



Addendum de Costco para las Auditorías de plantas Empacadoras, Cuarto Frio/ Cooler, Almacenes Refrigerados, Bodegas, Centros de Distribución y de Proceso que manejan Producto Fresco

	Pregunta	Todo	Menor	Mayor	No Cumplimiento	N/A	Explicación del Auditor	Explicación
1	Si las instalaciones están suministrando productos a EE.UU. ¿Hay Programas de Control implementados? Si la instalación está suministrando productos a Costco en otros países diferentes a EE.UU. ¿Tienen las instalaciones un programa de HACCP implementado? ¿Tienen las instalaciones un programa de seguridad de los alimentos implementado?	10	7	3	0			Las instalaciones que suministran de productos a otros países, además de EE.UU. deben operar bajo un programa HACCP. Todas las entidades que suministran productos a EE.UU. deben operar bajo un Programa de Controles Preventivos. Si las instalaciones y las entidades exportan productos para Costco en EE.UU. y otros países, el Programa de Controles Preventivos es suficiente. Un Plan de Inocuidad de los Alimentos debe estar implementado y se debe contar con un análisis de riesgo para determinar que la entidad tiene o no, Control de Puntos Críticos o Puntos de Control Preventivos. Costco exige que se lleven a cabo independientemente si están obligados o no a hacerlo por parte de un organismo regulador. A las instalaciones que no tienen un Plan HACCP o un Plan de Control Preventivo implementado, se les requerirá contar con un programa de trabajo implementado en la próxima auditoría de productos para Costco. Las instalaciones que no tengan en funcionamiento un Programa de Controles Preventivos o HACCP para productos pertenecientes a Costco en su primera auditoría aniversario resultará una falla automática
2	Cuando no se cumplen los límites críticos en el programa HACCP/HARPC, ¿se toman medidas correctivas?	10	7	3	0			Todas las entidades/proveedores que operan bajo un programa HACCP/HARPC pueden mostrar que se han completado las acciones correctivas, cada vez que no se cumple un límite crítico. Un procedimiento escrito debe estar disponible y los registros deben mantenerse. No aplicable se permite solo si la operación ha realizado una evaluación de riesgos y ha verificado que su operación no tiene ningún punto de control crítico. La no conformidad, puede hacer necesaria una nueva auditoría.
3	¿La persona responsable del Programa de Control Preventivo (PCQI por sus siglas en ingles) y/o HACCP tiene capacitación formal de modalidad presencial que se haya realizado dentro de los últimos 5 años?	10	7	3	0			La persona responsable del Programa de Controles Preventivos (PCQI) y/o HACCP debe tener capacitación formal de modalidad presencial, que se haya realizando en los últimos 5 años. Si la persona responsable del Programa de Controles Preventivos no tiene capacitación formal de modalidad presencial realizado dentro de los últimos 5 años de la primera auditoría, resultará en una falla automática.
4	¿Existe un programa documentado de capacitación sobre seguridad de los alimentos, para todo el personal, que incluya a los empleados nuevos, temporales y existentes? ¿Incluye el programa capacitación de actualización? ¿Se mantienen los registros?	10	7	3	0			Todos los empleados reciben capacitación sobre el plan y políticas de inocuidad de los alimentos, procedimientos de inocuidad de los alimentos, saneamiento e higiene personal, de acuerdo a sus responsabilidades. Los empleados reciben capacitación al momento de ser contratados y capacitaciones de actualización según las frecuencias establecidas. La documentación de las capacitaciones está disponible
5	¿Se ha establecido un Programa de Cadena de Suministro para monitorear las auditorías de inocuidad alimentaria y las acciones correctivas, para todos quienes les provean productos?	10	7	3	0			Las instalaciones deben contar ahora con un Programa de Cadena de Suministro formal para supervisar a sus productores en toda la cadena de suministro. De ser necesario esto incluye auditorías de inocuidad alimentaria, acciones correctivas y re-auditorías. El OC y los esquemas de auditorías serán ahora competencia de los proveedores, para todas las auditorías, con la excepción de las instalaciones y los productos empacados en campo. Todas las auditorías se deben seguir subiendo a Azzule, con acceso continuo para Costco.

