



EXPECTATIVAS DE LA AUDITORÍA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: JUNIO 1, 2018

©Copyright 2014. Costco Wholesale Corporation.

Este documento es propiedad de Costco Wholesale y no debe ser distribuido sin el expreso permiso de Costco.



* Cada título tiene un enlace dentro del documento

Contenidos

| | |
|---|-----------|
| AUDITORÍAS | 4 |
| PROPÓSITO DE LA AUDITORÍA | 4 |
| CONSIDERACIONES DE AUDITORÍA | 4 |
| TIPOS DE AUDITORÍAS ACEPTADAS | 4 |
| CERTIFICACIONES GFSI | 5 |
| CERTIFICACIONES DE GRUPO/MULTI-SITIOS | 5 |
| ADENDA DE COSTCO | 5 |
| AUDITORIAS BPM DE COSTCO | 6 |
| AUDITORÍAS BPM DE ALIMENTOS | 6 |
| AUDITORÍAS DE PEQUEÑOS PROVEEDORES DE COSTCO | 6 |
| AUDITORIAS BPA Y BPM DE PRODUCTOS | 6 |
| AUDITORÍA DE EMPAQUETADO DE CAMPO | 7 |
| AUDITORÍA DE INSTALACIONES | 7 |
| EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE MERCADOS GLOBALES GFSI | 7 |
| PRODUCCIÓN PRIMARIA | 7 |
| FABRICACIÓN | 7 |
| TIPOS ADICIONALES DE AUDITORÍA | 8 |
| AUDITORÍA DE BIENESTAR ANIMAL | 8 |
| AUDITORÍA DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN/ALMACÉN | 8 |
| AUDITORÍA cBPM | 8 |
| BASES DE DATOS DE LA AUDITORÍA | 8 |
| EFA | 8 |
| TRAQTION | 9 |
| AZZULE | 9 |
| CALIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA | 9 |
| PLAN DE ACCIÓN CORRECTIVA (PAC) | 10 |



| | |
|--|-----------|
| RE-AUDITORÍAS | 10 |
| RE-AUDITORIAS AUTOMÁTICAS | 11 |
| AUDITORÍAS SOMBRAS | 11 |
| HACCP/ REQUISITOS DE CONTROLES PREVENTIVOS DE COSTCO | 12 |
| DEFINICIÓN DE HACCP/CONTROLES PREVENTIVOS | 12 |
| REQUISITOS DE CAPACITACIÓN DE HACCP/CONTROL PREVENTIVO | 12 |
| RECURSOS DE CAPACITACIÓN DE HACCP/CONTROL PREVENTIVO | 12 |
| PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS | 13 |
| REQUISITOS DEL PROGRAMA DE MUESTREO AMBIENTAL | 13 |
| VERIFICACIÓN DE SANEAMIENTO - EMPAQUETADORA DE PRODUCTOS FRESCOS Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE BAJO Y MEDIANO RIESGO | 13 |
| PRUEBAS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y REQUISITOS DE RETENCIÓN PARA PRODUCTOS QUE NO SEAN PRODUCTOS FRESCOS | 14 |
| REQUISITOS ESPECÍFICOS DE PRUEBA Y RETENCIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS | 14 |
| REQUISITOS DE PRUEBA DE AGUA | 16 |
| ALÉRGENOS | 16 |
| DETECCIÓN DE MATERIALES EXTRAÑOS | 16 |
| CONTROL DE PLAGAS | 17 |
| REQUISITOS GENERALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (TODAS LAS INSTALACIONES) | 18 |
| CONTACTO DE MANOS DESCUBIERTAS | 18 |
| LAVAMANOS | 18 |
| MALLAS PARA EL PELO | 18 |
| REQUISITOS ESPECÍFICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE PRODUCTOS | 18 |
| RASTREABILIDAD DEL PRODUCTO | 19 |
| EJERCICIO DE RASTREABILIDAD | 19 |
| IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO | 19 |
| REQUISITOS DEL VENDEDOR PARA PROVEEDORES DE COSTCO | 19 |
| COMPAÑÍAS DE AUDITORÍA APROBADAS POR COSTCO | 20 |
| GLOSARIO | 21 |
| CONTACTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE COSTCO | 23 |



AUDITORÍAS

PROPÓSITO DE LA AUDITORÍA

El objetivo de una auditoría es recopilar información precisa sobre el estado general de la inocuidad alimentaria de los vendedores actuales y potenciales. Esta información debe compartirse SOLAMENTE con miembros apropiados de Costco Wholesale (Equipo de Auditoría de Proveedores de Inocuidad Alimentaria y personal de compras).

El Equipo de Auditoría de Proveedores de Inocuidad Alimentaria utilizará la(s) auditoría(s) de un proveedor para determinar qué áreas necesitan mejoras para cumplir con los estándares de Costco. El personal de compras usará la información como una ayuda para hacer compras inteligentes y seguras para nuestros miembros. Los resultados de esta auditoría no se usarán como medidas punitivas; más bien, esta auditoría proporcionará tanto al vendedor como a Costco Wholesale la oportunidad de una mejora y enriquecimiento continuos.

CONSIDERACIONES DE LA AUDITORÍA

Todas las instalaciones que fabrican productos consumibles (por ejemplo, alimentos, bebidas, suplementos) o suministran productos consumibles o materiales de embalaje que estarán en contacto con alimentos a Costco, deben tener una auditoría anual de inocuidad alimentaria BPM de Costco, una auditoría de BPA o una auditoría de certificación GFSI. Todas las instalaciones de producción de alimentos y embalaje primario ubicadas en China deben tener una Auditoría BPA o Auditoría BPM de Costco cada seis meses y/o una combinación de una certificación GFSI y una auditoría BPA o BPM de Costco (dos auditorías por año).

Los nuevos proveedores de Costco con una auditoría de inocuidad alimentaria realizada en el último año pueden presentar el documento de auditoría/certificación a Costco para su revisión. Se debe incluir un Plan de Acción Correctiva (PAC) para cada deficiencia. Tras la revisión, Costco determinará si la auditoría/certificación del proveedor es aceptable o si se debe realizar una nueva auditoría. Si se acepta la certificación/auditoría, y procede de una empresa de auditoría o un organismo de certificación que no figura en la lista aprobada de Costco, el proveedor debe elegir una de las empresas de auditoría/organismos de certificación aprobados por Costco para su próxima auditoría de aniversario (enumerada en la página 20).

Costco solo aceptará auditorías/certificaciones (incluyendo re-auditorías) realizadas mientras el sitio de auditoría esté en pleno funcionamiento, es decir, cultivando productos, cosechando, empacando, procesando, fabricando, etc. de manera activa. Si la temporada de cultivo está terminada o si la planta no es operacional, una auditoría debe tener lugar dentro de los primeros 30 días de la siguiente temporada de cultivo o temporada de producción de las instalaciones. No es necesario que los proveedores procesen los artículos de Costco en el momento de la auditoría. Sin embargo, el mismo flujo de proceso y el equipo utilizado para producir los artículos de Costco deben estar en uso. Esta información debe ser confirmada por el proveedor y la compañía de auditoría durante la fase de programación, eliminando el error de que un auditor llegue al sitio y estas condiciones de procesamiento no se cumplan. Los vendedores deben programar sus auditorías durante su temporada de producción normal. Costco considera que una instalación que no está procesando en el día programado de la auditoría es "oscura" y, por lo tanto, la auditoría no puede llevarse a cabo.

TIPOS DE AUDITORÍAS ACEPTADAS

- Certificación GFSI
 - Grupo/Multi-Sitio
 - Adenda de Costco: aunque no es una auditoría formal, este documento DEBE acompañar TODAS las auditorías GFSI.
- Auditoría BPM de Costco para artículos no alimenticios
 - Auditorías BPM de Pequeño Proveedor Costco



- Auditorías BPA y BPM del Producto
- Evaluación GFSI del Programa de Mercados Globales
- Tipos de Auditoría Adicionales
 - Auditoría de Bienestar Animal (ver Expectativas de Bienestar)
 - Auditorías de los Centros de Distribución/Almacén
 - Auditorías de Embalajes (embalaje primario, por ejemplo, lámina de plástico, contenedores clamshell)
 - Auditorías cBPM (suplementos/industria farmacéutica)

CERTIFICACIONES GFSI

Costco acepta, pero no exige que los proveedores completen las auditorías de certificación GFSI. Costco aceptará las siguientes certificaciones GFSI:

- SQF, IFS, Canada Gap
- BRC
- PrimusGFS (PGFS está excluido de tener la adenda de Costco)
- FSSC
- GlobalGap (IFA, PSS and HPSS) - Solo se acepta para auditorías BPM. GlobalGap no será aceptado para ningún tipo de auditoría de instalaciones (este no es un documento calificado)

Nota: se aceptan certificaciones de productos solamente para instalaciones y productos empacados en campo.

