

primus **GFS**

2019

Un esquema de auditoría reconocida mundialmente para la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria (GFSI)

GUÍAS DE AUDITORÍA

PrimusGFS v3.1

MÓDULO 4

CUADRILLA DE COSECHA



POWERED



CONNECTED



SMART



SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.1

Guías de Auditoría

Módulo 3: Cuadrilla de Cosecha

Usadas en conjunto con la auditoría PrimusGFS v3.1

Powered by Azzule Systems

PrimusGFS (owned by Azzule Systems, LLC)
3030 Industrial Parkway
Santa Maria, CA 9345

CONTACTO

No dude en ponerse en contacto con nosotros por correo electrónico en **PrimusGFS@azzule.com** o por teléfono si tiene alguna pregunta o inquietud.

Santa Maria, California | United States of America | **+1-805-862-4219**
Culiacán, Sinaloa | México | **+52-667-716-5037**
Viña del Mar | Chile | **+56-32-332-5045**

primusgfs.com | azzule.com

ÍNDICE

Ejecución de Auditoría	1
Sistema de Puntuación de la Auditoría	2
Falla Automática	3
Documentación Requerida	4
Módulo 4: Cuadrilla de Cosecha.....	6
General.....	6
Inspección	7
Entrenamiento.....	9
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	11
Higiene del Trabajador de Cosecha.....	13
Prácticas de Cosecha.....	28
Transporte y Rastreo.....	51
Almacenamiento en Sitio.....	52

Este documento sirve como una guía solamente y de ninguna manera reemplaza cualquier Ley o Guía Reguladora y no debe ser visto como algún tipo de guía legal. PrimusGFS (el Esquema), propiedad de Azzule Systems LLC no acepta ninguna responsabilidad por el contenido de este documento, ni por la aplicación que le dé cualquier individuo. Este documento es propiedad de Azzule Systems LLC y como tal no debe copiarse total o parcialmente para cualquier otro uso. Este documento no puede ser copiado por o para ninguna persona y bajo ninguna circunstancia sin el permiso expreso de Azzule Systems.

Estas guías ayudan a interpretar/apoyar los principios, requisitos y expectativas de PrimusGFS v3.1 Módulos 1,2,3,4,5,6 y 7 del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria, de acuerdo al contenido de los [Documentos Normativos del Esquema](#). Estas guías no son exhaustivas ni exclusivas y detallan únicamente requerimientos mínimos por medio de afirmaciones relacionadas con las preguntas de auditoría y sus expectativas. Habrá variaciones en su aplicabilidad a una operación, dependiendo de los procesos y los productos involucrados. Los auditores y auditados deben interpretar las preguntas y los criterios de cumplimiento en diferentes situaciones, manteniendo como interés principal la inocuidad y la minimización del riesgo.

Las prácticas de la operación, sus políticas y procedimientos deberán ser pertinentes a la situación en el momento y ser capaces de enfrentar cualquier desafío por algún auditor u otra parte interesada pertinente (incluyendo instituciones que hacen cumplir la ley). Donde existan leyes, lineamientos específicos para ciertos productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y que sean derivados de fuentes confiables, estas prácticas y parámetros deberán ser seguidos si presentan un nivel superior de conformidad con los incluidos en el esquema de las auditorías.

Las ligas a sitios de Internet mostradas en este documento están para facilitar y proporcionar asistencia a manera de ejemplo (los listados de las ligas no son exhaustivos). Estas ligas no son señal de endoso por parte de Azzule. Además, Azzule Systems no acepta ninguna responsabilidad por el contenido de estas ligas.

Por favor, esté consciente de que existe información adicional en el sitio de Internet de PrimusGFS incluyendo [los formatos de las listas de verificación](#). El sitio de internet PrimusGFS también tiene acceso a las Regulaciones Generales oficiales PrimusGFS que explican los sistemas generales de puntuación y otros detalles del esquema.

Lo presentado a continuación es un extracto modificado de las Regulaciones Generales PrimusGFS v3.1. Es provisto aquí como una introducción a las notas de auditorías. Para el texto completo y actual por favor consultar la versión más reciente de las Regulaciones Generales PrimusGFS en la liga <http://www.primusgfs.com/documents.aspx>.

EJECUCIÓN DE AUDITORÍA

La auditoría se debe realizar con la versión más actual de los documentos normativos PrimusGFS. El Estándar PrimusGFS se divide en siete Módulos:

- Módulo 1 – Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria
- Módulo 2 – Granja
- Módulo 3 – Invernadero
- Módulo 4 – Cuadrilla de Cosecha.
- Módulo 5 – BPM
- Módulo 6 – HACCP
- Módulo 7 – Controles Preventivos

Cada Módulo está dividido en secciones relacionadas con el Módulo específico y cada sección incluye preguntas que detallan los requisitos para

cada sección específica.

SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Para todos los Módulos, se debe considerar la cantidad de deficiencias y los riesgos asociados para asignar la gravedad del hallazgo, que puede ser Deficiencia Menor, Deficiencia Mayor y No cumplimiento. Cuando no se encuentran deficiencias, se da una Cumplimiento Total. Los posibles puntos para las preguntas en cada Módulo se enumeran en la siguiente tabla:

SISTEMA DE PUNTUACIÓN PARA PREGUNTAS				
Alcance	Posible Puntuación para la Pregunta			
Cumplimiento Total	15 puntos	10 puntos	5 puntos	3 puntos
Deficiencia Menor	10 puntos	7 puntos	3 puntos	2 puntos
Deficiencia Mayor	5 puntos	3 puntos	1 puntos	1 puntos
No Cumplimiento	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos
No Aplica	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos

Los requisitos detallados de cumplimiento se señalan para cada pregunta a lo largo de este documento, pero algunas declaraciones generales se describen a continuación. Estas declaraciones son reemplazadas por los criterios específicos de cumplimiento de preguntas y los usuarios deben tener en cuenta que algunas preguntas no siguen las siguientes declaraciones generales (por ejemplo, preguntas de falla automáticas).

SISTEMA DE PUNTUACIÓN PARA PREGUNTAS	
Respuesta	Criterios Utilizados
Cumplimiento Total	Cumplir con la pregunta y/o cumplir completamente con la expectativa de cumplimiento.
Deficiencia Menor	Tener deficiencias menores en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener uno o elementos aislados de deficiencias no severas (usualmente hasta tres) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Haber cubierto la mayor parte del criterio de la expectativa de la pregunta, pero no todo.
Deficiencia Mayor	Tener deficiencias mayores en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener numerosas deficiencias no severas (usualmente más de tres) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener una o aisladas deficiencias severas en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Haber cubierto algo de la expectativa de cumplimiento, pero no la mayoría.
No Cumplimiento	No haber cumplido con la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener deficiencias sistemáticas (severas o no severas) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento.
No Aplica	El requerimiento descrito en la pregunta no aplica para las operaciones auditadas. Se debe justificar esta situación en los comentarios del auditor. Se debe estar consiente que hay algunas preguntas que no permiten responder No aplica.

FALLA AUTOMÁTICA

Existen algunas preguntas que si son evaluadas como deficiencia llevarán a una falla automática y a una puntuación general de 0% del Módulo correspondiente. Al informar el auditor inmediatamente sobre la falla automática, el auditado tiene la opción de que el auditor continúe y termine la auditoría o que sea interrumpida en ese punto (aplicarán todos los cargos).

Circunstancias Especiales para No Otorgar la Certificación

Por favor tenga en cuenta, que bajo circunstancias especiales y al encontrar serios riesgos para la inocuidad la decisión de "no certificado" podrá ser atribuida. El auditor deberá notificar al auditado inmediatamente sobre la falla automática durante la auditoría. El auditado tiene la opción de continuar y completar la auditoría o de interrumpirla en ese punto (aplicarán todos los cargos).

Hay otras Circunstancias Especiales que no son de naturaleza técnica, ejemplos de éstas incluyen detección de actividades ilegales deliberadas como etiquetado incorrecto deliberado, descubrimiento de registros falsificados, intento de soborno a un auditor/oficial de un OC, comportamiento amenazante hacia un auditor/oficial del OC, etc. Por favor consulte las Regulaciones Generales para más detalles.

Término de la Auditoría

Una vez que una auditoría ha iniciado, si el auditado solicita detener la auditoría por cualquier motivo, el auditor deberá completar el reporte con las preguntas que pudo verificar. Las auditorías PrimusGFS no pueden convertirse en auditorías pre-evaluadoras una vez que ha iniciado la auditoría. Si una auditoría es terminada antes de manera temprana, entonces las preguntas que el auditor no pudo verificar serán marcadas como No Cumplimiento y recibirán una puntuación de cero. Para las preguntas que no pudieron ser verificadas el auditor indicará que la auditoría fue terminada a petición del auditado antes de que pudiera verificar si se cumplía o no el criterio para dichas preguntas. Se creará un reporte en la base de datos y se aplicarán todos los cargos.

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

Sistemas de Inocuidad de la Organización:

Cuando una Organización y sus Operaciones asociadas están siendo auditadas el auditor revisará los sistemas (POE's, políticas, etc. en el Módulo 1 SAIA) y la implementación de estos sistemas a lo largo de la inspección visual.

Mientras que usualmente los auditados frecuentemente crean e implementan sus propios sistemas, también puede usar sistemas que han sido creados por otras entidades, por ejemplo, el gerente técnico de sus clientes, sus consultores etc. o una combinación de recursos. La Organización puede optar por crear sus propios POE's, en otras instancias puede utilizar POE's proporcionados por otras entidades. Siempre y cuando los sistemas cumplan con los requerimientos de las preguntas y expectativas PrimusGFS y estos sistemas estén siendo implementados de manera apropiada, el auditado deberá recibir puntuación completa. El auditado es responsable de asegurar que los sistemas que utilizan sean revisados, conservados y actualizados. Si el auditor detecta cualquier inconsistencia, resultará en una deficiencia.

Nuevos Auditados PrimusGFS/Auditados PrimusGFS por Primera Vez

- **En operaciones que operan por más de tres meses consecutivos durante el año** - el auditado deberá tener como mínimo tres meses de documentación (ej. registros de monitoreo, capacitación, reuniones, etc.) disponible para revisión. Si el auditado tiene menos de tres meses de la mayoría de su documentación disponible para revisión, se recomienda encarecidamente realizar una auditoría previa a la evaluación. Si el auditado tiene menos de tres meses de la mayoría de su documentación disponible para revisión y decide tener una auditoría regular programada, deben ser conscientes de que **no pueden recibir una conformidad total para las preguntas relacionadas con el monitoreo y que el puntaje inicial se basará en la cantidad de papeleo disponible.**
- **En operaciones de temporada corta que operan por menos de tres meses consecutivos durante el año** - el auditado deberá tener por lo menos tres meses de documentación (ej. registros de monitoreo, capacitación, reuniones, etc.) disponible para revisión (ésta puede incluir documentación de la temporada pasada). En operaciones en las que no se tengan disponibles registros de tres meses (ej. están en operación por un mes al año), el auditado deberá tener por lo menos los registros de la temporada pasada para revisión. Si el auditado tiene menos de tres meses de documentación disponible para revisión y decide llevar a cabo una auditoría regular programada, deberá tener conocimiento de que **no recibirá un total cumplimiento en las preguntas relacionadas con monitoreo y la deficiencia será obtenida en base a la cantidad de documentación disponible.**

Auditados PrimusGFS ya Existentes

- **En operaciones que operan por más de tres meses consecutivos durante el año** – el auditado deberá tener disponible la documentación desde la última auditoría
- **En operaciones de temporada corta que operan por menos de tres meses consecutivos durante el año** – el auditado debe tener al menos tres meses de documentación y documentación al menos desde la última auditoría (que incluye la última temporada). Cuando una operación no tiene tres meses de registros disponibles (por ejemplo, están en operación durante un mes del año), el auditado debe tener al menos los registros de la temporada anterior disponibles para su revisión.

	Opera < tres meses al año	Opera > tres meses al año
Nuevo Auditado PrimusGFS	Tres meses de registros (puede incluir los registros de la temporada pasada)	Tres meses de registros (puede incluir los registros de la temporada pasada)
Auditado PrimusGFS Existente	Registros al menos desde la última auditoría (o más) para cumplir el requisito mínimo de tres meses consecutivos de registros.	Registros al menos desde la última auditoría.

Confirmación Visual versus Confirmación Verbal

La confirmación es el método de auditoría por defecto, ya sea en la parte de inspección visual o en la sección de documentación. Se asume que las puntuaciones y comentarios han sido visualmente confirmados, a menos que se indique lo contrario. La confirmación verbal debe ser la excepción a la regla y si se audita de manera correcta ésta debe ser raramente utilizada. Si se acepta confirmación verbal, el auditor debe escribir esto en la sección de comentarios del informe para esa pregunta específica.

Cómo utilizar las Guías de Asignación de Puntos

Las siguientes secciones de este manual de guías están diseñadas para ayudar a los usuarios a seleccionar la puntuación correcta para cada pregunta, ayudando de esta manera a asegurar una consistencia. Este documento no cubre todas las situaciones y su propósito es que sea una guía a diferencia de una regla. Se espera que los auditores sigan estos lineamientos tanto como sea posible, pero es comprensible que existirán situaciones donde un auditor deberá emplear su criterio. Si un auditor tiene que hacer una llamada para pedir opinión y/o abordar una situación que no esté cubierta en este manual, entonces el auditor deberá registrar las circunstancias en el reporte de auditoría con justificaciones completas. (El auditor también deberá enviar estos detalles a su Organismo de Certificación y a Azzule Systems, LLC en una nota por separado, para que esto pueda ser revisado para futuras versiones del manual.)

A fin de ser coherentes con la naturaleza voluntaria de solicitar auditorías de tercería y a fin de no ser un documento legal, los requisitos de las preguntas están escritos como “debe” y pueden ser calificadas de manera negativa. En otras preguntas que emplean el término “idealmente”, éstas no pueden ser calificadas de manera negativa, pero le dan al auditado una oportunidad de mejora.

Las notas en “rojo” son las preguntas y/o criterios de conformidad que han cambiado significativamente desde la última versión. Muchos de los cambios son para mejorar y ser más claros, pero algunos otros son cambios en los requisitos actuales. Favor de leer cuidadosamente para ver si estos cambios impactan su situación en particular.

MÓDULO 4: CUADRILLA DE COSECHA

GENERAL

4.01.01: ¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?

Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber una persona designada a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación, incluido el control de documentos de inocuidad alimentaria y la verificación de las actividades de **inocuidad alimentaria, e idealmente ser independiente de la producción. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. Esta capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.**

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores y omisiones en los registros que muestran a la o las personas a cargo de la capacitación del programa de inocuidad alimentaria de la operación y/o su experiencia relevante en inocuidad de los alimentos.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de errores u omisiones en los registros que muestran persona(s) a cargo de la capacitación del programa de inocuidad alimentaria de la operación y/o su experiencia relevante en inocuidad de los alimentos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para documentar a la(s) persona(s) a cargo de la capacitación del programa de inocuidad alimentaria de la operación y/o su experiencia relevante en inocuidad de los alimentos.
- Nadie está a cargo de los programas de inocuidad alimentaria, incluido el control de los documentos de inocuidad de los alimentos y la verificación de las actividades de sanitización.

4.01.02: ¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?

