

Costco Addendum v3.0

		Costco Addendum V3.0 - Questions - Preguntas			
Section Name Sección	Section # Sección #	Question Text Pregunta	Allowable Answers Respuesta Permitida	Answer Respuesta	Notes (required for a score of 4, 3, 2, 1, 0, N/A, or where noted) Notas (requerido para una puntuación de 4, 3, 2, 1, 0, N/A, o donde se indique)
Addendum Questions - Preguntas					
Supplier Approval Program Programa de homologación de proveedores	3.1.1	Operations must have a Supplier Approval Program in place to monitor and evaluate all raw material (including primary packaging) suppliers. The Supplier Approval Program shall at a minimum include: - A requirement for suppliers to be audited by a third party to a standard that verifies implementation of GMP/GDP/GAP, HACCP/Preventive Controls/HARA, a traceability system, and a recall management plan. The requirements shall have pass/fail criteria defined for the supplier's audits to maintain approved status. - Annual verification of the supplier's audit e.g. confirming the supplier passed their annual audit. - Where there are label claims such as "organic", "Gluten Free", "non-GMO", "no antibiotics", "raised without antibiotics", "no hormones added", or "no hormones administered" the operation must validate these through any combination of testing, certifications, or audits. Las operaciones deben contar con un Programa de Aprobación de Proveedores para supervisar y evaluar a todos los proveedores de materias primas (incluido el embalaje primario). El Programa de Aprobación de Proveedores deberá incluir, como mínimo: - El requisito de que los proveedores sean auditados por un tercero según una norma que verifique la implementación de GMP/GDP/GAP, HACCP/Controles preventivos/HARA, un sistema de trazabilidad y un plan de gestión de retiradas. Los requisitos deberán tener criterios de aprobación/suspenso definidos para las auditorías de los proveedores a fin de mantener la condición de aprobados. - Verificación anual de la auditoría del proveedor, por ejemplo, confirmando que el proveedor ha superado su auditoría anual. - Cuando existan declaraciones en la etiqueta como «orgánico», «sin gluten», «sin OMG», «sin antibióticos», «criado sin antibióticos», «sin hormonas añadidas» o «sin hormonas administradas», la operación debe validarlas mediante cualquier combinación de pruebas, certificaciones o auditorías.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		