	Pregunta	Todo	Menor	Mayor	No Cumplimiento	N/A	Explicación del Auditor	Explicación
6	¿Hay lavamanos en el interior de las instalaciones sanitarias disponibles para su uso después de ir al baño y también dentro de las instalaciones, para un segundo lavado de manos, para su uso antes de iniciar el trabajo, después de un descanso o para cualquier otro momento en donde las manos se puedan contaminar? Puede que las instalaciones de mayor tamaño requieran lavamanos adicionales. ¿Están las estaciones de lavado de manos en funcionamiento y dotadas de jabón no perfumado, agua caliente, toallas desechables y receptáculos de basura?.	10	7	3	0			Hay lavamanos disponibles al interior de los baños, para su uso después de ocupar el inodoro y también al interior de las instalaciones, para un segundo lavado, para su uso antes de empezar a trabajar, después de los descansos y en cualquier otro momento en donde las manos se puedan contaminar. Instalaciones de mayor tamaño pueden requerir más lavamanos. Las estaciones de lavado de manos deben estar en funcionamiento, con jabón sin perfume, agua caliente, toallas desechables y receptáculos de basura. Los auditores deben hacer un esfuerzo para observar a los trabajadores que se lavan las manos durante la auditoría. Si no se observa la actividad de lavado de manos el auditor deberá registrarlo. Para una operación donde el producto no está expuesto a los empleados, como instalaciones de almacenamiento en frío o centros de distribución, baños sólo con estaciones de lavado de manos son aceptables.
7	¿Están las reglas de higiene publicadas en lugares adecuados y en lenguaje apropiado para los empleados, recordándoles que el lavado de manos es obligatorio antes de empezar a trabajar, después de descansos, después de usar los inodoros y en cualquier otro momento en donde las manos se puedan contaminar?	10	7	3	0			Las reglas de higiene debe estar publicadas en ubicaciones como baños, salas de descanso, y en otras ubicaciones apropiadas en el lenguaje de los trabajadores recordándoles que el lavado de manos es obligatorio antes de comenzar a trabajar, después de los descansos, después de utilizar el baño y en cualquier momento en donde las manos se contaminen.
8	¿Tiene la operación una política escrita indicando que los empleados tienen prohibido el uso y/o traer consigo elementos que pueden ser una fuente de contaminación, como, pero no limitado a joyas (con la excepción de anillo de matrimonio), expansiones de orejas, relojes, ropa con lentejuelas o tachuelas, horquillas, pestañas postizas y extensiones de pestañas, uñas largas, uñas postizas y esmalte de uñas?	10	7	3	0			La operación tiene una política escrita que establece que los empleados tienen prohibido el uso o traer consigo artículos que pueden ser una fuente de contaminación, como, pero no limitado a: joyas (con la excepción de anillo de matrimonio), expansiones de orejas, relojes, ropa con lentejuelas o tachuelas, horquillas, pestañas postizas o extensión de pestañas, uñas largas, uñas postizas y esmalte de uñas.
9	En las instalaciones en las que se manipule producto expuesto ¿Todos los empleados utilizan redes para el cabello? Si los trabajadores tienen vello facial ¿Se utilizan redes que cubren la barba y el bigote? ¿Está esto en una política por escrito?	10	7	3	0			En las instalaciones donde se manipule producto expuesto, todos los empleados deben utilizar una malla para el cabello. Si los trabajadores tienen vello facial, el uso de redes que cubran la barba y el bigote son obligatorias. Esto incluye empacadoras, refrigeración e instalaciones de almacenamiento en frío, si éstas manipulan productos expuestos. Costco no reconoce a las gorras o jockeys como un protector de cabello. Los jockeys u otras gorros pueden ser utilizados, pero deben ser cubiertas con una red protectora de cabello. Si se manipula producto no expuesto, estas restricciones no son necesarias.
10	Si una instalación procesadora suministra productos RTE (listos para comer) a Costco ¿Existe una política escrita que indique que se deben usar guantes? Si los empleados están usando guantes ¿Son suministrados por la instalación y éstos son sin látex/libres de talco? Los guantes de algodón pueden ser usados debajo de los guantes sin látex/libres de talco.	10	7	3	0			Costco requiere que todos los empleados que trabajan para procesadoras RTE (listo para comer) utilicen guantes. Costco prohíbe el uso de guantes de látex y guantes de látex sin talco. Los guantes deben ser provistos por la instalación. Los guantes de algodón pueden ser utilizados bajo los guantes sin látex/ guates sin talco. Las instalaciones RTE que tienen un programa de lavado de manos por escrito y verificado pueden estar exentos del uso de guantes. Esto será evaluado caso a caso. Para instrucciones, contacte al departamento de Inocuidad Alimentaria de Costco.
