

Número da Seção	Pergunta	Expectativas / Recomendações
1	Auto-inspeção	
1.1	Foram realizadas auditorias internas (auto-auditorias) para cada equipe de colheita?	Devem-se fazer auditorias internas frequentes para identificar problemas e/ou situações que necessitam de melhora. Inspeções mais frequentes podem ser necessárias, dependendo dos tipos de riscos associados às atividades de colheita. As auditorias estão elaboradas para identificar problemas e/ou situações que necessitam melhorar-se por antecipação (manutenção de documentação, etc.). Devem-se mostrar registros das ações corretivas realizadas.
1.2	Se foi realizada uma inspeção pré-colheita no lote que está sendo colhido o lote foi liberado para colheita? Se a resposta é NÃO, passe à pergunta 1.3.	Se devia ter realizado uma inspeção pré-colheita no lote e o mesmo está sendo colhido, deve mostrar se há algumas restrições aplicáveis. O grupo pode não ter uma cópia da inspeção completa, porém deve ter ao menos um documento indicando que lotes foram inspecionados e liberados para colheita. *
1.2a	Onde as inspeções pré-colheita descobriram problemas, foram identificadas claramente áreas de amortecimento e no momento da auditoria, se respeitam as ditas áreas?	Onde as inspeções pré-colheita descobriram problemas, por exemplo: Inundações, eventos de invasão de animais, se devem implementar áreas de amortecimento (por exemplo: 9 metros ou 30 pés das áreas inundadas, 1.5 metros ou 5 pés da evidência de atividade animal), usando áreas maiores se as leis locais ou nacionais são mais exigentes. *
1.3	Existem registros de inspeções pré-operacionais que revisem os aspectos chave da higiene do equipamento, higiene pessoal, etc.?	As pré-inspeções documentadas devem estar projetadas para cobrir os aspectos básicos chave, atribuídos ao tipo de colheita e produto particular que está sendo colhido. Os aspectos a serem considerados podem incluir limpeza do equipamento e das ferramentas e higiene do pessoal. O uso das provas ATP é uma recomendação opcional, porém quando forem usadas, devem ser registradas apropriadamente junto com qualquer ação corretiva requerida.
1.4	Existe uma política documentada e implementada que estabeleça que quando os produtos caírem no solo sejam descartados? (Não aplicável para produtos como tubérculos, raízes, etc.)	Deve existir uma política documentada e implementada que estabeleça que os produtos que caírem no solo sejam descartados. O pessoal deve ser treinado sobre esta política e os registros do treinamento devem ser mantidos. Não aplicável para produtos como tubérculos, raízes, etc.
1.5	Existe um programa de treinamento de inocuidade que inclua os empregados novos e existentes, contando com registros destes eventos de treinamento.	Deve haver um programa formal de treinamento para informar aos empregados as políticas e requerimentos vigentes na companhia, referentes à higiene. A frequência deve ser no início da temporada e logo alguns temas devem ser cobertos outra vez ao menos trimestralmente, porém preferencialmente a cada mês. O material de treinamento que cubra o conteúdo das políticas da companhia e os requerimentos referentes à higiene, devem estar disponíveis.
1.6	Existe uma política documentada e implementada que estabeleça o que se passa quando os colhedores encontram evidência da invasão de animais, por exemplo: matéria fecal?	Deve haver uma política documentada e implementada que estabeleça o que se passa, se o pessoal da colheita encontra evidência de invasão de animais, por exemplo: matéria fecal. A política deve cobrir o treinamento registrado do pessoal sobre esta política, ações corretivas possíveis, por exemplo: despejo do produto, áreas de amortecimento, limpeza do equipamento e o registro de ditas ações.
2	Atividades dos empregados e instalações sanitárias.	

2.1	Observam-se empregados com feridas abertas sem cobrir apropriadamente?	Não devem haver empregados na colheita com supurações, cortes, feridas infeccionadas ou qualquer outra fonte de contaminação anormal. Todas as bandagens devem estar cobertas com material não poroso, como látex ou luvas de plástico.
2.2	Existem empregados comendo ou bebendo (outra coisa que não seja água) em áreas de colheita ativa, áreas a ser colhidas, perto de produto já colhido ou de áreas de armazenamento?	Comer e beber (outra coisa que não seja água), incluindo goma de mascar, deve restringir-se a áreas longe da produção, para prevenir a contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e a área de cultivo.
2.3	Existem empregados usando produtos de tabaco em áreas ativas de colheita, áreas a ser colhidas, perto de produto já colhido ou áreas de armazenamento?	Fumar ou mastigar tabaco deve restringir-se a áreas longe da produção, para prevenir a contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e área de cultivo. Não deve haver evidência de pessoas cuspiendo. As pontas de cigarros devem ser descartadas apropriadamente.
2.4	É evidente que a roupa que os colhedores vestem não representa um risco de contaminação cruzada?	A roupa que os colhedores vestem não deve representar um risco de contaminação cruzada em termos de limpeza.
2.5	É evidente que os empregados estão livres de jóias expostas (que possam representar um problema de contaminação por objetos estranhos), exceto um anel liso?	Não devem haver empregados usando objetos soltos acima da cintura (por exemplo: jóias), exceto um anel liso (por exemplo: aliança de casamento).
2.6	Onde a operação auditada requeira o uso de luvas, são estas apropriadas para o tipo de colheita (por exemplo: não estão usando luvas de algodão para colher produtos como alface) e estão em boas condições de uso?	Se o auditado requer o uso de luvas, então as luvas necessitam de estar de acordo com o seu propósito. Por exemplo, as luvas de algodão atraem umidade e se sujam facilmente; por isso não são ideais para uma atividade como a colheita de alface.
2.6a	Onde se utilizam luvas, são estas livres de látex?	Pergunta de recopilação de informação. Algumas pessoas são alérgicas às proteínas de látex. Deve-se considerar o uso de alternativas para as luvas de látex (especialmente as luvas de látex com pó).