Todas las auditorías de certificación deben estar al día (dentro del año calendario anterior) y deben incluir la Adenda de Costco. Costco requiere que el organismo de certificación que realiza su auditoría publique los resultados preliminares de la auditoría de certificación en la base de datos de la auditoría apropiada de Costco dentro de los siguientes 7 días calendario (consulte la sección de la Adenda a continuación).

Todos los proveedores deben notificar a Costco inmediatamente por correo electrónico o por teléfono en caso de que su certificación GFSI sea suspendida o cancelada.

Costco solo aceptará certificaciones GFSI de un organismo de certificación aprobado por Costco (consulte la lista completa en la página 20).

CERTIFICACIONES DE GRUPO/MULTI-SITIOS

Se permitirán las certificaciones GFSI Grupo/Multi-sitio para productos consumibles. La Adenda de Costco será requerida para cada sitio evaluado.

Para productos frescos, se permitirán las siguientes certificaciones grupales/multi-sitio:

- CanadaGAP,
- GLOBAL G.A.P.
- SQF

Todas las Auditorías Grupales/Multi-sitio para productos Envasados en el Campo e Instalaciones de Procesamiento deben incluir la Adenda de Costco del Producto apropiada a la misma tasa de muestreo que los requisitos del programa de certificación.

ADENDA DE COSTCO

Se requiere que todos los Programas de Certificación GFSI estén acompañados por la Adenda de Costco correspondiente.

La Adenda se completa para tratar los asuntos de interés para Costco que no están cubiertos en los Programas de Certificación GFSI. Este documento es solo para fines informativos y no tiene ningún impacto en el resultado del programa de certificación GFSI. Costco esperará que todas las no conformidades de la Adenda se aborden con una Acción Correctiva dentro de los 14 siguientes



días calendario, y se publiquen en la base de datos de auditoría de Costco correspondiente. Los organismos de certificación deben completar tanto la Auditoría de certificación como la Adenda de Costco. Si la Adenda no se completa, Costco esperará que el OC regrese al sitio y complete la Adenda a expensas del OC. Si un proveedor cancela la adenda cuando se requiere una, el OC regresará al sitio a expensas del proveedor para completar una.

AUDITORÍAS BPM DE COSTCO

Costco solo aceptará Auditorías BPM de compañías de auditoría aprobadas por Costco (consulte la página 20). La única excepción es para los nuevos proveedores que quieran presentar una auditoría BPM actual para que la revise el personal de Inocuidad Alimenticia de Costco.

AUDITORÍAS BPM DE ALIMENTOS

Se requiere que todas las auditorías BPM de Costco sean no-anunciadas. La auditoría no anunciada debe realizarse 45 días hacia cualquier lado de la fecha de aniversario. Por ejemplo: una fecha de aniversario del 1 de mayo tendrá una auditoría entre el 15 de marzo y el 15 de junio, una ventana de 90 días. La ventana de marzo a junio se convierte en el intervalo de fechas de aniversario y se realizarán auditorías durante ese período de tiempo cada año.

Las empresas de auditoría se pondrán en contacto con los proveedores para programar auditorías dentro del plazo de 90 días y recopilar información sobre las fechas restringidas. El propósito de solicitar fechas restringidas es evitar que un auditor llegue a un sitio y no pueda realizar la auditoría. Costco considera una fecha de restricción una fecha en que la planta no estará operando o produciendo productos de Costco o productos similares en las mismas líneas y equipos que se usan o se usarán para producir artículos de Costco. Costco espera que todas las demás fechas en que la planta está operativa sean fechas de "lista para auditoría." Si el auditor llega en una fecha no restringida y su instalación no puede completar una auditoría, la auditoría deberá reprogramarse antes del término de sus 90 días de marco de tiempo y a usted se le cobrará el precio total de la auditoría. Es recomendable consultar con su compañía auditora sobre su política de cancelación tardía.

En general, cuando se realiza una auditoría BPM de Costco, debe programarse para un día de 8 a 10 horas. Sin embargo, dependiendo del tamaño y el alcance de la instalación, la auditoría puede tomar hasta 1.5 a 2 días para completarse.

AUDITORÍAS DE PEQUEÑOS PROVEEDORES DE COSTCO

Los proveedores que tienen menos de 25 empleados y nunca han tenido una auditoría de inocuidad alimentaria de tercera parte son elegibles para una auditoría de Pequeño Proveedor de Costco. Estas auditorías se utilizan como una introducción al proceso de auditoría y se realizarán una sola vez. Estas auditorías **NO** serán no-anunciadas. Después de la finalización exitosa de una auditoría de un proveedor pequeño, se espera que el proveedor lleve a cabo la auditoría no-anunciada estándar BPM de Costco o la auditoría GFSI con la Adenda de Costco en su auditoría de aniversario.

Todas las auditorías BPM y Pequeño Proveedor BPM deben estar vigentes (durante el año calendario anterior). Costco exige que la Compañía de Auditoría que realice su auditoría publique los resultados en la base de datos de auditoría de Costco apropiada dentro de los 7 siguientes días calendario.

AUDITORÍAS BPA Y BPM DE PRODUCTO

Costco solo aceptará Auditorías BPA/BPM de compañías de auditoría aprobadas por Costco con la Adenda del Producto de Costco.

Las auditorías del producto se componen de tres áreas operativas diferentes:

- Auditoría del Agricultor: una evaluación de la inocuidad de los alimentos del Granja o Invernadero. Cuando el producto se Empaqueta en el Campo, debe seguir el protocolo de la Auditoría de Empaquetado de Campo, ver a continuación.
- Auditoría de Cuadrilla de Cosecha: Una evaluación de inocuidad alimentaria de las prácticas y el entorno de la Cuadrilla de Cosecha. Cuando el producto se empaqueta en el campo, se debe seguir el protocolo de la Auditoría de Empaquetado de Campo, ver a continuación.



- Auditorías de Instalaciones: Costco define una "auditoría de instalaciones" como el procesamiento que tiene lugar en uno de los siguientes entornos: Empaquetadora, Procesador, Enfriadores/Almacenamiento en Frío y Centros de Distribución.

AUDITORÍA DE EMPAQUETADO DE CAMPO

Todos los proveedores que empaquetan productos en el campo que estén usando el empaque final sin que se requiera manejo adicional y que envíen el producto directamente a Costco desde el campo deberán llevar a cabo una auditoría anual de Productor y Cuadrilla de Cosecha. Si la operación cultiva múltiples cultivos con diferentes prácticas de cosecha, se requerirán auditorías separadas. Las Auditorías de Empaquetado de Campo serán administradas por Costco.

AUDITORÍA DE INSTALACIÓN

Como parte de la Auditoría de Instalación, los proveedores deberán proporcionar confirmación de que la instalación está monitoreando todas las auditorías aplicables al Productor y Cuadrilla de cosecha de los productos que se suministran a Costco. Estas auditorías deben cumplir con el puntaje/calificación mínima de aprobación según el Programa de Certificación/Requisitos de Auditoría. La supervisión de las acciones correctivas y las re-auditorías, si es necesario, es responsabilidad de la instalación. Los vendedores deben tener evidencia de que están monitoreando a sus proveedores para mantenerlos aprobados, así como sus métodos para suspender y re-aprobar a los proveedores. Los proveedores también deben mostrar que tienen evidencia de que hay documentos de verificación del proveedor en el sitio para demostrar que se están cumpliendo los requisitos de aprobación en curso (por ejemplo, auditorías de tercera parte, certificados de análisis, revisiones de registros de proveedores, etc.). Se puede utilizar cualquier Programa de Certificación u O.C. siempre que haya un acuerdo con la instalación.

Todas las auditorías BPA/BPM deben ser actuales (dentro del año calendario anterior). Costco requiere que la Compañía de Auditoría realizando su auditoría publique los resultados en la base de datos de la auditoría de Costco apropiada dentro de los 7 siguientes días calendario.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE MERCADOS GLOBALES GFSI

Costco ahora aceptará las Evaluaciones del Programa de Mercados Globales GFSI bajo los siguientes criterios:

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Costco aceptará la Evaluación del Programa Mercados Globales GFSI para Producción Primaria de la siguiente manera:

- La evaluación inicial debe cumplir con el nivel básico al 90% o más
- La evaluación del segundo año debe cumplir con el nivel intermedio al 75% o más
- La instalación de tercer año debe obtener la certificación GFSI completa o los requisitos completos de Costco para Auditorías BPA/BPM.

