

primus **GFS**

2019

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

PREGUNTAS Y EXPECTATIVAS

PrimusGFS v3.1

MODULO 4

CUADRILLA DE COSECHA

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



POWERED



CONNECTED



SMART



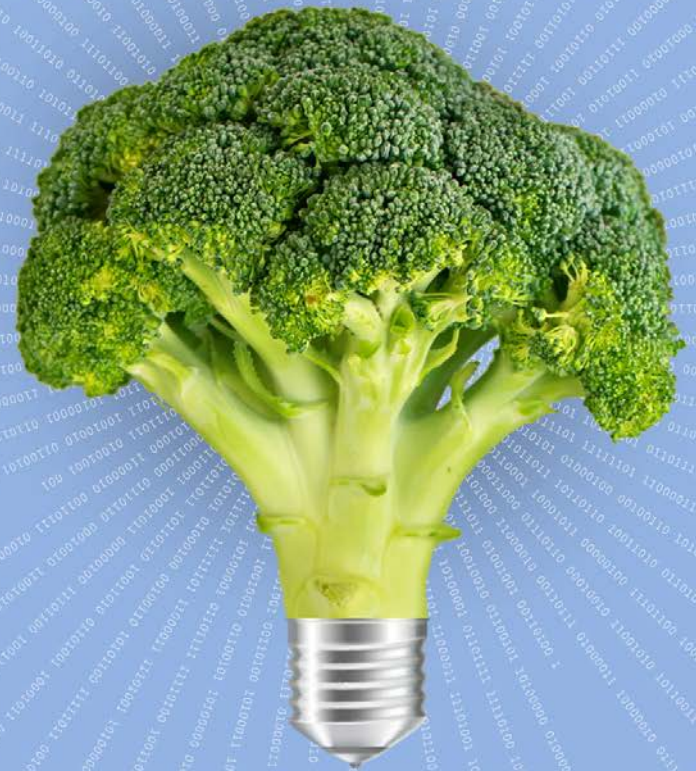
SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



Introducción

PrimusGFS v3.1

Expresiones de gratitud

Azzule Systems obtuvo valiosos comentarios de varios de nuestros clientes, incluidas operaciones de Invernadero en México, así como de Organismos de Certificación, Centros de Entrenamiento y expertos de la industria en general durante la implementación de PrimusGFS v3.0. Creemos firmemente en atender las necesidades de los diversos grupos con los que colaboramos y, al hacerlo, trabajamos para abordar todos los comentarios y sugerencias en la v3.1 actualizada.

La versión 3.1 satisface las necesidades de los usuarios desde una escala local a una global, con módulos flexibles y una variedad de adendas desarrolladas para garantizar la solidez de los programas, el cumplimiento normativo y la comercialización. Estamos agradecidos a aquellas personas y compañías que brindaron información invaluable para ayudar a mejorar PrimusGFS de manera continua.

Azzule desea agradecer a las siguientes personas por sus contribuciones a v3.1: nuestros Organismos de Certificación y Centros de Entrenamiento, y en orden alfabético, Ashley Bell (Cloche Technical Solutions), Mónica Canales (Cal-Pac Food Safety), Cailin Colwell (Pasquinelli Produce), Megan Crivelli (The Produce Nerd), Debra Garrison (Debra Garrison Consulting, LLC), Pavel Gonzalez, Elena Jimenez (Sunkist Growers, Inc.), Clarisa Molina (Ser-Ka Solutions), Hector Pedraza (Robinson Fresh), Tina Price (T. Price & Associates, LLC), Jeff Saleen (Bonipak Produce), Sarah Schlicher, Bruce Wilkins (CoActive Food Group, LLC).

Desarrollado por Azzule Systems

PrimusGFS se integra automáticamente con las características de la cadena de suministro, el cumplimiento y la gestión de datos de la plataforma Azzule, que proporciona a los productores de alimentos las herramientas y el conocimiento necesarios para tomar medidas dentro de su programa de inocuidad alimentaria. La automatización y la integración también permiten que las operaciones participantes obtengan acceso al mercado y visibilidad en la promoción de sus compromisos de inocuidad alimentaria a una gran red de clientes actuales y potenciales.

primusgfs.com | azzule.com

PrimusGFS v3.1

Preguntas & Expectativas

Módulo 4: Cuadrilla de Cosecha

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

(Secciones 4.01 a 4.08)

Este Módulo debe completarse para cada una de las operaciones de Cuadrilla de Cosecha en el alcance de la aplicación de la organización.

CONTACTO:

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

Santa Maria, California | United States of America | **+1-805-862-4219**

Culiacán, Sinaloa | Mexico | **+52-667-716-5037**

Viña del Mar | Chile | **+56-32-332-5045**

primusgfs.com | azzule.com

GENERAL			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	Debería haber una persona/personas designada(s) responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. La capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.
4.01.02	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	15	Debería haber reglas escritas sobre la política de inocuidad alimentaria con respecto a la higiene personal de los trabajadores y visitantes, las BPA y los requisitos de salud. Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas relevantes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplir. La capacitación provista y los registros asociados deben cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales.
INSPECCIÓN			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.02.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	Debe haber registro de las auditorías internas realizadas, que cumplan con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, el alcance de la auditoría, la justificación de las respuestas, detalle de las deficiencias encontradas y las medidas correctivas tomadas. Se debe usar una lista de verificación de auditoría (idealmente PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría PrimusGFS, incluida la higiene del trabajador, las prácticas de cosecha, el almacenamiento en el sitio, etc. No se quitan puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre que se cubran todas las áreas. Ver 1.04 con respecto al cronograma de auditoría interna.
4.02.02	¿Hay registros de inspecciones pre-cosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?	5	Se debería haber realizado una inspección en bloque en pre-cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevalecientes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué bloques han sido inspeccionados y limpiados para la cosecha. Si no hay inspecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.
4.02.02a	Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas?	15	Cuando las inspecciones de pre-cosecha han descubierto problemas (por ejemplo, inundaciones, problemas de intrusión animal), se han implementado las zonas de amortiguamiento (por ejemplo, 30 pies (9,1 m) de áreas inundadas, 5 pies (1,5 m) a partir de evidencia de actividad de plagas). Use zonas de amortiguamiento más grandes si las leyes nacionales y locales son más estrictas.
4.02.03	¿Hay un registro de inspección pre-operación?	10	Las inspecciones pre-operación deberían identificar los problemas potenciales con la operación de cosecha, incluyendo higiene del equipo, higiene de las herramientas y la higiene del trabajador. Estas inspecciones y acciones correctivas deben registrarse.

