



Expectativas Globales de Auditoría de Inocuidad Alimentaria: Apéndices

Versión 1.0

En vigor a partir del 1 de septiembre de 2025

Índice

Apéndice I. Requisitos sobre alérgenos y etiquetado por región de operación de Costco	3
Apéndice II. Requisitos de pruebas microbiológicas para alimentos de alto riesgo.....	5
Requisitos del programa de prueba y retención	6
Requisitos del programa de control de muestreo ambiental.....	7
Anexo 1: Directrices de inocuidad alimentaria: proveedores de productos agrícolas	8
Anexo 2: Prueba y retención: directrices para frutas y verduras congeladas	9
Anexo 3: Requisitos para la carne molida fresca y congelada.....	10
Recursos del programa de pruebas microbiológicas.....	11
Apéndice III. PFAS en envases alimentarios.....	12
Apéndice IV.....	13
Apéndice V. Contactos de Costco.....	14
Apéndice VI. Otras consideraciones de auditoría.....	19

Apéndice I. Requisitos sobre alérgenos y etiquetado por región de operación de Costco

Los productos que se venden en varias regiones de Costco deben cumplir todos los requisitos de etiquetado de cada país específico.

<u>Estados Unidos</u>	Mariscos crustáceos, huevos, pescado, leche, cacahuètes, soja, frutos secos, trigo (gluten), sulfitos (≥ 10 mg/kg), sésamo FDA: Enlace
<u>Canadá</u>	Mariscos crustáceos, huevos, pescado, leche, cacahuètes, soja, frutos secos, trigo o triticale, cereales con gluten, mariscos moluscos, mostaza, sésamo, sulfitos (añadidos directamente o equivalentes a 10 mg/kg) CFIA Enlace
<u>UE/Reino Unido/Islandia</u>	Mariscos crustáceos, huevo (de cualquier animal de granja), pescado, leche (de cualquier animal de granja), cacahuete, soja, frutos secos, cereales con gluten (incluido el trigo o el triticale), apio, altramuç, mariscos moluscos, mostaza, sésamo, sulfitos (≥ 10 mg/kg) Reglamento (UE) n.º 1169/2011 , anexo II, actualización
<u>México</u>	Mariscos crustáceos, huevo, pescado, leche, cacahuete, soja, frutos secos, cereales con gluten, sulfitos (≥ 10 mg/kg) ESHA Research Enlace , FARRP Enlacea
<u>Australia/Nueva Zelanda</u>	Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda - Norma y Anexo Norma 1.2.3 - Requisitos de información: advertencias, avisos y declaraciones Anexo 9: Declaraciones de advertencia obligatorias Consulte el sitio web de Food Standards Australia New Zealand para conocer los requisitos más actualizados sobre el etiquetado de alérgenos.
<u>China continental</u>	Mariscos crustáceos, huevos, pescado, leche (incluida la lactosa), cacahuètes, soja, frutos secos, trigo, cereales que contienen gluten y sus productos (como trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus variedades híbridas) *Normativa china GB 7718 (Norma para el etiquetado general de alimentos preenvasados) y GB 28050 (Norma para el etiquetado nutricional de alimentos preenvasados)

