



Addendum de Costco para Productos Empacados en Campo

	Addendum para Cuadrillas de Cosecha	Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
1	¿Se lleva a cabo alguna auditoria de inocuidad alimentaria de tercera parte a las cuadrillas de cosecha durante cada temporada de cultivo? Si la operación cultiva más de un producto, y si las practicas de cosecha de estos productos son diferentes, entonces las auditorias deben llevarse a cabo en forma separada.	10	7	3	0		N		Todas las cuadrillas de cosecha que proveen de productos a Costco deben tener al menos una auditoria de inocuidad alimentaria de tercera parte de para cuadrillas de cosecha, durante cada temporada de cultivo. Si una operación cultiva mas de un producto, y estas no tienen practicas de cosecha similares, se requeriran auditorias por separado. Si esta es la primera auditoria de tercera parte realizada, la entidad/proveedor no debe ser penalizada por la falta de auditorias previas.
2	¿Existe un programa documentado de capacitación en inocuidad alimentaria para todos los trabajadores, incluyendo a los empleados nuevos, temporales y de planta, y se guardan los registros de dichas capacitaciones?	10	7	3	0		N		Todos los empleados reciben capacitación en la política de inocuidad de los alimentos y plan de seguridad de los alimentos, procedimientos de seguridad de los alimentos, sanidad e higiene personal de acuerdo a sus responsabilidades laborales. Los empleados reciben dicha capacitación cuando son contratados y luego capacitaciones de refuerzo de acuerdo a la frecuencia establecida. Documentación de la capacitación está disponible.
3	¿Existe un numero adecuado de unidades sanitarias, como minimo 1 por cada grupo de 20 trabajadores? Estan las unidades sanitarias diseñadas y ubicadas en orden de minimizar el riesgo potencial de contaminación del producto y facilitando su acceso y utilización? ¿Existen estaciones de lavado de manos ubicadas afuera de los inodoros para que la acción de lavado de manos pueda ser observada por los supervisores?	10	7	3	0		N		Debe existir un numero adecuado de unidades sanitarias en funcionamiento, como minimo 1 por cada grupo de 20 trabajadores. Las unidades estan diseñadas y ubicadas con el proposito de minimizar el riesgo potencial de contaminación y facilitando su acceso y utilización. Las estaciones de lavado de manos estan ubicadas afuera de los inodoros, para que la acción de lavado de manos pueda ser observada por los supervisores. Los auditores deben hacer un esfuerzo, durante la auditoria, para observar el lavado de manos de los trabajadores.
4	¿Es obligatorio el lavado de manos antes de empezar a trabajar, despues de los descansos, despues de usar los inodoros y en cualquier otro momento que las manos se contaminen? ¿Las estaciones de lavado de manos cuentan con agua que cumpla con las normas EPA de estandares microbiologicos de agua potable, con jabón, con toallas desechables, contenedores de basura con tapa y estanques de acumulación de agua residual para su eliminación?	10	7	3	0		Y		Los empleados están obligados a lavar sus manos antes de empezar a trabajar, despues de los descansos, despues de usar los inodoros, despues de usar un pañuelo de tela o papel, despues de manipular material contaminado, de fumar, de comer, de beber y antes de regresar al trabajo, cuando sus manos se hayan transformado en una fuente de contaminación. Hay evidencia que demuestra que el agua usada para el lavado de manos cumple con los estandares microbiologicos EPA para agua potable (p.ej. analisis de agua, cartas de garantía del proveedor, etc.)
5	¿Tiene la operación una política escrita que establezca que los empleados tienen prohibido usar o traer articulos que puedan generar un riesgo de contaminación, tales como, pero no limitado a: joyas (excepto el anillo de matrimonio), expansores de orejas, relojes, ropa con lentejuelas o tachuelas, horquillas, pestañas postizas o extensiones de pestañas, uñas largas, uñas postizas y esmalte de uñas?	10	7	3	0		N		La operación tiene una política escrita que prohíbe que los empleados usen y/o traigan articulos que puedan ser una fuente de contaminación, tales como, pero no limitado a: joyas, (excepto anillo de matrimonio), expansores de orejas, relojes, ropa con lentejuelas o tachuelas, horquillas, pestañas postizas o extensiones de pestañas, uñas largas, uñas postizas y esmalte de uñas. Los trabajadores son supervisados para estar en cumplimiento con la política.

