



# Expectativas de Auditoria de Inocuidad Alimentaria

para

## Proveedores Costco

Versión 1.0

© Copyright 2014. Costco Wholesale Corporation

Este documento es propiedad de Costco Wholesale y no debe distribuirse sin el permiso expreso de Costco

# Tabla de Contenidos

Al hacer clic en un título navegará a esa sección del documento

<b>Requisitos Generales de Auditoria</b> .....	4
Requisitos de Auditoria Costco – Alimentos y Productos.....	4
Empresas de Auditoria aprobadas por Costco .....	5
Tipos de Auditoria de Instalación aceptadas y Requisitos de Calificación .....	6
Auditorias GFSI (Global Food Safety Initiative) .....	6
Fabricantes de envases primarios (contacto con alimentos) .....	7
Anexo N60 (sólo aplicable a proveedores de carne cruda a instalaciones Costco).....	7
Auditorias de Centro de distribución/Almacenaje .....	7
Auditorias cGMP (Industria de Suplementos y Farmacéutica).....	8
Auditoria BPM de Costco .....	8
Auditoría de pequeños proveedores de Costco .....	8
Auditorias de bienestar animal .....	9
Planes de acción correctiva (PAC): todas las auditorías y el anexo de Costco .....	9
Criterios de Re-Auditoría: Auditorías GFSI y Costco. ....	10
Auditoría de Bases de Datos .....	11
Base de datos EFA (Auditoría de Instalaciones Empresariales, por sus siglas en Inglés).....	11
TraQtion .....	12
Azzule Systems (Productos Frescos).....	12
<b>Requisitos Específicos Costco de Inocuidad Alimentaria</b> .....	14
Evaluaciones del Auditor de Costco (Auditorias sombra) .....	14
Requisitos específicos de cada país para las regiones internacionales de Costco.....	14
HACCP y Controles Preventivos (FSMA) .....	14
Pruebas Microbiológicas.....	16
Requisitos del programa de muestreo ambiental .....	16

Requisitos de prueba y retención .....	16
Requisitos de prueba de agua .....	17
Alérgenos.....	17
Detección de Material Foráneo.....	20
Control de Plagas .....	21
Buenas prácticas de manufactura.....	22
Guantes: Sin contacto de Manos Descubiertas .....	22
Lavabos de Manos .....	23
Sujetadores de cabello .....	23
Trazabilidad de los productos .....	23
Código de fecha del Producto .....	24
Programa de Proveedores Aprobados .....	24
Requisitos de Auditoria de Productos.....	25
Instalaciones y productos empacados en el campo - Tipos de Auditoría Estándar Aceptadas.....	26
Instalaciones y productos envasados en el campo - Certificaciones GFSI .....	26
Acciones Correctivas - Auditorías de Certificación y Costco Addendum .....	28
Re-auditorías: GFSI, BPM, BPA.....	28
Verificación de Sanitización (Instalaciones) .....	29
Requisitos de prueba y retención.....	29
Buenas Prácticas Agrícolas Específicas de Productos (BPA) .....	31
Contactos de Inocuidad Alimentaria Costco.....	32

# Requisitos Generales de Auditoría

## Compromiso de inocuidad alimentaria de Costco

La inocuidad y la calidad de los alimentos son objetivos interrelacionados, los cuales requieren una planificación, ejecución y monitoreo deliberados. Las auditorías de inocuidad alimentaria son vitales para mantener los estándares de calidad e inocuidad alimentaria más altos posibles para los productos alimenticios. Los reportes de auditoría proporcionan información precisa sobre el cumplimiento y el estado general de inocuidad de los alimentos de los proveedores actuales y potenciales, a la vez que proporcionan un marco para futuras mejoras.

Para garantizar la confidencialidad, la información de la auditoría solo se compartirá internamente entre el Equipo de Auditoría de Inocuidad Alimentaria de Costco y los Compradores de Costco. El Equipo de Auditoría de Inocuidad Alimentaria de Costco revisará las auditorías para identificar oportunidades de mejora y garantizará que se completen las acciones correctivas, mientras que el personal de compras de Costco utilizará la información de auditoría para guiar las decisiones de compra.

## Requisitos de Auditoría Costco – Alimentos y Productos

- Todas las ubicaciones/instalaciones que procesan, empacan, almacenan o distribuyen productos consumibles (por ejemplo, alimentos, bebidas, suplementos) o suministran materiales de empaque en contacto con alimentos a Costco deben tener una auditoría anual de inocuidad alimentaria de tercera parte. Los proveedores ubicados en China deben completar dos auditorías de inocuidad alimentaria por año.
- Los proveedores de productos frescos que cultivan, cosechan, empacan, enfrían, procesan, almacenan y distribuyen productos deben tener una auditoría anual de inocuidad alimentaria de tercera parte. Todos los proveedores de productos en China deben completar dos auditorías de seguridad alimentaria por año.
- Para que Costco las acepte, las auditorías deben ser realizadas por una [compañía de auditoría aprobada por Costco](#). La única excepción es para los nuevos proveedores que desean enviar una auditoría completada previamente (en los últimos 12 meses) para su revisión. El reporte de auditoría completo debe enviarse a Costco, además de las respuestas de acción correctiva para cada deficiencia. Si se acepta un informe de auditoría previamente completado, el aniversario de auditoría del proveedor debe ser un esquema de auditoría aprobado por Costco y debe ser realizado por una empresa de auditoría aprobada por Costco.
- Costco solo aceptará las auditorías/certificaciones realizadas mientras el sitio de auditoría esté en pleno funcionamiento. Aunque es preferible, los proveedores no están obligados a estar produciendo productos, cultivando o procesando cultivos para Costco en el momento de la auditoría. Sin embargo, productos y procesos similares deben ser presenciados por el auditor.

## Empresas de Auditoria aprobadas por Costco

Costco solo aceptará auditorías o certificaciones de la lista aprobada de compañías de auditoría a continuación. Si un proveedor realiza un envío a Costco en varios países, debe utilizar una empresa de auditoría que esté aprobada para su uso por todos los países a los que suministra el producto.

Para garantizar la objetividad en el proceso de auditoría, Costco requiere que las compañías de auditoría roten a sus auditores cada tres años (como mínimo).

Por consideración a los empleados del sitio y para evitar la fatiga del auditor, Costco espera que cada día de auditoría se limite a no más de 10 horas.

### Estados Unidos

Acerta  
 AIB International  
 Asure Quality  
 AUS-MEAT / AUS-QUAL  
 BSI Group  
 Control Union  
 DNV-GL  
 Eagle Food Registrations  
 Eurofins  
 FoodChain ID (Antiguamente Cert ID)  
 Food Safety Net Services  
 Intertek  
 LRQA  
 LSQA (Auditorias BPA solamente. **No auditorias de instalación.**)  
 Mérieux  
 NSF International  
 PMC  
 Primus Auditing Operations (PAO)  
 Safe Food Certifications  
 SCS Global Services  
 SGS  
 TUV USA / TUV Nord  
 UL-STR  
 WQS-QIMA / QIMA (Antiguamente Asia Food Inspection)  
 Validus

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

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

U.K./Islandia - Igual que los EE. UU. con la adición de:  
 Bureau Veritas  
 \* U.K. aceptará Certificaciones BRC o Auditorias Salsa independientemente de la empresa auditora. El Reino Unido también acepta certificaciones ISO.

## Tipos de Auditoria de Instalación aceptadas y Requisitos de Calificación

### Auditorias GFSI (Global Food Safety Initiative)

- Costco acepta auditorías BRC, SQF, IFS, Evaluación del Programa de Mercados Globales GFSI y FSSC 22000 (la auditoría anual de vigilancia FSSC con Costco Addendum debe compartirse con Costco, independientemente de la fecha de vencimiento de la certificación). Todas las auditorías de vigilancia GFSI deben compartirse con Costco.
- Se **debe** completar un Costco Addendum GFSI para cada esquema GFSI mencionado anteriormente. Si el Addendum de GFSI no se completa cuando lo solicita Costco, la compañía de auditoría debe regresar al sitio y completar el Addendum a cargo de la compañía de auditoría. Si un proveedor cancela el addendum cuando se requiere uno, la compañía de auditoría regresará al sitio con cargo al proveedor para realizar el addendum.

Todas las auditorías de certificación y recertificación deben estar actualizadas (en los últimos 12 meses). Costco solo aceptará certificaciones GFSI de [compañías de auditoría aprobadas por Costco](#) (excepto para nuevos proveedores). La empresa de auditoría debe publicar los resultados preliminares de la auditoría en la base de datos de auditoría de Costco correspondiente dentro de los 7 días calendario. Los proveedores deben notificar a Costco inmediatamente por correo electrónico o por teléfono en caso de que su certificación GFSI se suspenda o cancele.

