



Expectativas Globales para Auditorías de Inocuidad Alimentaria para Proveedores de Costco

Versión 3.0

En vigor a partir del 1 de septiembre de 2025

Las expectativas más recientes de Costco en materia de auditorías de inocuidad y calidad alimentaria, la lista de contactos, las plantillas de auditoría de Costco y los apéndices se pueden consultar en el siguiente enlace:

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

Índice

Compromiso de Costco con la Inocuidad y la Calidad Alimentaria	3
Requisitos generales de auditoría.....	4
Organismos de Certificación Aprobados por Costco en función de la(s) región(es) de Costco a la(s) que usted abastece	5
Estándares de Auditoría Aprobadas según el alcance de operación.....	6
Criterios de reauditoría	12
Hallazgos críticos que requieren una nueva auditoría:.....	13
Estándares de auditoría de Costco	14
Anexo de Costco	14
Auditoría de inocuidad alimentaria/GMP de Costco	14
Auditoría introductoria de inocuidad alimentaria/GMP de Costco	15
Anexo N6o (aplicable a los proveedores de carne cruda de res a las plantas cárnicas de Costco)	15
Planes de acción correctiva (CAP)	15
Elementos del sistema requeridos por Costco	16
HACCP/Plan de control preventivo	16
Programa de aprobación de proveedores	16
Control de materiales extraños	17
Trazabilidad del producto	18
Control de alérgenos.....	20
Pruebas microbiológicas	20
Control de plagas.....	21
Higiene del personal	21
Envasado de alimentos	22
Requisitos específicos de cada región	23
EE. UU.....	23
Canadá.....	24
Australia.....	24
Bases de datos de auditorías de Costco	25
Base de datos de auditorías de instalaciones empresariales (EFA).....	25
Azzule Systems (productos agrícolas frescos)	25
Apéndices	26
Registro de cambios.....	27

Compromiso de Costco con la Inocuidad y la Calidad Alimentaria

Costco se ha comprometido a proporcionar productos alimenticios de alta calidad, seguros y saludables, exigiendo a sus proveedores que cumplan con los más altos estándares de inocuidad alimentaria de la industria. Las auditorías de inocuidad alimentaria son fundamentales para mantener los más altos estándares de inocuidad alimentaria posibles. Los informes de auditoría proporcionan información sobre la eficacia de los sistemas de inocuidad alimentaria, así como comentarios para la mejora continua.

La información de las auditorías solo se compartirá internamente entre el personal de Costco. El equipo de auditoría de inocuidad alimentaria de Costco revisará las auditorías para identificar oportunidades de mejora y verificar que se hayan completado las acciones correctivas, mientras que el equipo de compras de Costco utilizará la información de las auditorías para orientar las decisiones de compra.

Requisitos generales de auditoría

- Todas las operaciones deben:
 - Ser auditadas anualmente según una [norma aprobada por Costco](#) por un [organismo de certificación aprobado por Costco](#); y
 - Autorizar al organismo de certificación a publicar y cargar los informes de auditoría completos en la base de datos que elija Costco.
 - Todas las operaciones ubicadas en China continental deben: Ser auditadas dos veces al año (con una periodicidad aproximada de seis meses) según una [norma aprobada por Costco](#).
 - Esto se aplica a todas las instalaciones de manufactura, almacenamiento, distribución y reempaquetado que se utilicen para los productos de Costco, independientemente de que sean proveedores directos de Costco o no.
 - Se deben cumplir todos los requisitos legales según la región o el país de venta del producto.
- Se espera el más alto nivel de integridad en todos los aspectos del proceso de auditoría. Costco espera total transparencia por parte de la instalación durante el proceso de auditoría. Quedan estrictamente prohibidas todas y cada una de las formas de soborno, corrupción, engaño y falsificación de registros. Cualquier hallazgo de este tipo se comunicará a Costco Wholesale y podrá dar lugar a la rescisión de la relación comercial.
- Costco puede aumentar la frecuencia de las auditorías de inocuidad alimentaria en otras regiones en función del riesgo.
- Las instalaciones deben cumplir los requisitos de su esquema en lo que respecta a las auditorías anunciadas y no anunciadas.
- En el momento de la auditoría, el sitio debe estar produciendo, cultivando o procesando un producto que sea adquirido por Costco. Si eso no es posible, la auditoría abarcará un producto con un análisis de peligros y controles preventivos similares.
- En el caso de los fabricantes de alimentos, solo se espera que la instalación de procesamiento final y cualquier instalación posterior cumplan los requisitos de Costco.
- Costco puede conceder un periodo de gracia a las operaciones que no cumplan la norma de auditoría aprobada o los requisitos del organismo de certificación antes de iniciar su actividad con Costco. El periodo de gracia solo se aplica a las operaciones que no pueden implementar cambios para cumplir los requisitos de Costco sin afectar a la certificación. Estas operaciones deben presentar un informe de auditoría completo realizado en los últimos 12 meses, así como las acciones correctivas para cada deficiencia observada en la auditoría, al personal de inocuidad alimentaria de Costco para su revisión y aprobación. Si se acepta el informe de auditoría completado anteriormente, **la auditoría anual de la operación deberá cumplir plenamente con las expectativas de auditoría de Costco.**
- Costco puede, en ocasiones, supervisar la auditoría de terceros de un proveedor. Un miembro del personal de inocuidad alimentaria de Costco acompañará al auditor durante toda la auditoría. Durante la auditoría, el empleado de Costco examinará toda la documentación revisada por el auditor y también recorrerá toda la operación durante la inspección (interior y exterior). Las observaciones realizadas por el empleado de Costco se darán a conocer una vez que el auditor haya finalizado la reunión de cierre. Las observaciones de Costco no influyen en la puntuación de la auditoría. Para garantizar que se tengan en cuenta las observaciones de Costco, las operaciones deben enviar a Costco por correo electrónico una respuesta con las acciones correctivas para cada observación.

Organismos de Certificación Aprobados por Costco en función de la(s) región(es) de Costco a la(s) que usted abastece

Costco aceptará auditorías de la lista de organismos de certificación aprobados que figura a continuación. Si un proveedor realiza envíos a varias regiones de Costco, debe utilizar un organismo de certificación aprobado para su uso en todas las regiones a las que suministra productos.