	Addendum para Cuadrillas de Cosecha	Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
6	¿Los empleados con llagas evidentes, heridas infectadas o enfermedades infecciosas tienen prohibido tener contacto directo con productos alimenticios expuestos o con materiales de embalaje? ¿Hay una política escrita?	10	7	3	0		Y		Hay una política escrita que prohíbe que los empleados con heridas expuestas, llagas, heridas infectadas o cualquier fuente de contaminación anormal, entren en contacto con los productos alimenticios y materiales de embalaje con contacto directo con el producto. Los vendajes deben estar envueltos con una cubierta no porosa tales como guantes plásticos. Si los trabajadores son provistos por una empresa contratista, una copia de esta política debe estar disponible. Si la respuesta es No Cumplimiento, se generará una falla automática.
7	¿Hay una política escrita que establece que se deben destruir todos los productos que entren en contacto con sangre u otros fluidos corporales?	10	7	3	0		Y		Debe haber una política por escrito especificando los procedimientos para el manejo y eliminación de alimentos o de las superficies en contacto con el producto que hayan estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.
8	¿Hay una política escrita que establezca que está prohibido fumar, comer, escupir, masticar goma de mascar o tabaco, beber (excepto agua), orinar y defecar, no está permitido en ninguna área de crecimiento de cultivo o área de almacenamiento?	10	7	3	0		N		La operación tiene una política escrita que prohíbe fumar, comer, escupir, masticar goma de mascar o tabaco, beber otra bebida que no sea agua, orinar y defecar en cualquier área de cultivo o almacenamiento. Estas áreas están designadas para no ser una fuente de contaminación.
9	¿Hay evidencia de contaminación fecal en las proximidades de las áreas de crecimiento de cultivo o de cualquier otra área de almacenamiento? Esto se refiere a una sola muestra de materia fecal humana o animal y/o evidencia sistemática de material fecal de animales salvajes	10	7	3	0		Y		No debe haber evidencia sistemática de contaminación fecal por animales salvajes y/o una sola muestra de materia fecal humana o doméstica dentro del área de cultivo o en ninguna otra área de almacenamiento. Si la respuesta es No Cumplimiento, se generará una falla automática.
10	Si se utilizan guantes ¿Estos son proporcionados por el productor/compañía cosechadora y no se utilizan de látex o de latex sin talco.	10	7	3	0		N		Si se utilizan guantes, Costco requiere que estos sean proporcionados por el productor/compañía cosechadora y prohíbe el uso de guantes de látex y de látex sin talco. Los empleados no deben suministrar sus propios guantes.
11	¿Existe un programa escrito de limpieza y desinfección de equipos de cosecha y están los registros guardados?	10	7	3	0		N		Debe existir un programa de limpieza y desinfección de equipos de cosecha. Los registros deben estar guardados.
12	¿Están las bolsas cosechadoras, carros cosechadores, mesas, tijeras, mandiles y todos los artículos que son utilizados por el personal de cosecha bajo procedimientos de almacenamiento, limpieza y reparación? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0		N		La operación tiene una política que detalla el control, el almacenamiento, la limpieza y reparación de bolsas cosechadoras, carros cosechadores, mesas, guantes, cuchillos, tijeras, mandiles y todos los materiales utilizados por los empleados de las cuadrillas de cosecha.

	Addendum para Cuadrillas de Cosecha	Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
13	¿Tiene la operación un programa escrito de control de plagas, que consideren las áreas de almacenamiento de productos y del material de empaque?	10	7	3	0		Y		Existe un programa escrito e implementado de control de plagas que cubre las áreas de almacenamiento de productos y áreas de empaque. Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos del producto expuesto, empaque y materias primas. Las estaciones de cebo y otros pesticidas son solamente usados en el exterior. Se mantienen los registros. La opción N/A está permitida solamente si no hay productos o materiales de empaque almacenados en el lugar. Si la respuesta es No Cumplimiento resultará en una falla automática de la auditoría.