Cumplimiento total (15 puntos): Debiese haber una política de inocuidad de alimentos con respecto a la higiene personal del trabajador y visitante, BPAs y requisitos de salud. La política debiese cubrir las reglas relacionadas con higiene y salud (ej., lavado de manos, comer/beber, fumar, reglas de vestimenta específicas, problemas de material extraño, cortes/heridas, reglas de enfermedad, etc.), qué hacer en caso de evidencia de animales y/o material fecal en el área de cultivo y/o almacenamiento, y qué hacer en caso de derrame de producto y si el producto entra en contacto con sangre u otros fluidos corporales. A todos los trabajadores se les debiese entregar una lista de reglas en los idiomas relevantes y confirmar firmando que ellos entendieron y se comprometen a cumplir. Entrenamiento entregado y registros asociados debiesen cumplir todas las regulaciones locales y nacionales.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de errores y omisiones en los registros o la política de inocuidad e higiene de los alimentos.
- Hasta tres puntos faltantes en la lista de requisitos de higiene personal del trabajador y visitante, BPAs y salud.
- Los materiales de capacitación no están en el/los idioma(s) relevante(s).
- Instancias únicas/aisladas de trabajadores y visitantes que no están capacitados o que no firman un documento que declara que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de errores y omisiones en los registros o en la política de inocuidad e higiene de los alimentos.
- Más de tres puntos faltantes en la lista de requisitos de higiene personal, BPA y requisitos de salud del visitante.

- Numerosas instancias de trabajadores y visitantes que no firman un documento que indica que cumplirán con la política de higiene personal y salud de las operaciones.
- Entrenamiento que ocurre después de comenzar a trabajar, y dentro del primer mes. No se ha entrenado al visitante.
- Numerosas instancias de trabajadores no entrenados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay registros de entrenamiento o trabajadores no están siendo entrenados.
- Ninguna orientación específica dada antes de comenzar a trabajar o dentro del primer mes.
- Falla en mantener registros.
- La empresa no cuenta con un documento para que firmen los trabajadores y visitantes en el que se indique que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones.
- Falla sistemática de los trabajadores y visitantes al firmar un registro que indica que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones.

INSPECCIÓN

4.02.01: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?

Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber registros de las auditorías internas realizadas en cada operación, con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. La frecuencia depende del tipo y tamaño de la operación. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, la justificación de las respuestas, detallar cualquier deficiencia encontrada y la(s) acción(es) correctiva(s) tomada(s). Una lista de verificación de auditoría (idealmente, PrimusGFS) debe cubrir todas las áreas de la auditoría de PrimusGFS, incluido el área de cultivo, el área de almacenamiento, las instalaciones de los trabajadores, las áreas externas, las prácticas de los trabajadores, etc. No se descuentan puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando todas las áreas sean cubiertas. Ver 1.04 con respecto al programa de auditoría interna.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de seguimiento/acciones correctivas no observadas.
- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.
- Instancias únicas/aisladas de áreas/problemas que faltan en el programa de inspección.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de seguimiento/acciones correctivas no observadas.
- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.
- La frecuencia de la inspección no es adecuada en relación con el tipo de negocio y la cantidad de problemas que requieren supervisión.
- Numerosas instancias de áreas/problemas que faltan en el programa de inspección.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para mantener registros.
- No se han realizado auditorías internas documentadas.

4.02.02: ¿Hay registros de inspecciones pre-cosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?

Cumplimiento total (5 puntos): Se debería haber realizado una inspección en bloque en pre-cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay

restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevalecientes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué bloques han sido inspeccionados y limpiados para la cosecha. Si no hay inspecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han realizado inspecciones documentadas en pre-cosecha.
- No hay evidencia de que el bloque actual que se está cosechando haya sido despejado para la cosecha.

4.02.02a: Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas?

Cumplimiento total (15 puntos): Cuando las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas (por ejemplo, inundaciones, problemas de intrusión animal), se han implementado las zonas de amortiguamiento (ej. 30 pies (9,1 m) de áreas inundadas, 5 pies (1,5 m) de actividad de plagas: utilice zonas de amortiguamiento más grandes si las leyes nacionales y locales son más estrictas. No aplica si no se han encontrado problemas.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de un problema que se detecta y no se realizan acciones correctivas antes de la cosecha.
- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de problemas detectados, y no se realizan acciones correctivas antes de la cosecha.
- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para realizar acciones correctivas.
- Una sola instancia de un problema grave detectado durante la inspección previa a la cosecha y no se realizaron acciones correctivas antes de la cosecha.

4.02.03 ¿Hay un registro de inspección pre-operación?

Cumplimiento total (10 puntos): Las inspecciones pre-operación deberían identificar los problemas potenciales con la operación de cosecha, incluyendo higiene del equipo, higiene de las herramientas y la higiene del trabajador. Estas inspecciones y acciones correctivas deben registrarse. El uso de ATP es una práctica ideal y, si se utiliza, se debe registrar correctamente junto con las acciones correctivas requeridas.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.
- Instancias únicas/aisladas de una sección de higiene faltante en las inspecciones pre-operación.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.

- Numerosas instancias de secciones de higiene faltante en las inspecciones pre-operación.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para realizar inspecciones pre-operación antes de comenzar el turno.
- No se han realizado inspecciones pre-operación documentadas.

ENTRENAMIENTO

4.03.01: ¿Existe un programa de capacitación sobre higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?

Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber un programa de capacitación formal para informar a todos los trabajadores de las políticas y requisitos actuales de la empresa con respecto a la higiene. Los entrenamientos deben realizarse en el idioma que entienden los trabajadores, y el tipo e intensidad de capacitación deben reflejar los riesgos asociados con los productos/procesos. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y luego algunos temas cubiertos al menos trimestralmente, pero idealmente en forma mensual. Se alientan las sesiones anuales de actualización de la inocuidad alimentaria, pero no reemplazan el entrenamiento continuo más frecuente. El material de capacitación que cubre el contenido de las políticas y requisitos de la compañía con respecto a la inocuidad e higiene de los alimentos debe estar disponible. Estas capacitaciones deben cubrir la inocuidad e higiene de los alimentos, la importancia de detectar problemas de inocuidad y/o higiene de los alimentos con los compañeros de trabajo y visitantes, y todos los problemas de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables. Los registros de capacitación deben tener el/los tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material(es) usado(s)/entregado(s). El entrenamiento de inocuidad alimentaria debe cubrir al menos los temas básicos como el uso del baño, lavado de manos, vestimenta de protección (cuando corresponda), reconocer y reportar lesiones y enfermedades, sangre y otros fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión animal, consumo de alimentos/tomar descansos, requerimientos en caso de material extraño, defensa de alimentos, etc. Debe haber registros de los trabajadores que han asistido a cada sesión.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros que tienen errores o información incompleta, ej. falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o material con información.
- La capacitación ha tenido lugar, pero en algunas ocasiones no se han cumplido los registros de asistencia completa y/o no se cubrieron todos los trabajadores.
- Los materiales de capacitación y/o la política de inocuidad alimentaria de la compañía no están en el/los idioma(s) relevante(s).
- La capacitación ocurre, no antes de comenzar a trabajar, sino dentro de la primera semana.
- Instancias únicas/aisladas de trabajadores que no están capacitados o que no firman un documento que establece que cumplirán con el programa de higiene de inocuidad alimentaria de las operaciones.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de registros que tienen errores o información incompleta, ej. falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o material con información.
- Se ha entrenado, pero en muchas ocasiones no se han actualizado los registros de asistencia.
- Algunos temas clave, ej. lavado de manos, se han omitido en el entrenamiento.
- Solo se ha impartido una actualización anual y la operación dura más de 3 meses al año.
- Numerosas instancias de trabajadores que no firman un documento que indica que cumplirán con el programa de higiene de inocuidad alimentaria de las operaciones.
- La capacitación ocurre, no antes de comenzar a trabajar, sino durante el primer mes.
- Numerosas instancias de trabajadores no entrenados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla en mantener registros. No hay registros de entrenamiento o hay trabajadores no entrenados.
- Muchos temas importantes se han omitido del programa de capacitación, ej. lavado de manos, reglas para comer/beber, política en relación al uso de joyas, etc.
- No se da una orientación específica después de que el trabajador haya estado trabajando durante más de un mes.
- La compañía no tiene un documento para que los trabajadores firmen y afirmen que cumplirán con el programa de higiene de inocuidad alimentaria de las operaciones.
- Falla sistemática de los trabajadores para firmar un registro que indica que cumplirán con el programa de higiene de inocuidad alimentaria de las operaciones.

4.03.02: ¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?

Cumplimiento total (5 puntos): El entrenamiento en sanitización debe garantizar que los trabajadores entiendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los procedimientos operativos estándar de sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones regulares sobre inocuidad de alimentos, la capacitación en sanitización también debe incluir elementos de capacitación en inocuidad alimentaria pertinentes a las operaciones de sanitización (por ejemplo, lavado de manos, uso de baños, material externo, etc.). Los registros de capacitación deben tener el/los tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material utilizado/dado. La capacitación idealmente también incluiría problemas de seguridad del trabajador (por ejemplo, uso de equipo de protección personal, prevención de accidentes, qué hacer en caso de accidente, procedimientos para evitar riesgos eléctricos al limpiar, etc.). La capacitación registrada debe producirse al menos cada 12 meses.

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros que tienen errores o información incompleta, ej. falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o información sobre el material.
- Ha habido capacitación, pero en algunas ocasiones no se han cumplido los registros de asistencia completa y/o no todos los trabajadores estaban cubiertos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros que tienen errores o información incompleta, ej. falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o información sobre el material.
- Se ha realizado una capacitación, pero en muchas ocasiones, no se han actualizado los registros de asistencia completa.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han registrado o no se han entrenado.
- No mantener registros.

4.03.03: ¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/ confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).

Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber procedimientos documentados que se comuniquen a los manipuladores de alimentos (por ejemplo, la firma del trabajador en un registro de capacitación), requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación cruzada de inocuidad alimentaria. Los procedimientos deben indicar los requisitos de regreso al trabajo para los trabajadores afectados: a quién deben informar los manipuladores de alimentos, cómo se registra el problema y las medidas apropiadas que se deben tomar para un tema en particular. Los auditores no deben solicitar revisar los registros donde los países tienen leyes que cubren la privacidad/ confidencialidad de los registros de salud y, por lo tanto, se debe obtener una confirmación verbal.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de errores u omisiones en el procedimiento.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de errores u omisiones en el procedimiento.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un procedimiento documentado en su lugar.
- Se ha implementado un procedimiento pero no se ha comunicado a los manipuladores de alimentos.

4.03.04: ¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?

Cumplimiento total (3 puntos): Se debe registrar una no conformidad del trabajador cuando los trabajadores no cumplen sistemáticamente los requisitos de inocuidad alimentaria. El auditado debe tener un registro para el incumplimiento del trabajador, las acciones correctivas y la evidencia de que se ha realizado una nueva capacitación (cuando sea relevante). Los registros de los auditados pueden considerarse confidenciales y, por lo tanto, se debe obtener una confirmación verbal. Puede haber un sistema de niveles, que incluye el reentrenamiento, acciones disciplinarias verbales y escritas y autorización de despido inmediato por mala conducta grave.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Existe una opción para puntaje menor, pero de momento, no existen buenos ejemplos conocidos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- El sistema disciplinario no se usa para violaciones de BPA.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Sin registros o sin sistema disciplinario.

INSPECCIONES DE COSECHA, POLÍTICAS Y ENTRENAMIENTO

4.04.01: ¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que establezca que cuando los productos se dejan caer al suelo, se descartan? (No aplica para productos como tubérculos, raíces, etc.)

Cumplimiento total (5 puntos): Debe existir una política documentada que establezca que si los productos se dejan caer al suelo, los productos se descartan. Los trabajadores deben ser entrenados en esta política y se deben mantener registros de capacitación. No aplica para tubérculos y cultivos de raíces (por ejemplo, zanahorias, patatas, cebollas, ajo).

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.
- Instancias únicas/aisladas de un trabajador no capacitado.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.
- Numerosos casos de trabajadores no entrenados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay una política documentada.

- No hay registro de capacitación de los trabajadores.

4.04.02: ¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique lo que sucede cuando los recolectores encuentran evidencia de intrusión de animales (por ejemplo, material fecal)?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber una política documentada e implementada que establezca qué sucede si los trabajadores de la cosecha encuentran evidencia de intrusión animal (por ejemplo, material fecal). Los trabajadores deben ser entrenados en esta política, incluyendo posibles acciones correctivas (por ejemplo, eliminación de productos, zonas de amortiguamiento, limpieza de equipos) y registro de las acciones correctivas. Se deben mantener registros de entrenamiento.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.
- Instancias únicas/aisladas de un trabajador no capacitado.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.
- Numerosos casos de trabajadores no entrenados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay una política documentada.
- No hay registro de capacitación de los trabajadores.

4.04.03: ¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique que los productos se descartan después de entrar en contacto con sangre o fluidos corporales?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber una política documentada que establezca que si el producto ha entrado en contacto con sangre y/o fluidos corporales, se debe destruir todo el producto afectado. La política también debe describir la limpieza o eliminación de cualquier superficie en contacto con alimentos que entre en contacto con la sangre. Los trabajadores deben ser entrenados en esta política y se deben mantener registros de capacitación.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros incompletos o faltantes.
- Instancias únicas/aisladas de un trabajador no capacitado.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros incompletos o faltantes.
- Numerosas instancias de trabajadores no entrenados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay una política documentada.
- No hay registro de capacitación de los trabajadores.

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE COSECHA

4.05.01: ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? **UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.**

Cumplimiento total (15 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, con instalaciones sanitarias separadas provistas para hombres y mujeres en grupos más grandes que 5 trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. La ubicación del baño debe estar dentro de un cuarto de milla o 5 minutos a pie del lugar donde se encuentran los trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. No es aceptable 5 minutos de manejo.

Referencia:

Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo

<https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Las instalaciones sanitarias no se encuentran a menos de ¼ milla o 5 minutos a pie.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- La operación no cumple con criterio de 1 inodoro por cada 20 trabajadores.

Falla automática (0 puntos) si:

- **Hay instalaciones sanitarias insuficientes o inadecuadas.**

4.05.01a: ¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?

Cumplimiento total (15 puntos): El establecimiento de las instalaciones sanitarias debe ubicarse en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, las fuentes de agua y las áreas de cultivo. Se debe tener en cuenta cuando se usan unidades portátiles que no estén ubicadas demasiado cerca del borde del cultivo. Si se usan inodoros de pozo, considere la proximidad a los cultivos y las fuentes de agua.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Existe opción para puntaje menor, pero en la actualidad no existen buenos ejemplos conocidos.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Las instalaciones de inodoros representan un riesgo potencial para las áreas de productos, empaques y equipos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Las instalaciones sanitarias están ubicadas demasiado cerca del área de cultivo o fuente de agua.

4.05.01b: ¿Están las cuencas de los baños diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?

Cumplimiento total (5 puntos): Las cuencas de captura de los baños se deben diseñar y mantener adecuadamente para evitar la contaminación del campo, producto, empaque y equipo. Los depósitos de captura deben estar libres de fugas, grietas y estar contruidos con materiales duraderos (por ejemplo, plástico) que no se degraden ni se descompongan (sin madera). Nota: los baños de pozo no se pueden considerar como diseñados adecuadamente para evitar la contaminación.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Observación única de una de las cuencas de captura no diseñada adecuadamente o mantenida incorrectamente.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Más de una observación de la(s) cuenca(s) de captura diseñadas o mantenidas incorrectamente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- El/los tanque(s) de captura presentan un riesgo de contaminación del área de cultivo, producto, empaque y equipo, como observación de fugas o construcción incorrecta.