Norteamérica, Australia y Nueva Zelanda	Asia	Europa
<ul style="list-style-type: none"> ● Acerta España ● AIB International ● Asure Quality ● AUS-Meat / AUS-Qual ● BNO ● BSI Group ● Bureau Veritas ● Control Union ● DNV-GL ● Eagle Food Registrations ● Eurofins ● FoodChain ID ● Servicios de Inocuidad Alimentaria ● Global STD ● Intertek / SAI Global ● LRQA ● LSQA ● Mérieux ● MSVS (Produce) ● NSF International ● PMC ● Primus Auditing Operations (PAO) ● Safe Food Certifications ● SCS Global Services ● SGS ● TSLC (Productos agrícolas) ● TUV USA / TUV Nord ● UL Solutions ● Validus ● WQS-QIMA / QIMA 	<p>China continental, Taiwán, Corea: igual que en Norteamérica</p> <p>Japón, igual que en Norteamérica, con la adición de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● JFIC ● Se aceptarán SQF, BRC, FSSC22000, IFS, JFS-C independientemente de la empresa auditora 	<p>Igual que en Norteamérica, con la adición de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aenor ● Afnor ● Applus ● Dekra <p>Reino Unido, Suecia, Islandia - igual que en Norteamérica, con la siguiente adición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se aceptarán certificaciones BRC o auditorías Salsa independientemente de la empresa auditora. ● También se aceptan certificaciones ISO.

Estándares de Auditoría Aprobadas según el alcance de operación

Costco aceptará los estándares de auditoría que se enumeran a continuación.

Todas las auditorías deben ser realizadas por un organismo de certificación aprobado.

Alcance de operación	Estándares de auditoría aceptables	Requisitos de puntuación	Requisitos adicionales
<p>Granja de productos agrícolas que suministra productos empacados en campo, incluidas las instalaciones de Agricultura en Ambientes Controlados (CEA, por sus siglas en inglés).</p> <p>Todos los productos agrícolas empacados en campo requerirán una auditoría anual de Rancho y Cuadrilla de Cosecha. Si la operación cultiva múltiples productos con diferentes prácticas de cosecha, se requerirán auditorías separadas.</p>	Estándar Primus GAP •Granja + Cuadrilla de Cosecha •Agricultura en Invernadero + Cuadrilla de Cosecha	Puntuación total ≥ 85 %	CAP requerido para puntuaciones < 98 %
	Códigos de inocuidad alimentaria SQF •Producción Primaria Agrícola	Puntuación preliminar total ≥ 86	Anexo de productos frescos de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	PrimusGFS •Módulo 1 FSMS + Módulo 2 Granja + Módulo 4 Cuadrilla de Cosecha •Módulo 1 FSMS + Módulo 3 Agricultura en Invernadero + Módulo 4 Cuadrilla de Cosecha	Certificación satisfactoria	N/A
	CanadaGAP: •Opción B •Opción C	Certificación satisfactoria	Anexo de productos frescos de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	GlobalGAP: •IFA– Integrated Farm Assurance (Garantía Agrícola Integrada) •HPSS - Harmonized Produce Safety Standard (Norma Armonizada de Inocuidad en Productos Agrícolas)	Certificación obtenida	Anexo de productos frescos de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	Freshcare •FSQ - Norma de inocuidad y calidad alimentaria	Certificación satisfactoria	Anexo de productos frescos de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	Global Markets: • SQF –Fundamentos SQF para la Producción Primaria	Costco aceptará un nivel intermedio con una puntuación preliminar total ≥ 80 % durante el primer año.	El sitio debe obtener la certificación completa o completar otra auditoría aprobada para cualquier año posterior.

Estándares de auditoría aprobadas según alcance de operación

Alcance de operación	Estándares aceptables	Requisitos de puntuación	Requisitos adicionales
Manufactura, procesamiento o envasado de alimentos, piensos, bebidas, hielo o ingredientes.	Auditoría de inocuidad alimentaria de Costco/GMP	Puntuación ≥ 85 % en general y en cada categoría. Sin hallazgos críticos.	Véase la descripción de la inocuidad alimentaria de Costco CAP requerido para puntuaciones < 98 %.
	Códigos de inocuidad alimentaria SQF: <ul style="list-style-type: none"> •Manufactura de alimentos •Manufactura de alimentos para mascotas •Manufactura de alimentos para animales •Manufactura de productos de origen animal •Producción primaria de plantas 	Puntuación preliminar total ≥ 86	Anexo de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global. Para la producción vegetal primaria: Anexo de productos frescos de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global.
	BRCGS: <ul style="list-style-type: none"> •Inocuidad alimentaria 	Calificación preliminar $\geq B$	Anexo de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	FSSC 22000: <ul style="list-style-type: none"> •BIII – Manipulación previa al procesamiento de productos vegetales •C – Manufactura de alimentos •D – Producción de alimentos para animales 	Certificación satisfactoria	Anexo de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global. Se requiere una auditoría de supervisión anual in situ y se debe proporcionar un informe completo a Costco.
	IFS: <ul style="list-style-type: none"> •Alimentos 	Puntuación preliminar total ≥ 85	Anexo de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global.
	Alianza Global para los Productos del Mar: <ul style="list-style-type: none"> •Estándar de procesamiento de productos del mar 	Certificación obtenida	Anexo de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global.
	PrimusGFS: <ul style="list-style-type: none"> •Módulo 1 FSMS + Módulo 5 GMP + Módulo 6 HACCP + Módulo 7 Controles preventivos 	Certificación satisfactoria	N/A
	Primus Standard GMP: <ul style="list-style-type: none"> •Procesamiento bajo GMP con HACCP •Empacadora bajo GMP con HACCP 	Puntuación total ≥ 85 %	CAP requerido para puntuaciones < 98 % <ul style="list-style-type: none"> • Las operaciones que suministran a EE. UU. deberán añadir el anexo FSMA
	GlobalGAP: <ul style="list-style-type: none"> •PHA: garantía de manipulación de productos 	Certificación obtenida	Anexo de productos frescos de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global.
	CanadaGAP: <ul style="list-style-type: none"> •Opción B •Opción C 	Certificación satisfactoria	Anexo de productos frescos de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global.
	Organismo de certificación aprobado por Costco Estándares de auditoría de bebidas/agua/hielo para la producción de hielo o agua embotellada.	Requisitos de puntuación de las estándares de auditoría.	CAP requerido para puntuaciones < 98 %, independientemente de los requisitos de CB.
IPIA para la producción de hielo o agua embotellada.	Certificación obtenida	N/A	

	<p>Los proveedores que no hayan completado previamente una auditoría de inocuidad alimentaria realizada por un tercero, pueden optar a una Auditoría introductoria de inocuidad alimentaria de Costco/GMP</p> <p>*Requiere la aprobación previa de Costco*</p>	<p>Costco aceptará una auditoría introductoria de inocuidad alimentaria GMP de Costco con una puntuación ≥ 75 % en general y en cada categoría durante el primer año.</p>	<p>El CAP es siempre obligatorio, independientemente de la puntuación global.</p> <p>Se debe obtener una certificación aceptable o completar una auditoría de inocuidad alimentaria de Costco para los años siguientes.</p>
	<p>Global Markets: •IFS Progress Food •BRCGS Start! •Fundamentos de SQF para la Manufactura •Programa de desarrollo FSSC</p>	<p>Costco aceptará un nivel intermedio con una puntuación preliminar total ≥ 80 % durante el primer año.</p> <p>Los sitios auditados por FSSC deben obtener una declaración de conformidad.</p>	<p>El sitio debe obtener la certificación completa o completar una auditoría de inocuidad alimentaria de Costco para cualquier año posterior.</p>