14	¿Están los productos y el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles y mamíferos? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0		Y		Todos los productos y el material de empaque está libre de insectos, roedores, aves, reptiles y mamíferos. Se mantienen los registros.
15	¿Tiene la operación un programa escrito de control de plagas que considere las áreas de almacenamiento de equipos de cosecha? ¿Está el area libre de infestación de insectos, roedores, aves, reptiles y mamíferos?	10	7	3	0		N		Existe un programa escrito de control de plagas que incluye el almacenamiento de equipos de cosecha. El área esta libre de infestación de insectos, roedores, aves, reptiles y mamíferos. Se mantienen los registros.
16	¿Están las superficies que entran en contacto con el producto, accesibles y fáciles de limpiar?	10	7	3	0		N		Con la excepción de los productos en donde el uso de contenedores de madera es el estándar de la industria, el producto no debe estar en contacto con superficies que no son grado alimenticio, no son accesibles, y que no se pueden limpiar, incluyendo pero no limitado a lo siguiente: espuma de caucho, cualquier tipo de alfombra, plástico sin grado alimenticio, cinta adhesiva, etc.
17	Si se utilizan recipientes reutilizables en la operación ¿Están hechos con materiales de grado alimenticio, estan incluidos en un programa escrito de limpieza? ¿Se mantienen registros?	10	7	3	0		N		La operación tiene especificaciones por escrito del fabricante de todos los recipientes reutilizables declarando que todos estan fabricados con materiales de grado alimenticio. Todos los recipientes reutilizables estan incluidos en un programa escrito de limpieza. Se mantienen los registros.
18	Para productos en donde el uso de contenedores de madera es el estandar de la industria ¿Existe un programa escrito implementado de limpieza y reparación de éstos? Si es posible, se deben hacer esfuerzos para reducir el uso de contenedores de madera.	10	7	3	0		N		Si se utilizan contenedores de madera en la operación, debe haber implementado un programa de limpieza y reparación de éstos. Se mantienen los registros.
19	¿Está el producto libre de contaminación o adulteración?	10	7	3	0		Y		Los procedimientos de cosecha incluyen medidas para inspeccionar y eliminar los peligros físicos.

Addendum para Cuadrillas de Cosecha		Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
20	¿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		Y		Paños, toallas y otros materiales de limpieza, que representen un riesgo de contaminación y/o adulteración no se deben utilizar para eliminar suciedad y desechos del producto. No se observan trabajadores manipulando el producto de ninguna forma que pueda causar contaminación y/o adulteración. Si la respuesta es No Cumplimiento resultará en una falla automática de la auditoría.
21	¿Se requiere que los proveedores de empaques primarios (en contacto con el alimento) tengan un programa documentado de monitoreo implementado para comprobar el cumplimiento de las especificaciones, requisitos legales y codificación de los lotes? ¿Existe algún requerimiento para una auditoría de tercera parte? ¿Llevan a cabo los proveedores de materiales de embalaje primario un ejercicio de rastreo hacia adelante y hacia atrás, a lo menos dos veces al año? Los proveedores de embalaje primario pueden ser supervisados ya sea por el productor o por la empacadora, dependiendo de cual sea el más apropiado para la operación. Para los productos empacados en campo, tendrá más sentido que el productor o el rancho realicen la supervisión.	10	7	3	0		N		Los proveedores de empaques primarios se adhieren a las especificaciones, requisitos legales e incluyen en todos los artículos un código de lote. Una auditoría de tercera parte debe ser mantenida en el lugar, para revisión del auditor. Los proveedores de empaques primarios realizan un ejercicio de rastreo hacia adelante y hacia atrás a lo menos dos veces por año. En el caso que un exportador compre y entregue empaques a nombre del productor o de la compañía cosechadora, la entidad/proveedor que está siendo auditada debe obtener la documentación de respaldo del exportador para recibir el pleno cumplimiento. Para productos empacados en campo, tendrá más sentido que el productor o el rancho realicen la supervisión. Una carta de garantía ya no se acepta.