Foreign Material Control Control de Material Extraño	3.1.2	Operations must have a comprehensive foreign material control plan in place for known and reasonably foreseeable physical hazards. In addition to GFSI requirements the foreign material control plan at a minimum must include: - A policy that restricts the use of materials in product zones and areas that are not easily cleanable or prone to creating foreign material contamination. These materials include - but are not limited to - foam rubber, any type of carpet, wood, non-food grade plastic, cardboard, tape, etc. Clothes, towels, and other cleaning materials that pose a risk of contamination or adulteration shall not be used to remove dirt and debris from products. Workers must not handle products in a manner that results in contamination or adulteration. - A mechanism for employees to report concerns that includes specific language for foreign material contamination. - Annual training on foreign material hazards for all employees at the facility, including instruction on the mechanism employees can use to report concerns. Las operaciones deben contar con un plan integral de control de materiales extraños para los riesgos físicos conocidos y razonablemente previsibles. Además de los requisitos de la GFSI, el plan de control de materiales extraños debe incluir, como mínimo: - Una política que restrinja el uso de materiales en zonas y áreas de productos que no sean fáciles de limpiar o que sean propensas a crear contaminación por materiales extraños. Estos materiales incluyen, entre otros, gomaespuma, cualquier tipo de moqueta, madera, plástico no apto para uso alimentario, cartón, cinta adhesiva, etc. No se utilizarán prendas de vestir, toallas y otros materiales de limpieza que supongan un riesgo de contaminación o adulteración para eliminar la suciedad y los residuos de los productos. Los trabajadores no deben manipular los productos de manera que se produzca contaminación o adulteración. - Un mecanismo para que los empleados informen de sus preocupaciones que incluya lenguaje específico para la contaminación por materiales extraños. - Formación anual sobre los peligros de los materiales extraños para todos los empleados de la instalación, incluyendo instrucciones sobre el mecanismo que los empleados pueden utilizar para informar de sus preocupaciones.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		
Foreign Material Control Control de Material Extraño	3.1.3	All manufacturing operations must have a foreign material detection system (metal detection, x-ray, sieves, optical sorter etc.) installed, selecting the most effective solutions available for their products and processes. Suppliers must justify their choice with documented scientific and technical evidence that proves the system's effectiveness in reducing contamination, citing sources like expert recommendations, scientific literature, regulatory guidance, and validation studies: - Shell Eggs, whole raw agricultural commodities, whole roasted coffee beans, whole muscle meats, whole or portioned in shell crab; whole lobster tails, Whole, eviscerated fish, hand portioned fish fillets and peeled/de-headed shrimp, and packaging products will be exempt from the foreign material device requirement. The operation will need to maintain current good manufacturing practices and prerequisite programs to mitigate foreign material contamination. - Operations that utilize a physical barrier (e.g. screen, filter, sieve) that's appropriately sized and placed just prior to packaging will be exempt from the foreign material device requirement. The operation will need to conduct integrity checks at a defined frequency, and maintain current good manufacturing practices and prerequisite programs to mitigate foreign material contamination. Todas las operaciones de fabricación deben contar con un sistema de detección de materiales extraños (detección de metales, rayos X, tamices, clasificadores ópticos, etc.) instalado, seleccionando las soluciones más eficaces disponibles para sus productos y procesos. Los proveedores deben justificar su elección con pruebas científicas y técnicas documentadas que demuestren la eficacia del sistema para reducir la contaminación, citando fuentes como recomendaciones de expertos, literatura científica, directrices normativas y estudios de validación: - Los huevos con cáscara, los productos agrícolas crudos enteros, los granos de café tostados enteros, las carnes de músculo enteras, los cangrejos enteros o en porciones con cáscara, las colas de langosta enteras, los pescados enteros eviscerados, los filetes de pescado cortados a mano y los camarones pelados y sin cabeza, así como los productos envasados, estarán exentos del requisito de dispositivos para materiales extraños. La operación deberá mantener las buenas prácticas de fabricación actuales y los programas de requisitos previos para mitigar la contaminación por materiales extraños. - Las operaciones que utilicen una barrera física (por ejemplo, una pantalla, un filtro o un tamiz) del tamaño adecuado y colocada justo antes del envasado estarán exentas del requisito de dispositivos para materiales extraños. La operación deberá realizar controles de integridad con una frecuencia definida y mantener las buenas prácticas de fabricación y los programas de requisitos previos actuales para mitigar la contaminación por materiales extraños.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		Please describe the FM system(s) in use and justification for effectiveness. Describe el/los sistema(s) de FM en uso y justifique su eficacia.

Foreign Material Control Control de Material Extraño	3.1.4	All foreign material devices must have a proper rejection mechanism to segregate rejected products. Rejected products must be physically segregated and have access restricted until evaluation by designated personnel can be completed. Operations must perform documented foreign material detection challenges at a defined frequency, but at a minimum: - At the start and finish of daily production/shift. - At ≤ 2 (two) hour intervals during the production run. - When changes in production batches occur. - When changes in machine settings occur. - After downtime for repairs. Todos los dispositivos de materiales extraños deben contar con un mecanismo de rechazo adecuado para separar los productos rechazados. Los productos rechazados deben separarse físicamente y restringirse su acceso hasta que el personal designado haya completado su evaluación. Las operaciones deben realizar pruebas documentadas de detección de materiales extraños con una frecuencia definida, pero como mínimo: - Al inicio y al final de la producción diaria/turno. - A intervalos ≤ 2 (dos) horas durante el ciclo de producción. - Cuando se produzcan cambios en los lotes de producción. - Cuando se produzcan cambios en la configuración de las máquinas. - Después de un tiempo de inactividad por reparaciones.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		
Product Traceability Trazabilidad de Producto	3.1.5	Costco requires that suppliers show that traceability exercises were conducted independently at least twice during the year. The system must be able to account for 100% of the product in a 2-hour timeframe. Site must show that they have conducted separate trace exercises for two of the three areas defined in the Costco requirements: - Finished goods - Raw material/ingredients - Primary packaging The third area should be the subject of the onsite auditor-initiated trace exercise. Each exercise must be completed within a 2-hour limit and account for 100% of the selected sample. Costco exige que los proveedores demuestren que se han llevado a cabo ejercicios de trazabilidad de forma independiente al menos dos veces al año. El sistema debe ser capaz de dar cuenta del 100 % del producto en un plazo de dos horas. El centro debe demostrar que ha realizado ejercicios de trazabilidad independientes para dos de las tres áreas definidas en los requisitos de Costco: - Productos terminados - Materias primas/ingredientes - Envases primarios La tercera área debe ser objeto de un ejercicio de trazabilidad iniciado por el auditor in situ. Cada ejercicio debe completarse en un plazo de dos horas y dar cuenta del 100 % de la muestra seleccionada.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		Please describe the auditor-initiated trace exercise and summarize the results. Describe el ejercicio de rastreo iniciado por el auditor y resuma los resultados.