<u>Japón</u>	Obligatorio: camarones/langostinos, cangrejo, nueces, trigo, trigo sarraceno, huevo, productos lácteos y cacahuete Recomendado: almendras, abulón, calamar, huevas de salmón, naranja, anacardo, kiwi, ternera, sésamo, salmón, caballa, soja, pollo, plátano, cerdo, nuez de macadamia, melocotón, ñame silvestre, manzana y gelatina. Nota: Las etiquetas de alérgenos «recomendados» son obligatorias a menos que las instalaciones puedan demostrar que no existe riesgo de contaminación cruzada. Enlace a la CAA de Japón
<u>Corea</u>	Cangrejo, camarones/langostinos, huevo (<i>limitado a los de aves de corral</i>), Caballa, leche, cacahuete, soja (<i>incluidos los aceites altamente refinados</i>), nueces, trigo, alforfón, calamar, almejas (<i>incluidas las ostras, el abulón y los mejillones</i>), melocotón, cerdo, tomate, ácido sulfuroso (<i>limitado a los casos en los que se añade ácido sulfuroso y el producto final contiene 10 mg/kg o más de SO₂</i>), pollo, ternera, calamar Nota: Las declaraciones «Puede contener» son obligatorias para los productos coreanos que comparten un proceso de manufactura (trabajadores, utensilios, línea de producción, almacenamiento de ingredientes, etc.) con alérgenos, independientemente de los procedimientos de higiene. Requisitos de etiquetado de la MFDS Enlace
<u>Taiwán</u>	Mariscos crustáceos, caracol, huevos, leche, cacahuets, mango, kiwi, soja, frutos secos, sulfitos ($\geq 10 \text{ mg/kg}$), cereales que contienen gluten, sésamo, pescado, moluscos, trigo sarraceno, apio, altramuiz, mostaza y semillas. La información de advertencia prescrita en el artículo 3 se etiquetará de una de las siguientes maneras: (1) Etiquetado en el envase con la frase «Este producto contiene_____», «Este producto contiene_____, no apto para personas sensibles», u otros términos sinónimos. (2) Las indicaciones sobre el nombre del producto ____etiqueta, de esta forma, todas las sustancias alérgicas del producto deben incluirse en el nombre del producto. Enlace 1: Reglamento sobre el etiquetado de alérgenos alimentarios Enlace 2: Normativa que regula el etiquetado de alérgenos alimentarios en los alérgenos recomendados para el etiquetado

Apéndice II. Requisitos de pruebas microbiológicas para alimentos de alto riesgo

Tal y como se describe en el documento «Costco Wholesale Food Safety Audit Expectations» (Expectativas de Costco para auditoría de inocuidad alimentaria), los proveedores de alimentos listos para el consumo (RTE) de alto riesgo, así como de algunos alimentos no listos para el consumo (NRTE) de alto riesgo, deben disponer de un programa documentado de pruebas y retención de productos acabados para detectar peligros preocupantes, así como de un programa de control medioambiental.

- Costco define los alimentos de alto riesgo como productos terminados que cumplen **dos condiciones específicas**: deben pertenecer a una de las categorías siguientes y deben favorecer el crecimiento o la supervivencia de patógenos. :
 - **Categoría 1:** Considerados de alto riesgo por un organismo regulador en el mercado de consumo al que se destina el producto.
 - **Categoría 2:** Contiene materias primas que han sido una fuente conocida de contaminación por patógenos vegetales y el proceso de manufactura del sitio no incluye una etapa de eliminación validada.
 - **Categoría 3:** Considerados de alto riesgo por Costco Wholesale:
 - artículos Kirkland Signature.
 - Carne molida cruda, bison, ternera o recortes de carne de res (frescos y congelados).
 - Carnes listas para el consumo, incluidas las carnes frías en lonchas y los cortes de músculo entero.
 - Productos de pescado y marisco listos para el consumo.
 - Frutas y verduras frescas cortadas, incluyendo melón entero y en rodajas.
 - Verduras de hoja verde, lechugas enteras cultivadas en campo (incluidas las lechugas envasadas en campo).
 - Frutas y verduras congeladas.
 - Quesos, excepto los quesos duros.
 - Incluye todos los quesos elaborados con leche pasteurizada o sin pasteurizar, excepto los quesos duros.
 - Incluye quesos blandos madurados/semiblandos.
 - Por ejemplo, brie, camembert, feta, mozzarella, taleggio, azul, brick, fontina, monterey jack y muenster.
 - Quesos blandos sin madurar/frescos.
 - Por ejemplo, cottage, chevre/cabra, crema, mascarpone, ricotta, queso blanco, queso fresco, queso de crema y queso de puna.
 - Alimentos no listos para el consumo/listos para cocinar que requieren una temperatura interna específica para su cocción en microondas.

