



Versión 07.04-2 Cuadrilla de Cosecha Rev.1

Pautas de Puntaje de Auditoría

Primus Standard Audits
3030 Industrial Parkway
Santa Maria, CA 93455

Tabla de Contenidos

Introducción General

| | |
|--|----|
| <u>Definiciones de la Plantilla de Auditoría Estándar, Estructuras y Sistema de Puntuación</u> | 4 |
| <u>Falla Automática</u> | 5 |
| <u>Circunstancias Especial</u> | 6 |
| <u>Finalización de la Auditoría</u> | 6 |
| <u>Cambio del Servicio de Auditoría</u> | 6 |
| <u>Selección de Productos</u> | 6 |
| <u>Agenda de Auditoría de Campo</u> | 6 |
| <u>Requerimientos de Documentación Primus Standard Audits</u> | 7 |
| <u>Confirmación Visual versus Verbal</u> | 8 |
| <u>Materiales y Herramientas</u> | 8 |
| <u>Glosario</u> | 9 |
| <u>Acrónimos y Abreviaciones</u> | 10 |
| <u>Cómo usar la Guía de Asignación de Puntaje</u> | 10 |

Guía de Asignación de Puntaje

| | |
|--|----|
| <u>1) Inspección</u> | 12 |
| <u>2) Actividades de los Trabajadores e Instalaciones Sanitarias</u> | 13 |
| <u>3) Prácticas de Cosecha</u> | 20 |
| <u>4) Transporte y Seguimiento</u> | 28 |
| <u>5) Almacenamiento en Sitio</u> | 29 |
| <u>6) Seguridad Alimentaria</u> | 30 |

Este documento sirve como una guía solamente y de ninguna manera reemplaza a alguna norma u otra documentación de orientación legal, o que sea considerada como un asesoramiento jurídico. Primus Estándar Audits, propiedad de Azzule Systems LLC, no asume ninguna responsabilidad por el contenido del presente documento, ni por la aplicación que le dé cualquier individuo. Este documento es propiedad de Azzule Systems LLC, y por lo tanto no debe ser copiado total o parcialmente, para cualquier otro uso. En ninguna circunstancia este documento puede ser copiado por o para cualquier persona sin la autorización expresa de Azzule Systems.

Las pautas de puntaje de auditoría de Primus Estándar Audit no son exhaustivas, y describen requisitos mínimos por medio de comentarios breves relacionadas a preguntas estándar. Existirán variaciones en la aplicación en los diferentes productos involucrados. Los auditores deben interpretar la pregunta y los criterios de conformidad en diferentes situaciones, siendo la inocuidad alimentaria y la minimización de riesgos las principales preocupaciones.

Cuando existan leyes, directrices para productos específicos y/o recomendaciones de buenas prácticas y provengan de una fuente acreditada, estos parámetros deben aplicarse sí, estos representan un nivel de conformidad más alto que los incluidos en el sistema estándar.

Los enlaces a sitios web de este documento están para ayudar a entender y entregar ayuda por medio de ejemplos (las listas de enlaces no son exhaustivas). Estos enlaces no son una señal de aprobación por parte de Azzule. Asimismo, Azzule Systems no asume ninguna responsabilidad por el contenido de estos enlaces. Por favor envíe un correo electrónico a primusstandard@azzule.com si los enlaces no están activos o es re direccionado.

Tenga en cuenta que hay información adicional en el sitio web, incluyendo las plantillas de auditoría en <http://www.primuslabs.com/Services/StandardGAP.aspx>

Este documento está diseñado para ser utilizado por todas las partes interesadas, especialmente:

Auditores de 1ª Parte, p.ej. un Director de Control de Calidad para auditar su propia operación

Auditores de 2ª Parte, p.ej. un Director de Control de Calidad que está auditando a sus proveedores

Auditores de 3ª Parte, p.ej. un auditor o compañía auditora que es independiente de la organización auditada.

Los sitios web útiles que ayudan a investigar más a fondo los requisitos de inocuidad alimentaria incluyen:

FDA “Guía para minimizar riesgos microbiológicos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales frescos”

<http://www.fda.gov/downloads/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/productionandplanproducts/ucm169112.pdf>

2013 FDA Código de Alimentos

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM374510.pdf>

Guía de inspección en empresas que producen productos susceptibles de estar contaminados con ingredientes alergénicos.

<http://www.fda.gov/ICECI/Inspections/InspectionGuides/ucm074944.htm>

USDA/FDA Centro de Información de Inocuidad de los Alimentos,

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=food-safety>

Acuerdo de mercado de california de manipuladores de vegetales de hoja verde, parámetros B.P.A.

<http://www.lgma.ca.gov/wp-content/uploads/2014/09/California-LGMA-metrics-08-26-13-Final.pdf>

Definiciones de la Plantilla de Auditoría Estándar, Estructuras Estándar y Sistema de Puntuación

Una operación de campo es una operación de cultivo llevada a cabo en un área abierta o cubierta, para la producción de productos frescos para el consumo humano. El tipo de operación de campo puede ser clasificada como "rancho" o "Invernadero". Ambas pueden incluir o no una "cuadrilla de cosecha". También se pueden realizar auditorías independientes a "cuadrilla de cosecha", las que no deberán ser realizadas en conjunto con la auditoría a "Rancho" o "Invernadero". Por ejemplo, puede ser una empresa de cosecha contratada.

- **Rancho:** Un "rancho" es definido como una porción de terreno (no necesariamente una "parcela" para fines de producción) con las siguientes características: Administración común, abastecimiento de agua común y terrenos contiguos.
- **Invernadero:** Un invernadero se define como una estructura cerrada temporal o permanente donde los cultivos se desarrollan en un ambiente controlado. No incluye, sombreaderos o túneles. Los productos cultivos bajo este tipo de operación es comúnmente comercializado como "Cultivado en Invernadero".
- **Cuadrilla de Cosecha:** Una "Cuadrilla de Cosecha" es definida como un grupo de personal de cosecha bajo una administración en común.

Estructura de Plantilla de Auditoría

- Auto inspección
- Trazabilidad
- Historia del Terreno
- Uso de Terrenos Adyacentes
- Fertilizantes/Nutrición de Cultivo
- Riego/Uso del Agua
- Protección de Cultivo
- Higiene de los Trabajadores
- Seguridad Alimentaria

El formato de auditoría se actualiza según sea necesario. Esto puede incluir el diseño, las propias preguntas y la asignación de puntajes. La tabla a continuación es el sistema de puntajes usado por las auditorías Primus Standard BPA.

| Sistema de Puntajes por Preguntas Individuales | | | |
|--|--------------------|-----------------|-----------|
| Posible Puntos de Pregunta | Cumplimiento Total | No Cumplimiento | No Aplica |
| Pregunta de 20 puntos | 20 | 0 | 0 |
| Pregunta de 15 puntos | 15 | 0 | 0 |
| Pregunta de 10 puntos | 10 | 0 | 0 |
| Pregunta de 7 puntos | 7 | 0 | 0 |
| Pregunta de 5 puntos | 5 | 0 | 0 |
| Pregunta de 3 puntos | 3 | 0 | 0 |
| Pregunta de 2 puntos | 2 | 0 | 0 |
| Pregunta de 0 puntos | 0 | 0 | 0 |

| Categorías de Cumplimiento | |
|--|--|
| Cumplimiento Total (Puede ser Sí o No, dependiendo de la pregunta) | Cumplir con la pregunta y/o con los criterios de cumplimiento totalmente. Esto es cuando la respuesta Sí o No es lo mismo que “la respuesta ganadora de los puntos” |
| No Cumplimiento (Puede ser Sí o No, dependiendo de la pregunta) | La pregunta o el criterio de cumplimiento no ha sido completamente cumplida. Esto es cuando la respuesta Sí o No, NO es “la respuesta ganadora de los puntos” |
| No Aplicable | El requerimiento descrito en la pregunta no es aplicable a la operación que está siendo auditada. La justificación debe ser provista en los comentarios del auditor. Tenga en cuenta que hay algunas preguntas que no permiten una respuesta “No Aplicable”. |

Falla Automática

Hay ciertas preguntas localizadas en varias secciones de la auditoría que son de falla automática y obtendrán un puntaje general de 0%. Estas preguntas están relacionadas con las áreas de mayor preocupación en el ámbito de la inocuidad alimentaria. El informe de auditoría incluirá un desglose de las puntuaciones de cada sección (cuadro resumen), incluso si se produce una falla automática. **El auditado, al ser inmediatamente informado de la no conformidad que produce una falla automática, tiene la opción de que el auditor continúe completando la auditoría o que la auditoría se detenga en ese punto (se aplicarán todos los costos).**

| | |
|------|---|
| 2.8 | ¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales? Si la respuesta es NO resultará en una falla automática de la auditoría Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.9 |
| 2.9 | ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? Si la respuesta es Si, resultara en una falla automática de la auditoría. |
| 2.10 | ¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.11. Si la respuesta es No, resultara en una falla automática de la auditoría. |
| 2.13 | Si se observa, ¿son destruidos todos los productos que entran en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal ? Si la respuesta es No resultará en una falla automática de la auditoría. |
| 3.1 | ¿Está el cultivo libre de cualquier evidencia de contaminación animal sistemática fecal (por ejemplo, bandada de gansos, ganado)? Si la respuesta es No, esta pregunta da como resultado una falla automática. |
| 3.3b | ¿Está el material de empaque libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos? Si la respuesta es No, esta pregunta da como resultado una falla automática de la auditoría. |

| | |
|------|---|
| 3.3c | ¿Está el producto empacado libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración? Si la respuesta es No resultará en una falla automática de la auditoría. |
|------|---|

Circunstancias Especiales

En circunstancias especiales, Azzule se reserva el derecho a no emitir una certificación. Estas circunstancias incluyen la imposibilidad de completar la auditoría, la detección de problemas graves de inocuidad de los alimentos (en procesos de auditoría o de acciones correctivas), actividades ilícitas intencionales, actos o amenazas físicas al auditor, intento de soborno, registros falsos, etc.

Finalización de la Auditoría

Una vez que se ha iniciado la auditoría, si el auditado desea detenerla por cualquier motivo que no sea una falla automática (vea la sección No Cumplimiento del texto anterior), el auditor completará el informe con todas las preguntas que pudiera verificar. Las preguntas que el auditor no pueda de verificar deben calificarse como No cumplimiento y tendrá una puntuación de 0. Para las preguntas que no pueden ser verificadas el auditor indicará que la auditoría fue terminada a solicitud del auditado antes de que el auditor pueda verificar si la auditoría se ajustaba o no a los criterios de cumplimiento de la pregunta. **Se creará un informe en la base de datos y se aplicarán todos los cargos.**

Cambio de Servicio de Auditoría

Una vez que la auditoría se ha iniciado no puede convertirse en una asesoría previa a la auditoría. Esto incluye, cuando una pregunta de falla automática ha sido reportada como no conforme, como se indica en la sección de incumplimiento del párrafo anterior. Viceversa, una asesoría pre auditoría no puede convertirse en una auditoría certificada una vez que el servicio se ha iniciado.

