

PrimusGFS Resumen de cambios a las Preguntas y Expectativas v3

Sección	Número de Pregunta V3.0	Pregunta v2.1-2c	Pregunta V3.0	Resumen de Cambio
Sistema de Administración	1.01.02	¿Existe un organigrama detallado que contemple a todos los trabajadores que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?	¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de puestos) que detallen sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?	La pregunta cambió de 1.01.03 a 1.01.02. Se agregó un requisito de gestión en el organigrama y documentación de las responsabilidades de inocuidad alimentaria. Las expectativas cambiaron para exigir que el documento sea actual y preciso. La puntuación cambio de 5 a 10.
Sistema de Administración	1.01.04	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?	Nueva pregunta
Sistema de Administración	1.01.05	¿Existe una verificación documentada por parte de la gerencia del manejo del sistema completo de la administración de la inocuidad alimentaria por lo menos cada 12 meses?	¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?	Se agregó: "incluida una evaluación de los recursos, y ¿hay registros de los cambios realizados?" Expectativa amplía la evidencia requerida para apoyar el sistema administrativo de inocuidad alimentaria y el requisito de revisión para cumplir con los requisitos legislativos. La puntuación cambió de 5 a 10.

KEY: New Question

Sistema de Administración	1.01.06	N/A. Nueva pregunta	Donde existen directrices específicas de la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿la operación tiene una copia actual del documento?	Nueva pregunta
Control de Documentos y Registros	1.02.01	¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?	¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos (incluido el historial/registro de control de documentos) que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?	Se agregó, “(incluido el historial/registro de control de documentos)”. Nueva expectativa escrita.
Control de Documentos y Registros	1.02.02	Todos los registros de los registros realizados ¿se resguardan por un período mínimo de 12 meses o por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto si ésta es mayor a un año?	¿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 a 24 meses?	Requisito agregado para “procedimiento documentado e implementado” y aumento del periodo de tiempo a 24 meses en pregunta y expectativa.
Control de Documentos y Registros	1.02.03	¿Se resguardan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad?	¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?	Se agregó “registros electrónicos” y el requisito de que también se crean y editan de manera segura. Expectativas ampliadas para incluir el manejo de registros electrónicos.
Control de Documentos y Registros	1.02.05	N/A. Nueva pregunta	¿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?	Nueva pregunta

KEY: New Question

Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.01	¿Se tienen instrucciones documentadas para la creación de Procedimientos de Operación Estándar?	¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?	Reemplazó "instrucciones documentadas" con "procedimiento escrito y estandarizado". Agregó "y su contenido" Las expectativas incluyen requisitos más específicos para los SOPs y evidencia de que se están siguiendo los SOP.
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.03	¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el manejo de deficiencias que afecten la inocuidad y prevención de futuras incidencias?	¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa los procesos requeridos para manejar las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?	Se agregó "documentado" y se eliminó "prevención de futuras incidencias". Reemplazó "deficiencias" con "no conformidades". Nueva expectativa escrita.
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.04	¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIIAC)?	¿Existe un sistema de reporte de incidentes diarios, también conocido como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIIAC)?	Eliminado "diariamente". Cambios menores de palabras en las preguntas y expectativas.
Inspecciones Internas y Externas	1.04.01	¿Hay programa documentado de auditorías internas a ser realizado en las operaciones, que cubra todos los procesos que afectan a la inocuidad, a los documentos y registros relacionados?	¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad de los alimentos y los documentos y registros relacionados?	Se cambió "programa" a "procedimiento" y se agregó "incluida la frecuencia". Expectativas actualizadas con "procedimiento" y nota que las auditorías internas se evalúan en cada módulo. La puntuación cambió de 3 a 10.
Inspecciones Internas y Externas	1.04.04	¿Hay procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones relacionadas con la inocuidad del producto?	¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la inocuidad del producto?	Se agregó "y/o verificación de precisión". Verificación agregada de los requisitos de etiqueta y verificación/calibración de balanzas/instrumentos de medición de peso o volumen.

KEY:  New Question

Inspecciones Internas y Externas	1.04.05	N/A. Nueva pregunta	¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en el POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?	Nueva pregunta
Liberación de ítems/ producto	1.05.01	¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazados?	¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los ítems puestos en espera y rechazados?	Reemplazó "o" con "y" y "productos" con "ítems". La expectativa incluye la explicación de "ítems" y el requisito para el procedimiento para identificar quien puede determinar la disposición de los materiales.
Liberación de ítems/ producto	1.05.02	¿Se mantienen en archivo los registros de la manipulación de productos en espera o rechazados?	¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?	Reemplazó "o" con "y" y "productos" con "ítems". Expectativa incluye explicación de "artículos"
Liberación de ítems/ producto	1.05.03	¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?	¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?	No hay cambio en la pregunta. Explicación de los procedimientos de liberación de productos agregados a las expectativas y adición de los requisitos para los procedimientos de liberación de cosecha. Además de la situación de NA
Liberación de ítems/ producto	1.05.04	¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?	¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?	No hay cambio en la pregunta. La expectativa incluye la razón por lo cual se necesitan registros de liberación de producto y el requisito de que haya registros de baja y cuando se permita NA.
Liberación de ítems/ producto	1.05.05	¿Hay un sistema documentado para el manejo de las quejas/retroalimentación de inocuidad de los clientes y compradores, junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?	¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de las quejas/retroalimentación de inocuidad de los clientes y compradores, junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?	Reemplazó "sistema" con "procedimiento". Se agregó cuando análisis de tendencia debe realizarse según las expectativas.

KEY:  New Question

Control y supervisión de Proveedores	1.06.01	¿Existe una lista de proveedores aprobados?	¿Hay una lista de proveedores y proveedores de servicios aprobados?	La pregunta cambio de 1.06.03 a 1.06.01. Se agregó “y proveedores de servicios”. Se hizo cambios gramaticales a las expectativas.
Control y supervisión de Proveedores	1.06.02	¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los ingredientes, materiales, productos y servicios comprados?	¿Existen especificaciones actuales escritas relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?	La pregunta cambio de 1.06.01 a 1.06.02. Cambio “sin procesar” a “entrantes”. Se agregó “(incluido el embalaje), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?” Se agregaron requisitos adicionales para las especificaciones a las expectativas.
Control y supervisión de Proveedores	1.06.03	¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo son evaluados, aprobados y monitoreados los proveedores?	¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo se evalúan los proveedores y proveedores de servicios, incluido el análisis de riesgos y el control de los peligros por parte del proveedor (cuando corresponda), la aprobación del proveedor y las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados a la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.	La pregunta cambio de 1.06.02 a 1.06.03. Se agregó, “incluido el análisis de riesgos y el control de los peligros por parte del proveedor (cuando corresponda)”, y “actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo. Tenga en cuenta que los controles preventivos en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.” Se agregaron cambios de la pregunta a las expectativas y se amplió lo que se necesita en el procedimiento.
Control y supervisión de Proveedores	1.06.04	¿Tiene la organización evidencia documentada que asegure que todos los productos, ingredientes o materiales y los proveedores de servicios cumplen con los requisitos de aprobación y que están siendo monitoreados según lo define el procedimiento?	¿Tiene la organización evidencia documentada para asegurar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales, servicios provistos en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación del proveedor	Se agregó, “entrante” y “provisto en sitio y proveedores de servicios subcontratados” y “se sigan todas las actividades de verificación del proveedor (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación del proveedor?” Se agregaron requisitos para los documentos de verificación del proveedor a las expectativas.

KEY:  New Question

			(incluido el monitoreo), tal como se define en procedimiento de aprobación del proveedor?	
Control y supervisión de Proveedores	1.06.05	N/A. Nueva pregunta	Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio realizan pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente, regulaciones nacionales y locales, etc.)?	Nueva pregunta
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.01	¿Existe un documento que indique cómo trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?	¿Existe un documento que indique cómo trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?	Se agregó que el diagrama debe demostrar el Sistema de seguimiento y que el rastreo en vivo debe realizarse según las expectativas.
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.02	¿Tiene la organización documentado un programa de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los equipos de recuperación del producto y detalles de contacto, listado de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperación de producto?	¿Tiene la organización un programa de retiro documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de retiro y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad del retiro, explicación de diferentes clases de retiro y manejo del producto retirado del mercado?	Se agregó "requisitos para las verificaciones de efectividad del retiro" y cómo manejar el producto retirado del mercado a la pregunta. Requisito para que el procedimiento incluya como manejar el producto retirado agregado a la expectativa.

KEY: New Question

Rastreabilidad y Recuperación	1.07.03	¿Se realizan y documentan pruebas de los procedimientos de recuperación de producto por lo menos cada seis meses (incluyendo el rastreo) y puede la compañía identificar hacia donde fue enviado el producto afectado?	¿Las pruebas de los procedimientos de retirada (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?	Se reemplazó “¿Puede la empresa identificar donde se envió el producto afectado?” con “la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?”. Las expectativas ampliaron los requisitos para los retiros simulados.
Bioseguridad	1.08.01	N/A. Nueva pregunta	¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?	Nueva pregunta
Bioseguridad	1.08.02	¿La compañía tiene documentada una política de bioseguridad basada en los riesgos asociados con las operaciones?	¿La empresa tiene un plan documentado de defensa alimentaria basado en los riesgos asociados con la operación?	La pregunta cambio de 1.08.01 a 1.08.02. En la pregunta, se cambió “política” a “plan”. Nueva expectativa escrita.
Bioseguridad	1.08.03	N/A. Nueva pregunta	¿Se mantienen los registros asociados con el plan de defensa alimentaria y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?	Nueva pregunta
Bioseguridad	1.08.04	Hay una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas?	¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?	La pregunta cambio de 1.08.02 a 1.08.04. Se agregó “disponible” a las expectativas.

KEY: New Question

Bioseguridad	1.08.05	¿Se les requiere a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad?	¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?	La pregunta cambio de 1.08.03 a 1.08.05. Se agregaron contratistas a la pregunta y se cambió “políticas” a “procedimientos”. Se agregó a las contratistas a las expectativas y se modificó “teniendo los requisitos disponibles para su revisión” a “donde aceptan cumplir con los requisitos de bioseguridad de los visitantes y contratistas de la compañía”.
General	2.01.01	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	Se cambió “campo” a “operación” en la pregunta. La expectativa cambio para indicar que se trata de una persona designada y se agregó un requisito de capacitación apropiado que cumple con los requisitos federales y estatales.
General	2.01.02	¿Trabaja la operación agrícola bajo los principios de agricultura orgánica? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 2.03.07 ¿Se tiene en archivo una certificación actualizada, otorgada por una organización acreditada en certificaciones de orgánicos y está disponible para revisión?	Si la operación está cultivando bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual de una organización de certificación orgánica acreditada?	Se combinó las preguntas 2.03.06 y 2.03.06a y se cambió de una pregunta de recopilación de información, a una pregunta de 10 puntos.
General	2.01.03	N/A. Nueva pregunta	¿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?	Nueva pregunta

KEY:  New Question

General	2.01.04	¿Están implementados los controles necesarios de bioseguridad en la operación?	¿Se implementan los controles necesarios de bioseguridad en la operación?	La pregunta cambio de 2.01.03 a 2.01.04. Las expectativas ahora hacen referencia al plan de defensa alimentaria en 1.08.02.
Sitio	2.02.01	N/A. Nueva pregunta	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	Nueva pregunta
Sitio	2.02.02	¿Está(n) el(las) área(s) de cultivo identificada(s) o codificada(s) adecuadamente para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en caso de que sea necesaria una recuperación?	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	La pregunta cambio de 2.02.01 a 2.02.02. Cambios gramaticales fueron hechos a la pregunta. Se agregó a las expectativas de que los mapas de campo demuestren la codificación utilizada en la operación.
Sitio	2.02.03	N/A. Nueva pregunta	¿Se encuentra el área exterior inmediatamente fuera del área de cultivo, incluidas las carreteras, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	Nueva pregunta
Sitio	2.02.04	N/A. Nueva pregunta	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, paletas, llantas, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del área de cultivo)?	Nueva pregunta
Sitio	2.02.05	N/A. Nueva pregunta	¿Los contenedores de basura y basureros se mantienen cubiertos o cerrados?	Nueva pregunta

KEY:  New Question

Sitio	2.02.06	N/A. Nueva pregunta	Quando se almacenan o manipulan suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, compostaje), ¿se toman medidas para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTAJE EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Nueva pregunta
Sitio	2.02.07	N/A. Nueva pregunta	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	Nueva pregunta
Sitio	2.02.08	¿Hay evidencia de presencia y/o actividad animal en el área auditada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05	¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (salvaje o doméstica) en el área auditada?	La pregunta cambió de 2.03.04 a 2.02.08. Se agregó a la pregunta "(salvaje o doméstica)" y se eliminó "Si la respuesta es NO".
Sitio	2.02.08a	¿La evidencia de presencia y/o actividad animal encontrada es en forma de contaminación fecal? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área auditada?	La pregunta cambió de 2.03.04a a 2.02.08a. Pregunta simplificada. La puntuación cambió de 20 a 15.
Sitio	2.02.08b	La materia fecal encontrada en el área auditada, ¿es un evento sistemático (no esporádico)? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	¿La materia fecal que se encuentra en el área auditada, es un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTAJE EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA	La pregunta cambió de 2.03.04b a 2.02.08b.

KEY: New Question

			AUDITORÍA.	
Sitio	2.02.09	N/A. Nueva pregunta	¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área auditada?	Nueva pregunta
Historia del Terreno	2.03.01	¿Se usó el área(s) agrícola para cultivo de alimentos de consumo humano la temporada pasada?	¿La(s) área(s) de cultivo se usaron para cultivar alimentos para el consumo humano la temporada pasada?	Se cambió "agrícola" a "cultivo"
Historia del Terreno	2.03.02	¿Se ha usado el área(s) de cultivo para cualquier función no agrícola? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.03	¿Se han utilizado las áreas de cultivo para cualquier función no agrícola? Si la respuesta es no, vaya a 2.03.03.	Se cambió a una pregunta de recopilación de información, y de 0 puntos.
Historia del Terreno	2.03.02a	Si el terreno se ha usado previamente para actividades no agrícolas, ¿Se han realizado análisis del suelo que muestren niveles negativos o dentro de los límites de contaminación aprobados por la agencia regulatoria apropiada?	Si el área de cultivo se ha utilizado previamente para funciones no agrícolas, ¿se han realizado pruebas de suelo que muestren que el suelo fue negativo o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para contaminantes?	Se cambió "terreno" a "área de cultivo"
Historia del Terreno	2.03.03	¿Se ha usado alguna vez el área de cultivo para actividades pecuarias o de pastoreo de animales? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.04	¿Las áreas de cultivo se han utilizado para la cría de animales o tierras de pastoreo para animales?	Se cambió a una pregunta de recopilación de información, y de 0 puntos.

KEY:  New Question

Historia del Terreno	2.03.04	¿Se ha presentado alguna inundación del terreno de cultivo debido a causas no controlables desde la temporada anterior? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.06	¿Ha ocurrido una inundación por causas incontroladas en el/las área(s) de cultivo desde la temporada de cultivo anterior? Si la respuesta es no, vaya a 2.03.05.	La pregunta cambió de 2.03.05 a 2.03.04. Se agregó a la expectativa que esta es una pregunta de recopilación de información
Historia del Terreno	2.03.04a	Si el área(s) de cultivo y el producto fueron afectados por las aguas de inundación, ¿hay evidencia documentada de que se tomaron las medidas correctivas en el terreno y el producto afectado?	Si la(s) zona(s) de cultivo y el producto se vieron afectados por las inundaciones, ¿existe evidencia documentada de que se tomaron medidas correctivas para la tierra y el producto afectados?	La pregunta cambió de 2.03.05a a 2.03.04a. Se hizo cambios gramaticales a la expectativa.
Historia del Terreno	2.03.04b	¿Se han realizado análisis del suelo en el área(s) de la inundación que muestren niveles negativos o dentro de los límites de contaminación aprobados por una agencia regulatoria apropiada?	¿Se han llevado a cabo pruebas de productos y/o suelos en las áreas inundadas que muestran que el producto y/o el suelo fueron negativos o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para los contaminantes?	La pregunta cambió de 2.03.05b a 2.03.04b. Se agregó una prueba de "producto" a preguntas y expectativas. Se cambió la puntuación de 20 a 15.
Historia del Terreno	2.03.04c	N/A. Nueva pregunta	Si los sistemas sépticos o de alcantarillado adyacentes al área de cultivo se vieron afectados por las aguas de la inundación, ¿hay una inspección documentada después de la inundación para asegurar que estén funcionando adecuadamente y que no sean una fuente de contaminación?	Nueva pregunta
Historia del Terreno	2.03.05	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al área de cultivo con las acciones correctivas apropiadas para minimizar los peligros identificados donde sea necesario?	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	La pregunta cambió de 2.03.07 a 2.03.05. Se eliminó el requisito de acción correctiva de esta pregunta, se agregó el requisito de que la evaluación se realice anualmente. Ahora las expectativas requieren que la evaluación se documente y se haga anualmente y cuando se produzcan cambios en la operación. Además, se agregan más detalles a lo que se requiere en la evaluación.