2.7	Se o auditado requer o uso de roupa protetora (por exemplo: luvas, aventais, mangas, etc.), esta é removida antes de usar os banheiros ou de sair para os descansos?	Se são usadas vestimentas externas como luvas, aventais, mangas, etc., estas devem ser removidas antes de usar os banheiros, de sair para os descansos, etc. Estas vestimentas exteriores são obrigatórias quando se realiza "processamento no campo". Ver pergunta 3.9c para mais detalhes.
2.7a	Existem instalações secundárias de sanitização de mãos (por exemplo: instalações de imersão de mãos, de gel ou de spray) adequadas em número e localização? Se mantêm as instalações apropriadamente? <u>NOTA: As instalações de sanitização secundárias não substituem os requerimentos de lavagem de mãos (faltam-lhes qualidades sulfatantes).</u>	Instalações secundárias de sanitização de mãos (não perfumadas) devem estar localizadas perto da lavagem de mãos e outras áreas acessíveis. As instalações secundárias de sanitização de mãos são opcionais para cultivos com pele ou casca não comestível, ou para um produto que requeira cozimento antes de ser consumido. As instalações de gel ou de spray devem estar bem abastecidas. Onde se usem instalações de imersão de mãos, devem ser monitoradas regularmente para assegurar que estejam na concentração requerida e os monitoramentos devem ser registrados. As instalações secundárias de sanitização de mãos não têm qualidades sulfatantes; por isso, <u>não substituem os requerimentos de lavagem de mãos.</u>
2.8	Se provêm instalações sanitárias (banheiros) operacionais no campo? Se NÃO, passe para a pergunta 2.9. Se esta pergunta tem por resposta NÃO, resultará numa falha automática desta auditoria.	O termo operacional significa que os banheiros têm água se são sanitários de limpeza com água, depois de cada uso e que podem ser limpos. As instalações sanitárias devem estar adequadamente ventiladas, com portas que possam ser fechadas, de preferência automaticamente. As fossas (latrinas sem revestimento) podem ser permitidas <u>somente</u> se estão em condições apropriadas e cumprem com as normas e padrões nacionais/locais. Não são permitidas se não têm normas e padrões nacionais/locais no local. http://health.state.ga.us/pdfs/environmental/290-5-27.pdf http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/om/linkingchap8.pdf

2.8a	Os banheiros estão localizados numa área apropriada e a uma distância de menos de 400 m (1/4 milha) ou 5 minutos, caminhando, de onde se encontram os empregados?	A localização das instalações sanitárias deve ser apropriada para prevenir a contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e áreas de cultivo. A localização das instalações sanitárias deve ser dentro de uma distância de 400 metros (1/4 de milha) ou 5 minutos, caminhando, de onde se encontram as equipes de colheita, ou, se são mais estritas, como estabeleçam as normas e padrões nacionais/locais vigentes.
2.8b	Os banheiros se encontram numa localização adequada, para prevenir a contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e as áreas de cultivo?	A colocação das instalações sanitárias deve fazer-se numa localização conveniente, para prevenir a contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e as áreas de cultivo. Se deve considerar quando se utilizem unidades portáteis que não sejam estacionadas (se estão em reboques) muito perto da margem do cultivo.
2.8c	Existem banheiros separados para homens e para mulheres, quando há grupos de mais de cinco empregados?	Devem haver banheiros separados para homens e mulheres em grupos de mais de 5 empregados ou, se são mais exigentes, como o que marquem as normas e padrões nacionais/locais.
2.8d	Existe ao menos um banheiro ou sanitário por cada grupo de vinte empregados?	Deve prover-se ao menos um banheiro por cada 20 empregados, ou se são mais exigentes, conforme o que marquem as normas e padrões nacionais/locais.
2.8e	Os banheiros contam com letreiros ou apoios visuais, escritos em linguagem apropriada, alertando aos empregados, que lavem as mãos antes de voltar ao trabalho?	As instalações sanitárias devem ter visuais ou sinais escritos em idioma apropriado, para alertar aos empregados que lavem as mãos antes de voltar ao trabalho. Os visuais ou sinais devem colocar-se em áreas chaves, onde os empregados possam vê-los facilmente.
2.8f	Estão os banheiros abastecidos com papel higiênico e se mantém o dito papel de maneira apropriada (por exemplo: os rolos de papel não estão no piso ou nos mictórios)?	Deve-se proporcionar papel higiênico num porta-papel apropriado em cada banheiro. O papel deve ser mantido de maneira apropriada (por exemplo: os rolos de papel não devem estar no chão nem nos mictórios).
2.8g	Os banheiros são mantidos limpos?	Os banheiros devem manter-se limpos e em condições higiênicas. O papel sujo não deve ser colocado nos baldes de lixo, mictórios, nem no chão. Se devem ter controles efetivos para os odores nos banheiros.
2.8h	Os banheiros estão construídos com materiais fáceis de limpar?	Os banheiros devem estar construídos com materiais não absorventes, que sejam fáceis de limpar e sanitizar.
2.8i	O material com o qual estão construídos os banheiros é de cor clara, de forma que se facilite a avaliação da limpeza?	Os banheiros devem estar construídos de materiais de cor clara, de forma que se facilite a avaliação da limpeza.
2.8j	Existe uma política documentada e implementada estabelecendo que, se são utilizados banheiros portáteis, os despejos sejam dispostos apropriadamente e que as unidades sejam limpas num local apropriado?	Para unidades de banheiros portáteis, deve haver um procedimento documentado e implementado disponível, que cubra o esvaziamento e a limpeza. A preocupação é que os despejos possam ser dispostos de forma imprópria, causando contaminação dentro ou perto da área de cultivo, do equipamento ou das áreas de armazenamento. Se existe um local designado na fazenda para lavagem e disposição dos despejos, então a área deve estar em condições adequadas, cumprindo os padrões e normas nacionais e/ou locais, que não representem uma ameaça de contaminação.