4.05.01c ¿Existe un procedimiento documentado para vaciar el contenido de los depósitos de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y el área de cultivo?

Cumplimiento total (5 puntos): Si se utilizan inodoros autónomos, los inodoros se deben vaciar, bombear y limpiar de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y las áreas de cultivo. El equipo utilizado para vaciar/bombear debe estar en buen estado de funcionamiento. Debe existir un procedimiento documentado que debe incluir un plan de respuesta para fugas o derrames importantes, así como también indicar dónde se elimina el desecho bombeado.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un procedimiento documentado.

4.05.01d: ¿Los baños están contruidos con materiales fáciles de limpiar?

Cumplimiento total (3 puntos): Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar. Los pisos, las paredes, el techo, las divisiones y las puertas deben estar hechos de un acabado que pueda limpiarse fácilmente. Cada baño debe mantenerse y ventilarse al aire libre, y el piso y las paredes laterales deben ser herméticas.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Instancia única/aislada de baños que no están contruidos con materiales no porosos.
- Instancia única/aislada de piso y paredes laterales que no son herméticas.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de baños que no están contruidos con materiales no porosos.
- Numerosos casos de pisos y paredes laterales que no son herméticos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Los baños no están contruidos con materiales no porosos.

4.05.01e: ¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?

Cumplimiento total (3 puntos): Los baños deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil del rendimiento de la limpieza.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Instancia única/aislada de baños que no están contruidos con materiales claros.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de baños que no están contruidos con materiales claros.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Los baños no están contruidos con materiales claros.

4.05.01f: ¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?

Cumplimiento total (5 puntos): El papel higiénico se debe proporcionar en un soporte adecuado en cada instalación de aseo. El papel higiénico debe mantenerse correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso, el lavamanos ni en los orinales).

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Instancia única/aislada en que los rollos de papel higiénico no se mantienen correctamente (ej. almacenada en el piso, lavamanos o en los orinales).

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de rollos de papel higiénico que no se mantienen adecuadamente (ej. almacenados en el piso, lavamanos o en los orinales).
- Uno de los baños está sin papel higiénico y no se ha reabastecido.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No había papel higiénico disponible en el momento de la auditoría.

4.05.01g: ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?

Cumplimiento total (10 puntos): Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o de la propia empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el servicio y el almacenamiento del baño se realizan regularmente. El papel higiénico debe estar disponible en cada uno de los baños y se debe mantener de manera higiénica (se mantiene en rollos, no se coloca en los orinales, en los lavamanos ni en el piso). El papel sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocado en botes de basura y/o en el piso).

- Las instalaciones de los baños (incluidas las estaciones de lavado de manos) están en buenas condiciones de funcionamiento y limpias.
- La limpieza y la desinfección ocurren regularmente.
- No hay papel higiénico sucio ni en el piso ni en los basureros.
- Los basureros están disponibles para las toallas de papel del lavado de manos.
- Las estaciones de lavado de manos están limpias y no están bloqueadas.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de incumplimiento de los requisitos anteriores.
- Instancias únicas/aisladas de papel higiénico sucio que se coloca en el basurero.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos casos de incumplimiento de los requisitos anteriores.
- Observación sistemática de papel higiénico sucio que se coloca en el basurero.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No mantener adecuadamente las áreas.
- Instancia única de papel higiénico sucio dejado en el suelo de las instalaciones sanitarias.
- No hay registros de limpieza y servicio disponibles.

4.05.02: ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (15 puntos): No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha, área que se está cosechando, área de empaquetado, área de equipo o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación. Si se responde a esta pregunta, Sí, se producirá una falla automática de la auditoría.

Falla automática (0 puntos) si:

- **Hay una sola incidencia de materia fecal humana encontrada en el área de cosecha.**

4.05.03: ¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?

Cumplimiento total (5 puntos): Las instalaciones sanitarias deben tener señales de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben colocarse visiblemente y en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). Los letreros visuales o signos deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Ejemplo único/aislado de señalización que no es permanente.
- Ejemplo único/aislado de señalización que no está en el idioma de los trabajadores.
- Instancia única/aislada de señalización no publicada visiblemente.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de señalización que no son permanentes.
- Numerosas instancias de señalización que no están en el idioma de los trabajadores.
- Numerosas instancias de señalización no publicadas visiblemente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay señalización.

4.05.04: ¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo? UN PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.

Cumplimiento total (15 puntos): Se deben proporcionar suficientes estaciones de lavado de manos, en buen estado, para asegurar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 20 personas en el lugar), y deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Manos libres es un sistema óptimo. Las estaciones de lavado de manos deben ubicarse cerca de las instalaciones sanitarias y a una distancia de 1/4 de milla o a 5 minutos de donde se encuentran los trabajadores.

Referencia:

Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo

<https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Solo el 75% de las estaciones de lavado de manos necesarias están presentes.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Solo alrededor del 50% de las estaciones de lavado de manos necesarias están presentes.

Falla automática (0 puntos) si:

- **Las estaciones de lavado de manos son inadecuadas tanto en número como en ubicación (se proporcionan menos del 25% de las estaciones de lavado de manos necesarias).**
- **No hay estaciones de lavado de manos que funcionen.**

4.05.04a: ¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?

Cumplimiento total (5 puntos): Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes obstruidos, diseñados y mantenidos adecuadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que podría causar contaminación del producto, el empaque, el equipo y el área(s) de cultivo(s).

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Instancia individual/aislada de estaciones de lavado de manos que no se drenan adecuadamente.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de estaciones de lavado de manos que no se drenan adecuadamente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para que las estaciones de lavado de manos drenen adecuadamente.
- Falla sistemática en estaciones de lavado de manos que no contienen un sistema para atrapar el agua de enjuague.

4.05.04b: ¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?

Cumplimiento total (5 puntos): Las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (es decir, ubicadas fuera de la instalación sanitaria) para verificar las actividades de lavado de manos y deben ser de fácil acceso para los trabajadores.

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Instancia individual/aislada de una estación de lavado de manos ubicada dentro de un baño.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de estaciones de lavado de manos ubicadas dentro de las instalaciones sanitarias.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Todas las estaciones de lavado de manos están ubicadas dentro de las instalaciones sanitarias.

4.05.04c: ¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?

Cumplimiento total (5 puntos): Todas las instalaciones de lavado de manos deben almacenarse adecuadamente con jabón líquido sin perfume/no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Instancia única/aislada de una estación de lavado de manos sin jabón y/o toallas de papel.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de estaciones de lavado de manos sin jabón y/o toallas de papel.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay jabón y/o toallas de papel disponibles para los trabajadores.

4.05.04d: En caso de quedarse sin material de tocador (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reponerse rápidamente?

Cumplimiento total (5 puntos): Se deben tener existencias adicionales de agua fresca, jabón, papel higiénico y toallas de papel, etc., en el caso de que se necesite reposición mientras se realiza la recolección.

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Instancia única/aislada de suministros extra faltantes.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de suministros extra faltantes.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay suministros adicionales disponibles.

4.05.05: ¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y genéricos de *E. coli* en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?

Cumplimiento total (15 puntos): Los coliformes totales (TC) y las pruebas genéricas de *E. coli* deben realizarse de manera rutinaria. Todas las fuentes de agua utilizadas para el lavado de manos durante la temporada de cosecha deben ser testeadas. Se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y luego al menos trimestralmente, **idealmente cada mes**.

Referencias:

<https://extension.psu.edu/coliform-bacteria>

<https://safewater.zendesk.com/hc/en-us/sections/202366208-Total-Coliforms>

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2011-title40-vol23/pdf/CFR-2011-title40-vol23-part141.pdf>

<https://www.epa.gov/dwstandardsregulations>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Una sola instancia de prueba de agua no ocurre con la frecuencia correcta.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de pruebas de agua no ocurren con la frecuencia correcta.

No cumplimiento (0 puntos):

- No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles.
- La última prueba se realizó hace más de 12 meses.

4.05.05a: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?

Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber un procedimiento documentado que detalle cómo se deben tomar las muestras de agua, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, identificar la estación de lavado de manos, la fuente de agua fuente y la fecha.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un procedimiento documentado.

4.05.05b: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?

Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas, no solo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un procedimiento documentado.

4.05.05c: Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?

Cumplimiento total (15 puntos): Para coliformes totales (CT) y *E. coli* genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Donde se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las reevaluaciones del agua.

Deficiencia Menor (10 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de registros que muestran los resultados de pruebas anormales de la solución para coliformes totales sin acciones correctivas documentadas adecuadas.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de registros que muestran los resultados de pruebas anormales de la solución para coliformes totales sin acciones correctoras documentadas adecuadas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han realizado acciones correctivas.
- Un único resultado fuera de especificación para *E. coli* genérico sin acciones correctivas adecuadas.

4.05.06: ¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?

Cumplimiento total (15 puntos): Se debe evaluar la conformidad del trabajador con los procedimientos de lavado de manos y desinfección, ya que lavarse las manos es el primer paso para evitar la contaminación de los alimentos. Se debe observar que los trabajadores se laven las manos antes de comenzar a trabajar, después de los descansos, después de ir al baño, antes de ponerse guantes y siempre que las manos se hayan convertido en una fuente de contaminación (por ejemplo, después de comer, después de usar un pañuelo o pañuelo desechable, después de fumar, beber, etc.).

Se espera que los auditores vean las disciplinas de lavado de manos. El lavado de manos es una parte fundamental del programa de inocuidad de los alimentos de los proveedores de alimentos; esto debe ser enfatizado por el auditado.

Sitio web potencialmente útil:

Un programa de lavado de manos "Manos Seguras" <http://www.hi-tm.com/Documents/Handwash-FL99.html>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de un trabajador que no cumple con la política de lavado de manos.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de trabajadores que no están cumpliendo con la política de lavado de manos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Mayoría de las instancias o falla sistemática de los trabajadores para cumplir con las políticas de lavado de manos.

4.05.07: ¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (p.e., inmersiones de mano, geles o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?

Cumplimiento total (5 puntos): Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para el consumo" (por ejemplo, hierbas, fruta de hueso, tomates, cítricos, flores comestibles, etc.). Los desinfectantes secundarios para manos son opcionales para los cultivos que crecen bajo suelo o productos que requiere cocción antes de comer. La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, geles o aerosoles) no reemplaza los requisitos de lavado de manos (no tiene cualidades de surfactante). Las estaciones de sanitización de manos secundarias deben ser sin perfumes/sin aromas, deben contener entre 60% y 95% de etanol o isopropanol y deben ubicarse cerca del lavado de manos y otras áreas de fácil acceso. Las estaciones de gel/aspersión de manos deben estar bien abastecidas y ser probadas regularmente para garantizar que tengan la resistencia requerida; los testeos deben registrarse. No es necesario realizar controles de resistencia para los desinfectantes comprados

comercialmente que ya se compraron mezclados.

<http://www.qualityassurancemag.com/qa0612-proper-hand-sanitation-practices.aspx>

<https://www.cdc.gov/handwashing/index.html>

<https://nelsonjameson.com/learn/sanitation-maintenance/hand-hygiene/>

<http://www.hi-tm.com/Documents/Handwash-FL99.html>

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm113827.htm>

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de estaciones secundarias de sanitización de manos que no están instaladas en su lugar o están vacías.
- Instancias únicas/aisladas de inmersiones de manos que contienen soluciones de baja concentración.
- Instancia única/aislada de dispensadores mal ubicados.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de estaciones secundarias de sanitización de manos no están en su lugar o están vacías.
- Numerosas instancias de inmersiones de manos que contienen soluciones de baja concentración.
- Numerosas instancias de dispensadores mal ubicados.
- El uso de gel de manos o desinfectante por aspersion no está aprobado para el contacto directo de las manos con los alimentos (por ejemplo, aprobado por el USDA o equivalente nacional).

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay estaciones secundarias de sanitización de manos donde es necesario o todas están vacías.
- Se detectaron que todas las inmersiones de manos encontradas contenían soluciones de baja concentración.

4.05.08: ¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?

Cumplimiento total (5 puntos): Debería ser evidente que un supervisor a cargo toma medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con los requisitos de lavado de manos.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancias únicas/aisladas de acciones correctivas que no se están tomando.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de acciones correctivas que no se están tomando.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se toman acciones correctivas.

4.05.09: ¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?

Cumplimiento total (10 puntos): No se debe permitir que trabajen en contacto con el producto, el envase o las superficies que entran en contacto con alimentos a los trabajadores con furúnculos, llagas, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal. Se debe solicitar a los trabajadores que notifiquen a sus supervisores si tienen algún síntoma

preocupante. Todos los vendajes deben cubrirse con una cubierta no porosa, como guantes que no sean de látex o de vinilo.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- No hay una deficiencia menor para esta pregunta.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- No hay una deficiencia importante para esta pregunta.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Uno o más trabajadores son observados trabajando en contacto con alimentos, superficies en contacto con alimentos o empaques que tiene o tienen forúnculos, llagas, heridas infectadas, signos de enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal que es un peligro.

4.05.10: ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?

Cumplimiento total (5 puntos): No se observa que los trabajadores lleven joyas (incluidos aros, manómetros, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos o aros en la nariz, labios y cejas, relojes) en el área de cultivo. Las alianzas de boda sencillas son la única excepción. Otros ejemplos de elementos extraños que pueden ser una fuente de contaminación de material externo incluyen broches, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas, etc.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un trabajador observado usando joyas o relojes o cualquier otro artículo personal que pueda ser un contaminante extraño.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de trabajadores observados que usan joyas o relojes o cualquier otro artículo personal que pueda ser un contaminante externo.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La mayoría de los trabajadores usan joyas o relojes o cualquier otro artículo personal que pueda ser un contaminante externo, es decir, la política de joyas no existe y/o existe una política de joyas, pero no se está implementando.

4.05.11: ¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?

Cumplimiento total (5 puntos): Los trabajadores deben tener un área designada para guardar artículos personales, como abrigos, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/las área(s) de cultivo y de almacenamiento de material para evitar la contaminación y evitar riesgos de inocuidad alimentaria.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos o aislados de pertenencias personales, comida personal, etc. que se encuentran en las áreas de cultivo o de almacenamiento de materiales.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de pertenencias personales, comida personal, etc. que se encuentran en el área de cultivo o de almacenamiento de materiales.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar el ingreso de pertenencias personales, comida personal, etc. al área de cultivo o almacenamiento de materiales.

4.05.12: ¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?

Cumplimiento total (5 puntos): Se permite fumar, masticar tabaco, masticar chicle, beber y comer en áreas designadas que están lejos de las áreas de cultivo y almacenamiento. Escupir debe estar prohibido en todas las áreas. No se debe permitir fumar en áreas para comer y beber.

21 CFR Parte 110.10

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=110.10>

29 CFR Parte 1910.41

http://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=9790

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Se observan instancias únicas/aisladas de incumplimiento de lo anterior (incluye evidencia de fumar, comer, escupir, mascar chicle, almacenamiento inadecuado de alimentos del recreo o recipientes para beber en contenedores de basura ubicados en el área de cultivo).
- Eventos únicos/aislados del área designada que no cumple con los estándares apropiados de BPA.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Se observan numerosos casos de incumplimiento de lo anterior (incluye evidencia de fumar, comer, escupir, masticar chicle, almacenamiento inadecuado de alimentos del recreo o recipientes para beber en contenedores de basura ubicados en el área de cultivo).
- No hay área designada para fumar (a menos que el sitio tenga una política de no fumar).
- Numerosas instancias de áreas designadas que no cumplen con los estándares de BPA apropiados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Consumo sistemático de alimentos y bebidas fuera de las áreas designadas.
- Evidencia sistemática de fumar fuera del área designada.
- Evidencia sistemática del uso de tabaco de mascar en áreas de cultivo y almacenamiento.
- El área designada no tiene acceso a una estación de lavado de manos.
- Incumplimiento sistemático de los criterios anteriores.