KEY:  New Question

Historia del Terreno	2.03.05a	N/A. Nueva pregunta	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	Nueva pregunta
Uso de Tierra Adyacente	2.04.01	¿Son los terrenos adyacentes al área de cultivo una posible fuente de contaminación por producción intensa de ganado (p.e.,: lotes de engorda, lecherías, granjas avícolas, rastros)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.02.	¿Es la tierra adyacente al área de cultivo una posible fuente de contaminación de la producción ganadera intensiva (por ejemplo, lotes de alimentación, operaciones lecheras, avicultura, operaciones de procesamiento de carne)? Si es no, vaya a 2.04.02.	Explicación agregada de la producción intensa de ganado / CAFO a las expectativas.
Uso de Tierra Adyacente	2.04.01a	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar la posible fuente de contaminación al área de cultivo (p.e., zonas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, cercas, zanjas, etc.)?	Donde hay producción ganadera intensiva en la tierra adyacente, ¿se han tomado medidas apropiadas para mitigar esta posible fuente de contaminación en el área de cultivo (por ejemplo, áreas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, vallas, zanjas, etc.)?	La pregunta cambió para hacerlo específico a la producción intensa de ganado.
Uso de Tierra Adyacente	2.04.02	¿Existen, o existe evidencia de que haya animales domésticos, animales salvajes, zonas de pastoreo (incluyendo casas con corrales y ganado no comercial) próximos a la operación de cultivo? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.03.	¿Hay evidencia de animales domésticos, animales salvajes, tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) en las proximidades de la operación de cultivo? Si la respuesta es no, vaya a 2.04.03.	La expectativa cambió para excluir la producción intensa de ganado a esta pregunta.
Uso de Tierra Adyacente	2.04.02a	¿Se han implementado barreras físicas para restringir que los animales domésticos, animales de pastoreo, (incluyendo casas con corrales y ganado no comercial) y sus desechos,	¿Se han implementado medidas físicas para restringir a los animales domésticos y animales salvajes, las tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no	Animales salvajes añadidos a la pregunta.

KEY:  New Question

		tengan acceso al área de cultivo (p. e. franjas vegetativas, cortavientos, barreras físicas, muros de contención, vallas, zanjas de desviación)?	comercial) y sus desechos al ingresar al área de cultivo (por ejemplo, Franjas vegetativas, barreras contra el viento, barreras físicas, bermas , vallas, zanjas de desviación)?	
Uso de Tierra Adyacente	2.04.03a	¿Se han implementado medidas físicas para asegurar el estiércol animal sin tratar, composta, biosólidos o mejoradores no-sintéticos almacenados y/o aplicados en terrenos adyacentes?	Donde corresponda, ¿se han tomado medidas físicas para asegurar las pilas de estiércol, el compostaje, los biosólidos o las enmiendas no sintéticas no tratadas almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes?	Se agregó "Dónde corresponda" a la pregunta.
Uso de Tierra Adyacente	2.04.04	¿Está el área de cultivo situada en una ubicación de alto riesgo donde puede ocurrir contaminación de operaciones cercanas (p.e., campos de lixiviación, derrames o inundaciones por drenajes, sistemas de sanitarios, instalaciones industriales, campos de trabajadores)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.05	¿El área de cultivo está situada en una ubicación de mayor riesgo donde la contaminación podría ocurrir por operaciones o funciones cercanas (por ejemplo, campos de lixiviación, escorrentías o posibles inundaciones de alcantarillas, sistemas de inodoros, instalaciones industriales, campos de trabajo, etc.)? Si es no, vaya a 2.04.05.	Se agregó "etc." a la pregunta y "sistemas sépticos" a la expectativa.
Uso de Tierra Adyacente	2.04.04a	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados a las operaciones cercanas?	Cuando el área de cultivo se encuentra en una ubicación de mayor riesgo, ¿se han tomado las medidas adecuadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	Se agregó "Cuando el área de cultivo se encuentra en una ubicación de mayor riesgo" a la pregunta.
Uso de Tierra Adyacente	2.04.05	N/A. Nueva pregunta	¿Hay algún otro riesgo potencial en la tierra adyacente que podría potencialmente conducir a la contaminación del área de cultivo?	Nueva pregunta

KEY:  New Question

Uso de Tierra Adyacente	2.04.05a	N/A. Nueva pregunta	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	Nueva pregunta
Uso de Tierra Adyacente	2.04.06	¿Hay evidencia de materia fecal humana en los terrenos adyacentes al área auditada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.01 (Auditoría de Invernadero) o 2.07.01 (Auditoría de Rancho)	¿Hay evidencia de materia fecal humana en los terrenos adyacentes al área auditada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.01.	La pregunta cambió de 2.04.05 a 2.04.06. La expectativa amplió qué hacer si las condiciones aumentan la probabilidad de contaminación al cultivo. Se combinó las preguntas 2.04.05 y 2.04.05a
Uso de Tierra Adyacente	2.04.06a	La materia fecal humana encontrada en el área adyacente, ¿representa un alto riesgo de potencial contaminación del cultivo debido a condiciones como: ausencia de controles de acceso (barreras), cercanía al área de cultivo y equipo, tipo y madurez del cultivo, condiciones del terreno y otros?	Cuando hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente, ¿existen controles adecuados para mitigar el riesgo (p.e, controles de acceso (barreras), distancia del área de cultivo y equipo, tipo de cultivo y madurez, condición de la tierra, etc.) ?	Reemplaza a la pregunta 2.04.05a y se agrega tanto a la pregunta como a la expectativa de que los controles deben estar en su lugar si la materia fecal humana está presente. La puntuación cambió de 20 a 15.
Inspección	2.05.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	Se cambió de 2.01.02 a 2.05.01. Se agregó a la expectativa una explicación sobre el uso de listas de verificación que no sean la lista de verificación de PGFS. La puntuación cambió de 10 a 15.
Inspección	2.05.02	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de inventario de productos químicos; para químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	Nueva pregunta

KEY:  New Question

Inspección	2.05.03	N/A. Nueva pregunta	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	Nueva pregunta
Inspección	2.05.04	N/A. Nueva pregunta	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	Nueva pregunta
Inspección	2.05.05	N/A. Nueva pregunta	¿Los cultivos, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con los alimentos están dentro de las tolerancias aceptables para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Nueva pregunta.
Entrenamiento	2.06.01	¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a los empleados nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento?	¿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?	La pregunta cambió de 2.10.05 a 2.06.01. Se agregó a la expectativa de que la capacitación debe ser comprendida por los trabajadores del lenguaje, qué capacitación debe abarcar y que la capacitación debe documentarse.
Entrenamiento	2.06.02	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada para tratar con trabajadores que parezcan estar físicamente enfermos o se enfermen mientras trabajan? ¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si padecen de alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y los requisitos para	Reemplaza 2.10.01 y 2.10.02 y agrega requisitos de regreso al trabajo a la pregunta y expectativa.

KEY: New Question

		documentada e implementada referente a los trabajadores con cortadas y heridas abiertas?	regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de salud, por ejemplo, Estados Unidos, los auditores pueden verificar el procedimiento/política pero no los registros reales)	
Entrenamiento	2.06.03	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.01	¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.07. UNA RESPUESTA "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA 2.10.06a ¿Los baños están localizados a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores? ¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Se combinaron las preguntas 2.10.06, 2.10.06a y 2.10.06c
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.01a	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo?	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	La pregunta cambió de 2.10.06b a 2.07.01a. La expectativa se expandió sobre dónde ubicar los baños.

KEY:  New Question

<p>Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i></p>	<p>2.07.01b</p>	<p>¿Están los depósitos de los sanitarios diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e., libre de goteos o grietas)?</p>	<p>¿Están las cuencas de los baños diseñadas y mantenidas para evitar la contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?</p>	<p>La pregunta cambió de 2.10.06f a 2.07.01b. Se agregaron detalles sobre cómo prevenir la contaminación, y como se debe diseñar las cuencas de captura de los baños, a la expectativa.</p>
--	-----------------	--	--	---

KEY:  New Question

Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.01d	N/A. Nueva pregunta	¿Los baños están contruidos con materiales fáciles de limpiar?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.01e	N/A. Nueva pregunta	¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del rendimiento de la limpieza?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.01f	N/A. Nueva pregunta	¿Los inodoros se abastecen con papel higiénico y el papel higiénico se mantiene correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.01g	¿Los baños se mantienen en condiciones limpias y sanitarias y hay registros que muestran que la limpieza de los baños, el servicio y el abastecimiento se realizan regularmente?	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos? ¿Existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan regularmente?	La pregunta cambió de 2.10.06e a 2.07.01g y las estaciones de lavado de manos se agregaron a la pregunta y expectativa. También se agrega a la expectativa de que el papel higiénico sucio se coloque en el inodoro.
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.02	¿Los baños cuentan con letreros o apoyos visuales, escritos en el lenguaje apropiado, recordando a los trabajadores lavarse las	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	La pregunta cambió de 2.10.06d a 2.07.02. Pregunta acertada. Más situaciones en las que se requiere lavado de manos se suman a las expectativas.

<i>los trabajadores de cosecha)</i>		manos antes de regresar a trabajar?		
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.03	¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.09 ¿Están las instalaciones para lavado de manos ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?	¿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? PUNTUACIÓN CERO (NO-CONFORMIDAD) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Reemplaza a 2.10.08 y 2.10.08a. Requisito agregado para cierto número de estaciones a la expectativa. Se agregó PUNTUACIÓN CERO (NO-CONFORMIDAD) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.03a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas apropiadamente y están siendo mantenidas para prevenir contaminación del área(s) de cultivo (es decir el agua usada no va directamente al suelo)?	¿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.)?	La pregunta cambió de 2.10.08d a 2.07.03a. Se agregó a las preguntas específicas sobre el mantenimiento de las estaciones de lavado de manos.
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.03b	¿Están las estaciones de lavado de manos localizadas en un lugar visible, (p.e., situadas fuera de los baños) y son de fácil acceso para los trabajadores?	¿Las estaciones de lavado de manos están claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	La pregunta cambió de 2.10.08b a 2.07.03b. Se agregó a la expectativa de por qué las estaciones deberían ser visibles.
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón, toallas de papel y botes de basura?	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	La pregunta cambió de 2.10.08c a 2.07.03c. Se cambió "correctamente" a "adecuadamente" y se agregó "sin perfume" a la pregunta. Se agregaron detalles sobre lo que debe almacenarse con expectativa.

<i>los trabajadores de cosecha)</i>				
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.04	N/A. Nueva pregunta	¿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 contaminarse?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.05	N/A. Nueva pregunta	¿No hay señales de que haya trabajadores con furúnculo, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.06	N/A. Nueva pregunta	¿La joyería está confinada a un anillo de boda sencillo y no se usan relojes?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.07	N/A. Nueva pregunta	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	Nueva pregunta

Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.08	N/A. Nueva pregunta	¿Fumar, comer, masticar chicle y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.09	¿Se provee agua potable fresca para beber a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta Si se usan, ¿se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	La pregunta reemplaza 2.10.09 y 2.10.09a. Cambió "proporcionado" a "fácilmente accesible". Los requisitos del contenedor de agua se suman a las expectativas.
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.09a	N/A. Nueva pregunta	¿Se proporcionan vasos de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.10	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiadamente?	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	La pregunta cambió de 2.10.10 a 2.07.10. La expectativa cambiada para requerir inventario sea aplicable a lesiones que pueden ocurrir, dentro de las fechas de vencimiento, y que los guantes se usan sobre vendajes.
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.11	¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, colocados en ubicaciones apropiadas?	¿Hay basureros adecuados colocados en lugares apropiados?	La pregunta cambió de 2.10.11 a 2.07.11. Se agregó "adecuado" a la pregunta.

<i>de cosecha)</i>				
Higiene del Trabajador de Campo <i>(se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.07.12	¿Se han observado en el área de cultivo eventos con materia extraña que son o puedan ser un riesgo potencial para el producto?	¿Se han controlado los posibles problemas de contaminación con material extraño (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	La pregunta cambió de 2.10.12 a 2.07.12. Ejemplos de problemas de material extraño añadidos a las expectativas. Cambió "problemas observados" por "controlado los posibles problemas "
General	3.01.01	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	La pregunta cambió de 2.01.01 a 3.01.01. Cambió "campo" a "operación" en la pregunta. La expectativa cambió para indicar que se trata de una persona designada y se agregó un requisito de capacitación apropiado que cumple con los requisitos federales y estatales.
General	3.01.02	¿Trabaja la operación agrícola bajo los principios de agricultura orgánica? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 2.03.07 ¿Se tiene en archivo una certificación actualizada, otorgada por una organización acreditada en certificaciones de orgánicos y está disponible para revisión?	Si la operación está cultivando bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual de una organización de certificación orgánica acreditada?	Las preguntas 2.03.06 y 2.03.06 ^a se combinaron y se cambiaron de preguntas de recopilación de información, a una pregunta de 10 puntos.
General	3.01.03	N/A. Nueva pregunta	¿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	Nueva pregunta

			almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	
Sitio	3.02.01	N/A. Nueva pregunta	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.02	¿Está(n) el(las) área(s) de cultivo identificada(s) o codificada(s) adecuadamente para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en caso de que sea necesaria una recuperación?	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	La pregunta cambió de 2.02.01 a 3.02.02. Se hicieron cambios gramaticales a la pregunta. Se agregó a las expectativas de que los mapas de campo demuestren la codificación utilizada en la operación.
Sitio	3.02.03	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al área de cultivo con las acciones correctivas apropiadas para minimizar los peligros identificados donde sea necesario?	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	La pregunta cambió de 2.03.07 a 3.02.03. Se eliminó el requisito de acción correctiva de esta pregunta, se agregó el requisito de que la evaluación se realice anualmente. Ahora las expectativas requieren que la evaluación se documente y se haga anualmente y cuando se produzcan cambios en la operación. Además, se agregan más detalles a lo que se requiere en la evaluación.
Sitio	3.02.03a	N/A. Nueva pregunta	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.04	N/A. Nueva pregunta	¿Están las áreas externas y los puntos vulnerables (es decir, aquellos que no están permanentemente bajo llave) rodeados de vallas de seguridad o protegidos de alguna otra manera? Donde no	Nueva pregunta

			haya almacenamiento externo y las puertas estén permanentemente bloqueadas, califique como N/A.	
Sitio	3.02.05	N/A. Nueva pregunta	¿El acceso a la instalación está controlado por cerraduras, tarjetas magnéticas, alarmas u otros dispositivos?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.06	N/A. Nueva pregunta	¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.07	N/A. Nueva pregunta	¿El área exterior que se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, están sin basura, malezas y agua estancada?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.08	N/A. Nueva pregunta	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, neumáticos, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del área de cultivo)?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.09	N/A. Nueva pregunta	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de basura/área de basura?	Nueva pregunta
Sitio	3.02.10	N/A. Nueva pregunta	¿Los contenedores de basura y basureros se mantienen cubiertos o cerrados?	Nueva pregunta