2.8k	Contam-se com registros de limpeza dos banheiros e para unidades de banheiros portáteis, existem registros de serviço?	Devem haver registros de limpeza disponíveis para os banheiros. A frequência depende do uso, porém usualmente a base é diária para grupos de colheita regulares. Os banheiros portáteis devem ser esvaziados e ser usados e limpos regularmente para prevenir que se encham. Devem haver registros de serviço disponíveis para revisão (quer sejam contratados ou internos).
2.8l	Se são usados, estão os depósitos dos banheiros projetados e mantidos, para prevenir a contaminação no campo (por exemplo: livre de gotejos ou gretas)?	Os depósitos de despejos dos banheiros devem estar projetados e mantidos apropriadamente, para prevenir a contaminação do campo, produtos, materiais de embalagem e equipamento. Os depósitos de despejos devem estar livres de vazamentos, gretas e estar construídos com materiais duráveis que não se degradem ou se decomponham, como a madeira.

2.8m	Se esvaziam apropriadamente os depósitos dos sanitários?	Se são usados banheiros com depósitos, estes devem ser esvaziados e/ou bombeados de maneira que se evite a contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e áreas de cultivo. O equipamento usado para esvaziar/bombear deve estar em bom estado de funcionamento.
2.9	Existe evidência de contaminação fecal humana na área de cultivo? Se a esta pergunta se responde SIM, resultará numa falha automática desta auditoria.	Não deve haver evidência de contaminação fecal humana na área do cultivo, na área sendo colhida, na área de material de embalagem, área de equipamentos ou em qualquer outra área que possa causar um problema de contaminação.
2.10	Se provêm instalações para a lavagem de mãos, operacionais? Se NÃO, passe à pergunta 2.11. Se a esta pergunta se responde NÃO, resultará numa falha automática desta auditoria.	"Instalações de lavagem de mãos, operacionais" significa uma instalação que proveja uma tina, um contentor ou uma saída com um fornecimento adequado de água potável.
2.10a	As instalações para lavagem de mãos estão localizadas a menos de 400 m (1/4 milha) ou 5 minutos, caminhando, de onde se encontram os empregados?	Os banheiros e as instalações para lavagem de mãos devem estar localizados de forma acessível e perto um do outro. As instalações para lavagem de mãos devem estar dentro de uma distância de 400 m (1/4 milha) ou 5 minutos, caminhando, de onde estejam os empregados ou se são mais exigentes, como o que indiquem as normas nacionais/locais.
2.10b	Estão as estações de lavagem de mãos localizadas num lugar visível, (por exemplo: situadas fora dos banheiros) e facilmente acessíveis para os empregados?	Para que as atividades de lavagem de mãos dos empregados possam verificar-se, as estações de lavagem de mãos devem estar claramente visíveis (por exemplo: situadas fora da instalação sanitária) e facilmente acessível aos empregados .
2.10c	No evento de que terminem os materiais das instalações de lavagem de mãos (por exemplo: água, sabão, papel higiênico, toalhas de papel, etc.), há um fornecimento adicional facilmente disponível, para que os banheiros possam ser reabastecidos rapidamente?	Devem haver facilmente disponíveis, fornecimentos adicionais de água potável, sabão, papel higiênico, toalhas de papel, etc. no evento de que se necessite reabastecer enquanto se está colhendo.
2.10d	As estações de lavagem de mãos estão apropriadamente sortidas com sabão?	Todas as instalações para lavagem de mãos devem estar apropriadamente sortidas com sabão. O método de bomba a jato de líquido/espuma/pó, é preferível sobre a barra de sabão de uso comum.
2.10e	Há sabão sem essência, disponível?	O sabão deve ser sem essência e ter capacidades emulsificantes para ajudar no procedimento de lavagem das mãos.
2.10f	Existem toalhas descartáveis disponíveis em todas as instalações de lavagem de mãos e baldes de lixo disponíveis para elas?	Para reduzir a propagação de germes, devem estar disponíveis toalhas de uso individual (descartáveis). Devem haver baldes de lixo para despejar as toalhas usadas.
2.10g	Estão as estações de lavagem de mãos projetadas e mantidas apropriadamente (por exemplo: com habilidade para reter ou controlar a água da lavagem, para prevenir contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e área de cultivo, livres de drenagens tampadas, etc)?	As estações de lavagem de mãos devem estar livres de drenagens tampadas, projetadas e mantidas apropriadamente para reter ou controlar a água de enxágüe que possa ocasionar contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e área de cultivo.
2.10h	Os empregados lavam as mãos antes de começar a trabalhar? Responda N/A se não se observa esta situação durante a auditoria, quer dizer, se não se está presente quando os empregados entram para trabalhar.	Para prevenir contaminação do produto, material de embalagem e equipamento, os empregados devem lavar suas mãos antes de começar a trabalhar. Também depois de espirrar, usar um lenço descartável, de introduzir as mãos nos bolsos e em qualquer outro ponto, quando possa ocorrer contaminação cruzada. Também deve ser evidente que as unhas dos empregados se mantêm limpas e aparadas.
2.10i	Os empregados lavam as mãos depois dos períodos de descanso? Responda N/A se não se observa esta situação durante a auditoria, quer dizer, se não se está presente quando os empregados voltam do seu período de descanso.	Para prevenir contaminação do produto, material de embalagem e equipamento, os empregados devem lavar suas mãos depois dos períodos de descanso. Também deve ser evidente que as unhas dos empregados se mantêm limpas e aparadas. Se as mãos dos empregados entram em contato com mucosidade, devem ser lavadas.

2.10j	Os empregados lavam as mãos depois de usar os banheiros? Responda N/A se não se observa esta situação durante a auditoria, quer dizer, se não se está presente quando os empregados utilizam as instalações sanitárias (banheiros).	Para prevenir contaminação do produto, material de embalagem e equipamento, os empregados devem lavar suas mãos depois de utilizar as instalações sanitárias (banheiros). Também deve ser evidente que as unhas dos empregados se mantêm limpas e aparadas.
2.10k	Está evidente que se praticam ações corretivas quando os empregados falham no cumprimento das normas de lavagem das mãos?	Deve ser evidente que se praticam ações corretivas por parte de um supervisor encarregado, quando os empregados falham no cumprimento das normas de lavagem das mãos.