FABRICACIÓN

Costco aceptará la Evaluación del Programa de Mercados Globales de GFSI para Manufactura de la siguiente manera:

- La evaluación inicial debe cumplir con el nivel intermedio al 80% o más
- La Evaluación de la Instalación el Segundo Año debe obtener la Certificación GFSI completa o completar el requisito de Costco para la Auditoría BPM.

Costco prefiere que las Evaluaciones sean realizadas por un Organismo de Certificación/Empresa de Auditoría reconocido por Costco. En el caso de que una de estas organizaciones reconocidas no esté disponible para el proveedor, Costco requerirá que el Organismo de Certificación esté acreditado según ISO/IEC 17065 y/o ISO/IEC 17021. El Organismo de Certificación deberá estar acreditado por un Organismo de Acreditación miembro de la IAF el cual se puede encontrar en el sitio web de la IAF: www.iaf.nu. Si este es el caso, el proveedor debe notificar a Costco por adelantado para verificar que el Organismo de Certificación cumpla con estos requisitos.



TIPOS ADICIONALES DE AUDITORÍA

AUDITORÍA DE BIENESTAR ANIMAL

Se requiere que una instalación que convierta a los animales en alimentos o tenga un ambiente en la granja (es decir, gallinas ponedoras, ganado lechero) tenga una auditoría anual de bienestar o certificación de animales. Consulte el documento de expectativas de la auditoría de bienestar animal de Costco para obtener más información.

AUDITORÍA DE CENTRO DE DISTRIBUCION/ALMACÉN

Costco aceptará una Auditoría de Centro de Distribución/Almacén de un Organismo de Certificación/Empresa de Auditoría aprobado por Costco. Costco aceptará una Certificación GFSI o el formulario de Auditoría de Centro de Distribución/Almacén único de la Empresa de Auditoría.

Auditorías de Empaquetado (Embalaje primario, por ejemplo, lámina de plástico, contenedores de clamshell)

Costco aceptará una Auditoría de Empaquetado de un Organismo de Certificación/Empresa de Auditoría aprobado por Costco. Costco aceptará una Certificación GFSI o el formulario único de Auditoría de Empaquetado de la Empresa de Auditoría.

AUDITORÍA cBPM

(Para suplementos/industria farmacéutica)

Costco aceptará una auditoría cBPM de un Organismo de Certificación/Empresa de Auditoría aprobada por Costco o el formulario de Auditoría cGMP único de la Empresa de Auditoría.

BASES DE DATOS DE AUDITORÍA

EFA

A partir del 2018, Costco está haciendo la transición a su propio sistema interno de administración de bases de datos conocido como EFA, por sus siglas en inglés, (Auditoría de Instalaciones Empresariales). Esta base de datos se usará para administrar auditorías y acciones correctivas para todos los proveedores de alimentos, excepto para Producto Fresco. Todas las instalaciones que suministran a Costco deben registrarse en el Sistema EFA de Costco. A los proveedores se les enviarán invitaciones para que se acrediten en el Sistema de Auditoría de Instalaciones Empresariales. Una vez que haya obtenido la credencial, utilice el siguiente enlace para acceder al sistema.

<https://bpm.costco.com/ProcessPortal/login.jsp>

Los proveedores deben dirigirse al formulario en línea para solicitar una auditoría de inocuidad alimentaria.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScUisdLuClbndUiyFkmqeMM2CN0N2YsFAXPhG_MZF1RQIzNrA/viewform

La información de la instalación se debe llenar completamente. A medida que se completan las auditorías, se requiere que los OC ingresen la auditoría detallada (BPM, Pequeño Proveedor, Distribución/Almacén y Auditorías de Empaquetado) y los resultados resumidos de la certificación (GFSI) en la EFA dentro de los siguientes 7 días calendario. Cada instalación debe publicar su PAC (plan de acción correctiva) dentro de los 14 días calendarios posteriores a la publicación del informe de la auditoría en EFA. Para las Certificaciones, la auditoría completa y el certificado se publicarán en la EFA al momento de la emisión del certificado. Las auditorías de GFSI seguirán el calendario de publicación de los propietarios del Programa de Certificación.

Los documentos más recientes sobre las Auditorías de Inocuidad Alimentaria de Costco y los documentos de la agenda se pueden obtener contactando a fsa@costco.com.



TRAQTION

Aunque Costco actualmente está realizando la transición a nuestra base de datos administrada en forma privada, EFA (Auditoría de Instalaciones Empresariales), los proveedores que no hayan sido contactados directamente por Costco continuarán registrándose en TraQtion como lo han hecho en el pasado. Si es un nuevo proveedor de Costco o no está seguro de la base de datos con la que debe registrar sus instalaciones, envíe un correo electrónico a fsa@costco.com

Costco está utilizando TraQtion para administrar auditorías y acciones correctivas para todos los proveedores de alimentos, excepto para Producto Fresco. Todas las instalaciones que suministran a Costco deben registrarse en el Portal de inocuidad alimentaria TraQtion Costco en www.TraQtion.com/costcofood. Cada instalación debe renovar el registro anualmente antes de su auditoría de inocuidad alimentaria. Para información sobre TraQtion, envíe un correo electrónico a support@traqtion.com.

El registro de la instalación debe completarse para incluir todos los productos vendidos a Costco. A medida que se completan las auditorías, se requiere que las Empresas de Auditoría/OC ingresen la auditoría detallada (Auditorías de BPM, pequeños proveedores, distribución/almacén y embalaje) y los resultados resumidos de la certificación (GFSI) a TraQtion dentro de los siguientes 7 días calendario. Cada instalación debe publicar su RAC (reporte de acción correctiva) dentro de los 14 días calendario posterior a la publicación del informe de auditoría en TraQtion. Para certificaciones, la auditoría completa y el certificado se publicarán en TraQtion una vez emitido el certificado.

Las auditorías de GFSI seguirán el calendario de los propietarios del Programa de Certificación para su publicación.

AZZULE

Costco está utilizando Azzule Systems para administrar los documentos de auditoría de Producto Fresco, incluidas las acciones correctivas. Los proveedores deben ponerse en contacto con su Organismo de Certificación/Empresa de Auditoría para que se cargue la información requerida en Azzule. A medida que se completan las auditorías, el Organismo de Certificación/Empresa de Auditoría las cargará a Azzule y, desde allí, los proveedores las transferirán utilizando el SCP (Programa de Cadena de Suministro) a la sección Costco dedicada dentro de Azzule. Como siempre, los proveedores son responsables de mantener la transparencia completa en Azzule, para toda su cadena de suministro de productos vendidos a Costco.

Las más recientes Expectativas de la Auditoría de Inocuidad Alimentaria de Costco y los documentos de la Adenda se pueden encontrar a través de este enlace en el sitio web de Azzule:

<http://azzule.com/wp-content/uploads/2018/10/Costco-Food-Safety-Audit-Expectations-June2018-2.pdf>

El correo electrónico de contacto y el número de teléfono de Azzule son: support@azzule.com y +1 805-354-7127.

CALIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA

Las auditorías aceptables para Costco deben cumplir con los siguientes criterios de calificación:

Auditorías BPM de Costco: un puntaje mínimo de 85 en cada una de las 10 categorías. Sin hallazgos críticos.

Auditorías de Pequeños Proveedores de Costco: un puntaje mínimo de 75 en cada una de las 9 categorías. Sin hallazgos críticos.

Certificaciones GFSI:

- Puntaje total de 85 para SQF, IFS y Canada Gap.
- Calificación total de B o superior para BRC.
- Puntuación mínima total de 90 PrimusGFS.
- Certificación exitosa FSSC 22000 y Global Gap (los documentos no están calificados actualmente).



La siguiente tabla se refiere únicamente a las auditorías de Costco BPM y Pequeños Proveedores.

| Calificación | Clasificación | Acción |
|---|------------------------|--|
| 98-100% | Excelente | No se requieren Acciones Correctivas |
| 85-97% | Bueno | Se requiere Acciones Correctivas |
| < 85% en cualquier categoría para BPM < 75% en cualquier categoría Pequeño Proveedor | Necesita mejorar/Falla | Acción Correctiva y Re-auditoría Necesaria |

Costco será notificado dentro de las 24 horas por correo electrónico por parte de los organismos de certificación/empresas de auditoría de todas las certificaciones o auditorías que no cumplan con los requisitos de calificación de Costco.

Para las auditorías suplementarias de Almacén/Distribución, Embalaje y cBPM/BPM, Costco se someterá a los requisitos de calificación de la compañía auditora.

PLAN DE ACCIÓN CORRECTIVA (PAC)

Un Plan de Acción Correctiva o Reporte de Acción Correctiva (PAC o RAC) es un resumen de todas las no conformidades encontradas durante la auditoría que deberían abordar lo siguiente:

- Quien es responsable
- Análisis de Causa Raíz
- Acción Correctiva
- Plan Preventivo
- Fecha de Finalización (si se conoce).

