria para cuadrillas de cosecha regulares. Los baños portátiles deben ser vaciados y se les debe dar servicio regularmente para prevenir que se sobre llenen. Debe haber registros de servicio disponibles para revisión (ya sea contratados o internos).

2.8i	Si se usan, ¿están los depósitos de los baños diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación en el campo (p.e. libre de goteos o grietas)?	Los depósitos de desechos de los baños deben estar diseñados y mantenidos apropiadamente para prevenir la contaminación del campo, producto, materiales de empaque y equipo. Los depósitos de desechos deben estar libres de goteos, grietas y estar contruidos de materiales durables que no se degraden o se descompongan, como la madera.
2.8m	¿Se vacían apropiadamente los depósitos de los sanitarios?	Si se usan baños con depósitos, éstos deben ser vaciados y/p bombeados de manera que se evite la contaminación al producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo. El equipo usado para vaciar/bompear debe estar en buen estado de funcionamiento.
2.9	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cultivo? Si esta pregunta se responde Sí, resultará en una falla automática de esta auditoria.	No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área del cultivo, en el área siendo cosechada, en el área de material de empaque, área de equipos o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación.
2.1	¿Se proveen instalaciones para el lavado de manos operacionales? Si No, pase a la pregunta 2.11. Si esta pregunta se responde No, resultará en una falla automática de esta auditoria.	"Instalaciones de lavado de manos operacionales" significa una instalación que provea una palangana, un contenedor o una salida con un suministro adecuado de agua potable.
2.10a	¿Las instalaciones para lavado de manos ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran los empleados?	Los baños y las instalaciones para lavado de manos deben estar ubicadas de forma accesible y en cercanía uno del otro. Las instalaciones para lavado de manos deben estar dentro de una distancia de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde estén los empleados o si son más exigentes, como lo indiquen las guías nacional/locales.
2.10b	¿Están las estaciones de lavado de manos localizadas en un lugar visible, (p.e. situadas fuera de los baños) y fácilmente accesibles para los empleados?	Para que las actividades de lavado de manos de los empleados puedan verificarse, las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (p.e.: situadas fuera de la instalación sanitaria) y fácilmente accesibles a los empleados.
2.10c	En el evento de que se terminen los materiales de las instalaciones de lavado de manos (p.e. agua, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc.), ¿hay suministros adicionales fácilmente disponibles para que los baños puedan ser re-abastecidos rápidamente?.	Debe haber fácilmente disponibles suministros adicionales de agua potable, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc. en el evento de que se necesite re-surtir mientras se está cosechando.
2.10d	¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón?	Todas las instalaciones para lavado de manos deben estar apropiadamente surtidas con jabón. El método de bomba dispensadora de líquido/espuma/polvo, es preferido sobre la barra de uso común.
2.10e	¿Hay disponible jabón sin esencia?	El jabón debe ser sin esencia y tener capacidades emulsificantes para ayudar en el procedimiento de lavado de manos.
2.10f	¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para ellas?	Para reducir el esparcimiento de gérmenes, debe haber disponibles toallas de individuales de un sólo uso (desechables). Debe haber botes de basura para desechar las toallas usadas.
2.10g	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas apropiadamente (p.e. con habilidad para capturar o controlar el agua de lavado para prevenir contaminación del producto, material de empaque, equipo y área de cultivo, libres de drenajes tapados, etc)?	Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes tapados, diseñadas y mantenidas apropiadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que pueda ocasionar contaminación al producto, material de empaque, equipo y área de cultivo.
2.10h	¿Se lavan las manos los empleados antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa ésta situación durante la auditoria, es decir si no se está presente cuando los empleados entran a trabajar.	Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los empleados deben lavar sus manos antes de empezar a trabajar. También después de estornudar, usar un pañuelo desechable, de introducir sus manos en sus bolsillos y en cualquier otro punto cuando pueda ocurrir contaminación cruzada. También debe ser evidente que las uñas de los empleados se mantienen limpias y recortadas.