La única vez en que una auditoría Primus Standard puede, opcionalmente, transformarse en una asesoría pre auditoría, es cuando la operación no se encuentra en funcionamiento el día de la auditoría, lo que puede resultar en una cancelación de la auditoría (con cargos) o la auditoría puede transformarse en una asesoría.

Selección de Productos

El informe de auditoría mostrará el listado de productos que el auditado informa que manejan bajo el alcance de la auditoría y un listado de productos que el auditor vio en el día de la auditoría. Las dos listas pueden o no ser las mismas, ya que el auditor indica que es lo que se ve al momento de la inspección.

Agenda de la Auditoría de Campo

La agenda de la auditoría varía, pero el patrón normal de actividades es el siguiente:

- **Reunión de Apertura.** Confirma los detalles de la cita, presentación del o los auditores al equipo del auditado, confirma el alcance y la agenda del día.
- **Recorrido de los sitios bajo revisión (p.ej., rancho, viñedo, huerto)**
- **Documentos de Gestión de Seguridad Alimentaria** (políticas, procedimientos, registros, etc.) **Sección de Seguridad Alimentaria.** El auditor tomará notas sobre aspectos de seguridad física al realizar el recorrido por la operación. Estas preguntas poseen puntuación.

- **Tiempo de “Tranquilidad” del Auditor.** Tiempo requerido por el auditor para organizar sus notas antes de realizar la reunión de cierre.
- **Reunión de Cierre.** Discutir los hallazgos con el equipo auditado. Los auditores no pueden proporcionar ni una puntuación final ni un comentario de aprobación / reprobación al final de la auditoría debido al número de preguntas que se hacen en la plantilla. Sin embargo, los auditores suben los informes de auditoría muy rápidamente, y los auditados deben contactarse a primusstandard@azzule.com si los informes no han sido recibidos electrónicamente en un plazo de dos semanas después de que la auditoría se haya realizado (a más tardar).

Requerimientos de Información de Auditorías Primus Standard

Auditados Nuevos /Auditados por Primera Vez

En funcionamiento por más de tres meses consecutivos – El auditado debe tener al menos tres meses de documentación disponible para su revisión. Si la mayoría de la documentación disponible para revisión del auditado tiene menos de tres meses se recomienda una asesoría previa a la auditoría. Si la mayoría de la documentación disponible para revisión del auditado tiene menos de tres meses y decide realizar una auditoría normal, debe estar consciente que **no recibirán la conformidad completa por preguntas de documentación relacionadas al monitoreo y que el incumplimiento se basara en la cantidad de documentación disponible.**

Operaciones de corta temporada – en operación por menos de tres meses consecutivos – El auditado debe tener al menos tres meses de documentación disponible para su revisión y puede incluir documentación de la temporada pasada. Cuando la operación no tiene tres meses de registros disponibles de la temporada actual (p.ej. un mes de operación por año), el auditado debe tener a lo menos los registros disponibles de la temporada anterior. Si la mayoría de la documentación disponible para revisión del auditado tiene menos de tres meses y decide realizar una auditoría normal, ellos deben estar conscientes que **no recibirán la conformidad completa por preguntas de documentación relacionadas al monitoreo y que el bajo puntaje se basara en la cantidad de documentación disponible.**

Auditados Existentes

En funcionamiento por más de tres meses consecutivos – Los auditados deben tener la documentación disponible a partir de la fecha de la auditoría previa.

Operaciones de corta temporada, en operación por menos de tres meses consecutivos – Los auditados deben tener a lo menos tres meses de documentación y al menos documentación desde la última auditoría (que incluye la última temporada). Cuando una operación no tiene tres meses de registros disponibles (p.ej. 1 mes de operación por año) los auditados debe tener a lo menos los registros de la temporada previa disponibles para revisión.

| | Operaciones < tres meses/año | Operaciones > tres meses/año |
|--------------------|---|--|
| Auditado Nuevo | Tres meses de registro (pueden incluir registros de la temporada pasada) | Tres meses de registro (pueden incluir registros de la temporada pasada) |
| Auditado Existente | Registros de a lo menos la última auditoría (o más) para cumplir con el requisito mínimo de tres meses consecutivos de registros. | Registros desde la última auditoría. |

Para más información sobre el proceso de auditoría en operaciones de campo dirigirse a <http://www.primuslabs.com/Services/StandardGAP.aspx>

Confirmación Visual versus Verbal

La confirmación visual es el método por defecto en la auditoría, ya sea durante el recorrido o en la sección de documentación. Se supone que las puntuaciones y comentarios han sido confirmados visualmente a menos que se indique lo contrario. La confirmación verbal será una excepción a la regla y si se audita correctamente esto debe ser raramente utilizado. Si se acepta una confirmación verbal, el auditor debe mencionar esto en la sección de comentarios de la pregunta.

Materiales y Herramientas

- Plantilla de auditoría correcta
- Expectativas de Auditoría, Guías manuales, Mapas del área de cultivo suministrado por la administración de la granja.
- Cuaderno de apuntes, lápices, portapapeles
- Linterna
- Cámara digital
- Sistema de posicionamiento global (dispositivo GPS)
- Ropa apropiada de acuerdo con las condiciones

Glosario

Aerosol – La dispersión o la descarga de una sustancia bajo presión que genera la suspensión de partículas finas en el aire u otro gas.

Agua estancada - Acumulación de agua estancada, no fluye libremente.

Agua Potable - Agua adecuada y segura para beber.

Aguas residuales recicladas - Aguas residuales que se convierten en adecuadas para un uso beneficioso específico como resultado del tratamiento. Ver también: recuperación de aguas residuales.

Autoridad de Proceso - Organismo regulador, persona u organización que tiene la responsabilidad y conocimientos en relación con un proceso o método particular; estas autoridades publican estándares, indicadores, o una guía para estos procesos y / o métodos.

Biofertilizantes - Organismos como bacterias, hongos y cianobacterias que enriquecen la calidad de los nutrientes del suelo.

Biosólidos- Los residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados durante el tratamiento primario, secundario o avanzado de alcantarillado sanitario doméstico a través uno o más procesos controlados.

Coliformes - Bacterias Gram-negativas que no forman esporas, en forma de bastoncillos que fermentan la lactosa a gas. Se utilizan frecuentemente como indicadores de control de procesos, pero existen ampliamente en la naturaleza.

Coliformes Fecales - Bacterias coliformes que crecen a temperaturas elevadas y pueden o no ser de origen fecal. Útiles para monitorear la efectividad de los procesos de compostaje. También llamados "coliformes termotolerantes."

Compostaje - Degradación o descomposición controlada de los materiales orgánicos bajo condiciones aeróbicas (es decir, con aire) o condiciones anaerobias (es decir, sin aire).

Contaminación cruzada – La transmisión de microorganismos, como bacteria y virus, de un lugar a otro.

E. coli- *Escherichia coli* es una bacteria común que vive en los intestinos de los animales (incluidos los humanos) y por lo general no es dañina. Se utiliza con frecuencia como un indicador de la contaminación fecal, pero se puede encontrar en la naturaleza a partir de fuentes no fecales.

Embalse - Lugar donde se almacena el agua hasta que se necesite. Un embalse puede ser un lago abierto o un tanque de almacenamiento cerrado.

Escurrimiento - Agua líquida que se desplaza sobre la superficie de la tierra, moviéndose descendente debido a la ley de la gravedad; escurrimiento es una forma en la que el agua que cae en forma de precipitación vuelve al océano.

Evaluación de inocuidad alimentaria - Procedimiento sistemático que identifica los peligros y riesgos de fuentes químicas, microbiológicas y físicas que pueden ser perjudiciales desde el punto de vista de inocuidad alimentaria.

Fertilizantes – Materiales orgánicos o inorgánicos que se utilizan para mejorar las propiedades físicas del suelo y aumentar la fertilidad del suelo. Puede ser tratado o no tratado.

Fumigación - Tratamiento con un pesticida como ingrediente activo que es un gas bajo condiciones de tratamiento.

Fosa - Letrina o cisterna, pero no es lo mismo que los baños portátiles.

Intervalo pre-cosecha (IPCs)- El intervalo de tiempo entre la última aplicación de un pesticida a un cultivo y la cosecha.

Índice Ultravioleta (Índice UV)- Medida de la intensidad de la radiación ultravioleta solar en la superficie de la tierra; indica la exposición del día a los rayos ultravioleta. El índice UV se mide hacia el mediodía por un período de una hora y en una escala de 0 a 15.

Intervalo de re-entrada (IREs)- Tiempo mínimo entre la aplicación de plaguicidas y el reingreso humano a un área tratada. Establecido por una autoridad reguladora para garantizar la seguridad de los trabajadores a la exposición de residuos.

Inundación - El flujo o desbordamiento de un campo con agua fuera del control por parte del productor y que es razonablemente probable que contenga microorganismos de importancia para la salud pública y que razonablemente pueda causar adulteración en las partes comestibles de productos frescos del campo.

Media geométrica- Definición matemática.: La raíz n-ésima del producto de n números, ó: Media geométrica = n-ésima raíz de $(X_1)(X_2) \dots (X_n)$, donde X_1, X_2 , etc. representan los puntos de datos individuales, y n es el número total de puntos de datos utilizados en el cálculo. Definición practica: El promedio de los valores logarítmicos de un conjunto de datos, convertido de nuevo a un número de base 10.

Microorganismos indicadores - Organismos utilizados para indicar la posible presencia de otros organismos (patógenos por lo general). Los organismos indicadores se asocian generalmente con los otros organismos, pero son por lo general más fácilmente muestreados y medidos.

Mitigación de riesgos - Acciones para reducir la severidad y/o el impacto de un riesgo.

Número más probable (NMP) - Valores estimados que se derivan estadísticamente. Método para la enumeración de los microbios en una muestra cuando están presentes en pequeñas cantidades.

Operaciones concentradas de alimentación de animales (CAFO)- Un lote o instalación donde los animales han sido, son o serán estabulados, mantenidos o confinados y alimentados por un total de 45 días o más en un período de 12 meses y los cultivos, forraje, o residuos de post-cosecha no se sustentan en la estación de crecimiento sobre cualquier porción del lote o instalación. Además, no debe haber más de 1.000 "unidades de animales" (como se define en 40 CFR 122.23) confinados en las instalaciones, o más de 300 unidades de animales confinados en las instalaciones si se cumple cualquiera de las condiciones siguientes: los contaminantes se vierten en aguas navegables a través de una zanja hecha por el hombre, sistema de descarga u otro dispositivo artificial similar, o los contaminantes se vierten directamente a las aguas de los Estados Unidos que se originan fuera y pasan por encima, a través o por medio de la instalación o de otra manera están en contacto directo con los animales confinados en la operación.