Sitio	3.02.11	N/A. Nueva pregunta	Cuando se almacenan o manipulan suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, compostaje), ¿se toman medidas para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTAJE EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Nueva pregunta
Sitio	3.02.12	N/A. Nueva pregunta	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	Nueva pregunta
Control de plagas	3.03.01	¿Existe una política documentada apoyada por evidencia visual donde se explique que no se permite la entrada de animales salvajes o domésticos, pájaros o ganado en el área de cultivo incluyendo tanto terrenos como cualquier área de almacenamiento de material de empaque o equipo?	¿Existe una política escrita que prohíba los animales en las instalaciones, incluidas las áreas de cultivo y las áreas de almacenamiento de equipos o empaques?	La pregunta cambió de 2.05.01 a 3.03.01. Pregunta simplificada y expectativa y requisito eliminado de que la política sea respaldada por evidencia visual.
Control de plagas	3.03.02	¿Ha implementado la operación un programa de control de plagas en el área de cultivo (invernadero) en	¿Existe un programa efectivo de control de plagas? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA	La pregunta cambió de 2.05.03 a 3.03.02. La pregunta y la expectativa cambiaron para hacer un programa efectivo un requisito. También cambió de 0 puntos a 15 puntos con la opción de falla automática.

		base a la necesidad de ésta? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.04	AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	
Control de plagas	3.03.03	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluida una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si se utilizan cebos), y documentos de seguros?	Nueva pregunta
Control de plagas	3.03.04	¿Hay un dibujo esquemático de la planta donde se muestran las posiciones numeradas de todas las trampas y estaciones con cebo, tanto dentro como fuera de las instalaciones?	¿Hay un plano/plan esquemático de la instalación, mostrando las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?	La pregunta cambió de 2.05.03f a 3.03.04. Pregunta ampliada para incluir un plan y todos los dispositivos de monitoreo. Se agregaron requisitos para lo que debería estar en el mapa y ejemplos de dispositivos de monitoreo a la expectativa. La puntuación cambió de 5 a 10.
Control de plagas	3.03.05	¿Se crean reportes de servicio para los monitores de control de plagas, detallando las inspecciones, las aplicaciones y acciones correctivas tomadas (si es que existieron problemas), ya sea que se realicen de manera interna o contratada?	¿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 contractuales)?	La pregunta cambió de 2.05.03g a 3.03.05. Se reemplazó "(si se notaron problemas)" con "de los problemas observados". Expectativa expandida para explicar que los informes de servicio estén disponibles a través de proveedores internos y por contrato. La puntuación cambió de 5 a 10

Control de plagas	3.03.06	¿Los puntos de entrada al área de cultivo y a las áreas de almacenamiento y empaque, están debidamente protegidos para evitar la entrada de pájaros o roedores?	¿Están protegidos todos los puntos de entrada a las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque para evitar la entrada de roedores o aves?	La pregunta cambió de 2.05.02 a 3.03.06. "Instalaciones (s)" cambiadas a "áreas de cultivo" en la pregunta. Se agregó a las expectativas el mantenimiento de los burletes, cortinas de aire y dispositivos de cierre automático.
Control de plagas	3.03.07	N/A. Nueva pregunta	¿Las áreas de cultivo y almacenamiento están libres de actividad de plagas, incluyendo roedores/aves/reptiles/mamíferos, o alguna evidencia de ellas?	Nueva pregunta
Control de plagas	3.03.08	N/A. Nueva pregunta	¿El área fuera de la instalación no tiene evidencia de actividad de plagas?	Nueva pregunta
Control de plagas	3.03.09	Si se usan dispositivos para el control de plagas (trampas para roedores y mata insectos eléctricos) ¿se encuentran éstos alejados del producto? ¿Se cumple con el criterio de no usar trampas venenosas para roedores en el área de cultivo o en las áreas de almacenamiento o empaque?	¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas expuestas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos terminados y envases, y las trampas venenosas para roedores no se usan dentro de las instalaciones?	La pregunta cambió de 2.05.03a a 3.03.09. Se eliminó "Si se usa" de la pregunta. Se cambió "productos alimenticios" a "materias primas, productos terminados y envases" en la pregunta. Donde se permiten las estaciones de cebo se simplificó a la espera.
Control de plagas	3.03.10	Si se usan dispositivos para el control de plagas, ¿se mantienen de forma regular en buenas condiciones y marcados según están siendo monitoreados (o escaneados por un código de barras) con	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen en condiciones limpias e intactas y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) regularmente?	La pregunta cambió de 2.05.03b a 3.03.10. Se eliminó "Si se usa" de la pregunta. Se cambió la pregunta de "buenas condiciones de trabajo" a "limpia e intactas". Se agregó una fraseología similar a la expectativa.

		regularidad?		
Control de plagas	3.03.11	Si se usan mecanismos para el control de plagas ¿son adecuados en número y ubicación?	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	La pregunta cambió de 2.05.03c a 3.03.11. Se eliminó "Si se usa" de la pregunta. Se agregó "perimetrales de edificio interior y exterior" a la pregunta. Se agregaron requisitos a las expectativas de los dispositivos por puertas y dispositivos perimetrales terrestres.
Control de plagas	3.03.12	Si se usan mecanismos para el control de plagas, ¿están identificados por un número o código (p.e., Código de barras)?	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	La pregunta cambió de 2.05.03d a 3.03.12. Se eliminó "Si se usa" de la pregunta.
Control de plagas	3.03.13	Si se usan mecanismos para el control de plagas ¿están instalados y asegurados apropiadamente?	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	La pregunta cambió de 2.05.03e a 3.03.13. Se eliminó "Si se usa" de la pregunta. Pequeño cambio de gramática a la expectativa
Productos Químicos Generales	3.04.01	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	Nueva pregunta
Productos Químicos Generales	3.04.02	N/A. Nueva pregunta	¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, sanitizantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?	Nueva pregunta
Productos Químicos Generales	3.04.03	N/A. Nueva pregunta	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	Nueva pregunta

Productos Químicos Generales	3.04.04	N/A. Nueva pregunta	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	Nueva pregunta
Productos Químicos Generales	3.04.05	N/A. Nueva pregunta	¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de químicos antimicrobianos (por ejemplo, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.01	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.02	N/A. Nueva pregunta	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.03	N/A. Nueva pregunta	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	Nueva pregunta

Planta de producción	3.05.04	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.05	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.06	N/A. Nueva pregunta	Si se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado, ¿funcionan de una manera que minimice el potencial de contaminación del producto, el equipo o los materiales de embalaje?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.07	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya una política de vidrio y plástico quebradizo en la empresa, procedimiento de rotura del vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.08	N/A. Nueva pregunta	¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.09	N/A. Nueva pregunta	¿Están todas las luces en la instalación que podrían contaminar las materias	Nueva pregunta

			primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos, equipos o empaques protegidos, recubiertos o son resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	
Planta de producción	3.05.10	N/A. Nueva pregunta	¿Está la instalación completamente cerrada?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.11	N/A. Nueva pregunta	¿Las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), los productos terminados y los envases que entran en contacto con los 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.	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.12	N/A. Nueva pregunta	¿Están los materiales (productos básicos, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.13	N/A. Nueva pregunta	¿Se rotan los materiales (productos básicos, recursos de procesamiento, trabajos en curso, etc.) utilizando la política FIFO?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.14	N/A. Nueva pregunta	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno de	Nueva pregunta

			vehículo, etc., garantizan que los productos terminados no sean contaminados por materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, tierra, medios).	
Planta de producción	3.05.15	N/A. Nueva pregunta	¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación aérea (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento degradante, etc.)?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.16	N/A. Nueva pregunta	¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos y envases?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.17	N/A. Nueva pregunta	¿Están todas las áreas de cultivo limpias y bien mantenidas? especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso cerca de las paredes y equipos, y otras áreas de difícil acceso.	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.18	N/A. Nueva pregunta	¿Los contenedores de un solo servicio se utilizan solamente para su propósito para de esta forma prevenir la posible contaminación cruzada?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.19	N/A. Nueva pregunta	¿Los contenedores reutilizables se pueden limpiar o se usan con un forro y están claramente designados para el propósito específico (producto terminado, basura, etc.) de manera que se prevenga la contaminación cruzada?	Nueva pregunta

Planta de producción	3.05.20	N/A. Nueva pregunta	¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se utilizan, son almacenados y limpiados de manera de prevenir la contaminación?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.21	N/A. Nueva pregunta	¿Los drenajes del piso fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están cubiertos, se ven limpios, libres de olores y están bien mantenidos?	Nueva pregunta
Planta de producción	3.05.22	N/A. Nueva pregunta	¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, carretillas elevadoras, montacargas, transpaleta, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?	Nueva pregunta
Inspección	3.06.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	La pregunta cambió de 2.01.02 a 3.06.01. Se eliminó "a las operaciones auditadas". Se agregó a la expectativa una explicación sobre el uso de listas de verificación que no sean la lista de verificación de PGFS. La puntuación cambió de 10 a 15.
Inspección	3.06.02	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un registro de inspección diario, que incluye, entre otros, la verificación de la higiene de los trabajadores, el mantenimiento de los baños, el área de descanso, el área de cultivo y el área de almacenamiento?	Nueva pregunta
Entrenamiento	3.07.01	¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-	¿Existe un programa de capacitación en higiene de	La pregunta cambió de 2.01.02 a 3.06.01. Se eliminó "a las operaciones auditadas". Se agregó a la expectativa una explicación

		higiene que incluya a los empleados nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento?	inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	sobre el uso de listas de verificación que no sean la lista de verificación de PGFS. La puntuación cambió de 10 a 15.
Entrenamiento	3.07.02	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	Nueva pregunta
Entrenamiento	3.07.03	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada para tratar con trabajadores que parezcan estar físicamente enfermos o se enfermen mientras trabajan? ¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada referente a los trabajadores con cortadas y heridas abiertas?	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si padecen de alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de salud, p.e. Estados Unidos, los auditores pueden verificar el procedimiento/política pero no los registros reales).	Reemplaza a 2.10.01 y 2.10.02 y agrega requisitos de regreso al trabajo a preguntas y expectativas
Entrenamiento	3.07.04	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.01	¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales? Si la respuesta es	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación y están	Se combinaron las preguntas 2.10.06 y 2.10.06a y 2.10.06c

		<p>NO, vaya a la pregunta 2.10.07. UNA RESPUESTA "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA</p> <p>¿Los baños están localizados a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?</p> <p>¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?</p>	<p>adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón, etc.)?</p>	
Higiene del Trabajador	3.08.01a	<p>¿Los baños se mantienen en condiciones limpias y sanitarias y hay registros que muestran que la limpieza de los baños, el servicio y el abastecimiento se realizan regularmente?</p>	<p>¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?</p>	<p>La pregunta cambió de 2.10.06e a 3.08.01a. Pregunta simplificada y estaciones de lavado de manos adicionales. Se agregó a la expectativa de que el papel higiénico sucio se coloque en el inodoro y que los baños se limpien / desinfecten a diario.</p>
Higiene del Trabajador	3.08.02	<p>¿Los baños cuentan con letreros o apoyos visuales, escritos en el lenguaje apropiado, recordando a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar a trabajar?</p>	<p>¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?</p>	<p>La pregunta cambió de 2.10.06d a 2.07.02. Pregunta acortada. Más situaciones en las que se requiere lavado de manos se suman a las expectativas.</p>
Higiene del Trabajador	3.08.03	<p>¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.09</p> <p>¿Están las instalaciones para lavado de manos ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?</p>	<p>¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo?</p>	<p>Reemplaza a 2.10.08 y 2.10.08a. Requisito agregado para cierto número de estaciones a la expectativa.</p>

Higiene del Trabajador	3.08.03a	N/A. Nueva pregunta	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuada, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón, etc.) y están restringidas sólo para el lavado a mano?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.04	N/A. Nueva pregunta	¿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 contaminarse?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.05	N/A. Nueva pregunta	¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen adecuadamente?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.06	N/A. Nueva pregunta	¿Se proveen baños de pies, espumadores o estaciones de sanitización en polvo seco en las entradas a las áreas de cultivo (cuando corresponda) y se mantienen las estaciones adecuadamente?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.07	N/A. Nueva pregunta	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.08	N/A. Nueva pregunta	¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de	Nueva pregunta

			enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	
Higiene del Trabajador	3.08.09	N/A. Nueva pregunta	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y no se usan relojes?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.10	N/A. Nueva pregunta	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.10a	N/A. Nueva pregunta	¿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?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.10b	N/A. Nueva pregunta	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (ej. batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de ir al baño?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.11	N/A. Nueva pregunta	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.12	N/A. Nueva pregunta	¿Fumar, comer, masticar chicle y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.13	¿Se provee agua potable fresca para beber a los	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los	La pregunta reemplaza 2.10.09 y 2.10.09a. Cambió "proporcionado" a "de fácil acceso". Los requisitos del contenedor de agua se suman a

		trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta Si se usan, ¿se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	trabajadores?	las expectativas.
Higiene del Trabajador	3.08.13a	N/A. Nueva pregunta	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.14	N/A. Nueva pregunta	¿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.)?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador	3.08.15	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiadamente?	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y disponibles?	La pregunta ha cambiado de 2.10.10 a 3.08.15. La expectativa cambiada de requerir inventario es aplicable a lesiones que pueden ocurrir, dentro de las fechas de vencimiento, y que los guantes se usan sobre vendajes.
General	4.01.01	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	La pregunta cambió de 2.01.01 a 3.01.01. Cambió "campo" a "operación" en la pregunta. La expectativa cambió para indicar que se trata de una persona designada y se agregó un requisito de capacitación apropiado que cumple con los requisitos federales y estatales.
General	4.01.02	N/A. Nueva pregunta	¿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	Nueva pregunta

			y fluidos corporales?	
Inspección	4.02.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	Cambiado de 2.01.02 a 4.02.01. Se agregó a la expectativa una explicación sobre el uso de listas de verificación que no sean la lista de verificación de PGFS. La puntuación cambió de 10 a 15.
Inspección	4.02.02	¿Se realizó una inspección pre-cosecha en el lote que está siendo cosechado y fue el lote liberado para cosecha? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.11.03	¿Hay registros de inspecciones pre-cosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?	La pregunta cambió de 2.11.02 a 4.02.02. Se debe ver la pregunta modificada para indicar los registros.
Inspección	4.02.02a	Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoria, se respetan dichas zonas?	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?	La pregunta cambió de 2.11.02a a 4.02.02a. Las "inspecciones previas" se convirtieron en " inspecciones pre-cosecha " en expectativa.
Inspección	4.02.03	N/A. Nueva pregunta	¿Hay un registro de inspección pre-operación?	Nueva pregunta
Entrenamiento	4.03.01	¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a los empleados nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento?	¿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?	La pregunta cambió de 2.10.05 a 4.03.01. Sumado a la expectativa de que la capacitación debe ser comprendida por los trabajadores del lenguaje, qué capacitación debe abarcar y que la capacitación debe documentarse.
Entrenamiento	4.03.02	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	Nueva pregunta

Entrenamiento	4.03.03	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada para tratar con trabajadores que parezcan estar físicamente enfermos o se enfermen mientras trabajan? ¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada referente a los trabajadores con cortadas y heridas abiertas?	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si padecen de alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, ej. Estados Unidos, los auditores pueden verificar el procedimiento/política pero no los registros reales).	Reemplaza 2.10.01 y 2.10.02 y agrega requisitos de regreso al trabajo a la pregunta y expectativa.
Entrenamiento	4.03.04	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?	Nueva pregunta
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	4.04.01	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que cuando los productos caen al suelo sean desechados? (No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc.)	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que establezca que cuando los productos caen al suelo, se descartan? (No aplica para productos como tubérculos, raíces, etc.)	La pregunta cambió de 2.11.04 a 4.04.01. Se agregó el requisito de registros de capacitación de los trabajadores a la pregunta. Se hicieron cambios gramaticales a la expectativa.
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	4.04.02	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que pasa cuando los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e., materia fecal?	¿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 animal	La pregunta cambió de 2.11.06 a 4.04.02. Se agregó el requisito de los registros de capacitación de los trabajadores a las preguntas y las expectativas. Se hicieron cambios gramaticales a la expectativa.

