

## Addendum - Lista de Comprobación

### Addendum Primus en Seguridad de Productos - Rancho v17.12

Respuesta S/N/NA solamente

#### Higiene de Inocuidad Alimentaria | P# 1.01 - 1.05

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.21 (b) 112.22 (c) 112.23	1.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?	
112.30 (b) 112.33 (a)	1.02	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes, y hay registros de estos eventos de capacitación?	
112.33 (a)	1.03	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubra 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?	
112.21 (d)	1.04	¿Hay un procedimiento de incumplimiento/acción disciplinaria del trabajador?	
112.33 (a)	1.05	¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía son obligados a cumplir con los procedimientos de defensa alimentaria?	

### Procedimientos y Acciones Correctivas | P# 2.01

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.131 (d)	2.01	¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso(s) de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?	

### Control de Documentos y Registros | P# 3.01 - 3.05

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.140 (a-b)	3.01	¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido registro/registro de control de documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?	
112.140 (a-b)	3.02	¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?	
112.140 (a-b)	3.03	¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?	
112.140 (a-b)	3.04	¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?	
112.161 (a-b)	3.05	¿Todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria son revisados y firmados por la persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?	

**Control/Supervisión de Proveedores | P# 4.01 - 4.02**

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.60 (b)	4.01	¿Existen especificaciones actuales escritas relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos, ingredientes, materiales (incluido el embalaje), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?	
112.60 (b)	4.02	¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación del proveedor?	

**Riego / Uso del Agua | P# 5.01**

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.42 (d)	5.01	¿Existe una evaluación documentada de cada fuente de agua que cubra el acceso de los animales, la contaminación aguas arriba/ esorrentía, el estado adecuado del pozo, el tratamiento del agua, refluo, mantenimiento, contaminación cruzada por lixiviación, sistemas de recirculación de agua, etc., según corresponda?	

Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Estos incluyen las guías del FSMA (de la FDA en los EE.UU.), y cuando las guías de FSMA sean más estrictas que las guías de la auditoría, las guías de FSMA deben ser empleadas, incluyendo el compost producido in-situ. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

## Recursos

- Alianza de Inocuidad del Producto: <https://producesafetyalliance.cornell.edu>
- Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria: <https://www.ifsh.iit.edu/fspca>
- Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de la FDA (FSMA): <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/>
- Acuerdo de Comercialización de Vegetales de Hojas Verdes de California (LGMA) <http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-program/food-safety-practices/>
- Norma Definitiva de la FSMA Sobre Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) para importadores de alimentos para humanos y animales: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm>
- Norma Final de la FSMA Para Controles Preventivos Para la Alimentación Humana: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm>
- Norma Final de la FSMA Sobre Seguridad de los Productos: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm>
- Regla Final de la FSMA Para Estrategias de Mitigación Para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm378628.htm>
- Regla Final de la FSMA Sobre el Transporte Sanitario de Alimentos Para Humanos y Animales: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm383763.htm>
- Enmiendas a la Regla Final de FSMA Para el Registro de Instalaciones Alimentarias: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm440988.htm>
- FSMA, Extensión y Aclaración de las Fechas de Conformidad Para Ciertas Disposiciones de Cuatro Reglas de Implementación: <https://www.federalregister.gov/documents/2016/08/24/2016-20176/the-food-and-drug-administration-food-safety-modernization-act-extension-and-clarification-of>
- Extensión de las Fechas de Conformidad Para la Subparte E en los Estándares Para el Cultivo, la Cosecha, el Envasado y la Conservación de Productos Para el Consumo Humano: <https://www.federalregister.gov/documents/2017/09/13/2017-19434/standards-for-the-growing-harvesting-packing-and-holding-of-produce-for-human-consumption-extension>
- Código Alimentario de la FDA: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/>
- Asociación de Productos Frescos Unidos: <https://www.unitedfresh.org>
- Asociación de Marketing de Productos: <https://www.pma.com>