Partes por millón (ppm)- Es la forma de expresar las concentraciones de sustancias muy diluidas, generalmente en el agua o el suelo. Partes por millón significa "en un millón", así como por ciento (%) significa "de cada cien".

Patógeno - El agente causante de una enfermedad tal como un virus, parásito, o bacterias.

Pesticida - Cualquier sustancia o mezcla destinada a prevenir, destruir, repeler, matar, o mitigar los problemas causados por los insectos, roedores, malezas, nematodos, hongos u otras plagas, y cualquier otra sustancia o mezcla destinada a utilizarse como reguladoras del crecimiento de las plantas, defoliantes o desecante.

Potencial oxido reducción (ORP)- La capacidad de agua para oxidar o reducir. Medido en milivoltios (mV) con un electrodo y un medidor electrónico que da una indicación de la capacidad de los agentes oxidantes en el agua para controlar los contaminantes.

Proceso validado - Proceso en el cual se ha demostrado su eficacia a través de un estudio basado en la estadística, la literatura, o directrices reglamentarias.

Profesional de seguridad alimentaria - La persona encargada y responsable con poder de decisión a nivel de gestión para llevar a cabo las evaluaciones de inocuidad alimentaria antes que los alimentos lleguen a los consumidores, requiere una capacitación formal en principios científicos y un sólido conocimiento de los principios de inocuidad alimentaria aplicada a la producción agrícola.

Subproducto Animal - La mayoría de las partes de un animal que no incluyen carne de músculo incluida la carne de órganos, tejido nervioso, cartílago, hueso, sangre y excrementos.

Tratamientos a los cultivos no sintéticos - Cualquier insumo de cultivos que contiene estiércol animal, algún producto de origen animal, y/o un subproducto animal que es razonablemente probable que contenga patógenos humanos.

Unidades formadoras de Colonias (UFC)- Microorganismos viables (bacterias, levaduras y mohos) capaces de crecer bajo condiciones prescritas (medio ambiente, tiempo y temperatura) que se convierten en colonias visibles (unidades formadoras de colonias) que se cuentan.

Verduras de Hojas Verdes - Lechuga iceberg, lechuga romana, lechuga de hoja verde, lechuga de hoja roja, lechuga mantequilla, lechuga baby leaf (es decir, la lechuga inmadura o verduras de hoja verde), escarola, endibia, mezcla de verduras de hojas, espinaca, col rizada, rúcula y acelgas.

Yema - Estructura que se forma en la axila de una hoja.

Acrónimos y Abreviaciones

Algunos acrónimos y abreviaciones que puedan encontrar en el presente documento

AFOs: Operaciones de Alimentación Animal

AOAC: Asociación de Químicos Agrícolas Oficiales

BAM: Manual Analítico Bacteriológico

CAFOs: Operaciones concentradas de alimentación de animales

CFU: Unidades formadoras de colonias

CGMP (BPM): Buenas prácticas de manufactura actual

COA: Certificados de Análisis

DL: Limite de Detección

FDA: Agencia de Drogas y Alimentos

GAPS (BPA): Buenas Prácticas Agrícolas

GLPs (BPL): Buenas Prácticas de Laboratorio

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

MPN: Número más Probable

NRCS: Servicio de Conservación de Recursos Naturales

ORP: Potencial Oxido - Reducción

PPM: Partes Por Millón

RTE: Listo Para Comer

USEPA: Agencia de Protección Medio Ambiental de los Estados Unidos

UV: Ultravioleta

WHO (OMS): Organización Mundial de la Salud

Como Usar la Guía de Asignación de Puntaje

Las secciones siguientes de esta guía están diseñadas para ayudar a los usuarios a elegir la puntuación correcta para cada pregunta, de esta forma ayudar a garantizar su coherencia.

Este documento no cubre todas las situaciones y está destinado a ser una guía en lugar de ser una norma. Se espera que los auditores sigan las guías tanto como sea posible, pero se entiende que habrá situaciones en las cuales el auditor debe usar su criterio. Si un auditor debe realizar un juicio personal y/o abordar una situación no incluido en el presente manual, entonces el auditor debe anotar las circunstancias en el reporte de auditoría con todas las justificaciones. (El auditor debería también enviar estos detalles a primusstandard@azzule.com en una nota aparte, de modo que esto pueda explicarse en la próxima versión de esta guía).

Para ser coherente con el carácter voluntario de solicitar una auditoría de tercera parte, y con el fin de no considerarse como una norma, los requerimientos dentro de las preguntas están escritas como “debería” y pueden puntuarse en contra. En las preguntas que se usa el término “idealmente”, estos requerimientos no pueden ser puntuados en contra, pero brindan al auditado una oportunidad de mejora.

Las notas en “rojo” son preguntas y/o criterios que han cambiado significativamente desde la versión anterior. Muchos de los cambios son para mejorar la comprensión, pero algunos son cambios a los requerimientos actuales. Por favor lea cuidadosamente para verificar si estos cambios impactando sobre su situación particular.

[Volver al índice](#)

Guía de Asignación de Puntaje

| Versión 07.04-2 Cuadrilla de Cosecha Rev.1 | | | |
|---|---|--|--|
| # | Pregunta | Guía | Guía para el Auditor |
| 1 | Inspección | | |
| 1.1 | ¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) para cada cuadrilla de cosecha? | Se deben hacer auditorías internas frecuentemente para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejora. La frecuencia de las inspecciones debe establecerse dependiendo del tipo de riesgos asociados a las actividades de cosecha. Las auditorías internas están diseñadas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejorarse por anticipado (mantenimiento de la documentación, etc.). Los registros deben mostrar en que situaciones se han realizado acciones correctivas. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se deben hacer inspecciones frecuentes para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejoras. Pueden ser necesarias inspecciones más frecuentes dependiendo de las presiones de riesgo asociadas al tipo de cosecha. Las encuestas están diseñadas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejoras por adelantado (mantenimiento de la documentación, etc.). Los registros deben mostrar dónde se han realizado las acciones correctivas. Se requiere una confirmación visual (documentación). 5 Puntos No N/A. |
| 1.2 | ¿Se realizó una inspección de pre-cosecha en el lote que está siendo cosechado y fue el lote liberado para cosecha? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 1.3. | Se debió haber realizado una inspección de pre-cosecha al lote y si se está cosechando, ésta debe mostrar si hay algunas restricciones para la cosecha, etc. La cuadrilla de cosecha 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. * | Si la respuesta es No, vaya a 1.3. Si responde No se debe justificar en la sección de comentarios. Se debe haber realizado una inspección al lote previo a la cosecha y si se está produciendo la cosecha, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué lotes han sido inspeccionados y liberados para la cosecha. Se requiere confirmación visual (documentación). * 5 Puntos No N/A. |
| 1.2a | Donde las inspecciones de pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas? | Donde las pre-inspecciones han descubierto problemas, como inundaciones, intrusión de animales, se deben implementar las zonas de amortiguamiento p.e., 30 pies de distancia (9.1m) de las áreas inundadas, 5 pies (1.5m) de distancia del punto donde se encontró evidencia de actividad de plagas - se deben emplear zonas más grandes si así lo requieren las normativas nacionales y locales. * | Si responde No o N/A se debe justificar en la sección de comentarios. Donde las pre-inspecciones han descubierto problemas, como inundaciones, intrusión de animales, se deben implementar las zonas de amortiguamiento p.e., 30 pies de distancia (9.1m) de las áreas inundadas, 5 pies (1.5m) de distancia del punto donde se encontró evidencia de actividad de plagas - se deben emplear zonas de amortiguación más grandes si las leyes nacionales y locales son más estrictas. Se requiere confirmación visual (puede incluir documentación si se ha producido un problema). * 15 Puntos |
| 1.3 | ¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales diarias que revisen los aspectos clave como la higiene del equipo, higiene del personal, etc.? | Las pre-inspecciones documentadas deben estar diseñadas para cubrir los aspectos básicos clave atribuidos al tipo de cosecha y el producto en particular que está siendo cosechado. Los aspectos a ser considerados incluirán la higiene del equipo, (incluyendo que este libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos y cualquier evidencia de ellos), higiene de las herramientas e higiene del personal. El uso de ATP es una recomendación opcional, pero cuando son usadas, deben ser registradas apropiadamente junto con cualquier acción correctiva requerida. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 incluirán la higiene del equipo, (incluyendo que este libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos y cualquier evidencia de ellos), higiene de las herramientas e higiene del personal. El uso de ATP es una recomendación opcional, pero cuando son usadas, deben ser registradas apropiadamente junto con cualquier acción correctiva requerida. Se requiere confirmación visual (documentos). 5 Puntos No N/A. |
| 1.4 | ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que cuando los productos caen 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 caen al suelo éstos sean desechados. El personal debe ser entrenado sobre esta política y los registros del entrenamiento deben ser conservados. No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber una política documentada e implementada que establezca que si los productos caen al suelo éstos sean desechados. El personal debe ser entrenado sobre esta política y los registros del entrenamiento deben ser conservados. No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc. Se requiere confirmación visual (documentos). 5 Puntos No N/A. |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 1.5 | ¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a trabajadores nuevos y existentes, y se cuenta con registros de estos eventos de entrenamiento? | Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los trabajadores las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y luego, algunos temas deben ser cubiertos de nuevo al menos de manera trimestral, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas/procedimientos de la compañía (que incluyan aquellos aspectos solicitados en la auditoría) y los requerimientos referentes a higiene, deben estar disponibles. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los trabajadores las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y luego, algunos temas deben ser cubiertos de nuevo al menos de manera trimestral, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas y requerimientos de la compañía referentes a higiene, deben estar disponibles. Se requiere confirmación visual (documentos).15 Puntos No N/A. |
| 1.6 | ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que pasa cuando 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. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 estas acciones correctivas. Se requiere confirmación visual (documentos). 5 Puntos No N/A. |
| 2 | Actividades de los Trabajadores e Instalaciones Sanitarias | | |
| 2.1 | ¿Existe una política documentada e implementada sobre los empleados observados con heridas o llagas abiertas y/o cubiertas de forma inadecuada, y para el manejo de trabajadores que aparenten estar físicamente enfermos o se enfermen durante la jornada? | Debe haber una política documentada e implementada que los empleados con quemaduras expuestas, llagas, heridas infectadas, o cualquier otra fuente de contaminación anormal se les debe prohibir tomar contacto con el producto. Todos los vendajes deben estar cubiertos con una cubierta no porosa, como guantes de vinilo o nitrilo. Esta política debe exigir a los trabajadores que informen inmediatamente a la gerencia de enfermedades o síntomas de enfermedad. Si la mano de obra es suministrada por un contratista, deben estar disponibles copias de las políticas utilizadas por el contratista. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber políticas y procedimientos escritos, apoyados por evidencia visual, que indique que los trabajadores con quemaduras expuestas, llagas, heridas infectadas o cualquier otra fuente de contaminación anormal se les debe prohibir tomar contacto con el producto. Todos los vendajes deben estar cubiertos con una cubierta no porosa, como guantes de vinilo o nitrilo. Esta política debe exigir a los trabajadores que informen inmediatamente a la gerencia de enfermedades o síntomas de enfermedad. Si la mano de obra es suministrada por un contratista, deben estar disponibles copias de las políticas utilizadas por el contratista. Se requiere confirmación visual. 5 Puntos No N/A. |
| 2.2 | ¿Existe una política documentada e implementada que restrinja a los empleados de comer y beber (que no sea agua) en las áreas de cosecha activa, áreas a ser cosechadas, cerca del producto ya cosechado o cerca de áreas de almacenamiento? | Debe haber una política documentada e implementada en que comer y beber (otra cosa que no sea agua), incluyendo goma de mascar, debe restringirse a áreas lejos de la producción para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y el área de cultivo. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber una política documentada, apoyado por evidencia visual, declarando que comer y beber (otra cosa que no sea agua), incluyendo goma de mascar, debe restringirse a áreas lejos de la producción para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y el área de cultivo. Se requiere confirmación visual. 5 Puntos No N/A. |
| 2.3 | ¿Existe una política documentada e implementada que restrinja a los empleados de usar productos de tabaco en áreas de cosecha activa, áreas a ser cosechadas, cerca del producto cosechado o cerca de áreas de almacenamiento? | Debe haber una política documentada e implementada en que fumar o masticar tabaco debe restringirse a áreas alejadas de la producción para prevenir contaminación del producto, empaque, equipo y área de cultivo. No debe haber evidencia de que se escupe en las áreas de cultivo. Las colillas de los cigarrillos deben desecharse de manera apropiada. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber una política documentada, apoyada con evidencia visual, declarando que fumar o masticar tabaco debe restringirse a áreas alejadas de la producción para evitar la contaminación del producto, el empaque, el equipo y el área de cultivo. No debe haber evidencia de escupir. Las colillas de los cigarrillos deben ser desechadas apropiadamente. Se requiere confirmación visual. 5 Puntos No N/A. |