Requisitos de Calificación GFSI de Costco	
<b>BRC</b>	Grado <b>B</b> o superior
<b>SQF</b>	Puntuación preliminar total de <b>85</b> o superior
<b>IFS</b>	Puntuación preliminar total de <b>85</b> o superior
<b>FSSC 22000</b>	Certificación exitosa (las auditorías no están calificadas)
Evaluación del Programa de Mercados Globales	<b>Evaluación del Programa de Mercados Globales de GFSI para Producción Primaria</b> La Evaluación Inicial debe cumplir con el <u>Nivel Básico</u> al <b>90%</b> o superior La Evaluación del Segundo año debe cumplir con el <u>Nivel Intermedio</u> al <b>75%</b> o superior La Instalación de Tercer Año debe obtener <b>Certificación GFSI</b> completa o completar una <b>Auditoría BPM/BPA</b> según los requisitos de Costco.
	<b>Evaluación del Programa de Mercados Globales de GFSI para Manufactura</b>

<p><b>Evaluación del Programa de Mercados Globales</b></p>	<p>La Evaluación Inicial debe cumplir con el <u>Nivel Intermedio</u> al <b>80%</b> o superior</p> <p>La Evaluación de Segundo Año de Instalación debe obtener la <b>Certificación GFSI</b> completa o completar una <b>Auditoría de BPM</b> según los requisitos de Costco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nota:</b> Costco prefiere que las evaluaciones sean realizadas por una compañía de auditoría aprobada por Costco. En el caso poco frecuente de que las compañías de auditoría aprobadas por Costco no estén disponibles para el proveedor, Costco requerirá que la compañía de auditoría elegida esté acreditada según ISO / IEC 17065 y / o ISO / IEC 17021. La compañía de auditoría deberá estar acreditada por un miembro de la IAF Organismo de acreditación que se puede encontrar en el sitio web de la IAF: <a href="http://www.iaf.nu">www.iaf.nu</a>. Los proveedores deben notificar a Costco con anticipación para verificar que la compañía de auditoría cumple con estos requisitos.</li> </ul>
--	---

### **Fabricantes de envases primarios (contacto con alimentos)**

Costco acepta informes de auditoría de empaque (es decir, bolsa, película, cubierta de almeja) de una compañía de auditoría aprobada por Costco. Costco aceptará una Certificación GFSI o la Auditoría de Empaque única de la compañía auditora.

**Requisito de puntaje:** Costco diferirá para auditar los requisitos de puntaje del esquema.

### **Anexo N6o (sólo aplicable a proveedores de carne cruda a instalaciones Costco)**

Todos los proveedores que suministran componentes de proteína de carne de res cruda a las plantas de carne de Costco en Tracy, CA y Morris, IL también deben completar un Anexo N6o. Costco aceptará tanto el Anexo Costco N6o como las auditorías N6o desarrolladas y realizadas por las empresas de auditoría aprobadas por Costco.

**Requisito de puntaje:** Costco diferirá para auditar los requisitos de puntaje del esquema.

### **Auditorías de Centro de distribución/Almacenaje**

Costco acepta las auditorías del centro de distribución / almacén cuando las realiza una empresa de auditoría aprobada por Costco. Costco aceptará una Certificación GFSI o un formulario exclusivo de Auditoría de Almacén / Centro de Distribución de la compañía de auditoría.

**Requisito de puntaje:** Costco diferirá para auditar los requisitos de puntaje del esquema.

### **Auditorías cGMP (Industria de Suplementos y Farmacéutica)**

Costco acepta auditorías cGMP (buenas prácticas de manufactura actual, por sus siglas en Inglés) cuando las realiza una empresa de auditoría aprobada por Costco. Las auditorías de cGMP verifican que las instalaciones y procesos de fabricación estén diseñados, implementados, monitoreados y controlados adecuadamente.

**Requisito de puntaje:** Costco diferirá para auditar los requisitos de puntaje del esquema.

### **Auditoría BPM de Costco**

Las auditorías de Costco BPM deben ser no anunciadas. La auditoría debe realizarse dentro de una ventana de auditoría de 90 días a partir de la fecha de la auditoría anterior (45 días antes/después de la fecha de aniversario de la auditoría). Las compañías de auditoría se pondrán en contacto con los proveedores para calendarizar auditorías dentro del plazo especificado.

Durante el proceso de calendarización, la compañía de auditoría solicitará al sitio que provea fechas restringidas (si las hay). Una fecha restringida es un período de tiempo en el que el sitio no estará operativo o produciendo el producto Costco o producto similar. Las fechas restringidas se limitan estrictamente a los días de no producción y no se concederán por ningún otro motivo. A menos que el sitio provea las fechas restringidas, todos los días dentro de la ventana de auditoría de 90 días se considerarán fechas "listas para la auditoría". Si un sitio no está operativo en una fecha lista para la auditoría, la auditoría debe reprogramarse dentro del plazo original de 90 días a cargo del proveedor. Es aconsejable consultar con su compañía de auditoría con respecto a su política de cancelación y las tarifas asociadas.

La mayoría de las auditorías de Costco BPM se pueden completar en un solo día de auditoría, aunque ciertas auditorías pueden requerir un segundo día debido al tamaño, la complejidad y la preparación de una instalación.

**Requisito de puntaje:** puntaje mínimo de **85** en cada categoría. No hay hallazgos críticos.

### **Auditoría de pequeños proveedores de Costco**

Los proveedores que tienen menos de 25 empleados y que no han completado previamente una auditoría de inocuidad alimentaria de tercera parte, son elegibles para una Auditoría de Proveedor Pequeño de Costco. A diferencia de la auditoría BPM de Costco, las auditorías de pequeños proveedores siempre se anuncian. Las auditorías de pequeños proveedores están pensadas como una introducción al programa de inocuidad de los alimentos de Costco y se deben realizar solo una vez. Todas las auditorías posteriores realizadas para Costco deben ser una auditoría Costco BPM o una Certificación GFSI con el Addendum de Costco.

**Requisito de puntaje:** puntaje mínimo de **75** en cada categoría. No hay hallazgos críticos.



### **Auditorías de bienestar animal**

Las instalaciones que sacrifican, convierten animales en alimentos o tienen un ambiente de granja (es decir, gallinas ponedoras, ganado lechero, etc.) deben tener una auditoría anual de bienestar animal o certificación. Consulte el documento de Expectativas de la Auditoría de Bienestar Animal de Costco para obtener más información.

### **Planes de acción correctiva (PAC): todas las auditorías y el anexo de Costco**

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

- Empleado(s) responsable(s) de las acciones correctivas
- Análisis de la Causa Raíz
- Acción Correctiva
- Plan Preventivo
- Fecha de finalización (o fecha de finalización estimada)

Los planes de acción correctiva deben ser presentados, revisados y aprobados por el auditor de tercera parte o la compañía de auditoría. El PAC debe cargarse en la base de datos de auditoría correspondiente dentro de los 14 días calendario posteriores a la publicación de la auditoría. Durante el aniversario o la auditoría de recertificación, el auditor confirmará que se han implementado todas las acciones correctivas o preventivas de la auditoría del año anterior.

Las certificaciones GFSI y las no conformidades de la auditoría de vigilancia deben abordarse según los requisitos del esquema.

Las no conformidades identificadas en los reportes de Costco BPM, pequeño proveedor, o el Addendum de Costco GFSI, deben tratarse con una respuesta de acción correctiva si el puntaje total es inferior al 98%. Durante la auditoría de aniversario o re-auditoría del sitio, el auditor verificará que las no conformidades de la auditoría anterior hayan sido resueltas satisfactoriamente. Si no se corrigen las no conformidades de Costco BPM o el Addendum de la auditoría anterior al momento de la auditoría de aniversario, a cada repetición de no conformidad se le otorgará una puntuación de "0" puntos. Las acciones correctivas aún serán necesarias para las auditorías con una puntuación del 98% o superior, pero no es necesario enviarlas a Costco para su revisión. Los requisitos de puntuación y acciones correctivas para las auditorías de Costco se enumeran en la tabla a continuación.

<b>Requisitos de Acción Correctiva</b>		
<b>Puntuación</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Acción</b>
<b>98 - 100%</b>	Excelente	Se requieren acciones correctivas, pero no es necesario enviarlas a una base de datos de auditoría de Costco
<b>85 - 97%</b>	Satisfactorio	Acciones correctivas requeridas
<85% de la puntuación total para los esquemas GFSI calificados; <b>Grado C</b> o inferior para BRC <b>Certificación fallida</b> para FSSC 22000 <85% en cualquier categoría: auditoría BPM <75% en cualquier categoría: Pequeño Proveedor Costco	Rechazado	Acción correctiva y <b>re-auditoría requeridas dentro de 60 días</b>

<b>Criterios de Re-Auditoría: Auditorías GFSI y Costco.</b>
<p>Las empresas de auditoría deben notificar a Costco todas las auditorías fallidas dentro de 24 horas. Una auditoría fallida de cualquier tipo activará una re- auditoría anunciada dentro de los 60 días posteriores a la fecha de la auditoría inicial. Todas las acciones correctivas identificadas en la auditoría original deben verificarse durante la re-auditoría.</p> <p>Las auditorías GFSI fallidas activarán una re- auditoría de Costco BPM dentro de los 60 días, independientemente de los requisitos de GFSI para mantener la Certificación. Para las auditorías de Costco BPM y pequeños proveedores, la fecha de finalización de la nueva auditoría se convertirá en la nueva fecha de aniversario.</p> <p>Si falla el Addendum de Costco GFSI con un fallo crítico o una puntuación total de menos de 85, podría resultar en una re-auditoría. Costco hará las determinaciones de la nueva auditoría caso por caso.</p> <p><b><u>Costco requerirá re-auditorías en las siguientes circunstancias:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El auditor observa contaminación directa del producto</li> <li>• El sitio no tiene documentadas acciones correctivas cuando no se cumplen los límites críticos.</li> <li>• Los empleados con llagas, heridas infectadas u otras enfermedades infecciosas se observan en contacto directo con alimentos expuestos, empaque primario o áreas de producción/almacenamiento.</li> <li>• Los alérgenos están presentes en la instalación, pero no se ha desarrollado un programa de control de alérgenos.</li> <li>• No se ha establecido y/o implementado un Programa POES documentado (Procedimientos Operativos de Sanitización Estándar).</li> <li>• No se ha establecido un Plan de Inocuidad Alimentaria documentado o un Plan HACCP (según los requisitos reglamentarios).</li> <li>• Un programa escrito de control de plagas es inadecuado o no se ha establecido.</li> <li>• El agua de la instalación no es de una fuente potable.</li> <li>• La instalación ha recibido una carta de advertencia de la FDA (formulario 483).</li> </ul>

- La potabilidad del agua no está probada por un laboratorio certificado y los registros no se mantienen (pruebas anuales para fuentes de agua municipales y trimestrales para agua de pozo).
- Los productos terminados no están codificados correctamente para su trazabilidad.
- Evidencia de plagas descompuestas en el interior de la instalación (incluidas las plagas descompuestas en trampas).
- Plagas o evidencia de plagas (como materia fecal) sobre, o en cualquier ingrediente alimenticio, superficie de contacto con alimentos, material de empaque o producto terminado (incluyen las plagas comunes, pero no se limitan a: insectos, arañas, roedores, anfibios, mamíferos o aves).
- Una retirada del producto, un incidente grave o una inquietud de Costco iniciarán una auditoría inmediata de Costco BPM. Estas auditorías se llevarán a cabo independientemente del cronograma de la auditoría de aniversario y no afectarán a la Certificación GFSI, si corresponde.