2.11	Existe água fresca potável facilmente acessível aos empregados? Se NÃO, passe à pergunta 2.12.	Deve haver água adequadamente fria e em quantidades suficientes, levando em conta a temperatura do ar, a umidade e a natureza do trabalho realizado, para cobrir as necessidades de todos os empregados. Deve-se proporcionar água potável e colocada em lugares facilmente acessíveis a todos os empregados. Potável significa com qualidade de água para beber, por exemplo: o Padrão da Água de Beber da EPA, ou o aplicável segundo os padrões nacionais/locais.
2.11a	São mantidos os contentores de água em condições de limpeza?	Os contentores de água devem manter-se em condições de limpeza, livres de resíduos e contaminação, para assegurar que os empregados não sejam afetados adversamente por água contaminada de contentores sujos.
2.11b	São proporcionados recipientes de uso individual como copos descartáveis, disponíveis perto do lugar onde se bebe água (a menos que se use um bebedouro)?	Deve-se proporcionar água de maneira que se evitem problemas de contaminação cruzada de pessoa a pessoa. Os exemplos incluem copos ou cones de papel descartáveis, bebedouros, etc.
2.12	Conta-se com maleta de primeiros socorros disponível e se mantém o inventário apropriado?	Deve haver uma maleta de primeiros socorros disponível, que esteja sortida e com inventário (por exemplo: luvas descartáveis, ataduras) e acessível para os empregados. Todos os materiais com códigos de datas devem estar dentro das datas de validade.
2.13	Se forem observados, são destruídos todos os produtos que entram em contato com sangue? Se a esta pergunta se responde NÃO, resultará numa falha automática desta auditoria.	Qualquer produto que entre em contato com sangue, deve ser destruído. Se isto ocorre durante a inspeção, o auditor deve testemunhar que o produto é destruído.
2.13a	Conta-se com uma política e procedimento disponíveis, documentados e implementados, que requeiram que todos os produtos que entram em contato com sangue sejam destruídos?	Deve haver uma política escrita apoiada por uma confirmação visual, de que se o produto entrou em contacto com sangue, todo o produto afetado deve ser destruído. Se a mão-de-obra provê um encarregado, deve haver uma cópia da política e/ou procedimentos disponíveis.
2.14	Se despeja apropriadamente o lixo das áreas colhidas e não colhidas?	Os despejos e o lixo devem ser removidos frequentemente para prevenir contaminação. Os baldes ou contentores devem manter-se cobertos ou fechados para prevenir contaminação e atração de pragas.
2.15	Existem baldes ou cestos de lixo disponíveis no campo, para a colocação de comida e vasilhames de bebidas, copos e toalhas de papel? Se NÃO, passe à pergunta 2.16.	Devem se prover contentores de lixo no campo, para la colocação de comida e vasilhames de bebidas, copos e toalhas de papel.
2.15a	Os contentores de lixo estão construídos e mantidos de maneira que se proteja o cultivo, antes ou depois da colheita, contra a contaminação (por exemplo: com sacos, tampas, etc.)?	Deve haver medidas adequadas para a colocação de lixo, de modo que as áreas de cultivo e de armazenamento não sejam contaminadas. Deve haver contentores disponíveis (por exemplo: baldes, cestos, etc.) e estar colocados em locais apropriados para o despejo de lixo e de resíduos.
2.16	Tem sido controlado qualquer problema potencial de contaminação por metal, vidro ou plástico?	Os exemplos incluem, porém não estão limitados a garrafas de vidro, luzes sem proteção no equipamento, grampos em caixas de madeira, broches de cabelo, o uso de navalhas ou tesouras, em lugar dos de uma só peça, problemas de plástico rasgado ou quebradiço nos contentores reutilizáveis.
3	Práticas de colheita	

3.1	O cultivo está livre de qualquer evidência de contaminação fecal animal sistemática (por exemplo: bandos de aves, gado)? Se a esta pergunta se responde NÃO, resultará numa falha automática desta auditoria.	Contaminação fecal animal sistemática se refere a encontrar evidência de multidões, manadas ou grupos de material fecal animal numa área do cultivo. Em áreas sem colher, uma avaliação pré-colheita devia ter detectado este problema. Em áreas colhidas, a área afetada e as áreas de amortecimento deveriam ter sido deixadas sem colher.
3.2	Existe evidência de atividade animal no cultivo, que seja um risco potencial à inocuidade?	O produto que teve contato direto com material fecal não deve ser colhido e se deve implementar uma área de 1.5 m (5 pés) de raio, a menos ou até que se tomem medidas atenuantes adequadas. Se é encontrada evidência de material fecal, se deve conduzir uma avaliação de inocuidade por pessoal qualificado. A esta pergunta se responde "Não" se o agricultor já detectou este problema e levou a cabo ações corretivas adequadas.
3.3	Se embala o produto numa unidade de embalagem final, no campo? Se NÃO, passe à pergunta 3.4.	Esta pergunta se refere ao produto embalado no campo, em sua unidade de embalagem final para embarque (por exemplo: cestos, produtos em bolsas, etc.), que normalmente não passa por nenhuma linha de seleção numa instalação de embalagem, por exemplo: vai para um processo de pré-refrigeração em lugar de uma linha de embalagem.
3.3a	Está o material de embalagem destinado para o produto (por exemplo: papelões, bolsas, cestos, sacos, RPC's ou contentores de plástico reutilizáveis), sendo utilizados somente para esse propósito?	Todos os contentores destinados para produto, não devem ser usados para nenhum outro propósito que não seja o armazenamento de produto.
3.3b	Está o material de embalagem livre de evidência de atividade de pragas, materiais estranhos e/ou outros sinais de materiais perigosos? Se para esta pergunta a resposta é NÃO, resultará numa falha automática de esta auditoria.	O material de embalagem deve estar livre de evidência de atividade de pragas, materiais estranhos e/ou outros sinais de materiais perigosos.