ENTRENAMIENTO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.03.01	¿Existe un programa de capacitación sobre higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	15	Debe haber un programa de capacitación formal para informar a los trabajadores sobre las políticas y los requisitos actuales de la empresa con respecto a la higiene. La capacitación debe ser en el idioma que entienden los trabajadores, y el tipo e intensidad de capacitación debe reflejar los riesgos asociados con los productos/ procesos. La frecuencia debe ser al comienzo de la temporada y luego algunos temas deben cubrirse al menos trimestralmente, pero idealmente en forma mensual. Estas capacitaciones deben cubrir la inocuidad e higiene de los alimentos, la importancia de detectar problemas de inocuidad y/o higiene de los alimentos con los compañeros de trabajo y visitantes, y todos los problemas de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables. Los registros de capacitación deben tener el(los) tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material(es) usado(s). Los temas incluyen, entre otros, lavado de manos, vestimenta de protección (cuando corresponda), reconocimiento e informe de lesiones y enfermedades, sangre y fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión de animales, defensa de los alimentos. Debe haber registro de los trabajadores que han asistido a cada sesión.
4.03.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	5	La capacitación en sanitización debe garantizar que los trabajadores comprendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los procedimientos operativos estándar de sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones regulares sobre inocuidad de alimentos, la capacitación en sanitización también debe incluir elementos de capacitación sobre inocuidad alimentaria pertinentes a las operaciones de sanitización (por ejemplo, lavado de manos, uso de baños, material extraño, etc.). Los registros de capacitación deben tener un(os) tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material(es) usado(s).
4.03.03	¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/ confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).	10	Deben existir procedimientos documentados que se comuniquen a los manipuladores de alimentos (por ejemplo, la firma del trabajador en un registro de capacitación), requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación cruzada de inocuidad alimentaria. Procedimientos a tener en cuenta sobre los requisitos de regreso al trabajo para los trabajadores afectados. Los procedimientos deben cubrir los requisitos de registro, pero los auditores no deben solicitar revisar los registros donde los países tienen leyes que cubren la privacidad/confidencialidad de los registros de salud.
4.03.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?	3	Debería haber registros que cubran cuándo los trabajadores se encuentran sistemáticamente sin seguir los requisitos de inocuidad alimentaria. Estos registros también deben mostrar acciones correctivas y evidencia de que se ha realizado una nueva capacitación (cuando sea relevante).

INSPECCIONES DE COSECHA, POLÍTICAS Y ENTRENAMIENTO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.04.01	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que establezca que cuando los productos se dejan caer al suelo, se descartan? (No aplica para productos como tubérculos, raíces, etc.)	5	Debería existir una política documentada que establezca que si los productos se dejan caer en el suelo, los productos se descartan. Los trabajadores deben ser entrenados en esta política y se deben mantener registros de capacitación. No aplica para tubérculos y cultivos de raíces (por ejemplo, zanahorias, patatas).
4.04.02	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique lo que sucede cuando los recolectores encuentran evidencia de intrusión de animales (por ejemplo, material fecal)?	5	Debe haber una política documentada que establezca qué sucede si los trabajadores de la cosecha encuentran evidencia de intrusión de animales (por ejemplo, material fecal). Los trabajadores deben recibir capacitación sobre esta política, incluidas posibles acciones correctivas (por ejemplo, eliminación de productos, zonas de amortiguación, limpieza de equipos) y el registro de las acciones correctivas. Se deben mantener registros de entrenamiento.
4.04.03	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique que los productos se descartan después de entrar en contacto con sangre o fluidos corporales?	5	Debe existir una política documentada que establezca que si el producto ha entrado en contacto con sangre y/o fluidos corporales, se debe destruir todo el producto afectado. La política también debe describir la limpieza o disposición de cualquier superficie en contacto con alimentos que entre en contacto con la sangre. Los trabajadores deben ser entrenados en esta política y se deben mantener registros de capacitación.
HIGIENE DEL TRABAJADOR DE COSECHA			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.05.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	15	Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, con baños separados para hombres y mujeres en grupos de más de 5 trabajadores, o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes, y debe estar dentro de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores. Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Falla automática si hay instalaciones sanitarias insuficientes o inadecuadas. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
4.05.01a	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	15	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, las fuentes de agua y las áreas de cultivo. Se debe considerar cuando se usan unidades portátiles que no estén estacionadas (si están en remolques) demasiado cerca del borde del cultivo.
4.05.01b	¿Están las cuencas de los baños diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	5	Los depósitos de desechos de los baños deben diseñarse y mantenerse adecuadamente para evitar la contaminación en el campo, producto, empaque y equipo. Los depósitos de desechos deben estar libres de fugas, grietas y construidas con materiales duraderos que no se degraden ni se descompongan, como la madera.
4.05.01c	¿Existe un procedimiento documentado para vaciar el contenido de los depósitos de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y el área de cultivo?	5	Si se utilizan inodoros autónomos, los inodoros deben vaciarse, bombearse y limpiarse de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y el/las área(s) de cultivo. El equipo utilizado para vaciar/bombear debe estar en buen estado de funcionamiento. Debe existir una política documentada que debe incluir un plan de respuesta para fugas o derrames importantes.
4.05.01d	¿Los baños están contruidos con materiales fáciles de limpiar?	3	Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