2.10i	¿Se lavan las manos los empleados después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa ésta situación durante la auditoria, es decir si no se está presente cuando los empleados regresan de su período de descanso.	Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los empleados deben lavar sus manos después de los períodos de descanso. También debe ser evidente que las uñas de los empleados se mantienen limpias y recortadas. Si las manos de los empleados entran en contacto con mucosidad, deben ser lavadas.
2.10j	¿Se lavan las manos los empleados después de usar los baños? Responda N/A si no se observa ésta situación durante la auditoria, es decir si no se está presente cuando los empleados utilizan las instalaciones sanitarias (baños).	Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los empleados deben lavar sus manos después utilizar las instalaciones sanitarias (baños). También debe ser evidente que las uñas de los empleados se mantienen limpias y recortadas.
2.10k	¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los empleados fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?	Debe ser evidente que se toma acción correctiva por parte de un supervisor a cargo cuando los empleados fallan en cumplir los requerimientos de lavado de manos.
2.11	¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los empleados? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.	Debe haber agua adecuadamente fría y en cantidades suficientes, tomando en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para cubrir las necesidades de todos los empleados. Se debe proporcionar agua potable y colocada en ubicaciones fácilmente accesibles a todos los empleados. Potable significa con calidad de agua para beber, p.e. el Estándar de Agua para Beber de EPA, o la aplicable según estándares nacionales/locales.
2.11a	¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	Los contenedores de agua deben mantenerse en condiciones de limpieza, libres de residuos y contaminación, para asegurar que los empleados no son afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios.
2.11b	¿Se proporcionan recipientes de uso individual como vasos desechables disponibles cerca del lugar para toma de agua (a menos que se use un bebedero)?	Se debe proporcionar agua de manera que se eviten problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen vasos o conos de papel de un sólo uso, bebederos, etc.
2.12	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?	Debe haber un botiquín de primeros auxilios disponible, que esté surtido con inventario (p.e.: guantes desechables, vendas) y accesible para los empleados. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración.
2.13	Si se observan, ¿son destruidos todos los productos que entran en contacto con sangre? Si esta pregunta se responde No, resultará en una falla automática de esta auditoria.	Cualquier producto que entre entre en contacto con sangre debe ser destruido. Si ésto ocurre durante la inspección, el auditor debe atestiguar que el producto es destruido.
2.13a	¿Se cuenta con una política y procedimiento disponible, documentada e implementada, que requiera que todos los productos que entran en contacto con sangre sean destruidos?	Debe haber una política escrita apoyada por una confirmación visual de que si el producto ha entrado en contacto con sangre, todo el producto afectado debe ser destruido. Si la mano de obra provee un contratista, debe haber una copia de la política y/o procedimientos disponibles.
2.14	¿Se desecha apropiadamente la basura en las áreas cosechadas y no cosechadas?	Los desechos y la basura deben ser removidos frecuentemente para prevenir que ocurra contaminación. Los botes o contenedores deben mantenerse cubiertos o cerrados para prevenir contaminación y atracción de plagas.
2.15	¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, para la disposición de comida y envases de bebidas, vasos y toallas de papel? Si No, vaya a la pregunta 2.16.	Se deben proveer contenedores de basura en el campo, para la disposición de comida y envases de bebidas, vasos y toallas de papel.
2.15a	¿Los contenedores de basura están contruidos y mantenidos de manera que se proteja el cultivo antes o después de la cosecha contra la contaminación (p.e. con bolsas, tapaderas, etc.)?	Debe haber medidas adecuadas para la disposición de basura de modo que las áreas de cultivo y de almacenamiento no sean contaminadas. Debe haber disponibles contenedores (p.e. botes, cestos, etc.) y estar colocados en ubicaciones apropiadas para el desecho de basura y desperdicios.

2.16	¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?	Los ejemplos incluyen pero no están limitados a botellas de vidrio, luces sin proteger en el equipo, grapas en cajas de madera, broches del cabello, el uso de navajas o cuchillos doblables en lugar de los de una sola pieza, problemas de plástico roto o quebradizo en los contenedores reutilizables.