4.05.13: ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?

Cumplimiento total (5 puntos): Si la operación requiere el uso de redes para el cabello, los trabajadores de la cosecha deben usar redes para el cabello que restrinjan todo el cabello. Las gorras de béisbol y los protectores de cabeza están permitidos en el área de recolección solo si están limpios y son usados con una red de pelo claramente visible que retiene todo el cabello (donde la operación requiere el uso de redes para el cabello).

21 CFR Part 110.10

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=110.10>

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de trabajadores que se observaron que no usaban una restricción para el cabello apropiada o que no la usaban correctamente.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de trabajadores que se observaron que no usaban una restricción para el cabello apropiada o que no la usaban correctamente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Las redes para cabello y/o redes para barba no están disponibles para los trabajadores.

4.05.14: ¿Todos los **trabajadores usan prendas protectoras externas** adecuadas para la operación (por ejemplo, **ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex**)?

Cumplimiento total (5 puntos): Si la operación ha tomado la decisión de establecer una política sobre prendas exteriores de vestir basada en riesgos, esta debe considerar lo siguiente: requisitos del cliente, requisitos legales nacionales y locales, contaminación cruzada y riesgos de material foráneo potenciales, etc. Las prendas exteriores incluyen, cuando corresponda: batas, delantales, mangas, guantes, etc. Se requiere ropa adecuada para los trabajadores que manipulan productos que están potencialmente listos para el consumo (por ejemplo, tomates, verduras de hoja verde, etc.). Los artículos deben ser lavados internamente o por una agencia de lavado contratada. Los trabajadores individuales no deben llevar las prendas a casa para limpiarlas. Cuando los artículos se lavan en el lugar, el auditado debe haber documentado las reglas POE y BPA sobre cómo se limpian estas prendas. La política sobre uso de guantes debe ser clara para los trabajadores: los auditores establecerán las políticas antes de tomar decisiones de calificación y tomarán nota de esta política para el informe de auditoría. Los guantes no pueden reemplazar los requisitos de lavado de manos. Los guantes deben cambiarse después de los períodos de descanso, de usar instalaciones sanitarias, y de cualquier actividad que no sea la manipulación de alimentos o cuando los guantes estén sucios, rasgados o contaminados. Si se usan guantes reutilizables, deben estar hechos de un material que pueda limpiarse y sanitizarse fácilmente, deben entregarse guantes limpios al menos diariamente y según sea necesario durante el día y almacenarse adecuadamente entre usos. Los guantes no deben llevarse a casa para limpiarlos. Cuando se usan guantes, no deben ser de látex (por ejemplo, vinilo, nitrilo, etc.). Esto incluye los guantes en botiquines de primeros auxilios.

Cuando no se requiera/use ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa de calle exterior está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se deben usar blusas sin mangas sin otra prenda de vestir encima.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de prendas exteriores o guantes que se llevan a casa.
- Eventos únicos/aislados de guantes que no se reemplazan cuando están contaminados.
- Eventos únicos/aislados de prendas de protección que no se usan cuando es necesario.
- **Eventos únicos/aislados de ropa exterior no limpia o que sea una fuente potencial de contaminación.**

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de prendas exteriores o guantes que se llevan a casa.
- Numerosas instancias de guantes que no se reemplazan cuando están contaminados.
- Numerosos casos de prendas de protección que no se usan cuando es necesario.
- **Numerosas instancias de ropa exterior no limpia o que sea una fuente potencial de contaminación.**

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para reemplazar los guantes cuando están contaminados.
- Falla sistemática en usar prendas de protección cuando sea necesario.
- Incumplimiento sistemático de la política anterior y/o de la compañía.
- **Falla sistemática de usar ropa exterior limpia o de que la ropa sea una fuente potencial de contaminación.**

4.05.15: ¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?

Cumplimiento total (3 puntos): No debe haber elementos guardados en la camisa de los trabajadores, blusas y bolsillos superiores del delantal. Los artículos en los bolsillos y de otro modo no asegurados tienen el potencial de caer en el producto. Idealmente, los bolsillos superiores están cosidos o no existen.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de artículos observados en la camisa, blusa o bolsillo superior del delantal.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de artículos observados en la camisa, blusa o bolsillos superiores de delantal.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Uso sistemático de camisas, blusas o bolsillos superiores de delantal.

4.05.16: ¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?

Cumplimiento total (5 puntos): cuando se usa, la ropa de protección (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes) se debe quitar cuando los trabajadores abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, áreas de descanso, etc.). Los trabajadores no pueden fumar, comer o usar el baño mientras usan estas prendas. La eliminación de red para cabello al salir del área de trabajo no es un requisito de esta auditoría.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Se observan instancias únicas/aisladas de incumplimiento de lo anterior.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Se observan numerosas instancias de incumplimiento de lo anterior.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Incumplimiento sistemático de lo anterior.

4.05.16a: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber un área designada para que los trabajadores dejen la ropa protectora cuando se usan (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes). Se observa a los trabajadores que usan el área designada cuando salen del área de trabajo (por ejemplo, cuando van a las instalaciones sanitarias, áreas de descanso, etc.). Los trabajadores no deben dejar prendas protectoras externas en los equipos o materiales de empaque. El área designada no debe estar dentro de las instalaciones sanitarias, áreas de descanso o cualquier otra área que pueda ser un riesgo para las prendas exteriores. No se debe dejar la ropa tocando el producto, el empaque o las superficies en contacto con los alimentos.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Se observan instancias únicas/aisladas de incumplimiento de lo anterior.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Se observan numerosas instancias de incumplimiento de lo anterior.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un área designada para que los trabajadores dejen sus delantales, mangas y guantes cuando están en un descanso.
- Hay un área designada, sin embargo, ningún trabajador usa esta área.
- Incumplimiento sistemático de lo anterior.

4.05.17: ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?

Cumplimiento total (10 puntos): Se debe proporcionar agua potable fresca que cumpla con los estándares de calidad para el agua potable y colocarla en lugares de fácil acceso para todos los trabajadores en el sitio para evitar la deshidratación. El agua debe ser adecuadamente fría y en cantidades suficientes, teniendo en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para satisfacer las necesidades de todos los trabajadores. El término “potable” significa que el agua tiene calidad de agua bebestible (por ejemplo, el Estándar de Agua Potable de la EPA o equivalente). Los auditores deben verificar verbalmente la fuente del agua en el momento de la auditoría. Si se usan contenedores de agua, deben mantenerse limpios, libres de residuos y contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un contenedor de agua sucio que se está utilizando.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos casos de contenedores de agua sucios que se utilizan.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay agua provista.
- El agua provista no es potable.

4.05.17a: ¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?

Cumplimiento total (5 puntos): Se deben proporcionar vasos de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen vasos de papel de un solo uso, fuentes para beber, etc.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de vasos de un solo uso que faltan en uno de los contenedores de agua.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de vasos de un solo uso que faltan en los contenedores de agua.
- Se está utilizando una fuente para beber, pero no está en condiciones sanitarias.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Los vasos de un solo uso no se proporcionan para los contenedores de agua.

4.05.18: ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?

Cumplimiento total (5 puntos): Los botiquines de primeros auxilios se deben suministrar de forma adecuada para reflejar los tipos de lesiones que se producen (incluidos los productos químicos almacenados en el lugar) y se deben almacenar en un área donde estén fácilmente disponibles para el acceso de emergencia. Los materiales con fecha codificada deben estar dentro de las fechas de vencimiento. Los guantes deben usarse sobre todas las bandas adhesivas en las manos. Los auditores deben verificar revisando el/los botiquín(es) de primeros auxilios(s).

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de botiquín(es) de primeros auxilios que no tienen suministros adecuados, suministros obsoletos o el kit no está accesible.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de botiquín(es) de primeros auxilios que no tienen suministros adecuados, suministros obsoletos o el kit no es fácilmente accesible.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para proporcionar botiquín(es) de primeros auxilios con suministros adecuados, suministros obsoletos o el kit no es fácilmente accesible.

4.05.19: ¿Se destruyen todas las mercancías que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (15 puntos): Cualquier producto que entre en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales debe ser destruido. Si esto ocurre durante el tiempo de la inspección, el auditor debe ser testigo de que el producto ha sido destruido.

Falla automática (0 puntos) si:

- Una sola incidencia de un producto que entra en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales sin ser destruido.

4.05.20: ¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?

Cumplimiento total (5 puntos): Deben existir medidas adecuadas para la eliminación de basura para que las áreas de cultivo, cosecha y almacenamiento no estén contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, latas) deberían estar disponibles y colocarse en ubicaciones adecuadas para la eliminación de residuos y basura, por ejemplo, cerca de los inodoros. Opción N/A disponible si no hay trabajo en curso en el momento de la auditoría.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancia única/aislada de contenedores que no se mantienen.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de contenedores que no se mantienen.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática en el mantenimiento de contenedores para proteger contra la posible contaminación del cultivo.

4.05.21: ¿Se han controlado los potenciales problemas con materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?

Cumplimiento total (5 puntos): No debe haber problemas con materiales externos que sean o puedan ser riesgos potenciales para el producto. Los ejemplos incluyen, entre otros, botellas de vidrio, luces sin protección en el equipo, grapas en cajas de madera, horquillas para el pelo, uso de cuchillos "insertables" en lugar de cuchillos de una sola pieza, problemas de plástico quebradizo y frágil en bolsas reutilizables.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un problema de material externo.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de problemas de material externo.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar problemas de material externo.

PRÁCTICAS DE COSECHA

4.06.01: ¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (silvestre o doméstica) en el área de cosecha?

Cumplimiento total (15 puntos): Los animales pueden representar una posible contaminación en el área de recolección, en el cultivo, en el equipo de campo, etc. y, por lo tanto, no deberían estar presentes en las operaciones. La evidencia de presencia de animales puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Ejemplo único/aislado de evidencia de presencia de animales y/o actividad animal.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos casos de evidencia de presencia de animales y/o actividad animal.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar la presencia de animales y/o la actividad de los animales en el área de recolección.

4.06.01a: ¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área de cosecha?

Cumplimiento total (15 puntos): La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 5 pies (1,5 m) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, una evaluación de inocuidad alimentaria debe ser realizada por un trabajador calificado. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática (calificada en 4.06.01b).

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Instancia única/aislada de materia fecal encontrada en el área de cosecha.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de materia fecal encontrados a través del área de cosecha.
- Se implementa una "zona de no cosecha", pero el radio es inferior a 5 pies.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La materia fecal se encuentra en el área auditada y no se implementó una "zona sin cosecha".
- Se encuentra materia fecal, pero no se realiza una evaluación de inocuidad alimentaria.

4.06.01b: ¿La materia fecal en el área auditada, es un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (15 puntos): La materia fecal animal tiene el potencial de representar la contaminación del producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 5 pies (1,5 m) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, una evaluación de inocuidad alimentaria debe ser realizada por un trabajador calificado. Esta pregunta es "no" si el productor ya notó este problema y

realizó acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Si se responde a esta pregunta, sí, se producirá una falla automática de la auditoría. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática.

Falla Automática (0 puntos) si:

- **Cualquier observación de contaminación fecal sistemática en el área auditada es una falla automática.**
- **Cualquier observación de cualquier materia fecal humana en el área auditada es una falla automática.**

4.06.02: ¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha?

Cumplimiento total (10 puntos): Los bebés y niños pequeños pueden representar una posible contaminación del área de cultivo, en el cultivo, en el empaque y no deben estar presentes en las operaciones, incluidas las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancia única/aislada o evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos casos o evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para mantener a los bebés o niños pequeños fuera del área de cosecha.

4.06.03: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para el equipo de cosecha?

Cumplimiento total (10 puntos): El equipo de cosecha debe limpiarse y desinfectarse regularmente, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES).

Los procedimientos deben detallar:

- Responsabilidad de limpiar con métodos de limpieza
- Artículo/área a limpiar
- Frecuencia de limpieza
- Precauciones de seguridad (seguridad del trabajador con respecto a productos químicos, etc.)
- Requisitos químicos (nombre, dilución y temperatura del agua, y utensilios utilizados)
- Procedimientos de preparación específicos con respecto a la dilución (a menos que se compren como listos para usar) para los químicos o desinfectantes específicos que se utilizan y las instrucciones y registros de las pruebas de verificación (cuando corresponda)
- Métodos detallados de limpieza y desinfección, incluida la temperatura de la solución, la presión del agua, los tiempos de permanencia, las instrucciones de desmontaje/montaje y los procedimientos de verificación de la limpieza
- Siguiendo el orden estándar:
 - 1.Limpieza en seco (tenga en cuenta el equipo utilizado)
 - 2.Enjuague (tenga en cuenta el equipo utilizado)
 - 3.Limpieza (tenga en cuenta el equipo utilizado)

4. Enjuague (observe el equipo utilizado)
 5. Desinfección (tenga en cuenta el equipo utilizado y el tiempo de permanencia)
 6. Enjuague (si la etiqueta requiere)
- Instrucciones especiales con respecto a la limpieza
 - Persona responsable
 - Planillas/registros de limpieza y responsabilidad de verificación
 - Procedimientos de verificación (visual, ATP, microbiano) y criterios de aceptación

http://www.extension.org/pages/27405/industry-guidelines-to-prevent-contamination-from-listeria-monocytogenes#General_plant_sanitation

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores y omisiones dentro de los POES.
- Eventos únicos/aislados de procedimiento(s) omitidos para una pieza de equipo.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de errores y omisiones dentro de los POES.
- Numerosas instancias de procedimientos omitidos para una pieza de equipo.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han desarrollado procedimientos escritos.
- Existen procedimientos pero no reflejan lo que realmente ocurre.

4.06.03a: ¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización para los equipos de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?

Cumplimiento total (10 puntos): Los registros de sanitización deben incluir:

- Fecha
- Lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados
- El individuo responsable que firmó por cada tarea completada
- Verificación de la tarea completada
- Cualquier desviación contra los POES establecidos

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros incompletos, discrepancias con los POES u otras omisiones.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de registros incompletos, discrepancias con los POES u otras omisiones.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Sin registros de sanitización.
- Los registros de sanitización existen, pero no reflejan lo que realmente ocurre.

4.06.04: ¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?

Cumplimiento total (15 puntos): Los productos químicos ubicados en el sitio y utilizados por la(s) operación(es) de cosecha deben almacenarse en un área designada. El acceso a los productos químicos debe controlarse, de modo que solo los trabajadores que entienden los riesgos involucrados y que hayan recibido la capacitación adecuada puedan acceder a estos productos químicos. El área de almacenamiento de químicos debe ubicarse lejos de cualquier materia prima, empaque y productos alimenticios terminados. Los controles de derrames deben estar en su lugar para contenedores abiertos en uso. Todos los contenedores de productos químicos deben tener etiquetas legibles de contenido; esto incluye productos químicos que se han decantado de contenedores maestros en contenedores más pequeños. Los contenedores vacíos deben almacenarse y desecharse de forma segura.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de productos químicos que no se almacenan adecuadamente.
- Eventos únicos/aislados de contenedores de productos químicos inapropiadamente etiquetados o sin etiqueta.
- Eventos únicos/aislados de contenedores vacíos, ya sea que no se almacenen adecuadamente o que no se desechen adecuadamente.
- El área de almacenamiento de químicos no está marcada para indicar su uso.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de productos químicos almacenados incorrectamente.
- Numerosas instancias de contenedores de productos químicos inapropiadamente etiquetados o sin etiqueta.
- El almacenamiento de productos químicos está segregado en un área designada, pero no bloqueada.
- El/las área(s) de almacenamiento de productos químicos tiene sistemas de contención de líquidos inadecuados.
- Productos químicos derramados que se encuentran en las áreas de almacenamiento de productos químicos (no se limpian adecuadamente).
- Numerosas instancias de contenedores vacíos que no se almacenan o eliminan adecuadamente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No existe área designada para productos químicos.
- Existe un área designada para productos químicos, pero no es un área cerrada o bloqueada.