Costco se da cuenta de que es posible que ciertas no conformidades no se puedan completar durante el periodo de 60 días de la nueva auditoría, pero se espera que todas las no conformidades se implementen por completo en el momento en que se realice una auditoría de aniversario. Durante el aniversario o la auditoría de recertificación, su auditor confirmará que todas las acciones correctivas o preventivas de la auditoría del año anterior han sido satisfechas.

Auditorías BPM/Pequeño Proveedor/Adenda de Costco: la instalación debe abordar una respuesta de acción correctiva para cada no conformidad que se encuentre en la auditoría. Durante el aniversario o la nueva auditoría del sitio, el auditor revisará y verificará que las no conformidades de la auditoría anterior hayan sido resueltas satisfactoriamente.

Si las no conformidades del año anterior no se abordan en el momento de la auditoría de aniversario (Costco BPM, Pequeño Proveedor y Adenda) a cada repetición de no conformidad se le otorgará una deducción total, es decir, una calificación de 3 o 4 se calificará con un "0".

Los planes de acción correctiva serán enviados, revisados y aprobados por el auditor del OC. El PAC se compartirá con Costco dentro de los 14 días calendarios posteriores a la publicación de la auditoría. Instalaciones con una calificación total de auditoría de 98 o superior no tendrán que publicar un PAC (Plan de Acción Correctiva).

RE-AUDITORÍAS

- Una auditoría fallida de cualquier tipo requerirá una nueva auditoría completa del sistema dentro de los 60 días posteriores a la fecha de auditoría inicial, donde se deben verificar todas las acciones correctivas enumeradas en la auditoría original. La fecha en que la re-auditoría BPM se completa con éxito se convierte en la nueva



fecha de aniversario.

- Una retirada del producto, un incidente grave o preocupación iniciará un requisito para una re-auditoría de inocuidad alimentaria inmediata.
- Fallar en la adenda GFSI de Costco con una puntuación inferior a 85 no resultará en una re-auditoría.
- Fallar en la adenda GFSI de Costco con una falla crítica podría resultar en una re-auditoría.

RE-AUDITORÍAS AUTOMÁTICAS

Los siguientes son los criterios de re-auditoría automáticas para las auditorías BPM de Inocuidad Alimentaria de Costco:

Para todos los países

- Falla al tomar acciones correctivas cuando no se alcanzan los límites críticos.
- Empleados con llagas evidentes, heridas infectadas u otras enfermedades infecciosas en contacto directo con alimentos expuestos, productos de empaque primario o áreas de almacenamiento/producción.
- Se observa contaminación del producto (por ejemplo, goteo de condensado en el producto expuesto)
- Los alérgenos alimentarios están presentes y no se ha desarrollado un programa de control de alérgenos.
- No se ha establecido e implementado un programa documentado de POES (Procedimiento Operacional Estándar de Saneamiento).
- No se ha establecido un Plan Documentado de Inocuidad Alimentaria (BPM).
- No se ha establecido un programa escrito de control de plagas, incluido un operador de control de plagas designado, la frecuencia del servicio y un mapa actual que muestre la ubicación y el tipo de todos los dispositivos de control de plagas; interno y externo.
- El agua de la instalación no es de una fuente potable.
- La potabilidad del agua no es probada anualmente por un laboratorio certificado para fuentes de agua municipal y trimestral para agua de pozo. Las muestras se deben tomar de varios sitios en la instalación y se mantendrán registros.
- Productos terminados no codificados adecuadamente para su rastreabilidad.
- Evidencia de plagas descompuestas en cualquier parte del interior de la instalación, incluso en dispositivos de control de plagas.
- Evidencia de plagas que incluyen pero no se limitan a insectos, arañas, roedores, anfibios, mamíferos o aves, o cualquier excreta de plagas sobre o en cualquier ingrediente alimenticio, superficies en contacto con alimentos, producto o material de empaque.

Solamente en E.E.U.U.

- El registro requerido para el Reglamento de Bioterrorismo no puede ser verificado. (Esto se aplica a los proveedores que fabrican e importan a los EE. UU. solamente)
- No se ha establecido un Análisis de Riesgos según los requisitos establecidos por los Controles Preventivos de la FDA. (Esto se aplica a los proveedores que fabrican en, e importan a los EE. UU. solamente)

AUDITORÍAS SOMBRA

Las evaluaciones de los auditores son un componente clave del Programa de auditoría de inocuidad de los alimentos de Costco porque nos permiten evaluar la competencia del auditor. Este proceso, conocido en la industria como una Auditoría Sombra, tiene lugar durante las auditorías en las instalaciones de nuestros proveedores. Durante una auditoría sombra, un miembro del personal de Costco Inocuidad Alimentaria acompañará al auditor durante todo el día o días de la auditoría. El empleado de Costco completará una evaluación escrita del auditor, que se enviará al OC (Organismo de certificación) una vez que se haya completado la auditoría.

El evaluador de Costco también tomará notas durante la auditoría sobre cualquier observación que se haya pasado por alto en la auditoría, aunque no se discuten hasta después de que el auditor haya terminado con la reunión de cierre. En ningún momento se utilizan las observaciones de Costco para fines de auditoría. Cualquier no conformidad observada por el personal de Costco no se



incluirá en el informe de auditoría, pero requerirá una respuesta de acción correctiva. La cooperación del vendedor en este proceso es muy apreciada.

HACCP/REQUISITOS DE CONTROLES PREVENTIVOS DE COSTCO

Las instalaciones de procesamiento que suministran a Costco en todos los países que no sean los EE. UU. deben operar bajo un Programa HACCP. Las instalaciones que suministran productos a los EE. UU. deben operar bajo un Programa de Controles Preventivos (excepto los mariscos, jugos, alimentos enlatados de bajo contenido ácido y las instalaciones establecidas por la USDA). Debe existir un Plan de Inocuidad Alimentaria y debe realizarse una evaluación de riesgos para determinar si una instalación tiene algún Punto de Control Crítico o un Punto de Control Preventivo. Costco requiere que esto se lleve a cabo independientemente de si la instalación está obligada a hacerlo o no por un organismo regulador.

Las instalaciones que no cuentan con un plan HACCP o un Plan de Control Preventivo deberán contar con un programa operativo establecido en su auditoría de aniversario para el producto de Costco. Las instalaciones que no tengan un HACCP o un Programa de Control Preventivo que funcione para el producto de Costco en su auditoría del primer aniversario fallarán la auditoría.

DEFINICIÓN DE HACCP/CONTROLES PREVENTIVOS

HACCP es un acrónimo que significa Análisis de Peligro y Punto de Control Crítico. HACCP es un método para ayudar a los fabricantes a identificar y evaluar sus procesos para controlar los problemas de inocuidad alimentaria. Esencialmente, HACCP ayuda a los fabricantes a identificar:

¿Qué puede salir mal en su proceso?

Riesgos físicos, microbiológicos, químicos y otros para sus procesos.

Cómo controlar sus procesos para que no salgan mal.

Si sale mal, ¿Qué pasa entonces? ¿Cómo lo arregla?

Los controles preventivos llevan al HACCP un paso más allá al exigir que los proveedores sean más proactivos en lugar de reactivos. Los controles preventivos son aquellos procedimientos, prácticas y procesos razonablemente apropiados y basados en el riesgo que una persona con conocimientos sobre la fabricación, el procesamiento, el empaque o la retención de alimentos de forma segura emplearían para minimizar o prevenir significativamente los peligros identificados en el análisis de riesgos. Estos controles deben ser coherentes con la comprensión científica actual de la fabricación, el procesamiento, el envasado o la conservación de alimentos seguros en el momento del análisis.

REQUISITOS DE CAPACITACIÓN DE HACCP/CONTROL PREVENTIVO

La(s) persona(s) responsable(s) del programa HACCP debe(n) hacer la capacitación formal de HACCP en una agencia confiable en un ambiente de sala de clase. La formación debe ser actual dentro de 5 años. Recertificación después de 5 años puede hacerse con un curso HACCP en línea o capacitación de PCQI.

La(s) persona(s) responsable(s) del Plan de Controles Preventivos debe ser un PCQI reconocido (Individuo Calificado en Control Preventivo) según los requisitos de la FDA. Se requiere la renovación de la capacitación de PCQ después de 5 años.