| | | | |
|------|--|---|---|
| 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 ser un problema de contaminación cruzada en términos de limpieza. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. La ropa que visten los cosechadores no debe representar un riesgo de contaminación cruzada en términos de limpieza. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 Puntos No N/A. |
| 2.5 | ¿Es evidente que los trabajadores están libres de joyería expuesta (que pueda plantear un problema de contaminación externa), a excepción de una argolla de matrimonio lisa? | No debe haber trabajadores usando objetos sueltos sobre la cintura (Por ejemplo, joyas, aros). Otros ejemplos son artículos extraños que pueden ocasionar contaminación como son lentejuelas, tachuelas, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas, extensiones de cabello y vendajes. Los bolsillos superiores de la ropa también pueden ser una fuente de contaminación con material extraño, especialmente si se utilizan para guardar objetos como bolígrafos u otro tipo de artículos. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. No debe haber trabajadores usando objetos sueltos sobre la cintura (Por ejemplo, joyas, aros, etc.). Se requiere confirmación visual. Otros ejemplos son artículos extraños que pueden ocasionar contaminación son lentejuelas, tachuelas, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas, extensiones de cabello y vendajes. Los bolsillos superiores de la ropa también pueden ser una fuente de contaminación con material extraño, especialmente si se utilizan para guardar objetos como bolígrafos u otro tipo de artículos. Se requiere confirmación visual. 5 Puntos No N/A. |
| 2.6 | ¿Dónde 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 las operaciones requieren el uso de guantes, éstos necesitan tener las características necesarias para el propósito de uso. 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Si las operaciones requieren el uso de guantes, éstos necesitan tener las características necesarias para el propósito de uso. 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. Se requiere confirmación visual. 5 Puntos No N/A. |
| 2.6a | ¿Dónde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex, libres de polvo y son proporcionados por el auditado? | Si el auditado requiere el uso de guantes, los guantes deben estar exentos de látex, libres de polvo y deben ser proporcionados por el auditado. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Si el auditado requiere el uso de guantes, los guantes deben estar exentos de látex, libres de polvo y deben ser proporcionados por el auditado. Se requiere confirmación visual. 0 Puntos. |
| 2.7 | ¿Si ropa protectora es requerida por el auditado (p.e., guantes, mandiles, mangas, etc.), ¿se remueve ésta antes de usar los baños o de salir a los descansos, etc.? | Si se usan vestimentas externas (p.e., guantes, delantales, mangas, etc.), éstas deben ser removidas antes de usar los baños, de salir a los descansos, etc. Estas vestimentas exteriores son obligatorias si se realiza " procesamiento en campo". Ver pregunta 3.9c para más detalles. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Si se usan vestimentas externas (p.e., guantes, delantales, mangas, etc.), éstas deben ser removidas antes de usar los baños, de salir a los descansos, etc. Estas vestimentas exteriores son obligatorias si se realiza " procesamiento en campo". Ver pregunta 3.9c Se requiere confirmación visual. 5 Puntos |
| 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 (carecen de cualidades surfactantes).</u> | Las 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, <u>por lo que su uso no reemplaza los requerimientos de lavado de manos.</u> | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las 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 su uso no reemplaza los requerimientos de lavado de manos. Se requiere confirmación visual. 5 Puntos |