**Nota:** - Aplicable a los proveedores que fabrican en, o importan a, los Estados Unidos

- La instalación no puede proporcionar prueba de registro de la FDA para la Ley contra el bioterrorismo o no cumple con los requisitos del USDA.
- No se ha establecido un Análisis de Peligros según los requisitos de Controles Preventivos de la FDA o las regulaciones del USDA. Un **análisis de peligros** es una revisión sistemática que identifica, evalúa y controla los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

## Auditoría de Bases de Datos

Los reportes de auditoría y las acciones correctivas se subirán a una base de datos de auditoría de Costco por la compañía auditora y deben traducirse a un idioma aceptado por ese país, es decir, inglés para los EE. UU. (Favor de enviar un correo electrónico a sus [contactos de inocuidad alimentaria de Costco](#) para conocer los requisitos específicos de cada país). Las empresas de auditoría deben subir los reportes de auditoría de Costco (auditorías BPM, pequeño proveedor, distribución/almacenamiento y de empaque) y los reportes preliminares de certificación GFSI dentro de los 7 días calendario a partir de la fecha en que se complete la auditoría. Se requiere que cada instalación presente su plan de acción correctiva (PAC) a la compañía de auditoría dentro de los 14 días calendario posteriores a la publicación del reporte de auditoría en la base de datos de auditoría de Costco. Para las auditorías de Certificación, la versión final de la auditoría GFSI se publicará en el momento de emisión. Las auditorías de GFSI seguirán el calendario de publicación de los propietarios del Programa de Certificación.

### **Base de datos EFA (Auditoría de Instalaciones Empresariales, por sus siglas en Inglés)**

Con la excepción de las operaciones de productos frescos, todas las instalaciones deben estar registradas en la base de datos de EFA (Auditoría de instalaciones empresariales). A partir de la fecha de publicación de este documento (30/11/2018), sólo los EE. UU. y Canadá están activos dentro de la base de datos EFA, aunque todos los países de Costco eventualmente se unirán a la EFA. Por ahora, los proveedores de otros países de Costco deben aclarar los requisitos de registro de su base de datos con un miembro del equipo de inocuidad alimentaria de Costco o sus compradores Costco.

Las instalaciones que suministran a los EE. UU. pueden solicitar formularios de registro por correo electrónico a [fsa@costco.com](mailto:fsa@costco.com). Las instalaciones que suministran a Canadá pueden enviar un correo electrónico a [cnfsa@costco.com](mailto:cnfsa@costco.com). Si una instalación suministra productos a Costco EE. UU. y Costco Canadá,

los formularios de registro completos deben enviarse al equipo de Costco EE. UU. El personal de inocuidad alimentaria de Costco completará el proceso de registro real en el sistema.

Debido a que EFA está diseñada para contener documentos de auditoría solo para la referencia interna de Costco, las instalaciones no tendrán acceso al sistema EFA. Solo los proveedores (el negocio que recibe órdenes de compra de Costco) estarán acreditados en el sistema. La acreditación es un proceso en el que Costco otorga acceso a la EFA a los contactos de proveedores verificados. Los usuarios acreditados tendrán visibilidad del estado de las auditorías, pero no tendrán acceso a los documentos en sí. Los proveedores que necesitan acceso a documentos de auditoría pueden solicitarlos al establecimiento que pagó por la auditoría o a la compañía de auditoría si existe un acuerdo de intercambio de datos. Los contactos de proveedores acreditados pueden acceder a la base de datos de EFA siguiendo el enlace a continuación.

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

### **TraQtion**

Todas las instalaciones actualmente registradas en la base de datos de TraQtion pasarán a EFA a medida que expiren sus registros de TraQtion. Los proveedores nuevos y potenciales de Costco deberán registrarse en EFA, no en TraQtion. Los coordinadores de auditoría de Costco se pondrán en contacto con cada instalación cuando sean elegibles para la incorporación a EFA. Si tiene preguntas sobre la transición de TraQtion a EFA, envíe un correo electrónico al equipo de inocuidad alimentaria de Costco: [fsa@costco.com](mailto:fsa@costco.com)

### **Azzule Systems (Productos Frescos)**

Costco está utilizando Azzule Systems para administrar la información de auditoría de Productos Frescos (es decir, reportes de auditoría, acciones correctivas y certificados). Se espera que los proveedores en Azzule mantengan transparencia completa de la cadena de suministro para todos los productos vendidos a Costco. Para ello, los proveedores y las empresas de auditoría deben cumplir los siguientes requisitos.

1. Los proveedores deben indicar a su compañía de auditoría que envíe su(s) Addendum(s) de Costco usando el Software de Auditoría Azzule (Azzule Auditing Software).
2. Además, las empresas de auditoría deben presentar auditorías de inocuidad alimentaria de tercera parte utilizando el Software de Auditoría Azzule o el programa de cadena de suministro (CB SCP) de la compañía de auditoría, según el esquema de auditoría. Este proceso de carga enviará la auditoría al Programa de Cadena de Suministro (SCP) del auditado.
3. Los proveedores de Costco pueden acceder a su SCP para transferir la auditoría al sitio Azzule de Costco. Si el proveedor no es el auditado, puede recuperar la auditoría y luego enviarla al sitio Azzule de Costco.

Las más recientes Expectativas de la Auditoría de Inocuidad Alimentaria de Costco y los documentos del Addendum pueden encontrarse a través de este enlace en la página web de Azzule:

<http://azzule.com/buyer-resources/>

Para preguntas relacionadas con Azzule, comuníquese con Soporte de Azzule por correo electrónico a [support@azzule.com](mailto:support@azzule.com) o por teléfono:

U.S.A +1 805-354-7127

Mexico +52 66 77 16 50 37

Chile +56 32 3325045

## Requisitos Específicos Costco de Inocuidad Alimentaria

### Evaluaciones del Auditor de Costco (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 determinar 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 Inocuidad de Alimentos Costco acompañará al auditor durante toda la auditoría. Al finalizar la auditoría, el empleado de Costco completará una evaluación escrita del auditor, que se presentará a la compañía auditora.

Durante la evaluación, el empleado de Costco examinará toda la documentación revisada por el auditor y también recorrerá toda la instalación durante la inspección (interior y exterior). Además, el evaluador de Costco tomará notas durante la auditoría sobre cualquier observación que se haya pasado por alto en la auditoría, aunque estos elementos 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, ni afectan la calificación de la auditoría. Para garantizar que se aborden cuestiones de Costco, las instalaciones deben proporcionar a Costco una respuesta de acción correctiva por correo electrónico para cada observación.

Costco agradece la cooperación del proveedor con este importante programa.

### Requisitos específicos de cada país para las regiones internacionales de Costco

Todos los países en los que Costco hace negocios tienen requisitos legales únicos que los proveedores deben cumplir. Preguntas sobre los requisitos específicos de cada país para las regiones internacionales deben dirigirse al [equipo\(s\) de inocuidad alimentaria de Costco](#) apropiados.

### HACCP y Controles Preventivos (FSMA)

#### Definición de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Según la FDA, "HACCP es un enfoque sistemático para la identificación, evaluación y control de riesgos para la inocuidad alimentaria basado en los siguientes siete principios".

- Principio 1: Realizar un análisis de riesgos.
- Principio 2: Determinar los puntos críticos de control (PCCs).
- Principio 3: Establecer límites críticos.
- Principio 4: Establecer procedimientos de monitoreo.
- Principio 5: Establecer acciones correctivas.
- Principio 6: Establecer procedimientos de verificación.
- Principio 7: Establecer procedimientos de registro y documentación.

## Controles preventivos definidos

**FSMA (Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos):** una Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE. UU. aprobada en 2011. La Ley pone énfasis en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos en lugar de reaccionar ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. La Ley contiene 7 reglas: **Controles preventivos de alimentos para seres humanos;** Controles Preventivos para Alimentos para Animales; Transporte Sanitario de Alimentación Humana y Animal; Inocuidad de Producto; Verificación de proveedores extranjeros; y Certificación de Tercera Parte Acreditada (utilizada para el Programa de Importadores Voluntarios Calificados (VQIP)).