RECURSOS DE CAPACITACIÓN DE HACCP/CONTROL PREVENTIVO

CAPACITACIÓN HACCP

NOAA HACCP

<https://www.fisheries.noaa.gov/national/saeafod-commerce-certification/seafood-inspection-haccp-training-course-details>

Alianza HACCP

<http://haccpalliance.org/>



Capacitación HACCP

<http://www.haccptraining.org/>

Recursos para el Desarrollo de Programas de Inocuidad Alimentaria

<http://producesafetyalliance.cornell.edu/>

ENTRENAMIENTO DE CONTROLES PREVENTIVOS

Alianza de Controles Preventivos de Alimentos

<https://www.ifsh.lit.edu/fspca>

Alianza Para Una Alimentación Segura

<https://safefoodalliance.com>

Referencias y Recursos Adicionales se pueden encontrar en:

www.traqtion.com/costcofood

www.azzule.com

PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS DEL PROGRAMA DE MUESTREO AMBIENTAL

Los proveedores de Costco que suministran productos Kirkland Signature o artículos de alto riesgo deben tener un Programa de Muestreo Ambiental documentado, diseñado para detectar patógenos de preocupación para cada instalación que produce para Costco.

El Programa de Muestreo Ambiental debe ser sólido y debe incluir frecuencia de muestreo, selección de sitio, resultados de prueba y acciones correctivas. La frecuencia de muestreo y la selección del sitio deben basarse en una evaluación del riesgo de la instalación y el producto involucrado. Si se obtienen resultados positivos de la prueba (presencia /indicador del organismo objetivo), los detalles completos del análisis de causa, acciones correctivas y resultados de re-evaluación deben estar disponibles para que Costco Inocuidad Alimentaria los revise a pedido.

Los siguientes elementos son un ejemplo de lo que se identifica como de alto riesgo:

- Vendedores de productos frescos con instalaciones de producción y almacenamiento donde se introduce el agua (paso de lavado, almacenamiento de alta humedad, procesos de limpieza húmeda, etc.)
- Proveedores que producen alimentos que están listos para comer, que no necesitan más cocción o alimentos que proveen un lugar para que las bacterias vivan, crezcan y prosperen (es decir, carnes laminadas, productos lácteos, carne y pescado cocidos, frutas y verduras congeladas, mezclas de ensaladas cortadas, ensaladas de hojas, frutas cortadas, bandejas de verduras preparadas y melón).

VERIFICACIÓN DE SANEAMIENTO – EMPAQUETADORA DE PRODUCTOS FRESCOS Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE BAJO Y MEDIANO RIESGO

Debe existir un programa escrito para verificar la efectividad del saneamiento de las superficies de contacto con alimentos. El programa debe basarse en una evaluación de riesgos de la operación y debe estar validado. Entre los ejemplos de verificación aceptable se incluyen el monitoreo de ATP o el hisopado para TPC (Recuento Total de Placas).



PRUEBAS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y REQUISITOS DE RETENCIÓN PARA PRODUCTOS QUE NO SEAN PRODUCTOS FRESCOS

Los proveedores de Costco que suministran artículos de alto riesgo deben tener implementado un Programa documentado de Prueba y Retención Microbiano de Productos Terminados para detectar patógenos de interés.

Los siguientes elementos son un ejemplo de lo que se identifica como alto riesgo:

- Vendedores que producen alimentos listos para comer, alimentos que no necesitan más cocción o alimentos que proveen un lugar para que las bacterias vivan, crezcan y prosperen (es decir, carnes rebanadas, productos lácteos, carne y pescado cocidos, frutas y vegetales congelados).

El Programa de Prueba y Retención Microbiano de Productos Terminados debe incluir un plan de muestreo sólido desarrollado por el personal de inocuidad de los alimentos diseñado para detectar los organismos de interés.

Un ejemplo de un plan de muestreo apropiado en una planta de procesamiento de alimentos listos para comer de alto riesgo incluiría, como mínimo, un plan de muestreo N=60. El plan de muestreo debe utilizar una muestra al azar con un muestreo compuesto por hora y tener una definición de lote adecuada con resultados de prueba por hora.

Las siguientes referencias pueden proporcionar información adicional y asistencia para el desarrollo de un programa apropiado de muestreo y análisis microbiológico (estos recursos no son todo incluido):

- ICMSF (Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos)
- (2005) Microorganismos en los Alimentos, 6, Ecología Microbiana de los Productos Alimenticios, Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, USA
- ICMSF (Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos)
- (2002) Microorganismos en los Alimentos, 7, Pruebas Microbiológicas en la Administración de la Inocuidad Alimentaria, Springer, New York, USA MIL Standard 105

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE PRUEBA Y RETENCIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS

Costco tiene una política de prueba y retención para todos los productos listos para consumir y en riesgo. Esto incluye artículos como, pero no limitados a, mezclas de ensaladas cortadas, ensaladas de hojas, frutas cortadas y bandejas de verduras preparadas. Costco considera el melón, ya sea cortado o entero, producto en riesgo. Costco no considera las frutas enteras como productos listos para comer.



Las especificaciones de Costco para productos listos para comer y de riesgo son las siguientes:

| Bacterias de Preocupación | Objetivo | Nivel Máximo |
|--------------------------------|--|--------------------|
| Recuento Total de Placas (TPC) | < 100,000 cfu/gram | 1,000,000 cfu/gram |
| E.coli Genérico | <10 cfu/gram | 50 cfu/gram |
| EHEC-solo en E.E.U.U | Negativo (el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE al mínimo. Nota: ahora hay kits de prueba disponibles que detectan más que estos genes o que detectan un grupo de marcadores que incluyen los genes EAE, stx1 y 2. Estos kits también son aceptables para uso en productos de Costco.) | |
| Salmonela | Negativo | |
| E.coli 0157:H7 | Negativo | |

| Específico para Melón | Objetivo | Nivel Máximo |
|--------------------------------|--|---------------------|
| Recuento Total de Placas (TPC) | < 1,000,000 cfu/gram | 10,000,000 cfu/gram |
| E.coli Genérico | <10 cfu/gram | 100 cfu/gram |
| EHEC- solo en E.E.U.U | Negativo (el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE al mínimo. Nota: ahora hay kits de prueba disponibles que detectan más que estos genes o que detectan un grupo de marcadores que incluyen los genes EAE, stx1 y 2. Estos kits también son aceptables para uso en productos de Costco.) | |
| Salmonela | Negativo | |
| E.coli 0157:H7 | Negativo | |

PRODUCTOS BAJO UN PROGRAMA DE PRUEBA Y RETENCIÓN DEBEN MANTENERSE EN CONTROL DEL PROVEEDOR HASTA QUE TODOS LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA HAN SIDO COMPLETADOS Y LOS RESULTADOS MUESTREN QUE CUMPLEN CON LOS NIVELES DE ESPECIFICACIÓN REQUERIDOS.

PARA PRODUCTOS FRESCOS, CONTÁCTESE CON EL REPRESENTANTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA RESPECTIVO DE CADA PAÍS PARA INFORMACIÓN ADICIONAL. SI LAS TOLERANCIAS EXCEDEN LOS NIVELES MÁXIMOS DE COSTCO, UNA DISCREPANCIA DEBE SER OTORGADA POR EL PERSONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE COSTCO.



REQUISITOS DE PRUEBA DE AGUA

El agua utilizada en cualquier operación de procesamiento debe provenir de una fuente microbiológicamente potable. Costco requiere que esto se confirme mediante pruebas realizadas por un laboratorio certificado por un tercero. Costco requiere que se analice anualmente cualquier fuente de agua municipal y que el agua de pozo se analice trimestralmente. Las muestras deben tomarse de varios sitios a lo largo de la instalación y se deben mantener los registros de las pruebas. Si la instalación está usando el agua para fines de saneamiento y/o de procesamiento deben analizarse los niveles de Coliformes.

Costco espera que el agua de riego utilizada para cultivar o cosechar productos cumpla o exceda los requisitos de la Regla de Seguridad de Producción de la FDA de los EE. UU. (Enlace a continuación)

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm>

ALÉRGENOS

Costco requiere que todas las instalaciones cuenten con un programa documentado de control de alérgenos que abarque todos los países para los que producen productos.