Product Traceability Trazabilidad de Producto	3.1.6	For finished food products that are shipped to an intermediary facility prior to delivery to a Costco depot or warehouse, the following mock recall requirements apply: • Annual Mock Recall: - Suppliers must conduct an annual mock recall exercise. - This exercise must verify the accuracy of current contact information for the intermediary facility and confirm that the quantities of product received and distributed by the intermediary facility match the supplier's production and distribution records of a selected lot code. - Evidence of communication with the intermediary facility, including verification of contact information and quantity reconciliation to the specific lot code, must be documented. • Direct Shipment Exclusion: - Suppliers shipping finished food products directly to a Costco depot or warehouse are exempt from these intermediary facility-specific mock recall requirements. Para los productos alimenticios terminados que se envían a una instalación intermediaria antes de su entrega a un depósito o almacén de Costco, se aplican los siguientes requisitos de simulacro de retirada: • Simulacro de retirada anual: - Los proveedores deben realizar un simulacro de retirada anual. - Este simulacro debe verificar la exactitud de la información de contacto actual de la instalación intermediaria y confirmar que las cantidades de producto recibidas y distribuidas por la instalación intermediaria coinciden con los registros de producción y distribución del proveedor de un código de lote seleccionado. - Se debe documentar la evidencia de la comunicación con la instalación intermediaria, incluida la verificación de la información de contacto y la conciliación de cantidades con el código de lote específico. • Exclusión de envíos directos: - Los proveedores que envían productos alimenticios terminados directamente a un depósito o almacén de Costco están exentos de estos requisitos de simulacro de retirada específicos para instalaciones intermediarias.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		
Allergen Control Control de Alérgenos	3.1.7	All operations must have a documented allergen control policy in place. Suppliers must have documented procedures to ensure the accuracy of allergen labeling. These procedures must include documented verification of labels against a control to ensure the correct label is used on each product, and that the allergen declarations are accurate for the intended market. Label verification must be performed on labels upon receipt, on each batch of labels used in production, as part of any product changeovers, and on each lot of finished product prior to shipment. Todas las operaciones deben contar con una política documentada de control de alérgenos. Los proveedores deben contar con procedimientos documentados para garantizar la precisión del etiquetado de alérgenos. Estos procedimientos deben incluir la verificación documentada de las etiquetas con un control para garantizar que se utilice la etiqueta correcta en cada producto y que las declaraciones de alérgenos sean precisas para el mercado al que se dirigen. La verificación de las etiquetas debe realizarse en el momento de la recepción, en cada lote de etiquetas utilizado en la producción, como parte de cualquier cambio de producto y en cada lote de producto terminado antes del envío.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		