**La Regla de controles preventivos** lleva a 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, basados en el riesgo, que una persona con conocimientos sobre la fabricación, el procesamiento, el empaque o la retención de alimentos seguros emplearían para minimizar o prevenir significativamente los riesgos identificados en el análisis de riesgos. Estos controles deben ser coherentes con el conocimiento científico actual de la fabricación, el procesamiento, el envasado o la conservación de alimentos seguros en el momento del análisis.

## Programas de USDA y FDA HACCP

- Los mariscos, los jugos y los alimentos enlatados con bajo contenido de ácido están sujetos a las regulaciones de HACCP de la FDA y deben operar un plan HACCP para su operación.
- Los reglamentos del USDA se aplican a los productos de carne de res, cerdo, pollo, bagre y huevo. Los artículos que están regulados por el USDA deben operar bajo un Programa HACCP
- Todos los demás tipos de alimentos requerirán un plan de control preventivo.

## Requisitos de control preventivo/HACCP de Costco

- Las instalaciones de procesamiento que no suministran el producto Costco a los EE. UU., pero sí abastecen a las regiones internacionales de Costco, deben operar bajo un Programa HACCP o un Plan de Control Preventivo.
- Cada instalación debe tener un Plan de Inocuidad Alimentaria por escrito que incluya una evaluación de riesgos detallada. La instalación debe utilizar los resultados de la evaluación de riesgos para determinar si son necesarios los Puntos Críticos de Control o los Controles Preventivos. Este es un requisito de Costco, independientemente de los lineamientos normativos.
- Las instalaciones que no tienen un Plan de HACCP establecido o un Plan de Control Preventivo al momento de su auditoría inicial de Costco deben implementar uno antes de su auditoría de aniversario. La falta de cumplimiento dará lugar a una falla automática de la auditoría de aniversario.
- La persona o personas responsables del programa HACCP o del Plan de Control Preventivo deben completar con éxito la capacitación formal de HACCP o PCQI por parte de una agencia confiable en un ambiente de aula. Si una persona ya tiene capacitación HACCP en el aula, la capacitación de PCQI se puede tomar en el aula o en línea.

- La persona o personas responsables del Plan de Controles Preventivos deben ser una PCQI reconocida (Persona Calificada para el Control Preventivo, también conocida como "Qualified Individual") según los requisitos de la FDA. Una **persona calificada (QI)** es una persona que ha completado con éxito la capacitación en el desarrollo y la aplicación de controles preventivos basados en el riesgo, al menos equivalente a la recibida bajo un currículo estandarizado reconocido por la FDA, o que está calificada a través de la experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de inocuidad alimentaria.
- Las certificaciones HACCP y PCQI deben estar actualizadas dentro de los 5 años. Solo para la recertificación, Costco aceptará cursos presenciales o en línea realizados por una agencia confiable.

## Pruebas Microbiológicas

### Requisitos del programa de muestreo ambiental

Las instalaciones que producen productos Kirkland Signature o artículos de alto riesgo deben tener un Programa de Muestreo Ambiental documentado para detectar patógenos de interés. Los artículos de alto riesgo son alimentos o productos alimenticios con características inherentes que aumentan el riesgo de crecimiento microbiológico, riesgos físicos o contaminación química que puede ser perjudicial para los consumidores. El producto de alto riesgo también es aquel que es considerado de alto riesgo por Costco o declarado de alto riesgo por un organismo regulador debido a brotes previos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

El Programa de Muestreo Ambiental debe ser sólido e incluir frecuencia de muestreo, selección del sitio, resultados de pruebas y acciones correctivas. La frecuencia de muestreo y la selección del sitio deben basarse en una evaluación de riesgos de la instalación y el producto involucrado. Se debe completar un estudio de validación para demostrar la efectividad del programa. Si se obtienen resultados positivos de la prueba (presencia/indicador del organismo objetivo), detalles completos del análisis de la causa, las acciones correctivas y los resultados de las reevaluaciones deben estar disponibles para ser revisados por la Inocuidad Alimentaria de Costco a petición.

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

- Proveedores de productos frescos con instalaciones de producción y almacenamiento donde se introduce agua (paso de lavado, almacenamiento de alta humedad, procesos de limpieza en húmedo, etc.).
- Proveedores que producen alimentos que están listos para comer (productos cortados y alimentos que no requieren cocción adicional) o alimentos que son naturalmente susceptibles al crecimiento bacteriano (es decir, carnes rebanadas, productos lácteos, carne y pescado cocidos, [frutas y verduras congeladas, mezclas de ensaladas cortadas, ensaladas de brote de hoja, frutas cortadas, bandejas de verduras preparadas y melón - página 19](#)).

### Requisitos de prueba y retención

Los proveedores de artículos de alto riesgo de Costco deben tener un programa documentado de pruebas y retención microbiana de productos terminados para detectar patógenos de interés. El programa de prueba y retención debe incluir un plan de muestreo robusto desarrollado por el personal de inocuidad alimentaria diseñado para detectar los organismos de interés.



Un ejemplo de un plan de muestreo apropiado en una planta de alto riesgo de procesamiento de alimentos listos para comer 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 los resultados de las pruebas por hora.

Para obtener más información sobre el muestreo microbiológico y los programas de prueba, consulte la lista de referencias a continuación. Por favor, póngase en contacto con su comprador de Costco si no está seguro de los requisitos de prueba y retención para su(s) artículo(s).



- ICMSF (Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos)
- (2005) Microorganismos en Alimentos, 6, Ecología Microbiana de Productos Alimenticios, Editoras Kluwer Academics/Plenum, Nueva York, EE. UU.
- (2002) Microorganismos en Alimentos, 7, Pruebas Microbiológicas en la Gestión de Inocuidad Alimentaria, Springer, Nueva York, EE. UU. Estándar MIL 105





### Requisitos de prueba de agua

El agua utilizada en cualquier operación de procesamiento debe ser de una fuente microbiológicamente potable. Costco requiere que esto se confirme a través de pruebas realizadas por un laboratorio externo certificado. Costco requiere que cada fuente de agua municipal se analice anualmente y 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. El agua utilizada para fines de procesamiento o sanitización debe analizarse para detectar *E.coli* genéricos.

### Alérgenos

Costco requiere que todas las instalaciones cuenten con un programa de control de alérgenos documentado que abarque todos los países para los que producen productos. La siguiente tabla enumera los requisitos de alérgenos y etiquetado para todos los países en los que Costco opera actualmente.

 <b><u>Estados Unidos</u></b>	Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Frutos Secos, Trigo ( <i>Gluten</i> ), Sulfitos ( $\geq 10\text{mg/kg}$ )
 <b><u>Canada</u></b>	Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Frutos Secos, Trigo o Triticale, Cereales con Gluten, Mariscos Moluscos, Mostaza, Sésamo, Sulfitos ( <i>directamente agregados o iguales a 10mg/kg</i> ) <a href="#">Enlace</a> CFIA

 <p><b><u>UE/UK/Islandia</u></b></p>	<p>Mariscos crustáceos, huevo (cualquier animal de granja), pescado, leche (cualquier animal de granja), maní, soja, frutos secos, cereales con gluten (incluido el trigo o triticale), apio, altramuz, mariscos moluscos, mostaza, sésamo, sulfitos (<math>\geq 10\text{mg/kg}</math>)</p> <p>Reglamento UE <a href="#">No. 1169/2011 de la UE</a> Anexo II <a href="#">Actualización</a></p>
 <p><b><u>México</u></b></p>	<p>Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche, Maní, Soja, Frutos Secos, Cereales de Grano con Gluten, Sulfitos (<math>\geq 10\text{mg/kg}</math>)</p> <p><a href="#">Link</a> de investigación de ESHA <a href="#">Link</a> FARRP</p>
 <p><b><u>Australia</u></b></p>	<p>Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche (cualquier producto que contenga leche de origen animal), Maní, Soja, Frutos secos, Trigo, Cereales de grano con Gluten [(A) donde estas sustancias están presentes en la cerveza y las bebidas espirituosas; o (B) los jarabes de glucosa que se elaboran a partir de almidón de trigo y que: (a) han sido sometidos a un proceso de refinación que ha eliminado el contenido de proteína de gluten hasta el nivel más bajo que sea razonablemente alcanzable; y (b) tener un contenido de proteína de gluten que no exceda los 20 mg/kg; o (C) alcohol destilado del trigo], altramuz, mariscos moluscos, sésamo, sulfitos (<math>\geq 10\text{mg/kg}</math>), polen de abeja/propóleo, jalea real</p> <p><b>Nota:</b> si un alimento es o incluye como un ingrediente de jalea real, se requiere la siguiente declaración de advertencia: "Este producto contiene jalea real y se ha informado que causa reacciones alérgicas graves y, en casos raros, muertes, especialmente en pacientes con asma y alergia".</p> <p><a href="#">Link</a> del Código de Alimentos de Australia</p> <p>La sección 1.2.3, subsecciones 2, 3 y 4 enumera las declaraciones de asesoramiento obligatorias, las declaraciones de advertencia y la declaración de alimentos o sustancias.</p>
 <p><b><u>China</u></b></p>	<p>Mariscos Crustáceos, Huevo, Pescado, Leche (<i>incluyendo el azúcar de la leche</i>), Maní, Soja, Frutos secos, Trigo, Granos que contienen gluten y sus productos (<i>como el trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus variedades de cruzamiento</i>).</p> <p>*En noviembre de 2018, China reveló el borrador de reglamento para GB 7718 (Norma para el etiquetado general para alimentos preenvasados) y GB 28050 (Norma para etiquetado nutricional para alimentos preenvasados), no se pudo retirar los documentos preliminares. Se harán cambios a las normas de etiquetado para</p>