Estándares de auditoría aprobadas según alcance de operación

Alcance de operación	Estándares aceptables	Requisitos de puntuación	Requisitos adicionales
<p>Almacén, depósito o distribución. Puede incluir actividades como el ensamble o reempaque de productos preenvasados, congelación o descongelación.</p>	<p>Estándares de auditoría de la certificación aprobada por Costco para organismos de certificación GDP.</p>	<p>Requisitos de puntuación del programa de auditoría.</p>	<p>CAP requerido para puntuaciones <98 %, independientemente de los requisitos de la CB</p>
	<p>Código de inocuidad alimentaria SQF: •Almacenamiento y distribución</p>	<p>Puntuación preliminar total ≥86</p>	<p>N/A</p>
	<p>BRCGS: •Almacenamiento y distribución</p>	<p>Calificación preliminar ≥B</p>	<p>N/A</p>
	<p>FSSC 22000: •G - Transporte y almacenamiento</p>	<p>Certificación obtenida</p>	<p>•Se requiere una auditoría de supervisión anual in situ y se proporciona un informe completo a Costco</p>
	<p>IFS: •IFS Logistics</p>	<p>Puntuación preliminar total ≥85</p>	<p>N/A</p>
	<p>PrimusGFS: •Módulo 1 FSMS + Módulo 5 GMP + Módulo 6 HACCP + Módulo 7 Controles preventivos</p>	<p>Certificación obtenida</p>	<p>N/A</p>
	<p>Primus Standard GMP: •Enfriamiento y almacenamiento en frío con HACCP</p>	<p>Puntuación total ≥85 %</p>	<p>CAP requerido para puntuaciones <98 %</p>
	<p>CanadaGAP: •Opción D</p>	<p>Certificación obtenida</p>	<p>N/A</p>
	<p>GlobalGAP: •PHA - Garantía de manipulación de productos agrícolas</p>	<p>Certificación satisfactoria</p>	<p>N/A</p>
<p>Global Markets: •IFS Progress Logistics •BRCGS Start! •Fundamentos de SQF para la Manufactura •Programa de desarrollo FSSC</p>	<p>Costco aceptará un nivel intermedio con una puntuación preliminar total ≥80 % durante el primer año. Los sitios auditados por FSSC deben obtener una declaración de conformidad.</p>	<p>El sitio debe obtener la certificación completa o completar otra auditoría aprobada para los años siguientes</p>	

Estándares de auditoría aprobadas según alcance de operación

Alcance de operación	Estándares de auditoría aceptables	Requisitos de puntuación	Requisitos adicionales
Manufactura de envases de contacto directo con alimentos/piensos .	Auditoría de inocuidad alimentaria de Costco	Puntuación ≥85 % en general y en cada categoría. Sin hallazgos críticos.	Véase la descripción de la inocuidad alimentaria de Costco CAP requerido para puntuaciones <98 %.
	Organismo de certificación aprobado por Costco Estándares de auditoría de envases	Requisitos de puntuación del programa de auditoría.	CAP requerido para puntuaciones <98 %, independientemente de los requisitos de CB
	Código(s) de inocuidad alimentaria SQF: •Fabricación de envases para alimentos	Puntuación preliminar total ≥86	N/A
	BRCGS: •Materiales de envasado	Calificación preliminar ≥B	N/A
	FSSC 22000: •I – Producción de envases y materiales de envasado para alimentos	Certificación obtenida	•Se requiere una auditoría de supervisión anual in situ y se debe proporcionar un informe completo a Costco
	IFS: •PACsecure2 •PACsecure1.1	Puntuación preliminar total ≥85	N/A
	Los proveedores que no hayan completado previamente una auditoría de inocuidad alimentaria realizada por un tercero pueden optar a una Auditoría de inocuidad alimentaria introductoria de Costco/GMP *Requiere la aprobación previa de Costco*	Costco aceptará una auditoría introductoria de inocuidad alimentaria GMP de Costco con una puntuación ≥75 % en general y en cada categoría durante el primer año.	Se requiere CAP siempre, independientemente de la puntuación global. Se debe obtener una certificación aceptable o completar una auditoría de inocuidad alimentaria estándar de Costco para cualquier año posterior.
Global Markets: • IFS Progress PACsecure • Fundamentos de SQF para la manufactura • Programa de desarrollo FSSC	Costco aceptará un nivel intermedio con una puntuación preliminar total ≥80 % durante el primer año. Los sitios auditados por FSSC deben obtener una declaración de conformidad.	El sitio debe obtener la certificación completa o completar una auditoría de completa de Costco para cualquier año posterior.	

Estándares de auditoría aprobadas según alcance de operación

Alcance	Estándares de auditoría aceptables	Requisitos de puntuación	Requisitos adicionales
Manufactura de suplementos dietéticos, vitaminas o nutraceuticos.	Organismo de certificación aprobado por Costco Estándares de auditoría de suplementos dietéticos	Requisitos de puntuación del programa de auditoría.	CAP requerido para puntuaciones <98 %, independientemente de los requisitos de la entidad certificadora
	Códigos de inocuidad alimentaria SQF: •Manufactura de suplementos dietéticos	Puntuación preliminar total ≥86	Anexo de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	BRCGS: •Inocuidad alimentaria	Calificación preliminar ≥B	Anexo de Costco CAP requerido, independientemente de la puntuación global.
	FSSC 22000: •K – Producción de productos químicos (biológicos).	Certificación obtenida	Anexo de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global. Se requiere una auditoría de supervisión anual in situ y se debe proporcionar un informe completo a Costco.
	IFS: •Alimentos	Puntuación preliminar total ≥85	Anexo de Costco Se requiere CAP, independientemente de la puntuación global.
	GRMA	Puntuación preliminar total ≥B	N/A
	USP	Certificación satisfactoria	N/A
	Global Markets: • IFS Progress Food • BRCGS Start! • Fundamentos de SQF para la Manufactura • Programa de desarrollo FSSC	Costco aceptará un nivel intermedio con una puntuación preliminar total ≥80 % durante el primer año. Los sitios auditados por FSSC deben obtener una declaración de conformidad.	El sitio debe obtener la certificación completa o completar otra auditoría aprobada para cualquier año posterior.

Criterios de reauditoría

Una auditoría que obtenga una puntuación inferior a las expectativas de Costco o que presente [lo que Costco considere un hallazgo crítico](#) se considerará una auditoría fallida. Costco puede iniciar una auditoría de inocuidad alimentaria inmediata en respuesta a un retiro de productos, un incidente grave o una preocupación de Costco. Estas auditorías se llevarán a cabo independientemente del calendario de auditorías anuales y no afectarán a la certificación, si procede. Los proveedores son responsables del coste de la re-auditoría relacionada con fallos en la auditoría y problemas de retiro o regulatorios.