4.05.01e	¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?	3	Los inodoros deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?
4.05.01f	¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	5	El papel higiénico debe proporcionarse en un soporte adecuado en cada instalación de aseo. El papel higiénico debe mantenerse correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales).
4.05.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?	10	Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o de la empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del baño se realizan regularmente. El papel higiénico debe estar disponible en cada uno de los baño y se debe mantener de una manera higiénica (se mantiene en rollos, no se coloca en los urinarios ni en el piso). El papel higiénico sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocarlo en botes de basura y/o en el piso).
4.05.02	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área que se está cosechando, el área que se va a cosechar, el área de empaquetado, el área del equipo o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación. Si se responde a esta pregunta, sí, se producirá una falla automática de la auditoría. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
4.05.03	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	Las instalaciones sanitarias deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, antes de regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben colocarse visiblemente y en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). Los letreros visuales o signos deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.
4.05.04	¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo? UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	15	Se deben proporcionar suficientes estaciones de lavado de manos, en buen estado, para asegurar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 20 personas en el lugar), y deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Manos libres es un sistema óptimo. Las estaciones de lavado de manos deben ubicarse cerca de las instalaciones sanitarias y a una distancia de 1/4 de milla o a 5 minutos de donde se encuentran los trabajadores. UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
4.05.04a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?	5	Las estaciones de lavado a mano deben estar libres de drenajes obstruidos, diseñados y mantenidos adecuadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que podría causar contaminación en el producto, el empaque, el equipo y el/las área(s) de cultivo.
4.05.04b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	5	Las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (es decir, ubicadas fuera de la instalación sanitaria) para verificar las actividades de lavado de manos y que sean de fácil acceso para los trabajadores.
4.05.04c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	5	Todas las instalaciones para lavarse las manos deben estar adecuadamente abastecidas con jabón líquido sin fragancia/no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.

4.05.04d	En caso de quedarse sin material de tocador (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reponerse rápidamente?	5	Existencias adicionales de agua fresca, jabón, papel higiénico y toallas de papel, etc., debería estar disponible en el caso de que se necesite reposición mientras se realiza la recolección.
4.05.05	¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y genéricos de <i>E. coli</i> en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	15	Los coliformes totales (TC) y las pruebas genéricas de <i>E. coli</i> deben realizarse de forma rutinaria. Todas las fuentes de agua utilizadas para el lavado de manos durante la temporada de cosecha deben ser probadas. Se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y luego al menos trimestralmente, idealmente mensualmente.
4.05.05a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Debería haber un procedimiento documentado que detalle cómo se deben tomar las muestras de agua, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación en que se tomó la muestra, identificar la estación de lavado de manos, la fuente de agua y la fecha.
4.05.05b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas, no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
4.05.05c	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para coliformes totales (CT) y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o <(NMP o UFC / 100mL). Donde se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de detección de agua.
4.05.06	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?	15	Se debe evaluar la conformidad del trabajador con los procedimientos de lavado y desinfección de manos, ya que lavarse las manos es el primer paso para evitar la contaminación de los alimentos. Se debe observar a los trabajadores lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de los descansos, después de usar los baños, antes de ponerse los guantes y siempre que las manos se hayan convertido en una fuente de contaminación (por ejemplo, después de comer, después de usar un pañuelo o pañuelo desechable, fumar, beber, etc.).
4.05.07	¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (p.e., inmersiones de mano, gels o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?	5	Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para comer" (por ejemplo, hierbas, tomates, flores comestibles, etc.). Los desinfectantes secundarios para manos son opcionales para los cultivos de raíces vegetales o un producto básico que requiere cocción antes de comer. La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, gels o aerosoles) no reemplaza los requisitos de lavado de manos (no tiene cualidades de surfactante). Las estaciones de sanitización de manos secundarias deben estar sin fragancia/sin perfume, tener etanol de 60% a 95% o isopropanol y deben ubicarse cerca del lavado de manos y otras áreas de fácil acceso. Las estaciones de gel/inmersión de manos deben estar bien surtidas y testeadas regularmente para garantizar que tengan la resistencia requerida; se deben registrar las verificaciones. No es necesario realizar controles de resistencia para desinfectantes comprados comercialmente y que se compraron ya mezclados.
4.05.08	¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?	5	Debería ser evidente que medidas correctivas son tomadas por un supervisor a cargo cuando los trabajadores no cumplen con los requisitos de lavado de manos.
4.05.09	¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	10	No se debe permitir que trabajen en contacto con el producto, el envase o las superficies en contacto con alimentos a los trabajadores expuestos a quemaduras, úlceras, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal.

