



# Auditoría de Inocuidad Alimentaria

## Cuadrilla de Cosecha

### V07.04-2 Rev.1

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

Fecha de envío: \_\_\_\_\_

Inicio de la auditoría: Fecha/Hora: \_\_\_\_\_

\* Fecha de Recepción: \_\_\_\_\_

Fin de la Auditoría: Fecha/Hora: \_\_\_\_\_

Supervisor/Contacto: \_\_\_\_\_

Nombre o número de cuadrilla: \_\_\_\_\_

Ciudad / Localidad: \_\_\_\_\_

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

País: \_\_\_\_\_

Alcance de la Auditoría: \_\_\_\_\_

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

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

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

Productor: \_\_\_\_\_

Nombre del Rancho/Finca: \_\_\_\_\_

Comprador: \_\_\_\_\_

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

# Inspección

Puntaje máximo  
Verificado

01.01	¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) para cada cuadrilla de cosecha?	5		
01.02	¿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.	5		
01.02a	Donde las inspecciones de pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoria, se respetan dichas zonas?	15		
01.03	¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales diarias que revisen los aspectos clave como la higiene del equipo, higiene del personal, etc.?	5		
01.04	¿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.)	5		
01.05	¿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?	15		
01.06	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que pasa cuando los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e., materia fecal?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

## Actividades de los Trabajadores e Instalaciones Sanitarias

Puntaje máximo

Verificado

02.01	¿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?	5		
02.02	¿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 de producto ya cosechado o cerca de áreas de almacenamiento?	5		
02.03	¿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 de producto ya cosechado o cerca de áreas de almacenamiento?	5		
02.04	¿Es evidente que la ropa que visten los cosechadores no representa un riesgo de contaminación cruzada?	5		
02.05	¿Es evidente que los trabajadores están libres de joyería expuesta (que pueda plantear un problema de contaminación externa), a excepción de una argolla de matrimonio lisa?	5		
02.06	¿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?	5		
02.06a	¿Dónde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex, libres de polvo y son proporcionados por el auditado?	0		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

02.07	¿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.?	5		
02.07a	¿Hay estaciones secundarias de sanitización de manos (p.e., estaciones de inmersión de manos, de gel o de spray) adecuadas en número y ubicación? ¿Se mantienen las estaciones apropiadamente? NOTA: Las estaciones de sanitización secundarias no reemplazan los requerimientos de lavado de manos (carecen de cualidades surfactantes).	5		
02.08	¿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	20		
02.08a	¿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?	10		
02.08b	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?	15		
02.08c	¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de 5 trabajadores?	5		
02.08d	¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?	10		
02.08e	¿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?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

02.08f	¿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)?	5		
02.08g	¿Los baños se mantienen limpios?	10		
02.08h	¿Los baños están contruidos de materiales fáciles de limpiar?	2		
02.08i	¿El material con el que están contruidos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?	2		
02.08j	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que, si se utilizan baños portátiles, los desechos sean eliminados apropiadamente y que las unidades sean limpiadas en una ubicación apropiada?	5		
02.08k	¿Hay registros de limpieza de los baños y en el caso de los baños portátiles, hay registros de mantenimiento?	2		
02.08l	Si se usan, ¿están los depósitos de los baños diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e., libre de goteos o grietas)?	5		
02.08m	¿Se vacían apropiadamente los depósitos de los sanitarios?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

02.09	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? Si la respuesta es "SI" resultará en una falla automática de la auditoría.	20		
02.10	¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.11. Si la respuesta es No, resultará en una falla automática de la auditoría.	20		
02.10a	¿Las instalaciones para lavado de manos están ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?	15		
02.10b	¿Están las estaciones de lavado de manos localizadas en un lugar visible, (p.e., situadas fuera de los baños) y fácilmente accesibles para los trabajadores?	2		
02.10c	¿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?	5		
02.10d	¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10f.	10		
02.10e	¿Hay disponible jabón sin esencia?	5		
02.10f	¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para éstas?	10		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

