



when food safety counts

# Auditoria en Seguridad en Alimentos

## Cuadrilla de Cosecha v07.04

Auditor: \_\_\_\_\_

Fecha de Envio: \_\_\_\_\_

\* Fecha de Recibido: \_\_\_\_\_

Inicio de Auditoría: Tiempo/Fecha: \_\_\_\_\_

Fin de Auditoría: Tiempo/Fecha: \_\_\_\_\_

Jefe de Campo /Persona Clave: \_\_\_\_\_

Nombre de Cuadrilla o Número \_\_\_\_\_

Ciudad/Localización: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_

Pais: \_\_\_\_\_

Número de Auditoria Costco: \_\_\_\_\_

G.P.S.: \_\_\_\_\_

Productos: \_\_\_\_\_

Vendedor: \_\_\_\_\_

Cliente: \_\_\_\_\_

Agricultor: \_\_\_\_\_

Rancho: \_\_\_\_\_

\* Donde existan las leyes, guias especificas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guias, buenas practicas, etc.

## Auto-inspección

Valor en  
puntos

Verificado

01.01	¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) para cada cuadrilla de cosecha?	5		
01.02	¿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.	5		
01.02a	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?	15		
01.03	¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales que revisen los aspectos clave de la higiene del equipo, higiene personal, etc.?	5		
01.04	¿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.)	5		
01.05	¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad que incluya a empleados nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento.	15		
01.06	¿Hay una política documentada e implementada que establezca qué pasa cuándo los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e. materia fecal?	5		

## Actividades de los empleados e instalaciones sanitarias.

Valor en  
puntos

Verificado

02.01	¿Se observan empleados con heridas abiertas sin cubrir apropiadamente?	5		
02.02	¿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?	5		
02.03	¿Hay empleados usando productos de tabaco en áreas activas de cosecha, áreas a ser cosechadas, cerca de producto ya cosechado o áreas de almacenamiento?	5		
02.04	¿Es evidente que la ropa que visten los cosechadores no representa un riesgo de contaminación cruzada?	5		
02.05	¿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?	5		
02.06	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?	5		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

02.06a	Donde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex?	0		
02.07	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?	5		
02.07a	¿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? NOTA: Las estaciones de sanitización secundarias no reemplazan los requerimientos de lavado de manos (les faltan cualidades surfactantes).	5		
02.08	¿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.	20		
02.08a	¿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?	10		
02.08b	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?	15		
02.08c	¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de cinco empleados?	5		
02.08d	¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de veinte empleados?	10		
02.08e	¿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?	5		
02.08f	¿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)?	5		
02.08g	¿Los baños se mantienen limpios?	10		
02.08h	¿Los baños están contruídos de materiales fáciles de limpiar?	2		
02.08i	¿El material con el que están contruídos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?	2		
02.08j	¿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?.	5		
02.08k	¿Se cuenta con registros de limpieza de los baños y para unidades de baños portátiles, hay registros de servicio?	2		
02.08l	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)?	5		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

02.08m	¿Se vacían apropiadamente los depósitos de los sanitarios?	5		
02.09	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cultivo? Si esta pregunta se responde Sí, resultará en una falla automática de esta auditoría.	20		
02.10	¿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 auditoría.	20		
02.10a	¿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?	15		
02.10b	¿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?	2		
02.10c	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?	5		
02.10d	¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón?	10		
02.10e	¿Hay disponible jabón sin esencia?	5		
02.10f	¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para ellas?	10		
02.10g	¿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)?	5		
02.10h	¿Se lavan las manos los empleados antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa ésta situación durante la auditoría, es decir si no se está presente cuando los empleados entran a trabajar.	10		
02.10i	¿Se lavan las manos los empleados después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa ésta situación durante la auditoría, es decir si no se está presente cuando los empleados regresan de su período de descanso.	10		
02.10j	¿Se lavan las manos los empleados después de usar los baños? Responda N/A si no se observa ésta situación durante la auditoría, es decir si no se está presente cuando los empleados utilizan las instalaciones sanitarias (baños).	15		
02.10k	¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los empleados fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?	5		
02.11	¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los empleados? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.	7		
02.11a	¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	5		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

02.11b	¿Se proporcionan recipientes de uso individual como vasos desechables disponibles cerca del lugar para toma de agua (a menos que se use un bebedero)?	7		
02.12	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?	5		
02.13	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 auditoría.	20		
02.13a	¿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?	5		
02.14	¿Se desecha apropiadamente la basura en las áreas cosechadas y no cosechadas?	10		
02.15	¿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.	5		
02.15a	¿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.)?	5		
02.16	¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?	5		

## Prácticas de Cosecha

		Valor en puntos	Verificado
03.01	¿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 auditoría.	20	
03.02	¿Hay evidencia de actividad animal en el cultivo que sea un riesgo potencial a la inocuidad?	20	
03.03	¿Se empaca el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si NO, vaya a la preg. 3.4.	0	
03.03a	¿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?	5	
03.03b	¿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 auditoría.	20	
03.03c	¿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 auditoría.	20	
03.03d	¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manejo?	5	