4.06.05: ¿Los químicos de “grado alimenticio” y “grado no alimenticio” se usan de manera apropiada, según la etiqueta y se almacenan de manera controlada?

Cumplimiento total (10 puntos): Todos los productos químicos aplicados deben ser aprobados por la autoridad predominante (por ejemplo, EE.UU.: EPA/FDA, Canadá: CFIA/Environment Canada, Chile: SAG/Ministerio de Salud, México: COFEPRIS) para su uso designado y utilizados según las instrucciones de la etiqueta. Solo los lubricantes de grado alimenticio deben usarse en cualquier lugar cerca del producto y los materiales de empaque. Los materiales de “grado alimenticio” y “grado no alimenticio” se deben almacenar en áreas designadas por separado y etiquetados adecuadamente. Las pistolas de grasa y los recipientes deben etiquetarse adecuadamente. El acceso a materiales que no sean de calidad alimentaria debe limitarse a aquellos a los que se les haya confiado el uso correcto de los productos químicos.

NSF Internacional: Compuestos no alimenticios

<http://info.nsf.org/USDA/PSNCListings.asp> http://www.ceecis.org/iodine/07_legislation/00_mainpage/codex_food_grade_salt.pdf <http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-963/FAPC-116web.pdf>

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de mezcla de grado no alimenticio con productos químicos de grado alimenticio.

- Eventos únicos/aislados de pistolas de engrase que no están codificadas para materiales de grado alimenticio/no alimenticio.
- Eventos únicos/aislados de una sustancia química que se utiliza de forma contraria a la etiqueta.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de mezcla de grado no alimenticio con productos químicos de grado alimenticio.
- Numerosos casos de pistolas de engrase no codificadas para materiales de grado alimenticio/no alimenticio.
- Numerosas instancias de una(s) sustancia(s) química(s) utilizada(s) en contra de lo que dice la etiqueta.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No intentar dividir la calificación no alimenticia de los materiales de grado alimenticio.
- Uso sistemático de una(s) sustancia(s) química(s) usada(s) en contra de lo que dice la etiqueta.

4.06.06 ¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (p.e., mesas de clasificación y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y *E. coli* genéricos en el agua?

Cumplimiento total (10 puntos): Deben analizarse todas las fuentes de agua que se utilizan **para el contacto con el producto en postcosecha (por ejemplo, lavado, re-hidratado) y superficies en contacto con el producto (por ejemplo, limpieza de mesas de clasificación o embalaje y herramientas de cosecha) por lo menos trimestralmente**. Los resultados de las pruebas de agua para coliformes totales y *E. coli* deben cumplir con la especificación microbiológica del agua potable de la EPA de EE. UU. Para coliformes totales y *E. coli* genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Si se detectan resultados fuera de especificación, se deben tener en cuenta todos los detalles de las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de reevaluación del agua. **Para los productos en virtud del Acuerdo de comercialización de Leafy Greens, se debe recopilar y probar una muestra por fuente de agua antes de su uso si > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Las muestras adicionales se recogerán a intervalos de no menos de 18 horas y al menos una vez al mes durante el uso.**

Referencia:

<https://extension.psu.edu/coliform-bacteria>

<https://safewater.zendesk.com/hc/en-us/sections/202366208-Total-Coliforms>

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2011-title40-vol23/pdf/CFR-2011-title40-vol23-part141.pdf>

<https://www.epa.gov/dwstandardsregulations>

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Una sola instancia de prueba de agua que no ocurre al menos trimestralmente.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos casos de pruebas de agua que no ocurren al menos trimestralmente.

No cumplimiento (0 puntos):

- No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles.
- La última prueba se realizó hace más de 12 meses.

4.06.06a: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?

Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.

Deficiencia Menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un procedimiento documentado.

4.06.06b Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?

Cumplimiento total (15 puntos): Para coliformes totales y *E. coli* genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Cuando se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas - incluidas las investigaciones, las pruebas de detección de agua y si se requiere, pruebas de cultivos (*E. coli* O157: H7 y Salmonella límites de detección < o Negativo-tolerancia cero).

Deficiencia Menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros que muestran los resultados de pruebas anormales de la solución sin acciones correctivas documentadas adecuadas.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de registros que muestran los resultados de pruebas anormales de la solución sin acciones correctivas documentadas adecuadas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han realizado acciones correctivas.

4.06.07: ¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?

Total de puntos 0: Esta pregunta se refiere al producto que se cosecha en el campo y luego se lleva a una instalación para manejo y/o embalaje adicional.

4.06.08: ¿Está el producto envasado en la unidad de envasado final en el campo?

Total de puntos 0: Esta pregunta se refiere al producto empaquetado en el campo que está en la unidad final de envío (es decir, clamshells, productos envueltos, cajas de cartón, etc.), que generalmente pasa por alto cualquier línea de embalaje de selección en una instalación, ej. va a un proceso de enfriamiento en lugar de a una línea de empaque.

4.06.08a: ¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, clamshells, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?

Cumplimiento total (5 puntos): Todos los contenedores destinados al producto se utilizan únicamente para el fin previsto (uso en contacto con alimentos, no para contener tuercas, pernos, basura u otros artículos diversos) y no deben reutilizarse. Si el contenedor de un producto se utiliza por cualquier otra razón que no sea el almacenamiento del producto, debe estar claramente diferenciado como tal (por ejemplo, pintado de otro color y etiquetado).

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de contenedores de servicio único utilizados para fines distintos a los previstos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de contenedores de servicio único utilizados para fines distintos a los previstos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Uso sistemático erróneo del contenedor de servicios únicos, utilizado para fines distintos a los previstos.

4.06.08b: ¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y está libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?

Cumplimiento total (10 puntos): evite apilar los contenedores sucios uno encima del otro si el fondo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo. Los productos y materiales de empaque utilizados en el proceso de recolección deben colocarse con protección debajo y manipularse de manera tal que eliminen la contaminación del suelo o del manejo humano inadecuado, que incluye productos donde es práctica industrial colocar los productos en el suelo después de la cosecha (por ejemplo, apio). Los cultivos anotados para la exposición al suelo no incluyen cultivos que crecen bajo el suelo (ej. zanahorias, papas, cebollas, ajo, etc.) o cultivos que se cultivan en el suelo. El manejo de la contaminación también puede producirse con paños o toallas para eliminar la suciedad y/o residuos del producto. Se deben tomar medidas para prevenir cualquier peligro conocido o razonablemente previsible (como *Clostridium botulinum* en hongos). Pregunta de falla automática 4.06.09 se debe usar cuando se observa evidencia de producto o embalaje de material extraño, materiales peligrosos o problemas de adulteración.

Deficiencia Menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de envases que entren en contacto directo con el suelo.
- Eventos únicos/aislados de material de embalaje que no se inspecciona antes de su uso.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de envases que entran en contacto directo con el suelo.
- Numerosas instancias de material de embalaje que no se inspecciona antes de su uso.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se realizan inspecciones de material de empaque antes de su uso.
- Falla sistemática para evitar que los envases entren directamente en contacto con el piso.

4.06.08c: ¿El material de embalaje que queda desatendido, es almacenado seguro y protegido?

Cumplimiento total (5 puntos): Todos los contenedores, cajas de cartón y material de embalaje deben almacenarse en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y alteración que puede ocurrir si el material de embalaje se deja en el campo sin supervisión.

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de envases que no se almacenan seguros y protegidos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de embalaje que no se almacenan seguras y protegidas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática en almacenar el empaque de manera segura y protegida.

4.06.08d ¿Están los productos terminados codificados (contenedores, cajas de cartón y unidades de empaque) para el día de la cosecha?

Cumplimiento total (3 puntos): Los envases de productos terminados, cajas de cartón u otros materiales de embalaje deben estar codificados en lotes para garantizar un programa eficaz de rastreo y recuperación y también para el control de inventario. Si así lo exigen los requisitos legales o del comprador, el etiquetado del empaque debe incluir información sobre las condiciones de almacenamiento recomendadas y el uso.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un producto que no tiene información precisa o legible sobre el lote o el código de fecha.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos productos que no tienen información precisa o legible sobre el lote o el código de fecha.
- Paletas de codificación solamente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Sin codificación de lote de producto o fecha de código en el embalaje final.

4.06.09: ¿El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (15 puntos): El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con alimentos y las superficies en contacto con alimentos deben estar libres de deterioro, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse en contra de esta legislación (por ejemplo, los Estándares de Calificación del USDA a menudo incluyen tolerancias de desintegración). El deterioro y la adulteración incluirían cualquier contaminación física, química o biológica, incluida la sangre y los fluidos corporales. Se deben tomar medidas para prevenir cualquier peligro conocido o razonablemente previsible (por ejemplo, Clostridium botulinum en hongos). Esta pregunta está diseñada para permitir que un auditor detenga una auditoría cuando encuentra problemas de contaminación graves. Los ejemplos pueden incluir vidrio, basura, aceite de motor en productos, etc. Cuando un operador observa un problema en el proceso normal, el auditor debe observar las acciones del operador antes de anotar. Los auditores deben usar su discreción y decidir si la frecuencia de la contaminación garantiza una falla automática. Los ejemplos incluyen piezas de vidrio, una pieza de cebo para roedores, pintura en el producto o embalaje, copos de óxido, etc. ¿El problema es sistemático o es una cuestión de una sola vez?

CPG Sec. 555.425 Alimentos, adulteración que involucra objetos extraños duros o filosos,

<https://www.fda.gov/ucm/groups/fdagov-public/@fdagov-afda-ice/documents/webcontent/ucm074554.pdf>

US FDA/CFSAN Manual de Niveles de Defectos, los Niveles de Acción de los Defectos de los Alimentos

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/sanitationtransportation/ucm056174.htm>

US EPA Normas de Calidad del Agua Para las Aguas Recreativas Costeras y de los Grandes Lagos

<https://www.epa.gov/beach-tech/final-water-quality-standards-bacteria-rule-coastal-and-great-lakes-recreation-waters>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- No hay una categoría de deficiencia menor para esta pregunta

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- No hay una categoría de deficiencia mayor para esta pregunta.

Falla Automática (0 puntos) si:

- **Numerosas incidencias de deterioro o adulteración del producto.**
- **Existe una sola incidencia bruta de evidencia de límites inaceptables de deterioro o adulteración en el cultivo, producto**

cosechado, ingredientes (incluyendo agua), envases en contacto con alimentos o superficies en contacto con alimentos.

4.06.10: ¿Se usan mesas de clasificación y embalaje? Si no, vaya a 4.06.11.

Total de puntos 0: Esto se refiere a las superficies en contacto con los alimentos que se usan para clasificar, inspeccionar, volver a empaquetar o empaquetar el producto (por ejemplo, carros de selección, mesas de clasificación, etc.).

4.06.10a: El diseño y el estado de **mesas de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?**

Cumplimiento total (10 puntos): Las superficies de nivelación y empaque deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse fácilmente. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, atrapan escombros o están muy dañadas deben reemplazarse. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no irregulares.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.
- Eventos únicos/aislados de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil.
- Eventos únicos/aislados de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos casos de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.
- Numerosos eventos de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil.
- Numerosas instancias de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La condición y/o el diseño del equipo no permitirán una limpieza efectiva en condiciones normales.
- Mala soldadura sistemática, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.

4.06.10b: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las mesas de clasificación y embalaje que incluya la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber evidencia de un programa de sanitización para las mesas de clasificación y embalaje, contenedores, carros de recolección, etc. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros perdidos o incompletos.
- Eventos únicos/aislados de información que falta en el programa de limpieza.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros perdidos o incompletos.
- Numerosas instancias de información faltantes en el programa de limpieza.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un programa de limpieza documentado.
- Falla sistemática para mantener registros.

4.06.11: ¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, papeleras) en la operación de cosecha? Si no, vaya a 4.06.12.

Total de puntos 0: Esto se refiere a los contenedores reutilizables utilizados en la operación de recolección (por ejemplo, cubos, bolsas de campo, asas, contenedores, góndolas, etc.) utilizados en la operación de recolección.

4.06.11a: ¿El diseño y el estado de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tejido) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?

Cumplimiento total (10 puntos): Todos los contenedores reutilizables (contenedores, papeleras, cubos, etc.) deben estar hechos de materiales de costura suave, fáciles de limpiar y que no se descascaren ni oxiden. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera debido a su naturaleza porosa. Cuando se usan contenedores de madera, deben estar en buen estado y cubiertos por un programa de reparación documentado.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.
- Eventos únicos/aislados de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil.
- Eventos únicos/aislados de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos casos de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.
- Numerosos eventos de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil.
- Numerosas instancias de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La condición y/o el diseño del equipo no permitirán una limpieza efectiva en condiciones normales.
- Mala soldadura sistemática, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.

4.06.11b: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para los contenedores reutilizables que incluye la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber evidencia de que existe un programa de sanitización para contenedores reutilizables, y registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros perdidos o incompletos.
- Eventos únicos/aislados de información que falta en el programa de limpieza.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros perdidos o incompletos.
- Numerosas instancias de información faltantes en el programa de limpieza.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un programa de limpieza documentado.
- Falla sistemática para mantener registros.

4.06.11c: ¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?

Cumplimiento total (10 puntos): Los contenedores reutilizables utilizados en el proceso de recolección deben ser administrados para eliminar la contaminación de las prácticas de manejo inapropiado. Si bien se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera, si se usa madera, que esté en buen estado.

Deficiencia Menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de prácticas de manejo inapropiadas.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de prácticas de manejo inapropiadas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar la contaminación por manejo.

4.06.12: ¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.06.13.

Total de puntos 0: Hace referencia a las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) utilizadas en la recolección.

4.06.12a: ¿El diseño y el estado de las herramientas de cosecha (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?

Cumplimiento total (5 puntos): Para evitar problemas de contaminación en el exterior, las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, anillos de sondeo, etc.) deben construirse con materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos y cosidas uniformemente para que no tengan la capacidad de formar copos u oxidarse.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de soldaduras irregulares, superficies rugosas, herramientas mal diseñadas que atrapan escombros.
- Eventos únicos/aislados de herramientas donde la limpieza es difícil.
- Eventos únicos/aislados de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de soldaduras irregulares, superficies rugosas, herramientas mal diseñadas que atrapan escombros.
- Numerosas instancias de herramientas donde la limpieza es difícil.
- Numerosas instancias de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La condición y/o el diseño de las herramientas no permitirán una limpieza efectiva en condiciones normales.
- Soldadura sistemática deficiente, superficies rugosas, herramientas mal diseñadas que atrapan escombros.

4.06.12b: ¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?

Cumplimiento total (5 puntos): Las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, tijeras, anillos de punción, fundas, etc.) deben estar libres de la exposición al suelo y/o cualquier contaminación de manejo.

Deficiencia Menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de manejo de contaminación (por ejemplo, exposición al suelo).

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de manejo de contaminación (por ejemplo, exposición al suelo).