4.05.10	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?	5	No se observa que los trabajadores lleven joyas (incluidos aros, calibradores de oreja, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos o tachuelas en la nariz, labios y cejas, relojes) en el área de cultivo. Las bandas de boda simples son la única excepción. Otros ejemplos de artículos extraños que pueden ser una fuente de contaminación por materiales extraños incluyen clavos, uñas postizas, esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas e insignias.
4.05.11	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	5	Los trabajadores deben tener un área designada para guardar artículos personales como abrigos, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/las área(s) de cultivo y área(s) de almacenamiento de material para prevenir la contaminación y evitar riesgos de inocuidad alimentaria.
4.05.12	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	Se permite fumar, masticar tabaco, masticar chicle, beber y comer en áreas designadas que están alejadas de las áreas de cultivo y almacenamiento. Escupir debe estar prohibido en todas las áreas. No se debe permitir fumar en las áreas para comer y beber. Se debe proporcionar agua potable para beber, siguiendo las leyes locales y nacionales.
4.05.13	¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?	5	Si la operación requiere el uso de redes para el cabello, los trabajadores de la cosecha deben usar redes para el cabello que restrinjan todo el cabello. Las gorras de béisbol y los protectores de cabeza están permitidas en el área de cosecha solo si están limpias y se usan con una red para el pelo claramente visible.
4.05.14	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	5	Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se deben usar blusas sin mangas, sin una prenda que la cubra. Cuando no se requiere/usa ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa exterior de la calle está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Si es necesario, la política debe considerar los requisitos del cliente, el riesgo de producción, el tipo de producto, etc.
4.05.15	¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	3	No debe haber elementos almacenados en los bolsillos superiores de los trabajadores. Los artículos en los bolsillos y no asegurados tienen el potencial de caer en el producto.
4.05.16	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	5	Cuando se usan, la ropa de protección (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes) se debe quitar cuando los trabajadores abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.). Los trabajadores no pueden fumar, comer, salir del edificio o usar el baño mientras usan estas prendas.
4.05.16a	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?	5	Debe haber un área designada para que los trabajadores dejen vestimenta de protección cuando se usan (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes). Se observa a los trabajadores que usan el área designada cuando abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.).
4.05.17	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	El agua debe ser adecuadamente fría y en cantidades suficientes, teniendo en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para satisfacer las necesidades de todos los trabajadores. El agua potable fresca que cumpla con los estándares de calidad para el agua potable debe estar disponible para los trabajadores en el lugar para prevenir la deshidratación. El término "potable" significa que el agua tiene calidad de agua para beber (por ejemplo, el Estándar de Agua Potable de la EPA o equivalente). Si se usan contenedores de agua, deben mantenerse limpios, libres de residuos y contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios.

4.05.17a	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	Deben proporcionarse tazas de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen tazas de papel de un solo uso, fuentes para beber, etc.
4.05.18	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	5	Los botiquines de primeros auxilios se deben abastecer de forma adecuada para reflejar los tipos de lesiones que se producen (incluidos los productos químicos almacenados en el lugar) y se deben almacenar en un área donde estén fácilmente disponibles para el acceso de emergencia. Los materiales con fecha codificada deben estar dentro de las fechas de vencimiento. Los guantes deben usarse sobre todas las banditas en las manos.
4.05.19	¿Se destruyen todas las mercancías que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Cualquier producto que entre en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales debe ser destruido. Si esto ocurre durante el tiempo de la inspección, el auditor debe ser testigo de que el producto se destruya. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
4.05.20	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	5	Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura para que las áreas de cultivo, cosecha y almacenamiento no estén contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, latas) deben estar disponibles y colocados en lugares adecuados para la eliminación de residuos y basura.
4.05.21	¿Se han controlado los potenciales problemas con materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	5	No debería de haber problemas de materiales extraños que son o podrían ser riesgos potenciales al producto. Ejemplos incluyen, pero no están limitados a, botellas de vidrio, luces no protegidas en el equipo, grapas en cajas de madera, broches para el cabello, piezas de cutter, o problemas relacionados a plástico quebradizo o frágil en bolsos reusables.

PRÁCTICAS DE COSECHA

Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.06.01	¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (silvestre o doméstica) en el área de cosecha?	15	Los animales pueden representar una posible contaminación en el área de recolección, en el cultivo, en el equipo de campo, etc., y por lo tanto, no deberían estar presentes en las operaciones. La evidencia de presencia de animales puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc.
4.06.01a	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área de cosecha?	15	La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con material fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 5 pies (1,5 m) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, los trabajadores calificados deben realizar una evaluación de inocuidad alimentaria. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática.

4.06.01b	¿La materia fecal en el área auditada, es un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación del producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 5 pies (1,5 m) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, una evaluación de inocuidad alimentaria debe ser realizada por un trabajador calificado. Esta pregunta es "no" si el productor ya notó este problema y realizó acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Si se responde esta pregunta, sí, se producirá una falla automática de esta auditoría. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
4.06.02	¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha?	10	Los bebés y niños pequeños pueden representar una posible contaminación del área de cultivo, del cultivo y del embalaje, y no deberían estar presentes en las operaciones, incluidas las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos.
4.06.03	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para el equipo de cosecha?	10	El equipo de cosecha debe limpiarse y desinfectarse regularmente, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES). Los procedimientos deben detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles químicos, la temperatura de la solución, la presión del agua, los tiempos de permanencia, las instrucciones de desmontaje/montaje y los procedimientos de verificación de limpieza.
4.06.03a	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización para los equipos de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	10	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.
4.06.04	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	15	Los productos químicos deben almacenarse en un área designada. El área de almacenamiento de químicos se ubicará lejos de cualquier materia prima, empaque y productos alimenticios terminados. Los controles de derrames deben estar habilitados para contenedores abiertos en uso.
4.06.05	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	10	Todos los productos químicos aplicados deben ser aprobados por la autoridad vigente para su uso designado y utilizados de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Solo los lubricantes de grado alimenticio deben usarse en cualquier lugar cerca del producto y los materiales de empaque. Los materiales de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se deben almacenar en áreas designadas por separado y etiquetados adecuadamente. Las pistolas de grasa y los recipientes deben etiquetarse adecuadamente. El acceso a materiales que no sean de calidad alimentaria debe limitarse a aquellos a los que se confíe el uso correcto de los productos químicos.
4.06.06	¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (p.e., mesas de clasificación y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y <i>E. coli</i> genéricos en el agua?	10	Deben analizarse todas las fuentes de agua que se utilizan para el contacto con el producto en postcosecha (por ejemplo, lavado, re-hidratado) y superficies en contacto con el producto (por ejemplo, limpieza de mesas de clasificación o embalaje y herramientas de cosecha) por lo menos trimestralmente. Los resultados de las pruebas de agua para coliformes totales y <i>E. coli</i> deben cumplir con la especificación microbiológica del agua potable de la EPA de EE. UU. Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Si se detectan resultados fuera de especificación, se deben tener en cuenta todos los detalles de las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de reevaluación del agua. Para los productos en virtud del Acuerdo de comercialización de Leafy Greens, se debe recopilar y probar una muestra por fuente de agua antes de su uso si > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Las muestras adicionales se recogerán a intervalos de no menos de 18 horas y al menos una vez al mes durante el uso.