Los siguientes artículos pueden quedar excluidos del requisito de prueba y retención, excepto cuando el producto acabado se somete voluntariamente a pruebas de patógenos, a petición del comprador, según lo exigido en las especificaciones del producto o debido a requisitos reglamentarios. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con Costco Food Safety. Estos artículos no quedarán excluidos de los requisitos del programa de control medioambiental.

- Productos listos para el consumo que se procesan y envasan de forma aséptica, y cuyo proceso ha sido validado por una autoridad competente.
- Los artículos precocinados con instrucciones de cocción suficientes para considerarse un paso de eliminación de patógenos pueden quedar exentos del programa de prueba y retención según cada caso.

Requisitos del programa de prueba y retención

Costco Wholesale exige a los proveedores que cuenten con un plan de muestreo basado en datos científicos, elaborado y mantenido por una persona competente o bajo su supervisión, diseñado para detectar los peligros que sean motivo de preocupación. El método de prueba desarrollado debe ser adecuado para su finalidad y estar validado por una autoridad externa reconocida, si existe (por ejemplo, AOAC, AFNOR, ISO). El Programa de Prueba y Retención debe aplicarse a todos los lotes de producción destinados a Costco Wholesale. El tamaño y la frecuencia de las muestras deben definirse y representar adecuadamente el lote de producción. Todos los programas de prueba y retención están sujetos a revisión por parte de Costco cuando lo solicite.

Al desarrollar un programa de pruebas de productos terminados, los procesadores de alimentos deberán disponer de procedimientos escritos para lo siguiente:

- Pruebas de productos terminados, con detalles sobre los procedimientos de retención y liberación.
- Procedimientos de muestreo, incluyendo la frecuencia, el tamaño y la metodología para cada organismo objetivo.
- Criterios de aceptación/rechazo, incluidos los límites críticos aceptables.
- Procedimientos de acción correctiva, con propuestas de seguimiento y/o acciones correctivas en caso de resultados insatisfactorios.

El producto se muestreará como producto terminado, tomado justo antes del envasado o de los envases del producto terminado. Las pruebas de materias primas o productos en proceso no sustituyen al programa de pruebas y retención de productos terminados.

Se debe mantener un procedimiento documentado de retención y liberación con acciones correctivas para los resultados de pruebas no conformes, que se pondrá a disposición de Costco Wholesale cuando lo solicite. 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 voluntariamente a pruebas de patógenos, 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.

Un ejemplo de plan de muestreo adecuado en una instalación de procesamiento de alimentos listos para el consumo sería un plan de muestreo $N=60$. El plan de muestreo utilizaría muestras aleatorias con muestreo compuesto cada hora y tendría una definición de lote adecuada. Las muestras se tomarían de forma aséptica de la línea de producción justo antes del envasado. Las muestras se enviarían a un laboratorio acreditado según la norma ISO 17025 o se analizarían in situ utilizando un método de prueba reconocido.

Consulte los anexos para conocer los requisitos específicos de ensayo y retención de productos terminados, además de las expectativas que se indican a continuación para [frutas y verduras frescas](#), [frutas y verduras congeladas](#) y [carnes frescas y congeladas](#).

Requisitos del programa de control de muestreo ambiental

El objetivo del programa de muestreo ambiental es evaluar la eficacia de las prácticas de saneamiento y otras buenas prácticas de manufactura en entornos de procesamiento de productos listos para el consumo y de alto riesgo, así como el potencial de contaminación de los productos. Los proveedores sujetos al programa de prueba y retención de productos terminados que produzcan alimentos listos para el consumo de alto riesgo (incluidos los productos congelados y los productos frescos en los que se introduce agua) deben disponer de un programa documentado de control de muestreo ambiental para detectar organismos preocupantes. El programa debe basarse en una evaluación de los riesgos de la operación y su eficacia debe reevaluarse cuando se identifiquen deficiencias o, como mínimo, de forma periódica. Se debe realizar una revisión y un análisis continuos de los datos de los programas de control rutinarios para detectar tendencias antes de que se desarrollen problemas importantes.