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar la contaminación por manipulación.

4.06.12c: ¿Existe un programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe existir un programa de responsabilidad, almacenamiento y control para cuchillos y herramientas manuales similares para identificar la posible contaminación del producto. La responsabilidad de la herramienta debe incluir la inspección de las superficies de corte para verificar el desgaste, así como una verificación del inventario de herramientas al inicio y al final de cada turno. Los trabajadores no deben llevar herramientas, como cuchillos, del área de trabajo y se les debe requerir usar fundas para cuchillos que puedan limpiarse fácilmente, es decir, no porosas. Las fundas de cuero no deben usarse.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en la verificación del inventario de herramientas.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de errores u omisiones en la verificación del inventario de herramientas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay registros para la rendición de cuentas de la herramienta.
- Las herramientas manuales de producción no permanecen bajo el control de la empresa (por ejemplo, se llevan a casa por los trabajadores).

4.06.12d: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las herramientas de cosecha que incluye la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber evidencia de que existe un programa de sanitización para las herramientas de recolección, incluidos los registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos. También podría ser necesario sumergir las herramientas de cosecha en una solución antimicrobiana durante el proceso de cosecha.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros perdidos o incompletos.
- Eventos únicos/aislados de información que falta en el programa de limpieza.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros perdidos o incompletos.

- Numerosas instancias de información faltantes en el programa de limpieza.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un programa de limpieza documentado.
- Falla sistemática para mantener registros.

4.06.12e: ¿Los puntos de inmersión de la herramienta de recolección se mantienen de forma adecuada en términos de resistencia de la solución antimicrobiana y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber registros para demostrar que las **soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillas)** se mantienen regularmente. La fuerza de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse, con una concentración mínima para un sistema clorado de > 1 ppm de cloro libre o > 650 mV. El cloro total no mide el “cloro disponible” después de que se comenzó a utilizar la inmersión de herramienta. Se instruye a los auditores para que soliciten al auditado que verifique la fortaleza de los químicos antimicrobianos durante la auditoría. **SE INSTRUYE A LOS AUDITORES A REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.**

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de pruebas de resistencia que no se realizan a la frecuencia requerida.
- Eventos únicos/aislados de registros perdidos o incompletos.
- Eventos únicos/aislados de acciones correctivas que no se están realizando.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de pruebas de fuerza que no se realizan a la frecuencia requerida.
- Numerosas instancias de registros perdidos o incompletos.
- Numerosas instancias de acciones correctivas que no se realizan.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se realizan pruebas de resistencia.
- Falla sistemática para mantener registros.
- Las acciones correctivas no se están realizando.

4.06.13 ¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.06.14.

Puntos totales 0: Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de recolección, plataformas de empaque de campo, **buses de embalaje en campo**, equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento “en el campo”). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento “en el campo” en una sección posterior.

4.06.13a: ¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?

Cumplimiento total (15 puntos): Las superficies de los equipos que entran en contacto con los alimentos no deben presentar escamas de pintura, óxido y/o materiales no higiénicos, ya que pueden representar material extraño y/o riesgos microbiológicos. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no tóxicos y no porosos. Las superficies deben mantenerse en buenas condiciones.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de pintura escamosa, óxido u otros materiales antihigiénicos que no representan una amenaza para la contaminación

del producto o del empaque.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de pintura escamosa, óxido u otros materiales no higiénicos que pueden representar una amenaza para la contaminación del producto o del empaque.
- Numerosos eventos de pintura descascarada, óxido u otros materiales antihigiénicos que no representan una amenaza para la contaminación del producto o del empaque.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La inspección muestra numerosas áreas de pintura descascarada, óxido u otros materiales no higiénicos, que pueden representar una amenaza para la contaminación del producto o del empaque.
- **Cualquier observación de contaminación sistemática bruta directa de productos, ingredientes o materiales de empaque (volver a la pregunta 4.06.09, falla automática).**

4.06.13b: ¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?

Cumplimiento total (15 puntos): Las superficies de contacto con alimentos no higiénicas pueden conducir directamente a la contaminación del producto. Todas las superficies de los equipos que entran en contacto con el producto deben mantenerse limpias para evitar la contaminación cruzada. Escombros de alimentos, biopelículas, polvo excesivo, etc., deben limpiarse del equipo.

21 CFR 110.3 g Definición. Las superficies en contacto con alimentos son aquellas superficies que entran en contacto con alimentos para humanos y aquellas superficies de las cuales el drenaje sobre los alimentos o sobre las superficies que entran en contacto con los alimentos se produce normalmente durante el curso normal de las operaciones. Las "superficies en contacto con alimentos" incluyen utensilios y superficies de equipos, mesas, etc.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de superficie de contacto con alimentos que no está limpia.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de superficies en contacto con alimentos que son impuras.
- Algunos equipos no se limpian después de que la operación de recolección ha cesado durante ese tiempo de ejecución, ej. después del último turno.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Observaciones sistemáticas de las superficies en contacto con los alimentos que no están limpias.
- El equipo no se limpia después de que la operación de recolección ha cesado durante ese tiempo de ejecución, ej. después del último turno.

4.06.13c: ¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?

Cumplimiento total (10 puntos): Las superficies que no están en contacto con alimentos deben estar libres de cualquier fuente potencial de contaminación, como pintura descascarada, corrosión, óxido y/u otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta, hilo, cartón, etc.). La superficie debe estar hecha de un material liso que pueda limpiarse y desinfectarse fácilmente. Donde sea posible, el marco del equipo no debe ser penetrado por pernos o clavos.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de pintura escamosa, óxido u otros materiales no higiénicos, ej. cinta.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de pintura escamosa, óxido u otros materiales antihigiénicos, ej. cinta.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Evidencia sistemática de oxidación, pintura descascarada, uso de materiales antihigiénicos, ej. cinta.
- **Cualquier observación de contaminación sistemática bruta directa de productos, ingredientes o materiales de empaque (volver a la Pregunta 4.06.09, falla automática).**

4.06.13d: ¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?

Cumplimiento total (10 puntos): Las superficies antihigiénicas que entran en contacto con alimentos pueden conducir indirectamente a la contaminación del producto. Todas las superficies de los equipos que no tienen contacto con el producto deben mantenerse limpias para evitar la contaminación cruzada. Escombros de alimentos, biopelículas, polvo excesivo, etc., deben limpiarse de equipos que no estén en contacto con alimentos.

21 CFR 110.3 g Definición. Las superficies en contacto con alimentos son aquellas superficies que entran en contacto con alimentos para humanos y aquellas superficies de las cuales el drenaje sobre los alimentos o sobre las superficies que entran en contacto con los alimentos se produce normalmente durante el curso normal de las operaciones. Las "superficies en contacto con alimentos" incluyen utensilios y superficies de equipos, mesas, etc.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de una superficie que no está en contacto con los alimentos que no está limpia.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de superficies que no están en contacto con alimentos y que están sucias.
- El equipo no es limpiado después de que la producción de cosecha ha cesado durante ese tiempo de ejecución, ej. después del último turno.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Observaciones sistemáticas de las superficies en contacto con los alimentos que no están limpias.
- El equipo no se limpia después de que la operación de recolección ha cesado durante ese tiempo de ejecución, ej. después del último turno.

4.06.13e: ¿El diseño y el estado del equipo (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?

Cumplimiento total (5 puntos): El equipo debe estar hecho de materiales apropiados que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente, que no sean porosos o tóxicos y puedan resistir el proceso de limpieza. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, restos de trampas, muy dañadas deben ser reemplazadas. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no irregulares.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.
- Eventos únicos/aislados de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil.
- Eventos únicos/aislados de materiales inferiores, ej. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.
- Numerosos eventos de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil.
- Numerosas instancias de materiales inferiores, p. construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- La condición y/o el diseño del equipo no permitirán una limpieza efectiva en condiciones normales.
- Mala soldadura sistemática, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan escombros.

4.06.13f: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para el equipo de cosecha que incluya la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?

Cumplimiento total (5 puntos): Debería haber evidencia de un programa de sanitización para el equipamiento de cosecha, con registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado con el cultivo involucrado. **Esto incluye tanques de agua que se utilizan para uso de agua después de la cosecha.** Para el procesamiento "en campo", limpieza y núcleo, etc., se debe realizar al menos una limpieza diaria.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros perdidos o incompletos.
- Eventos únicos/aislados de información que falta en el programa de limpieza.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros perdidos o incompletos.
- Numerosas instancias de información faltantes en el programa de limpieza.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un programa de limpieza documentado.
- Falla sistemática para mantener registros.

4.06.13g: ¿El equipo se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicados para el paso del tractor)?

Cumplimiento total (5 puntos): La contaminación de los materiales como el fluido hidráulico puede ocasionar la contaminación del producto y del empaque y, por lo tanto, el equipo debe estar equipado con recipientes de recolección. Las rutas dedicadas del tractor también se deben usar para minimizar la contaminación del producto.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de posible contaminación aérea.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de posible contaminación aérea.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han instalado dispositivos de protección para eliminar la posible contaminación.

4.06.13h: ¿Existe documentación escrita que demuestre que solo se usan lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de recolección que tienen el potencial de contaminar el producto?

Cumplimiento total (3 puntos): Para evitar o reducir la contaminación del producto/empaque, se deben usar lubricantes de grado alimenticio (es decir, compuestos incidentales para contacto con alimentos o materiales H1) en áreas críticas del equipo donde exista exposición del producto. Debe haber pruebas disponibles de que se utilizan lubricantes de calidad alimentaria.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de evidencia faltante o incompleta.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de evidencia faltante o incompleta.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay evidencia documentada de que se estén utilizando lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de cosecha.

4.06.13i: ¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?

Cumplimiento total (3 puntos): Se debe proteger el vidrio ubicado en la maquinaria de recolección (por ejemplo, luces, luces nocturnas) que pueda suponer una amenaza de contaminación en el producto, el empaque y los recipientes reutilizables. La maquinaria incluye tractores y otros equipos que pueden entrar en contacto con el producto. No debería haber evidencia de lentes agrietados.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de vidrio sin protección.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de vidrio sin protección.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática en el control del vidrio en cosechadoras, camiones y/o tractores.
- Más de una instancia de un artículo de vidrio roto encontrado durante la auditoría.

4.06.13j: ¿Están todas las plataformas por encima del producto, el embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, cinturones) en la maquinaria de recolección y en los camiones de campo provistos de protección para evitar la contaminación del producto?

Cumplimiento total (3 puntos): La contaminación aérea de las áreas expuestas del producto puede provocar contaminación microbiológica, química y física. Se deben tomar medidas para eliminar o reducir la posible contaminación al colocar protección en el equipo expuesto sobre el producto, las superficies de contacto con los alimentos y las correas.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de posible contaminación aérea.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de posible contaminación aérea.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han instalado dispositivos de protección para eliminar la posible contaminación.

4.06.14: ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, descorazonado en el campo)? Si es no, vaya a 4.06.15.

Total de puntos 0: Esto se refiere al agua que se usa directamente en contacto con el producto. Los ejemplos pueden incluir, pero no están limitados a, rehidratación, descorazonado en campo.

4.06.14a: ¿Existen procedimientos operativos estándar (POE) específicos para el monitoreo, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y para monitorear la temperatura del agua?

Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber POE específicos que describan el proceso de cambio de los sistemas de agua y el control de la temperatura del agua. Debe haber documentación que valide la frecuencia de cambio de agua y la frecuencia de prueba de agua. La frecuencia mínima para el cambio de agua es al menos diariamente; registros de cambios se mantienen. El agua puede usarse durante más tiempo si se usa un sistema de regeneración validado (por ejemplo, un sistema de pasteurización/filtración de agua). La temperatura del agua debe ser adecuada para los productos y procesos que se realizan.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones dentro de los POE para cambios de agua.
- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en la documentación de validación para cambios de agua.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de errores u omisiones dentro de los POE para cambios de agua.
- Numerosas instancias de errores u omisiones en la documentación de validación para cambios de agua.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Los POE para cambio de agua no existen.
- Los POE no abordan la frecuencia del cambio de agua.
- No hay documentación de validación para la frecuencia de cambio de agua

4.06.14b: ¿Existen registros de monitoreo visual, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y controles de temperatura del agua (cuando corresponda)?

Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber registros de monitoreo visual, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes y verificaciones de temperatura del agua (cuando corresponda). La frecuencia es al menos diaria. El agua puede usarse durante más tiempo si se usa un sistema de regeneración validado (por ejemplo, un sistema de pasteurización/filtración de agua).

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de omisiones o datos incorrectos en los registros.
- Las instancias únicas/aisladas de monitoreo no se llevan a cabo de forma consistente.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de omisiones o datos incorrectos en los registros.
- Numerosos eventos de monitoreo que no se llevan a cabo de forma consistente.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay registros.
- No mantener registros.

4.06.14c: ¿Existe un Procedimiento Operativo Estándar (POE) específico que detalla claramente los parámetros antimicrobianos en los sistemas de agua (sistemas de agua de un solo paso y recirculados/por lotes) y son correctos para el tipo de antimicrobiano que se utiliza?

Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber un POE específico que describa el proceso de realizar y registrar las pruebas de resistencia a los antimicrobianos en los sistemas de agua. Los estándares antimicrobianos deben indicarse en un POE y/o en la documentación de grabación. Para el cloro, los criterios deben ser > 1 ppm de cloro libre u ORP > 650 mV para sistemas de agua recirculadas/por lotes. Los registros totales de cloro no se consideran aceptables para los sistemas de agua reciclada. Los sistemas de un solo paso deben tener un nivel antimicrobiano establecido. Otros antimicrobianos incluyen ozono, ácido peracético, etc.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de información que falta en el POE.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de información faltantes en el POE.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay un POE documentado.
- Los parámetros antimicrobianos establecidos en el POE no son correctos para el tipo de antimicrobiano que se utiliza.

4.06.14d: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?

Cumplimiento total (10 puntos): Los sistemas de agua que utilizan agentes antimicrobianos deben tener registros que demuestren que la resistencia de la solución se encuentra dentro de los parámetros establecidos. Para sistemas de "paso único", esto debería ser cada lote de solución antimicrobiana que se mezcle. Los sistemas de agua recirculada/por lotes deben verificarse cada hora midiendo el "antimicrobiano libre" en oposición al microbiano unido (por ejemplo, la prueba de cloro libre (u ORP) en oposición al cloro total). Donde se registran los resultados fuera de especificación, debe haber registros de acciones correctivas, incluido el análisis de la causa raíz y las acciones preventivas (cuando corresponda).

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros que muestran la solidez de la solución fuera de parámetros sin acciones correctivas documentadas adecuadas.
- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en los registros.
- Se registraron casos únicos/aislados de cloro total cuando el cloro libre o el ORP hubieran sido más adecuados, ej. en sistemas clorados de agua reciclada
- Eventos únicos/aislados de controles no llevados a cabo en las frecuencias requeridas.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de registros que muestran la solidez de la solución fuera de parámetros sin acciones correctivas documentadas adecuadas.
- Numerosas instancias de errores u omisiones en los registros.

