

A

Documento de Requerimientos de Seguridad en Alimentos para Operación de Siembra

En la preparación para la Auditoria de Rancho Anual de Seguridad en Alimentos por favor revise la siguiente lista que contiene los documentos e información requerida durante la auditoria. Favor de mantener sus documentos actualizados para su revisión.

Algunos de los documentos listados posteriormente, pueden no ir incluidos en su operación de cultivo.

General

Por favor cheque los siguientes recuadros de acuerdo a su operación.

Sistema de granja:

- Convencional
- Transitorio
- Orgánico
- Administración de Control Integral de Pesticidas

Adjacent land use:

- Ganado: _____
- Sitio industrial: _____
- Cualquier almacenaje o uso de material orgánico: _____

- Manual de Prácticas Adecuadas de Agricultura (GAP). Este documento contiene guías generales sobre Asuntos de Seguridad en Alimentos. Usted puede preparar sus propios manuales en línea por medio de: *Programa de Desarrollo de Documentos* en www.primuslabs.com/spanish adecuado a sus áreas de cultivo.

Uso de Fertilizante

- Si su área de cultivo está operando bajo principios orgánicos, se requiere un certificado actual de la organización correspondiente.
- Si es usado, mantener registros de aplicación de estiércol vegetal o animal, biosólidos o cualquier otro fertilizante orgánico.
- Si es usado, carta de aseguramiento del proveedor de estiércol animal o vegetal, biosólidos o cualquier fertilizante orgánico, certificando su cumplimiento con las reglas federales, estatales y las guías locales.
- Si se utiliza, mantener registros de aplicaciones de fertilizante químico.
- En caso de uso de fertilizante químico, carta de aseguramiento del proveedor de fertilizantes químicos, que especifique la fuente de ingredientes inertes.

Uso de Agua

Favor de revisar los siguientes recuadros de acuerdo a sus cultivos:

Procedencia de las fuentes del sistema de irrigación:

- Pipa municipal
- Puente
- Pozo
- Canales or zanajas
- Agua reclamada (grisasea o turbia)
- Agua reutilizada (agua de cola reciclada)
- Ninguna/cultivo en tierra seca

Sistemas de irrigación:

- Por goteo
- Zurco
- Rocío
- Subirrigación

- Registros de acciones preventivas y/o medidas correctivas para evitar posible contaminación de la fuente de agua del sistema de irrigación (ejemplo: inspecciones visuales periódicas, filtración, control de roedores, etc.)
- Pruebas de microbios, anteriores y recientes, conducidas en la fuente de agua (ejemplo: E. coli, Coliforme Total, Coliforme Fecal, etc.).
- Políticas escritas que contengan acciones correctivas en caso de resultados altos en las pruebas hechas a la fuente de agua.
- Procedimiento Estandarizado Escrito (SOP) que restringe almacenamiento, carga, mezcla o disolución de químicos agrícolas cerca de la fuente de agua.
- Procedimiento Estandarizado Escrito (SOP), que restringe el limpiado de tanques y equipo cerca de la fuente de agua.

Control de Plagas

- Copia de la licencia del estado o condado de la persona a cargo de las aplicaciones de pesticida (interna o aplicaciones por contrato).
- Hojas de Seguridad del Material (MSDS) para todos los productos utilizados para el control de plagas.
- Si se utiliza agua para aplicaciones proveniente de afuera del sitio, mantener una carta que asegure que el agua es potable o de la calidad adecuada para la agricultura.
- Procedimientos Operativos Estandarizados (SOP) para aplicadores de pesticidas.
- Registros actuales de las aplicaciones de pesticidas apegados al US EPA, y regulaciones del estado y condado.
- Si el área de cultivo está operando bajo principios orgánicos, mantener registros actuales sobre aplicaciones de pesticidas de acuerdo a "California Organic Foods Act and the Federal Organic Foods Production Act".

Seguridad del Empleado e Higiene

- Política escrita sobre el manejo de empleados aparentemente enfermos.
- Política escrita sobre empleados con heridas abiertas.
- Política escrita que prohíba el consumo de alimentos en el área de cultivo.
- Política escrita que prohíba el uso de tabaco en las áreas de cultivo.
- Procedimiento Operativo Estandarizado que incluya guías y expectativas del higiene en empleados.
- Guía y/o programación del programa educativo de los empleados incluyendo Seguridad en Alimentos y aspectos de Higiene.
- Registros de asistencia actuales a sesiones educativas (firmados por los empleados).
- Políticas escritas con guías de acciones correctivas que exijan a los empleados lavar sus manos antes del inicio de sus labores, después de los descansos, y después de utilizar los baños.
- Políticas escritas que requieran la destrucción de los productos que tuvieron contacto con sangre.
- Políticas escritas que exijan que se desechen los productos que hayan tenido contacto con la tierra.
- Política escrita que prohíba animales domésticos en el área de cultivo.
- Política escrita que prohíba niños en el área de cultivo.

Comentarios:

Cliente: _____
Nombre del agricultor: _____
Nombre del rancho: _____

Producto: _____
Ubicación: _____
Fecha: _____
Auditor: _____