			(por ejemplo, material fecal)?	
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	4.04.03	¿Tienen las operaciones de cosecha políticas y procedimientos escritos e implementados que establezcan que todo el producto que entre en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal debe ser destruido? ¿Están estas políticas y procedimientos disponibles para el personal de cosecha?	¿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?	La pregunta cambió de 2.12.13a a 4.04.03. Se agregó el requisito de los registros de capacitación de los trabajadores a las preguntas y las expectativas. Se modificó la redacción con la expectativa de eliminar el requisito de que las políticas se comuniquen a los trabajadores.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.01	¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.07. UNA RESPUESTA "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA ¿Los baños están localizados a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores? ¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Se combinaron las preguntas 2.10.06 y 2.10.06a y 2.10.06c
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.01a	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	La pregunta cambió de 2.12.08b a 4.05.01a. La expectativa se expandió sobre dónde ubicar los baños.
Higiene del Trabajador de	4.05.01b	¿Si se usan, ¿están los depósitos de los baños	¿Están los depósitos sanitarios diseñados y mantenidos para	La pregunta cambió de 2.12.08l a 4.05.01b. Se hicieron cambios menores de gramática a la pregunta.

Cosecha		diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e., libre de goteos o grietas)?	prevenir la contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.01c	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un procedimiento documentado para vaciar el recipiente de recolección de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y del área de cultivo?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.01e	¿El material con el que están contruidos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?	¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del rendimiento de la limpieza?	La pregunta cambio de 2.12.08i a 4.05.01e. Se hicieron cambios menores de gramática a la pregunta.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.01f	¿Están los baños abastecidos con papel sanitario y se mantiene dicho papel de manera apropiada (p.e., los rollos de papel no están en el piso o en los uriniales)?	¿Los inodoros se abastecen con papel higiénico y el papel higiénico se mantiene correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	La pregunta cambio de 2.12.08f a 4.05.01f. Se hicieron cambios menores de gramática a la pregunta.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.01g	¿Los baños se mantienen limpios?	¿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?	La pregunta cambió de 2.10.08g a 4.05.01g. Requisito de registros de servicio y estaciones de lavado de manos agregados a preguntas y expectativas. También se agrega a la expectativa de que el papel higiénico sucio se coloque en el inodoro.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.02	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	La pregunta cambió de 2.12.09 a 4.05.02 y se agregó a la expectativa la posibilidad de una falla automática.

Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.03	¿Los baños cuentan con letreros o apoyos visuales, escritos en el lenguaje apropiado, recordando a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar a trabajar?	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	La pregunta cambió de 2.12.08e a 4.05.03. Pregunta acortada. Requisitos para la señalización agregada a las expectativas.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.04	N/A. Nueva pregunta	¿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? PUNTUACIÓN CERO (NO-CONFORMIDAD) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.04b	¿Están las estaciones de lavado de manos localizadas en un lugar visible, (p.e., situadas fuera de los baños) y fácilmente accesibles para los trabajadores?	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	La pregunta cambió de 2.12.10b a 4.05.04b. Se agregó "con el fin de verificar las actividades de lavado de manos" a la expectativa. La puntuación cambió de 2 a 5.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.04c	N/A. Nueva pregunta	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.04d	¿En el evento de que se terminen los materiales de las instalaciones sanitarias (p.e., agua, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc.), ¿hay suministros adicionales fácilmente disponibles para que los baños puedan ser re-abastecidos rápidamente?	En caso de quedarse sin suministros de baño (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reabastecerse rápidamente?	La pregunta cambió de 2.12.10c a 4.05.04d. Se agregó a la expectativa de que los suministros deberían estar disponibles.
Higiene del Trabajador de	4.05.05	N/A. Nueva pregunta	¿Se realizan pruebas de coliformes totales (CT) y de E.	Nueva pregunta

Cosecha			<i>coli</i> genéricos en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.05a	N/A. Nueva pregunta	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.05b	N/A. Nueva pregunta	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.05c	N/A. Nueva pregunta	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.06	N/A. Nueva pregunta	¿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 contaminarse?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.07	¿Hay estaciones secundarias de sanitización de manos (p.e., estaciones de inmersión de manos, de gel o de spray) adecuadas en número y ubicación? ¿Se mantienen las estaciones apropiadamente? NOTA: Las estaciones de sanitización secundarias no reemplazan los requerimientos de lavado de manos (carecen	¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (por ejemplo, inmersiones de manos, geles o estaciones de pulverización) son adecuadas en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen de forma adecuada?	La pregunta cambió de 2.12.07a a 4.05.07. Se agregó a las expectativas de que el uso del saneamiento secundario de manos no reemplaza el lavado de manos, cuando se debe usar el saneamiento secundario de manos y la información sobre la prueba de fuerza del saneamiento secundario de manos.

		de cualidades surfactantes).		
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.08	¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los trabajadores fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?	¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?	La pregunta cambió de 2.12.10k a 4.05.08. Cambio de gramática menor en expectativa.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.09	N/A. Nueva pregunta	¿No hay señales de que haya trabajadores con furúnculo, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.10	N/A. Nueva pregunta	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y no se usan relojes?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.11	N/A. Nueva pregunta	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.12	N/A. Nueva pregunta	¿Fumar, comer, masticar chicle y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.13	N/A. Nueva pregunta	¿Los trabajadores usan redes para cabello efectivas que contienen todo el cabello?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.14	N/A. Nueva pregunta	¿Todos los trabajadores de la cosecha usan ropa limpia y adecuada para la operación (por ejemplo, ropa limpia, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.15	N/A. Nueva pregunta	¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y	Nueva pregunta

			no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.16	N/A. Nueva pregunta	¿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?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.16a	N/A. Nueva pregunta	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de ir al baño?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.17	¿Se provee agua potable fresca para beber a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta 2.10.10	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	La pregunta cambió de 2.10.09 a 4.05.17. Se eliminó "si no". Los requisitos para el agua potable y los contenedores se sumaron a la expectativa
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.17a	¿Se proporcionan recipientes de uso individual como vasos desechables disponibles cerca del lugar para toma de agua (a menos que se use un bebedero)?	¿Se proporcionan vasos de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	La pregunta cambió de 2.12.11b a 4.05.17a. Cambios menores de gramática se hicieron a pregunta y expectativa. La puntuación cambió de 7 a 5.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.18	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	La pregunta cambió de 2.12.12 a 4.05.18. La expectativa cambió para reflejar lo que debe estar en el kit, los requisitos del código de fecha y el uso de guantes con vendas.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.19	Si se observa, ¿son destruidos todos los productos que entran en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal? SI LA RESPUES ES "NO"	¿Se destruyen todos los productos que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? CUALQUIER	La pregunta cambió de 2.12.13 a 4.05.19. Se agregó "otros fluidos corporales" a la pregunta. El valor del punto cambió de 20 a 15.

		RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.20	N/A. Nueva pregunta	¿Hay basureros convenientes colocados en lugares adecuados?	Nueva pregunta
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.05.21	¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?	¿Se han controlado los problemas potenciales de contaminación con material extraño (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	La pregunta cambió de 2.12.16 a 4.05.21. Se agregó "material externo" a preguntas y expectativas.
Prácticas de Cosecha	4.06.01	¿Hay evidencia de presencia y/o actividad de animales en el área de cosecha? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.13.02	¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (silvestre o doméstica) en el área de cosecha?	La pregunta cambió de 2.13.01 a 4.06.01. Se agregó "silvestre o doméstica" a la pregunta y se realizaron cambios menores en la gramática a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.01a	N/A. Nueva pregunta	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área de cosecha?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.01b	La materia fecal encontrada en el área auditada ¿es un evento sistemático (no esporádico)? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	¿La materia fecal encontrada 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	La pregunta cambió de 2.13.01b a 4.06.01b. Se agregó a la expectativa de que ocurra falla automática si se encuentra materia fecal humana. Otros cambios menores de gramática a la expectativa. Se cambió la puntuación de 20 a 15.
Prácticas de Cosecha	4.06.02	N/A. Nueva pregunta	¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.03	N/A. Nueva pregunta	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización) para el equipo de cosecha?	Nueva pregunta

Prácticas de Cosecha	4.06.03a	N/A. Nueva pregunta	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización para cosechar los equipos que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.04	N/A. Nueva pregunta	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.05	N/A. Nueva pregunta	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.06	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de pruebas microbianas del agua utilizada para el contacto postcosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (ej. tablas de clasificación de limpieza y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales o E. coli genéricos detectables en el agua?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.06a	N/A. Nueva pregunta	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.06b	N/A. Nueva pregunta	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	Nueva pregunta

Prácticas de Cosecha	4.06.07	¿Se cosecha y transporta el producto a una instalación para manipuleo adicional y/o empaque final?	¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?	La pregunta cambió de 2.13.02 a 4.06.07. Se agregó a la expectativa de que esta es una pregunta de recopilación de información.
Prácticas de Cosecha	4.06.08	¿Se empaqa el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.04.	¿Está el producto envasado en la unidad de envasado final en el campo?	La pregunta cambió de 2.13.03 a 4.06.08. Se agregó a la expectativa de que esta es una pregunta de recopilación de información.
Prácticas de Cosecha	4.06.08a	¿Está el material de empaque destinado para producto (p.e., cartones, bolsas, canastillas, sacos, RPCs o contenedores de plástico reusables por sus siglas en inglés), siendo utilizados solamente para éste propósito?	¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, clamshells, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?	La pregunta cambió de 2.13.03a a 4.06.08a. Se agregó "además" a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.08b	¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manipuleo? ¿Se inspecciona el material de empaque antes de ser usado y el producto empacado es inspeccionado después del empaque? Donde se encuentren problemas de contaminación, ¿se toman acciones correctivas y se registran?	¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y está libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?	Se combinaron las preguntas 2.13.03d y 2.13.03e a 4.06.08b
Prácticas de Cosecha	4.06.08c	¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?	¿El material de embalaje queda en el campo desatendido, almacenado, seguro y protegido?	La pregunta cambió de 2.13.03f a 4.06.08c. Se agregó a la pregunta y expectativa de que el material de embalaje no se atiende.
Prácticas de Cosecha	4.06.08d	¿El producto terminado muestra información que indique las condiciones apropiadas de almacenamiento y uso del producto a lo largo de	¿Están los productos terminados codificados (contenedores, cajas de cartón y unidades de empaque) para el día de la cosecha?	La pregunta cambió de 2.13.03g a 4.06.08d. La pregunta y las expectativas cambiaron para requerir la codificación de la fecha en lugar de la información de almacenamiento y uso.

		la cadena?		
Prácticas de Cosecha	4.06.09	N/A. Nueva pregunta	¿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.	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.10	¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, pase a la pregunta 2.13.05	¿Se usan tablas de clasificación y embalaje? Si no, vaya a 4.06.11.	La pregunta cambió de 2.13.04 a 4.06.10. Se agregaron ejemplos de superficies en contacto con alimentos a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.10a	¿La superficie permite una fácil limpieza y sanitización?	¿El diseño y el estado de las tablas de nivelación y empaque (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	La pregunta cambió de 2.13.04a a 4.06.10a. Pregunta y expectativa explicación ampliada de superficies fáciles de limpiar.
Prácticas de Cosecha	4.06.10b	¿Están las mesas de selección o empaque sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.13.05	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las tablas 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?	La pregunta cambió de 2.13.04b a 4.06.10b. Pregunta ampliada para incluir registros de limpieza y registros de pruebas de resistencia a los antimicrobianos. Se agregaron superficies de contacto con los alimentos a la expectativa junto con agregar desinfección al programa de limpieza.

Prácticas de Cosecha	4.06.11a	¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?	¿El diseño y la condición de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	La pregunta cambió de 2.13.05a a 4.06.11a. Pregunta explicación ampliada de superficies fáciles de limpiar.
Prácticas de Cosecha	4.06.11b	¿Están los contenedores re-usables sujetos a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, pase a la pregunta 2.13.05e.	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para los contenedores reutilizables 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?	La pregunta cambió de 2.13.05b a 4.06.11b. Pregunta ampliada para incluir registros de limpieza y registros de pruebas de resistencia a los antimicrobianos. Se agregó un requisito para los registros y las frecuencias de desinfección en los procedimientos a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.11c	¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manipuleo?	¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	La pregunta cambió de 2.13.05e a 4.06.11c. La puntuación cambió de 5 a 10.
Prácticas de Cosecha	4.06.12a	¿Las herramientas usadas en la cosecha (cuchillos, descorazonadores, fundas, etc.) están hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar (p.e., sin partes de madera o tela)?	¿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?	La pregunta cambió de 2.13.06a a 4.06.12a. La pregunta expandió la explicación de las superficies fáciles de limpiar. Cambios menores de gramática a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.12b	¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipuleo?	¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	La pregunta cambió de 2.13.06c a 4.06.12b. Hubo un cambio a la gramática de la pregunta y se agregan ejemplos de herramientas de cosecha a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.12c	¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e., cuchillos) cuando no están siendo usados?	¿Existe un programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte	La pregunta cambió de 2.13.06d a 4.06.12c. Amplió el programa de rendición de cuentas / almacenamiento / control de herramientas en la pregunta. Se agregó un requisito a la expectativa de que se tengan en cuenta las herramientas y que se verifiquen las superficies.

			similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?	
Prácticas de Cosecha	4.06.12d	¿Están las herramientas de cosecha sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.06h.	¿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?	La pregunta cambió de 2.13.06e a 4.06.12d. Pregunta ampliada para incluir registros de limpieza y registros de pruebas de resistencia a los antimicrobianos. Se agregó un requisito para los registros y las frecuencias de desinfección en los procedimientos a la expectativa, junto con cambios menores en la gramática.
Prácticas de Cosecha	4.06.12e	¿Se mantienen las estaciones para sumergir las herramientas apropiadamente en términos de la concentración de solución anti-microbiana y se tienen registros de monitoreo de dicha solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.	¿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	La pregunta cambió de 2.13.06h a 4.16.12e. Cambios menores de gramática a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.16.13a	¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construidas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?	¿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, hilo, cartón, etc.)?	La pregunta cambió de 2.13.07a a 4.16.13 ^a . La pregunta cambió para requerir que las superficies estén libres de materiales antihigiénicos en lugar de materiales de calidad alimentaria. Se agregó a la expectativa de por qué las superficies deben estar libres de materiales antihigiénicos. La puntuación cambió de 5 a 15.
Prácticas de Cosecha	4.06.13b	N/A. Nueva pregunta	¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.13c	N/A. Nueva pregunta	¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de	Nueva pregunta

			pintura descascarillada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta, hilo, cartón, etc.)?	
Prácticas de Cosecha	4.06.13d	N/A. Nueva pregunta	¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.13e	¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?	¿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 efectivo?	La pregunta cambió de 2.13.07b a 4.06.13e. Se agregaron ejemplos de superficies aceptables a la pregunta. La expectativa es nueva.
Prácticas de Cosecha	4.06.13f	¿Está la maquinaria de cosecha sujeta a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, pase a la pregunta	¿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?	La pregunta cambió de 2.13.07c a 4.06.13f. Pregunta ampliada para incluir registros de limpieza y registros de pruebas de resistencia a los antimicrobianos. Se agregó un requisito para los registros y las frecuencias de desinfección en los procedimientos a la expectativa, junto con cambios menores en la gramática.
Prácticas de Cosecha	4.06.13g	¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e., se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?	¿El equipo se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, las bandejas de goteo utilizadas, las vías dedicadas del tractor)?	La pregunta cambió de 2.13.07f a 4.06.13g. Se agregaron "vías dedicadas del tractor" a la pregunta. Requisito adicional para las vías dedicadas del tractor a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.13h	¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tienen el potencial de contaminar el producto?	¿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	La pregunta cambió de 2.13.07g a 4.06.13h. Se agregó un requisito para la documentación escrita a la pregunta y cambios menores en la gramática a la pregunta y expectativa.