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

03.03e	¿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?	5		
03.03f	¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?	5		
03.04	¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, pase a la pregunta 3.5.	0		
03.04a	¿Las superficies permiten una fácil limpieza y sanitización?	5		
03.04b	¿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.	5		
03.04c	¿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?	5		
03.04d	¿Se mantienen los registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?	5		
03.05	¿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.	0		
03.05a	¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?	5		
03.05b	¿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.	5		
03.05c	¿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?	5		
03.05d	¿Se mantienen los registros de limpieza de los contenedores re-usables?	5		
03.05e	¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manejo?	5		
03.06	¿Se utilizan herramientas (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, descorazonadores, etc.) durante la cosecha? Si NO, pase a la pregunta 3.7.	0		
03.06a	¿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)?	5		
03.06b	¿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?	5		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

03.06c	¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manejo?	5		
03.06d	¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e. cuchillos) cuando no están siendo usados?	5		
03.06e	¿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.	5		
03.06f	¿Se utiliza una solución anti-bacterial (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar las herramientas de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	5		
03.06g	¿Se mantienen los registros de limpieza de las herramientas de cosecha ?	5		
03.06h	¿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? <b>LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.</b>	5		
03.07	¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 3.8.	0		
03.07a	¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construídas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?	5		
03.07b	¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?	5		
03.07c	¿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.	5		
03.07d	¿Se utiliza una solución anti-bacterial (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar la maquinaria de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	5		
03.07e	¿Se mantienen los registros de limpieza de la maquinaria de cosecha ?	5		
03.07f	¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e. se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?	5		
03.07g	¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tiene el potencial de contaminar el producto?	3		
03.07h	¿Están todos los objetos de vidrio en la maquinaria de cosecha, camiones de campo y tractores, protegidos de alguna manera?	3		
03.07i	¿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?	3		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas prácticas, entonces, estas prácticas y parámetros deben ser usados. Los usuarios de las auditorías deben de permitir cierto grado de asociación del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas prácticas, etc.

03.08	¿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.	0		
03.08a	¿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.	10		
03.08b	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y se realizan a las frecuencias requeridas y/o esperadas?	10		
03.08c	¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran las acciones correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales? NULL	10		
03.08d	Si se han detectado resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, ¿se han realizado y documentado acciones correctivas?	15		
03.08e	¿Son los parámetros del anti-bacterial claramente documentados y correctos para el tipo de anti-bacterial siendo usado?	10		
03.08f	¿Se realizan los monitoreos del anti-bacterial rutinariamente?	10		
03.08g	¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del anti-bacterial son menos del mínimo establecido en el criterio?	10		
03.09	¿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.	0		
03.09a	¿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?	5		
03.09b	¿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)?	5		
03.09c	¿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?	5		
03.09d	¿Se tapan todos los contenedores de producto a granel con bolsas plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3		

## Transporte y Rastreabilidad

Valor en  
puntos

Verificado

04.01	¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?	5		
04.02	¿Hay un sistema para rastrear el producto al campo? Si No, pase a la pregunta 20.	20		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

04.02a	¿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.	10		
04.02b	¿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.	10		

## Almacenamiento en sitio

Valor en  
puntos

Verificado

05.01	¿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	0		
05.01a	¿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.)?	5		
05.01b	¿Está el área de almacén sujeto a un programa de limpieza y/o sanitización?	5		
05.01c	¿Está el área de almacén sujeta a un programa de control de plagas?	5		

## Bioseguridad

Valor en  
puntos

Verificado

06.01	¿Se controla el acceso al área de cosecha y equipo relacionado (individuos no autorizados no son permitidos cerca del equipo)?	5		
06.02	¿Se instruye al supervisor de la cuadrilla y al personal reportar la entrada de individuos no autorizados?	5		
06.03	¿Tiene la compañía políticas documentadas de seguridad de alimentos?	3		
06.04	¿Se almacena el material como sanitizantes o material de empaque (cartón, película plástica, canastillas para la fruta, etc.) en áreas seguras durante la noche?	5		
06.05	¿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.?	5		
06.06	¿Se llevan a cabo revisiones de los antecedentes en personal clave?	5		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas practicas, entonces, estas practicas y parametros deben ser usados. Los usuarios de las auditorias deben de permitir cierto grado de asociacion del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas practicas, etc.

06.07	¿Se mantienen lejos de la operación de cosecha y del material de empaque todas las pertenencias personales?	5		
06.08	¿Se capacita al personal de cosecha en aspectos de bio-seguridad y se registra la capacitación?	5		
06.09	¿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?	3		

\* Donde existan las leyes, guías específicas para un producto y/o recomendaciones de buenas prácticas, entonces, estas prácticas y parámetros deben ser usados. Los usuarios de las auditorías deben de permitir cierto grado de asociación del riesgo sino se tiene documentadas leyes, guías, buenas prácticas, etc.