- Se registraron numerosas instancias de cloro total cuando el cloro libre o el ORP hubieran sido más adecuados, ej. en sistemas clorados de agua reciclada.
- Numerosos casos de controles no llevados a cabo en las frecuencias requeridas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Las pruebas de agua y los cambios no se están registrando.
- Resistencias de la solución registradas sistemáticamente sin parámetros, es decir, un sistema inestable (incluso si existen acciones correctivas documentadas).
- Errores sistemáticos y omisiones en los registros.
- Se ha registrado cloro total en todo el sistema, cuando debería haberse registrado el cloro libre o el ORP, ej. en sistemas clorados de agua reciclada.
- Las frecuencias de los controles sistemáticamente no cumplen con los requisitos de antes de la puesta en marcha y durante los ciclos de producción.
- Se usa un sistema de agua de un solo paso sin utilizar antimicrobianos. **El auditor debe considerar si aplicar P4.06.09 y obtener una falla automática en vista del riesgo de contaminación cruzada.**
- **El sistema de agua reciclada/reutilizada está en uso sin utilizar un antimicrobiano. El auditor debe considerar si aplicar P4.06.09 y obtener una falla automática en vista del riesgo de contaminación cruzada.**

4.06.14e: ¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (por ejemplo, agua de contacto de postcosecha, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?

Cumplimiento total (15 puntos): La resistencia (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (ej. Prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Cualquier tratamiento de agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal) debe ser monitoreado. Las soluciones que son demasiado débiles serán ineficaces, mientras que las demasiado fuertes pueden ser perjudiciales para los trabajadores o los productos. Donde sea necesario, también se debe verificar el pH de las soluciones. Los métodos incluyen varillas de inmersión, papeles de tira de prueba, medidores de conductividad, valoración, métodos de comparación de color (por ejemplo, colorímetros, etc.). Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente (especialmente materiales ligeros y sensibles a la temperatura). Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el tampón, debe haber una sonda de ORP calibrada independiente u otro método (por ejemplo, papeles de tira de prueba, valoración) para verificar las lecturas del inyector. Los sensores de sonda necesitan limpieza y calibración periódicas y pueden saturarse temporalmente por una inyección excesiva de antimicrobianos o tampones. El auditor debe hacer que el auditado verifique la potencia de los químicos antimicrobianos mientras recorre **la operación**.

Sitios web potencialmente útiles:

<http://postharvest.ucdavis.edu/files/260798.pdf>

<http://anrcatalog.ucanr.edu/pdf/8149.pdf>

<http://ucfoodsafety.ucdavis.edu/files/26414.pdf>

<http://postharvest.tfrec.wsu.edu/pages/J4I1B>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un método que no se usa correctamente.
- Eventos únicos/aislados de un procedimiento de prueba utilizado que no es apropiado para la concentración y/o desinfectante en uso.
- Eventos únicos/aislados de productos químicos de verificación vencidos que se utilizan.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosas instancias de un método que no se usa correctamente.
- Numerosas instancias de un procedimiento de prueba utilizado que no es apropiado para la concentración y/o el químico en uso.
- Numerosos eventos de sustancias químicas de verificación desactualizadas.
- Medidor de ORP utilizado para controlar las bombas que inyectan antimicrobianos y/o buffer sin una sonda independiente u otro método para verificar las lecturas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Las concentraciones químicas no son monitoreadas.
- El equipo para controlar concentraciones químicas antimicrobianas no está disponible o no se está utilizando correctamente.

4.06.15: ¿El producto cosechado es “procesado en el campo” o “semielaborado en el campo” (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si es no, vaya a 4.06.16.

Total de puntos 0: Los productos “procesados en el campo” están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a estos requisitos adicionales a continuación. El término “procesado en el campo” generalmente se refiere al producto que tiene múltiples superficies de corte creadas en el campo (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba y abajo, florets).

4.06.15a: Cuando el producto cosechado es “procesado en el campo” o “semielaborado en el campo”, ¿fluye el proceso, el diseño de la máquina, el control del trabajador, el control de los utensilios, etc., asegura que los productos procesados no estén contaminados por productos no procesados?

Cumplimiento total (5 puntos): El diseño, la administración del trabajador, la administración de utensilios y la práctica general deben evitar el contacto entre productos procesados y no procesados, superficies de contacto y herramientas.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de contaminación cruzada del trabajador/utensilio/máquina.
- Problemas menores del proceso donde los materiales procesados entran a la misma área que las materias primas, pero los dos productos no se tocan de ninguna manera, es decir, no hay riesgo potencial de contaminación cruzada.
- Algunos problemas potenciales de espacio donde el flujo del proceso se ve obligado a acercarse al material terminado y la materia prima.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de contaminación cruzada entre el trabajador y el utensilio.
- Problemas serios de flujo de procesos donde la materia prima puede contaminar potencialmente productos terminados.
- Numerosos problemas de espacio donde el flujo del proceso se ve obligado a acercarse al material terminado y la materia prima.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Instancias/problemas sistemáticos con la contaminación cruzada del trabajador y/o utensilio.
- Se observa que los problemas de flujo de proceso dan como resultado una contaminación cruzada de productos crudos/terminados.

4.06.15b: ¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?

Cumplimiento total (3 puntos): Todos los forros de plástico deben cerrarse inmediatamente y asegurarse de forma apropiada después de la cosecha para evitar la contaminación del producto.

Deficiencia menor (2 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un forro que no se cierra inmediatamente después de la cosecha.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de forros que no se cierran inmediatamente después de la cosecha.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para cerrar los forros inmediatamente después de la cosecha.

4.06.16: ¿Los vehículos de transporte (por ejemplo, elevadores de horquilla) están limpios, no son una fuente de contaminación y se utilizan de manera sanitaria?

Cumplimiento total (5 puntos): Los vehículos de transporte (por ejemplo, carretillas elevadoras) deberían formar parte del programa de sanitización, mantenerse limpios y no permitir que sean vectores de contaminación cruzada.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de condiciones insalubres.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de condiciones insalubres.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para mantener los vehículos de transporte en condiciones limpias y sanitarias.
- Múltiples instancias de casos en los que la falta de mantenimiento de los vehículos de transporte en condiciones sanitarias puede conducir a la contaminación potencial del producto.

4.06.17: ¿Hay algún tratamiento postcosecha realizado para el producto en el campo? Si es no, vaya a 4.07.01.

Total de puntos 0: Esto se refiere a cualquier tratamiento postcosecha que tenga lugar en el campo.

4.06.17a: ¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el campo al producto cosechado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (15 puntos): La operación debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de plaguicidas para todos los tratamientos postcosecha que al menos incluya lo siguiente: fecha y hora de la aplicación, producto tratado, marca/nombre del producto, Información de registro de EPA (o equivalente), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa/dosis), nombre del aplicador, intervalo de entrada restringido y tipo de equipo.

Falla Automática (0 puntos) si:

- Faltan registros de aplicación de pesticidas o no los hay.

4.06.17b: ¿Los registros muestran que los pesticidas aplicados después de la recolección y su uso cumplen con todos los requisitos de la dirección de la etiqueta, el registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier lineamiento y reglamentación federal, estatal o local? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.

Cumplimiento total (15 puntos): El productor debe tener información para las agencias gubernamentales registradas y/o autorizadas en el país de producción para los cultivos objetivo en el período posterior a la cosecha, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. La información debe

detallar al menos: ingredientes, plaga(s)/organismo(s) o enfermedades objetivo, métodos de aplicación que son requeridos o preferidos, cuánto químico se debe aplicar, tasa de aplicación, si hay restricciones de uso (como temperatura, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies no objetivo, métodos de aplicación que están prohibidos, con qué frecuencia debe o puede aplicarse el pesticida, todos los intervalos de entrada restringida (REI) correspondientes a usos existentes (según corresponda), las tasas máximas de aplicación por tratamiento y por año, los intervalos previos a la siembra (PPI), los intervalos previos a la cosecha (PHI) y las pautas de almacenamiento y eliminación. N/A solo se permite cuando no existe información de registro/autorización para los pesticidas que se utilizarán en el período de poscosecha para los cultivos objetivo en el país de producción. Cuando exista información de registro, y no esté disponible en la operación de cultivo, se producirá una falla automática de la auditoría.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de falta de información requerida

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de falta de información requerida

Falla Automática (0 puntos) si:

- **Cualquier falla para registrar información crítica requerida**
- **Falla sistemática al registrar información requerida**

4.06.17c: Para aquellos pesticidas que están registrados y/o autorizados por una agencia del gobierno para el uso en el período de postcosecha a los cultivos objetivo en el país de producción o no están registrados para el uso en el período posterior a la cosecha en cultivos objetivo en el país de producción (si el país no tiene o tiene un marco legislativo parcial para cubrir los pesticidas), ¿puede el productor demostrar que tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (15 puntos): El productor debe conocer los pesticidas registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos de destino en el país de producción. Cuando el país de producción no tenga o tenga una legislación parcial que cubra los pesticidas, y si el uso de pesticidas que están registrados para el cultivo de destino en otro país (extrapolación) no está prohibido, el productor debe tener información para los pesticidas en el(los) país(es) de destino. La información debe mostrar: registro para el cultivo específico, etiquetas de productos, límites máximos de residuos (MRL) y también puede incluir listas de sustancias químicas prohibidas y cualquier otra norma o legislación relevante. Si no se utilizan tratamientos postcosecha en esta situación, la pregunta no es aplicable. Si no hay información disponible para los tratamientos postcosecha utilizados que no están registrados en el país de producción, o su uso basado en el registro, etiqueta y otras leyes del país de destino, la extrapolación está prohibida por el país de producción y resultará en una falla automática de la auditoría.

Falla Automática (0 puntos) si:

- **El productor no tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino de ninguno de los pesticidas utilizados.**

4.06.17d: Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen registros que demuestren que las tasas de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR del país de exportación? Los registros muestran que cualquier producto no conforme se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Cumplimiento total (10 puntos): Existen registros que muestran que las tasas de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de MRL para el país de exportación. Se deben realizar pruebas LMR y el auditor debe revisarlas para verificar las PHI y las tasas de aplicación. Los registros muestran que cualquier producto no conforme se desvía a un mercado donde cumple con sus requisitos.

Cualquier registro de los resultados de las pruebas de residuos químicos de pesticidas muestra que los residuos en los productos no exceden los Límites Máximos de Residuos (LMR) publicados en los mercados de destino y, de ser así, se tomaron medidas correctivas y se documentaron.

Falla Automática (0 puntos) si:

- **El productor no tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino de ninguno de los pesticidas utilizados.**

TRANSPORTE Y RASTREO

4.07.01: ¿Los vehículos que transportan productos frescos desde el campo a una instalación, se limitan solo a esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son adecuados para este propósito?

Cumplimiento total (5 puntos): Los vehículos que transporten productos deberían limitarse a esta función solamente y deberían ser adecuados para transportar productos. Los vehículos deben estar en buen estado de reparación, limpios, libres de olores, libres de artículos personales y libres de contaminación química y microbiológica. Si las cargas están atadas, las lonas, las correas, las cuerdas, etc., también deberían estar en buen estado de funcionamiento, sin riesgo de contaminación para el producto.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un problema con un vehículo de transporte.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de problemas con el(los) vehículo(s) de transporte.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática en el mantenimiento de vehículos de transporte en buen estado, en buen estado de funcionamiento y/o para prevenir el riesgo de contaminación del producto.

4.07.02: ¿Existe un sistema para rastrear productos de la granja? Si es no, vaya a 4.08.01.

Puntos totales 15: Debe existir un sistema de seguimiento para garantizar que el producto pueda rastrearse hasta cada ubicación de cultivo y fecha de cosecha exacta (por ejemplo, identificación del productor, identificación de la granja, bloqueo, fecha de recolección, etc.).

4.07.02a: Si el producto se empaqueta en el campo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.

Cumplimiento total (10 puntos): Para los productos terminados empaquetados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete externo, como cajas de cartón, cajas, recipientes de plástico reutilizables o cualquier otro. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable para la materia prima/producto a granel destinado a su posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de información faltante o incompleta de seguimiento en el paquete.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de información faltante o incompleta de seguimiento en el empaque.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática en etiquetar el empaque con información completa de seguimiento.
- No hay etiquetado en el empaque.

4.07.02b: Si el producto se empaqueta en el campo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.

Cumplimiento total (10 puntos): Para los productos terminados empacados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete de unidad individual, como conchas, bolsas, cestas u otros. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una instalación de envasado o procesamiento.

Referencia:

https://www.producetraceability.org/documents/Best_Practices_Case_Label-010312_FINAL.pdf

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de información de seguimiento faltante o incompleta en el paquete de unidad individual.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de información de seguimiento faltante o incompleta en el paquete de unidad individual.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática al etiquetar el paquete individual con información completa de seguimiento.
- No hay etiquetado en los paquetes individuales.

ALMACENAMIENTO EN SITIO

4.08.01: ¿Existe un almacenamiento en el sitio para los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?

Puntos totales 0: Esta pregunta se refiere a un almacenamiento en el sitio de artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, clamshells, contenedores reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.).

4.08.01a: ¿El almacenamiento en el sitio de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?

Cumplimiento total (10 puntos): El almacenamiento en el sitio (incluido el interior del vehículo) para artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección debe ser seguro, limpio y mantenerse adecuadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Instancia única/aislada de áreas de almacenamiento sucias y/o no seguras.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosas instancias de áreas de almacenamiento sucias y/o no seguras.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para mantener un área de almacenamiento limpia y segura.

4.08.02: ¿Se almacenan los envases, los recipientes y el equipo de cosecha para evitar la contaminación cruzada (esto incluye RPC, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores y otros tipos de contenedores de cosecha que son de un solo uso o reutilizables, etc.)?

Cumplimiento total (5 puntos): Los envases, contenedores, etc. deben almacenarse lejos de productos químicos agrícolas, desinfectantes, fertilizantes, etc. Todos los materiales de embalaje deben almacenarse fuera del suelo (es decir, en bastidores, paletas, estantes, etc.). Los cartones y otros materiales de empaque deben protegerse adecuadamente durante el almacenamiento para evitar la contaminación.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancia única/aislada de almacenamiento incorrecto.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de almacenamiento incorrecto.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento.

4.08.03: ¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?

Cumplimiento total (5 puntos): Todas las áreas de almacenamiento deben contar con un programa de sanitización y deben existir registros de las actividades de limpieza y sanitización realizadas, incluidas las áreas limpiadas, las fechas y la persona que realiza la actividad.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Instancia única/aislada de registros perdidos o incompletos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de registros perdidos o incompletos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para mantener registros.
- No hay registros.
- No hay un programa de sanitización en su lugar.

4.08.04: ¿Existe un programa efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?

Cumplimiento total (15 puntos): debe haber un programa de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir la infestación en las áreas de almacenamiento de ubicación fija (permanente/ puesto en el lugar).

Sitio web potencialmente útil:

Estándares Nacionales de Manejo de Plagas, Estándares de Manejo de Plagas Para Plantas de Alimentos

<http://nmpapestworld.org/default/assets/File/2016%20Pest%20Management%20Standards%20for%20Food%20Processing-Electronic.pdf>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- No hay ejemplos actuales de una deficiencia menor.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- No hay ejemplos actuales de una deficiencia importante.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No existe un programa de control de plagas para el/las área(s) de almacenamiento de ubicación fija.

4.08.04a: Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y trampas de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?

Cumplimiento total (5 puntos): Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de los artículos o equipos con superficies en contacto con alimentos para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las trampas para cebo venenosas no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento.