| | | | |
|------|---|--|---|
| 2.8 | ¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales? Si la respuesta es NO resultará en una falla automática de la auditoría Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.9 | El término operativo significa que los baños tienen agua, si hay un inodoro de descarga, entonces descarga, etc. Las instalaciones sanitarias deben estar adecuadamente ventiladas, con sus mosquiteros correspondientes, con puertas que puedan ser cerradas de preferencia con auto cerrado. Las fosas (letrinas sin plomería) pueden ser permitidas <i>solamente</i> si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. http://health.state.ga.us/pdfs/environmental/290-5-27.pdf . http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/om/linkingchap8.pdf | Si la respuesta es No, vaya a 2.9. Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El término operativo significa que los baños tienen agua, si son un inodoro de descarga, entonces descarga, etc. Las instalaciones sanitarias deben estar adecuadamente ventiladas, con sus mosquiteros correspondientes, con puertas que puedan ser cerradas de preferencia con auto cerrado. Las fosas (letrinas sin plomería) pueden ser permitidas <i>solamente</i> si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. http://health.state.ga.us/pdfs/environmental/290-5-27.pdf . http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/om/linkingchap8.pdf Si se responde a esta pregunta No, la auditoría dará lugar a un fallo automático. 20 Puntos No N/A. |
| 2.8a | ¿Los baños están localizados en un área apropiada y a una distancia de menos de 400m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores? | La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser apropiadas 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 1/4 de milla o 5 minutos caminando desde donde se encuentren las cuadrillas de cosecha o como lo establezcan las guías y estándares nacionales/locales vigentes en caso de ser más estrictas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 1/4 de milla o 5 minutos caminando desde donde se encuentren las cuadrillas de cosecha o como lo establezcan las guías y estándares nacionales/locales vigentes en caso de ser más estrictas. 10 Puntos |
| 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 prestar atención cuando se utilicen unidades portátiles que no sean estacionadas (si están en remolques) muy cerca de la orilla del cultivo. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios La colocación de las instalaciones sanitarias debe hacerse en una ubicación conveniente para prevenir la contaminación de las áreas de cultivo. Las instalaciones sanitarias no deben colocarse ni estacionarse (si son móviles) demasiado cerca del área de cultivo. Se requiere confirmación visual. 15 Puntos |
| 2.8c | ¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de 5 trabajadores? | Debe haber baños separados para hombres y mujeres en grupos de más de 5 trabajadores, o si es más estricto, o como lo indiquen las guías y estándares nacionales/locales si son más estrictas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber baños separados para hombres y mujeres en grupos de más de 5 trabajadores, o si es más estricto, como lo indiquen las guías y estándares nacionales/locales si son más estrictas. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 2.8d | ¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores? | Debe proveerse al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, como lo indiquen las guías y estándares nacionales/locales. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe proveerse al menos un baño por cada 20 trabajadores o si es más estricto, como lo indiquen las guías y estándares nacionales/locales. Se requiere confirmación visual. 10 puntos. |
| 2.8e | ¿Los baños cuentan con letreros o apoyos visuales, escritos en el lenguaje apropiado, recordando a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar a trabajar? | Las instalaciones sanitarias deben tener apoyos visuales o señales escritas en el idioma apropiado para recordar a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Éstos deben ser permanentes y colocarse en áreas claves donde los trabajadores los puedan ver fácilmente. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las instalaciones sanitarias deben tener apoyos visuales o señales escritas en el idioma apropiado para recordar a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Éstos deben ser permanentes y colocarse en áreas claves donde los trabajadores los puedan ver fácilmente. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. |
| 2.8f | ¿Están los baños abastecidos con papel sanitario y se mantiene dicho papel de manera apropiada (p.e., los rollos de papel no están 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 deben estar en el piso o en los uriniales). | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 deben estar en el piso o en los uriniales). Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 2.8g | ¿Los baños se mantienen limpios? | Los baños deben estar operacionales y 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los baños deben mantenerse operacionales, 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. Se requiere confirmación visual. 10 puntos |
| 2.8h | ¿Los baños están contruidos de materiales fáciles de limpiar? | Los baños deben estar contruidos de materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y sanitizar. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los baños deben estar contruidos de materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y sanitizar. Se requiere confirmación visual. 2 puntos. |
| 2.8i | ¿El material con el que están contruidos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza? | Los baños deben estar contruidos de materiales de color claro, de forma que se facilite la evaluaciónde su limpieza. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los baños deben estar contruidos de materiales de color claro, de forma que se facilite la evaluación de su limpieza. Se requiere confirmación visual. 2 puntos |
| 2.8j | ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que si se utilizan baños portátiles, los desechos sean eliminados 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 eliminados 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 para que esta actividad no represente una amenaza de contaminación. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 eliminados 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 para que esta actividad no represente una amenaza de contaminación. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 2.8k | ¿Hay registros de limpieza de los baños y en el caso de los baños portátiles, hay registros de mantenimiento? | 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 sean contratados o internos). | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 sean contratados o internos). Se requiere confirmación visual (documentación). 2 puntos |
| 2.8l | Si se usan, ¿están los depósitos de los baños diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e., libre de goteos o grietas)? | Los depósitos de desechos para 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 descompongan, como la madera. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los depósitos de desechos para 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 descompongan, como la madera. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|-------|--|---|---|
| 2.8m | ¿Existe un procedimiento documentado e implementado para vaciar los depósitos de los sanitarios (baños) de una manera higiénica y también de una manera que evita la contaminación del producto, materiales de empaque, el equipo, los sistemas de agua y del área de cultivo? | Si se usan baños portátiles, los depósitos de los baños deben ser vaciados y/o bombeados de manera que se evite la contaminación al producto, material de empaque, equipo, sistemas de agua y área(s) de cultivo. El equipo usado en el vaciado/bombeo de los baños debe estar en buenas condiciones de funcionamiento. Debe existir una política documentada y si se produce en el momento de la inspección, se debe seguir dicha política. La política debe incluir un plan de respuesta para las fugas importantes y/o derrames. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Si se usan baños portátiles, los depósitos de los baños deben ser vaciados y/o bombeados de manera que se evite la contaminación al producto, material de empaque, equipo, sistemas de agua y área(s) de cultivo. El equipo usado en el vaciado/bombeo de los baños debe estar en buenas condiciones de funcionamiento. Debe existir una política documentada y si se produce en el momento de la inspección, se debe seguir la política. La política debe incluir un plan de respuesta para las fugas importantes y/o derrames. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 2.9 | ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? Si la respuesta es Si, resultara en una falla automática de la auditoría. | No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha, en el área a ser cosechada, en el área de empaque, área de equipos o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación. | Si responde Sí, se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se requiere confirmación visual. 20 puntos. No N/A |
| 2.10 | ¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.11. Si la respuesta es No, resultara en una falla automática de la auditoría. | El término "Instalaciones de lavado de manos operacionales" significa una instalación que provea un recipiente, un contenedor o una salida con un suministro adecuado de agua potable. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.11 y marque las preguntas siguientes como N/A. Si responde No, se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El término "Instalaciones de lavado de manos operacionales" significa una instalación que provea un recipiente, un contenedor o una salida con un suministro adecuado de agua potable. Si la respuesta es No, resultara en una falla automática de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 20 puntos. No N/A |
| 2.10a | ¿Las instalaciones para lavado de manos están ubicadas a menos de 1/4 milla o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores? | Los baños y las instalaciones para lavado de manos deben estar ubicadas de forma accesible y en cercanía uno del otro. Se deben proporcionar instalaciones para lavado de manos y deben estar dentro de una distancia de 1/4 milla o 5 minutos caminando de donde estén los empleados o en caso de ser más exigentes, debe cumplir con lo que indiquen los lineamientos nacionales/locales. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los baños y las instalaciones para lavado de manos deben estar ubicadas de forma accesible y en cercanía uno del otro. Se deben proporcionar instalaciones para lavado de manos y deben estar dentro de una distancia de 1/4 milla o 5 minutos caminando de donde estén los empleados o en caso de ser más exigentes, debe cumplir con lo que indiquen los lineamientos nacionales/locales. Se requiere confirmación visual. 15 puntos |
| 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 trabajadores? | 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 de fácil acceso para los empleados. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 de fácil acceso para los empleados. Se requiere confirmación visual. 2 puntos |
| 2.10c | ¿En el evento de que se terminen los materiales de las instalaciones sanitarias (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 resurtir mientras se está cosechando. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber fácilmente disponibles suministros adicionales de agua potable, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc. en el evento de que se necesite resurtir mientras se está cosechando. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 2.10d | ¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 2.10f | 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. Se requiere confirmación visual. 10 puntos |
| 2.10e | ¿Hay disponible jabón sin esencia? | El jabón debe ser sin esencia y tener capacidades emulsificantes para ayudar en el proceso de lavado de manos | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El jabón debe ser sin esencia y tener capacidades emulsificantes para ayudar en el proceso de lavado de manos. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 2.10f | ¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para éstas? | Para reducir el esparcimiento de gérmenes, debe haber disponibles toallas individuales de un sólo uso (desechables) en todas las instalaciones de lavado de manos. Debe haber botes de basura para desechar las toallas usadas, y deben mantenerse cerrados con tapa. Se requiere confirmación visual. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para reducir el esparcimiento de gérmenes, debe haber disponibles toallas individuales de un sólo uso (desechables) en todas las instalaciones de lavado de manos. Debe haber botes de basura para desechar las toallas usadas, y deben mantenerse cerrados con tapa. Se requiere confirmación visual. 10 puntos |
| 2.10g | ¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas apropiadamente (p.e., con capacidad para capturar o controlar el agua de lavado para prevenir contaminación del producto, material de empaque 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 2.10h | ¿Se lavan las manos los trabajadores antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoría. | Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos antes de empezar a trabajar. También después de estornudar, 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 trabajadores se mantienen limpias y cortas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos antes de empezar a trabajar. También después de estornudar, 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 trabajadores se mantienen limpias y cortas. Deben hacerse esfuerzos para observar a los empleados lavarse las manos en el momento de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 10 puntos. |
| 2.10i | ¿Se lavan las manos los trabajadores después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoría. | Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después de los períodos de descanso. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y recortadas. Si las manos de los trabajadores entran en contacto con mucosidad, deben ser lavadas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después de los períodos de descanso. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y recortadas. Si las manos de los trabajadores entran en contacto con mucosidad, deben ser lavadas. Deben hacerse esfuerzos para observar a los empleados lavarse las manos en el momento de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 10 puntos. |
| 2.10j | ¿Se lavan las manos los trabajadores después de usar los baños? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoría. | Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después utilizar las instalaciones sanitarias (baños). También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y recortadas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después utilizar las instalaciones sanitarias (baños). También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y recortadas. Si las manos de los trabajadores entran en contacto con mucosidad, deben ser lavadas. Deben hacerse esfuerzos para observar a los empleados lavarse las manos en el momento de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 15 puntos. |
| 2.10k | ¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los trabajadores fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos? | Debe ser evidente que se toman acciones correctivas por parte de un supervisor a cargo cuando los trabajadores fallan en cumplir los requerimientos de lavado de manos. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe ser evidente que se toman acciones correctivas por parte de un supervisor a cargo cuando los trabajadores fallan en cumplir los requerimientos de lavado de manos. Los auditores deben anotar N/A si no hay problemas que justifiquen una acción correctiva. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|-------|---|--|---|
| 2.11 | ¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los trabajadores? Si responde 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 trabajadores. Se debe proporcionar agua potable y estar colocada en ubicaciones fácilmente accesibles a todos los trabajadores. Potable significa con calidad de agua para beber, p.e. que cumpla con el estándar de agua para beber de EPA. | Si responde No, vaya a la pregunta 2.12 y marque la pregunta siguiente como N/A. Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 trabajadores. Se debe proporcionar agua potable y estar colocada en ubicaciones fácilmente accesibles a todos los trabajadores. Potable significa con calidad de agua para beber, p.e. que cumpla con el estándar de agua para beber de EPA. Se requiere confirmación visual. 7 puntos. No N/A. |
| 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 trabajadores no sean afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los contenedores de agua deben mantenerse en condiciones de limpieza, libres de residuos y contaminación, para asegurar que los trabajadores no sean afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 2.11b | ¿Se proporcionan vasos desechables (a menos que se use una fuente) cerca del agua potable? | 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, fuentes, etc. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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, fuentes, etc. Se requiere confirmación visual. 7 puntos. |
| 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 debe estar accesible para los trabajadores. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber un botiquín de primeros auxilios disponible, que esté surtido con inventario (p.e., guantes desechables, vendas) y debe estar accesible para los trabajadores. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. No N/A. |
| 2.13 | Si se observa, ¿son destruidos todos los productos que entran en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal ? Si la respuesta es No resultará en una falla automática de la auditoría. | Cualquier producto que entre en contacto con sangre y/u otro fluido corporal debe ser destruido. Si esto ocurre durante la inspección, el auditor debe verificar que el producto es destruido. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Cualquier producto que entre en contacto con sangre y/u otro fluido corporal debe ser destruido. Si esto ocurre durante la inspección, el auditor debe verificar que el producto es destruido y que el evento se registra en un Registro de Ocurrencias Inusuales o en un tipo de registro equivalente. Si la respuesta es No, se producirá una falla automática de la auditoría. Se requiere confirmación visual (que puede incluir documentación si se ha producido un problema). 20 Puntos |
| 2.13a | ¿Existe una política y procedimientos documentados e implementados que establezcan que todo el producto que entre en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal debe ser destruido? | Debe haber una política y un procedimiento documentados que se comunique a los trabajadores de la cuadrilla de cosecha detallando que, si el producto ha entrado en contacto con la sangre y/o fluidos corporales , todo el producto afectado debe ser destruido. Se debe prestar especial atención a aquellos cultivos donde son usadas herramientas/equipos (por ejemplo, cuchillos, tijeras). | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber una política y un procedimiento documentados que se comunique a los trabajadores de la cuadrilla de cosecha detallando que, si el producto ha entrado en contacto con la sangre y/o fluidos corporales , todo el producto afectado debe ser destruido. Se debe prestar especial atención a aquellos cultivos donde son usadas herramientas/equipos (por ejemplo, cuchillos, tijeras). Se requiere confirmación visual (documentos). 5 puntos |

| | | | |
|----------|--|--|---|
| 2.14 | ¿Se desecha la basura apropiadamente 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. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. Se requiere confirmación visual. 10 puntos. No N/A. |
| 2.15 | ¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, para el desecho de comida, envases de bebidas, vasos y toallas de papel? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.16 | Se deben proveer contenedores de basura en el campo, para el desecho de comida, envases de bebidas, vasos y toallas de papel. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.16 y marque la pregunta siguiente N/A. Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se deben proveer contenedores de basura en el campo, para el desecho de comida, envases de bebidas, vasos y toallas de papel. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. No N/A. |
| 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, tapas, etc.)? | Los contenedores de basura deben estar contruidos y mantenidos con bolsas, tapas, etc., de tal manera manera que se proteja el cultivo antes o después de la cosecha contra la contaminación. Estos deben permanecer tapados o cerrados para prevenir la atracción de plagas. El uso de bolsas es importante de tal manera que la basura pueda sacarse fácilmente. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los contenedores de basura deben estar contruidos y mantenidos con bolsas, tapas, etc., de tal manera manera que se proteja el cultivo antes o después de la cosecha contra la contaminación. Estos deben permanecer tapados o cerrados para prevenir la atracción de plagas. El uso de bolsas es importante de tal manera que la basura pueda sacarse fácilmente. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. |
| 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 plegables (cutters) en lugar de los de una sola pieza, problemas de plástico roto o quebradizo en los contenedores reutilizables. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Esta pregunta está diseñada para permitir al auditor hacer notar materiales extraños que son potenciales contaminantes para el auditado que no están cubiertos por otras preguntas más específicas dentro de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. No N/A. |
| 3 | Prácticas de Cosecha | | |
| 3.1 | ¿Está el cultivo libre de cualquier evidencia de contaminación animal sistemática fecal (por ejemplo, bandada de gansos, ganado)? Si la respuesta es No, esta pregunta da como resultado una falla automática. | La contaminación fecal animal sistemática se refiere a encontrar evidencia de material fecal de animales como manadas, rebaños, grupos de animales en un área del cultivo. En las áreas no cosechadas, una pre-evaluación de la cosecha debería haber detectado este problema. En las zonas cosechadas, las zonas afectadas y las zonas de amortiguación deberían haber quedado sin cosechar. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. La contaminación fecal animal sistemática se refiere a encontrar evidencia de material fecal de animales como manadas, rebaños, grupos de animales en un área del cultivo. En las áreas no cosechadas, una pre-evaluación de la cosecha debería haber detectado este problema. En las zonas cosechadas, las zonas afectadas y las zonas de amortiguación deberían haber quedado sin cosechar. Si responde a esta pregunta Sí, da como resultado una falla automática. Se requiere confirmación visual (que puede incluir documentación). 20 puntos. No N/A |
| 3.2 | ¿Existe evidencia de actividad animal en el cultivo que sea un riesgo potencial para la inocuidad de los alimentos? | Los productos que han entrado en contacto directo con material fecal no deben ser cosechados y se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha tomado nota de este problema y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. * | Si responde Si se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios Los productos que han entrado en contacto directo con material fecal no deben ser cosechados y se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha tomado nota de este problema y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere confirmación visual (que puede incluir documentación). * 20 Puntos. No N/A |