Los organismos de certificación y los proveedores deben notificar a Costco cualquier auditoría fallida en un plazo de 24 horas desde que tengan conocimiento de la misma. Los proveedores deben notificar inmediatamente al personal de inocuidad alimentaria de Costco por correo electrónico o por teléfono en caso de que su certificación sea suspendida, cancelada o retirada. [La lista actualizada de contactos de inocuidad alimentaria se puede consultar aquí.](#)

Cualquier auditoría fallida, independientemente de los requisitos para mantener la certificación, dará lugar a una nueva auditoría de inocuidad alimentaria/GMP de Costco sin previo aviso en un plazo de 60 días a partir de la fecha de la auditoría inicial. Las re-auditorías para productores, cuadrillas de cosecha e invernaderos deben realizarse según una norma de auditoría aprobada en un plazo de 30 días a partir de la fecha de la auditoría original. Si la temporada de cultivo/cosecha ha terminado o si la instalación no está operativa, se debe realizar una re-auditoría en los primeros 30 días de la siguiente temporada de cultivo/cosecha/operativa.

Todas las acciones correctivas identificadas en la auditoría original deben verificarse durante la nueva auditoría.

Costco podrá suspender los pedidos tras un resultado negativo en la auditoría hasta que se pueda realizar una nueva auditoría, y cada caso será evaluado de forma individual.

Hallazgos críticos que requieren una nueva auditoría:

- El auditor observa contaminación de las materias primas (incluido el embalaje primario), los productos terminados o la zona 1 (superficies en contacto con los alimentos), incluyendo, entre otros, contaminación por plagas o evidencia de plagas, condensación, contaminación cruzada por alérgenos o materiales extraños.
- El sitio no toma acciones correctivas documentadas cuando no se cumplen los límites críticos.
- Falsificación o fabricación de documentos o registros.
- Se observa que empleados con llagas, heridas infectadas u otras enfermedades infecciosas están en contacto con materias primas (incluido el embalaje primario), productos terminados o superficies en contacto con alimentos, o están trabajando en áreas con materias primas expuestas (incluido el embalaje primario), productos terminados o superficies en contacto con alimentos.
- Hay alérgenos presentes en las instalaciones, pero no se ha establecido un programa documentado de control de alérgenos que aborde todos los alérgenos en las regiones de fabricación y distribución.
- No se ha establecido ni implementado un programa documentado de SSOP (procedimientos operativos estándar de saneamiento).
- No se ha establecido ni implementado un plan de inocuidad alimentaria o un plan HACCP documentado.
- No se cumplen los requisitos reglamentarios del país o la región de producción o venta.
- No se ha establecido ni implementado un programa escrito de control de plagas, o dicho programa no cubre tanto el interior como el exterior de las instalaciones (incluidas las áreas de almacenamiento de productos, materiales o envases).
- El agua de las instalaciones no proviene de una fuente potable.
- La potabilidad del agua no es analizada por un laboratorio certificado y no se mantienen registros (anual para fuentes de agua municipales y trimestral para agua de pozo).
- Los productos terminados no están debidamente codificados para su trazabilidad.
- Hay indicios de plagas en descomposición en el interior de las instalaciones (incluidas plagas en descomposición en trampas).
- La operación no ha instalado un dispositivo de detección de materiales extraños en el momento de la auditoría de aniversario de Costco y no cumple los criterios de exención ni lo ha discutido con el equipo de inocuidad alimentaria de Costco responsable.
- Una operación no cuenta con 60 días de registros operativos previos a la auditoría, a menos que el equipo de inocuidad alimentaria de Costco haya concedido una exención formal.

Estándares de auditoría de Costco

Los estándares de auditoría de Costco solo pueden ser aplicadas por [organismos de certificación aprobados por Costco](#).

Anexo de Costco

El anexo de Costco debe completarse cuando lo requiera Costco para que [la norma de auditoría aprobada](#), para abordar los aspectos que preocupan a Costco y que no están cubiertos en los programas de certificación GFSI. Este documento tiene fines meramente informativos y no influye en el resultado del programa de certificación GFSI. Las no conformidades señaladas en el anexo deben abordarse con un plan de acciones correctivas en un plazo de 14 días naturales y deben publicarse en la base de datos de auditorías de Costco correspondiente.

El Anexo de Costco debe realizarse junto con la auditoría de certificación GFSI. El organismo de certificación puede asignar entre 1 y 2 horas de auditoría y cobrar su tarifa estándar por el tiempo de auditoría adicional.

Auditoría de inocuidad alimentaria/GMP de Costco

La auditoría de inocuidad alimentaria de Costco debe ser sin previo aviso y realizarse en un plazo de 60 días a partir de la fecha de la auditoría anterior (30 días antes o después de la fecha de aniversario de la auditoría).

Durante el proceso de programación, el organismo de certificación solicitará al sitio que proporcione fechas de exclusión (si las hay). Una fecha de exclusión es un período de tiempo en el que el sitio no estará operativo ni producirá un producto de Costco o similar. Las fechas de exclusión se limitan estrictamente a los días no productivos y no se concederán por ningún otro motivo. A menos que el sitio proporcione fechas de exclusión, todos los días dentro del plazo de auditoría de 60 días se considerarán fechas «listas para la auditoría». Si un sitio no está operativo en una fecha lista para la auditoría, esta deberá reprogramarse dentro del plazo original de 60 días a cargo del proveedor. Es recomendable consultar con su organismo de certificación su política de cancelación y tarifas asociadas.

La mayoría de las auditorías de inocuidad alimentaria/GMP de Costco pueden completarse en 1-2 días de auditoría in situ. Algunas operaciones pueden requerir más tiempo debido al tamaño, la complejidad y la preparación de las instalaciones.

El organismo de certificación debe proporcionar una estimación de la duración de la auditoría y el coste total antes de que esta comience. El proveedor de Costco es responsable de todos los costes asociados a la auditoría, incluyendo el tiempo del auditor, los gastos de viaje y los costes administrativos. El coste total de cada día de auditoría, incluyendo todos los gastos reembolsables más un 10 %, no superará los 2300 USD.

Auditoría introductoria de inocuidad alimentaria/GMP de Costco

Los proveedores que no hayan completado previamente una auditoría de inocuidad alimentaria realizada por un tercero, pueden optar a una auditoría **introductoria** de inocuidad alimentaria/GMP de Costco. La auditoría inicial siempre se anunciará, ya que está pensada como una introducción al programa de inocuidad alimentaria de Costco. Si una instalación no supera la auditoría introductoria de GMP, la nueva auditoría también será una auditoría introductoria de GMP. Todas las auditorías posteriores realizadas para Costco deben ser una auditoría estándar de inocuidad alimentaria/GMP de Costco u otra [norma de auditoría aprobada](#).