3	Prácticas de cosecha	
3.1	¿Está el cultivo libre de cualquier evidencia de contaminación fecal animal sistemática (p.e. Aves congregadas, ganado)? Si esta pregunta se responde No, resultará en una falla automática de esta auditoria.	Contaminación fecal animal sistemática se refiere a encontrar evidencia de multitudes, manadas o grupos de material fecal animal en un área del cultivo. En áreas sin cosechar, una evaluación pre-cosecha debió haber detectado este problema. En áreas cosechadas, el área afectada y las zonas de amortiguamiento debieron haber sido dejadas sin cosechar.
3.2	¿Hay evidencia de actividad animal en el cultivo que sea un riesgo potencial a la inocuidad?	El producto que ha tenido contacto directo con material fecal no debe ser cosechado y se debe implementar una zona de 1.5 m (5 pies) de radio, a menos o hasta que se realicen medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de material fecal, se debe conducir una evaluación de inocuidad por personal calificado. Esta pregunta se responde "no" si el agricultor ya ha notado este problema y llevado a cabo acciones correctivas adecuadas.
3.3	¿Se empaqa el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si NO, vaya a la preg. 3.4.	Esta pregunta se refiere al producto empacado en campo en su unidad de empaque final para embarque (p.e. canastillas, productos embolsados, etc.), que usualmente no pasa por ninguna línea de selección en una instalación de empaque, p.e. va a un proceso de preenfriado en lugar de a una línea de empaque.
3.3a	¿Está el material de empaque destinado para producto (p.e. cartones, bolsas, canastillas, sacos, RPC's o contenedores de plástico reusables), siendo utilizados solamente para ése propósito?	Todos los contenedores destinados para producto ¿, no deben ser usados para ningun otro propósito que almacenamiento de producto.
3.3b	¿Está el material de empaque libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos? Si esta pregunta se responde No, resultará en una falla automática de esta auditoria.	El material de empaque debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos.
3.3c	¿Está el producto empacado libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier evento de adulteración? Si esta pregunta se responde No, resultará en una falla automática de esta auditoria.	El producto empacado debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier evento de adulteración.
3.3d	¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manejo?	Se debe evitar estibar contenedores sobre otros si la parte de abajo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo. El producto y los materiales de empaque usados en el proceso de cosecha deben ser colocados con protección en la parte inferior y manejados de manera que se evite la contaminación por el suelo o por manejo humano inapropiado.
3.3e	¿Se inspecciona el material de empaque antes de ser usado y el producto ya empacado después del empaque? Donde se encuentren problemas de contaminación, se toman acciones correctivas y se registran?	La operación debe estar inspeccionando activamente los materiales de empaque antes de su uso y también revisando el producto ya empacado después del proceso de empaque. Si se encuentra cualquier problema de contaminación, entonces se deben realizar acciones correctivas y ser registradas.
3.3f	¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?	Todos los contenedores, cartones, material de empaque debe ser almacenado en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y manejo forzado que puede ocurrir si los materiales son dejados en el campo durante la noche.
3.4	¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, pase a la pregunta 3.5.	Esto se refiere a superficies de contacto con el producto utilizadas para seleccionar, inspeccionar, re-empacar o empacar producto.

3.4a	¿Las superficies permiten una fácil limpieza y sanitización?	Las superficies de empaque deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan ser limpiados fácilmente. Las superficies que son porosas, que atrapan residuos o están dañadas, deben ser reemplazadas. La madera por ejemplo es porosa y puede atrapar la humedad.
3.4b	¿Están las mesas de selección o empaque sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, ir a la pregunta 3.5.	Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para las mesas de empaque. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar y sanitizar.
3.4c	¿Se utiliza una solución anti-bacterial (p.e. clorinada o equivalente) para sanitizar las mesas de selección y empaque después de que se ha realizado la limpieza?	Las soluciones anti-bacteriales, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La fortaleza de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada regularmente y registrada.
3.4d	¿Se mantienen los registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.
3.5	¿Se utilizan contenedores re-usables (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, gondolas, bins, etc.) en la operación de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 3.6.	Esto se refiere a cualquier contenedor reusable usado en la operación de cosecha (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, gondolas, bins, etc.).
3.5a	¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?	Todos los contenedores re-usables (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, gondolas, bins, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar y lisos, que no se escamen o se oxiden. Se deben hacer esfuerzos por eliminar las superficies de madera por su naturaleza porosa.