11	¿Están los artículos personales de los empleados guardados en casilleros o en otra área designada, lejos de las áreas de producción y almacenamiento, de manera que no sea una fuente de contaminación? ¿Están los almuerzos de los empleados almacenados en un área apropiada? ¿Se llevan a cabo inspecciones a los casilleros regularmente, para confirmar que no hay comida o bebestibles almacenados en ellos?	10	7	3	0			Se les provee a los empleados con casilleros u otra área designada, alejada de las áreas de producción y almacenamiento, para guardar sus elementos personales. La comida de los empleados debe ser almacenada en áreas apropiadas. El auditor debe revisar que las inspecciones a los casilleros de los empleados se estén llevado a cabo regularmente, para confirmar que alimentos y bebestibles no se estén almacenando en los casilleros de los empleados.

	Pregunta	Todo	Menor	Mayor	No Cumplimiento	N/A	Explicación del Auditor	Explicación
12	¿Usan los empleados ropa exterior adecuada para la operación? ¿Son estas prendas exteriores removidas cada vez que utilizan el baño, tienen descansos o almuerzan y al ir a casa al final del día? ¿Hay un área designada para que los empleados puedan colgar sus prendas exteriores, cuando no están siendo utilizados?	10	7	3	0			Los empleados están provistos de ropa exterior adecuada cuando sea necesario. La ropa exterior debe ser removida cada vez que el empleado utilice el baño, tome descansos o al ir a casa al final del día de trabajo. Si se utiliza ropa exterior, debe existir un área designada para guardarla, cuando éstas no están siendo utilizadas.
13	¿Tienen prohibido el contacto directo con productos alimenticios o envase de contacto directo con los alimentos todos aquellos empleados con llagas, heridas infectadas o enfermedades infecciosas obvias? ¿Es ésto una política por escrito?	10	7	3	0			Existe una política por escrito que indique que los empleados con abscesos o granos, llagas expuestas, heridas infectadas o cualquier otra fuente de contaminación anormal tienen expresamente prohibido el contacto con el producto y con todo aquel empaque que entra en contacto con los alimentos. Los vendajes deben ser de colores llamativos, preferentemente detectable con detectores de metales y deben ser cubiertos con una cubierta no porosa tal como un guante plástico que no sea de látex y que no contenga talco. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.
14	¿Existe un programa de monitoreo implementado para los proveedores de empaque primario (en contacto con el alimento) que revise el cumplimiento de especificaciones, requisitos legales y códigos de lote? ¿Hay un requerimiento de una auditoría de tercera parte? ¿Realiza el proveedor de empaque primario un ejercicio de rastreo de productos hacia adelante y hacia atrás, a lo menos una vez al año? Los proveedores de empaque primario puede ser supervisados por el productor o por la planta de empaque, dependiendo de lo que sea más apropiado para la operación. Si el producto es empacado en campo, tiene mas sentido que la supervisión la realice el productor o el rancho.	10	7	3	0			Los proveedores de empaque primario (en contacto con el alimento) se adhieren a las especificaciones, requisitos legales y códigos de lote incluidos en todos los items. La auditoría de tercera parte debe estar disponible en el lugar para la revisión del auditor. Los proveedores de empaque primario realizan un ejercicio de trazabilidad hacia adelante y hacia atrás a lo menos una vez por año. En el caso de que un exportador compra y entrega empaques a nombre del productor o de la empresa cosechadora, la entidad/proveedor que está siendo auditado debe obtener la documentación por parte del exportador para obtener el pleno cumplimiento. Costco EE.UU requiere que todos los proveedores de empaque primario tengan una auditoría de inocuidad alimentaria de tercera parte.