Los proveedores de alimentos listos para el consumo de alto riesgo deben incluir lo siguiente en sus programas de control medioambiental:

- 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, incluidos los límites críticos aceptables.
- Evaluación y tendencia de los resultados.
- Procedimientos de acciones correctivas, con propuestas de seguimiento y/o acciones correctivas para resultados insatisfactorios.

Si se obtienen resultados positivos/insatisfactorios (presencia/indicador del organismo objetivo), se debe poner a disposición de Costco Food Safety, previa solicitud, toda la información detallada sobre el análisis de la causa raíz, las acciones correctivas y los resultados de las nuevas pruebas. Si se realizan pruebas de patógenos en superficies en contacto con alimentos, todos los lotes de productos procesados en las superficies frotadas desde el último ciclo de saneamiento validado deben permanecer bajo el control del proveedor hasta que se obtengan resultados satisfactorios.

Un ejemplo de procedimiento de control ambiental aceptable sería el control de ATP junto con el frotis de patógenos. Los sitios de frotis se rotarían con una frecuencia establecida, incluyendo las superficies en contacto con los alimentos y los frotis de investigación. Los productos procesados con equipos en los que se haya realizado un frotis de patógenos en las superficies en contacto con los alimentos se pondrían en espera hasta que se obtuvieran resultados satisfactorios.

Costco Wholesale espera que los proveedores sigan las directrices gubernamentales para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. Consulte la sección [«Recursos»](#) para obtener documentos de orientación.

Anexo 1: Directrices de inocuidad alimentaria: proveedores de productos agrícolas

Todos los productos listos para el consumo y determinados productos no listos para el consumo se someterán a un programa de análisis y retención para detectar organismos indicadores y patógenos. Estos programas deben incluir planes de muestreo sólidos diseñados para detectar los organismos preocupantes. Los productos «listos para el consumo» incluyen, entre otros:

- o Ensaladas envasadas, incluida la ensalada de col
- o Lechugas troceadas y enteras
- o Manzanas cortadas
- o Zanahorias baby peladas y apio picado/palitos de apio
- o Cuencos y bandejas de frutas y verduras
- o Cebollas cortadas
- o Tomates picados/en rodajas
- o Pimientos verdes cortados en rodajas
- o Melón entero
- o Floretes de brócoli y coliflor
- o Cebollas verdes

Todos los productos se someterán a las siguientes pruebas:

- o Recuento total en placa (recuento total viable, recuento en placa aeróbica, recuento en placa estándar)
- o E. coli genérico
- o Salmonella
- o EHEC/STEC (E. coli O26, O45, O103, O111, O121, O145, O157:H7): las pruebas deben detectar como mínimo los genes eae, stx1 y stx2
- o Listeria monocytogenes (L. mono)

Especificaciones microbiológicas para productos listos para el consumo:

CPA: $\leq 1\,000\,000$ ufc/g

E. coli genérico: ≤ 50 ufc/g

Salmonella spp.: Negativo

EHEC/STEC: Negativo

Listeria monocytogenes: Negativo

Especificaciones microbiológicas para el melón cantalupo entero:

TPC: Objetivo $< 5\,000\,000$ Máximo $< 10\,000\,000$

E. coli genérica: Objetivo < 10 Máximo < 100

Salmonella spp.: Negativo

EHEC/STEC: Negativo

Listeria monocytogenes: Negativo

Si los resultados de las pruebas superan los niveles especificados, el producto no podrá enviarse a Costco sin una variación. Solo se concederán variaciones para el recuento total de placas. El proveedor deberá cargar los resultados de las pruebas de todos los lotes enviados a Costco en el momento del envío. La carga deberá incluir el pedido de compra de Costco, los números de lote, la fecha de la prueba y todos los resultados de las pruebas requeridos, y se cargará en el sitio web de pruebas y retención de productos frescos de Azzule/Costco.

Anexo 2: Prueba y retención: directrices para frutas y verduras congeladas

Todas las frutas y verduras congeladas vendidas a Costco Wholesale deberán someterse a un programa de pruebas y retención. Hay dos requisitos para cumplir con estas directrices:

1. Aprobación de los programas de pruebas
2. Carga continua de los resultados de las pruebas en el portal de Azzule

Costco Wholesale considera que todas las verduras congeladas que no están recubiertas de salsa son listas para el consumo, independientemente de las instrucciones de cocción que puedan aparecer en el envase.