3.5b	¿Están los contenedores re-usables sujetos a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, ir a la pregunta 3.5e.	Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para los contenedores re-usables. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar y sanitizar.
3.5c	¿Se utiliza una solución anti-bacterial (p.e. clorinada o equivalente) para sanitizar los contenedores re-usables después de que se ha realizado la limpieza?	Las soluciones anti-bacteriales, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La fortaleza de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada regularmente y registrada.
3.5d	¿Se mantienen los registros de limpieza de los contenedores re-usables?	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.
3.5e	¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manejo?	Los contenedores re-usables usados en el proceso de cosecha deben ser manejados de manera que se evite la contaminación por prácticas inapropiadas de manejo.
3.6	¿Se utilizan herramientas (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, descorazonadores, etc.) durante la cosecha? Si NO, pase a la pregunta 3.7.	Esto se refiere a herramientas de cosecha usadas durante esa operación (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, descorazonadores, etc.).
3.6a	¿Están herramientas usadas en la cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar (p.e. no partes de madera, tela o cuero)?	Para prevenir los problemas de contaminación por materiales extraños, las herramientas de cosecha deben estar construidas de materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos, lisas y no tener la habilidad de escamarse ni oxidarse.
3.6b	¿No se están llevando las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) a las áreas de descanso o a los sanitarios y no están siendo usados para cualquier otro propósito además de cosechar producto?	Para prevenir la contaminación, las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) no deben ser llevados a áreas de descanso o a los sanitario, ni ser usados para cualquier otro propósito además de cosechar producto.
3.6c	¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manejo?	Las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) deben estar libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manejo.
3.6d	¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e. cuchillos) cuando no están siendo usados?	Los empleados no deben tomar los utensilios como los cuchillos de las áreas de trabajo y se les debe requerir usar fundas o protectores que puedan ser limpiados fácilmente, no porosos. Las fundas de piel no deben ser usadas.

3.6e	¿Están las herramientas de cosecha sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, ir a la pregunta 3.6h.	Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para las herramientas de cosecha. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar y sanitizar.
3.6f	¿Se utiliza una solución anti-bacterial (p.e. clorinada o equivalente) para sanitizar las herramientas de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	Las soluciones anti-bacteriales, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La fortaleza de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada regularmente y registrada. Las soluciones muy débiles pueden ser inefectivas, mientras que aquellas muy fuertes pueden causar problemas de residuos.
3.6g	¿Se mantienen los registros de limpieza de las herramientas de cosecha ?	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.
3.6h	¿Se mantienen las estaciones para sumergir las herramientas apropiadamente en términos de la concentración de solución anti-bacterial y se tienen registros de monitoreo de dicha solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.	Debe haber registros que muestren que las soluciones para sumergir las herramientas están siendo mantenidas apropiadamente. La concentración de los sanitizantes debe ser monitoreada regularmente p.e. cada hora y ser registrada. La concentración mínima de un sistema de clorinación es >1 ppm de cloro libre o >650mV. El cloro total no mide el "cloro disponible" una vez que la solución ha empezado a ser usada. SE INSTRUYE A LOS AUDITORES REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.
3.7	¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 3.8.	Esto incluye el equipo con el potencial de afectar el producto (p.e. bandas transportadoras, unidades de cosecha mecánica, maquinaria de empaque en campo, maquinaria para descorazonado y cualquier otro equipo de procesamiento "en campo"). Por favor note que hay algunas preguntas adicionales más específicas para equipo de descorazonado y de procesamiento "en campo" en una sección posterior.
3.7a	¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construídas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?	Las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, deben estar libres de pintura escamada, corrosión, oxidación y otros materiales. Las superficies de contacto con el producto deben estar hechas de materiales no-tóxicos y no-porosos. Las superficies deben ser mantenidas en buenas condiciones.
3.7b	¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?	Las superficies de empaque deben estar hechos de materiales grado alimenticio que puedan ser limpiados fácilmente. Se deben hacer esfuerzos por eliminar las superficies de madera.
3.7c	¿Está la maquinaria de cosecha sujeta a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, ir a la pregunta 3.7f.	Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para la maquinaria de cosecha. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar y sanitizar.