| | | | |
|------|---|---|---|
| 3.3 | ¿Se empaca el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.4. | Esta pregunta se refiere al producto empacado en campo en su 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 pre enfriado en lugar de a una línea de empaque. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.4. y marque la pregunta siguiente N/A. Esta pregunta se refiere al producto empacado en campo en su 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 pre enfriado en lugar de a una línea de empaque. Se requiere confirmación visual. 0 puntos No N/A |
| 3.3a | ¿Está el material de empaque destinado para producto (p.e., cartones, bolsas, canastillas, sacos, RPCs (contenedores de plástico reusables por sus siglas en inglés), siendo utilizados solamente para este propósito? | Todos los contenedores destinados para producto no deben ser usados para ningún otro propósito que almacenamiento de producto | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Todos los contenedores destinados para producto no deben ser usados para ningún otro propósito que almacenamiento de producto. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.3b | ¿Está el material de empaque libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos? Si la respuesta es No, esta pregunta da como resultado una falla automática de la auditoría. | El material de empaque debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El material de empaque debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos. Si responde a esta pregunta No, da como resultado una falla automática de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 20 puntos |
| 3.3c | ¿Está el producto empacado libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración? Si la respuesta es No resultará en una falla automática de la auditoría. | El producto empacado debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El producto empacado debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración. Si responde a esta pregunta No, da como resultado una falla automática de la auditoría. Se requiere confirmación visual. 20 puntos |
| 3.3d | ¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manipulación? | Se debe evitar apilar 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 inapropiado lo que incluye productos donde la industria acostumbre a colocar los productos en el suelo después de la cosecha (p.e., espárragos). Los cultivos evaluados con alguna no conformidad no incluyen cultivos que crecen bajo el suelo como tubérculos (p.e., zanahorias, papas, etc.). Otro tipo de contaminación por manipulación es la que pueden ocasionar las toallas para remover la tierra y/o residuos del producto. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se debe evitar apilar 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 inapropiado lo que incluye a productos donde la industria acostumbre a colocar los productos en el suelo después de la cosecha (p.e., espárragos). Los cultivos evaluados con alguna no conformidad no incluyen cultivos que crecen bajo el suelo como tubérculos (p.e., zanahorias, papas, etc.). Otro tipo de contaminación por manipulación es la que pueden ocasionar las toallas para remover la tierra y/o residuos del producto. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. |
| 3.3e | ¿Se inspecciona el material de empaque antes de ser usado y el producto empacado es inspeccionado 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, así como 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. La operación debe estar inspeccionando activamente los materiales de empaque antes de su uso, así como 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. Se requiere confirmación visual (puede incluir documentación). 5 puntos. |

| | | | |
|------|--|--|--|
| 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 deben ser almacenados en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y de adulteración que puede ocurrir si los materiales son dejados en el campo durante la noche. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Todos los contenedores, cartones, material de empaque deben ser almacenados en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y de adulteración que puede ocurrir si los materiales son dejados en el campo durante la noche. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.4 | ¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.5. | Esto se refiere a superficies de contacto con el producto utilizadas para seleccionar, inspeccionar, re-empacar o empacar producto. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.5 y marque las preguntas que siguen N/A. Esto se refiere a superficies de contacto con el producto utilizadas para seleccionar, inspeccionar, re-empacar o empacar producto. Se requiere confirmación visual. 0 puntos. No N/A. |
| 3.4a | ¿La superficie permite una fácil limpieza y sanitización? | Las mesas de seleccion y empaque deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan ser limpiadas 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Esto se refiere a superficies de contacto con alimentos utilizadas para seleccionar, inspeccionar, re-empacar o empacar producto. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 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 la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.5. | Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para las mesas de empaque, etc. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza. | Si la respuesta es No, pase a la pregunta 3.5 y marque las preguntas que siguen N/A. Una respuesta No o N/A debe estar justificada en la sección de comentarios. Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para las mesas de empaque, contenedores, etc. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 3.4c | ¿Se utiliza una solución antimicrobiana (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar las mesas de selección y empaque después de que se ha realizado la limpieza? | Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Se requiere confirmación visual (documentos). 5 puntos |
| 3.4d | ¿Se conservan 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido. Se requiere confirmación visual (documentos). 5 puntos |
| 3.5 | ¿Se utilizan contenedores re-usables (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins etc.) en la operación de cosecha? Si la respuesta es 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, góndolas, bins, etc.). | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.6. y marque las preguntas siguientes N/A. Esto se refiere a cualquier contenedor reusable usado en la operación de cosecha (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.). Se requiere confirmación visual. 5 puntos No N/A |

| | | | |
|------|--|--|---|
| 3.5a | ¿Están los contenedores reusables hechos con materiales fáciles de limpiar? | Todos los contenedores re-usables (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar y lisos, que no produzcan escamas o se oxiden. Validación de que el material de empaque es adecuado para su propósito (por ejemplo, certificado de conformidad para todos los envases de contacto con alimentos, pruebas o análisis que confirman que no hay migración química a los alimentos). Se deben hacer esfuerzos por eliminar las superficies de madera por su naturaleza porosa. Donde se utilicen contenedores de madera deben estar en buen estado y ser parte de un programa documentado e implementado de reparación. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Todos los contenedores re-usables (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar y lisos, que no produzcan escamas o se oxiden. Validación de que el material de empaque es adecuado para su propósito (por ejemplo, certificado de conformidad para todos los envases de contacto con alimentos, pruebas o análisis que confirman que no hay migración química a los alimentos). Se deben hacer esfuerzos por eliminar las superficies de madera por su naturaleza porosa. Donde se utilicen contenedores de madera deben estar en buen estado y ser parte de un programa documentado e implementado de reparación. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 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 la respuesta es No, vaya 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. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.5e y marque las preguntas siguientes N/A. Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. |
| 3.5c | ¿Se utiliza una solución antimicrobiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar los contenedores re-usables después de que se ha realizado la limpieza? | Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.5d | ¿Se conservan los registros de limpieza de los contenedores re-usables? | Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.5e | ¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manipulación? | 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.6 | ¿Se utilizan herramientas (p.e., cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) durante la cosecha? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 3.7. | Esto se refiere a herramientas de cosecha usadas durante esa operación (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, etc.). | Si la respuesta es No, pase a la pregunta 3.7. y marque las preguntas siguientes N/A. Esto se refiere a herramientas de cosecha usadas durante esa operación (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, etc.). Se requiere confirmación visual. 0 puntos. No N/A |
| 3.6a | ¿Las herramientas usadas en la cosecha (cuchillos, descorazonadores, fundas, etc.) están hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar (p.e., sin partes de madera o tela)? | Para prevenir los problemas de contaminación, las herramientas de cosecha (p.e., cuchillos, descorazonadores, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos, deben ser lisas y no deben de producir escamas ni oxidarse. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para prevenir los problemas de contaminación las herramientas de cosecha (p.e., cuchillos, descorazonadores, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos, deben ser lisas y no deben producir escamas ni oxidarse. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|------|---|--|---|
| 3.6b | ¿No se están llevando las herramientas de cosecha 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 sanitarios, ni ser usadas para cualquier otro propósito además de cosechar producto. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para prevenir la contaminación, las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) no deben ser llevados a áreas de descanso o a los sanitarios, ni ser usadas para cualquier otro propósito además de cosechar producto. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.6c | ¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipulación? | Las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) deben estar libres de exposición al suelo y de cualquier otra contaminación por manipulación. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) deben estar libres de exposición al suelo y de cualquier otra contaminación por manipulación. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 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. La operación debe tener una política que detalla los procedimientos de control, almacenamiento y limpieza de las vainas de los cuchillos. Las fundas de piel no deben ser usadas. Se requiere confirmación visual. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. La operación debe tener una política que detalla los procedimientos de control, almacenamiento y limpieza de los contenedores reusables, guantes, utensilios, mandiles y todos los demás artículos reutilizables, usados por los trabajadores. Las fundas de piel no deben ser usadas. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 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 la respuesta es No, vaya 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. También se puede solicitar la práctica de inmersión de las herramientas en soluciones antimicrobianas durante el proceso de cosecha, ver la siguiente pregunta. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.6h y marque las preguntas siguientes N/A. Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. También se puede solicitar la práctica de inmersión de las herramientas en soluciones antimicrobianas durante el proceso de cosecha, ver la siguiente pregunta. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 3.6f | ¿Se utiliza una solución antimicrobiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar las herramientas de cosecha después de que se ha realizado la limpieza? | Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Las soluciones muy débiles pueden ser inefectivas, mientras que aquellas muy fuertes pueden causar problemas de residuos. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Las soluciones muy débiles pueden ser inefectivas, mientras que aquellas muy fuertes pueden causar problemas de residuos. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 3.6g | ¿Se conservan los registros de limpieza de las herramientas de cosecha? | Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido. Se requiere confirmación visual (documentos). 5 puntos |