3.3c	Está o produto embalado livre de evidência de atividade de pragas, materiais estranhos, materiais perigosos e/ou qualquer evento de adulteração? Se para esta pergunta a resposta é NÃO, resultará numa falha automática desta auditoria.	O produto embalado deve estar livre de evidência de atividade de pragas, materiais estranhos, materiais perigosos e qualquer evento de adulteração.
3.3d	Estão o produto e o material de embalagem livres de exposição ao solo e a qualquer outra contaminação de manuseio?	Deve-se evitar colocar contentores sobre outros se a parte inferior dos mesmos esteve em contato direto com o solo. O produto e os materiais de embalagem usados no processo de colheita devem ser colocados com proteção na parte inferior e manuseados de forma que se evite a contaminação pelo solo ou por manuseio humano impróprio.
3.3e	Inspeciona-se o material de embalagem antes de ser usado e, o produto já embalado, após o empacotamento? Onde são encontrados problemas de contaminação, se tomam ações corretivas e se registram?	A operação deve inspecionar ativamente os materiais de embalagem antes do seu uso e, também revisar o produto já embalado, após o processo de embalagem. Sendo encontrado qualquer problema de contaminação, imediatamente devem realizar-se ações corretivas e ser registradas.
3.3f	Se o material de embalagem for deixado no campo durante a noite, é assegurado e protegido adequadamente?	Todos os contentores, papelões, material de embalagem devem ser armazenados numa área protegida para minimizar o risco de contaminação e manuseio forçado que pode ocorrer se os materiais são deixados no campo durante a noite.
3.4	Se usam mesas de seleção e/ou de embalagem? Se NÃO, passe para a pergunta 3.5.	Isto se refere a superfícies de contato com o produto, utilizadas para selecionar, inspecionar, embalar ou reembalar o produto.
3.4a	As superfícies permitem uma fácil limpeza e sanitização?	As superfícies de embalagem para contato com alimentos, devem ser feitas de materiais adequados, que possam ser limpas facilmente. As superfícies que são porosas, que retêm resíduos ou estão danificadas, devem ser substituídas. A madeira, por exemplo, é porosa e pode reter umidade.

3.4b	Estão as mesas de seleção ou embalagem sujeitas a um programa de limpeza documentado, que defina a frequência de limpeza e o procedimento para realizá-la? Se NÃO, passe para a pergunta 3.5.	Deve existir evidência de um programa de limpeza implementado para as mesas de embalagem. O programa deve estabelecer a frequência da limpeza e os procedimentos para limpar , desinfetar.
3.4c	Se utiliza uma solução bactericida (por exemplo: cloro ou equivalente) para sanitizar as mesas de seleção e embalagem, após de efetuada a limpeza?	As soluções bactericidas, aplicadas apropriadamente, permitem assegurar que as superfícies são sanitizadas após o processo de limpeza. A dosagem dos sanitizantes (adequada para uso com alimentos) deve ser monitorada regularmente e registrada.
3.4d	São mantidos os registros de limpeza das mesas de seleção e embalagem?	Devem existir registros de limpeza e sanitização que demonstrem que o programa está sendo mantido.
3.5	Usam-se contentores reutilizáveis (por exemplo: formas, baldes, bandejas, gôndolas, cestas, etc.) na operação de colheita? Se NÃO, passe para a pergunta 3.6.	Isto se refere a qualquer contentor reutilizável usado na operação de colheita (por exemplo: cubas, latas, bandejas, charolas, gôndolas, cestas, etc.).
3.5a	São os contentores reutilizáveis feitos com materiais fáceis de limpar?	Todos os contentores reutilizáveis (por exemplo: cubetas, botes, bandejas, charolas, gondolas, cestas, etc.) devem ser feitos de materiais fáceis de limpar e superfícies lisas, que não se descamem ou se oxidem. Devem-se fazer esforços para eliminar as superfícies de madeira por sua natureza porosa.
3.5b	Estão os contentores reutilizáveis sujeitos a um programa de limpeza documentado, que defina a frequência de limpeza e o procedimento para realizá-la? Se NÃO, passe para a pergunta 3.5e.	Deve existir evidência de um programa de limpeza implementado para os contentores reutilizáveis. O programa deve estabelecer a frequência da limpeza e os procedimentos para limpar e sanitizar.
3.5c	Se utiliza uma solução bactericida (por exemplo: cloro ou equivalente) para sanitizar os contentores reutilizáveis , após realizada a limpeza?	As soluções bactericidas, se manejadas apropriadamente, permitem assegurar que as superfícies são sanitizadas depois do processo de limpeza. A dosagem dos sanitizantes (adequada para uso com alimentos) deve ser monitorada regularmente e registrada.
3.5d	São mantidos os registros de limpeza dos contentores reutilizáveis?	Devem existir registros de limpeza e sanitização que monstrem que o programa está sendo mantido.
3.5e	Estão os contentores reutilizáveis livres de qualquer contaminação de manejo?	Os contentores reutilizáveis usados no processo de colheita devem ser manejados de maneira que se evite a contaminação por práticas impróprias de manejo.
3.6	Utilizam-se ferramentas (por exemplo: facas, pinças, tesouras, descaroçadores, etc.) durante a colheita? Se NÃO, passe para a pergunta 3.7.	Isto se refere a ferramentas de colheita usadas durante essa operação (por exemplo: facas, pinças, tesouras, descaroçadores, etc.).
3.6a	São usadas na colheita ferramentas (facas, pinças, tesouras, etc.) feitas de materiais não corrosivos e fáceis de limpar (por exemplo: sem partes de madeira, tecido ou couro)?	Para prevenir os problemas de contaminação por materiais estranhos, as ferramentas de colheita devem ser fabricadas com materiais fáceis de limpar. As ferramentas devem estar livres de fragmentos, ser lisas e não ter a facilidade de descamar-se nem oxidar-se.
3.6b	As ferramentas de colheita não estão sendo levadas (facas, pinças, tesouras, etc.) às áreas de descanso ou aos sanitários e não estão sendo usadas para qualquer outro propósito, fora da colheita do produto?	Para prevenir a contaminação, as ferramentas de colheita (facas, pinças, tesouras, etc.) não devem ser levadas às áreas de descanso ou aos sanitários, nem ser usadas para qualquer outro propósito, fora da colheita do produto.