Se debe tener cuidado de colocar los dispositivos de control de plagas de tal manera que no representen una amenaza de contaminar productos, embalajes o materias primas. Esto incluye las siguientes restricciones:

- No debe haber aerosoles domésticos de moscas dentro de las áreas de almacenamiento.
- Se debe usar cebo en bloque en lugar de grano y cebo de pellets (excepto para el uso externo de materiales aprobados por el Programa Nacional Orgánico).
- Si se utiliza, las trampas de luz de insectos (ILT), los matadores eléctricos de moscas (EFK) o las trampas de feromonas se deben limpiar regularmente (se deben mantener libres de la acumulación de insectos y desechos). Los ILT de tipo adhesivo deben controlarse al menos una vez al mes y la placa adhesiva debe reemplazarse si no es efectiva. Se prefieren los ILT que utilizan métodos de pegado en oposición a los de zapping (EFK).
- Si se usan, las trampas de luz para insectos o los matamoscas eléctricos no deben colocarse encima o muy cerca (10 pies, 3 metros) del producto, las superficies en contacto con los alimentos, el equipo o el material de empaque.
- Si se usan, las bombillas de trampa de luz de insecto deben reemplazarse al menos cada 12 meses (esto debe registrarse) o con mayor frecuencia si así lo indican los fabricantes.
- No se deben ver matamoscas en las áreas de almacenamiento.
- No se debe encontrar carnada fuera de las estaciones de cebo.

Si se usa, las trampas de presión deben colocarse dentro de una caja trampa y no deben usar cebos que contengan alérgenos (por ejemplo, mantequilla de maní). Cualquier trampa de presión dentro de las estaciones se debe verificar al menos semanalmente y se deben registrar las verificaciones.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de colocación o mantenimiento incorrecto de trampas eléctricas para moscas o trampas de luz para insectos.
- Eventos únicos/aislados de un matamoscas que se encuentra en el área de cultivo o almacenamiento.
- Eventos únicos/aislados de cebos de granos o gránulos que se utilizan en una estación de cebo externa (trampa externa).
- Una sola lata de aerosol para moscas (u otro insecticida) que se encuentra en las áreas de cultivo/almacenamiento (incluido el almacenamiento de productos químicos/sanitización).
- Trampas rápidas usadas en la parte de afuera de la operación (que no presentan riesgos para el producto o el empaque) y carecen de registros de inspección semanales o se usan para el monitoreo de rutina (a diferencia de la erradicación a corto plazo).
- Eventos únicos/aislados de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de posicionamiento o mantenimiento incorrectos de trampas para moscas eléctricas o trampas de luz para insectos.

- Numerosos casos de matamoscas que se encuentran en áreas de cultivo o almacenamiento.
- Numerosos casos de cebos de granos o gránulos que se utilizan en una estación de cebo externa (trampa externa).
- Más de una lata de aerosol para moscas (u otro insecticida) que se encuentra en las áreas de cultivo/almacenamiento (incluido el almacenamiento de químicos/sanitización).
- Una sola instancia de cebo/veneno encontrado fuera de una trampa.
- Se usan trampas rápidas para un proceso de erradicación a corto plazo con registros de inspección semanales pero utilizando un cebo alergénico.
- Numerosas instancias de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Se encontró más de una instancia de cebo/veneno fuera de una trampa.
- Más de una deficiencia importante.
- Numerosas (más de tres trampas rápidas) que se utilizan dentro de la operación y carecen de registros de inspección semanales o se usan para el monitoreo de rutina (en lugar de la erradicación a corto plazo).

4.08.04b: ¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?

Cumplimiento total (5 puntos): Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, en condiciones de trabajo y se deben reemplazar cuando se dañan para lograr el uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos y archiversse (a menos que se escanee el código de barras).

Se deben cumplir los siguientes criterios:

- Si se usan tableros de pegamento no tóxicos, deben ubicarse dentro de una caja trampa o tubería de PVC, etc., y deben cambiarse frecuentemente para garantizar que la superficie tenga un esmalte brillante sin acumulación de polvo o residuos.
- Si se usan trampas de cartón (solo áreas interiores y secas), deben estar en buen estado y marcadas como monitoreadas (ver a continuación).
- Si se usan trampas mecánicas de cuerda, deben estar enrolladas. El bobinado se controla activando el dispositivo de resorte para operar la trampa. La trampa debe ser rebobinada después de la prueba.
- Aproximadamente el 10% de las trampas, tablas de pegamento y estaciones de cebo deben ser revisadas por el auditor.
- El registro de la verificación del servicio, como pegatinas, tarjetas o códigos de barras, debe estar en el interior de la estación y en la parte inferior de las placas de pegamento que requieren que la estación se abra para registrar datos (fecha e inicial del inspector) o para escanear. Se permite el etiquetado externo en las trampas con una ventana transparente en la parte superior.
- El cebo y otros venenos deben ser controlados y aplicados por un aplicador autorizado.
- El cebo en las estaciones de cebo debe estar asegurado dentro de la estación de cebo en una caña arriba del piso de la estación, o la estación de cebo debe estar diseñada para que el cebo no pueda ser removido por un roedor o flote en una lluvia intensa. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación. Una clave debe estar disponible en el momento de la auditoría.
- Ninguna estación de cebo debería perder un cebo completo.
- No se observó cebo viejo o mohoso.
- Las estaciones de cebo y las trampas no se deben ensuciar con malezas, suciedad y otros desechos.
- Los dispositivos externos de control de plagas se deben verificar al menos una vez al mes; estas comprobaciones se deben registrar.
- Los dispositivos internos de captura múltiple deben verificarse al menos semanalmente; estas comprobaciones se registrarán.
- Todas las trampas instantáneas dentro de las estaciones se deben revisar semanalmente; estas comprobaciones se registrarán.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de inspecciones que ocurren menos veces de la frecuencia requerida.
- Eventos únicos/aislados de trampas, estaciones de cebo y tablas de pegamento que no funcionan adecuadamente o que no están bien mantenidas (tarjetas de control, limpieza, etc.)
- Eventos únicos/aislados de cebo no asegurado dentro de las estaciones de cebo.
- Eventos únicos/aislados de estaciones de cebo con cebo mohoso.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de inspecciones que ocurren menos de la frecuencia requerida.
- Numerosos eventos de trampas, estaciones de cebo o tablas de pegamento que no funcionan adecuadamente o que no se mantienen adecuadamente (tarjetas de control, limpieza, etc.)
- Numerosos eventos de carnada no segura dentro de la estación de cebo.
- Numerosos eventos de estaciones de cebo con cebo mohoso.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Se encontró más de una instancia de cebo/veneno fuera de una trampa.
- Más de una deficiencia importante.

4.08.04c: ¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?

Cumplimiento total (5 puntos): la ubicación de las trampas debe basarse en una evaluación de riesgos del área de almacenamiento y el área circundante.

- Las trampas múltiples o las tablas de pegamento en las estaciones o tuberías de PVC se deben colocar entre 20 y 40 pies (6 a 12 metros) de intervalos alrededor del perímetro interior de todas las habitaciones. El espaciado puede verse afectado por la estructura, el almacenamiento y las actividades de tipos que se producen.
- Las trampas rápidas en las estaciones se pueden usar si es necesario en ciertas áreas, por ejemplo, en áreas con altos niveles de polvo (por ejemplo, papas, cebollas), pasillos cubiertos o entresijos donde las trampas grandes o las tablas de pegamento no son prácticas. Las trampas rápidas en las estaciones deben colocarse entre 20 y 40 pies (6 a 12 metros) de intervalos, aunque el espaciado puede verse afectado por la estructura, el almacenamiento y las actividades de tipo que se lleven a cabo.
- Dentro del área de almacenamiento, las trampas deben ubicarse a 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas de entrada/salida externas. Esto incluye cualquier lado de las puertas peatonales. Se debe hacer un esfuerzo para evitar colocar trampas en la curva.
- Las estaciones de cebo o las trampas de captura múltiple deben colocarse entre 50-100 pies (15-30 metros) de intervalo alrededor del exterior del perímetro del edificio y dentro de 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas de entrada/salida externas, excepto cuando hay acceso público (el acceso público se define como el acceso fácil para el público en general, como estacionamientos o aceras, áreas escolares o áreas de preocupación ambiental). La ubicación de la trampa podría verse afectada por la estructura, el almacenamiento externo y el tipo de área (urbana, rural, etc.).
- Las estaciones de cebo (donde se usen) deben colocarse dentro de 100 pies (30 metros) de estructuras. Esto puede afectar el cebo de la línea de cerca/frontera de la propiedad, es decir, las estaciones de cebo deben estar dentro de los 100 pies (30 metros) de los edificios y en intervalos de 50-100 pies (15-30 m). Si se utiliza un programa de perímetro exterior de la línea/propiedad a distancias superiores a los 100 pies (30 m) de los edificios, las trampas sin cebos (ej. trampas de captura múltiple) deben ubicarse a 50-100 pies (15-30 m) intervalos a lo largo del perímetro. El auditor debe verificar la etiqueta en busca de cebo y garantizar el cumplimiento de los requisitos de distancia en la etiqueta.

<https://www.epa.gov/rodenticides/restrictions-rodenticide-products#types> <http://nmapestworld.org/default/assets/File/2016%20Pest%20Management%20Standards%20for%20Food%20Processing-Electronic.pdf>

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de trampas ubicadas a intervalos más largos que los mencionados anteriormente.
- Eventos únicos/aislados de trampas faltantes o no dentro de los 6 pies (aproximadamente 2 metros) de las puertas de entrada/salida.
- Eventos únicos/aislados de las trampas que no coinciden con lo que se determinó a partir de la evaluación de riesgos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de estaciones de cebo colocadas a intervalos más largos que los mencionados anteriormente.
- Numerosos eventos de trampas faltantes o no dentro de los 6 pies (alrededor de 2 metros) de las puertas de entrada/salida.
- Numerosos casos de trampas que no coinciden con lo que se determinó a partir de la evaluación de riesgos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- El posicionamiento de la trampa es tal que la cantidad de trampas no es adecuada en términos de espaciamiento y cobertura de los puntos de entrada.
- Las trampas no se encuentran en numerosas áreas que deberían quedar atrapadas.
- No hay evaluación de riesgos.

4.08.04d: Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?

Cumplimiento total (5 puntos): los edificios de almacenamiento completamente cerrados deben contar con medidas para evitar la entrada de plagas (es decir, puertas a prueba de plagas, aberturas protegidas, etc.). Las puertas principales deben mantenerse cerradas a menos que estén en uso.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de puertas abiertas.
- Eventos únicos/aislados de una puerta a prueba de plagas dañada, pantallas con aberturas o cualquier otra medida preventiva tomada.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de puertas abiertas.
- Numerosos eventos de puertas dañadas a prueba de plagas, aberturas protegidas o cualquier otra medida preventiva tomada.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para evitar el ingreso de plagas.

4.08.04e: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?

Cumplimiento total (5 puntos): Los dispositivos están numerados y hay un sistema de codificación para identificar el tipo de dispositivo en un mapa. El auditor debe verificar que la numeración del mapa de trampa y las posiciones de trampa coincidan con la realidad. Todas las trampas internas deben ubicarse con letreros de pared (que indican el número de trampa y también que son signos de identificador de trampa).

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Dispositivos de control de plagas de instancias únicas/aisladas que no tienen números visibles en ellos o en la ubicación de la estación.
- Eventos únicos/aislados de señales de pared faltantes.
- Los carteles de pared no son únicos, es decir, no está claro que sean identificadores de trampas, ej. solo un número.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Los dispositivos están marcados en el mapa, pero los dispositivos mismos no están numerados o la secuencia de numeración es incorrecta.
- Numerosos casos de dispositivos de control de plagas que no tienen números visibles ni la ubicación de la estación
- Numerosos eventos de señales de pared faltantes.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Ninguno de los dispositivos está numerado.

4.08.04f: ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?

Cumplimiento total (5 puntos): Todas las trampas deben orientarse correctamente con aberturas paralelas y más cercanas a las paredes. Las estaciones de cebo deben estar aseguradas para minimizar el movimiento del dispositivo y ser resistentes a las alteraciones, y solo deben usarse cebos bloqueados (sin gránulos). Las estaciones de cebo deben asegurarse con una varilla de tierra, cadena, cable o alambre, o pegadas a la pared/suelo, o aseguradas con una piedra de patio (se requieren letreros de pared si se usan piedras de patio) para evitar que el cebo se elimine por sacudidas, lavado, etc. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación a través del uso de tornillos, pestillos, cerraduras u otros medios efectivos. Nota: solo las trampas que contienen cebo deben estar aseguradas. Las trampas para vivir que se usan en interiores no requieren estar aseguradas al suelo; el auditado puede usar "mangas" metálicas o soluciones similares para evitar el desplazamiento, aplastamiento con carretillas elevadoras, etc. Las tablas adhesivas deben estar dentro de un dispositivo (por ejemplo, caja trampa, tubería de PVC, etc.) en lugar de sueltas en el piso. La discreción del auditor se aplica a las trampas colocadas en la curva.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de estaciones de cebo no aseguradas.
- Eventos únicos/aislados de dispositivos "fuera de posición".
- Faltan señales de pared para trampas externas que están aseguradas a un bloque de patio.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos casos de estaciones de cebo no aseguradas.
- Numerosas instancias de dispositivos "fuera de posición".

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática para asegurar las estaciones de cebo.

4.08.04g: ¿Hay un dibujo esquemático/plano del área de almacenamiento que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?

Cumplimiento total (5 puntos): Un dibujo esquemático o mapa de trampa está en el archivo, actual y detalla trampas internas y externas. Todos los dispositivos deben estar numerados e identificados claramente en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con las ubicaciones físicas. El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- El mapa de ubicación no distingue entre los diferentes tipos de dispositivos.
- Eventos únicos/aislados de trampa(s) que se pierden del plan.
- Instancias únicas/aisladas en que la(s) numeración(es) de la(s) trampa(s) son incorrectas.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de trampas que se pierden del plan.
- Numerosas instancias de numeración de trampas son incorrectas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Ningún mapa disponible para revisión.
- La mayoría de las trampas no están incluidas en el mapa.
- El mapa no representa la ubicación física real de las trampas en absoluto.

4.08.04h: ¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?

Cumplimiento total (5 puntos): Los informes de servicio de la compañía contratista de control de plagas deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas está contratado. Los registros de inspección interna deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas se realiza internamente. Los registros deben incluir servicios realizados, fecha de servicio, productos químicos utilizados (ver a continuación), signos de actividad con acciones correctivas e informes de tendencias. Donde se usan productos químicos, los registros deben detallar:

- Nombre del producto de los materiales aplicados
- La EPA o el número de registro del producto (según lo exige la ley)
- Plaga objetivo
- Tasa de aplicación (porcentaje de concentración)
- Ubicación o sitio de la aplicación
- Método de aplicación (si corresponde)
- Cantidad de pesticida utilizada
- Fecha y hora de la solicitud
- Firma del aplicador
- Acciones correctivas
- Informes de tendencias

Estándares Nacionales de Manejo de Plagas, Estándares de Manejo de Plagas Para Plantas de Alimentos

<http://nmapestworld.org/default/assets/File/2016%20Pest%20Management%20Standards%20for%20Food%20Processing-Electronic.pdf>

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de información/registros faltantes o incompletos, ej. actividad de plagas, reemplazo de trampas, etc.
- Eventos únicos/aislados donde los puntos de acción de los operadores de plagas contratados no han sido reconocidos ni completados.
- Eventos únicos/aislados de no tener en cuenta los detalles del uso de productos químicos.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosas instancias de información/registros faltantes o incompletos, ej. actividad de plagas, reemplazo de trampas, etc.
- Numerosos casos donde los puntos de acción de los operadores de plagas no han sido reconocidos y completados.

- Numerosos casos de no observar detalles de uso de productos químicos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Sin informes de servicio.
- Falla sistemática para mantener los informes de servicio.
- Falla sistemática para registrar los detalles del uso de productos químicos.