			producto?	
Prácticas de Cosecha	4.06.13j	¿Están todas las plataformas encima del producto, empaque o superficies de contacto (p.e., bandas transportadoras) de la maquinaria de cosecha, camiones de campo equipadas con placas protectoras para prevenir la contaminación del producto?	¿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?	La pregunta cambió de 2.13.07i a 4.06.13j. Cambio de gramática menor a la pregunta. Se agregaron riesgos de contaminación superior a las expectativas.
Prácticas de Cosecha	4.06.14a	N/A. Nueva pregunta	¿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?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.14b	N/A. Nueva pregunta	¿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)?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.14c	¿Están los parámetros del agente anti-microbiano claramente documentados y correctos para el tipo de anti-microbiano siendo usado?	¿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?	La pregunta cambió de 2.13.08e a 4.06.14c. Requisito adicional para un SOP y parámetros para sistemas de agua de un solo paso y recirculados a la pregunta y expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.14d	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros (con acciones correctivas) que	Nueva pregunta

			muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes de la puesta en marcha y durante todo el ciclo?	
Prácticas de Cosecha	4.06.14e	N/A. Nueva pregunta	¿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?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.15a	¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de la maquinaria, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, etc., que los productos procesados no son contaminados por productos sin procesar?	Donde 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?	La pregunta cambió de 2.13.09a a 4.06.15a. Se agregó "Donde el producto cosechado es 'procesado en el campo' o 'semielaborado en el campo'" a la pregunta. Se agregó "trabajador" a la expectativa.
Prácticas de Cosecha	4.06.16	N/A. Nueva pregunta	¿Los vehículos de transporte (por ejemplo, carretillas elevadoras) están limpios, no son una fuente de contaminación y se utilizan de manera sanitaria?	Nueva pregunta
Prácticas de Cosecha	4.06.17a	¿Existen registros actualizados de todos los productos fitosanitarios aplicados en el campo para el producto	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el campo al producto cosechado?	La pregunta cambió de 2.13.10a a 4.06.17a. Cambió los productos de protección de cultivos a los pesticidas en la pregunta y expectativa. Se agregó a la expectativa de lo que debe registrarse para una aplicación de pesticida. La puntuación cambió de 20 a 15.

		cosechado? UNA RESPUESTA "NO" A ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	
Prácticas de Cosecha	4.06.17b	¿Tiene la operación de cultivo información disponible de los productores protectores del cultivo registrados y / o autorizados para uso post-cosecha en los cultivos a los que está destinado su uso en el país de producción? UNA RESPUESTA "NO" A ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	¿Los registros muestran que los pesticidas aplicados después de la recolección y su uso cumplen con todos los requisitos de las instrucciones de la etiqueta, el registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier reglamentación y norma federal, estatal o local? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	La pregunta cambió de 2.13.10c a 4.06.17c. La pregunta cambió de requerir que la información esté disponible para pesticidas a requerir registros de pesticidas que demuestren que se usan de acuerdo con la etiqueta y la ley. La puntuación cambió de 20 a 15.
Prácticas de Cosecha	4.06.17c	Si aplica, ¿Para aquellos productos de protección al cultivo que no están registrados para uso post-cosecha en los cultivos destino en el país de producción, si el país tiene legislación parcial o no la tiene, puede el agricultor demostrar que tiene información de registro, etiqueta, límites máximos permitidos, etc., en el país destino? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	Para aquellos pesticidas que están registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos de destino durante el período de postcosecha en el país de producción o no están registrados para su uso durante el período postcosecha en cultivos de destino en el país de producción (en caso que el país no tenga o tenga 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	La pregunta cambió de 2.13.10e a 4.06.17c. La pregunta cambió para incluir los pesticidas que están registrados para su uso y los cambios menores en la gramática. Sumado a la expectativa de que el productor debe saber qué pesticidas están registrados para su uso necesario y cambios menores en la gramática. La puntuación cambió de 20 a 15.

			DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	
Prácticas de Cosecha	4.06.17d	N/A. Nueva pregunta	DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA. 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.	Nueva pregunta
Transporte y Rastreo	4.07.01	¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?	¿Los vehículos que transportan productos frescos desde el campo a la instalación se limitan solo a esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son adecuados para este propósito?	La pregunta cambió de 2.14.01 a 4.07.01. Se agregó el requisito de que los vehículos sean adecuados para el propósito de la pregunta y expectativa.
Transporte y Rastreo	4.07.02	¿Hay un sistema para rastrear el producto del campo? Si NO, pase a la pregunta 2.15.01.	¿Existe un sistema para rastrear productos de la granja? Si no, vaya a 4.08.01.	La pregunta cambió de 2.14.02 a 4.07.02. Cambio menor gramática a la expectativa. La puntuación cambió de 20 a 15.
Almacenamiento en Sitio	4.08.01	¿Hay un almacén en sitio para artículos y/o equipo usado en el proceso de cosecha (p.e., material de empaque, cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, etc.)? Si	¿Existe un almacenamiento en el sitio para artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, clamshells, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de	La pregunta cambió de 2.15.01 a 4.08.01. La expectativa cambió a una explicación de para qué se usaría el almacenamiento en el sitio

		la respuesta es NO, concluya aquí el cuestionario	clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?	
Almacenamiento en Sitio	4.08.01a	¿Hay un almacén en sitio para artículos y/o equipo usado en el proceso de cosecha (p.e., material de empaque, cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, etc.)? Si la respuesta es NO, concluya aquí el cuestionario	¿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, clamshells, recipientes reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?	La pregunta cambió de 2.15.01 a 4.08.02. Se agregó el requisito a la pregunta de que el almacenamiento sea limpio y seguro. Nueva expectative.
Almacenamiento en Sitio	4.08.03	¿Está el área de almacén sujeta a un programa de sanitización?	¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	La pregunta cambió de 2.15.03 a 4.08.03. La pregunta ahora pide registros de limpieza.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un programa efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	Nueva pregunta
Almacenamiento en Sitio	4.08.04b	¿Están en buenas condiciones los dispositivos para control de plagas y están marcados según el monitoreo (o escaneo de código de barras) de manera regular?	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen en condiciones limpias e intactas y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) regularmente?	La pregunta cambió de 2.15.04b a 4.08.04b. Cambios menores gramaticales a la pregunta y expectativa.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04c	¿Es adecuada la cantidad y ubicación de los dispositivos de control de plagas?	¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?	La pregunta cambió de 2.15.04c a 4.08.04c. La expectativa cambió para exigir que la ubicación del dispositivo se base en la evaluación de riesgos.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04d	N/A. Nueva pregunta	Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	Nueva pregunta
Almacenamiento en Sitio	4.08.04f	¿Están instalados y asegurados apropiadamente todos los dispositivos para el control de plagas?	¿Son todos los dispositivos de control de plagas efectivos y las trampas de cebo están aseguradas?	La pregunta cambió de 2.15.04e a 4.08.04f. La pregunta cambió para requerir que las estaciones de cebo sean seguras y que los dispositivos sean efectivos. Cambio de gramática menor a la expectativa.

Almacenamiento en Sitio	4.08.04g	¿Hay un dibujo esquemático de la planta donde se muestran las posiciones numeradas de todas las trampas y estaciones con cebo, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?	¿Hay un plano/dibujo esquemático 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?	La pregunta cambió de 2.15.04f a 4.08.04g. Cambios gramaticales en la pregunta. Se agregó a la expectativa de que el dibujo sea preciso, esté fechado y muestre el tipo de dispositivo.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04h	¿Se crean reportes de servicio para los monitoreos de control de plagas, detallando registros de las inspecciones, de las aplicaciones y de las acciones correctivas tomadas (si es que existieron problemas), ya sea que se realicen de manera interna o contratada?	¿Se crean informes de servicio para 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)?	La pregunta cambió de 2.15.04g a 4.08.04h. Cambio de gramática menor a la pregunta. Se agregó a la expectativa de que los registros del servicio estén disponibles para su revisión, ya sea que el servicio esté contratado o en la propia empresa.
BPM General	5.01.01	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad?	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	La pregunta cambió de 2.16.01 a 5.01.01. Se agregó "operación" a la pregunta. La expectativa cambió para indicar que se trata de una persona designada y se agregó un requisito de capacitación apropiado que cumple con los requisitos federales y estatales.
BPM General	5.01.02	¿Están todos los químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura y están etiquetados correctamente?	¿Están todos los químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura y están etiquetados correctamente?	La pregunta cambió de 2.16.02 a 5.01.02. Se agregó a la pregunta de que los químicos son para limpieza y mantenimiento. Se agregaron requisitos para el lugar donde se almacenan los productos químicos y para controlar el acceso a las expectativas.
BPM General	5.01.03	¿Los químicos "grado alimenticio" y "grado no-alimenticio" se manejan y almacenan de manera controlada?	¿Los químicos "grado alimenticio" y "grado no-alimenticio" se manejan apropiadamente, de acuerdo con la etiqueta y almacenan de manera controlada?	La pregunta cambió de 2.16.03 a 5.01.03. Se agregó un requisito para cuestionar que los químicos se usen apropiadamente y de acuerdo con la etiqueta. Sumado a la expectativa de que los productos químicos deben ser aprobados y utilizados de acuerdo con la etiqueta y que solo se usan lubricantes de grado alimenticio cerca del producto y el empaque.

BPM General	5.01.04	¿Están colocados apropiadamente los letreros de apoyo a las Buenas Prácticas de Manufactura?	¿Los carteles que respaldan las BPM se publican de manera apropiada?	La pregunta cambió de 2.16.04 a 5.01.04. Sumado a la expectativa de que los carteles sean visibles y estén en el idioma de los trabajadores. Además, cambio menor de gramática a la expectativa.
BPM General	5.01.05	¿Están implementados en las operaciones los controles de bioseguridad necesarios?	¿Se implementan los controles necesarios de defensa alimentaria en la operación?	La pregunta cambió de 2.16.05 a 5.01.05. Se agregaron a la expectativa algunos ejemplos de áreas de alto riesgo.
Control de Plagas	5.02.01	¿Están los productos o ingredientes libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos ó evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	¿Están los productos o ingredientes libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	La pregunta cambió de 2.17.01 a 5.02.01. Cambio menor de gramática a la expectativa.
Control de Plagas	5.02.02	¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	La pregunta cambió de 2.17.02 a 5.02.02. Cambio menor de gramática a la expectativa.
Control de Plagas	5.02.04	¿Está el área externa inmediata a las instalaciones libre de evidencia de actividad de plagas?	¿Está el área externa inmediata a las instalaciones libre de evidencia de actividad de plagas?	La pregunta cambió de 2.17.04 a 5.02.04. Sumado a la expectativa de que las áreas deberían estar libres de actividad de plagas recurrente y existente.
Control de Plagas	5.02.05	¿Cuentan las operaciones con un programa de control de plagas? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	¿Existe un programa efectivo de control de plagas implementado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	La pregunta cambio de 2.17.05 a 5.02.05. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que el programa debe ser efectivo. Se agregó a la expectativa de que cualquier puntaje es una falla automática.
Control de Plagas	5.02.06	¿Están los dispositivos de control de plagas (incluyendo	¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de	La pregunta cambió de 2.17.06 a 5.02.06. Se agregó a la pregunta de donde los dispositivos no deberían estar ubicados.

		trampas y matamoscas eléctricos) ubicados lejos de producto expuesto? ¿Se evita el uso de estaciones con cebo envenenado dentro de las instalaciones?	las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y el empaquetado, y trampas venenosas para roedores no se usan dentro de las instalaciones?	
Control de Plagas	5.02.07	¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea por código de barras) regularmente?	¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea por código de barras) regularmente?	La pregunta cambió de 2.17.07 a 5.02.07. Se agregó a la expectativa de que los dispositivos deberían estar en condiciones de trabajo e inspección.
Control de Plagas	5.02.08	¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones y en el perímetro exterior, son adecuados en número y ubicación?	¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones y en el perímetro exterior, son adecuados en número y ubicación?	La pregunta cambió de 2.17.08 a 5.02.08. La expectativa cambió para indicar que las distancias entre dispositivos deberían estar determinadas por la actividad y las necesidades de la operación.
Control de Plagas	5.02.10	¿Están todos los dispositivos para control de plagas apropiadamente instalados y asegurados?	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	La pregunta cambio de 2.17.10 a 5.02.10. La pregunta cambió para requerir que las estaciones de cebo sean seguras y que los dispositivos sean efectivos. Agregado a la expectativa de cómo se deben colocar los dispositivos y que no se debe usar cebo de pellets.
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.01	¿Están los ingredientes (incluyendo hielo), productos y material de empaque almacenados de manera que se evite contaminación cruzada (esto incluye tarimas de producto al cual se le aplico hielo colocadas arriba de producto sin protección apropiada, así como cualquier incidente de contaminación con productos alérgicos)?	¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de ingredientes (incluido hielo), productos y embalajes almacenados para evitar la contaminación cruzada (esto incluye paletas de productos congelados almacenados sobre paletas de producto sin protección adecuada, así como cualquier problema de contaminación cruzada por alérgenos)?	La pregunta cambió de 2.18.01 a 5.03.01. Se agregó a la pregunta "¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación ...?". Se agregó a la expectativa una explicación de cómo deben almacenarse los diferentes materiales.
Áreas de Almacenamiento	5.03.03	¿Se restringe el uso de las instalaciones a	¿Se restringe el uso de las instalaciones a	La pregunta cambió de 2.18.03 a 5.03.03.

y Materiales de Embalaje		almacenamiento de productos alimenticios?	almacenamiento de productos alimenticios?	
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.05	¿Están los productos e ingredientes, incluyendo hielo, producto terminado y material de empaque que tenga contacto con el alimento, dentro de las tolerancias aceptadas de contaminación y adulteración? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	¿Los productos crudos, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y los envases 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.	La pregunta cambió de 2.18.05 a 5.03.05. Se agregó agua a los ingredientes y no requirió adulteración en la pregunta. La expectativa se amplió para incluir la comparación de la adulteración con la legislación y las tolerancias de deterioro. Además, dio ejemplos de deterioro y adulteración, y esa pregunta está diseñada para que el auditor pueda detener la auditoría si encuentra problemas graves de contaminación.
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.07	¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, adyuvantes del proceso, producto en proceso, etc.) marcados propiamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?	¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, adyuvantes del proceso, producto en proceso, etc.) marcados propiamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?	La pregunta cambió de 2.18.07 a 5.03.07. Explicación ampliada de qué producto debe marcarse y por qué en la expectativa.
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.08	¿Se rotan los materiales (productos, empaque, ingredientes, adyuvantes del proceso, etc.), según la política de Primeras entradas - Primeras salidas?	¿Se rotan los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) utilizando la política FIFO?	La pregunta cambió de 2.18.08 a 5.03.08. Explicación agregada a la expectativa de por qué los materiales deben rotarse y por qué deben marcarse correctamente con códigos de rotación.
Prácticas Operacionales	5.04.01	¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de las instalaciones, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, uso de vehículos internos, etc., que los productos terminados (procesados) no sean contaminados por productos	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., garantizan que los productos terminados (procesados) no estén contaminados por productos crudos (sin procesar)?	La pregunta cambió de 2.19.01 a 5.04.01. Sumado a las expectativas: las materias primas entrantes no deberían ser una fuente de contaminación para productos en proceso o terminados.

		sin procesar?		
Prácticas Operacionales	5.04.02	¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior p.e., escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, paneles sueltos, etc.?	¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior ej. escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, paneles sueltos, etc.?	La pregunta cambió de 2.19.02 a 5.04.02. La expectativa es nueva
Prácticas Operacionales	5.04.03	¿Están completamente cerradas las áreas de empaque y/o proceso?	¿Las áreas de producción están completamente cerradas?	La pregunta cambió de 2.19.03 a 5.04.03. Cambiado "embalaje y / o procesamiento" a "producción" en cuestión. La expectativa es nueva.
Prácticas Operacionales	5.04.04	¿Las áreas de producción se encuentran limpias y en buen estado; especialmente lámparas, orillas del piso, equipo y otras áreas difíciles de limpiar?	¿Las áreas de producción se encuentran limpias y en buen estado, especialmente lámparas, conductos, ventiladores, orillas del piso, equipo y otras áreas difíciles de limpiar?	La pregunta cambió de 2.19.04 a 5.04.04. Se agregaron conductos y ventiladores a la pregunta.
Prácticas Operacionales	5.04.06	¿Se examinan las materias primas antes de ser usadas?	¿Se examinan los ingredientes crudos antes del uso?	La pregunta cambió de 2.19.06 a 5.04.06. Se agregó a la expectativa de que las materias primas deben ser inspeccionadas antes de su uso.
Prácticas Operacionales	5.04.07	¿Están los productos terminados (cartones y unidades de empaque) marcados con la fecha de producción y muestran información que permita un almacenamiento apropiado dentro la de cadena de suministro?	¿Los productos terminados están codificados (envases de cartón y unidades) para el día de la producción?	La pregunta cambió de 2.19.07 a 5.04.07. Se eliminó el requisito de la pregunta para el etiquetado de las condiciones de almacenamiento y el uso en la cadena de suministro. Se agregó esta información a la expectativa como posible comprador o requisito legal. La puntuación cambió de 10 a 5.
Prácticas Operacionales	5.04.08	¿Se han implementado métodos para controlar materiales extraños (p.e., detectores de metales, trampas de metales, inspección visual, etc.)? Donde sea relevante,	¿Están los métodos de control de materiales extraños (por ejemplo, detectores de metales, trampas metálicas, imanes, inspección visual, máquinas de rayos X, etc.) en	La pregunta cambió de 2.19.08 a 5.04.08. Se agregaron imanes y máquinas de rayos X a la pregunta. Sumado a la expectativa de que los métodos de control de material extraño deberían tener un dispositivo de rechazo funcional.