A continuación se incluyen los alérgenos y los requisitos de etiqueta obligatorios para los países en los que Costco opera:

- U.S.A: Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Frutos Secos, Trigo, Sulfitos ≥ 10 mg/kg.
- Canadá: Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Nueces de Árbol, Trigo o Triticale, Sulfitos (≥ 10 mg/kg), Moluscos Mariscos, Mostaza, Sésamo.
- UE/Reino Unido/Islandia: Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Frutos Secos, Sulfitos ≥ 10 mg/kg, Granos de Cereales con Gluten, Moluscos, Mostaza, Sésamo, Apio, Lupín.
- México: Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Frutos Secos, Granos De Cereales Con Gluten, Sulfitos (≥ 10 Mg/kg).
- *Australia: Crustáceos Mariscos, Huevo, Pescado, Leche, Cacahuete, Soja, Frutos Secos, Trigo, Sulfitos (≥ 10 Mg/kg), Granos de Cereales con Gluten, Sésamo, Lupín.
- China: Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Nueces de Árbol, Trigo, Granos de Cereales con Gluten
- Japón: Cangrejo, Camarón/Langostino, Huevo, Leche, Maní, Trigo, Alforfón.
- **Korea: Cangrejo, Camarón/Langostino, Huevo, Verdol, Leche, Maní, Nueces de Árbol, Soja (incluidos los aceites), Trigo, Alforfón, Durazno, Cerdo, Tomate, Sulfitos (≥ 10 mg/kg), Nueces, Pollo, Carne de Res, Calamar, Molusco, Marisco.
- Taiwan: Mariscos Crustáceos, Caracol, Huevos, Leche, Leche De Cabra, Maní, Mango, Kiwi, Soja, Frutos Secos, Sulfitos (≥ 10 mg/kg), Cereales que contienen Gluten, Sésamo, Pescado [Salmón, Verdol, Bacalao, Dissostichus eleginoides (Yuan xue) Reinhardtius hippoglossoides (Bian xue)], Moluscos, Trigo Sarraceno, Apio, Altramuz, Mostaza y Semillas de Girasol (Efectivo 7.1.2019)

*Producto australiano: si un alimento es o incluye como ingrediente jalea real, se requiere la siguiente declaración de advertencia: 'Este producto contiene jalea real que se ha informado que causa reacciones alérgicas graves y, en casos excepcionales, muertes, especialmente en asmáticos y alérgicos'.

**Las declaraciones "puede contener" son obligatorias para los productos koreanos que tienen un proceso de fabricación compartido (trabajadores, utensilios, línea de producción, almacenamiento de ingredientes, etc.) con alérgenos, independientemente de los procedimientos de saneamiento.

DETECCIÓN DE MATERIALES EXTRAÑOS

Costco requiere que los peligros físicos potenciales sean controlados usando un dispositivo de detección de material extraño. Si los Procesadores no tienen un dispositivo de material extraño implementado, deben haber completado una evaluación de riesgos para



mostrar por qué el proceso es de bajo riesgo y no se justifica un dispositivo. Si no se realizaron controles de materiales extraños en el momento de la auditoría y no se ha completado la evaluación de riesgos, el auditor, junto con el personal de Costco, determinará el riesgo del proceso. Si el riesgo se considera bajo, no se requerirá un dispositivo. Si el riesgo se considera medio a alto, se requerirá que el sitio implemente controles de materiales extraños o instale un dispositivo de detección de materiales extraños, preferiblemente rayos X, tan pronto como sea posible. Esto se considerará una acción correctiva requerida. En el caso de que se le solicite instalar un dispositivo de detección de materiales extraños, Costco esperará que la documentación fotográfica de su dispositivo instalado y su Plan de Control de Materiales Extraños se carguen en EFA, TraQtion o Azzule dentro de los 120 días siguientes. Se producirá una falla de auditoría automática si, al momento de una auditoría de aniversario o re-auditoría, para las instalaciones que operan sin detección de material extraño (si este requisito había sido previamente comunicado por Costco durante la auditoría inicial del sitio).

Costco requiere que las instalaciones documenten los controles regulares a intervalos de no más de 2 horas para confirmar que el dispositivo de detección de material extraño está funcionando correctamente. Al revisar los dispositivos de detección de metales, el auditor le pedirá al personal de la planta que demuestre que todos los dispositivos en la instalación están funcionando de manera efectiva a su nivel operativo de sensibilidad utilizando piezas de prueba certificadas para los tres contaminantes: Ferrosos (hierro), No ferrosos (no hierro) y Acero Inoxidable. Para las instalaciones que utilizan dispositivos de rayos X, los contaminantes desafiados deben cumplir con las recomendaciones del fabricante, es decir, vidrio, plástico, madera y deben usarse para cada dispositivo de rayos X.

Costco esperará que todos los dispositivos de materiales extraños sean desafiados por el auditor durante la auditoría, independientemente de si se están utilizando para el producto de Costco o no. En la rara ocasión en que el recuento de dispositivos supere las 5 unidades, Costco esperará que se desafíen los 5 dispositivos y que se verifique un mínimo del 30% de los dispositivos restantes.

Todos los dispositivos de detección de materiales extraños deben tener un dispositivo de rechazo adecuado, es decir, topes de correa, chorro de aire, etc. Se debe implementar un procedimiento escrito para controlar el producto rechazado por un dispositivo de detección de materiales extraños y separar ese producto de la producción general, esta acción debe ser documentada.

Ciertas industrias pueden estar exentas del requisito de tener dispositivos de materiales extraños (es decir, huevos con cáscara, cualquier procesamiento de fluidos, procesadores de carne de músculo entero, productos agrícolas crudos completos (RACs) que no se procesen).

Al agregar o reemplazar equipos para detección de materiales extraños, Costco desea que todos los proveedores consideren un dispositivo de rayos X, ya que esta tecnología puede detectar riesgos físicos que un detector de metales no puede detectar.

CONTROL DE PLAGAS

Los programas de control de plagas deben ser desarrollados y monitoreados por personal de control de plagas con licencia y certificación. En el caso de un país sin un requisito de licencia, el personal de control de plagas debe estar capacitado y tener un protocolo por escrito para demostrar su comprensión del control de plagas (según se aplica a la inocuidad alimentaria).

Se debe establecer un manejo integrado de plagas (MIP) por escrito. El MIP debe incluir información sobre el operador de control de plagas (OCP*) e incluir la frecuencia de servicio programada. También se requiere un mapa actual (actualizado al menos anualmente) que muestre la ubicación y el tipo de todos los dispositivos de control de plagas (internos y externos). El programa debe describir las responsabilidades tanto del personal interno como de los contratistas (*puede ser un OCP interno o un OCP contratado). El programa es para cubrir las instalaciones, el interior y el exterior, y las áreas de almacenamiento de productos y empaques. Los dispositivos de control de plagas, incluyendo las trampas de luz para insectos, están ubicados lejos de los productos alimenticios expuestos, los envases y las materias primas. Las estaciones de cebo están atadas al suelo o al edificio y controladas aleatoriamente por auditores, a menos que lo prohíba la reglamentación. Todos los dispositivos de control de plagas deben estar identificados con carteles.



Las estaciones de cebo y otros pesticidas se limitan a uso externo, a menos que las leyes de los países exijan lo contrario. Los dispositivos interiores, es decir, el gato de hojalata o ketchalls, deben colocarse en ambos lados de todas las puertas que conducen al exterior de la instalación y ser identificadas con carteles, a menos que las leyes de los países exijan lo contrario. En el caso de un país sin un requisito de licencia, el personal de control de plagas debe estar capacitado y tener un protocolo escrito que demuestre su comprensión del control de plagas según se aplica a la inocuidad alimentaria. Registros de tendencias de captura mensuales deben mantenerse si la instalación está operando con control de plagas propio.

REQUISITOS GENERALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (TODAS LAS INSTALACIONES)

CONTACTO DE MANOS DESCUBIERTAS

Costco tiene una política de "No tener las manos descubiertas", es decir, los guantes se deben usar donde haya contacto directo con los productos listos para comer (todos los niveles de riesgo). La instalación debe contar con un procedimiento escrito para el manejo y uso adecuados de los guantes y debe incluir documentación de verificación. Los guantes de goma reutilizables deben lavarse y desinfectarse con frecuencia, después de los descansos y/o después de manejar contaminantes potenciales. Si los guantes de tela se usan cuando las manos están en contacto con los alimentos, deben cubrirse con un guante desechable sin polvo externo, libre de látex. Todos los demás tipos de guantes deben ser libres de látex y sin polvo. Los guantes siempre deben estar limpios y en buenas condiciones.

Cuando se pueda demostrar, a través de estudios de validación científicamente sólidos, que el uso de guantes es poco práctico o menos higiénico que las manos desnudas, Costco puede otorgar una excepción al requisito del guante. Rara vez se emiten, y solo se otorgan cuando el producto, los procesos, el nivel de riesgo y la evidencia de validación lo respaldan.

LAVAMANOS

Los lavamanos deben estar disponibles dentro de las instalaciones del baño para su uso después de usar el baño y también cerca de la entrada de los trabajadores al área de procesamiento para su uso antes de comenzar el trabajo, después de un descanso o en cualquier momento en que las manos se contaminen.

Los lavamanos deben ser convenientes y permitir que los empleados vayan directamente a su estación de trabajo sin contaminación. Los lavamanos del área de procesamiento deben ser manos libres, incluir agua y toallas de papel.

Las estaciones de lavado de manos deben tener agua tibia, jabón, toallas de manos libres o dispositivos de secado adecuados, y un recipiente para desechos. La señalización de lavado de manos debe colocarse cerca de la estación y en los idiomas apropiados para que los trabajadores las entiendan.