3.7d	¿Se utiliza una solución anti-bacterial (p.e. clorinada o equivalente) para sanitizar la maquinaria de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	Las soluciones anti-bacteriales, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La fortaleza de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada regularmente y registrada.
3.7e	¿Se mantienen los registros de limpieza de la maquinaria de cosecha ?	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.
3.7f	¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e. se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?	Los materiales que se encuentran por encima del producto, como fluidos hidráulicos, puede resultar en contaminación del producto o materiales de empaque, por lo que el equipo debe estar adecuado con placas de captura para proteger.
3.7g	¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tiene el potencial de contaminar el producto?	¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tiene el potencial de contaminar el producto?

3.7h	¿Están todos los objetos de vidrio en la maquinaria de cosecha, camiones de campo y tractores, protegidos de alguna manera?	El vidrio que se encuentra en la maquinaria de cosecha (p.e. luces) que pueda representar un riesgo para la contaminación del producto, del material de empaque o de los contenedores re-usables, debe estar protegido. La maquinaria incluye tractores y otro equipo que pueda entrar en contacto con el producto. No debe haber evidencia de lentes agrietados.
3.7i	¿Se protegen todas las plataformas encima del producto, empaque o superficies de contacto (ej.: bandas transportadoras) con placas protectoras para prevenir la contaminación del producto?	Se deben tomar medidas para eliminar o reducir el potencial de contaminación colocando protección en áreas de equipo encima del producto, superficies de contacto con el producto y materiales de empaque.
3.8	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (p.e. Lavado, re-hidratado, descorazonado en campo) Si NO, vaya a la pregunta 3.9.	Esto se refiere a agua que es usada directamente en contacto con el producto. Ejemplos pueden incluir pero no están limitados a re-hidratación, descorazonado en campo, etc.
3.8a	¿Se realizan análisis microbiológicos incluyendo E.Coli genérica en el agua usada para lavar o hidratar el producto cosechado (p.e. re-hidratación, descorazonado en campo, etc). Si NO, vaya a la pregunta 3.8c.	El agua que contacta directamente la parte comestible de el producto cosechado, debe cumplir con los estándares microbiológicos establecidos en USA por la EPA para Regulaciones Nacionales de Agua de Beber, y/o contener un desinfectante aprobado a una concentración suficiente para prevenir la contaminación cruzada.
3.8b	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y se realizan a las frecuencias requeridas y/o esperadas?	Se debe recolectar una muestra por cada fuente de agua y analizarse antes de usarla y después idealmente cada mes, o a una frecuencia relativa al riesgo asociado. Las muestras deben ser tomadas tan cerca al punto de uso como sea posible.
3.8c	¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran las acciones correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales?	Deben existir procedimientos escritos (POEs) no sólo para el descubrimiento de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, sino también como preparación de cómo manejar dichos hallazgos.
3.8d	Si se han detectado resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, ¿ se han realizado y documentado acciones correctivas?	Para E.Coli genérica, el resultado debe ser negativo o < el límite de detección (NMP/100 mL). Donde el umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas, incluyendo investigaciones, análisis de agua y análisis del cultivo (E.Coli O157:H7 y Salmonella < que los límites de detección o Negativos - Cero tolerancia). *
3.8e	¿Son los parámetros del anti-bacterial claramente documentados y correctos para el tipo de anti-bacterial siendo usado?	Los estándares del anti-bacterial deben estar indicados en un POE y/o en la documentación de registro. Para Cloro, el criterio debe ser > 1 ppm de cloro libre o ORP > 650 mV para sistemas de agua reciclada. Los registros de cloro total no son vistos como aceptables para sistemas de agua reciclada. Los sistemas de un sólo paso de agua, deben haber indicado el nivel de anti-bacterial usado. Otros anti-bacteriales incluyen Ozono, Acido Peracetico, etc. *
3.8f	¿Se realizan los monitoreos del anti-bacterial rutinariamente?	Los monitoreos del anti-bacterial se deben realizar rutinariamente. Para adiciones manuales del anti-bacterial, para sistemas de un solo paso, ésto se debe hacer para cada serie de solución anti-bacterial que es mezclada, para sistemas de reciclado, la frecuencia mínima de monitoreo es cada hora. Si se usa una inyección continua directa (bombeo) del anti-bacterial, entonces se deben realizar verificaciones mínimo cada hora.