		¿son estos sistemas probados periódicamente para asegurar su apropiada operación?	su lugar y se prueban regularmente (cuando corresponda) para garantizar el funcionamiento correcto?	
Prácticas Operacionales	5.04.09	¿Se usan en la instalación tiras de papel de prueba, equipos de prueba o dispositivos medición apropiados para verificar las concentraciones de los sanitizantes utilizados (en estaciones de inmersión, agua de lavado de producto, terminales de sanitización, etc.)? ¿Están siendo utilizados y se encuentran en condiciones operacionales?	¿Utiliza la instalación las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (agua de contacto del producto, desinfectantes terminales, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	La pregunta cambió de 2.19.09 a 5.04.09. Se cambió "lavado" por "contacto" en la pregunta y se agregó que los dispositivos probados se deben usar correctamente. Explicación expandida para incluir requisitos para soluciones de prueba y tiras y que si se utiliza un inyector automático, debe haber un método de respaldo para verificar las lecturas del inyector. La puntuación de 10 a 15.
Prácticas Operacionales	5.04.10	¿Hay estaciones de lavado de manos adecuadas en número, en ubicación, en buen funcionamiento, cuentan con agua caliente y están adecuadamente suministradas (p.e., toallas desechables, jabón sin esencia, etc.)?	¿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?	La pregunta cambió de 2.19.10 a 5.04.10. Se modificó la redacción de la ubicación y el monitoreo en la pregunta y expectativa.
Prácticas Operacionales	5.04.11	N/A. Nueva pregunta	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón sin perfume, etc.) y están restringidas solo para el lavado a mano?	Nueva pregunta
Prácticas Operacionales	5.04.12	¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e.,	¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e.,	La pregunta cambió de 2.19.11 a 5.04.12. Sumado a la expectativa de que las instalaciones estén disponibles para todos los trabajadores y que el jabón también no esté perfumado.

		papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón sin esencia, etc.)?)	papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón sin esencia, etc.)?)	
Prácticas Operacionales	5.04.13	¿Hay estaciones secundarias para sanitización de manos (p.e., inmersión de manos, dispensadores de gel y/o aspersión) adecuadas en número y ubicación? ¿Las estaciones se mantienen en forma apropiada?	¿Las estaciones de sanitización de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen de forma adecuada?	La pregunta cambió de 2.19.12 a 5.04.13. Cambio menor de gramática en la pregunta. Se agregó un requisito a la expectativa de que las soluciones sean 60% a 95% de etanol o isopropanol y que las pruebas de resistencia no se deban realizar en desinfectantes comerciales premezclados. La puntuación cambió de 3 a 5.
Prácticas Operacionales	5.04.14	¿Hay estaciones de inmersión de calzado en número y ubicación apropiados y se mantienen éstas en buenas condiciones?	¿Las estaciones de sanitización de inmersión de pies de espuma o en polvo seco son adecuados en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen adecuadamente?	La pregunta cambió de 2.19.13 a 5.04.14. Se agregaron más opciones de sanitizantes de pies a la pregunta. Nueva expectativa
Prácticas Operacionales	5.04.15	¿Los contenedores de un solo uso son utilizados solamente para su propósito, de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada?	¿Los contenedores de un solo uso son utilizados solamente para su propósito, de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada?	La pregunta cambió de 2.19.14 a 5.04.15. Error gramatical corregido en la pregunta. Nueva expectativa
Prácticas Operacionales	5.04.16	¿Los contenedores reusables están claramente designados para un propósito específico (basura, materia prima, producto terminado, re-proceso, etc.) de tal forma que se previene la contaminación cruzada?	¿Los recipientes reutilizables lavables o usados con un forro están claramente designados para el propósito específico (basura, producto sin procesar, producto terminado, nuevo trabajo, hielo, etc.) de manera que se previene la contaminación cruzada?	La pregunta cambió de 2.19.15 a 5.04.16. Se agregó a la pregunta de que los contenedores se pueden limpiar o usar con un forro. Se agregaron requisitos de limpieza y almacenamiento de contenedores a la expectativa.
Prácticas Operacionales	5.04.17	¿Están trabajando correctamente los aparatos de medición involucrados en la inocuidad alimentaria?	¿Los dispositivos se utilizan para medir, regular o controlar la temperatura, el pH, la acidez, la actividad del agua y otras condiciones que afectan la inocuidad de los alimentos, funcionan correctamente y se	La pregunta cambió de 2.19.16 a 5.04.17. Pregunta completamente nueva. Se agregaron más dispositivos de medición a la expectativa.

			mantiene adecuadamente?	
Prácticas del Trabajador	5.05.01	¿Los trabajadores se lavan y Santillán las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los recesos y cuando puedan estar contaminadas?	¿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 puedan estar contaminadas?	La pregunta cambió de 2.20.01 a 5.05.01. Se agregó a la pregunta de que debe lavarse las manos antes de ponerse los guantes. Se agregó a la expectativa de que el rendimiento del trabajador en el lavado / desinfección de las manos debe ser monitoreado y cuando se debe lavar las manos.
Prácticas del Trabajador	5.05.02	¿Los trabajadores tiene las uñas limpias, cortas y libres de esmalte?	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	La pregunta cambió de 2.20.02 a 5.05.02. Se agregó a la expectativa de que las uñas sucias pueden ser una fuente de contaminación cruzada y que las uñas postizas y el esmalte de uñas no deben usarse incluso debajo de los guantes.
Prácticas del Trabajador	5.05.03	¿No señal hay de trabajadores con llagas, heridas abiertas o que presenten signos de enfermedad transmitida por los alimentos estén trabajando en contacto directo e indirecto con los alimentos?	¿No hay señales de que haya trabajadores con forúnculos, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	La pregunta cambio de 2.20.03 a 5.05.03. La expectativa es nueva.
Prácticas del Trabajador	5.05.04	¿Los trabajadores usan redes para cabello que sean efectivas?	¿Los trabajadores usan redes efectivas que cubren todo el cabello?	La pregunta cambió de 2.20.04 a 5.05.04. Se agregó a la pregunta de que las redes deben contener todo el cabello. Expectativa expandida para abordar ahora el uso de gorras de béisbol.
Prácticas del Trabajador	5.05.05	¿Se limita el uso de joyería a una argolla sencilla de matrimonio?	¿La joyería está confinada a un anillo sencillo de boda y no se usan relojes?	La pregunta cambió de 2.20.05 a 5.05.05. Se agregó a la pregunta de que los relojes no pueden ser usados. La expectativa es nueva. La puntuación cambió de 3 a 5.
Prácticas del Trabajador	5.05.06	¿Están usando todos los trabajadores la vestimenta necesaria para la operación (p.e. batas, delantales, mangas y guantes libres de látex)?	¿Todos los trabajadores usan prendas exteriores adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa adecuada, batas, delantales, mangas, guantes sin látex)?	La pregunta cambió de 2.20.06 a 5.05.06. Se agregó a la pregunta de que la ropa debe ser apropiada. La expectativa es nueva
Prácticas del Trabajador	5.05.07	¿Los trabajadores se quitan la vestimenta protectora p.e., las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes)	La pregunta cambió de 2.20.07 a 5.05.07. La expectativa es casi completamente nueva.

		descanso, antes de usar las instalaciones sanitarias y al final de su turno antes de ir a casa?	cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	
Prácticas del Trabajador	5.05.08	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen la vestimenta protectora p.e., las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso o antes de usar el baño?	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de ir al baño?	La pregunta cambio de 2.20.08 a 5.05.08. La expectativa es nueva.
Prácticas del Trabajador	5.05.09	¿Los artículos personales de los trabajadores, no están siendo almacenados en áreas de producción o áreas de almacén de materiales?	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de producción o áreas de almacenamiento de materiales?	La pregunta cambio de 2.20.09 a 5.05.09. La expectativa es nueva.
Prácticas del Trabajador	5.05.10	¿El fumar, comer, mascar y beber está limitado a las áreas designadas?	¿Fumar, comer, masticar chicle y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	La pregunta cambió de 2.20.10 a 5.05.10. Se agregó a la pregunta de que escupir está prohibido. La expectativa es casi completamente nueva. La puntuación cambió de 10 a 5
Prácticas del Trabajador	5.05.11	N/A. Nueva pregunta	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	Nueva pregunta
Prácticas del Trabajador	5.05.12	¿Se remueven todos los artículos de los bolsillos superiores de las blusas o camisas?	¿Se eliminan todos los artículos de la prenda (camisa, blusa, etc.) de los bolsillos superiores y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	La pregunta cambió de 2.20.11 a 5.05.12. La pregunta se expandió para incluir más elementos que no deberían usarse. Expectativa expandida para indicar que no debe haber elementos en los bolsillos superiores.
Prácticas del Trabajador	5.05.13	N/A. Nueva pregunta	¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, credencial, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?	Nueva pregunta
Prácticas del Trabajador	5.05.14	¿Se cuenta con un botiquín(es) de primeros auxilios disponible en las instalaciones y tiene los	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente	La pregunta cambió de 2.20.12 a 5.05.14. Se agregó a la pregunta de que deben usarse ayudas de banda azul. Agregado a la expectativa de que los kits deben ser almacenados para reflejar las lesiones que

		materiales adecuados?	disponibles en las instalaciones, y se utilizan bandas adhesivas azules?	pueden ocurrir. También se agregaron requisitos para ayudas de banda azul en el kit.
Equipo	5.06.01	Las superficies que tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, cartones, mecates, etc.)?	Las superficies que tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (ej. cinta, cartones, mecates, etc.)?	La pregunta cambió de 2.21.01 a 5.06.01. Menor cambia gramática a la expectativa y se agregó de qué deben estar hechas las superficies de contacto con los alimentos.
Equipo	5.06.02	Las superficies que no tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, mecates, cartones, etc.)?	Las superficies que no tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (ej. cinta, mecates, cartones, etc.)?	La pregunta cambió de 2.21.02 a 5.06.02. Se agregó a la expectativa de que, donde sea posible, el marco del equipo no sea penetrado por pernos o postes.
Equipo	5.06.03	¿El diseño del equipo y la condición en que se encuentra (p.e., superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos, libres de madera) facilitan su limpieza y mantenimiento?	¿El diseño, la ubicación y el estado del equipo de contacto con los alimentos (por ejemplo, superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, sin madera u otros materiales absorbentes) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	La pregunta cambió de 2.21.03 a 5.06.03. Se agregó a la pregunta que se aplica a los equipos de contacto con alimentos, que la colocación del equipo es relevante y más detalles sobre los requisitos de superficie del equipo. Se agregaron requisitos adicionales a las expectativas sobre el material y el diseño del equipo.
Equipo	5.06.04	¿Hay termómetros (independientes del incluido en el termostato) presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?	¿Hay termómetros (independientes del incluido en el termostato) presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?	La pregunta cambió de 2.21.04 a 5.06.04. Se agregó un requisito a la expectativa de que los termómetros monitoreen la temperatura en el área con precisión.
Limpieza de Equipos	5.07.01	¿Están limpias las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos?	¿Están limpias las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos?	La pregunta cambió de 2.22.01 a 5.07.01. Se agregó que las superficies en contacto con los alimentos están en la zona 1 a la expectativa.
Limpieza de Equipos	5.07.02	¿Están limpias las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos?	¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?	La pregunta cambió de 2.22.02 a 5.07.02. Se agregó que las superficies en contacto con los alimentos están en la zona 2 a la expectativa.

Limpieza de Equipos	5.07.03	¿Están limpios los artículos utilizados para colocar o almacenar producto (barriles, bins, canastas, etc.)?	¿Los artículos (contenedores, papeleras, etc.) que se usan para guardar o almacenar productos están limpios?	La pregunta cambió de 2.22.03 a 5.07.03. Se agregaron "contenedores" y se eliminaron los "barriles" de la pregunta.
Limpieza de Equipos	5.07.04	¿Se protegen de contaminación, los alimentos y el material de empaque durante la limpieza?	Durante la limpieza, ¿los productos alimenticios y los materiales de embalaje están protegidos de la contaminación?	La pregunta cambió de 2.22.04 a 5.07.04. Adiciones de redacción menores a preguntas y expectativas.
Limpieza de Equipos	5.07.08	¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?	¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?	La pregunta cambió de 2.22.05 a 5.07.08. Las expectativas volvieron a ser más simples y se agregaron requisitos específicos para las mangueras.
Limpieza de Equipos	5.07.10	¿Se remueve del equipo el exceso de lubricante y grasa?	¿Se eliminan los lubricantes y la grasa en exceso del equipo y se colocan recipientes de captura de lubricante cuando es necesario?	La pregunta cambio de 2.22.10 a 5.07.10. Se agregó que los recipientes de captura de lubricante deben estar en su lugar, a la pregunta. Cambios menores gramaticales a las expectativas.
Limpieza General	5.08.02	¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de empaque y almacén?	¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de producción y almacenamiento?	La pregunta cambió de 2.23.02 a 5.08.02. Reemplazó "empaque" por "producción" en la pregunta
Limpieza General	5.08.06	¿Es adecuado el equipo de protección de la cuadrilla de sanitización, se encuentra en buenas condiciones y está almacenado de tal manera que se prevenga contaminación cruzada de materia prima, producto en proceso, ingredientes, material de empaque o producto terminado?	¿El equipo de protección personal (EPP) para el personal de sanitización cumple con los requisitos de la etiqueta de los productos químicos utilizados, y está en buenas condiciones y almacenado para evitar la contaminación cruzada con productos crudos, productos en proceso, ingredientes, productos terminados o envases?	La pregunta cambió de 2.23.06 a 5.08.06. Se cambió el equipo de seguridad al PPE en la pregunta y se requirió que cumpliera con los requisitos de la etiqueta química.
Limpieza General	5.08.07	¿Se cuenta con equipo de limpieza disponible y está	¿El equipo de limpieza se mantiene limpio y almacenado	La pregunta cambió de 2.23.07 a 5.08.07. Cambió "disponible" a "mantiene limpio" en la pregunta. Requisitos adicionales para el