15	¿Tiene la operación un programa escrito de control de plagas que incluya todas las instalaciones, incluyendo las áreas internas y externas?	10	7	3	0			Existe un programa escrito de control de plagas implementado que incluya el interior y exterior de las instalaciones, áreas de almacenamiento de productos y áreas de empaque. Los dispositivos de control de plagas, incluyendo ILTs, están ubicados lejos de productos expuestos, envases y materias primas. Las estaciones de cebos y otros plaguicidas se limitan a uso exterior. Se mantienen los registros. Las estaciones de cebo deben ser revisadas aleatoriamente por parte del auditor a menos que esté prohibido por las leyes o normas locales. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.
16	¿Esta el material de empaque, el producto y el interior de las instalaciones libres de insectos, roedores, aves, reptiles y mamíferos o cualquier evidencia de su presencia? (Esto incluye plagas en descomposición, incluyendo dispositivos de control de plagas) ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0			Al interior de las instalaciones, todos los productos y material de empaque están libres de insectos, roedores, aves, reptiles y mamíferos, además de cualquier evidencia de su presencia, incluyendo plagas en descomposición en dispositivos de control de plagas. Se mantienen registros. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.
17	¿Está todo el material de empaque almacenado y mantenido de una forma limpia e higiénica, incluso fuera del piso?	10	7	3	0			El almacenamiento del material de empaque del producto debe ser diseñado para mantener el empaque de una manera limpia y seca, libre de contaminación directa o de residuos para que siga siendo apto para su uso. Se permite una puntuación N/A sólo si la operación es almacenamiento y/o distribución de productos y no es responsable por el material de empaque.
18	¿Están las unidades de producto final para la venta marcado con la información, tal como: consumir antes de, vender antes de, empacado en u otro tipo de código que pueda ser utilizado para propósitos de rastreo/recuperación?	10	7	3	0			Costco requiere que las unidades de producto final listo para la venta estén marcados con información con consumir antes de, vender antes de, empacado por u otro tipo de código que pueda ser utilizado para propósitos de trazabilidad/recuperación.

	Pregunta	Todo	Menor	Mayor	No Cumplimiento	N/A	Explicación del Auditor	Explicación
19	¿Las instalaciones realizan ejercicios adecuados de trazabilidad hacia atrás/adelante (prueba de recuperación) con un mínimo de dos veces por año, dentro de un plazo de dos horas? Operaciones con menos de seis meses consecutivos de operación deben tener a lo menos un rastreo hacia atrás/adelante (prueba de recuperación) por temporada. ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0			Se establece un programa escrito de trazabilidad/prueba de recuperación que permite la conciliación de producto un paso adelante y un paso atrás. El contenido y la conservación de los registros debe ser consistente con las normas aplicables. Operaciones con menos de seis meses consecutivos de operación deben tener a lo menos un ejercicio de trazabilidad hacia atrás/adelante (simulacro de recuperación) por temporada. Se mantienen registros.
20	¿La operación tiene un ejercicio de trazabilidad/rastreo hacia atrás/adelante durante la auditoría de inocuidad alimentaria de tercera parte considerando todo el producto en dos horas de plazo? Esto debería ser además al mínimo de dos ejercicios de trazabilidad hacia atrás/adelante (prueba de recuperación) realizados por la operación Para las instalaciones de procesamiento, los proveedores deben demostrar que los ejercicios de trazabilidad se realizaron dos veces durante el año en dos de las siguientes tres áreas: producto terminado, ingrediente sin procesar y empaque primario. Para el área no cubierta durante los dos ejercicios anteriores, se hará un ejercicio in situ iniciado por el auditor. El ejercicio de trazabilidad en el sitio se utilizará para evaluar la efectividad del programa de recuperación de productos. El programa de ejercicio de trazabilidad debe incluir la distribución de lotes específicos de productos, materias primas y empaques primarios. El ejercicio se llevará a cabo sobre un elemento aleatorio elegido a discreción del auditor (el alcance incluirá la capacidad de ir un paso adelante/un paso atrás). Si la instalación aún no está produciendo para Costco, se debe elegir un artículo similar al que se le proporcionaría a Costco. El sistema debe poder representar el 100% del producto en un plazo de 2 horas.	10	7	3	0			Durante su auditoría de inocuidad de los alimentos, las instalaciones deben realizar un ejercicio de trazabilidad hacia adelante/atrás de un artículo Costco, cuando sea posible. Este ejercicio será iniciado por el o la auditora, con un ítem de su elección. El auditor debe tomar nota del tiempo que tarda cada uno de los ejercicios de trazabilidad hacia adelante/atrás. Todos los productos deben ser contabilizados dentro de un plazo de dos horas. Estos ejercicios serán adicionales al mínimo de dos rastreos (prueba de recuperación) hacia adelante/atrás que debe realizar la operación.