Microbiological Testing Pruebas Microbiológicas	3.1.8	Suppliers of high risk ready-to-eat (RTE) food items, as well as some high risk not-ready-to-eat (NRTE) food items, must have a documented Finished Goods Test and Hold Program to detect hazards of concern. Refer to the Audit Expectations - Appendix II for Costco's definition of High Risk and additional guidelines. Test and hold program requirements: - Science-based sampling plan - Developed and maintained by or under the consultation of a competent person - Designed to detect the hazard of concern - Performed on all Costco Wholesale production lots. - Sample size and frequency shall be defined and adequately represent the production lots - For products subject to the Test and Hold Program, all product lots must remain within the supplier's control until satisfactory test results are obtained. Additionally, all finished product lots that undergo pathogen testing voluntarily, at buyer's request, as required in product specifications, or due to regulatory requirements must remain within the supplier's control until satisfactory test results are obtained. Los proveedores de alimentos listos para el consumo (RTE) de alto riesgo, así como algunos alimentos no listos para el consumo (NRTE) de alto riesgo, deben contar con un Programa de Pruebas y Retención de Productos Terminados documentado para detectar peligros preocupantes. Consulte las Expectativas de Auditoría - Apéndice II para conocer la definición de Alto Riesgo de Costco y las directrices adicionales. Requisitos del programa de pruebas y retención: - Plan de muestreo basado en la ciencia - Desarrollado y mantenido por o bajo la consulta de una persona competente - Diseñado para detectar el peligro en cuestión - Realizado en todos los lotes de producción de Costco Wholesale. - El tamaño y la frecuencia de las muestras se definirán y representarán adecuadamente los lotes de producción. - En el caso de los productos sujetos al programa de pruebas y retención, todos los lotes de productos deben permanecer bajo el control del proveedor hasta que se obtengan resultados satisfactorios en las pruebas. Además, todos los lotes de productos terminados que se sometan a pruebas de patógenos de forma voluntaria, a petición del comprador, según lo exigido en las especificaciones del producto o debido a requisitos reglamentarios, deben permanecer bajo el control del proveedor hasta que se obtengan resultados satisfactorios en las pruebas.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		
Microbiological Testing Pruebas Microbiológicas	3.1.9	All operations must have a written program in place to verify sanitation effectiveness for food contact surfaces. The program should be based on a risk assessment of the operation and validated, and shall not rely solely on visual checks for sanitation verification. Examples of acceptable verification include ATP monitoring or swabbing for TPC (Total Plate Count). Todas las operaciones deben contar con un programa escrito para verificar la eficacia de la higiene de las superficies en contacto con los alimentos. El programa debe basarse en una evaluación de riesgos de la operación y estar validado, y no debe basarse únicamente en controles visuales para verificar la higiene. Entre los ejemplos de verificación aceptables se incluyen el control de ATP o el muestreo para el recuento total de placas (TPC).	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		

Microbiological Testing Pruebas Microbiológicas	3.1.10	All operations must have a written Environmental Monitoring program in place to assess sanitation effectiveness. The program must be based on a risk assessment of the operation and its effectiveness must be re-evaluated when deficiencies are identified, or at least on an annual basis. Suppliers of high risk, ready-to-eat food items (including frozen produce and fresh produce where water is introduced) should have the following included in their Environmental Monitoring Programs: • Sampling protocol - including frequency, number of samples, sample locations, and methodology for each target organism. • Acceptance/Rejection criteria, including acceptable critical limits • Evaluation and trending of results. • Corrective action procedures, with proposed follow-up and/or corrective actions for unsatisfactory results. Where pathogen testing is done on food contact surfaces, all product lots processed over the swabbed surface(s) since the last validated sanitation cycle shall remain within the supplier's control until satisfactory test results are obtained. Todas las operaciones deben contar con un programa de monitoreo ambiental por escrito para evaluar la eficacia de las medidas de higiene. El programa debe basarse en una evaluación de riesgos de la operación y su eficacia debe reevaluarse cuando se identifiquen deficiencias, o al menos una vez al año. Los proveedores de alimentos listos para el consumo de alto riesgo (incluidos los productos congelados y los productos frescos en los que se introduce agua) deben incluir lo siguiente en sus programas de control ambiental: • Protocolo de muestreo, incluyendo la frecuencia, el número de muestras, los lugares de muestreo y la metodología para cada organismo objetivo. • Criterios de aceptación/rechazo, incluyendo los límites críticos aceptables. • Evaluación y tendencia de los resultados. • Procedimientos de medidas correctivas, con propuestas de seguimiento y/o medidas correctivas para resultados insatisfactorios. Cuando se realicen pruebas de patógenos en superficies en contacto con alimentos, todos los lotes de productos procesados sobre las superficies frotadas desde el último ciclo de saneamiento validado permanecerán bajo el control del proveedor hasta que se obtengan resultados satisfactorios en las pruebas.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		
Personnel Hygiene Higiene Personal	3.1.11	All persons must wear single use hairnet/facial hair coverings when around exposed products, regardless of risk level. - Beards or mustaches must be fully covered by a facial hair covering. - Caps are not an adequate hair cover or hair restraint, and will require a hairnet to be worn underneath. Caps must be clean and shall not pose a risk of contamination. Caps that are made of a material that is not easily cleanable must be covered by a hair net. Todas las personas deben llevar una redecilla para el cabello o una mascarilla facial de un solo uso cuando se encuentren cerca de productos expuestos, independientemente del nivel de riesgo. - Las barbas y bigotes deben estar completamente cubiertos por un protector facial. - Las gorras no son un protector ni una sujeción adecuados para el cabello, por lo que se deberá llevar una redecilla debajo. Las gorras deben estar limpias y no suponer un riesgo de contaminación. Las gorras fabricadas con materiales que no se limpian fácilmente deben cubrirse con una redecilla.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		