02.10g	¿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, equipo y área de cultivo, libres de drenajes tapados, etc.)?	5		
02.10h	¿Se lavan las manos los trabajadores antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoria.	10		
02.10i	¿Se lavan las manos los trabajadores después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.	10		
02.10j	¿Se lavan las manos los trabajadores después de usar los baños? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.	15		
02.10k	¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los trabajadores fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?	5		
02.11	¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los trabajadores? Si No, vaya a la pregunta 2.12.	7		
02.11a	¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	5		
02.11b	¿Se proporcionan vasos desechables (a menos que se use una fuente) cerca del agua potable?	7		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

02.12	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?	5		
02.13	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.	20		
02.13a	¿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?	5		
02.14	¿Se desecha apropiadamente la basura en las áreas cosechadas y no cosechadas?	10		
02.15	¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, para el desecho de comida, envases de bebidas, vasos y toallas de papel? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.16.	5		
02.15a	¿Los contenedores de basura están contruidos y mantenidos de manera que se proteja el cultivo antes o después de la cosecha contra la contaminación (p.e., con bolsas, tapaderas, etc.)?	5		
02.16	¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.



# Prácticas de Cosecha

Puntaje máximo

Verificado

03.01	¿Está el cultivo libre de cualquier evidencia de contaminación fecal animal sistemática (por ejemplo, bandada de gansos, ganado evadido)? Si la respuesta es No resultará en una falla automática de la auditoría.	20		
03.02	¿Existe evidencia de actividad animal en el cultivo que sea un riesgo potencial para la inocuidad de los alimentos?	20		
03.03	¿Se empaca el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.04	0		
03.03a	¿Está el material de empaque destinado para producto (p.e., cartones, bolsas, canastillas, sacos, RPCs o contenedores de plástico reusables por sus siglas en inglés), siendo utilizados solamente para éste propósito?	5		
03.03b	¿Está el material de empaque libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos? Si la respuesta es No resultará en una falla automática de la auditoría.	20		
03.03c	¿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.	20		
03.03d	¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manipuleo?	5		
03.03e	¿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?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

03.03f	¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?	5		
03.04	¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, vaya a la pregunta 3.05.	0		
03.04a	¿La superficie permite una fácil limpieza y sanitización?	5		
03.04b	¿Están las mesas de selección o empaque sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.05.	5		
03.04c	¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar las mesas de selección y empaque después de que se ha realizado la limpieza?	5		
03.04d	¿Se conservan los registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?	5		
03.05	¿Se utilizan contenedores re-usables (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) en la operación de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.06.	0		
03.05a	¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

03.05b	¿Están los contenedores re-usables sujetos a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.05e.	5		
03.05c	¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar los contenedores re-usables después de que se ha realizado la limpieza?	5		
03.05d	¿Se conservan los registros de limpieza de los contenedores re-usables?	5		
03.05e	¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manipuleo?	5		
03.06	¿Se utilizan herramientas (p.e., cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) durante la cosecha? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.07.	0		
03.06a	¿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)?	5		
03.06b	¿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?	5		
03.06c	¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipuleo?	5		

\*Where laws, commodity specific guidelines and/or best practice recommendations exist and are derived from a reputable source, then these practices and parameters should be used. Audit users should allow a degree of risk association if laws, guidelines, best practices, etc., have not been documented.

03.06d	¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e., cuchillos) cuando no están siendo usados?	5		
03.06e	¿Están las herramientas de cosecha sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.06h.	5		
03.06f	¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar las herramientas de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	5		
03.06g	¿Se conservan los registros de limpieza de las herramientas de cosecha?	5		
03.06h	¿Se mantienen las estaciones para sumergir las herramientas apropiadamente en términos de la concentración de solución anti-microbiana y se tienen registros de monitoreo de dicha solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.	5		
03.07	¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.08.	0		
03.07a	¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construidas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?	5		
03.07b	¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?	5		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