21	Si se utilizan recipientes reutilizables en la operaciones ¿Están éstos hechos de materiales de grado alimenticio y tiene la operación las especificaciones escritas del fabricante?	10	7	3	0			La operación tiene las especificaciones del producto provenientes del fabricante para todos los recipientes reutilizables los cuales declaran que son fabricados con materiales de grado alimenticio.
22	Si se utilizan recipientes reutilizables en la operación ¿Están incluidos en un programa de limpieza por escrito? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0			Los recipientes reutilizables deben estar incluidos en un programa de limpieza documentado que indica la frecuencia y los procedimientos para la limpieza. Se mantienen los registros.
23	Para productos en donde el uso de contenedores de madera es el estándar de la industria ¿Existe un programa implementado y documentado de limpieza y reparación de éstos?	10	7	3	0			Si se utilizan contenedores de madera, debe haber implementado un programa de limpieza y reparación de los mismos. Se mantienen los registros. Si es posible, se deben hacer esfuerzos para reducir el uso de contenedores de madera.
24	¿Está el producto libre de contaminación/adulteración?	10	7	3	0			Los procedimientos incluyen medidas para inspeccionar y remover los riesgos físicos. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.

	Pregunta	Todo	Menor	Mayor	No Cumplimiento	N/A	Explicación del Auditor	Explicación
25	¿Está el producto libre de mal manejo por parte de los trabajadores, tales como, pero no limitado a, uso de paños o toallas para eliminar suciedad y/o desechos del producto?	10	7	3	0			Paños, toallas y otros materiales de limpieza que suponen un riesgo de contaminación y/o adulteración no se usan para eliminar la suciedad y los desechos del producto. No se observa a los trabajadores manipulando el producto en ninguna forma que pueda causar contaminación y/o alteración de éste. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.
26	¿Existe un programa escrito e implementado de control de materiales extraños? Sólo para instalaciones de proceso, ¿Están utilizando sistemas de detección de metales o rayos X? ¿Se prueba el sistema a lo menos una vez cada dos horas, para asegurar su funcionamiento adecuado? ¿Incluye el sistema un dispositivo de rechazo para desviar el material extraño? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0			Se requiere que todas las instalaciones de procesamiento que suministran productos a Costco, controlen los peligros físicos con detectores de metales o tecnología de Rayos X. La documentación que detalla la calibración, las revisiones cada dos horas, el control de productos rechazados y capacitación del personal está disponible para su revisión. Se mantienen registros. A Costco le gustaría que el auditor haga una prueba de todos los controles de material extraño de las instalaciones, para verificar que éstos funcionan adecuadamente. Si el número de dispositivos son más de 5, Costco requiere que se prueben 5 dispositivos y la prueba de un mínimo de 30% de los dispositivos restantes.
27	Si hay alérgenos presentes o almacenados en el lugar ¿Existe un programa documentado, implementado y eficaz de control de alérgenos? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0			Si hay presencia o almacenamiento de alérgenos en el lugar (esto incluye máquinas expendedoras), deben existir en el lugar controles adecuados para almacenarlos. Los procedimientos deben estar implementados para prevenir contaminación cruzada. Los empleados están capacitados en el manejo adecuado de alérgenos. La capacitación es por escrito. Se mantienen registros. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.
28	¿Se ha establecido y documentado un programa POES (Procedimiento Operativo Estandar de Saneamiento) ¿Tiene una lista de todas las áreas y equipos a limpiar (incluyendo áreas de procesamiento y no procesamiento y equipos) y la frecuencia de limpieza? ¿Están los registros disponibles demostrando que las tareas fueron realizadas y por quién?	10	7	3	0			Un programa POES (Procedimiento Operativo Estandar de Sanitización) ha sido documentado y establecido. En él se enumeran todas las áreas y equipos a ser limpiados (incluyendo áreas de procesamiento y no procesamiento y equipos) y la frecuencia de limpieza. Hay registros disponibles demostrado que las tareas fueron realizadas y por quién. Si la respuesta es No Cumplimiento, se formulará una falla automática.