	los alérgenos, sin embargo, no está claro si la lista en sí está cambiando.
 <p><b><u>Japón</u></b></p>	<p><b>Obligatorio:</b> Cangrejo, Camarón/Langostino, Huevo, Productos Lácteos, Maní, Trigo, Alforfón</p> <p><b>Recomendado:</b> Abulón, Caballa, Calamar, Salmón, Huevas De Salmón, Anacardo, Nuez, Seta Matsutake, Sésamo, Soja, Batata, Manzana, Plátano, Kiwi, Naranja, Melocotón, Carne, Pollo, Gelatina, Cerdo.</p> <p><a href="#">CAA Japan Link</a> CAA Japón</p> <p><b>Nota:</b> las etiquetas de alérgenos recomendadas son obligatorias a menos que las instalaciones puedan probar que la contaminación cruzada no es un factor.</p>
 <p><b><u>Corea</u></b></p>	<p>Cangrejo, Camarón/Langostino, Huevo (<i>confinado a las aves de corral</i>), Caballa, Leche, Maní, Soja (<i>incluidos los aceites altamente refinados</i>), Nueces, Trigo, Alforfón, Calamar, Almeja (<i>incluyendo ostras, Abulón, Mejillón</i>), Melocotón, Cerdo, Tomate, ácido sulfuroso (<i>confinado a los casos donde se agrega ácido sulfúrico y el producto final incluye 10 mg/kg o más de SO<sub>2</sub></i>), Pollo, Carne de res, Calamar.</p> <p><a href="#">Enlace de requisitos de etiquetado MFDS</a></p> <p>Las declaraciones de "pueden contener" son obligatorias para los productos coreanos que tienen un proceso de fabricación compartido (trabajadores, utensilios, línea de producción, almacenamiento de ingredientes, etc.) con alérgenos, independientemente de los procedimientos de sanitización.</p>
 <p><b><u>Taiwán</u></b></p>	<p>Crustáceos, caracoles, huevos, leche, maní, mango, kiwi, soja, frutos secos, sulfitos (<math>\geq 10 \text{ mg/kg}</math>), cereales que contienen gluten, sésamo, pescado, moluscos, alforfón, apio, altramuz y mostaza. La información de advertencia prescrita en el artículo 3 se etiquetará de la siguiente manera:</p> <p>(1) Etiquetado en el paquete con el término "Este producto contiene _____", "Este producto contiene _____, inadecuado para personas susceptibles", u otros términos sinónimos.</p> <p>(2) El nombre del producto dice _____, etiquetado de esta manera, todas las sustancias alérgicas del producto deben incluirse en el nombre del producto.</p> <p><a href="#">Link</a> a la FDA de Taiwán</p>

## DetECCIÓN DE MATERIAL FORÁNEO

Todos los proveedores de Costco deben tener un programa completo de control de materiales extranjeros para controlar los peligros conocidos y probables. El control efectivo de materiales extraños solo se puede lograr cuando los elementos singulares de un plan de inocuidad alimentaria se coordinan para minimizar, detectar y eliminar peligros físicos. Consciente de la gran variabilidad en los productos y entornos de producción que se encuentran en las instalaciones de alimentos, Costco requiere que se creen programas individualizados en el marco que se describe a continuación.

### Entre estos requisitos se encuentran:

- Las instalaciones deben completar una evaluación de riesgos completa y documentada de todos los procesos e insumos. Una evaluación de riesgos es una revisión sistemática de los procesos e insumos que identifica y evalúa la gravedad y la probabilidad de los riesgos para determinar los controles apropiados del proceso.
- Las instalaciones deben establecer y mantener un programa de aprobación de proveedores que establezca parámetros de materiales externos para los ingredientes y componentes entrantes.
- Las instalaciones deben realizar inspecciones documentadas y exhaustivas de los materiales entrantes para detectar peligros de materiales externos.
- Las instalaciones deben establecer controles sobre el almacenamiento y transporte adecuados de todos los ingredientes y productos.
- Las instalaciones deben llevar a cabo la capacitación de los empleados sobre los riesgos de materiales foráneos para cada empleado en la instalación, así como la capacitación adecuada para visitantes y contratistas.
- Las instalaciones deben establecer todas las políticas y procedimientos apropiados para controlar el riesgo de madera, metal, vidrio, plástico y otros contaminantes conocidos de materiales foráneos.
- Las instalaciones deben realizar inspecciones periódicas y documentadas de los equipos y las posibles fuentes de materiales foráneos, y contar con un mecanismo de informes para que los empleados informen sus inquietudes.
- Todas las instalaciones (excepto las operaciones de bajo riesgo con una evaluación de riesgos documentada y precisa) deben tener un dispositivo de detección de material extraño correctamente instalado y calibrado para el producto terminado (detector de metales o rayos X). Nota: las industrias con medidas de prevención alternativas (pantallas, filtros, etc.) pueden estar exentas del requisito de operar con dispositivos de detección de materiales extraños (es decir, cáscara de huevos, procesamiento de fluidos, procesadores de carne de músculo entero, productos agrícolas crudos completos (RACs) que no se procesan).
- Las instalaciones deben tener implementado un procedimiento de quejas de los clientes, que también debe incluir tendencias periódicas de los datos de las quejas.

## **Dispositivos de detección de materiales foráneos**

Los dispositivos de detección de materiales foráneos, como los detectores de rayos X y metales, son un paso final importante para garantizar que el producto fabricado bajo los controles adecuados esté libre de contaminantes físicos. Si está considerando comprar un dispositivo de detección de materiales foráneos, Costco desea que evalúe los beneficios de la detección de rayos X sobre metales en sus instalaciones. Los rayos X no solo pueden seleccionar metal, sino que también pueden determinar densidades de caucho, plásticos, fragmentos de huesos, junto con palos o ramitas.

Para garantizar que todos los dispositivos de detección estén funcionando correctamente, Costco requiere que las instalaciones realicen pruebas documentadas de detectores en un intervalo de dos horas o menos. Los desafíos del detector también deben realizarse al principio y al final de la producción. 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 en pleno funcionamiento y calibrados a la sensibilidad adecuada utilizando piezas de prueba certificadas (ferrosas, no ferrosas y de acero inoxidable). Los materiales del desafío deben cumplir con las recomendaciones del fabricante (es decir, metal, vidrio, plástico, madera, etc.) y deben reflejar los contaminantes conocidos y probables del producto o proceso de producción.

Costco requiere que los auditores sean testigos de los desafíos a los dispositivos de detección de materiales foráneos, independientemente de si estos dispositivos se están utilizando para el producto de Costco durante el período de auditoría. En instalaciones con 5 o menos dispositivos de detección, todas las unidades deben ser desafiadas. Cuando el recuento de dispositivos supera las 5 unidades, Costco espera que se desafíen 5 dispositivos además del 30% de los dispositivos restantes.

Todos los dispositivos de detección de materiales foráneos deben tener un mecanismo de rechazo adecuado, es decir, correa de paro, chorro de aire, etc. Se debe implementar un procedimiento escrito para controlar el producto rechazado por un dispositivo de detección de materiales foráneos y para separar ese producto de la producción general (esta acción debe ser documentada). Los empleados del sitio deben demostrar el conocimiento adecuado de los procedimientos de detección de materiales foráneos y la disposición del producto.

Si los procesadores no tienen un dispositivo de detección de material foráneo en el lugar de la auditoría de Costco, se les pedirá que justifiquen su decisión con una evaluación de riesgos detallada que demuestre que el producto y el proceso de producción son de bajo riesgo. Si en el momento de la auditoría no se aplican controles de materiales foráneos y no se ha completado la evaluación de riesgos, el auditor consultará con el personal de Costco para analizar el nivel de riesgo. Si el riesgo se considera bajo, no se requerirá un dispositivo, aunque la instalación debe completar una evaluación de riesgos documentada. Si el riesgo es medio o alto, el sitio recibirá una no conformidad con la auditoría. Además, se requerirá que el sitio implemente controles de materiales foráneos y / o instale un dispositivo de detección de materiales foráneos (preferiblemente rayos X, ya que esta tecnología puede detectar peligros físicos distintos al metal) tan pronto como sea posible. Las instalaciones que no hayan instalado un dispositivo de detección al momento de su auditoría de aniversario de Costco recibirán una falla automática de auditoría.

## **Control de Plagas**

Las instalaciones deben tener y mantener un programa integrado de manejo de plagas (IPM) que administre tanto el interior como el exterior de la instalación (para incluir áreas de almacenamiento para el producto y el empaque). El IPM debe enumerar a los oficiales de control de plagas (PCO) designados/capacitados/con licencia responsables del programa. Los programas de control de plagas deben ser desarrollados e implementados por personal de control de plagas con licencia y certificado. En los países sin un requisito de

licencia, el personal de control de plagas debe estar capacitado y debe mantener un programa escrito de control de plagas que demuestre su comprensión del control de plagas y su alineación con las operaciones de seguridad alimentaria. El programa de control de plagas debe describir las responsabilidades tanto para el personal interno como para los contratistas.