MALLAS PARA EL PELO

Todos los empleados deben usar una malla para el pelo cuando trabajen alrededor del producto expuesto. Si los trabajadores tienen vello facial, Costco requiere que se cubra todo el vello facial al procesar el producto de Costco. Las redes para barba deben ser usadas y cubrir tanto la barba como el bigote. Costco no ve una gorra como una cubierta para el pelo o una restricción para el pelo. Si usa una gorra u otra cosa para cubrir la cabeza, debe cubrirse con una malla para el pelo. Si la cobertura para la cabeza (es decir, el sombrero para el sol) es demasiado grande para cubrirla con una malla para el pelo, la malla para el pelo DEBE ser usada debajo de la cubierta para la cabeza.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DEL PRODUCTO

Se requiere un mínimo de una unidad de saneamiento en el campo de trabajo por cada 20 empleados, que incluya un inodoro y una estación de lavado de manos. Las instalaciones de aseo y lavado de manos deben estar a una distancia de 5 minutos a pie para todos los empleados. No se considerará la distancia de conducción. Las estaciones de lavado de manos deben ubicarse fuera de las instalaciones de baños portátiles para que los supervisores puedan observar las actividades de lavado de manos.



Los paños, toallas y otros materiales de limpieza que presenten un riesgo de contaminación y/o adulteración no se utilizan para eliminar la suciedad y los residuos del producto. Los trabajadores no deben manipular el producto de ninguna manera que pueda causar contaminación o adulteración.

Las bolsas de cosecha, los guantes, los cuchillos y los delantales deben estar cubiertos por los procedimientos de almacenamiento y control del equipo y deben estar en un programa de limpieza documentado. La entidad es responsable de asegurarse de que se mantenga la limpieza y la buena reparación del equipo. El equipo de cosecha debe estar en un programa de limpieza y desinfección documentada.

Con la excepción de los productos en los que el uso de madera es el estándar de la industria, el producto no debe entrar en contacto con superficies que no puedan limpiarse adecuadamente o que se presten a la contaminación potencial de materiales extraños. Dichos artículos incluyen, entre otros, goma espuma, cualquier tipo de alfombra, plástico no alimentario, cartón, cinta adhesiva, etc.

Costco no permite el agua potable (ni ninguna bebida) en ningún tipo de contenedor, en la línea de empaque o en el piso de procesamiento (requisitos solo en EE. UU. y Canadá).

RASTREABILIDAD DEL PRODUCTO

EJERCICIO DE RASTREABILIDAD

Para las operaciones que funcionan durante todo el año, Costco requerirá que los proveedores demuestren que los ejercicios de trazabilidad se realizaron dos veces durante el año en dos de las siguientes tres áreas: producto terminado, ingrediente crudo y empaque primario. El área no cubierta durante los dos ejercicios anteriores, será el ejercicio in situ iniciado por el auditor. El ejercicio de rastreabilidad en el sitio se utilizará para evaluar la efectividad del programa de recuperación de productos. El programa de ejercicios de rastreabilidad debe incluir la distribución de lotes de productos específicos, ingredientes crudos y empaque primario. El ejercicio se llevará a cabo en un elemento aleatorio elegido a discreción del auditor (el alcance incluirá 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.

Las empresas con sistemas implementados de recuperación generados por la empresa solo deben proporcionarle al auditor una copia de su programa y una muestra simulada de recuperación o ejercicio de rastreo. Para operaciones que no se realizan durante todo el año, Costco requiere un simulacro de recuperación/rastreabilidad una vez al año, además de tener uno durante su Auditoría de Alimentos Seguros.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Como mínimo, todos los productos vendidos a Costco deben estar marcados con una fecha de caducidad/vencimiento o de mejor funcionamiento que pueda utilizarse para fines de rastreo/retiro. Los artículos de producción también deben incluir una fecha de envío o un código de barras escaneable que pueda proporcionar trazabilidad. No se acepta fecha en código juliano.

REQUISITOS DEL VENDEDOR PARA PROVEEDORES DE COSTCO

Las instalaciones de procesamiento deben tener un Programa de Proveedores Aprobados para aprobar y monitorear a sus proveedores para todas las materias primas, ingredientes y empaques primarios. Los proveedores de Costco deben tener una auditoría de inocuidad alimentaria de tercera parte (dentro de un año calendario) actual con certificación HACCP, un ejercicio de rastreabilidad y una hoja de especificaciones del producto que incluye los requisitos del producto, el etiquetado y las fechas de los códigos para cada proveedor. Los proveedores de materias primas e ingredientes deben operar bajo un programa HACCP/CONTROLES PREVENTIVOS.



Las instalaciones de envasado que producen empaques primarios deben tener un programa de monitoreo documentado para evaluar el cumplimiento del empaquetado según las especificaciones, incluido un método para identificar números de lote específicos y una auditoría de un tercero.

COMPAÑÍAS DE AUDITORÍA APROBADAS POR COSTCO

En un esfuerzo por traer nuevas perspectivas al proceso de auditoría, Costco requiere que todas las compañías de auditoría roten a sus auditores para que ningún auditor pueda realizar más de tres auditorías consecutivas en un sitio.

Costco solo aceptará auditorías o certificaciones de los siguientes Organismos de Certificación (listados por país). Utilice la compañía de auditoría apropiada que cubre todos los países a los que distribuirá la instalación.

U.S.

Acerta
AIB International
Asia Food Inspection
Asure Quality
AUS-Meat/AUS-QUAL BSI Group
Cert ID
Control Union
DNV-GL
Eagle Food Registrations
Eurofins
Food Safety Net Services Intertek
LRQA
LSQA (Solo auditorías BPA. NO Auditorías de Instalaciones)
Merieux
NSF International
PMC
Primus Auditing Operations (PAO)
Safe Food Certifications
SCS Global Services
SGS
TUV-USA I TUV-NORD UL-STR
Valid us
WQS, LLC

U.K. - Igual que los EE.UU. con la adición de:

Bureau Veritas
* U.K. Aceptará Certificaciones BRC o Auditorías Salsa Independientemente del Organismo de Certificación

NOTA: Los países que no sea los EE. UU. pueden aceptar auditorías de certificación por parte de organismos de certificación que no sean las enumeradas. El proveedor debe verificar con cada país individual al que está suministrando y el país tomará una decisión caso por caso.

Australia - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Bureau Veritas

Canadá - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Bureau Veritas
SAI Global

Francia - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Afnor
Bureau Veritas
Dekra

Japón- Igual que los EE.UU. con la adición de:
Bureau Veritas
JFIC

Korea - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Bureau Veritas

México - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Bureau Veritas
Global STD certification

España - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Aenor
Applus
Bureau Veritas

Taiwán - Igual que los EE.UU. con la adición de:
Bureau Veritas



GLOSARIO

Fechas de Disponibilidad Restringida - una fecha en que la planta no estará operativa y no producirá el producto Costco o un producto similar en las mismas líneas y equipos que se usan o se usarían para producir artículos de Costco. Costco espera que todos los demás días la planta esté operativa como fechas de "auditoría lista".

Plan de Acción Correctiva (PAC) - Una respuesta por escrito que responde a todas las no conformidades encontradas en los informes de auditoría que no son GFSI.

OC – Organismo de Certificación o Empresa de Auditoría. Un proveedor de servicios de certificación, acreditado para hacerlo por un organismo autorizado.

Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP) - cGMPs proporcionan sistemas que aseguran un diseño, monitoreo y control adecuados de los procesos e instalaciones de fabricación. Principalmente utilizado en la fabricación de medicamentos y suplementos.

Enfriamiento/Almacenamiento en Frío - Este tipo de instalación es donde no solo se reciben y almacenan productos terminados, sino que también se realiza algún tipo de actividades de pre-enfriamiento y/o enfriamiento. En este tipo de instalaciones, no se realizan actividades de empaque o procesamiento, si es así, un tipo de operación diferente de la instalación se utilizará. Una Instalación de Enfriamiento/Almacenamiento en frío cubre las actividades involucradas en un Centro de Almacenamiento y Distribución.

Acción Correctiva - Acción para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable. La acción correctiva incluirá:

- a) Determinar/documentar cualquier acción inmediata que haya tomado/requerido
 - i. Determinar la causa del problema.
 - ii. Evaluar la acción necesaria sobre la causa identificada.
 - iii. Determinar si el problema existe en otra parte del sistema e implementar las acciones necesarias
- b) Documentar las acciones tomadas y los resultados de las acciones tomadas.
 - i. Revisar/verificar y documentar la efectividad de las acciones tomadas con evidencia objetiva.