03.07c	¿Está la maquinaria de cosecha sujeta a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 3.07f.	5		
03.07d	¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar el equipo de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	5		
03.07e	¿Se conservan los registros de limpieza del equipo de cosecha?	5		
03.07f	¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e., se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?	5		
03.07g	¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tienen el potencial de contaminar el producto?	3		
03.07h	¿Están todos los objetos de vidrio en la maquinaria de cosecha, camiones de campo y tractores, protegidos de alguna manera?	3		
03.07i	¿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?	3		
03.08	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (p.e., re-hidratado, descorazonado en campo)? Si No, vaya a la pregunta 3.09.	0		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorias deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

03.08a	¿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 3.08c.	10		
03.08b	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y se realizan a las frecuencias requeridas y/o esperadas?	10		
03.08c	¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran las acciones correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales?	10		
03.08d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado y documentado las acciones correctivas?	15		
03.08e	¿Están los parámetros del agente anti-microbiano claramente documentados y correctos para el tipo de anti-microbiano que está siendo usado?	10		
03.08f	¿Se realizan los monitoreos del anti-microbiano rutinariamente?	10		
03.08g	¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del anti-microbiano son menores al criterio mínimo establecido?	10		
03.09	¿Es el producto cosechado "procesado en campo" o "semi-procesado en campo" (e.g. descorazonado, cortado, top & tail, ramilletes, etc.)? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 4.01.	0		

\* Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

03.09a	¿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?	5		
03.09b	¿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)?	5		
03.09c	¿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?	5		
03.09d	¿Se tapan todos los contenedores de plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3		

## Transporte y Seguimiento

Puntaje máximo

Verificado

04.01	¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?	5		
04.02	¿Hay un sistema para rastrear el producto del campo? Si No, vaya a la pregunta 5.01.	20		
04.02a	¿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 materia prima o producto a granel destinado para manipulaciones adicionales en un empaque o instalación de proceso.	10		

\*Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

04.02b	¿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 un empaque o instalación de proceso.	10		
--------	--	----	--	--

## Almacenamiento en Sitio

Puntaje máximo

Verificado

05.01	¿Hay un almacén en sitio para artículos y/o equipo usado en el proceso de cosecha (p.e., material de empaque, cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, RPCs, etc.)? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 6.1.	0		
-------	---	---	--	--

05.01a	¿Se almacena el material de empaque, los contenedores y el equipo de cosecha de manera que se prevenga contaminación cruzada (esto incluye cartones, canastillas, bins, clamshells y otros tipos de contenedores re-usables o de un solo uso, etc.)?	5		
--------	--	---	--	--

05.01b	¿Está el área de almacén sujeta a un programa de sanitización?	5		
--------	--	---	--	--

05.01c	¿Está el área de almacenamiento bajo un programa de control de plagas?	5		
--------	--	---	--	--

## Seguridad Alimentaria

Puntaje máximo

Verificado

06.01	¿Está controlado el acceso al área de cosecha y al equipo relacionado (personas no autorizadas no se permiten cerca del equipo)?	5		
-------	--	---	--	--

06.02	¿Están el supervisor de la cuadrilla de cosecha y sus miembros instruidos a reportar la entrada de personas no autorizadas?	5		
-------	---	---	--	--

\*Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.



06.03	¿La compañía ha documentado las políticas de seguridad alimentaria?	3		
06.04	¿Están almacenados en áreas protegidas durante la noche materiales tales como desinfectantes o envases (cartones, film, envolturas, etc.)?	5		
06.05	¿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 evite la manipulación no autorizada (por ejemplo, en un camión cerca del punto de cosecha)?	5		
06.06	¿Se realizan verificaciones de antecedentes del personal crítico?	5		
06.07	¿Se mantienen todos los materiales personales fuera del área de cosecha y material de empaque de la operación de cosecha?	5		
06.08	¿Se requiere que todo el personal esté capacitado en temas de seguridad alimentaria y se mantienen los registros?	5		
06.09	¿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?	3		

\*Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.