3.6c	Estão as ferramentas de colheita livres de exposição ao solo e de qualquer contaminação por manejo?	As ferramentas de colheita (facas, pinças, tesouras, etc.) devem estar livres de exposição ao solo e de qualquer contaminação por manejo.
3.6d	Existe um procedimento para armazenamento e controle do equipamento e utensílios (por exemplo: facas) quando não estão sendo usados?	Os empregados não devem pegar os utensílios como facas, das áreas de trabalho e deve ser exigido o uso de bainhas ou protetores que podem ser limpos facilmente, não porosos. As bainhas de couro não devem ser usadas.
3.6e	As ferramentas de colheita estão sujeitas a um programa de limpeza documentado, que defina a frequência da limpeza e o procedimento para realizá-la? Se NÃO, passe à pergunta 3.6h.	Deve haver evidência de um programa de limpeza implementado para as ferramentas de colheita. O programa deve estabelecer a frequência da mesma e os procedimentos para limpar e sanitizar.

3.6f	É utilizada uma solução bactericida (por exemplo: cloro ou equivalente) para sanitizar as ferramentas de colheita depois de realizada a limpeza?	As soluções bactericidas, se manejadas apropriadamente, contribuem para assegurar que as superfícies são sanitizadas depois do processo de limpeza. A dosagem dos sanitizantes (adequados para uso em alimentos) deve ser monitorada regularmente e registrada. As soluções muito fracas podem não ser efetivas, enquanto que aquelas muito fortes podem causar problemas de resíduos.
3.6g	São mantidos os registros de limpeza das ferramentas de colheita ?	Devem haver registros de limpeza e sanitização, que mostrem que o programa está sendo mantido.
3.6h	São mantidas as estações para submersão das ferramentas apropriadamente, em termos da concentração da solução bactericida e existem os registros de monitoramento da referida solução? OS AUDITORES DEVEM REQUERER UMA PROVA NO MOMENTO DA AUDITORIA.	Devem haver registros que mostrem que as soluções para submersão das ferramentas estão sendo mantidas adequadamente. A concentração dos sanitizantes deve ser monitorada regularmente, por exemplo: a cada hora e ser registrada. A concentração mínima de um sistema de cloração é >1 ppm de cloro livre ou >650mV. O cloro total não mede o "cloro disponível", uma vez que a solução começou a ser usada. SE INSTRUI AOS AUDITORES REQUERER UMA PROVA NO MOMENTO DA AUDITORIA.
3.7	Se utiliza maquinaria no processo de colheita? SE NÃO, passe à pergunta 3.8.	Isto inclui o equipamento com o potencial de afetar o produto (por exemplo: esteiras transportadoras, unidades de colheita mecânica, maquinaria de embalagem no campo, maquinaria para descarçamento e qualquer outro equipamento de processamento "no campo"). Por favor note que existem algumas perguntas adicionais mais específicas para equipamento de descarçamento e de processamento "no campo", numa seção posterior.
3.7a	Estão todas as superfícies da maquinaria que têm contato com o produto, construídas com materiais "grau alimentício" ou com aço inoxidável?	As superfícies da maquinaria que têm contato com o produto, devem estar livres de pintura descamada, corrosão, oxidação e outros materiais. As superfícies de contato com o produto devem ser feitas com materiais atóxicos e não porosos. As superfícies devem ser mantidas em boas condições.
3.7b	As superfícies de embalagem permitem uma fácil limpeza e sanitização?	As superfícies de embalagem devem ser feitas com materiais "grau alimentício", que podem ser limpadas facilmente. Se devem fazer esforços para eliminar as superfícies de madeira.
3.7c	A maquinaria de colheita está sujeita a um programa de limpeza documentado, que defina a frequência da limpeza e o procedimento para realizá-la? Se NÃO, passe à pergunta 3.7f.	Deve haver evidência de um programa de limpeza implementado para a maquinaria de colheita. O programa deve estabelecer a frequência da limpeza e os procedimentos para limpar e sanitizar.
3.7d	Se utiliza uma solução bactericida (por exemplo: cloro ou equivalente) para sanitizar a maquinaria de colheita, depois que se realizou a limpeza?	As soluções bactericidas, se são manejadas apropriadamente, ajudam a assegurar que as superfícies são sanitizadas depois do processo de limpeza. A dosagem dos sanitizantes (adequadas para uso em alimentos) deve ser monitorada regularmente e registrada.
3.7e	São mantidos os registros de limpeza da maquinaria de colheita?	Devem haver registros de limpeza e sanitização que demonstrem que o programa está sendo mantido.
3.7f	O equipamento está projetado e usado apropriadamente para minimizar a contaminação do produto (por exemplo: se utilizam placas protetoras, as luzes estão protegidas)?	Os materiais que se encontram por cima do produto, como fluidos hidráulicos, pode resultar em contaminação do produto ou materiais de embalagem, porque o equipamento deve estar devidamente equipado com placas de captura, para oferecer a necessária proteção .
3.7g	São utilizados somente lubrificantes "grau alimentício" nas partes críticas da maquinaria de colheita que têm o potencial de contaminar o produto?	Devem se utilizar somente lubrificantes "grau alimentício" nas partes críticas da maquinaria de colheita, que têm o potencial de contaminar o produto.

3.7h	Estão todos os objetos de vidro na maquinaria de colheita, caminhões de campo e tratores, protegidos de alguma maneira?	O vidro que se encontra na maquinaria de colheita (por exemplo: luzes) que possa representar um risco para a contaminação do produto, do material de embalagem ou dos contentores reutilizáveis, deve estar protegido. A maquinaria inclui tratores e outros equipamentos que possam entrar em contato com o produto. Não deve haver evidência de lentes rachadas.