| | | | |
|------|---|--|---|
| 3.6h | ¿Se mantienen las estaciones para sumergir las herramientas apropiadamente en términos de la concentración de solución antimicrobiana y se tienen registros de monitoreo de dicha solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORÍA. | 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 cloración 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. * LOS AUDITORES ESTAN INSTRUÍDOS EN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORÍA. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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 cloración 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. * LOS AUDITORES ESTÁN INSTRUÍDOS PARA REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORÍA. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 3.7 | ¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si la respuesta es 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. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.8 y marque las preguntas siguientes N/A. 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. Se requiere confirmación visual. 0 puntos. No N/A |
| 3.7a | ¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construidas 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, óxido 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto deben estar libres de pintura escamada, corrosión, óxido 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. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. |
| 3.7b | ¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización? | Las superficies de empaque deben estar hechas de material sanitario, grado alimenticio, que puedan ser limpiados fácilmente. No deben utilizarse: espuma, cualquier tipo de alfombra, plástico de calidad no alimentaria, cinta adhesiva, etc. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las superficies de empaque deben estar hechas de material sanitario, grado alimenticio, que puedan ser limpiados fácilmente. No deben utilizarse: espuma, cualquier tipo de alfombra, plástico de calidad no alimentaria, cinta adhesiva, etc. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 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 la respuesta es No, pase a la pregunta 3.7f. | Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para la maquinaria de cosecha especializada. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, tipo de práctica de cosecha y riesgos asociados con el cultivo involucrado. Para procesos "en campo", limpieza y descorazonado, etc., la limpieza se debe realizar al menos diariamente. | Si la respuesta es No, pase a la pregunta 3.7f y marque las preguntas siguientes N/A. Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para la maquinaria de cosecha especializada. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, tipo de práctica de cosecha y riesgos asociados con el cultivo involucrado. Para procesos "en campo", limpieza y descorazonado, etc., la limpieza se debe realizar al menos diariamente. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |

| | | | |
|------|---|---|--|
| 3.7d | ¿Se utiliza una solución antimicrobiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar el equipo de cosecha después de que se ha realizado la limpieza? | Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso en alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso en alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 3.7e | ¿Se conservan los registros de limpieza del equipo de cosecha? | Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa de sanitización está siendo cumplido. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa de sanitización está siendo cumplido. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos |
| 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, pueden ocasionar contaminación del producto y al material de empaque, por lo que el equipo debe estar adecuado con fuentes de captura. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los materiales que se encuentran por encima del producto, como fluidos hidráulicos, pueden ocasionar contaminación del producto y al material de empaque, por lo que el equipo debe estar adecuado con fuentes de captura. Donde no sea posible instalar bandejas de goteo, pero se ha realizado una comprobación pre-operacional del equipo y se han mantenido registros, esto debe ser aceptable. Se requiere confirmación visual (puede incluir documentación). 5 puntos |
| 3.7g | ¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tienen el potencial de contaminar el producto? | Con el fin de prevenir o reducir la contaminación del producto/material de empaque (p.e., contacto de compuestos o material H1 con el alimento), los lubricantes grado alimenticio deben ser usados en áreas críticas del equipo donde exista exposición del producto. Se debe demostrar que se utilizan lubricantes grado alimenticio. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Con el fin de prevenir o reducir la contaminación del producto/material de empaque (p.e., contacto de compuestos o material H1 con el alimento), los lubricantes grado alimenticio deben ser usados en áreas críticas del equipo donde exista exposición del producto. Se debe demostrar que se utilizan lubricantes grado alimenticio (por ejemplo, información de envase, etiqueta). Se requiere confirmación visual (puede incluir documentación). 3 puntos |
| 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, luces nocturnas) que pueda representar un riesgo de contaminación del producto, del material de empaque o de los contenedores reusables, debe estar protegido. La maquinaria incluye tractores y otro equipo que pueda entrar en contacto con el producto. No debe haber evidencia de pantallas agrietadas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El vidrio que se encuentra en la maquinaria de cosecha (p.e. luces, luces nocturnas) que pueda representar un riesgo de contaminación del producto, del material de empaque o de los contenedores reusables, debe estar protegido. La maquinaria incluye tractores y otro equipo que pueda entrar en contacto con el producto. Se requiere confirmación visual. 3 puntos |
| 3.7i | ¿Están todas las plataformas encima del producto, empaque o superficies de contacto (p.e., bandas transportadoras) de la maquinaria de cosecha, camiones de campo equipadas con placas protectoras para prevenir la contaminación del producto? | Se deben tomar medidas para eliminar o reducir contaminación potencial colocando protección en áreas del equipo encima del producto, superficies de contacto con el producto y bandas. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se deben tomar medidas para eliminar o reducir contaminación potencial colocando protección en áreas de equipo encima del producto, superficies de contacto con el producto y bandas. Se requiere confirmación visual. 3 puntos |
| 3.8 | ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (p.e., re-hidratado, descorazonado en campo)? Si la respuesta es 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 rehidratación, descorazonado en campo, etc. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.9 y marque las preguntas siguientes N/A. Esto se refiere a agua que es usada directamente en contacto con el producto. Ejemplos pueden incluir, pero no están limitados a rehidratación, descorazonado en campo, etc. Se requiere confirmación visual. 0 puntos. No N/A |

| | | | |
|------|---|--|--|
| 3.8a | ¿Se realizan análisis microbiológicos incluyendo <i>E. Coli</i> genérica en el agua usada para lavar, hidratar, etc., el producto cosechado (p.e., re-hidratación, descorazonado en campo)? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.8c. | El agua que entra directamente en contacto con la parte comestible del producto cosechado debe cumplir con los estándares microbiológicos establecidos en EEUU 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. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.8c y marque las preguntas siguientes N/A. Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El agua que entra directamente en contacto con la parte comestible del producto cosechado debe cumplir con los estándares microbiológicos establecidos en EEUU 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. Se requiere confirmación visual (documentación). 10 puntos |
| 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 luego idealmente cada mes, o a una frecuencia con relación al riesgo asociado. Las muestras deben ser tomadas tan cerca al punto de uso como sea posible. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se debe recolectar una muestra por cada fuente de agua y analizarse antes de usarla y luego idealmente cada mes, o a una frecuencia con relación al riesgo asociado. Las muestras deben ser tomadas tan cerca al punto de uso como sea posible. Se requiere confirmación visual (documentación). 10 puntos |
| 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 sobre cómo manejar dichos hallazgos. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Deben existir procedimientos escritos (POEs) no sólo para el descubrimiento de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos. Se requiere confirmación visual (documentación). 10 puntos |
| 3.8d | Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado y documentado acciones correctivas? | Para <i>E. coli</i> genérica, el resultado debe ser negativo o < al límite de detección (NMP o UFC/100 mL). Donde el umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas, incluyendo investigaciones, re- análisis de agua y análisis del cultivo (<i>E. Coli</i> O157:H7 y <i>Salmonella</i> < que los límites de detección o Negativos - Cero tolerancia).* | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para <i>E. Coli</i> genérica, el resultado debe ser negativo o < al límite de detección (NMP o UFC/100 mL). Donde el umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas, incluyendo investigaciones, re- análisis de agua y análisis del cultivo (<i>E. Coli</i> O157:H7 y <i>Salmonella</i> < que los límites de detección o Negativos - Cero tolerancia). Se requiere confirmación visual (documentación). 15 puntos |
| 3.8e | ¿Están los parámetros del agente antimicrobiano claramente documentados y correctos para el tipo de antimicrobiano siendo usado? | Los estándares del antimicrobiano deben estar indicados en un POE y/o en la documentación de registro. Para cloro, el criterio debe ser > 1 ppm de cloro libre u 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 antimicrobiano usado. Otros anti-microbianos incluyen ozono, ácido per acético, etc. * | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los estándares del antibacteriano deben estar indicados en un POE y/o en la documentación de registro. Para cloro, el criterio debe ser > 1 ppm de cloro libre u 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 antimicrobiano usado. Otros anti-microbianos incluyen ozono, ácido per acético, etc. Se requiere confirmación visual (documentación). 10 puntos |
| 3.8f | ¿Se realizan los monitoreos del antimicrobiano rutinariamente? | Los monitoreos del antimicrobiano se deben realizar rutinariamente. Para adiciones manuales de antimicrobianos, para sistemas de "un solo paso", esto se debe hacer para cada serie de solución antimicrobiana que es mezclada, para sistemas de reciclado, la frecuencia mínima de monitoreo es cada hora. Si se usa una inyección continua directa (bombeo) del antimicrobiano, entonces se deben realizar verificaciones mínimo cada hora. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los monitoreos del antimicrobiano se deben realizar rutinariamente. Para adiciones manuales de antimicrobianos, para sistemas de "un solo paso", esto se debe hacer para cada serie de solución antimicrobiana que es mezclada, para sistemas de reciclado, la frecuencia mínima de monitoreo es cada hora. Si se usa una inyección continua directa (bombeo) del antimicrobiano, entonces se deben realizar verificaciones mínimo cada hora. Se requiere confirmación visual (documentación). 10 puntos |