3.8g	¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del anti-bacterial son menos del mínimo establecido en el criterio?	Se requieren acciones correctivas documentadas cuando los resultados del anti-bacterial son menos del mínimo establecido en el criterio. Estas acciones correctivas deben indicar que le sucede al producto asi como los cambios al proceso, p.e. adición de más químico.
3.9	¿Está el producto procesado o semi-procesado en el área de cosecha (e.g. descorazonado, cortado, top & tail, florets, etc)? Si NO, pase a la pregunta 4.1.	Los productos procesado o semi-procesado en el campo estan sujetos a todas las preguntas en esta auditoria en el área de cosecha (e.g. descorazonado, cortado, top & tail, florets, etc)? Si NO, pase a la pregunta 4.1.

3.9a	¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de la maquinaria, el control de los empleados, el control de los utensilios, etc., que los productos procesados no son contaminados por productos sin procesar?	El diseño, manejo del personal, manejo de los utensilios y las prácticas generales, deben evitar el contacto entre producto procesado y sin procesar, superficies de contacto y herramientas.
3.9b	¿Los empleados que están en contacto con el producto que se está cosechando usan ropa protectora de trabajo limpia (ej.: cofias, guantes de plástico, mangas y mandiles)?	Se debe establecer una política de uso de ropa protectora limpia considerando el riesgo potencial de contaminación cruzada y materiales extraños.
3.9c	¿Todos los empleados que usan ropa protectora de trabajo, se la quitan al salir a receso o cuando van al baño y la dejan en un área segura y limpia?	La ropa protectora de trabajo debe ser removida y mantenida en un área segura y limpia durante los recesos o cuando se usan los baños.
3.9d	¿Se tapan todos los contenedores de producto a granel con bolsas plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	Todos los contenedores de producto deben ser cerrados o tapados con plástico inmediatamente y apropiadamente asegurados después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado.
4	Transporte y Rastreabilidad	
4.1	¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?	Los vehículos utilizados para transportar el producto deben estar limitados a esta función exclusivamente. Los vehículos deben estar en buenas condiciones, limpios, libres de olores, libres de artículos personales y libres de contaminación química y microbiológica. Si las cargas están sujetadas, las cuerdas, cinturores, lonas, etc. deben estar también en buenas condiciones, sin riesgo de contaminación al producto.
4.2	¿Hay un sistema para rastrear el producto al campo? Si No, pase a la pregunta 20.	Debe haber un sistema de rastreo implementado para asegurar que el producto puede ser rastreado hacia atrás a cada ubicación exacta de cultivo (p.e. Identificación del agricultor, identificación del rancho, del lote, etc.).
4.2a	¿Está el producto cosechado (cada unidad individual) codificada para identificar la fecha de cosecha? NOTA: Esta pregunta está dirigida a productos terminados empacados en campo. No Aplica para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o proceso.	Para productos terminados empacados en el campo, debe haber un código para cada unidad individual. Esto no es aplicable para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o de proceso. De cualquier manera, si no hay detalles del código indicados en las etiquetas de las tarimas, en los contenedores, en los recibos del viaje, o en otra documentación que acompañe la carga, entonces la respuesta debe ser NO.
4.2b	¿Está el producto cosechado (cada unidad individual) codificada para identificar el área de producción donde fue cultivado? NOTA: Esta pregunta está dirigida a productos terminados empacados en campo. No Aplica para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o proceso.	Para productos terminados empacados en el campo, debe haber ya sea un código en el empaque o un sistema para rastrear desde un código de fecha hasta un área de producción. Esto no es aplicable para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o de proceso. De cualquier manera, si no hay detalles del código indicados en las etiquetas de las tarimas, en los contenedores, en los recibos del viaje, o en otra documentación que acompañe la carga, entonces la respuesta debe ser NO.