Programa de Monitoreo Ambiental (EMP) - un programa que incluye análisis de patógenos o indicadores según sea apropiado para detectar riesgos en las condiciones sanitarias en el entorno de procesamiento. Es una verificación de la efectividad de los controles de patógenos que una instalación de manejo tiene para alimentos de alto riesgo.

Instalaciones - Las instalaciones del sitio en su domicilio. El área de producción, fabricación o almacenamiento donde se produce, procesa, empaqueta y/o almacena el producto, e incluye los procesos, el equipo, el entorno, los materiales y el personal involucrado. La instalación debe ser administrada y supervisada bajo la misma gestión operativa. La instalación es el sitio auditado durante una auditoría en sitio (consulte "sitio").

Productos Básicos Envasados en Campo - Producto envasado en la unidad de envasado final en el campo (es decir, clamshell, producto envuelto en cajas de cartón, etc.).

Alérgenos Alimentarios - una proteína o proteína modificada que se encuentra en un alimento con el potencial de causar una reacción alérgica en las personas como resultado de su consumo. Consulte la sección Alérgenos para conocer los alérgenos específicos por lista de países.



Defensa de los alimentos - Tal como lo define la Administración de Drogas y Alimentos de los EE. UU., los esfuerzos para prevenir la contaminación intencional de alimentos por peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que no son razonablemente probables en el suministro de alimentos.

Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) - La Ley de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos se convirtió en ley en 2011. El propósito de la Ley es centrarse en la prevención de enfermedades de origen alimentario en lugar de reaccionar ante brotes de enfermedades alimentarias. La Ley contiene 7 reglas: Controles preventivos para alimentos para humanos; Controles preventivos para alimentos para animales; Transporte Sanitario de Alimentación Humana y Animal; Seguridad del Producto; Verificación de proveedores extranjeros; y Certificación Acreditada de tercera parte (utilizada para el Programa de Importadores Voluntarios Calificados (VQIP)).

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) - Prácticas de inocuidad alimentaria para actividades agrícolas relacionadas con la mitigación de riesgos del agua, enmiendas del suelo, uso de la tierra (anterior y adyacente), acceso de animales (domésticos/silvestres), equipos, herramientas y edificios, prácticas de salud e higiene de los trabajadores.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - La combinación de prácticas de administración y fabricación diseñadas para garantizar que los productos alimenticios se produzcan de manera consistente para cumplir con las especificaciones legislativas y del cliente relevantes.

HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son importantes para la inocuidad alimentaria.

Cuadrilla de Cosecha - Un equipo de personal de cosecha bajo gestión común.

Análisis de Riesgo - Un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

Producto de Alto Riesgo - Alimentos o productos alimenticios con atributos conocidos para el crecimiento microbiológico, la contaminación física o química, o que debido a un tipo de proceso pueden permitir la supervivencia de la flora microbiana patógena u otra contaminación que, si no se controla, puede contribuir a la enfermedad del consumidor. También se aplica a un alimento que se considera de alto riesgo por parte de un cliente, declarado de alto riesgo por la regulación de alimentos correspondiente o que ha causado un brote importante de enfermedades relacionadas con los alimentos.

PCQI - un individuo calificado (QI) que haya completado con éxito la capacitación en el desarrollo y la aplicación de controles preventivos basados en el riesgo, al menos equivalente al recibido en un plan de estudios estandarizado reconocido por la FDA o que de otra manera esté calificado a través de la experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de seguridad alimentaria.

Acción/Controles Preventivos - Acción o control para eliminar la causa fundamental subyacente de una no conformidad detectada y para evitar la recurrencia.

Regla de Seguridad del Producto - La norma establece estándares mínimos basados en la ciencia para el cultivo, la recolección, el empaque y la conservación seguros de frutas y hortalizas cultivadas para el consumo humano. La norma es parte de la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria de la FDA.

Evaluación de Riesgos - La identificación, evaluación y estimación de los niveles de riesgo involucrados en un proceso para determinar los controles apropiados.

Programa de Cadena de Suministro (SCP) - Programa operado por Azzule Systems para conectar proveedores con clientes. Permite a los proveedores administrar la información de inocuidad alimentaria, incluir auditorías de inocuidad alimentaria y compartir con los clientes de su elección.



CONTACTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA COSTCO

CONTACTOS AUSTRALIA

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|----------------|-----------------|--------------------|--|
| Ellie Parsa | FS/RD Manager | 011-61-2-9805-3808 | eparsa@costco.com.au |
| Puja Shrestha | Food Compliance | 011-61-2-9805-3838 | pshrestha@costco.com.au |
| Nicole Hendieh | Food Compliance | 011-61-2-9805-3824 | nhendieh@costco.com.au |

CONTACTOS CANADA

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|-------------------|---------------|--------------|--|
| Wei Que | Audit Manager | 613-221-2688 | Wei.Que@costco.com |
| Rhonda Keeler | Director | 613-221-2936 | rhonda.keeler@costco.com |
| Marcelle Lavergne | AGMM | 613-221-2311 | marcelle.lavergne@costco.com |

CONTACTOS CHINA

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|-----------|----------------|--------------------------|--|
| Kelvin Xu | Asst Manager | 86-21-6257 -7025 EXT 802 | kelvinxu@costco.com.cn |
| Rick Gu | Compliance Mng | 86-21-6257-7025 EXT 803 | rickgu@costco.com.cn |

CONTACTOS FRANCIA

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|----------------|----------------|---------------------|--|
| Dieynaba Ouane | FS Coordinator | 33-(0)1 69 18 96 54 | douane@costco.fr |

CONTACTOS JAPÓN

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|------------------|---------|-----------------|--|
| Saki Kaiho | Manager | 81-044-281-2848 | skaibo@costco.co.jp |
| Yosuke Aikawa | AGMM | 81-044-281-2658 | yajkawa@costco.co.jp |
| Takuya Yoshikawa | ICS | 81-044-281-2756 | tyoshikawa@costco.co.jp |

CONTACTOS KOREA

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|-------------|-------------------|----------------|--|
| Alex Cho | Ops Manager | 82-2-2630-2608 | alexcho@costcokr.com |
| Suyeon Park | Audit Coordinator | 82-2-2630-2769 | parksy@costcokr.com |



CONTACTOS MÉXICO

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|--------------------|---------|------------------|--|
| Stefanny Keller | Manager | 011-55-5246-5402 | skeller@costco.com.mx |
| David Santa Olalla | Support | 011-55-5246-5405 | dsantao@costco.com.mx |

CONTACTOS TAIWÁN

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|------------|--------------|--------------------|--|
| Sara Cheng | Manager | 886-2-87919988-846 | saracheng@costco.com.tw |
| Lisa Wang | Asst Manager | 886-2-87919988-895 | lisawang@costco.com.tw |
| Teresa Lin | Specialist | 886-2-87919988-587 | teresalin@costco.com.tw |
| Angela Tu | Specialist | 886-2-87919988-817 | angelatu@costco.com.tw |
| David Li | Specialist | 886-2-87919988-561 | davidli@costco.com.tw |

CONTACTOS ESPAÑA

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|---------------------|-------|-----------------|--|
| Guadalupe Torrealba | QA/CA | 34-91 171-04-12 | gtorrealba@costco.es |
| Irene Cuadrado | QA/CA | 34-91-171-04-16 | icudadop@costco.es |

CONTACTOS UK

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|-------------------|-----------------|--------------------|--|
| Kelly Toogood | Asst FS Manager | 011-44-1923-830645 | ktoogood@costco.co.uk |
| Angela O'Sullivan | Asst QA Manager | 011-44-1923-830515 | aosumvan@costco.co.uk |
| Pauleen Stallard | Director | 011-44-1923-830570 | pstallard@costco.co.uk |

CONTACTOS EEUU

| Nombre | Cargo | Teléfono | Email |
|-------------------|-------------------|--------------|--|
| Joyce Malone | Audit Coordinator | 425-427-7188 | jmalone@costco.com |
| Chris Whiting | Audit Coordinator | 425-427-7483 | cbciswbiting@costco.com |
| Toni Roberts | Audit Coordinator | 425-427-7211 | tmbecks@costco.com |
| Milinda Dwyer | Audit Coordinator | 425-427-7474 | mdwyer@costco.com |
| Nathan Baggio | Audit Coordinator | 425-416-1291 | nbaggio@costco.com |
| Daniel Donnelly | Audit Coordinator | 425-427-7663 | ddonnelly@costco.com |
| Eric Benolkin | Audit Manager | 425-427-7508 | ebenolkin@costco.com |
| Steve Bell | Sr. Audit Manager | 425-313-8760 | sbell@costco.com |
| Robin Forgey | Director | 425-427-7187 | rforgey@costco.com |
| Christine Summers | AGMM | 425-313-6097 | csummer@costco.com |