1. Aprobación de los programas de pruebas

- Los proveedores deben desarrollar programas de control de productos terminados y del entorno específicos para cada instalación y artículo, según corresponda.
 - Pruebas del producto terminado
 - Requiere un plan de muestreo estadísticamente válido
 - Como mínimo, se requiere la prueba de Salmonella spp. y EHEC/STEC
 - E. coli O157:H7 se aceptará en casos concretos, en el entendimiento de que la instalación pasará a EHEC/STEC en el plazo de un año
 - Además, cualquier producto congelado que contenga bayas debe someterse a pruebas de hepatitis A.
 - Pruebas ambientales
 - El programa debe estar diseñado para detectar Listeria spp., incluyendo pruebas en superficies en contacto con alimentos.
 - El proveedor debe seguir la [Guía provisional de la FDA para la industria: Control de Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo](#)
- Una vez revisado por el departamento de compras, Costco Food Safety realizará una segunda revisión. Se concederá la aprobación final o se proporcionarán comentarios sobre los aspectos que deben mejorarse

2. Carga continua de los resultados de las pruebas en el portal Azzule

- El portal Azzule es un portal web creado para que los proveedores envíen los resultados de las pruebas a Costco
- Incorporación de nuevos proveedores
 - Para crear una cuenta, los proveedores deben ponerse en contacto con el Departamento de Pruebas y Retención de Costco: testandholdfoodsafety@costco.com . Los proveedores de Costco Canadá deben ponerse en contacto con cnfsa@costco.com . Los equipos correspondientes trabajarán con el servicio de atención al cliente de Azzule para crear la cuenta.
- Los resultados de las pruebas deben cargarse con el número de pedido de Costco y deben enviarse antes de que el producto se entregue a Costco. **Se rechazarán los intentos de entrega de pedidos sin resultados de pruebas.**

Anexo 3: Requisitos para la carne molida fresca y congelada

Los proveedores de artículos de alto riesgo deben contar con un programa documentado de pruebas y retención de productos terminados para detectar patógenos preocupantes. **Costco Wholesale considera que la carne molida de res, bison y ternera, así como los recortes de carne de res, son de alto riesgo.**

Todos los productos terminados deben analizarse a una tasa de N=60 por cada 2000 libras para detectar E. coli O157:H7. Las muestras deben analizarse siguiendo las instrucciones del fabricante utilizando cualquier método PCR aprobado por la AOAC.

- Las muestras de productos terminados deben tomarse a intervalos de quince (15) minutos durante el procesamiento (cada hora, cada cuarto de hora, cada media hora y cada tres cuartos de hora) y deben combinarse en compuestos de una hora.
 - Cada muestra debe ser de aproximadamente ¼ de libra de producto terminado en cada intervalo de 15 minutos.
 - Se colocarán en el compuesto 25 gramos +/- 0,1 gramos de cada muestra extraída cada 15 minutos.
 - Continuar con las muestras de los intervalos de quince (15) minutos restantes.
- Si los resultados de las muestras son negativos para E. Coli O157:H7, el producto podrá ser liberado para su envío.
 - **Ningún producto podrá salir de las instalaciones de producción sin haber obtenido resultados negativos en las pruebas de E. coli O157:H7.**
- El producto terminado también debe someterse a pruebas para detectar organismos indicadores:

<u>Indicador</u>	<u>Límite máximo</u>
TPC	100 000 ufc/g
Coliformes	500 ufc/g
E. coli	100 ufc/g