**Como mínimo, el Programa de manejo integrado de plagas debe cumplir con los siguientes requisitos:**

- El IPM debe establecer una frecuencia de servicio programada para todos los dispositivos interiores y exteriores. Deben mantenerse registros completos de todos los servicios.
- El PCO debe mantener un mapa actualizado (actualizado al menos una vez al año) que muestre la ubicación y el tipo de todos los dispositivos de control de plagas interiores y exteriores.
- Todos los dispositivos de control de plagas deben estar numerados / identificados. Los carteles correspondientes también deben colocarse sobre los dispositivos para que el personal pueda confirmar que los dispositivos se encuentran en sus ubicaciones designadas según el mapa de control de plagas actual.
- Los dispositivos de control de plagas, incluidas las trampas de luz para insectos, deben ubicarse lejos de productos alimenticios expuestos, envases y materias primas. Los registros de uso de químicos y la información de SDS actual deben mantenerse.
- Las estaciones de cebo y otros pesticidas se limitan al uso externo, a menos que las leyes de los países exijan lo contrario. Los dispositivos interiores (es decir, el gato de hojalata o Ketch-Alls) deben colocarse en ambos lados de todas las puertas que conducen al exterior de la instalación y deben identificarse adecuadamente 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 por escrito para demostrar su comprensión del control de plagas en relación con la seguridad de los alimentos. Los registros de captura de tendencia mensual deben mantenerse si la instalación está operando en el control de plagas.
- Se recomienda que los dispositivos interiores (es decir, un gato de hojalata, tablas de pegamento o Ketch-All) se coloquen a ambos lados de todas las puertas que conducen al exterior de la instalación. En los países que no lo exigen, deben tener al menos uno. Los registros de captura mensuales deben mantenerse y el PCO debe realizar un análisis de tendencias al menos una vez al año. Costco no permite el uso de trampas de presión.

## Buenas prácticas de manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se definen como la coordinación deliberada de las prácticas de gestión y fabricación para garantizar que se cumplan los estándares de calidad e inocuidad alimentaria (tanto las especificaciones del cliente como los requisitos legales).

Para salvaguardar los productos alimenticios, Costco ha establecido las siguientes reglas con respecto al uso de guantes, los lavamanos y los sujetadores de cabello.

### **Guantes: Sin contacto de Manos Descubiertas**

Deben usarse guantes cuando haya contacto directo con los productos listos para comer, independientemente del nivel de riesgo. Antes de usar guantes, los empleados deben lavarse y secarse bien las manos. Se debe mantener una política escrita sobre los guantes, que define el tipo de guantes que se deben usar, el uso adecuado de los guantes para las tareas de manipulación de alimentos y la frecuencia de reemplazo.

**Los guantes de un solo uso** no deben contener látex ni polvo. Si se usan guantes de tela cuando las manos están en contacto con los alimentos, deben cubrirse con guantes sin látex/polvo.

**Los guantes reutilizables seguros para alimentos** deben lavarse y desinfectarse con frecuencia: al comienzo de un turno, después de los descansos y después de manejar contaminantes potenciales (como mínimo). Siempre deben estar limpios y en buenas condiciones.

Donde se pueda demostrar, a través de estudios de validación científica, que el uso de guantes es poco práctico o menos higiénico que las manos desnudas, Costco puede ofrecer una exención al requisito de guantes. Rara vez se emiten y solo se otorgan cuando el producto, los procesos, el nivel de riesgo y la evidencia de validación respaldan una exención.

### **Lavabos de Manos**

Los lavabos de manos designados y bien surtidos (**deben ser manos libres**) deben ubicarse en cada entrada regular de los empleados al área de procesamiento, y de una manera que permita a los empleados ir directamente del lavamanos a su estación de trabajo sin el riesgo de contaminación. Los lavamanos del área de procesamiento deben tener agua tibia, jabón líquido, toallas de manos libres (u otros dispositivos de secado sanitarios) y un recipiente de desechos de manos libres. La señalización de lavado de mano debe colocarse cerca de la estación y debe traducirse según sea necesario para reflejar los idiomas que hablan los trabajadores. Los empleados deben lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, después de un descanso, después de ir al baño y en cualquier momento en que las manos se contaminen.

Los lavamanos deben estar disponibles dentro de las instalaciones de los baños y deben usarse para ese propósito solamente. Una vez que un empleado sale de un baño, deben volver a lavarse las manos en el lavamanos del área de producción designada antes de regresar al trabajo.

### **Sujetadores de cabello**

Todos los empleados deben usar una red para el cabello cuando trabajen alrededor de productos expuestos. Los trabajadores con barba y/o bigote deben usar un sujetador para el cabello que cubra completamente todo el cabello. Costco no ve una gorra de béisbol como una cubierta para el cabello o una restricción para el cabello. Si se usa una gorra u otra cubierta para la cabeza, debe cubrirse con una red para el cabello.

## **Trazabilidad de los productos**

Para las operaciones de todo el año, los proveedores de Costco deben completar al menos dos ejercicios anuales de trazabilidad autoadministrados para verificar la efectividad del programa de retiro de productos. Los ejercicios de traza deben seguir la distribución de lotes de productos específicos de productos terminados, ingredientes crudos y empaque primario (un paso adelante, un paso atrás). Cada ejercicio por separado debe centrarse en diferentes temas, que incluyen: (1) un artículo de productos terminados, (2) un ingrediente crudo, o (3) empaque primario. El tema restante no abordado por los dos ejercicios de seguimiento autoadministrados de la instalación será el tema de un ejercicio en el sitio por el auditor durante la auditoría anual. Si la instalación aún no está produciendo para Costco, se debe elegir un artículo similar al que se suministraría a Costco. El sistema de recuperación/trazabilidad debe poder dar cuenta del 100% del producto en un período de dos horas.

Para operaciones que no se realizan durante todo el año, Costco requiere que las instalaciones realicen un único ejercicio de recuperación/trazabilidad simulado. El auditor completará un segundo ejercicio durante la auditoría anual de inocuidad de los alimentos.

Las empresas con sistemas de recuperación generados por la empresa implementados solo deben proporcionarle al auditor una copia de su programa y un ejemplo de recuperación simulada o ejercicio de rastreo.

### **Código de fecha del Producto**

Como mínimo, todos los productos vendidos a Costco deben estar marcados con una fecha de caducidad de consumo, fecha límite de venta o fecha de vencimiento "mejor antes de", que se pueda utilizar para fines de trazabilidad/recuperación. Los artículos producidos también deben incluir una fecha de empaquetado o código de barras escaneable/código QR que pueda proporcionar información para la trazabilidad y recuperación. Código de fecha Juliana no es aceptable para ningún producto de Costco.

Todas las ensaladas en bolsas y los productos de hojas verdes deben estar etiquetados con la región de cosecha y la fecha de empaque.

### **Programa de Proveedores Aprobados**

Las instalaciones deben tener un Programa de Proveedores Aprobados para monitorear y evaluar toda la materia prima, los ingredientes y los proveedores de empaque primario. Los proveedores de materias primas e ingredientes deben operar bajo un programa de HACCP/Controles preventivos, de acuerdo con los requisitos reglamentarios. Las instalaciones deben mantener registros de sus proveedores de ingredientes / componentes, que deben incluir: una auditoría de seguridad alimentaria de terceros (informe completo), evidencia de un programa de recuperación/trazabilidad establecido y una hoja de especificaciones detalladas del producto.

Los fabricantes de empaques primarios deben tener un programa de monitoreo documentado para evaluar los productos terminados y asegurar su cumplimiento con todas las regulaciones aplicables y los requisitos del cliente. Estas instalaciones deben completar una auditoría anual de terceros y también mantener un programa de trazabilidad sólido que pueda identificar y dar cuenta de los números de lote específicos del material de empaque.



## Requisitos de Auditoria de Productos

Los productos (frescos, congelados, secos, enlatados, etc.) siguen siendo una parte importante del negocio de Costco. Debido a la naturaleza de los productos básicos, Costco ha establecido requisitos específicos para cada producto que se adaptan mejor a las granjas, cosechadoras, empacadoras, enfriadores y procesadores que manejan el producto vendido a los miembros de Costco.

**Las auditorías de productos se componen de tres categorías principales, que incluyen:**

- **Auditorías de productores:** una evaluación de la inocuidad de los alimentos en un ambiente de rancho o invernadero.  
**Nota:** cuando el producto está empaquetado en el campo, debe seguir el "Anexo de Costco Produce para los productos del paquete de campo".
- **Auditorías de la Cuadrilla de Cosecha:** una evaluación de la inocuidad alimentaria de las prácticas y el entorno de la cuadrilla de cosecha.  
**Nota:** cuando el producto está empaquetado en el campo, debe seguir el "Addendum del producto de Costco para los productos del paquete de campo".
- **Auditorías de las instalaciones:** una evaluación de la inocuidad de los alimentos de las operaciones en un empacador, un procesador (todos los tipos de productos), centros de refrigeración/almacenamiento en frío y centros de distribución.

**Para garantizar que se implementen prácticas efectivas de inocuidad de los alimentos para todos los tipos de operación de productos, Costco ha establecido los siguientes requisitos.**

1. Las auditorías de inocuidad de los alimentos deben compartirse con Costco Azzule Data Management o el sistema de EFA de Costco. Costco continuará usando Azzule para la administración de datos, pero ahora permitirá a los proveedores usar el SCP (Programa de Cadena de Suministro) para auditorías de tercera parte. Para garantizar la transparencia de la cadena de suministro, los proveedores de Costco deben compartir todas las auditorías en la cadena de suministro a través de Azzule.
2. Proveedores y las instalaciones son responsables de supervisar las auditorías de terceros de sus productores, incluida la revisión de la auditoría y la supervisión de las acciones correctivas. Los productores y las cuadrillas de cosecha deben aprobar una auditoría anual de inocuidad alimentaria, que se llevará a cabo durante la temporada de cosecha activa.
3. Los productos empacados en el campo deben cumplir con el esquema de auditoría de Costco y los requisitos de la compañía de auditoría (referencia de la página). Envasado en el campo se refiere al producto que se recolecta y empaqueta en el empaque final de venta minorista en el campo (es decir, clamshell, producto envuelto en cartones, etc.).
4. Los productores y las cuadrillas de cosecha para productos no empacados en el campo ahora pueden usar la compañía de auditoría de terceros y el esquema de auditoría de su elección.
5. Las auditorías de instalaciones de producción continuarán teniendo requisitos específicos de Costco, como se define en la sección de [Requisitos Generales de Auditoría](#) de este documento.
6. Costco requiere que el agua de riego cumpla o exceda los requisitos de la Regla de inocuidad de producción de la FDA de los EE. UU. La Regla de inocuidad de los productos establece estándares mínimos basados en

la ciencia para el cultivo, la cosecha, el empaque y la conservación seguros de frutas y verduras cultivadas para el consumo humano.