Personnel Hygiene Higiene Personal	3.1.12	Costco has a "no bare hands" policy for ready to eat foods i.e. gloves must be used where there is a direct hand contact with ready-to-eat products regardless of risk level. The facility must have a written procedure for the proper handling and usage of gloves and must include verification documentation. - Reusable food-safe gloves must be washed and sanitized frequently – at a minimum, at the start, after breaks, and after handling potential contaminants. - If fabric gloves are used when hands are in contact with food, they need to be covered with an outer latex-free, powder-free disposable glove. - Single use gloves are to be latex-free and powder-free, maintained intact, clean, and in good condition. Costco tiene una política de «no tocar con las manos desnudas» para los alimentos listos para consumir, es decir, se deben usar guantes cuando haya contacto directo con los productos listos para consumir, independientemente del nivel de riesgo. Las instalaciones deben contar con un procedimiento escrito para el manejo y uso adecuado de los guantes, y deben incluir documentación de verificación. - Los guantes reutilizables aptos para uso alimentario deben lavarse y desinfectarse con frecuencia, como mínimo al inicio, después de los descansos y después de manipular posibles contaminantes. - Si se utilizan guantes de tela cuando las manos están en contacto con los alimentos, deben cubrirse con un guante desechable exterior sin látex y sin polvo. - Los guantes de un solo uso deben ser sin látex y sin polvo, mantenerse intactos, limpios y en buen estado.	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		
Pet Food Only Irradiation Solo para alimentos para mascotas Irradiación	3.1.13	For Pet Food Only With the exception of products that are extruded, chopped, formed, and cooked to the appropriate temperature under a verified preventive measures plan, as well as any of the formulated biscuit style treats that are baked, Costco requires that all whole muscle dog treats (chicken jerky, pig ears, pizzles, fish jerky, etc.) and imported dog treats (all styles) shall be irradiated. Per Australian Standards for pet food, if the product has been irradiated, the label must include the statement - "Must be not fed to cats" Solo para alimentos para mascotas Con la excepción de los productos extruidos, picados, moldeados y cocinados a la temperatura adecuada bajo un plan de medidas preventivas verificado, así como cualquiera de las golosinas tipo galleta horneadas, Costco exige que todas las golosinas para perros de músculo entero (tiras de pollo, orejas de cerdo, pizzles, tiras de pescado, etc.) y las golosinas para perros importadas (de cualquier tipo) sean irradiadas. Según las normas australianas para alimentos para mascotas, si el producto ha sido irradiado, la etiqueta debe incluir la siguiente declaración: «No debe administrarse a gatos».	5, 4, 3, 2, 1, 0, N/A		



Corrective Action Plan - Plan de Acciones Correctivas

Facility Information - Información de la planta		Audit Information - Información de auditoría		CAP Information - Información de la PAC	
Supplier - Proveedor		EFA Request #		Total Findings - Total de hallazgos	0
Facility - Planta		Audit Type - Tipo de Auditoría	Costco Addendum V3.0		
Address - Dirección		Auditor - Nombre del Auditor			
Contact - Contacto				Status - Estatus	
Title - Puesto		Audit Company - Casa auditora			
Email		Audit Date(s) - Fechas de auditoría			
Phone - Teléfono					

Below are the Corrective Actions that have been identified for your recent audit, based on the non-compliances found by the auditor. Corrective actions plans must be sent to the auditor for approval. Once approved, the CAP will be uploaded by the audit company for Costco's review.
A continuación se encuentran las no conformidades que ha identificado el auditor durante su auditoría reciente. Se debe enviar al auditor para su aprobación un plan de acción correctivo (PAC) para cada hallazgo. Una vez aprobado, la empresa de auditoría cargará el CAP para su revisión por parte de Costco.