Póngase en contacto con el equipo de inocuidad alimentaria correspondiente, ya que la auditoría introductoria de GMP *requiere la aprobación previa del coordinador de Costco durante la programación*.

Anexo N6o (aplicable a los proveedores de carne cruda de res a las plantas cárnicas de Costco)

Todos los proveedores que suministren componentes proteicos de carne cruda de res a las plantas cárnicas de Costco en Tracy (California) y Morris (Illinois) también deberán completar un anexo N6o. Costco aceptará tanto el anexo N6o de Costco como las auditorías N6o desarrolladas y realizadas por organismos de certificación aprobados por Costco. Costco se atenderá a los requisitos de puntuación del programa de auditoría.

Planes de acción correctiva (CAP)

Las no conformidades identificadas en [los Estándares de Auditoría de Costco](#) o en los estándares de los organismos de certificación aprobados deben abordarse con un plan de acciones correctivas. El CAP debe ser revisado y aprobado por el auditor externo que realizó la auditoría. Las auditorías que obtengan una puntuación inferior al 98 % deben cargar su CAP en la base de datos de auditorías correspondiente en un plazo de 14 días naturales a partir de la publicación de la auditoría. El CAP deberá abordar lo siguiente:

- Empleado(s) responsable(s) de las acciones correctivas.
- Análisis de la causa raíz.
- Acciones correctivas.
- Plan preventivo.
- Fecha de finalización (o fecha de finalización estimada).

Para la auditoría de inocuidad alimentaria/GMP de Costco, se deberá proporcionar al auditor evidencia que confirme que todas las acciones correctivas/preventivas de la auditoría anterior se han implementado. Si los hallazgos de la auditoría anterior no se corrigen antes de la auditoría anual, cada incumplimiento repetido recibirá una puntuación de «0» puntos.

Las no conformidades de la auditoría de certificación y vigilancia deben abordarse según los requisitos de la norma.

Elementos del sistema requeridos por Costco

Los siguientes elementos deben integrarse en el sistema de inocuidad alimentaria de los proveedores de Costco:

HACCP/Plan de control preventivo

- Todas las operaciones alimentarias deben funcionar bajo un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria que incluya un plan HACCP o de controles preventivos.
- Los fabricantes de envases primarios deben operar bajo un sistema de gestión de calidad que incluya un plan de control basado en el riesgo.
- La persona o personas responsables del HACCP o del Plan de Control Preventivo deben tener una formación adecuada en HACCP o PCQI impartida por una organización acreditada o mediante estudios relacionados (educación formal).
- Las certificaciones de formación en HACCP o PCQI deben tener una validez de 5 años.
 - Las personas que sean formadores certificados en HACCP o PCQI y mantengan su acreditación con la Alianza HACCP o la FSPCA se considerarán en vigor.

Programa de aprobación de proveedores

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:

- Una lista actualizada de todos los proveedores de materias primas (incluido el embalaje primario), incluidos los productores y los equipos de recolección, cuando proceda.
- Especificaciones de cada materia prima (incluido el embalaje primario) suministrada, con criterios de aceptación definidos para los parámetros microbiológicos, químicos (incluidos los radiológicos) y físicos.
- 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 deberá validarlas mediante cualquier combinación de pruebas, certificaciones o auditorías.
- Requisito de que los proveedores sean auditados por un tercero según una norma que verifique la aplicación de las buenas prácticas de fabricación (GMP), las buenas prácticas de distribución (GDP), las buenas prácticas agrícolas (GAP), el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), los controles preventivos y el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (HARA), un sistema de trazabilidad y un plan de gestión de retiro de productos. Los requisitos deberán incluir criterios de aprobación/suspensión definidos para las auditorías de los proveedores a fin de mantener la condición de aprobado.
- Verificación anual de la auditoría del proveedor, por ejemplo, confirmando que el proveedor ha superado su auditoría anual.

Control de materiales extraños

Las operaciones deben contar con un plan integral de control de materiales extraños para los peligros físicos conocidos y razonablemente previsibles. El plan de control de materiales extraños debe incluir, como mínimo:

- Especificaciones que incluyan parámetros de peligro físico para todas las materias primas (incluido el embalaje primario). Las especificaciones de las materias primas deben incluir parámetros de peligro físico, incluido el embalaje primario, para garantizar que no se introduzcan materiales extraños en el producto acabado.
- Procedimientos de inspección de los materiales entrantes, con verificación documentada y acciones correctivas en caso de variaciones.
- Procedimientos de almacenamiento, manipulación y transporte que incluyan los controles necesarios para evitar la contaminación por materiales extraños, así como las acciones correctivas en caso de que se produzcan incidentes.
- Una política que restrinja el uso de materiales en zonas y áreas de productos que no sean fácil de limpiar o 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 forma 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 riesgos 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 inquietudes.
- Procedimiento para la sensibilización y el reconocimiento de los requisitos de la operación por parte de los visitantes y contratistas.
- Inspecciones periódicas del equipo y de las posibles fuentes de materiales extraños, con documentación de las acciones correctivas y los análisis de tendencias.
- Procedimientos de reclamación de los clientes centrados en la investigación de materiales extraños y en acciones preventivas basadas en análisis de tendencias.

Todas las operaciones de fabricación deben contar con un sistema de detección de materiales extraños (detección de metales, rayos X, tamices, clasificadores ópticos, etc.), 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 reglamentarias 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 eviscerados enteros, los filetes de pescado porcionados a mano y los camarones pelados/sin cabeza, así como los productos de envasado, 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) de tamaño adecuado y colocada justo antes del envasado estarán exentas del requisito de dispositivos contra 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 vigentes para mitigar la contaminación por materiales extraños.

Todos los dispositivos para 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 la maquinaria.
- Después de un tiempo de inactividad por reparaciones.

Trazabilidad del producto

Todas las operaciones deberán contar con un sistema de trazabilidad que permita la identificación completa de las entradas y salidas (es decir, ingredientes, envases primarios, coadyuvantes de elaboración, productos en proceso, reelaborados, productos terminados), desde su recepción hasta su procesamiento y distribución, y viceversa. El sistema de trazabilidad deberá poder rastrear lotes específicos (un paso adelante, un paso atrás) en un plazo de dos (2) horas. Todos los productos vendidos a Costco deben estar marcados con una fecha de caducidad o de consumo preferente que pueda utilizarse con fines de trazabilidad o retiro del mercado. Los productos frescos también deben incluir la fecha de envasado o un código de barras o código QR escaneable que proporcione información para la trazabilidad y el retiro del mercado. Todas las ensaladas envasadas y los productos de hoja verde que contengan lechuga romana deben estar etiquetados con la región de recolección y la fecha de envasado. No se acepta el código juliano para ningún producto de Costco.