| | | | |
|----------|---|---|--|
| 3.8g | ¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del antimicrobiano son menores al criterio mínimo establecido? | Se requieren acciones correctivas documentadas cuando los resultados del antimicrobiano son menores del mínimo establecido en el criterio. Estas acciones correctivas deben indicar que le sucede al producto, así como los cambios que son hechos al proceso, p.e., adición de más químico. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se requieren acciones correctivas documentadas cuando los resultados del antimicrobiano son menores del mínimo establecido en el criterio. Estas acciones correctivas deben indicar que le sucede al producto, así como los cambios que son hechos al proceso, p.e., adición de más químico. Se requiere confirmación visual (documentación). 10 puntos |
| 3.9 | ¿Es el producto cosechado "procesado en campo" o "semi-procesado en campo" (p.e. descorazonado, cortado, top & tail, ramilletes, etc.)? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 4.1. | Los productos "procesados en campo" están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a estos requisitos adicionales que se mencionan a continuación. "Productos procesados en campo" se refiere a aquellos a los que en el campo se les realizan múltiples cortes en la superficie (p.e., descorazonado, cortado, top & tail, ramilletes). | Si la respuesta es No, pase a la pregunta 4.1 y marque las preguntas siguientes N/A. Los productos "procesados en campo" están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a estos requisitos adicionales que se mencionan a continuación. "Productos procesados en campo" se refiere a aquellos a los que en el campo se les realizan múltiples cortes en la superficie (p.e., descorazonado, cortado, top & tail, ramilletes). Se requiere confirmación visual .0 puntos. No N/A. |
| 3.9a | ¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de la maquinaria, el control de los trabajadores, 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. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.9b | ¿Todos los trabajadores que están en contacto con el producto que se está cosechando usan ropa protectora limpia (p.e. cofias, guantes de plástico, mangas y mandiles)? | Se debe establecer una política de uso de ropa protectora considerando el riesgo potencial de contaminación cruzada y materiales extraños. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se debe establecer una política de uso de ropa protectora considerando el riesgo potencial de contaminación cruzada y materiales extraños. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.9c | ¿Todos los trabajadores que usan ropa protectora de trabajo, se la quitan, la mantienen limpia y en un área segura al salir a receso o cuando van al baño? | La ropa protectora de trabajo debe ser removida, mantenida limpia y en un área segura durante los recesos o cuando se usan los baños. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. La ropa protectora de trabajo debe ser removida, mantenida limpia y en un área segura durante los recesos o cuando se usan los baños. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 3.9d | ¿Se tapan todos los contenedores de plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado? | Todos los contenedores de plástico deben ser cerrados o tapados inmediatamente y apropiadamente asegurados después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Todos los contenedores de plástico deben ser cerrados o tapados inmediatamente y apropiadamente asegurados después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado. Se requiere confirmación visual. 3 puntos. |
| 4 | Transporte y Seguimiento | | |
| 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, cinturones, lonas, etc. deben estar también en buenas condiciones, sin riesgo de contaminación de producto. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. 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, cinturones, lonas, etc. deben estar también en buenas condiciones, sin riesgo de contaminación de producto. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|----------|---|--|---|
| 4.2 | ¿Hay un sistema para rastrear el producto del campo? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 5.1. | Debe haber un sistema de rastreo implementado para asegurar que el producto puede ser rastreado a cada ubicación exacta de cultivo y fecha de cultivo (p.e. Identificación del agricultor, identificación del rancho, del lote, etc.). | Si la respuesta es No, pase a la pregunta 5.1 y marque las preguntas siguientes N/A. Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Debe haber un sistema de rastreo implementado para asegurar que el producto puede ser rastreado a cada ubicación exacta de cultivo y fecha de cultivo (p.e. Identificación del agricultor, identificación del rancho, del lote, etc.). Se requiere confirmación visual. 20 puntos. No N/A. |
| 4.2a | ¿Se codifica el producto cosechado (cada unidad individual) para identificar la fecha de cosecha? NOTA: Esta pregunta está dirigida a productos terminados envasados en el campo. No aplica para la materia prima o producto a granel destinado a ser manipulado en una instalación de empaque o de proceso. | Para productos terminados envasados en el campo debe haber una codificación de la fecha en cada unidad individual. Esta pregunta no aplica para materia prima/producto a granel destinado a ser manipulado en un empaque o instalación de proceso. Sin embargo, si no hay detalles de codificación indicados en la etiqueta de la paleta, contenedores, boleta de transporte u otra documentación de carga que la acompañe, entonces la respuesta sería no. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para los productos acabados envasados en el campo debe haber una codificación de la fecha en cada unidad individual. Esta pregunta no aplica para la materia prima/producto a granel destinado a ser manipulado en una instalación de empaque o de proceso. Sin embargo, si no hay detalles de codificación indicados en la etiqueta de la paleta, contenedores, boleta de transporte u otra documentación de carga que la acompañe, entonces la respuesta sería no. La codificación (pintura, grabado, etc.) en un contenedor de cosecha que detalla el nombre de la finca no es suficiente, debe haber documentación de campo para cada carga. Se requiere confirmación visual. 10 puntos |
| 4.2b | ¿Se codifica el producto cosechado (cada unidad individual) para identificar el área de producción donde fue cultivado (por ejemplo, sector/lote/invernadero)? NOTA: Esta pregunta está dirigida a productos terminados envasados en el campo. No aplica para materia prima o producto a granel destinado para manipulaciones adicionales en una instalación de empaque o de proceso. | Para productos terminados empacados en el campo, debe haber ya sea un código en el envase o un sistema para rastrear hacia atrás desde un código de fecha el área de producción del cultivo. Esta pregunta no aplica para la materia prima/producto a granel destinado a ser manipulado en un empaque o instalación de proceso. Sin embargo, si no hay detalles de codificación indicados en la etiqueta de la paleta, contenedores, boleta de transporte u otra documentación de carga que la acompañe, entonces la respuesta sería no. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para productos terminados empacados en el campo, debe haber ya sea un código en el paquete o un sistema para rastrear desde un código de fecha el área de producción del cultivo. Esta pregunta no aplica para la materia prima/producto a granel destinado a ser manipulado en un empaque o instalación de proceso. Sin embargo, si no hay detalles de codificación indicados en la etiqueta de la paleta, contenedores, boleta de transporte u otra documentación de carga que la acompañe, entonces la respuesta sería no. La codificación (pintura, grabado, etc.) en un contenedor de cosecha que detalla el nombre de la finca no es suficiente, debe haber documentación de campo para cada carga. Se requiere confirmación visual. 10 puntos |
| 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, RPCs, etc.)? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 6.1. | Las áreas de almacenamiento de cartón/contenedores en sitio deben ser seguras, limpias y mantenidas apropiadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños. | Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 6.1 y marque las preguntas siguientes N/A. Las áreas de almacenamiento de cartón/contenedores en sitio deben ser seguras, limpias y mantenidas apropiadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños. Se requiere confirmación visual. 0 puntos. No N/A. |
| 5.1a | ¿Se almacena el material de empaque, los contenedores y el equipo de cosecha de manera que se prevenga contaminación cruzada (esto incluye cartones, canastillas, bins, clamshells y otros tipos de contenedores re-usables o de un solo uso, etc.)? | El material de empaque, los contenedores, etc. deben 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, paletas, repisas, etc.) Los cartones y otros materiales de empaque deben estar apropiadamente protegidos durante el almacenamiento para prevenir contaminación. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El material de empaque, los contenedores, etc. deben ser almacenado para prevenir contaminación cruzada (esto incluye RPC's, cartones, canastillas, bins, y otros tipos de contenedores para cosecha re-usables o de un solo uso, etc.). Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 5.1b | ¿Está el área de almacén sujeta a un programa de sanitización? | Todas las áreas de almacenamiento deben tener implementado un programa de sanitización. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las áreas de almacenamiento deben mantenerse en condiciones limpias y sanitarias, además deben tener un programa implementado de sanitización. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |

| | | | |
|----------|---|--|--|
| 5.1c | ¿Está el área de almacenamiento bajo un programa de control de plagas? | Todas las áreas de almacenamiento deben tener un programa implementado de control de plagas (que puede incluir vertebrados, aves, etc.). El cebo venenoso no debe colocarse dentro de las áreas de almacenamiento (riesgo de contaminación cruzada). Las estaciones de cebo venenoso y otros pesticidas deben ser usados solamente afuera. Las trampas de presión no están permitidas a menos que la colocación sea para situaciones de emergencia. Evite el uso de cebos/atrayentes que contengan alérgenos, p.e. mantequilla de maní. | Si responde No o N/A se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Todas las áreas de almacenamiento deben tener un programa de control de plagas en su lugar (que puede incluir vertebrados, aves, etc.). El cebo venenoso no debe colocarse dentro de las áreas de almacenamiento (riesgo de contaminación cruzada). Las estaciones de cebo venenoso y otros pesticidas deben ser usados solamente afuera. Las trampas de presión no están permitidas a menos que la colocación sea para situaciones de emergencia. Evite el uso de cebos/atrayentes que contengan alérgenos, p.e. mantequilla de maní. Se requiere confirmación visual. 5 puntos |
| 6 | Seguridad Alimentaria | | |
| 6.1 | ¿Está controlado el acceso al área de cosecha y al equipo relacionado (personas no autorizadas no se permiten cerca del equipo)? | Para reducir el riesgo de adulteración del equipo y del área de cosecha (o de las áreas que todavía se encuentran en producción), el acceso debe ser limitado. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Para reducir el riesgo de adulteración del equipo y del área de cosecha (o de las áreas que todavía se encuentran en producción), el acceso debe ser limitado. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. No N/A. |
| 6.2 | ¿Están el supervisor de la cuadrilla de cosecha y sus miembros instruidos a reportar la entrada de personas no autorizadas? | Si se reconoce la entrada de personas no autorizadas, los miembros de la cuadrilla de cosecha/supervisores deben reportar de estos avistamientos. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Si se reconoce la entrada de personas no autorizadas, los miembros de la cuadrilla de cosecha/supervisores deben reportar de estos avistamientos. Se requiere confirmación visual. 5 puntos No N/A. |
| 6.3 | ¿La compañía ha documentado las políticas de seguridad alimentaria? | Debe haber políticas de seguridad alimentaria implementadas y documentadas (por ejemplo, un documento que resuma las "reglas" relativas al personal, del lugar y la seguridad del material entrante). | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Deben establecerse políticas de seguridad alimentaria documentadas (por ejemplo, un documento que resuma las "reglas" relativas al personal, del lugar y la seguridad del material entrante. Se requiere confirmación visual (documentación). 3 puntos. No N/A. |
| 6.4 | ¿Están almacenados en áreas protegidas durante la noche materiales tales como desinfectantes o envases (cartones, film, envolturas, etc.)? | Los materiales esenciales utilizados en el proceso de cosecha deben ser almacenados en áreas seguras con acceso controlado para reducir posibles adulteraciones. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los materiales esenciales utilizados en el proceso de cosecha deben ser almacenados en áreas seguras con acceso controlado para reducir posibles adulteraciones. Se requiere confirmación visual. 5 puntos, No N/A. |
| 6.5 | ¿Son los materiales (por ejemplo, cajas de cartón, clamshells, recipientes reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/empaque, RPCs) usados en el campo durante la cosecha, controlados de una manera que evita la manipulación no autorizada (por ejemplo, en un camión cerca del punto de cosecha)? | El material de empaque (cartones, film para envolver, vasos de frutas, etc.) debe almacenarse en áreas seguras con acceso controlado para reducir posibles adulteraciones. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. El material de empaque (cartones, film para envolver, vasos de frutas, etc.) debe almacenarse en áreas seguras con acceso controlado para reducir posibles alteraciones. Se requiere confirmación visual. 5 puntos No N/A. |
| 6.6 | ¿Se realizan verificaciones de antecedentes del personal crítico? | Las verificaciones de antecedentes (por ejemplo, números de seguro social, detalles del INS, referencias de trabajo anteriores) deben llevarse a cabo en el personal de la cuadrilla de cosecha. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Las verificaciones de antecedentes (por ejemplo, números de seguro social, detalles del INS, referencias de trabajo anteriores) deben llevarse a cabo en el personal de la cuadrilla de cosecha. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos. No N/A. |
| 6.7 | ¿Se mantienen todos los artículos personales fuera del área de cosecha y material de empaque de la operación de cosecha? | Los artículos personales (con especial atención los alimentos, artículos de vidrio, etc.) deben mantenerse alejados de las áreas de operaciones y almacenamiento. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los artículos personales (con especial atención los alimentos, artículos de vidrio, etc.) deben mantenerse alejados de las áreas de operaciones y almacenamiento. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. No N/A. |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| 6.8 | ¿Se requiere que todo el personal esté capacitado en temas de seguridad alimentaria y se mantienen los registros? | Se deben conservar los registros de asistencia de la capacitación en temas de seguridad alimentaria ya sea esta externa o interna. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Se deben conservar los registros de asistencia de la capacitación en temas de seguridad alimentaria ya sea esta externa o interna. Se requiere confirmación visual (documentación). 5 puntos. No N/A. |
| 6.9 | ¿Están los vehículos de transporte fuera de las instalaciones (camiones, remolques, vagones, etc.) equipados con teléfonos celulares, radio bidireccional, GPS u otros sistemas de posicionamiento? | Los vehículos de transporte deben estar equipados con medios de comunicación. | Si responde No se debe justificar la respuesta en la sección de comentarios. Los vehículos de transporte deben estar equipados con medios de comunicación. Se requiere confirmación visual. 5 puntos. No N/A. |