4.06.06a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de agua inapropiados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
4.06.06b	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Cuando se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas - incluidas las investigaciones, las pruebas de detección de agua y si se requiere, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> límites de detección < o Negativo-tolerancia cero).
4.06.07	¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?	0	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere al producto que se cosecha en el campo y luego se lleva a una instalación para su manipulación y/o empaque.
4.06.08	¿Está el producto envasado en la unidad de envasado final en el campo?	0	Pregunta de recolección de información Esta pregunta se refiere al producto envasado en el campo que se encuentra en la unidad final de envío (es decir, embalaje de almeja, productos envueltos, cajas de cartón, etc.) que generalmente pasa por alto cualquier línea de embalaje de selección en una instalación, es decir, pasa a un proceso de enfriamiento en lugar de una línea de embalaje.
4.06.08a	¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, clamshells, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?	5	Todos los contenedores destinados al producto no deben usarse para ningún otro propósito además del almacenamiento del producto.
4.06.08b	¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y esta libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?	10	Evite apilar los contenedores sucios uno encima del otro si el fondo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo. Los productos y materiales de empaque utilizados en el proceso de recolección deben colocarse con protección debajo y manipularse de manera tal que eliminen la contaminación del suelo o del manejo humano inadecuado, que incluye productos donde es práctica industrial colocar los productos en el suelo después de la cosecha (por ejemplo, apio). Los cultivos anotados para la exposición al suelo no incluyen cultivos de raíces que crecen bajo tierra (por ejemplo, zanahorias, papas, etc.) o cultivos que se cultivan en el suelo. Se deben tomar medidas para prevenir cualquier peligro conocido o razonablemente previsible (como <i>Clostridium botulinum</i> en hongos).
4.06.08c	¿El material de embalaje que queda desatendido, es almacenado seguro y protegido?	5	Todos los contenedores, cajas de cartón y material de embalaje deben almacenarse en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y alteración que puede ocurrir si el material de embalaje se deja desatendido en el campo.
4.06.08d	¿Están los productos terminados codificados (contenedores, cajas de cartón y unidades de empaque) para el día de la cosecha?	3	Envases de productos terminados, cartones u otros materiales de embalaje deben estar codificados en lotes para garantizar un programa eficaz de rastreo y recuperación y también para el control de inventario. Si así lo exigen los requisitos legales o del comprador, el etiquetado del empaque debe incluir información sobre las condiciones de almacenamiento recomendadas y el uso.
4.06.09	¿El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos deben estar libres de deterioro, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse en contra de esta legislación (por ejemplo, los Estándares de Calificación del USDA a menudo incluyen tolerancias de desintegración). El deterioro y la adulteración incluirían cualquier contaminación física, química o biológica, incluida la sangre y los fluidos corporales. Se deben tomar medidas para prevenir cualquier peligro conocido o razonablemente previsible (por ejemplo, <i>Clostridium botulinum</i> en hongos). Esta pregunta está diseñada para permitir que un auditor detenga una auditoría cuando encuentra problemas de contaminación graves. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

4.06.10	¿Se usan mesas de clasificación y embalaje? Si no, vaya a 4.06.11.	0	Esto se refiere a las superficies en contacto con los alimentos que se utilizan para clasificar, inspeccionar, volver a empacar o empacar el producto (por ejemplo, recoger carros, tablas de clasificación, etc.).
4.06.10a	El diseño y el estado de mesas de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	10	Mesas de selección y embalaje deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse fácilmente. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, atrapan escombros o están muy dañadas deben reemplazarse. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no "bobbly".
4.06.10b	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las mesas de clasificación y embalaje que incluya la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	5	Debería haber evidencia de un programa de sanitización para las mesas de clasificación y embalaje, contenedores, carros de recolección, etc. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos.
4.06.11	¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, papeleras) en la operación de cosecha? Si no, vaya a 4.06.12.	0	Esto se refiere a cualquier contenedor reutilizable utilizado en la operación de recolección (por ejemplo, contenedores, bolsos de campo, orejetas, recipientes, góndolas, etc.) utilizado en la operación de recolección.
4.06.11a	¿El diseño y el estado de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tejido) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?	10	Todos los contenedores reutilizables (por ejemplo, bolsos, recipientes, contenedores, etc.) deben estar hechos de materiales de costura suave y fácil de limpiar que no se descascarillen ni oxiden. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera debido a su naturaleza porosa.
4.06.11b	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para los contenedores reutilizables que incluye la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	5	Debe haber evidencia de que existe un programa de sanitización para contenedores reutilizables y registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos.
4.06.11c	¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	10	Los contenedores reutilizables utilizados en el proceso de recolección deben ser administrados para eliminar la contaminación de prácticas de manejo inapropiadas.
4.06.12	¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.06.13.	0	Esto se refiere a las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) utilizadas en la cosecha.
4.06.12a	¿El diseño y el estado de las herramientas de cosecha (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	5	Para evitar problemas de contaminación en el exterior, las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, anillos de perforación, etc.) deben construirse con materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos y cosidas uniformemente para que no tengan la capacidad de formar copos u oxidarse.
4.06.12b	¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	5	Las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, cortadores, tijeras, anillos de perforación, fundas, etc.) deben estar libres de la exposición al suelo y/o cualquier contaminación de manejo.
4.06.12c	¿Existe una programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?	5	Debería existir un programa de responsabilidad, almacenamiento y control para cuchillos y herramientas manuales similares para identificar la posible contaminación del producto. La responsabilidad de la herramienta debe incluir la inspección de las superficies de corte para verificar el desgaste, así como una verificación del inventario de herramientas al inicio y al final de cada turno. Los trabajadores no deben llevar herramientas, como cuchillos, fuera del área de trabajo y se les debe requerir usar fundas de cuchillas que se puedan limpiar fácilmente, es decir, no porosas. Las fundas de cuero no deben usarse.