Section # Sección #	Question Text Pregunta	Answer Respuesta	Notes Notas	Corrective Action Plan (Include Date To Be Completed) Plan de Acciones correctivas (Incluye la fecha compromiso)	Root Cause Analysis & Preventative Action Análisis de causa raíz y acción preventiva	Responsible Person (Name & Title) Persona Responsable (Nombre y Título)	Auditor Approval Aprobación del Auditor	Auditor Approval Date Fecha de aprobación del auditor
------------------------	---------------------------	---------------------	----------------	---	---	--	--	--



Assessment Rating System

This rating system describes a food facility's level of compliance with recognized food safety and Good Manufacturing Practices. The point system and definitions are objective guidelines for evaluating the facility's compliance with the assessed standards and are intended to assure consistency in rating.

Este sistema de calificación describe el nivel de cumplimiento de una instalación de alimentos con la inocuidad alimentaria reconocida y las Buenas Prácticas de Manufactura. El sistema de puntos y las definiciones son pautas objetivas para evaluar el cumplimiento de la instalación con los estándares evaluados. están destinadas a asegurar la consistencia en la calificación.

Comments must be provided for any standard rated lower than 5.

Se deben proporcionar comentarios para cualquier estándar con una calificación inferior a 5.

Questions are scored per the matrix, with 5 being the highest rating possible and 0 being the lowest. If isolated issues for any element are found, an additional one point deduction will be applied to the question's rating OR if numerous issues for any element are found, an additional two point deduction will be applied to the question's rating.

Las preguntas se califican según la matriz, siendo 5 la calificación más alta posible y 0 la más baja. Si son problemas aislados para cualquier elemento encontrado, se aplicará una deducción adicional de un punto a la calificación de la pregunta O si se encuentran numerosos problemas para cualquier elemento, se aplicará una deducción adicional de dos puntos a la calificación de la pregunta.

Number of elements in question	>3 elements missed	3 elements missed	2 elements missed	1 element missed	All elements fulfilled	Rating given to question Calificación otorgada a la pregunta
Número de elementos en la pregunta	>3 elementos perdidos	2 elementos perdidos	2 elementos perdidos	1 elemento perdido	Todos los elementos	
>3	0	2	3	4	5	
3	N/A	0	2	4	5	
2	N/A	N/A	0	3	5	
1	N/A	N/A	N/A	0	5	

Definitions:

Single issue - One observation, occurrence, or instance of a specific/same issue or element

Isolated issues - Two observations, occurrences, or instances of a specific/same issue or element.

Numerous issues - Three or more observations, occurrences, or instances of a specific/same issue or element.

Definiciones:

Problema único - una observación, ocurrencia o instancia de un problema o elemento específico/mismo

Problemas aislados - dos observaciones, ocurrencias o instancias de un problema o elemento específico/mismo.

Numerosos problemas - tres o más observaciones, ocurrencias o instancias de un problema o elemento específico/mismo.

This rating system is an objective guideline. Auditors may use their discretion regarding scoring, considering the severity of food safety issues and number of observations of an issue noted.

Este sistema de calificación es una guía objetiva. Los auditores pueden usar su discreción con respecto a la puntuación, teniendo en cuenta la gravedad de los problemas de inocuidad de los alimentos y el número de observaciones de un problema observado.

The most current Costco Food Safety & Quality Audit Expectations, Contact List, Costco audit templates, and appendices can be found through the link below:

Puede encontrar las expectativas de auditoría de seguridad alimentaria de Costco, la lista de contactos, las plantillas de auditoría de Costco y los apéndices más actualizados en el siguiente enlace:

<https://my.syncplicity.com/share/ghynznmdobspnfo/Costco%20Food%20Safety%20Documents>

If you are experiencing issues with this template please contact FSA@costco.com.

Si tiene problemas con esta plantilla, comuníquese con FSA@costco.com.