29	¿Todas las superficies que entran en contacto con el producto son accesibles y fáciles de limpiar?	10	7	3	0			Con la excepción de los productos en donde usar contenedores de madera es el estándar de la industria, el producto no debe entrar en contacto con superficies que no son de grado alimenticio, que no son accesibles, que no se pueden limpiar, incluyendo pero no limitado a: espuma de caucho, cualquier tipo de alfombra, plástico sin grado alimenticio, etc.
30	¿Existe un programa escrito e implementado para verificar la eficacia del saneamiento de las superficies que están en contacto con alimentos y sin contacto con alimentos (por ejemplo, ATP y TPC)?	10	7	3	0			El programa escrito debe detallar el tipo de prueba (método), frecuencia, ubicación de los muestreos y las acciones a tomar, si se superan los umbrales del muestreo. El programa por escrito puede ser parte de la evaluación de riesgos de la instalación o un documento/programa independiente. Esta pregunta es aplicable a todos los productos e instalaciones. Se permite NA sólo en instalaciones tales como centros de almacenamiento en seco y centros de distribución y debe basarse en la evaluación de riesgos.

	Pregunta	Todo	Menor	Mayor	No Cumplimiento	N/A	Explicación del Auditor	Explicación
31	Para instalaciones de producción y almacenamiento que tienen una etapa de lavado o almacenamiento de alta humedad ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina del ambiente y/o del equipo? La frecuencia y la ubicación de las pruebas deben basarse en el análisis de riesgo de la operación	10	7	3	0			Debe haber registros de los análisis microbiológicos de rutina con contacto con el alimento y sin contacto con el alimento, para las instalaciones de producción y almacenamiento que tienen una etapa de lavado o involucran el almacenamiento de alta humedad. Esto incluye a las instalaciones ubicadas donde el clima es cálido, que tienden a tener condensación en sus refrigeradores durante el clima más cálido. Si se producen resultados inesperados, entonces se deben tener disponibles todos los detalles de las acciones correctivas - incluyendo remuestros - deben estar disponibles. El programa y los registros aplicables deben ser revisados por el auditor.
32	Solo en EE.UU y Canadá - Si se está suministrando un producto fresco listo para comer a Costco, ¿Se están realizando pruebas de dicho producto terminado por cada lote de producto que se envía a Costco? ¿Es esto una política por escrito? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0			Costco tiene una política de realizar pruebas y retención en cada lugar por cada lote de productos frescos listos para comer. Esto incluye artículos tales como, pero no limitado a mezcla de ensaladas cortadas, ensaladas de hoja bebé, fruta cortada y bandejas preparadas de vegetales. Con la excepción de melón, Costco no considera a la fruta entera como producto fresco listos para comer. Para proveedores de EE.UU. contactarse con Sean Wolfley en Costco swolfley@costco.com o Robin Forgey en Costco, rforgey@costco.com, para mayor información del Programa de Pruebas y Retención de Producto. Para otros países diferentes a EE.UU., por favor contactar a su representante de Costco de inocuidad alimentaria.
Requisitos para las Pruebas de Producto								
TPC (Recuento total de placas)		Objetivo <100,000 ufc/gramo						
E.coli genérico		Objetivo <10 ufc/gramo						
EHEC - Estados Unidos solamente		EHEC Negativo (el método de muestreo debe detectar como mínimo los genes Stx1 or Stx2)						
E.coli 0157:H7 - Canadá solamente		Negativo						
Salmonella		Negativo						
Requisitos Específicos para las Pruebas de Melón								
TPC (Recuento total de placas)		Objetivo <1,000,000 ufc/gramo						
E.coli genérico		Objetivo <10 ufc/gramo						
EHEC - Estados Unidos solamente		Negativo (el método de muestreo debe detectar como mínimo los genes Stx1 or Stx2)						
		Nota: En la actualidad hay disponibles kits de prueba que detectan más de estos genes o detectan un grupo de marcadores incluye los genes EAE, STX1 y 2. El uso de estos kits también son aceptables para productos Costco.						
E.coli 0157:H7 - Canadá solamente		Negativo						
Salmonella		Negativo						