4.06.12d	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las herramientas de cosecha que incluye la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	5	Debería haber evidencia de que existe un programa de sanitización para las herramientas de recolección, incluidos los registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos. También podría ser necesario mojar las herramientas de cosecha en una solución antimicrobiana durante el proceso de cosecha.
4.06.12e	¿Los puntos de inmersión de la herramienta de recolección se mantienen de forma adecuada en términos de resistencia de la solución antimicrobiana y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.	5	Debe haber registros para demostrar que las soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillas) se mantienen regularmente. La fuerza de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse, con una concentración mínima para un sistema clorado de > 1 ppm de cloro libre o > 650 mV. El cloro total no mide el "cloro disponible" después de que se comenzó a utilizar la inmersión de herramienta. LOS AUDITORES ESTÁN INSTRUIDOS PARA REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.
4.06.13	¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.06.14.	0	Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de recolección, plataformas de empaque de campo, buses de embalaje en campo , equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento "en el campo"). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento "en el campo" en una sección posterior.
4.06.13a	¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	15	Las superficies que entran en contacto con los alimentos en el equipo deben estar libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y/o materiales no higiénicos, ya que pueden presentar material extraño y/o riesgos microbiológicos. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no tóxicos y no porosos. Las superficies deben mantenerse en buenas condiciones.
4.06.13b	¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?	15	Las superficies de contacto con alimentos insalubres pueden conducir directamente a la contaminación del producto. Escombros de alimentos, biopelículas, polvo excesivo, etc., deben limpiarse del equipo.
4.06.13c	¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	10	La pintura descascarada, la corrosión, el óxido y/o los materiales antihigiénicos no deberían estar presentes en ninguna superficie. Donde sea posible, el marco del equipo no debe ser penetrado por pernos o tuercas.
4.06.13d	¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?	10	Las superficies de contacto no alimentarias insalubres pueden conducir indirectamente a la contaminación del producto. Escombros de alimentos, biopelículas, polvo excesivo, etc., deben limpiarse del equipo.
4.06.13e	¿El diseño y el estado del equipo (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?	5	El equipo debe estar hecho de materiales apropiados que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente, que no sean porosos o tóxicos y puedan resistir el proceso de limpieza. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, que atrapan basura o están muy dañadas deben ser reemplazadas. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no "bobbly".
4.06.13f	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para el equipo de cosecha que incluya la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	5	Debería haber evidencia de un programa de sanitización para el equipamiento de cosecha, con registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado con el cultivo involucrado. Esto incluye cualquier tanque de retención para el agua que se utiliza para el uso del agua después de la cosecha. Para el procesamiento "en campo", limpieza y núcleo, etc., se debe realizar al menos una limpieza diaria.

4.06.13g	¿El equipo se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicados para el paso del tractor)?	5	La contaminación desde arriba con materiales como el fluido hidráulico puede provocar la contaminación del producto y del embalaje, y por lo tanto, el equipo debe estar provisto con recipientes de recogida. Las rutas dedicados para el paso del tractor también se deben usar para minimizar la contaminación del producto.
4.06.13h	¿Existe documentación escrita que demuestre que solo se usan lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de recolección que tienen el potencial de contaminar el producto?	3	Con el fin de prevenir o reducir la contaminación del producto/empaque, los lubricantes de grado alimenticio (es decir, los compuestos incidentales para el contacto con alimentos o los materiales H1) deben usarse en áreas críticas del equipo donde exista exposición del producto. Debe haber pruebas disponibles de que se utilizan lubricantes de calidad alimentaria.
4.06.13i	¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?	3	Se debe proteger el vidrio ubicado en la maquinaria de recolección (por ejemplo, luces, luces nocturnas) que pueda suponer una amenaza de contaminación en el producto, el embalaje y los recipientes reutilizables. La maquinaria incluye tractores y otros equipos que pueden entrar en contacto con el producto. No debe haber evidencia de lentes agrietados.
4.06.13j	¿Están todas las plataformas por encima del producto, el embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, cinturones) en la maquinaria de recolección y en los camiones de campo provistos de protección para evitar la contaminación del producto?	3	La contaminación aérea de las áreas expuestas del producto puede provocar contaminación microbiana, química y/o física. Se deben tomar medidas para eliminar o reducir la posible contaminación colocando protección en áreas del equipo por encima del producto, superficies en contacto con alimentos y cinturones.
4.06.14	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, núcleo en el campo)? Si es no, vaya a 4.06.15.	0	Esto se refiere al agua que se usa directamente en contacto con el producto. Los ejemplos pueden incluir, pero no están limitados a, rehidratación, núcleo en el campo.
4.06.14a	¿Existen procedimientos operativos estándar (POE) específicos para el monitoreo, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y para monitorear la temperatura del agua?	10	Debería haber POE's específicos que describan el proceso de cambio de los sistemas de agua y monitoreo de la temperatura del agua. La temperatura del agua debe ser adecuada para los productos y procesos que se realizan.
4.06.14b	¿Existen registros de monitoreo visual, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y controles de temperatura del agua (cuando corresponda)?	5	Debería haber registros de monitoreo visual, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes y verificaciones de temperatura del agua (cuando corresponda).
4.06.14c	¿Existe un Procedimiento Operativo Estándar (POE) específico que detalla claramente los parámetros antimicrobianos en los sistemas de agua (sistemas de agua de un solo paso y recirculados/por lotes) y son correctos para el tipo de antimicrobiano que se utiliza?	10	Debería haber un POE específico que describa el proceso de realizar y registrar las pruebas de resistencia a los antimicrobianos en los sistemas de agua. Los estándares antimicrobianos deben indicarse en un POE y/o en la documentación de registro. Para el cloro, los criterios deben ser > 1 ppm de cloro libre u ORP > 650 mV para sistemas de agua recirculados/por lotes. Los registros totales de cloro no se consideran aceptables para los sistemas de agua reciclada. Los sistemas de un solo paso deben tener un nivel antimicrobiano establecido. Otros antimicrobianos incluyen ozono, ácido peracético, etc.
4.06.14d	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?	10	Los sistemas de agua que utilizan agentes antimicrobianos deben tener registros que demuestren que la resistencia de la solución se encuentra dentro de los parámetros establecidos. Para sistemas de "paso único", esto debería ser cada lote de solución antimicrobiana que se mezcle. Los sistemas de agua recirculada/por lotes deben verificarse cada hora midiendo el "antimicrobiano libre" en oposición al microbiano unido (por ejemplo, la prueba de cloro libre (u ORP) en oposición al cloro total). Donde se registran resultados fuera de especificación, debe haber registros de acciones correctivas, incluido el análisis de causa raíz y acciones preventivas (cuando corresponda).

