



Tablas de Aplicabilidad

Versión 20.06

**AUDITORÍAS
PRIMUS
STANDARD**

Auditorías Primus Standard
Versión 20.06

Tablas de Aplicabilidad

Tabla de Aplicabilidad de Pruebas

Este cuadro está destinado sólo a modo de orientación. Las situaciones variarán según el proceso, el producto y el uso previsto.

Tipo de Operación	Características del Proceso o Producto(s)	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba del PMA	Zonas Mínimas de Muestreo	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba de Agua	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba de Hielo (si se usa hielo*)	Verificaciones Mínimas Posteriores al Saneamiento (por ejemplo, ATP)
Almacenamiento & Distribución	Sin almacenamiento y/o manejo de productos helados y/o sin almacenamiento de alta humedad	Trimestral	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
	Almacenamiento y/o manejo de productos helados y/o almacenamiento de alta humedad	Mensual	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	Trimestral	N/A
	Productos secos (temperaturas ambiente)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A
	Productos de temperatura controlada ($\geq 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$)	Mensual	Zonas 3 y 4 & 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
	Productos de temperatura controlada ($< 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A
Cuarto Frío	Todos los productos/commodities (mediante evaporadores de tipo seco/condensadores, enfriados por aire forzado, enfriados al vacío)	Mensual	Zonas 1-4	Cada 12 meses	N/A	N/A
	Todos los productos/commodities (mediante hidrogenfriadores húmedos, hydrovacs, inyección de hielo, cubiertos con hielo)	Mensual	Zonas 1-4	Trimestral	Trimestral	Semanal
Empaque	Potencialmente RTE, proceso húmedo y/o con almacenamiento de alta humedad	Mensual	Zonas 1-4	Trimestral	Trimestral	Semanal
	Potencialmente RTE, solo empaque seco	Mensual	Zonas 1-4	Cada 12 meses	N/A	Semanal
	No RTE (por ejemplo, patatas, calabaza dura, frijoles secos, legumbres, granos)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A

Procesadora	Fruta cortada	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	Mensual*	Diario
	Vegetales cortados	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	Mensual*	Diario
	Champiñones (rebanados)	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
	Brotes	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
	Productos perecibles mixtos de plantas y animales	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
	Productos no perecibles	Mensual	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
	Jugo (pH <4.5)	Trimestral	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
	Jugo (pH ≥4.5)	Mensual	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario

Recursos:

<http://www.afdo.org/Resources/Documents/4-news-and-events/past-presentations/1006190900Zink.pdf>

https://safefoodalliance.com/wp-content/uploads/sfc2016-Environmental_Monitoring_In_The_Age_of_FSMA.pdf

<https://info.unitedfresh.org/hubfs/Food%20Safety%20Pubs/FINAL-UFGA-Listeria-Guidance5.pdf>

https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/fc73c914-baec-47ca-a8be-564559b2f3b3/37d_IM_Common_Pathogens.pdf?MOD=AJPERES

Tabla de Aplicabilidad de BPM

Este cuadro está destinado sólo a modo de orientación. Las situaciones variarán según el proceso, el producto y el uso previsto.

Tipo de Operación	Características del Proceso o Producto(s)	Redes para el Cabello/ Restricciones para el Cabello	Batas/ Delantales	Mangas	Saneamiento de Manos	Saneamiento de Pies/ Botas
Almacenamiento & Distribución	Sin almacenamiento y/o manejo de productos helados y/o sin almacenamiento de alta humedad	N	N	N	N	N
	Almacenamiento y/o manejo de productos helados y/o almacenamiento de alta humedad	N	N	N	N	N
	Productos secos (temperaturas ambiente)	N	N	N	N	N
	Productos de temperatura controlada ($\geq 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$)	N	N	N	N	N
	Productos de temperatura controlada ($< 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$)	N	N	N	N	N
Cuarto Frío	Todos los productos/commodities (mediante evaporadores/condensadores, enfriados por aire forzado, enfriados al vacío)	N	N	N	Y	N
	Todos los productos/commodities (hidroenfriadores húmedos, hydrovacs, inyección de hielo, cubiertos con hielo)	Y1	N	N	Y	Y4
Empaque	Potencialmente RTE, proceso húmedo y/o con almacenamiento de alta humedad	Y	Y2	Y3	Y	N
	Potencialmente RTE, sólo empaque seco	Y	N	Y3	Y	N
	No RTE (por ejemplo, patatas, calabaza dura, frijoles, legumbres, granos)	Y	N	N	N	N
Procesadora	Todos los productos procesados	Y	Y	Y3	Y	Y

Y1: Cuando se use hielo, es necesario utilizar redes/restricciones para el cabello.

Y2: En las plantas de empaque en las que se lava producto, el uso de batas o delantales es obligatorio después del paso de lavado, pero idealmente durante toda la operación.

Y3: En las plantas de empaque y procesamiento cuando la vestimenta toque el producto, se requiere el uso de mangas.

Y4: En las operaciones que tienen un "cámara frigorífica", la sanitización de pies/botas es obligatoria cuando se cruce desde un área de contaminación potencial.

Y: Aplicable, no use N/A.

N: Generalmente N/A. Si la operación se ha implementado, entonces DEBE ser calificada.

Alérgenos por País

Aller Alérgenos gens	EE.UU.	Canadá	UE	México	Argentina	Brasil	Chile	Australia/ Nueva Zelanda	China	Japón	Corea	Taiwán
Mariscos Crustáceos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x*	x*	x
Huevo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pescado	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x**	x
Leche	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Maní	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Soja	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
Nueces de árbol	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x***	x***	x
Trigo	x	x	x			x		x	x	x	x	
Cereales con gluten		x	x	x	x	x	x		x			x
Sulfitos ≥10ppm	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
Alforfón (trigo saraceno)										x	x	x
Apio			x									x
Lupino			x					x				x
Mariscos Moluscos		x	x					x			x	x
Mostaza		x	x									
Sésamo		x	x					x				x
Polen de abeja/ Propóleo								x				

Alérgenos por País

Aller Alérgenos gens	EE.UU.	Canadá	UE	México	Argentina	Brasil	Chile	Australia/ Nueva Zelanda	China	Japón	Corea	Taiwán
Carne de res											x	
Pollo											x	
Caracol												x
Kiwi												x
Látex (goma natural)						x						
Mango												x
Durazno											x	
Cerdo											x	
Jalea Real								x				
Tomate											x	

*cangrejo, gambas, **jurel, *** nuez
Basado en <https://farrp.unl.edu/IRChart>