- Las pruebas de organismos indicadores pueden realizarse con las mismas muestras de productos acabados que se tomaron para las pruebas de E. coli O157:H7.
 - Se seleccionará una muestra para realizar pruebas microbianas generales.
 - La muestra se seleccionará de una muestra individual (15) minutos, utilizada previamente para desarrollar el compuesto por hora para la prueba de E. coli O157:H7.
- Si alguna muestra da positivo en E. coli O157:H7, todos los productos de esa fecha de producción se retendrán hasta que la autoridad reguladora autorice su liberación. Los productos contaminados se enviarán a un proceso letal, al triturado o al vertedero. Se mantendrán registros sobre la eliminación o el movimiento de los lotes positivos, que estarán disponibles para su revisión. Los registros que deben estar disponibles para su revisión incluyen, entre otros:
 - Materias primas.
 - Fuentes de las materias primas.
 - Fechas de envasado de las materias primas.
- Todos los planes de muestreo deben ser adecuados para su finalidad, el tamaño y la frecuencia de las muestras deben definirse y representar adecuadamente el lote de producción, y deben ser validados por una autoridad reconocida, si está disponible. Para obtener más información sobre un plan de muestreo N60, consulte: [Guía del USDA](#)

Costco Wholesale espera que los proveedores sigan los documentos de orientación del gobierno para el control de *Escherichia coli* y STEC en los productos de carne de vacuno cruda. Consulte [Recursos](#) para obtener documentos de orientación.

Recursos del programa de pruebas microbiológicas

Los siguientes recursos pueden proporcionar información adicional y asistencia para el desarrollo de un programa adecuado de muestreo y análisis microbiológicos. Estos recursos no son exhaustivos.

- ICMSF (Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos) (2005) Microorganismos en los alimentos, 6, Ecología microbiana de los productos alimenticios, Kluwer Academic/Plenum Publishers, Nueva York, EE. UU.
- ICMSF (Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos) (2002) Microorganismos en los alimentos, 7, Pruebas microbiológicas en la gestión de la inocuidad alimentaria, Springer, Nueva York, EE. UU.
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. Guía provisional para la industria: Control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- Política de Health Canada sobre *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (2011)
<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/policies/policy-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods-2011.html#assignrisk>
- Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria Controles preventivos para *E. coli* O157/NM en productos cárnicos crudos <https://www.inspection.gc.ca/preventive-controls/meat/raw-beef-products/eng/1541538060346/1541538137261>
- Directrices de cumplimiento del FSIS para establecimientos que muestrean recortes de carne de vacuno para detectar organismos productores de toxina Shiga (STEC) o marcadores de virulencia (2014) https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e0f06d97-9026-4e1e-a0c2-1ac60b836fa6/Compliance_Guide_Est_Sampling_STEC_0512.pdf?MOD=AJPERES

Apéndice III. PFAS en envases alimentarios

Varios países han aprobado normativas sobre las sustancias perfluoroalquílicas y polifluoroalquílicas (PFAS). Las PFAS se han utilizado durante muchos años para numerosos fines, entre ellos la resistencia al calor, la repelencia al agua y la resistencia al aceite y a las manchas en la industria del envasado de alimentos. Sin embargo, estudios recientes han demostrado que las PFAS tienen una serie de características preocupantes, como una fuerte resistencia a la degradación con el tiempo, la bioacumulación en los organismos, la potencial carcinogenicidad y la alteración endocrina.

Varios estados han implementado y siguen implementando prohibiciones sobre las PFAS en el envasado de alimentos. De conformidad con los requisitos legales estatales, federales y de Costco, es importante que su empresa se asegure de que estos productos químicos no se utilicen en los productos de Costco. Dado que Costco es un minorista global, estamos trabajando para eliminar las PFAS de todos nuestros productos a nivel internacional. Si no puede cumplir con los requisitos reglamentarios y de Costco, por favor discútalo con el equipo de compras correspondiente lo antes posible.

Para obtener más información y referencias de laboratorios de ensayo:

QIMA: PFAS: [los «químicos eternos»](#)

Eurofins-MTS: Jeremiah Slater - Jeremiah.Slater@mtsus.com

Merieux: [PFAS: alimentos, envases y agua](#)

SGS: Solange Augeraud - Solange.Augeraud@sgs.com

Apéndice IV.