4.06.14e	¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (por ejemplo, agua de contacto de postcosecha, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	15	La concentración (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe controlarse periódicamente y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente. Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el regulador, debe haber una sonda de ORP calibrada independiente u otro método (por ejemplo, papeles de tira reactiva, valoración) para verificar las lecturas del inyector.
4.06.15	¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descarozado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si es no, vaya a 4.06.16.	0	Los productos "procesados en campo" están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a requisitos adicionales a continuación. "En campo procesado" generalmente se refiere al producto que tiene múltiples superficies de corte creadas en el campo (por ejemplo, descarozado en el campo, arriba & abajo, florecillas).
4.06.15a	Cuando el producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo", ¿fluye el proceso, el diseño de la máquina, el control del trabajador, el control de los utensilios, etc., asegura que los productos procesados no estén contaminados por productos no procesados?	5	El diseño, la administración del trabajador, la administración de utensilios y la práctica general deben evitar el contacto entre productos procesados y no procesados, superficies de contacto y herramientas.
4.06.15b	¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3	Todas las cajas de plástico deben cerrarse inmediatamente y asegurarse de forma apropiada después de la cosecha para evitar la contaminación del producto.
4.06.16	¿Los vehículos de transporte (por ejemplo, elevadores de horquilla) están limpios, no son una fuente de contaminación y se utilizan de manera sanitaria?	5	Los vehículos de transporte (por ejemplo, elevadores de horquilla) deberían formar parte del programa de sanitización, mantenerse limpios y no permitir que sean vectores de contaminación cruzada.
4.06.17	¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el campo? Si es no, vaya a 4.07.01.	0	Esto se refiere al uso de productos químicos poscosecha en el producto.
4.06.17a	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el campo al producto cosechado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	La operación debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de pesticidas para todos los tratamientos poscosecha que al menos incluya los siguientes: Fecha y hora de la aplicación, producto tratado, marca/nombre del producto, información de registro de EPA (o equivalente), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa/dosis), nombre del aplicador, intervalo de ingreso restringido y tipo de equipo. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
4.06.17b	¿Los registros muestran que los pesticidas aplicados después de la recolección y su uso cumplen con todos los requisitos de la dirección de la etiqueta, el registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier lineamiento y reglamentación federal, estatal o local? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	15	El productor debe tener información para las agencias gubernamentales registradas y/o autorizadas en el país de producción para los cultivos objetivo en el período posterior a la cosecha, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. La información debe detallar al menos: ingredientes, plaga(s)/organismo(s) o enfermedades objetivo, métodos de aplicación que son requeridos o preferidos, cuánto químico se debe aplicar, tasa de aplicación, si hay restricciones de uso (como temperatura, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies no objetivo, métodos de aplicación que están prohibidos, con qué frecuencia debe o puede aplicarse el pesticida, todos los intervalos de entrada restringida (REI) correspondientes a usos existentes (según corresponda), las tasas máximas de aplicación por tratamiento y por año, los intervalos previos a la siembra (PPI), los intervalos previos a la cosecha (PHI) y las pautas de almacenamiento y eliminación. N/A solo se permite cuando no existe información de registro/autorización para los pesticidas que se utilizarán en el período de poscosecha para los cultivos objetivo en el país de producción. Cuando exista información de registro, y no esté disponible en la operación de cultivo, se producirá una falla automática de la auditoría. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.