Para operaciones durante todo el año, los sitios deben completar anualmente al menos dos ejercicios de trazabilidad autoadministrados para verificar la eficacia del sistema de trazabilidad. Cada ejercicio

por separado debe centrarse en una categoría diferente, que incluye: (1) un artículo terminado, (2) un ingrediente o (3) un envase primario. La categoría restante que no se haya abordado en los dos ejercicios de trazabilidad autoadministrados por la instalación será objeto de un ejercicio in situ iniciado por el auditor durante la auditoría anual. Si la operación aún no produce para Costco, se debe elegir un artículo similar al que se suministraría a Costco. El sistema de retiro/trazabilidad debe ser capaz de dar cuenta del 100 % del producto en un plazo de dos horas.

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 para simulacros de retiro:

- Simulacro de retiro anual:
 - Los proveedores deben realizar un ejercicio anual de simulacro de retiro.
 - Este ejercicio 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 las cantidades con el código de lote específico.
- Exclusión del envío directo:
 - Los proveedores que envían productos alimenticios terminados directamente a un almacén o depósito de Costco están exentos de estos requisitos de simulacro de retiro específicos de las instalaciones intermediarias.

Para las operaciones que no se realizan durante todo el año, Costco exige un único ejercicio de trazabilidad. El auditor realizará un segundo ejercicio durante la auditoría anual de inocuidad alimentaria.

Las empresas que cuenten con sistemas de retiro de productos generados por la propia empresa solo tendrán que proporcionar al auditor una copia de su programa y pruebas de que han probado el sistema en un producto terminado, un ingrediente y el envase primario desde su última auditoría anual. No se exigirá una prueba durante la auditoría si las pruebas proporcionadas demuestran que el sistema fue capaz de recuperar el 100 % del objeto de la prueba en menos de 2 horas en los tres ejercicios.

Si un proveedor realiza envíos a varias regiones de Costco, en caso de retiro, se deberán ofrecer servicios por correo electrónico o por teléfono (centro de atención telefónica) en todos los idiomas aplicables.

Costco solicitará en ocasiones a los proveedores que realicen un simulacro de retiro de un lote de un solo artículo, que incluya cada paso de la cadena de suministro del artículo, desde el punto de manufactura hasta el último punto de distribución antes de la recepción por parte de Costco. El simulacro de retiro del mercado dará un plazo de 2 horas a cada instalación de la cadena para realizar

un seguimiento y resumir su parte de la solicitud, y el proveedor recopilará el resumen final del simulacro de retiro del mercado y lo enviará por correo electrónico al equipo de auditoría de inocuidad alimentaria de Costco para su revisión. Cualquier centro dentro del alcance del ejercicio que no pueda completar el rastreo en las dos horas asignadas deberá presentar un análisis de las causas fundamentales y las acciones correctivas y preventivas, lo que podrá dar lugar a una auditoría de inocuidad alimentaria de Costco a discreción de esta.

En caso de un retiro real, el proveedor deberá ponerse en contacto con las siguientes personas de Costco en un plazo de 24 horas:

- El equipo de compras de Costco
- Equipos de retiro de productos de Costco
- [Equipos internacionales de inocuidad alimentaria afectados](#)

Control de alérgenos

Todas las operaciones deben contar con una política de control de alérgenos documentada. 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 respecto a un control para garantizar que se utiliza la etiqueta correcta en cada producto y que las declaraciones de alérgenos son precisas para el mercado al que se destinan. 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 de su envío.

Consulte [el Apéndice I](#) para obtener una lista de alérgenos y más detalles según el país o la región de venta.

Pruebas microbiológicas

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. Algunos ejemplos de verificaciones aceptables son la monitorización de ATP o el muestreo con hisopos para determinar el recuento total de bacterias (TPC).

Las instalaciones que producen artículos de alto riesgo deben implementar un programa de muestreo ambiental y un programa de prueba y retención de productos terminados para detectar patógenos preocupantes. Los requisitos detallados se pueden encontrar en [el Apéndice II](#).

El agua utilizada en cualquier operación debe proceder de una fuente potable y ser analizada por un laboratorio externo certificado.

- Las fuentes de agua municipales deberán analizarse anualmente.
- El agua de pozos privados se analizará trimestralmente.
- Las muestras deben tomarse de diversos puntos de la instalación y deben conservarse los registros de los análisis.
- El agua utilizada para fines de procesamiento o saneamiento debe analizarse para detectar E. coli genérica.
- El agua de riego debe cumplir o superar los requisitos de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas de la FDA de EE. UU.

Irradiación (Golosinas para perros)

Con la excepción de los productos extruidos, picados, moldeados y cocinados a la temperatura adecuada bajo un plan de control preventivo verificado, así como cualquiera de las golosinas formuladas tipo galleta que se hornean, Costco exige que todas las golosinas para perros de músculo entero (tiras de pollo, orejas de cerdo, varas deshidratadas, tiras de pescado, etc.) y las golosinas para perros importadas (de todo tipo) sean irradiadas.

Control de plagas

Las instalaciones deben contar con un programa integrado de control de plagas (IPM) que gestione tanto el interior como el exterior de las instalaciones (incluidas las áreas de almacenamiento de productos y envases).

Notas adicionales:

- Costco no permite el uso de trampas de resorte. La única excepción para las trampas de resorte sería cuando se requiera una intervención importante.

Higiene del personal

Se debe mantener una política de higiene por escrito que defina la vestimenta y el equipo de protección personal (EPP) requeridos, así como las prácticas de higiene para el personal, los contratistas y los visitantes en las áreas de manipulación de productos. La política también debe abordar la idoneidad de las instalaciones relacionadas con la higiene, asegurando que estén adecuadamente diseñadas, mantenidas y ubicadas para apoyar una higiene adecuada. Como mínimo, la política debe cumplir con los siguientes requisitos:

Todas las personas deben llevar redecillas para el cabello o cubiertas faciales 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 una cubierta adecuada para el cabello ni lo sujetan, por lo que será necesario llevar una redecilla debajo. Las gorras deben estar limpias y no suponer un riesgo de contaminación. Las gorras fabricadas con un material que no sea fácil de limpiar deben cubrirse con una redecilla.

Se deben usar guantes cuando haya contacto directo con productos listos para el consumo (RTE), independientemente del nivel de riesgo.

- Los guantes de un solo uso deben estar libres de látex y sin polvo.
- Si se utilizan guantes de tela cuando las manos están en contacto con alimentos, deben cubrirse con guantes sin látex ni polvo.

Envasado de alimentos

Todos los envases de los productos alimenticios de Costco deben cumplir los requisitos reglamentarios de las regiones de manufactura y distribución.

Requisitos específicos de cada región

EE. UU.

Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)

En cumplimiento con el título 21 del CFR, parte 1, subparte L, Costco EE. UU. ha implementado un Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP). El FSVP de Costco establece que, independientemente del importador, los productos terminados fabricados fuera de los EE. UU. y sus territorios, a menos que estén exentos en virtud del 21 CFR 1.501 o se consideren conformes con el 21 CFR 1.502, requerirán una carta de aprobación de la persona cualificada de Costco antes de su importación. La carta de aprobación es específica para los artículos y las operaciones que los producen. **Las operaciones que no cumplan o no puedan proporcionar la carta cuando lo solicite un auditor o Costco recibirán automáticamente un resultado negativo en su auditoría, independientemente del resultado de la certificación.**

Consulte la [carpeta de documentos FSVP de Costco](#) para obtener más información.