Programa de implementación de la Carta Ética para Productos Frescos (ECIP) Para proveedores de los Estados Unidos

Aunque está sujeto a cambios, este apéndice describe los requisitos aplicables únicamente a los proveedores de productos frescos a los EE. UU.

Costco cree que el ECIP es una herramienta eficaz para mejorar las prácticas laborales en toda la industria de productos frescos. Teniendo esto en cuenta, le rogamos que revise las siguientes notas importantes:

1. Si su empresa aún no participa en la plataforma Learn, Assess & Benchmark (Aprender, Evaluar y Comparar) del ECIP, le rogamos que inicie el proceso lo antes posible a través de support@ethicalcharterprogram.org. Esperamos que todos los proveedores incorporen a toda su red de productores al ECIP.
2. Si su empresa ya participa en el ECIP, ¡le agradecemos su contribución a esta iniciativa! Le rogamos que renueve su suscripción anualmente cuando se le solicite y que se asegure de que todos sus productores renueven sus suscripciones y alcancen un perfil de participación de 2 estrellas o superior. Nuestro equipo de compras supervisará el panel de control del ECIP y hará un seguimiento de los proveedores con suscripciones caducadas o con una baja participación de los productores. Un compromiso creíble es imprescindible en nuestro esfuerzo colectivo por mejorar las prácticas laborales en nuestra cadena de suministro.
3. Los perfiles de compromiso del ECIP, tanto para los productores como para los proveedores, se restablecerán cada año. Por lo tanto, para mantener o mejorar sus estrellas de compromiso, usted y sus productores deben volver a comprometerse activamente con la plataforma ECIP cada año.

Es importante que utilice los recursos proporcionados en la plataforma ECIP para mejorar su perfil de compromiso de acuerdo con los umbrales actualizados. Si necesita información o ayuda adicional, visite ethicalcharterprogram.org o póngase en contacto directamente con support@ethicalcharterprogram.org.

Le recordamos que los productores que ya cuentan con una [certificación de referencia](#) recibirán una suscripción gratuita a Grower LAB, junto con una estrella dorada en su perfil de compromiso. Los proveedores deben seguir pagando la cuota de suscripción anual para que podamos realizar un seguimiento del progreso en toda nuestra cadena de suministro. Gracias por sus continuos esfuerzos para fortalecer nuestra colaboración y los estándares del sector.

Si tiene alguna pregunta para Costco, póngase en contacto con: humanrights@costco.com

Apéndice V. Contactos de Costco

Australia / Nueva Zelanda				
Nombre	Cargo	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Ellie Parsa	Gerente de Inocuidad Alimentaria	Inocuidad alimentaria y retiro de productos	61-02-9805-3808	eparsa@costco.com.au
James Yu	Gerente de Inocuidad Alimentaria	Inocuidad alimentaria y retiro de productos	61-02- 8527 6184	james.yu@costco.com.au
Shantelle Fabian	Gerente de Cumplimiento Normativo Alimentario y Retiro de Productos	Inocuidad alimentaria y retiro de productos	61-02-87-84-5359	sfabian@costco.com.au
	Bandeja de entrada del grupo de cumplimiento	Gerente de Cumplimiento Normativo Alimentario y Retiros		compliance@costco.com.au
Stéphane Mailhiot	GMM Inocuidad alimentaria			smailhiot@costco.com.au

Canadá				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Ian MacKay	Auditor de proveedores / Gerente de Inocuidad de Productos de Consumo	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	613-221-2463	ianmackay@costco.com
	Bandeja de entrada del Grupo de Inocuidad Alimentaria	Inocuidad alimentaria		cnfsa@costco.com
	Bandeja de entrada del grupo de retiros	Retiro	613-850-2367	cdnrecalls@costco.com
Brad O’Kurily	Director de Inocuidad Alimentaria	Inocuidad alimentaria y retiro	613-221-2109	brad.okurily@costco.com

China continental

Nombre	Cargo	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Codi Hsu	AGMM	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	86-21-6257-7025 ext. 867	codihsu@costco.com.cn
Joyce Zhang	Gerente de Control de Calidad	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	86-21-6257-7025 ext. 802	joycezhang@costco.com.cn
Clyde Huang	Subgerente de control de calidad	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	86-21-6257-7025 ext. 842	clydehuang@costco.com.cn