3.7i	Estão protegidas todas as plataformas em cima do produto, embalagem ou superfícies de contato (exemplo: esteiras transportadoras) com placas protetoras, para prevenir a contaminação do produto?	Se devem tomar medidas para eliminar ou reduzir o potencial de contaminação, colocando proteção nas áreas de equipamento em cima do produto, superfícies de contato com o produto e materiais de embalagem.
3.8	Se usa água diretamente em contato com o produto (por exemplo: Lavagem, reidratação, descarçamento, em campo)? Se NÃO, passe à pergunta 3.9.	Isto se refere à água que é usada diretamente em contato com o produto. Exemplos podem incluir, porém não estão limitados à reidratação, descarçamento em campo, etc.
3.8a	São realizadas análises microbiológicas incluindo E.Coli genérica, na água usada para lavar ou hidratar o produto colhido (por exemplo: reidratação, descarçamento em campo, etc). Se NÃO, passe à pergunta 3.8c.	A água que contata diretamente com a parte comestível do produto colhido, deve cumprir com os padrões microbiológicos estabelecidos nos EUA pela EPA para Regulamentações Nacionais de Água de Beber, e/ou conter um desinfetante aprovado, a uma concentração suficiente para prevenir a contaminação cruzada.
3.8b	Estão atualizadas as análises microbiológicas e se realizam nas frequências requeridas e/ou esperadas?	Deve-se coletar uma amostra por cada fonte de água e analisá-la antes de usar e depois, preferencialmente a cada mês, ou a uma frequência relativa ao risco associado. As amostras devem ser coletadas o mais próximo possível do ponto de uso.
3.8c	Existem procedimentos escritos (POPs) que cubram as ações corretivas praticáveis, em caso de resultados de análises de água inadequados ou anormais?	Devem existir procedimentos escritos (POPs), não somente para o descobrimento de resultados de análises de água inadequados ou anormais, mas também como preparação de como manejar tais resultados.
3.8d	Se foram detectados resultados de análises de água inadequados ou anormais, foram realizadas e documentadas ações corretivas?	Para E.Coli genérica, o resultado deve ser negativo ou < o limite de detecção (NMP/100 mL). Onde o umbral haja sido excedido, devem haver ações corretivas documentadas, incluindo investigações, análises de água e análises do cultivo (E.Coli O157:H7 e Salmonela < que os limites de detecção ou Negativos - Tolerância Zero). *
3.8e	Os parâmetros do bactericida são claramente documentados e corretos para o tipo de bactericida que está sendo usado?	Os padrões do bactericida devem estar indicados num POE e/ou na documentação de registro. Para Cloro, o critério deve ser > 1 ppm de cloro livre ou ORP > 650 mV para sistemas de água reciclada. Os registros de cloro total não são vistos como aceitáveis para sistemas de água reciclada. Os sistemas de um só passo de água, devem ter indicado o nível de bactericida usado. Outros bactericidas incluem Ozônio, Ácido Peracético, etc. *
3.8f	Os monitoramentos do bactericida são realizados rotineiramente?	Os monitoramentos do bactericida devem ser realizados rotineiramente. Para adições manuais do bactericida, para sistemas de um só passo, isto se deve fazer para cada série de solução bactericida que é misturada; para sistemas de reciclagem, a frequência mínima de monitoramento é a cada hora. Se é usada uma injeção contínua direta (bombeamento) do bactericida, então se devem realizar verificações no mínimo a cada hora.
3.8g	São registradas as ações corretivas, quando os resultados do bactericida são menores do que o critério mínimo estabelecido?	Se requerem ações corretivas documentadas quando os resultados do bactericida são menores do que o critério mínimo estabelecido. Estas ações corretivas devem indicar o que sucede com o produto, assim como as trocas de processo, por exemplo: adição de mais produto químico.
3.9	Está o produto processado ou semi-processado, na área de colheita (exemplo: descarçamento, cortado, fatiados, etc)? Se NÃO, passe à pergunta 4.1.	Os produtos processados ou semi-processados no campo, estão sujeitos a todas as perguntas nesta auditoria na área de colheita (exemplo geral: descarçamento, cortados, fatiados, etc)? Se NÃO, passe à pergunta 4.1.

3.9a	O fluxo do processo, a distribuição da maquinaria, o controle dos empregados, o controle dos utensílios, etc., asseguram que os produtos processados não são contaminados por produtos sem processar?	O projeto, manejo de pessoal, manejo dos utensílios e as práticas gerais, devem evitar o contato entre produto processado e sem processar, superfícies de contato e ferramentas.
3.9b	Os empregados que estão em contato com o produto que está sendo colhido, usam roupa protetora de trabalho limpa (exemplo: toucas, luvas de plástico, mangas e aventais)?	Deve-se estabelecer uma política de uso de roupa protetora limpa, considerando o risco potencial de contaminação cruzada e materiais estranhos.
3.9c	Todos os empregados que usam roupa protetora de trabalho, deixam a mesma ao sair para o recesso ou quando vão ao banheiro e a deixam numa área segura e limpa?	A roupa protetora de trabalho deve ser removida e mantida numa área segura e limpa, durante os recessos ou quando usam os banheiros.
3.9d	Se tampam todos os contentores de produto a granel com sacolas de plástico, imediatamente após a colheita, para evitar a contaminação do produto colhido?	Todos os contentores de produto devem ser fechados ou tampados com plástico, imediatamente e apropriadamente assegurados, depois da colheita, para evitar a contaminação do produto colhido.
4	Transporte e Rastreabilidade	
4.1	Os veículos utilizados para transportar o produto do campo às instalações, estão limitados exclusivamente a esta função e se mantêm em boas condições?	Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limitados exclusivamente a esta função. Os veículos devem estar em boas condições, limpos, livres de odores, livres de artigos pessoais e livres de contaminação química e microbiológica. Se as cargas estão amarradas, as cordas, cinturões, lonas, etc. devem estar também em boas condições, sem risco de contaminação ao produto.
4.2	Existe um sistema para rastrear o produto ao campo? Se NÃO, passe à pergunta 20.	Deve haver um sistema de rastreio implementado, para assegurar que o produto pode ser rastreado desde trás, a cada localização exata do cultivo (por exemplo: Identificação do agricultor, identificação da fazenda, do lote, etc.).