Cualquier pregunta relacionada con el programa FSVP de Costco puede dirigirse a FSVP@Costco.com.

Programa de verificación de importadores de Jugos y Productos del Mar

Todas las instalaciones extranjeras que producen productos destinados a los EE. UU. que entran en el alcance de aplicación de la FDA 21 CFR Parte 120 y 21 CFR Parte 123 deben cumplir los requisitos de verificación de importadores. De conformidad con la normativa de la FDA, el programa exige que todos los artículos aplicables, independientemente del importador registrado, sean verificados y reciban una carta de conformidad emitida por una persona cualificada de Costco. La carta de aprobación es específica para los artículos y la instalación que los produce.

Cualquier pregunta relacionada con el programa de verificación de importadores de Costco puede dirigirse a haccp@costco.com.

Solicitudes de registro EFA

Para los artículos que se suministran a EE. UU., el proceso de registro debe ser iniciado por el personal de compras de Costco. Para que se pueda realizar el registro, es obligatorio indicar el número de artículo de Costco y el número de proveedor. Las instalaciones que suministran a EE. UU. pueden solicitar al equipo de compras de Costco que complete el formulario de admisión de BPM para iniciar el proceso.

Canadá

Reglamento sobre la inocuidad alimentaria para los canadienses

El 15 de enero de 2019, la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) puso en vigor una nueva normativa alimentaria conocida como Reglamento sobre la inocuidad de los alimentos para los canadienses (SFCR). El SFCR exige que las empresas alimentarias que preparan alimentos para el comercio interprovincial o que importan alimentos a Canadá dispongan de una licencia de Inocuidad Alimentaria para los Canadienses (SFC). Los titulares de las licencias deben preparar, conservar y mantener un Plan de Control Preventivo (PCP) por escrito, así como conservar y mantener registros de trazabilidad.

Para obtener más información, consulte el sitio web de la CFIA: <https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/eng/1299092387033/1299093490225>

La instalación debe ser capaz de proporcionar la documentación adicional necesaria para la creación del Plan de Control Preventivo (PCP). Esto incluye, entre otros, solicitudes del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), un diagrama de flujo de producción y una revisión de la etiqueta por parte de un tercero para garantizar el cumplimiento de las normas de etiquetado canadienses.

Australia

Solicitudes de registro EFA

Para los artículos que se suministran a la región AU/NZ, el proceso de registro EFA debe ser iniciado por el personal de compras de Costco. Para que el registro sea válido, es obligatorio indicar el número de artículo de Costco y el número de proveedor. El proveedor debe completar el formulario de registro EFA y devolverlo al equipo de compras y cumplimiento alimentario de AU/NZ.

Irradiación (golosinas para perros)

Además de los requisitos de irradiación (golosinas para perros), según las normas australianas para alimentos para mascotas, si el alimento para perros ha sido irradiado, la etiqueta debe incluir la siguiente declaración: «No debe administrarse a gatos».

Bases de datos de auditorías de Costco

Los informes completos de auditoría y las acciones correctivas deben ser publicados por la instalación auditada para que el organismo de certificación los cargue en la base de datos de Costco que elija. Los informes deben traducirse a un idioma aceptado por ese país, por ejemplo, inglés para EE. UU., Canadá, Reino Unido, Islandia y Suecia (envíe un correo electrónico a sus contactos de inocuidad alimentaria de Costco para conocer los requisitos específicos de cada región). En el caso de las auditorías de certificación, el informe final se publicará tras su emisión. Si una operación no produce para Costco pero desea estar preparada para Costco, puede proceder con un tipo de auditoría aprobada por un organismo de certificación autorizado, sin embargo, el sitio no se registrará ni se cargará su informe hasta que se confirme un número de artículo de Costco.

Base de datos de auditorías de instalaciones empresariales (EFA)

A excepción de los productos frescos, todos los artículos deben estar asociados en la base de datos EFA de Costco a los fabricantes, cofabricantes, copackers y centros de distribución que producen o manipulan los productos terminados, así como a los proveedores que venden dichos productos terminados a Costco. Tenga en cuenta que solo el personal de Costco tendrá acceso a los documentos de auditoría en EFA y no podrá compartir los documentos con una operación o un proveedor. Los proveedores que necesiten acceder a los documentos de auditoría pueden solicitarlos a la instalación que pagó la auditoría o al organismo de certificación si existe un acuerdo de intercambio de datos.

Póngase en contacto con un miembro del equipo de inocuidad alimentaria o del equipo de compras de Costco para asegurarse de que su auditoría se ha incorporado correctamente a la base de datos.

Azzule Systems (productos agrícolas frescos)

Costco utiliza Azzule Systems para gestionar la información de auditoría de productos frescos (por ejemplo, informes de auditoría, acciones correctivas y certificados). Se espera que los proveedores de Azzule mantengan una transparencia total en la cadena de suministro de todos los productos vendidos a Costco. Los proveedores y las empresas de auditoría deben cumplir los siguientes requisitos.

- Los informes de auditoría, las acciones correctivas y los certificados pueden ser enviados o cargados en Azzule por la empresa auditora. **Costco no acepta auditorías cargadas manualmente por el proveedor**. El uso del software de auditoría Azzule, el programa CB Supply Chain o el sitio PrimusGFS permite que los informes de auditoría se publiquen directamente en el programa Azzule Supply Chain (SCP) del auditado.
- A continuación, los proveedores de Costco pueden acceder a su programa Azzule Supply Chain Program (SCP) para transferir la auditoría al sitio Azzule de Costco, con el fin de garantizar que el equipo de Costco pueda ver las auditorías cargadas y verificar la cadena de suministro.

- Consulte el enlace de recursos para obtener más detalles sobre cómo transferir las auditorías para que Costco pueda verlas: [Azzule Cómo enviar auditorías a sus clientes](#)
- Si el proveedor no es el auditado, puede recuperar o solicitar la auditoría a su proveedor a través del sitio SCP y, a continuación, transferirla al sitio Azzule de Costco.