Francia

Nombre	Cargo	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Dieynaba Ouane	Coordinadora de Calidad	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	33-(0)-1-69-18-96-54	douane@costco.fr
Emmanuel Sallet	Coordinador de Calidad Alimentaria	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	33-(0)-1-69-18-96-76	esallet@costco.fr

Japón

Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Yosuke Aikawa	AGMM	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	81-438-42-2510	yaikawa@costco.co.jp
Saki Kaiho	Gerente	Inocuidad alimentaria	81-438-42-2521	skaiho@costco.co.jp
Shizuko Sakamoto	Coordinadora de auditorías	Inocuidad alimentaria	81-438-42-2529	ssakamoto@costco.co.jp

Corea				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Youngbin Choi	Gerente regional	Inocuidad alimentaria	82-2-2630-2872	ybchoi@costcokr.com
Soojin Kwon	Gerente	Inocuidad alimentaria	82-2-2670-7346	sjkwon@costcokr.com
Suyeon Park	Subgerente	Inocuidad alimentaria	82-2-2630-2769	parksy@costcokr.com
Hyesun Yeo	Auditor de operaciones	Retiros	82-2-2630-2754	hsyeo@costcokr.com

México				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Stefanny Keller	Gerente	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	55-5246-5402	skeller@costco.com.mx
Diego Chávez	Asistencia	Inocuidad alimentaria	55-5246-5405	dchavez@costco.com.mx

Taiwán				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Sara Cheng	AGMM	Inocuidad alimentaria, retiros de productos, auditorías sociales	886-2-87919988-846	saracheng@costco.com.tw
Jemi Hou	Gerente	Inocuidad alimentaria, retiros de productos, auditorías sociales	886-2-87919988-553	jemihou@costco.com.tw
Teresa Lin	Auditora	Inocuidad alimentaria	886-2-87919988-587	teresalin@costco.com.tw
	Grupo de Inocuidad Alimentaria Bandeja de entrada	Inocuidad alimentaria, retiros de productos	886-2-87919988 ext. 9	Tw-foodsafety@costco.com.tw
Enson Hsu	Subgerente	Auditorías sociales	886-2-87919988-503	ensonhsu@costco.com.tw

España				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Irene Cuadrado	Control de calidad/Certificación de productos	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	34-91-171-04-16	icudadrop@costco.es
Sara Gavilán	Control de calidad/Certificación de productos agrícolas	Inocuidad alimentaria	34-91-600-34-96	sgavilana@costco.es
	Bandeja de entrada del grupo	Inocuidad alimentaria		qaspain@costco.es

Reino Unido/Islandia/Suecia				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Pauleen Stallard	Directora de Inocuidad Alimentaria y Control de Calidad	Inocuidad alimentaria, control de calidad y retiros de productos	44-1923-830570	pstallard@costco.co.uk
Kelly Toogood	Subgerente de FS	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	44-1923-830645	ktoogood@costco.co.uk

Estados Unidos				
Nombre	Cargo	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Robin Forgey	AGMM	Inocuidad alimentaria / Control de calidad y retiros de productos	425-427-7187	rforgey@costco.com
Nathan Baggio	Director	Inocuidad alimentaria y retiros de productos	425-416-4595	nbaggio@costco.com
	Bandeja de entrada del grupo	Inocuidad alimentaria		fsa@costco.com
	Bandeja de entrada del grupo de retiros	Inocuidad de los productos y retiros		psar@costco.com
		Línea directa de inocuidad alimentaria las 24 horas	425-894-2433	

Global				
Nombre	Título	Responsabilidades	Teléfono	Correo
Eric Benolkin	Director	Bienestar animal	425-427-7508	ebenolkin@costco.com

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
- [Inocuidad de la cadena de suministro](#) o póngase en contacto con supplychainsecurity@costco.com
- [Compromiso con la sostenibilidad](#)