4.2a	Está o produto colhido (cada unidade individual) codificado para identificar a data de colheita? NOTA: Esta pergunta está dirigida a produtos acabados embalados no campo. Não Aplica para matéria prima ou produto a granel, destinado para manejo adicional numa instalação de embalagem ou processo.	Para produtos acabados embalados no campo, deve haver um código para cada unidade individual. Isto não é aplicável para matéria prima ou produto a granel, destinado para manejo adicional numa instalação de embalagem ou de processo. De qualquer maneira, se não há detalhes do código, indicados nas etiquetas das plataformas, nos contentores, nos recibos de viagem, ou em outra documentação que acompanhe a carga, então a resposta deve ser NÃO.
4.2b	Está o produto colhido (cada unidade individual) codificado para identificar a área de produção onde foi cultivado? NOTA: Esta pergunta está dirigida a produtos acabados embalados em campo. Não Aplica para matéria prima ou produto a granel, destinado para manejo adicional numa instalação de embalagem ou processo.	Para produtos acabados embalados no campo, deve haver um código na embalagem ou um sistema para rastrear desde um código de data até uma área de produção. Isto não é aplicável para matéria prima ou produto a granel, destinado para manejo adicional numa instalação de embalagem ou de processo. De qualquer maneira, se não há detalhes do código indicados nas etiquetas das plataformas, nos contentores, nos recibos de viagem, ou em outra documentação que acompanhe a carga, então a resposta deve ser NÃO.
5	Armazenamento no Local	
5.1	Existe um armazém no local para artigos e/ou equipamento usado no processo de colheita (por exemplo: material de embalagem, papelões, sacolas, contentores reutilizáveis, desinfetantes, mesas de seleção ou embalagem, etc.)? Se Não, passe à pergunta 6.1	As áreas de armazenamento no local devem ser seguras, limpas e mantidas apropriadamente, para reduzir a contaminação por pragas e materiais estranhos.
5.1a	Se armazenam o material de embalagem, os contentores e o equipamento de colheita de maneira que se evite sua contaminação (isto inclui papelões, sacolas, contentores reutilizáveis, desinfetantes, mesas de seleção ou embalagem e qualquer outro tipo de contentor para colheita, que seja reutilizável ou de um só uso.)?	O material de embalagem, os contentores, etc. devem ser armazenados longe de agroquímicos, fertilizantes, sanitizantes, etc. Os materiais de embalagem não devem estar armazenados diretamente no solo, e sim, em estantes, plataformas, prateleiras, etc.) Os papelões e outros materiais de embalagem, devem estar devidamente protegidos durante o armazenamento, para prevenir contaminação.

5.1b	Está a área de armazém sujeita a um programa de limpeza e/ou sanitização?	Todas as áreas de armazenamento devem estar sujeitas a um programa de limpeza e/ou sanitização.
5.1c	Está a área de armazém sujeita a um programa de controle de pragas?	Todas as áreas de armazenamento devem ter um programa de controle de pragas implementado (o qual pode incluir vertebrados, pássaros, etc.). Não se deve colocar sebos envenenados, dentro das áreas de armazenamento (risco de contaminação cruzada). As armadilhas de golpe (ratoeiras) não estão permitidas a menos que seu uso seja para situações de emergência. Deve-se evitar o uso de sebos ou atrativos que contenham alergênicos, como manteiga de amendoim.
6	Biossegurança.	
6.1	Se controla o acesso à área de colheita e equipamento relacionado (indivíduos não autorizados não são permitidos perto do equipamento)?	Para reduzir o risco de manejo forçado do equipamento e da área de colheita (ou áreas ainda em produção), o acesso deve ser limitado.
6.2	Se instrui o supervisor de equipe e o pessoal a impedir a entrada de indivíduos não autorizados?	Se é reconhecida a entrada de pessoal não autorizado, os membros da equipe de colheita e o supervisor devem relatar o que vêem.
6.3	Tem a companhia, políticas documentadas de segurança de alimentos?	Deve haver no lugar, políticas documentadas de segurança de alimentos (por exemplo: Um documento que resuma as regras relativas à segurança do pessoal, do lugar e do material que se recebe.
6.4	Se armazena o material, como sanitizantes ou material de embalagem (papelão, película plástica, sacolas para a fruta, etc.) em áreas seguras durante a noite?	Os materiais críticos usados no processo de colheita devem ser armazenados em áreas seguras, com acesso controlado, para reduzir o potencial de manejo forçado.
6.5	Se controlam os materiais tais como sanitizantes ou materiais de embalagem (por exemplo: papelões, sacolas, contentores reutilizáveis, desinfetantes, mesas de seleção ou embalagem, RPC's, etc.) quando estão sendo usados no campo durante a colheita, numa forma na qual se previne o uso de adulteração forçada, por exemplo, num caminhão que esteja perto do ponto de colheita.?	O material de embalagem e outros, devem estar armazenados em áreas seguras, com acesso controlado, para reduzir o potencial de manejo forçado.
6.6	Se levam a cabo revisões dos antecedentes do pessoal chave?	Se devem levar a cabo revisões dos antecedentes do pessoal chave da equipe (por exemplo: números do seguro social, detalhes de imigração, referências de trabalhos anteriores, etc.).
6.7	Se mantêm longe da operação de colheita e do material de embalagem, todos os pertences pessoais?	Os pertences pessoais (com especial atenção para alimentos, artigos de vidro, etc.) devem manter-se longe da operação de colheita e das áreas de armazenamento.
6.8	Se capacita o pessoal de colheita em aspectos de biossegurança e se registra a capacitação?	Se devem manter os registros de assistência de treinamento externo ou interno em aspectos de biossegurança.
6.9	Estão equipados os veículos de transporte fora das instalações (caminhões, treileres, vagões de trens, etc.) com telefone ou celular, rádio nos dois sentidos, GPS, ou outro sistema de posicionamento?	Os veículos de transporte devem estar equipados com meios de comunicação.