4.06.17c	Para aquellos pesticidas que están registrados y/o autorizados por una agencia del gobierno para el uso en el período de postcosecha a los cultivos objetivo en el país de producción o no están registrados para el uso en el período posterior a la cosecha en cultivos objetivo en el país de producción (si el país no tiene o tiene un marco legislativo parcial para cubrir los pesticidas), ¿puede el productor demostrar que tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	El productor debe conocer los pesticidas registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos objetivo en el país de producción. Cuando el país de producción no tenga o tenga una legislación parcial que cubra los pesticidas, y si el uso de pesticidas que están registrados para el cultivo objetivo en otro país (extrapolación) no está prohibido, el productor debe tener información para los pesticidas en el país(s) de destino. La información debe mostrar: registro para el cultivo específico, etiquetas de productos, límites máximos de residuos (LMR) y también puede incluir listas de sustancias químicas prohibidas y cualquier otra norma o legislación relevante. Si no se utilizan tratamientos poscosecha en esta situación, la pregunta no es aplicable. Si no hay información disponible para los tratamientos poscosecha utilizados que no están registrados en el país de producción, o su uso basado en el registro, etiqueta y otras leyes del país de destino, la extrapolación está prohibida por el país de producción y resultará una falla automática de la auditoría. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
4.06.17d	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen registros que demuestren que las tasas de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR del país de exportación? Los registros muestran que cualquier producto no conforme se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	10	Existen registros que muestran que las tasas de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR para el país de exportación. Los registros muestran que cualquier producto no conforme se desvía a un mercado donde cumple con sus requisitos. Cualquier registro de los resultados de las pruebas de residuos químicos de pesticidas muestra que los residuos en los productos no exceden los Límites Máximos de Residuos (LMR) publicados en los mercados de destino y, de ser así, se han tomado y documentado acciones correctivas. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
TRANSPORTE Y RASTREO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.07.01	¿Los vehículos que transportan productos frescos desde el campo a una instalación, se limitan solo a esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son adecuados para este propósito?	5	Los vehículos que transportan productos deben limitarse a esta función solamente y deben ser adecuados para transportar productos. Los vehículos deben estar en buen estado, limpios, libres de olores, libres de artículos personales y libres de contaminación química y microbiológica. Si las cargas están atadas, las lonas, las correas, las cuerdas, etc., también deberían estar en buen estado de funcionamiento, sin riesgo de contaminación para el producto.
4.07.02	¿Existe un sistema para rastrear productos de la granja? Si es no, vaya a 4.08.01.	15	Debería haber un sistema de seguimiento para garantizar que el producto pueda rastrearse hasta cada ubicación de cultivo y fecha de cosecha exactas (por ejemplo, identificación del productor, identificación de la granja, bloqueo, fecha de recolección, etc.).
4.07.02a	Si el producto se empaca en el campo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	10	Para los productos terminados empacados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete externo, como cartón, cajas, recipientes de plástico reutilizables o cualquier otro. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.

4.07.02b	Si el producto se empaqueta en el campo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	10	Para los productos terminados empaquetados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete de unidad individual, como conchas, bolsas, cestas u otros. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima / producto a granel destinado a posterior manipulación en una instalación de envasado o procesamiento.
----------	--	----	--

ALMACENAMIENTO EN SITIO

Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
4.08.01	¿Existe un almacenamiento en el sitio para los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, recipientes reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?	0	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere a un almacenamiento en el sitio de artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) .
4.08.01a	¿El almacenamiento en el sitio de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, recipientes reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?	10	El almacenamiento en el sitio (incluido el almacenamiento interno del vehículo) para artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección debe ser seguro, limpio y mantenerse adecuadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños.
4.08.02	¿Se almacenan los envases, los recipientes y el equipo de cosecha para evitar la contaminación cruzada (esto incluye RPC, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores y otros tipos de contenedores de cosecha que son de un solo uso o reutilizables, etc.)?	5	Los envases, contenedores, etc., deben almacenarse lejos de productos químicos agrícolas, desinfectantes, fertilizantes, etc. Todos los materiales de embalaje deben almacenarse fuera del suelo (es decir, en bastidores, paletas, estantes, etc.). Los cartones y otros materiales de empaque deben protegerse adecuadamente durante el almacenamiento para evitar la contaminación.
4.08.03	¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	5	Todas las áreas de almacenamiento deben contar con un programa de sanitización y deben existir registros de las actividades de limpieza y sanitización realizadas, incluidas las áreas limpiadas, las fechas y la persona que realiza la actividad.
4.08.04	¿Existe un programa efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	15	Debe haber un programa de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir la infestación en todas las áreas de almacenamiento fijas (permanentes/ puestas en el lugar).
4.08.04a	Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y trampas de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	5	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de artículos o equipos con superficies en contacto con alimentos para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las trampas de cebo venenosas no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento.
4.08.04b	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	5	Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, en buenas condiciones y se deben reemplazar cuando se dañan para lograr su uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos y archivarse (a menos que se escanee el código de barras).

4.08.04c	¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?	5	La ubicación de las trampas debe basarse en una evaluación de riesgos del área de almacenamiento y el área circundante. Las trampas siempre deben colocarse a ambos lados de las puertas.
4.08.04d	Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	5	Los edificios de almacenamiento completamente cerrados deben tener medidas para evitar la entrada de plagas (es decir, puertas a prueba de plagas, aberturas protegidas, etc.). Las puertas principales deben mantenerse cerradas a menos que estén en uso.
4.08.04e	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (por ejemplo, numeradas) para facilitar el monitoreo y el mantenimiento. Todas las trampas deben ubicarse con letreros de pared (que indiquen el número de trampa y también para que sean signos de identificación de la trampa).
4.08.04f	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	5	Todas las trampas deben estar orientadas correctamente con aberturas paralelas y más cercanas a las paredes. Las trampas de cebo deben estar bloqueadas y a prueba de manipulaciones (por ejemplo, cerraduras, tornillos, etc.). Las trampas de cebo deben estar aseguradas para evitar su remoción y solo debe usarse cebo en bloque (sin pellets). Si está montado en losas, entonces se deben usar carteles de pared para ayudar a su ubicación.
4.08.04g	¿Hay un dibujo esquemático/plano del área de almacenamiento que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?	5	Un dibujo esquemático o un mapa de trampa está en el archivo, es actual y detalla las trampas internas y externas. Todos los dispositivos deben estar numerados e identificados claramente en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con la ubicación física. El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.
4.08.04h	¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	5	Los informes de servicio de la compañía contratada para el control de plagas deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas está contratado. Los registros de inspección interna deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas se realiza internamente. Los registros deben incluir los servicios prestados, la fecha del servicio, los productos químicos utilizados, los signos de actividad, las medidas correctivas y los informes de tendencias.

Cuando existan leyes, directrices específicas de productos básicos y/o recomendaciones de buenas prácticas y se deriven de una fuente acreditada, se deberán utilizar estas prácticas y parámetros. Los usuarios de auditoría deberían permitir un grado de asociación de riesgo si no se han documentado las leyes, directrices, buenas prácticas, etc.