Addendum de Área de Cultivo		Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
1	¿Ha desarrollado el productor un Manual de Buenas Prácticas Agrícolas, que incluya todos los aspectos de sus áreas de cultivo?	10	7	3	0		Y		Un manual de buenas prácticas agrícolas ha sido desarrollado para cada área de cultivo detallando, como mínimo, todos los aspectos de la operación de cultivo, incluyendo historia del terreno cultivado, áreas adyacentes, nutrición de los cultivos, uso de agua, protección de cultivo y prácticas de higiene de los empleados. Si la respuesta es No cumplimiento resultará en una falla automática de la auditoría.
2	¿Se ha realizado una Evaluación de Riesgos de pre -temporada?	10	7	3	0		N		Debe haber un plan de gestión que aborde los problemas potenciales identificados en la evaluación de riesgo. Todas las áreas de cultivo deben estar cubiertas por una evaluación de riesgo de pre-temporada, que incluya una evaluación de las condiciones que podrían resultar en contaminación física, química o biológica del producto. Los resultados deben estar documentados.
3	¿Se ha realizado una evaluación de riesgo de pre-cosecha en cada área de cultivo dentro de los primeros siete días de la cosecha?	10	7	3	0		N		Cada área de cultivo debe tener un evaluación de riesgo de pre-cosecha que incluya una evaluación de las condiciones que podrían resultar en contaminación física, química o biológica del producto. Los resultados deben estar documentados. Un plan de gestión debe abordar los riesgos de la seguridad alimentaria en la evaluación de riesgos.

Addendum de Área de Cultivo		Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
4	¿Cada área de cultivo/producto/grupo de productos están cubiertos bajo una auditoría de inocuidad alimentaria durante todas las temporadas de cultivo?	10	7	3	0		N		Las áreas de cultivo para todos los productos suministrados a Costco deben estar cubiertas por una auditoría de inocuidad de los alimentos de tercera parte durante cada temporada de cultivo. Si una operación cultiva mas de un producto y las prácticas de cultivo no son similares, se requeriran auditorías por separado. Ejemplo: Si en una operación se cultivan manzanas y cerezas. Si esta es la primera auditoria de tercera parte, la entidad/proveedor no debe ser penalizado por la falta de auditorías previas.
5	Si se ha realizado una auditoría a grupo/multisitio y hay más de un grupo de productos ¿Se están dividiendo las auditorías, tanto como sea posible, para que sea representativa de los diferentes productos/grupos de productos?	10	7	3	0		N		Si una auditoría de grupo/multisitio es para certificar más de un grupo de productos, las auditorias deben dividirse equitativamente entre los grupos de productos, tanto como sea posible. El OC debe hacer un esfuerzo para rotar los ranchos y los grupos de producto.
6	¿Sigue el productor todos los requerimientos de intervalos de tiempos de pre-cosecha requeridos para la protección de cultivos, etiquetas de agroquímicos, recomendaciones del fabricante y estándares locales y nacionales?	10	7	3	0		Y		Los intervalos de pre-cosecha especifican la cantidad de tiempo que debe transcurrir entre la aplicación del plaguicida y la cosecha del producto. Los intervalos están establecidos para permitir que el cultivo metabolice (descomponga) el plaguicida para que los niveles de residuo (tolerancias) no excedan los límites establecidos cuando el pesticida recibió la aprobación de su etiqueta.
7	¿Sigue la operación de cultivo un programa de registro de aplicación de plaguicidas? ¿Son los plaguicidas aplicados por personal adecuado que tiene licencia/autorización/certificado de aplicador de acuerdo a la legislación vigente o si no existen regulaciones, entonces por aplicadores capacitados?	10	7	3	0		Y		La operación debe seguir el programa de mantención de registros de aplicación de plaguicidas que incluye la fecha de aplicación, nombre comercial del plaguicida, ingrediente activo, monto total aplicado, tamaño del área de tratamiento, ubicación de la aplicación, nombre del cultivo, método de aplicación e intervalo de pre-cosecha. Los registros deben incluir también el nombre del aplicador, licencia/número de autorización, si es aplicable el número de registro EPA. Si se utiliza una empresa externa, la operación debe mantener copia de cada licencia de los aplicadores, así como también de cada aplicación. Si la respuesta es No cumplimiento resultará en una falla automática de la auditoría.