## Instalaciones y productos empacados en el campo - Tipos de Auditoría Estándar Aceptadas

Costco aceptará los siguientes esquemas de auditoría no GFSI (consulte la tabla a continuación). Estas auditorías deben ser completadas por una compañía de auditoría aprobada por Costco. El Addendum de Costco no será necesario para estos esquemas de auditoría, ya que los requisitos de inocuidad de los alimentos de Costco se abordan satisfactoriamente en cada auditoría.

Tipos de Auditoria de Productos Aceptados en Costco	
Propietario del Esquema de Auditoria	Tipo de Auditoria
Azzule	BPA estándar Auditoria BPM
SCS	Auditoria BPM
SGS	Auditoria BPM

Requisitos de Acción Correctiva - Auditorias Estándar	
98 – 100%	Se requieren acciones correctivas, pero no es necesario enviarlas a una base de datos de auditoría de Costco
85 – 97%	Acciones correctivas requeridas
< 85%	Acción Correctiva y Re-Auditoría Requerida

## Instalaciones y productos envasados en el campo - Certificaciones GFSI

### Auditorias de paquetes de campo

Todos los artículos que se envíen del campo requerirán una auditoría anual del rancho y la cuadrilla de cosecha. Si la operación aumenta varios cultivos con diferentes prácticas de cosecha, se requerirán auditorías separadas. Las auditorías de paquetes de campo se deben cargar en Azzule y serán revisadas directamente por Costco. Las auditorías de los equipos de la granja y la cuadrilla de cosecha para los artículos que no están empacados en el campo también deben cargarse en Azzule.

### **Auditorías de instalaciones - Aprobación y monitoreo de proveedores**

Durante las auditorías, las instalaciones deberán proporcionar evidencia (por ejemplo, auditorías de terceros, certificados de análisis, revisiones de registros de proveedores, etc.) de que están supervisando todas las auditorías de productores y cuadrillas de cosecha aplicables para los productos que se suministran a Costco. Se debe mantener un registro de productores aprobados, que debe incluir criterios para la aprobación, suspensión y terminación de los productores. Las auditorías de los productores y de la cuadrilla de cosecha deben cumplir con el puntaje/grado de aprobación mínimo según el Programa de certificación/requisito de auditoría. Las acciones correctivas y las nuevas auditorías para las auditorías de los productores y la cuadrilla de cosecha deben completarse según sea necesario. Los productores pueden elegir cualquier programa de certificación o compañía de auditoría que sea aceptable para la instalación.

Todas las auditorías de BPA/BPM deben estar actualizadas (dentro del último año calendario). Costco requiere que la empresa de auditoría que realiza su auditoría publique los resultados en la base de datos de auditoría de Costco correspondiente dentro de los 7 días calendario (revise para asegurarse de que esta sincronización sea precisa para todos los esquemas).

**Costco aceptará las siguientes certificaciones GFSI para instalaciones y productos envasados en el campo:**

<p><b><u>BRC</u></b> - Grado Mínimo B</p> <p>Costco Addendum requerido para instalaciones</p> <p>Las auditorías de BRC aplican solo a las instalaciones</p>	<p><b><u>PrimusGFS</u></b> - Puntuación mínima del 90%</p> <p>Costco Addendum <b>no</b> es requerido</p>
<p><b><u>CanadaGAP</u></b> – Puntuación mínima del 85%</p> <p>Costco Addendum requerido para productos e instalaciones empacados en el campo</p> <p>Costco acepta auditorias grupales/multisitio</p>	<p><b><u>SQF</u></b> - Puntuación mínima 85%</p> <p>Costco Addendum requerido para productos e instalaciones empacados en el campo</p> <p>Costco acepta auditorias grupales/multisitio</p>

**GlobalG.A.P.** - Pasa (solo BPA)

**Costco Addendum** requerido para productos empacados en el campo

Los esquemas aceptados GlobalG.A.P. para los productos empacados en el campo son IFA, PSS y HPSS.

Costco acepta auditorías grupales/multisitio

Auditorías de Certificación GLOBALG.A.P. no se aceptarán para ningún tipo de instalación, incluidas empaques, procesadores, refrigeradores, cámaras frigoríficas, centros de distribución, etc.

**Nota:** Costco no acepta la Auditoría Harmonized de instalaciones o productos empacados en el campo

### Acciones Correctivas - Auditorías de Certificación y Costco Addendum

#### Acciones correctivas - Todos los Esquemas de Auditoría y el Addendum de Costco (cuando corresponda)

Las acciones correctivas son una parte integral del proceso de auditoría y un requisito para hacer negocios con Costco. Los auditados con una puntuación de auditoría inferior al 98% deben publicar un Reporte de Acción Correctiva en Azzule dentro de los 14 días posteriores a la publicación de la auditoría o según los requisitos del esquema. Los auditados deben contactar a su compañía para obtener instrucciones sobre el envío de RAC a Azzule

### Re-auditorías: GFSI, BPM, BPA

Si una auditoría GFSI no cumple con los requisitos de calificación de Costco, Costco requerirá que se realice una nueva auditoría. Debido a que el cronograma y la calificación de la nueva auditoría de Costco varían de los requisitos de GFSI, la nueva auditoría puede ser un esquema de auditoría no aprobado por GFSI de Costco. La nueva auditoría no contará para la Certificación del Esquema de Auditoría GFSI, ni afectará la fecha de aniversario de la auditoría GFSI. **La re-auditoría se llevará a cabo además de todos los requisitos del esquema GFSI.**

Las re-auditorías para las empacadoras, refrigeradores, almacenamiento en frío, almacenamiento y distribución y procesamiento deben realizarse dentro de los 60 días posteriores a la fecha de la auditoría original, cuando lo permitan los requisitos del esquema.

Las re-auditorías para Productores, Cuadrilla de Cosecha e Invernaderos deben realizarse dentro de los 30 días de la fecha original de la auditoría.

Si la temporada de cultivo ha terminado o si la Instalación no está operativa, se debe realizar una nueva auditoría dentro de los primeros 30 días de la próxima temporada de cultivo. Costco se reserva el derecho de suspender los pedidos de productos en el intervalo entre una auditoría fallida y la presentación de los resultados de la nueva auditoría.

La retirada de un producto u otro incidente grave iniciará un requisito para una nueva auditoría de inocuidad de los alimentos.

### Verificación de Sanitización (Instalaciones)

Debe existir un programa escrito para verificar la efectividad de la sanitización de las superficies en contacto con alimentos. El programa debe estar basado en una evaluación de riesgos de la operación y validado. Los ejemplos de verificación aceptable incluyen la monitorización de ATP o el frotamiento con hisopo para el TPC (Total Plate Count).

### Requisitos de prueba y retención

Costco tiene una política de prueba y retención para todos los productos listos para comer y en riesgo. Esto incluye artículos como, pero no limitados a, mezclas de ensaladas cortadas, ensaladas de brotes de hoja, frutas cortadas, frutas y verduras congeladas y bandejas de verduras preparadas. Costco considera que el melón es un producto en riesgo (tanto melón entero como en rodajas/corte). Costco no considera otras frutas enteras listas para comer. Los requisitos de prueba se describen en las especificaciones del producto Costco.

Las instalaciones que suministran frutas y verduras congeladas deben comunicarse con su equipo de compras de Costco para conocer los requisitos específicos de las pruebas.

Todos los datos de prueba y retención y la información de la orden de compra se deben cargar a Azzule antes del envío de las mercancías a Costco. Si tiene preguntas sobre la prueba y retención, envíe un correo electrónico a [fsa@costco.com](mailto:fsa@costco.com).

Las especificaciones de Costco para productos listos para comer y en riesgo se definen a continuación.