Si tiene preguntas relacionadas con Azzule, comuníquese con el servicio de asistencia de Azzule por correo electrónico a support@azzule.com o por teléfono:

EE. UU./Canadá +1 805-354-7127

México +52 66 77 16 50 37

Chile +56 32 3325045

Apéndices

- Apéndice I. Requisitos sobre alérgenos y etiquetado por región de operación de Costco
- Apéndice II. Requisitos de pruebas microbiológicas para alimentos de alto riesgo
- Apéndice III. PFAS en envases de alimentos
- Apéndice IV. Programa de implementación de la Carta Ética para Productos Frescos (ECIP)
- Apéndice V. Contactos de Costco
- Apéndice VI. Otras consideraciones de auditoría
 - [Bienestar animal](#) o póngase en contacto con animalwelfare@costco.com
 - [Código de Conducta](#) o póngase en contacto con vendorcompliance@costco.com
 - [Seguridad de la cadena de suministro](#) o póngase en contacto con supplychainsecurity@costco.com
 - [Compromiso con la sustentabilidad](#)

Registro de cambios

Versión	Sección	Tema y cambios
V3.0	Todos	Se han generalizado los temas en lugar de ser específicos de cada país.
V3.0	Requisitos generales de auditoría	Requisitos de bienestar animal Se ha eliminado el texto relativo a los requisitos para los productores de proteínas animales.
		Frecuencia de las auditorías Se ha añadido una cláusula general para mencionar que la frecuencia de las auditorías puede aumentarse según sea necesario.
		Auditorías anunciadas frente a no anunciadas Se remite a los requisitos del programa
		Se ha añadido la siguiente declaración: «Esto se aplica a todas las instalaciones de manufactura, almacenamiento, distribución y reenvasado, sean o no proveedores directos de Costco».
V3.0	Organismos de certificación aprobados por Costco	Consolidados en Norteamérica, Asia y Europa. Añadidos a Norteamérica: BNO, TSLC (Productos agrícolas), GlobalSTD, MSVS (Productos agrícolas) Añadido a Asia: Japón aceptará SQF, BRC, FSSC22000, IFS y JFS-C independientemente de la empresa auditora.
V3.0	Estándares de auditoría aprobadas por alcance de actuación	Eliminado: Guía específica de Costco para GFSI. Reintroducción del apéndice de Costco Aplicable cuando se indica en «Requisitos adicionales» para operaciones que fabrican alimentos/piensos y suplementos dietéticos.
		Alcance: Productos agrícolas <ul style="list-style-type: none"> - Consolidación del apéndice de Costco sobre productos agrícolas empacados en el campo y la auditoría de las instalaciones de productos agrícolas de Costco en un único apéndice sobre productos agrícolas. - Añadido: Freshcare - Eliminado: EFI, GlobalGAP PSA
		Alcance de aplicación: Manufactura, procesamiento o envasado de alimentos/piensos/bebidas/hielo o ingredientes. <ul style="list-style-type: none"> - Se ha combinado el embalaje de alimentos/piensos manufacturados en contacto con hielo/botellas con la tabla de

		<p>producción.</p> <p>Almacenamiento, depósito o distribución</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se ha eliminado Costco GMP como opción - Se ha eliminado el anexo sobre instalaciones de producción para CanadaGAP y GlobalGAP
V3.0	Criterios de reauditoría	<p>Se ha añadido el siguiente texto: «Los proveedores son responsables del coste de la reauditoría relacionada con los fallos de auditoría y los problemas de retiro o regulatorios».</p> <p>Los hallazgos críticos específicos de EE. UU. se han trasladado a los requisitos específicos de la región: EE. UU.</p>
V3.0	Estándares de auditoría de Costco	<p>Añadido: «Los estándares de auditoría de Costco solo pueden ser aplicadas por organismos de certificación aprobados por Costco».</p> <p>Anexo de Costco Se ha añadido una sección para aclarar los requisitos del anexo, la duración y el coste previstos, y los requisitos para las acciones correctivas.</p> <p>Auditoría de Inocuidad alimentaria/GMP de Costco</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se ha actualizado el plazo de 90 a 60 días. Se ha aclarado que la auditoría de buenas prácticas de manufactura de Costco se completará en 1-2 días de auditoría in situ (actualizado desde un solo día de auditoría). - Se ha añadido el requisito de que el organismo de certificación proporcione una estimación de la duración de la auditoría y el coste total antes de que esta comience, así como el cálculo del coste de cada día de auditoría con un precio máximo garantizado de 2300 USD. <p>Auditoría de pequeños proveedores La auditoría de GMP para pequeños proveedores se sustituye por la introducción a las GMP de Costco. Debe ser aprobada por Costco antes de programarla. Se ha eliminado el requisito de «menos de 25 empleados».</p>

V3.0	Elementos del sistema requeridos por Costco	<p>Control de materiales extraños Eliminado: requisito obligatorio de rayos X. Añadido: debe disponerse como mínimo de un detector de metales o un dispositivo equivalente que funcione de forma óptima para el producto.</p> <p>Eliminado: mapa de vidrio y materiales frágiles, la lista sigue siendo necesaria</p> <p>Trazabilidad del producto Se han aclarado los requisitos de simulacros de retiro.</p> <p>Control de alérgenos Añadido: requisitos para disponer de un procedimiento documentado que garantice la precisión del etiquetado de alérgenos.</p> <p>Control de plagas Se han eliminado los requisitos específicos del sistema de control de plagas.</p> <p>Higiene del personal Eliminado: requisitos sobre el consumo y almacenamiento de alimentos por parte de los empleados, lavado de manos, explotaciones agrícolas, requisitos para las estaciones de lavado de manos.</p>
V3.0	Requisitos específicos de la región	<p>Se han revisado los requisitos específicos de cada país. EE. UU.: Añadido: Aclaración de los requisitos reglamentarios específicos de EE. UU. (FSVP y otros programas de verificación de importadores). Canadá: Se han añadido los requisitos del Paquete de Cumplimiento del Producto (PCP). Australia: Se han añadido requisitos específicos.</p>
V3.0	Bases de datos de auditorías de Costco Base de datos de auditorías de instalaciones empresariales (EFA)	<p>Se ha eliminado: «Las instalaciones que suministran a Canadá pueden enviar por correo electrónico los formularios de registro cumplimentados a cnfsa@costco.com. Alternativamente, si la instalación está registrada en la base de datos SafeFood de Costco Canadá, el personal de Costco configurará la instalación utilizando esa información».</p> <p>Se ha eliminado: Enlace a ayudas para el trabajo/errores.</p>
V3.0	Apéndices	<p>Los apéndices (y los anexos correspondientes) se incluirán en un documento aparte.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apéndice I. Alérgenos y etiquetado - Apéndice II. Requisitos de pruebas microbiológicas para alimentos de alto riesgo

		<p>- <i>Aborda los ensayos y la retención, la vigilancia ambiental, las especificaciones de los productos acabados y los recursos para los ensayos.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Apéndice III. PFAS en envases de alimentos - Apéndice IV: Contactos de Costco - Apéndice V. Otras consideraciones de auditoría:
		<p>Apéndice I. Requisitos sobre alérgenos y etiquetado según la región de operaciones de Costco Actualizado: Lista de alérgenos para TW.</p>
		<p>Apéndice V: Contactos de Costco Se ha creado y actualizado un archivo independiente con los contactos de Inocuidad alimentaria.</p>