8	¿Existe evidencia de contaminación fecal en las proximidades de las áreas de cultivo o cualquier otra área de almacenamiento? Esto se refiere a una sola muestra de materia fecal humana o fecas de animales domesticos y/o evidencia sistemática de fecas de animales salvajes.	10	7	3	0		Y		No debe haber evidencia de contaminación fecal sistemática por animales salvajes y/o una sola muestra de material fecal humano o animal doméstico en el área de cultivo, cerca de las áreas de cultivo o en cualquier área de almacenamiento. Si la respuesta es No cumplimiento resultará en una falla automática de la auditoría.

	Addendum de Área de Cultivo	Todo	Menor	Mayor	No - Cumplimiento	N/A	Auto Re-auditoría	Explicación del Auditor	Explicación
9	Si un productor envía sus productos a más de un empacador/exportador ¿Realizan ellos ejercicios adecuados de rastreo de productos hacia adelante y hacia atrás o un simulacro de recuperación específico para sus operaciones, a lo menos una vez al año, dentro de un plazo de tiempo de dos horas? Si un productor envía todos sus productos a un empacador/exportador y está cubierto por un Programa Corporativo de Recuperación de productos, como mínimo debe tener lo siguiente: Una copia del más reciente ejercicio de recuperación (iniciado o previsto por el empacador/exportador, no necesariamente de sus operaciones propias) y una copia del Programa de Recuperación Corporativo.	10	7	3	0		N		Si un productor envía sus productos a más de un empacador/exportador, debe tener un sistema establecido de trazabilidad que permita rastrear el producto un paso atrás y un paso adelante. Contenidos y retención de registros deben ser consistentes con las regulaciones aplicables. El productor debe conservar una copia en el lugar para la revisión del auditor. Si un productor envía todo su producto a un solo empacador/exportador y está cubierto por el Programa de Recuperación de Producto, como mínimo debe incluir lo siguiente: Una copia del más reciente ejercicio de recuperación de productos (iniciada por la compañía empacadora/exportador, que no necesariamente debe ser la operación propia) y una copia del Programa de Recuperación Corporativo.
10	¿Se realizan análisis microbiológicos dirigidos a verificar el uso apropiado de agua para riego, aplicación de plaguicidas y fertilizantes, para protección de heladas/congelación y estrés térmico? ¿Están las pruebas dirigidas de acuerdo al análisis de riesgo de la operación, para microorganismos patógenos de interés y los indicadores estándar de contaminación fecal? (E.coli genérica)	10	7	3	0		Y		Las pruebas microbiológicas deben realizarse durante la temporada de cultivo y la cosecha. La frecuencia del muestreo y el punto de muestreo de agua deben estar basados en el análisis de riesgo y las normas vigentes o los estándares industriales para los productos cultivados. (Los muestreos deben haberse realizado como mínimo en los últimos 12 meses). El tipo de prueba y su criterio de aceptación deben estar también determinados por el análisis de riesgo, pero deben incluir indicadores de estándar de contaminación fecal (E.coli genérico). Si los resultados del análisis no cumplen con el criterio de aceptación, se deben tomar acciones correctivas y pueden incluir el remuestreo o demostrar acciones de mitigación. Si toda el agua utilizada para labores agrícolas es de una fuente municipal, el muestreo se debe realizar en la fuente donde el agua es utilizada. Nota: Si las medidas de mitigación tomadas no son suficientes para proteger el producto cosechado, Costco se reserva el derecho de requerir la aplicación de análisis microbiológicos al producto. Si la respuesta es No cumplimiento resultará en una falla automática de la auditoría.