Requisitos de Prueba de Productos Frescos		
Bacterias de Preocupación	Objetivo	Nivel Máximo
Total Plate Count (TPC)	< 100,000 cfu/gram	1,000,000 cfu/gram
E. Coli. Genérico	<10 cfu/gram	50 cfu/gram
<p><b>EHEC</b></p> <p>*Póngase en contacto con Costco Food Safety si tiene alguna pregunta.</p>	<p><b>Negativo</b></p> <p><b>Nota:</b> el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE como 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 Costco.</p>	
<b>Salmonela</b>	<b>Negativo</b>	

### Requisitos de Prueba de Productos Envasados en el Campo

Bacterias de Preocupación	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
<b>EHEC</b> * Póngase en contacto con Costco Food Safety si tiene alguna pregunta.	<b>Negativo</b> <b>Nota:</b> el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE como 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 Costco.	
<b>Salmonela</b>	<b>Negativo</b>	

### Requisitos de Prueba Específicos de Melón

Bacterias de Preocupación	Objetivo	Nivel Máximo
Recuento Total de Placas (TPC)	< 1,000,000 cfu/gram	10,000,000 cfu/gram
<b>E. Coli Generico</b>	<10 cfu/gram	100 cfu/gram
<b>EHEC</b> * Póngase en contacto con Costco Food Safety si tiene alguna pregunta.	<b>Negativo</b> <b>Nota:</b> el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE como 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 Costco.	
<b>Salmonela</b>	<b>Negativo</b>	
<b>Listeria</b>	<b>Negativo</b> Se debe proporcionar un plan de muestreo ambiental a Costco que describa el muestreo que se llevará a cabo en las instalaciones de procesamiento para minimizar el potencial de contaminación del producto con Listeria monocytogenes. <u>El plan debe identificar Listeria spp. áreas de crecimiento y refugios y cómo se muestrearán y responderán a cada área en caso de hallazgos positivos</u>	

## Buenas Prácticas Agrícolas Específicas de Productos (BPA)

Las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** se definen como 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), equipo, herramientas y edificios, salud de los trabajadores y prácticas de higiene.

Para garantizar un manejo seguro de los productos, Costco ha establecido los siguientes requisitos de BPA.

- Se requiere un mínimo de una unidad de **sanitización** en el campo de trabajo (estaciones de aseo y lavado de manos limpias y bien surtidas) por cada 20 empleados. Los baños y las instalaciones para el lavado de manos deben estar a una distancia a pie de 5 minutos para todos los empleados; no se considerará el tiempo o 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/verificar las actividades de lavado de manos.
- Las bolsas de recogida, guantes, cuchillos y delantales deben ser controlados y monitoreados por los procedimientos de almacenamiento y control del equipo. Estos artículos deben estar en un calendario de limpieza documentado. El sitio es responsable de la condición, la limpieza y el mantenimiento de todos los equipos y prendas. El equipo de cosecha debe estar en un programa documentado de limpieza y sanitización.
- No se deben usar paños, toallas y otros materiales de limpieza que supongan un riesgo de contaminación y/o adulteración para eliminar la suciedad y los residuos del producto. Los trabajadores no deben manejar el producto de una manera que resulte en contaminación o adulteración.
- Con la excepción de los productos para los cuales los contenedores de cosecha de madera son el estándar de la industria, el producto no debe entrar en contacto con superficies que no puedan limpiarse y sanitizarse adecuadamente. De manera similar, deben evitarse los materiales que son propensos a crear contaminación por materiales foráneos. Estos materiales incluyen, pero no están limitados a, goma espuma, cualquier tipo de alfombra, madera, plástico no apto para alimentos, cartón, cinta, etc.
- Los empleados no deben consumir ni almacenar alimentos personales, dulces, chicles, tabaco o bebidas (incluida el agua) en la línea de empaque o en el piso de procesamiento. Las instalaciones deben, en cambio, garantizar que los empleados tengan un acceso adecuado y la oportunidad de tomas de agua en un área de no producción (los empleados deben lavarse las manos después de las pausas).

# Contactos de Inocuidad Alimentaria Costco



## Australia

Nombre	Título	Teléfono	Email
Ellie Parsa	<b>Gerente FS/R&amp;D</b>	61-2-9805-3808	<a href="mailto:eparsa@costco.com.au">eparsa@costco.com.au</a>
Puja Shrestha	<b>Cumplimiento alimentario</b>	61-2-9805-3838	<a href="mailto:pshrestha@costco.com.au">pshrestha@costco.com.au</a>
Nicole Hendieh	<b>Cumplimiento alimentario</b>	61-2-9805-3824	<a href="mailto:nhendieh@costco.com.au">nhendieh@costco.com.au</a>



## Canadá

Nombre	Título	Teléfono	Email
Rhonda Keeler	<b>Director</b>	613-221-2936	<a href="mailto:rhonda.keeler@costco.com">rhonda.keeler@costco.com</a>
Sandra Hamilton	<b>Gerente de Auditoria</b>	613-221-6380	<a href="mailto:sandra.hamilton@costco.com">sandra.hamilton@costco.com</a>
Wei Que	<b>Gerente Regulatorio/QA</b>	613-221-2688	<a href="mailto:wei.que@costco.com">wei.que@costco.com</a>



## China

Nombre	Título	Teléfono	Email
Rick Gu	<b>Gerente de Cumplimiento</b>	86-21-6257-7025 x803	<a href="mailto:rickgu@costco.com.cn">rickgu@costco.com.cn</a>
Kelvin Xu	<b>Subdirector</b>	86-21-6257-7025 x802	<a href="mailto:kelvinxu@costco.com.cn">kelvinxu@costco.com.cn</a>



## Francia

Nombre	Título	Teléfono	Email
Dieynaba Ouane	<b>Coordinador de Inocuidad Alimentaria</b>	33-(0)1 69 18 96 54	<a href="mailto:douane@costco.fr">douane@costco.fr</a>



## Japón


Nombre	Título	Teléfono	Email
Yosuke Aikawa	<b>AGMM</b>	81-044-281-2658	<a href="mailto:yaikawa@costco.co.jp">yaikawa@costco.co.jp</a>
Saki Kaiho	<b>Gerente</b>	81-044-281-2848	<a href="mailto:skaiho@costco.co.jp">skaiho@costco.co.jp</a>
Takuya Yoshikawa	<b>Coordinador de Auditoria</b>	81-044-281-2756	<a href="mailto:tyoshikawa@costco.co.jp">tyoshikawa@costco.co.jp</a>




## Korea

Nombre	Título	Teléfono	Email
Alex Cho	<b>Gerente de Operaciones</b>	82-2-2630-2608	<a href="mailto:alexcho@costcokr.com">alexcho@costcokr.com</a>
Suyeon Park	<b>Coordinador de Auditoria</b>	82-2-2630-2769	<a href="mailto:parksy@costcokr.com">parksy@costcokr.com</a>




 <b>México</b>			
Nombre	Título	Teléfono	Email
Stefanny Keller	Gerente	55-5246-5402	<a href="mailto:skeller@costco.com.mx">skeller@costco.com.mx</a>
David Santa Olalla	Soporte	55-5246-5405	<a href="mailto:dsantao@costco.com.mx">dsantao@costco.com.mx</a>

 <b>Taiwan</b>			
Nombre	Título	Teléfono	Email
Sara Cheng	Gerente	886-2-87919988-846	<a href="mailto:saracheng@costco.com.tw">saracheng@costco.com.tw</a>
Lisa Wang	Subdirector	886-2-87919988-895	<a href="mailto:lisawang@costco.com.tw">lisawang@costco.com.tw</a>
Teresa Lin	Especialista	886-2-87919988-587	<a href="mailto:teresalin@costco.com.tw">teresalin@costco.com.tw</a>
Angela Tu	Especialista	886-2-87919988-817	<a href="mailto:angelatu@costco.com.tw">angelatu@costco.com.tw</a>
David Li	Especialista	886-2-87919988-561	<a href="mailto:davidli@costco.com.tw">davidli@costco.com.tw</a>

 <b>España</b>			
Nombre	Título	Teléfono	Email
Guadalupe Torrealba	QA/CA	34-91 171-04-12	<a href="mailto:gtorrealba@costco.es">gtorrealba@costco.es</a>
Irene Cuadrado	QA/CA	34-91-171-04-16	<a href="mailto:icudadreadop@costco.es">icudadreadop@costco.es</a>

 <b>Reino Unido / Islandia</b>			
Nombre	Título	Teléfono	Email
Pauleen Stallard	Director	44-1923-830570	<a href="mailto:pstallard@costco.co.uk">pstallard@costco.co.uk</a>
Kelly Toogood	Asistente FS Gerencia	44-1923-830645	<a href="mailto:ktoogood@costco.co.uk">ktoogood@costco.co.uk</a>
Angela O'Sullivan	Asistente QA Gerencia	44-1923-830515	<a href="mailto:aosullivan@costco.co.uk">aosullivan@costco.co.uk</a>

 Estados Unidos			
Nombre	Título	Teléfono	Email
Robin Forgey	Director	425-427-7187	<a href="mailto:rforgey@costco.com">rforgey@costco.com</a>
Steve Bell	Gerente Senior de Auditoria	425-313-8760	<a href="mailto:sbell@costco.com">sbell@costco.com</a>
Eric Benolkin	Gerente de Auditoría	425-427-7508	<a href="mailto:ebenolkin@costco.com">ebenolkin@costco.com</a>
Daniel Donnelly	Coordinador de Auditoria	425-427-7663	<a href="mailto:ddonnelly@costco.com">ddonnelly@costco.com</a>
Milinda Dwyer	Coordinador de Auditoria	425-427-7474	<a href="mailto:mdwyer@costco.com">mdwyer@costco.com</a>
Joyce Malone	Coordinador de Auditoria	425-427-7188	<a href="mailto:jmalone@costco.com">jmalone@costco.com</a>
Chris Whiting	Coordinador de Auditoria	425-427-7483	<a href="mailto:chriswhiting@costco.com">chriswhiting@costco.com</a>
Rebecca Anderson	Coordinador de Auditoria	425-416-1304	<a href="mailto:rebeccadanderson@costco.com">rebeccadanderson@costco.com</a>
Sai Iyer	Coordinador de Auditoria	425-427-3693	<a href="mailto:sgiyer@costco.com">sgiyer@costco.com</a>
Toni Roberts	Coodinador FSVP	425-427-7211	<a href="mailto:troberts@costco.com">troberts@costco.com</a>