5	Almacenamiento en sitio	
5.1	¿Hay un almacén en sitio para artículos y/o equipo usado en el proceso de cosecha (p.e. material de empaque, cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, etc.)? Si No, vaya a la pregunta 6.1	Las áreas de almacenamiento en sitio deben ser seguras, limpias y mantenidas apropiadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños.
5.1a	¿Se almacena el material de empaque, los contenedores y el equipo de cosecha de manera que se evite su contaminación (esto incluye cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, y cualquier otro tipo de contenedor para cosecha que sea re-usable o de un sólo uso.)?	El material de empaque, los contenedores, etc. debe ser almacenado lejos de agroquímicos, fertilizantes, sanitizantes, etc. Todos los materiales de empaque no deben estar almacenados directamente en el suelo (p.e. en estantes, tarimas, repisas, etc.) Los cartones y otros materiales de empaque deben estar apropiadamente protegidos durante el almacenamiento para prevenir contaminación.

5.1b	¿Está el área de almacén sujeto a un programa de limpieza y/o sanitización?	Todas las áreas de almacenamiento deben estar sujetas a un programa de limpieza y/o sanitización.
5.1c	¿Está el área de almacén sujeta a un programa de control de plagas?	Todas las áreas de almacenamiento deben tener un programa de control de plagas implementado (el cual puede incluir vertebrados, pájaros, etc.). No se debe colocar cebos envenenados dentro de las áreas de almacenamiento (riesgo de contaminación cruzada). Las trampas de golpe no están permitidas a menos que su uso sea para situaciones de emergencia. Se debe evitar el uso de cebos o atrayentes que contengan alergénicos, como mantequilla de cacahuete.
6	Bioseguridad.	
6.1	¿Se controla el acceso al área de cosecha y equipo relacionado (individuos no autorizados no son permitidos cerca del equipo)?	Para reducir el riesgo de manejo forzado del equipo y el área de cosecha (o áreas aún en producción), el acceso debe estar limitado.
6.2	¿Se instruye al supervisor de la cuadrilla y al personal reportar la entrada de individuos no autorizados?	Si se reconoce la entrada de personal no autorizado, los miembros de la cuadrilla de cosecha y el supervisor deben reportar lo que ven.
6.3	¿Tiene la compañía políticas documentadas de seguridad de alimentos?	Debe haber en el lugar políticas documentadas de seguridad de alimentos (p.e. Un documento que resuma las reglas relativas a la seguridad del personal, del lugar y del material que se recibe.
6.4	¿Se almacena el material como sanitizantes o material de empaque (cartón, película plástica, canastillas para la fruta, etc.) en áreas seguras durante la noche?	Los materiales críticos usados en el proceso de cosecha deben ser almacenados en áreas seguras con acceso controlado para reducir el potencial de manejo forzado.
6.5	¿Se controlan los materiales tales como sanitizantes o materiales de empaque (p.e. cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, RPC's, etc.) cuando están siendo usados en el campo durante la cosecha, en una forma en la que se previene el uso de adulteración forzada, por ejemplo en un camión que esté cerca del punto de cosecha.?	El material de empaque y otros deben estar almacenados en áreas seguras con acceso controlado para reducir el potencial de manejo forzado.
6.6	¿Se llevan a cabo revisiones de los antecedentes en personal clave?	Se deben llevar a cabo revisiones de los antecedentes en personal clave de la cuadrilla (p.e. números del seguro social, detalles de migración, referencias de trabajos previos, etc.).
6.7	¿Se mantienen lejos de la operación de cosecha y del material de empaque todas las pertenencias personales?	Las pertenencias personales (con especial atención a alimentos, artículos de vidrio, etc.) deben mantenerse lejos de la operación de cosecha y áreas de almacenamiento.
6.8	¿Se capacita al personal de cosecha en aspectos de bioseguridad y se registra la capacitación?	Se deben mantener los registros de asistencia de entrenamiento externo o interno en aspectos de bioseguridad.
6.9	¿Están equipados los vehículos de transporte fuera de las instalaciones (camiones, trailers, carros de carriles, etc) con teléfono celular, radio en dos sentidos, GPS u otro sistema de posicionamiento?	Los vehículos de transporte deben estar equipados con medios de comunicación.