		almacenado de forma apropiada?	correctamente?	equipo de limpieza en la expectativa.
Limpieza General	5.08.10	¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?	¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?	La pregunta cambio de 2.23.10 a 5.08.10. Cambio de gramática en la pregunta.
Limpieza General	5.08.11	¿Están limpias las áreas de descanso de los trabajadores, incluyendo microondas y refrigeradores? ¿No hay alimentos en putrefacción o fuera de su fecha de caducidad?	¿Están limpias las instalaciones de descanso de los trabajadores, incluidos los microondas y los refrigeradores, y no tienen productos alimenticios podridos o vencidos?	La pregunta cambió de 2.23.11 a 5.08.11. Cambios menores en la redacción de la pregunta y la expectativa.
Limpieza General	5.08.12	¿Está el taller de mantenimiento organizado (p.e., equipo y refacciones almacenadas de manera limpia y ordenada)?	¿El taller de mantenimiento está organizado, con el equipo y los repuestos almacenados de forma prolija y ordenada?	La pregunta cambió de 2.23.12 a 5.08.12. Cambios menores en la redacción de la pregunta y la expectativa.
Limpieza General	5.08.13	¿Los vehículos de transporte interno (p.e., montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.), están limpios, no emiten humos tóxicos y además están siendo usados de forma sanitaria?	¿Los vehículos de transporte interno (ej. montacargas, bobcats, transpaletas, carros, barredoras de pisos, etc.), están limpios, no emiten humos tóxicos y están siendo usados de forma sanitaria?	La pregunta cambió de 2.23.13 a 5.08.13. Cambios menores en la redacción de la pregunta y la expectativa.
Sitio	5.09.01	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un plan del sitio que muestre la ubicación de las instalaciones, los sitios adyacentes, las carreteras, las fuentes de agua, las aguas pluviales, las aguas residuales y otras características relevantes?	Nueva pregunta
Sitio	5.09.02	N/A. Nueva pregunta	¿Hay un plano de la planta de la instalación que muestre el diseño del edificio, las áreas de producción, las áreas de almacenamiento, las fuentes y los accesorios de agua, el	Nueva pregunta

			diseño de los equipos y los patrones de flujo de tráfico?	
Edificios y Terrenos	5.10.01	¿Están limpias y protegidas todas las lámparas de las instalaciones que puedan contaminar materia prima, materia en proceso, ingredientes (incluyendo hielo), producto terminado, equipo o empaque en caso de una ruptura?	¿Están todas las luces en la instalación que podrían contaminar las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido hielo), productos terminados, equipos o envases, protegidos, recubiertos o son resistentes a trizaduras para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	La pregunta cambió de 2.24.01 a 5.10.01. Se agregó a la pregunta de que las luces pueden ser recubiertas o de otro modo irrompibles. La expectativa es nueva.
Edificios y Terrenos	5.10.02	¿Se ha eliminado o controlado en la planta cualquier contaminación potencial de metal, vidrio, plástico, etc.?	¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?	La pregunta cambió de 2.24.02 a 5.10.02. Cambios menores en la redacción en la pregunta y se agregó plástico duro de cualquier fuente a la expectativa. La puntuación cambió de 15 a 10.
Edificios y Terrenos	5.10.04	¿Hay iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento?	¿Hay iluminación adecuada en las áreas de producción y almacenamiento?	La pregunta cambió de 2.24.04 a 5.10.04. Cambió el "embalaje" a "producción" en la pregunta. Se agregó una explicación a la expectativa de dónde debería haber una iluminación adecuada.
Edificios y Terrenos	5.10.05	¿Es adecuada la ventilación para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores?	¿Es adecuada la ventilación para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores?	La pregunta cambio de 2.24.05 a 5.10.05. La expectativa es nueva.
Edificios y Terrenos	5.10.06	¿Están las superficies de los pisos en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?	¿Están las superficies de los pisos en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?	La pregunta cambió de 2.24.06 a 5.10.06. Adiciones de palabras menores a las expectativas.
Edificios y Terrenos	5.10.07	¿Hay coladeras en el piso donde se necesitan para el drenaje y la limpieza?	¿Los desagües del piso son necesarios para el drenaje y la limpieza?	La pregunta cambió de 2.24.07 a 5.10.07. Se agregó a la expectativa de que los drenajes estén ubicados correctamente.
Edificios y Terrenos	5.10.08	¿Las puertas hacia al exterior son a prueba de plagas?	¿Están todos los puntos de entrada a las áreas de producción y almacenamiento protegidos para evitar la entrada de roedores y aves?	La pregunta cambió de 2.24.08 a 5.10.08. Pregunta y expectativa ampliada para incluir todos los puntos de entrada en áreas de productos y almacenamiento en lugar de puertas y especificar qué plagas deben evitar.

Edificios y Terrenos	5.10.09	¿Están equipadas las puertas de los andenes con protecciones para que los camiones de carga sellen completamente?	¿Las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores/silenciadores para sellar contra los camiones en ambientes con temperatura controlada?	La pregunta cambió de 2.24.09 a 5.10.09. Se agregó que esta pregunta se aplica a ambientes con temperatura controlada.
Edificios y Terrenos	5.10.10	¿Se mantienen en buenas condiciones, libres de restos de producto y a prueba de plagas, los andamios niveladores de los andenes de carga?	¿Los niveladores de carga y los amortiguadores/silenciadores de carga se mantienen en buen estado, a prueba de plagas y libres de escombros?	La pregunta cambió de 2.24.10 a 5.10.10. Se agregaron amortiguadores a la pregunta. Se agregó "carga" después de "niveladores" en la expectativa
Edificios y Terrenos	5.10.11	¿Están las paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas? ¿Las tuberías, ventilas, ductos de aire, están diseñadas de tal forma que eviten la entrada de plagas p.e. mediante el uso de una malla?	¿Las paredes exteriores están libres de agujeros para evitar las plagas y están diseñadas y protegidas las tuberías, conductos de ventilación y conductos de aire para evitar la entrada de plagas (por ejemplo, mediante el uso de malla fina)?	La pregunta cambió de 2.24.11 a 5.10.11. Cambios menores de gramática en la pregunta.
Edificios y Terrenos	5.10.12	¿Están las paredes y techos internos libres de huecos y hendiduras que sirvan de albergue para insectos y permiten éstos una sanitización apropiada? ¿Las áreas de "techos falsos" tienen un acceso adecuado que permita la inspección y limpieza?	¿Las paredes interiores y los techos están libres de grietas y hendiduras para evitar el refugio de plagas y permitir una sanitización adecuada?	La pregunta combina 2.24.12 y 2.24.13 con 5.10.12. Se explicó en la expectativa por qué no se permiten las paredes dañadas y se agregaron requisitos para la condición del techo y los falsos techos.
Edificios y Terrenos	5.10.13	¿Se mantiene un perímetro interno de 18" (46cm) en las paredes de la instalación, con accesos adecuados a estos espacios para permitir inspecciones y limpieza?	¿Se mantiene un perímetro interno de 18" (46cm) en las paredes de la instalación, con accesos adecuados a estos espacios para permitir inspecciones y limpieza?	La pregunta cambio de 2.24.14 a 5.10.13. Se cambiaron las "tareas de limpieza" a "limpieza y mantenimiento" en la expectativa.
Edificios y Terrenos	5.10.14	¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación libre de basura, malezas y agua	¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación, incluidos los caminos, los	La pregunta cambio de 2.24.15 a 5.10.14. La pregunta se expandió para explicar las áreas externas incluye carreteras, patios y áreas de estacionamiento.

		estancada?	patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	
Edificios y Terrenos	5.10.15	¿Están siendo implementadas medidas de control para el almacenamiento de tarimas, equipos, llantas, etc., (p.e., sin lodo, estibadas para prevenir albergue de plagas, separadas del perímetro de los edificios)?	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, equipos, llantas, etc. (ej. fuera del barro, extremos de tuberías tapados, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?	La pregunta cambió de 2.24.16 a 5.10.15. Especificó que esta pregunta se aplica al almacenamiento externo. Sumado a la expectativa de que los artículos estén a 24 "del perímetro del edificio y que los artículos sean revisados para detectar posibles plagas.
Edificios y Terrenos	5.10.16	¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las que están sucias o quebradas?	¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las tarimas sucias o rotas, y las tarimas rotas o sucias no están en uso?	La pregunta cambió de 2.24.17 a 5.10.16. La pregunta también ahora requiere que las paletas sucias / rotas no estén en uso.
Edificios y Terrenos	5.10.17	¿Está limpia el área alrededor del contenedor y camión de basura?	¿Está limpia el área alrededor del contenedor de basura/camión de basura/área de basura?	La pregunta cambio de 2.24.18 to 5.10.17. La expectativa es nueva.
Edificios y Terrenos	5.10.18	¿Se mantienen cubiertos o cerrados los botes de basura y/o contenedores en el exterior de la planta?	¿Los basureros y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	La pregunta cambio de 2.24.19 to 5.10.19. La expectativa es nueva.
Edificios y Terrenos	5.10.20	¿Está el laboratorio interno (donde sea apropiado) completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	¿Está el laboratorio interno (donde sea apropiado) completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	La pregunta cambió de 2.24.21 a 5.10.20. La redacción menor cambia las expectativas y se agregó a la expectativa que la pregunta es NA si no hay laboratorio en el sitio.
Archivos Químicos	5.11.01	¿Se tienen en archivo copias de todas las Hojas Técnicas de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) accesibles todo el tiempo y con índices claros?	¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?	La pregunta cambió de 2.25.01 a 5.11.01. Se agregó a la expectativa de que las HDS son para todos los productos químicos, además de algunos cambios menores en la redacción.
Archivos Químicos	5.11.02	¿Hay copias de las etiquetas de especimen para los químicos	¿Hay copias de las etiquetas de los especímenes para los	La pregunta cambió de 2.25.02 a 5.11.02. Se agregó "etiqueta" a la expectativa.

		usados, donde la etiqueta completa no está accesible inmediatamente (p.e químicos para roedores, sanitizantes de producto)?	productos químicos utilizados, donde no se puede acceder inmediatamente a la etiqueta completa (por ejemplo, productos químicos para roedores, desinfectantes de productos)?	
Archivos Químicos	5.11.03	¿Hay un registro de inventario y/o de uso de químicos?	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	La pregunta cambió de 2.25.03 a 5.11.03. Pregunta ampliada para incluir lo que debería haber registros. La expectativa es nueva.
Archivos Químicos	5.11.04	¿Se cuenta con POEs específicos para el cambio y análisis de los sistemas de agua y producción de hielo, p.e., túneles de lavado, túneles de hidrogenfriado, máquinas fabricantes de hielo e inyectoros de hielo, etc.?	¿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, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) y pruebas de sistemas de agua de un solo paso?	La pregunta cambió de 2.25.04 a 5.11.04. Se agregó "monitoreo" en la pregunta. La expectativa se amplió para incluir los requisitos para el cambio de agua en los sistemas recirculados y la documentación de validación de la frecuencia. También se agregaron requisitos para sistemas de un solo pase.
Documentación de Control de Plagas	5.12.01	¿Hay un programa de control de plagas documentado que incluya copia del contrato con la compañía exterminadora (si se usa una), licencia como controlador de plagas (si se utilizan cebaderos) y documentos de seguro?	¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalle el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluyendo una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si los cebos son utilizados), y documentos del seguro?	La pregunta cambió de 2.26.01 a 5.12.01. Se agregó a la pregunta qué debería estar en el programa de control de plagas. La expectativa es nueva.
Documentación de Control de	5.12.02	¿Hay un dibujo esquemático de la planta, que muestre la	¿Hay un plano/dibujo esquemático de la instalación,	La pregunta cambió de 2.26.02 a 5.12.02. Se expandió la pregunta para especificar un dibujo esquemático o un plan y qué dispositivos

Plagas		ubicación numerada de todas las trampas y estaciones de cebo tanto dentro como fuera de la planta?	mostrando las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?	deben estar en el dibujo.
Documentación de Control de Plagas	5.12.03	¿Se cuenta con reportes de servicio para el programa de control de plagas en los que se detallan los registros de las inspecciones, de las aplicaciones y las acciones correctivas (si se encontraron incidentes) (del contratista y/o internos)?	¿Se crean informes de servicio para el programa 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 contractuales)?	La pregunta cambió de 2.26.03 a 5.12.03. Se agregó a la expectativa de que los registros del servicio estén disponibles para su revisión, ya sea que el servicio esté contratado o en la propia empresa.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.01	¿Cuenta la instalación con información sobre la inspección de material entrante (productos, ingredientes y materiales de empaque)?	¿Existen registros de inspección para los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, ingredientes y materiales de embalaje)?	La pregunta cambió de 2.27.01 a 5.13.01. Cambios menores en la redacción de la pregunta. La expectativa es nueva.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.02	Are there inspection logs on incoming trailers for rodents and insects, cleanliness, holes and temperature control?	¿Hay registros de inspección en remolques entrantes (y otras formas de transporte) para roedores e insectos, limpieza, agujeros y control de temperatura del remolque (para alimentos que requieren control de temperatura para seguridad y/o según lo requerido por las especificaciones del comprador)?	La pregunta cambió de 2.27.02 a 5.13.02. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que se incluyan otras formas de transporte y cuando los registros de control de temperatura sean necesarios. También se agrega a la expectativa de que los receptores estén al tanto de las instrucciones / especificaciones especiales del remitente.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.03	¿Se cuenta con registros de las actividades de monitoreo de proceso necesarias (p.e., pH, temperatura del agua, detector de metales,	¿Existen registros para las actividades necesarias de monitoreo del proceso (ej. pH, temperatura del agua vs. temperatura del producto,	La pregunta cambió de 2.27.03 a 5.13.03. Se agregó a la pregunta ítems que pueden ser monitoreados. La expectativa es nueva.

		etiquetado, procesos de calentamiento, etc.) que muestren la frecuencia, resultados del monitoreo y de ser necesario registros de acciones correctivas?	detección de metales, rayos X, etiquetado, procesos de calentamiento, procesos de reducción/muerte, pesticidas pos-cosecha, encerado, control de la actividad del agua, secado, etc.), mostrando, por ejemplo, frecuencias de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, las acciones correctivas?	
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.04	¿Hay registros (con acciones correctivas) de pruebas del agua de lavado y hielo que muestren la concentración de los antimicrobianos empleados (p.e., cloro libre, pruebas óxido-reducción ORP, ácido peracético) antes de iniciar operaciones y durante la corrida de producción?	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) de soluciones de hielo y agua en contacto con el producto antes de la puesta en marcha y durante toda la producción?	La pregunta cambió de 2.27.04 a 5.13.04. En la pregunta y expectativa, se cambió "agua de lavado" por "agua de contacto con el producto". Se agregó a la expectativa lo que se espera si se registran los resultados fuera de las especificaciones.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.05	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de monitoreo visual y/o prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) para la acumulación de material orgánico (turbidez)?	Nueva pregunta
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.07	¿Hay un programa para el conteo de cuchillos y herramientas manuales similares que se utilizan en el área de producción?	¿Existe un programa de rendición de cuentas de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de producción?	La pregunta cambió de 2.27.06 a 5.13.07. Se agregaron requisitos a la expectativa de que las herramientas sean inspeccionadas, inventariadas y guardadas en el sitio.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.08	¿Hay registros de la inspección pre-operacional	¿Hay un registro de inspección previa a la operación?	La pregunta cambió de 2.27.07 a 5.13.08. Se eliminó "diariamente" de la pregunta. Se agregó a la expectativa de que se registren las

Operaciones		diaria?		inspecciones y acciones correctivas. Además, esos cambios múltiples requieren inspecciones para cada turno. La puntuación cambió de 5 a 10.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.09	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para asegurar que cualquier peligro para la inocuidad relacionado con la ubicación de las instalaciones y uso de la tierra adyacente es identificado y controlado?	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para garantizar que se identifiquen y controlen los riesgos de seguridad alimentaria relevantes para la ubicación de la instalación y el uso de la tierra adyacente?	La pregunta cambió de 2.27.08 a 5.13.09. Se agregó a la expectativa de que la evaluación debería revisarse cuando ocurra un cambio significativo.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.10	¿Hay un certificado actualizado de inspección de los sistemas de prevención de reflujo a las líneas de agua de las instalaciones?	¿Existe un certificado de inspección actual (o registro similar) para los ensamblajes de prevención de reflujo en las líneas de agua en la instalación?	La pregunta cambió de 2.27.09 a 5.13.10. Se agregó a la pregunta de que un registro similar es aceptable. Sumado a la expectativa de que exista un registro de que el inspector verifique el sistema anualmente.
Registros del Monitoreo de las Operaciones	5.13.11	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	La pregunta cambió de 2.27.10 a 5.13.11. Se eliminó "de las operaciones auditadas" de la pregunta. Se agregó a la expectativa una explicación sobre el uso de listas de verificación que no sean la lista de verificación de PGFS. La puntuación cambió de 10 a 15.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.01	¿Se tiene en la planta un programa y calendario documentados de mantenimiento preventivo?	¿Tiene la instalación un programa de mantenimiento preventivo y un horario documentado?	La pregunta cambió de 2.28.01 a 5.14.01. Se agregó a la expectativa de que los sistemas de mantenimiento predictivo son aceptables.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.02	¿Hay registros del trabajo de mantenimiento u órdenes de trabajo y están firmados indicando que el trabajo fue finalizado?	¿Hay registros de trabajos de mantención y reparaciones y son estos firmados cuando se finaliza el trabajo?	La pregunta cambió de 2.28.02 a 5.14.02. Menor cambio gramatical a pregunta y expectativa.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.03	¿Hay registros que muestren, que el equipo es limpiado y sanitizado una vez que su mantenimiento ha sido completado?	¿Hay registros que demuestren que el equipo se limpia y desinfecta correctamente después de que se haya completado el trabajo de mantenimiento y reparación?	La pregunta cambió de 2.28.03 a 5.14.03. Cambios menores en la redacción de la pregunta y la expectativa.

Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.04	¿Se cuenta con un programa calendarizado de limpieza (Programa Maestro de Sanitización) que muestre que cosas deben ser limpiadas, en donde y la frecuencia con que se debe realizar?	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	La pregunta cambió de 2.28.04 a 5.14.04. Se agregó a la expectativa lo que debería incluirse en el programa (áreas de la operación y el equipo). También se agregó un comentario sobre la referencia a la Sección 7.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.05	¿Hay procedimientos escritos para la limpieza (POES; procedimientos de operación estándar de sanitización) de las instalaciones y de todo el equipo?	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?	La pregunta cambio de 2.28.05 a 5.14.05. Se agregó a la pregunta de que los procedimientos de saneamiento deberían incluirse. Se agregó a la expectativa de qué áreas deberían incluirse. Además, agregó qué SOP deberían estar en su lugar y qué debería incluirse en el SOP y un comentario sobre la referencia a la Sección 7.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.06	¿Se tienen registros de sanitización que muestren que tipo de limpieza se realizó, cuándo y quién la llevó a cabo?	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	La pregunta cambió de 2.28.06 a 5.14.06. Se agregó a la pregunta de que los registros de limpieza deben estar en su lugar. Se agregó a la expectativa qué áreas deben cubrir los registros y qué se debe incluir en los registros, y que los registros deben cubrir lo que está en el cronograma maestro de saneamiento. La puntuación cambió de 5 a 10.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.07	N/A. Nueva pregunta	¿Hay registros que muestren la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y sanitización?	Nueva pregunta
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.08	¿Se cuenta con procedimientos y registros documentados para los procesos de limpieza en el lugar (donde aplique; p.e., limpieza de sistemas de recirculación de agua como túneles de lavado, inyectores de hielo, hidrogenfriadores, máquinas productoras de hielo, etc.)?	¿Existen procedimientos documentados y registros de finalización para las actividades de limpieza en sitio (CIP por sus siglas en Inglés), cuando corresponda (por ejemplo, limpieza de sistemas de agua de recirculación como canales de lavado, inyectores de hielo, refrigerador hidráulico, fabricantes de hielo, etc.), cuando corresponda?	La pregunta cambió de 2.28.07 a 5.14.08. Se agregó "cuando corresponda" a la pregunta. Se agregó a la expectativa el requisito de procedimientos y registros de limpieza CIP. La puntuación cambió de 5 a 10.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.09	¿Hay un programa de rutina y un procedimiento escrito para validar la efectividad de la sanitización utilizando pruebas	¿Existe un programa de rutina y un procedimiento por escrito para verificar la efectividad de la sanitización mediante	La pregunta cambió de 2.28.08 a 5.14.09. Se agregaron proteínas específicas de alérgenos como algo que se debe verificar en la pregunta, y se reemplazó "validar" por "verificar". Se agregó a la expectativa lo que debería estar en el procedimiento de prueba y

		rápidas post-sanitización p.e., mediciones de ATP?	controles rápidos posteriores a la sanitización (por ejemplo, mediciones de ATP, proteínas específicas de alérgenos)?	que se deben mantener los registros de las pruebas y las acciones correctivas. La puntuación cambió de 5 a 15.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.10	¿Hay registros que indiquen que los desagües de los pisos se limpian regularmente (mínimo diario en áreas húmedas y de producción de producto fresco cortado)?	¿Hay registros de sanitización en el archivo que indiquen que los desagües del piso se limpian regularmente (mínimo todos los días en las áreas de producción húmeda y producto fresco cortado)?	La pregunta cambió de 2.28.09 a 5.14.10. Cambio de redacción menor en la pregunta y expectativa. La puntuación cambió de 5 a 10.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.11	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	Nueva pregunta
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.12	¿Hay registros que muestren que se realiza el servicio y limpieza a las unidades de enfriamiento por lo menos cada 12 meses o más frecuentemente de ser necesario?	¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	La pregunta cambió de 2.28.10 a 5.14.12. Se añadió a la pregunta de que el servicio es para mantenimiento. Expectativa expandida para incluir que se requieren registros del servicio, que el servicio debe ocurrir cada 12 meses, y que los registros pueden ser registros internos, de mantenimiento o contratistas.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.13	¿Hay una política y procedimiento escritos para el manejo de vidrio, (incluyendo la política de la compañía sobre el uso de vidrio, procedimiento en caso de ruptura de vidrios y donde sea necesario el registro de los materiales de vidrio)?	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya vidrio de la empresa y política de plástico quebradizo, procedimiento de rotura del vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	La pregunta cambió de 2.28.11 a 5.14.13. Se agregó plástico quebradizo a la pregunta. Sumado a la expectativa de que debería haber un procedimiento de gestión del vidrio con el objetivo de no tener vidrio en las áreas de producción, almacenamiento o mantenimiento. La puntuación cambio de 5 a 10
Documentación del Trabajador	5.15.01	¿Se cuenta con registros de entrenamiento en inocuidad de alimentos (BPM) para trabajadores de nuevo ingreso, que incluyan estos registros los temas cubiertos y la lista de	¿Existen registros de la capacitación de orientación de inocuidad alimentaria (BPM), para nuevos trabajadores, (con temas cubiertos y asistentes) y están todos los trabajadores	La pregunta cambió de 2.29.01 a 5.15.01. Se agregó a la expectativa de que todos los nuevos trabajadores deberían ser entrenados en un idioma que entienden y que la capacitación debe cumplir con las regulaciones locales y nacionales.

		asistencia y existe además un documento firmado por cada trabajador en que él se comprometan a cumplir con la política de inocuidad, higiene y salud?	obligados a firmar la política de higiene e inocuidad alimentaria de la compañía?	
Documentación del Trabajador	5.15.02	¿Hay registro de las sesiones de entrenamiento continuo de los trabajadores, referente a inocuidad de alimentos, con los temas cubiertos y los asistentes?	¿Hay registros de la capacitación continua en educación sobre inocuidad alimentaria de los trabajadores, incluidos los temas tratados, los asistentes, etc.?	La pregunta cambió de 2.29.02 a 5.15.02. Cambio de gramática en la pregunta. Se agregó a las expectativas, lo que debe incluirse en los registros de capacitación y que la capacitación debe cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales
Documentación del Trabajador	5.15.03	¿Existe un programa documentado de entrenamiento para los trabajadores de limpieza con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?	¿Existe un programa documentado de entrenamiento para los trabajadores de limpieza con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?	La pregunta cambió de 2.29.03 a 5.15.03. Sumado a la expectativa de que las capacitaciones en saneamiento también deberían incluir capacitación en inocuidad alimentaria, a menos que los trabajadores de saneamiento asistan regularmente a las reuniones de inocuidad alimentaria.
Documentación del Trabajador	5.15.04	¿Se cuenta con procedimientos escritos que soliciten a las personas que manipulan el alimento, que reporten cualquier cortada, rasguño o enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación de los productos que están siendo producidos? (En USA, los auditores pueden verificar los procedimientos o políticas pero no los registros actuales). ¿Se cuenta con procedimientos para el reporte de enfermedades y regreso al trabajo?	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).	Se combinaron las preguntas 2.29.04 y 2.29.05 a 5.15.04. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que los procedimientos se deben comunicar e incluir políticas de regreso al trabajo. También se agrega a la expectativa de que los procedimientos incluyan requisitos de registro y que los auditores no soliciten revisar los registros donde esté prohibido por las leyes de privacidad. La puntuación cambió de 3 a 10.

Documentación del Trabajador	5.15.05	¿Hay un procedimiento de acción en caso de incumplimiento o indisciplina de los trabajadores? (Se permite confirmación verbal)	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	La pregunta cambió de 2.29.06 a 5.15.05. Se agregó a la pregunta de que los registros de acciones correctivas estén archivados. La expectativa es nueva.
Documentación del Trabajador	5.15.06	¿Se le solicita a los visitantes o contratistas que firmen un registro en el que establezcan que cumplirán con las políticas de salud e higiene personal?	¿Los visitantes y contratistas deben firmar un registro que indique que cumplirán con los requisitos de higiene personal y salud de las operaciones?	La pregunta cambió de 2.29.07 a 5.15.06. Se reemplazó "políticas" por "requisitos" en la pregunta. Sumado a la expectativa de que las reglas de la compañía sean visibles antes de que los visitantes / contratistas entren a las áreas de producción.
Testeo	5.16.01	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un programa de pruebas microbiológicas científicamente válido, basado en riesgos, que incluya pruebas de patógenos y detalles del diseño del programa (enfoque zonal, superficies en contacto con alimentos/no contacto con alimentos, agua de irrigación de brotes, prueba y mantenimiento, agua, hielo, etc.), justificación para organismos probados, procedimientos de muestreo y prueba (superficies, agua, producto, ingredientes, etc.), tiempo y frecuencia de las pruebas, la metodología de prueba, el laboratorio que realiza las pruebas y niveles aceptables de resultados/umbral para cada organismo?	Nueva pregunta
Testeo	5.16.02	N/A. Nueva pregunta	¿Hay registros de resultados de pruebas microbiológicas y las pruebas cumplen con los requisitos del programa?	Nueva pregunta

Testeo	5.16.03	¿Se tienen análisis microbiológicos de rutina del agua usada en las instalaciones (muestreada dentro de las instalaciones)?	¿Existen registros de pruebas microbiológicas en el agua utilizada en la instalación (muestreada desde dentro de la instalación) y la prueba cumple con los requisitos del programa?	La pregunta cambió de 2.30.03 a 5.16.03. Se agregó a la pregunta el requisito de registros de pruebas. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que las pruebas cumplan con los requisitos del programa. La puntuación cambió de 10 a 15.
Testeo	5.16.04	¿Hay análisis microbiológicos de rutina del hielo utilizado en las instalaciones (ya sea producido de manera interna o comprado)?	¿Existen registros de pruebas microbiológicas en el hielo utilizado en la instalación (ya sea producido internamente o comprado) y la prueba cumple con los requisitos del programa?	La pregunta cambió de 2.30.04 a 5.16.04. Se agregó a la pregunta el requisito de registros de pruebas. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que las pruebas cumplan con los requisitos del programa. La puntuación cambió de 5 a 15.
Testeo	5.16.05	¿Se realizan análisis de rutina (p.e., microbiológicos, humedad, etc.) al aire comprimido que es usado directamente en los alimentos o en superficies que están en contacto con los alimentos?	¿Existen registros de pruebas realizadas con aire comprimido u otros gases introducidos mecánicamente que se usan directamente en alimentos y superficies en contacto con alimentos y cumplen las pruebas con los requisitos del programa?	La pregunta cambió de 2.30.05 a 5.16.05. Se agregó a la pregunta el requisito de registros de pruebas. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que las pruebas cumplan con los requisitos del programa. También se agregó a la expectativa de que las pruebas de verificación se basen en la evaluación de riesgos.
Testeo	5.16.06	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de otras pruebas (por ejemplo, agua de riego de brotes, productos, ingredientes crudos, etc.) que se realizan por algún motivo (por ejemplo, requisitos del cliente, buenas prácticas, requisitos reglamentarios) y cumplen las pruebas con los requisitos del programa?	Nueva pregunta
Testeo	5.16.07	N/A. Nueva pregunta	¿Existen procedimientos de acción correctiva, basados en riesgos, para cuando se reciben resultados de pruebas inaceptables, que describan los pasos a seguir, que asignen	Nueva pregunta

			responsabilidades para tomar esos pasos y que se aseguren de identificar la causa (por ejemplo, análisis de causa raíz)? ¿Y se corrigen para minimizar el potencial de contaminación del producto?	
Testeo	5.16.08	N/A. Nueva pregunta	¿Existen registros de acciones correctivas tomadas después de resultados de prueba inadecuados que describen los pasos tomados, la responsabilidad de tomar esos pasos y las medidas tomadas para garantizar que la causa de la contaminación ha sido identificada y corregida?	Nueva pregunta
Testeo	5.16.09	N/A. Nueva pregunta	Cuando las pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se realizan internamente, ¿existe un manual de garantía de calidad de laboratorio con protocolos y métodos de prueba validados, evidencia de capacitación relacionada con los protocolos de prueba, recolección de muestras, y registros de resultados relevantes?	Nueva pregunta
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas Controladas	5.17.01	¿Hay registros de la verificación de la temperatura de producto final en productos sensibles a la temperatura?	¿Hay registros de la verificación de la temperatura de producto final en productos sensibles a la temperatura?	La pregunta cambió de 2.31.01 a 5.17.01. Sumado a la expectativa de que los requisitos de temperatura de los clientes y las compañías navieras se tengan en cuenta. Los registros deben mostrar que se cumplieron los requisitos de temperatura y, si no, las acciones correctivas y preventivas.
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas	5.17.02	¿Hay registros de temperatura del cuarto de empaque (si está refrigerado)?	¿Hay registros de temperatura para el área de producción (si está refrigerado)?	La pregunta cambió de 2.31.02 a 5.17.02. Se cambió la sala de empaque al área de producción en cuestión. Se agregó a la expectativa de que se registren acciones correctivas y preventivas.

Controladas				
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas Controladas	5.17.03	¿Hay registros de temperatura de los cuartos de almacenamiento?	¿Hay registros de temperatura para salas de almacenamiento?	La pregunta cambió de 2.31.03 a 5.17.03. Se agregó a la expectativa de que se registren acciones correctivas y preventivas.
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas Controladas	5.17.04	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un procedimiento documentado para controlar la temperatura del remolque del camión antes del envío?	Nueva pregunta
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas Controladas	5.17.05	¿Hay registros de verificación de temperatura de los camiones de distribución, que indiquen que éstos fueron preenfriados previo al embarque?	¿Hay registros de revisiones de temperatura del tráiler del camión de transporte (u otros sistemas de transporte), que indiquen los ajustes de temperatura del remolque del camión y que el remolque del camión se preenfrió antes de la carga?	La pregunta cambió de 2.31.04 a 5.17.05. Se agregó a la pregunta que la pregunta se aplica a otros sistemas de transporte y que los registros incluyen qué temperatura se estableció. La expectativa es nueva.
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas Controladas	5.17.06	N/A. Nueva pregunta	¿Existe un procedimiento documentado para revisar la condición sanitaria de los remolques de camiones que transportarán el producto?	Nueva pregunta
Registros de Distribución y Almacenamiento a Temperaturas Controladas	5.17.07	¿Hay registros de la condición sanitaria de los camiones de distribución (limpieza, condiciones de la caja del trailer, olores, etc.)?	¿Hay registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones (u otros sistemas de transporte)?	La pregunta cambió de 2.31.05 a 5.17.07. Redacción de cambios en la pregunta.
Control de Alérgenos	5.18.01	¿Se está libre de riesgos de manejo o almacén de alérgenos dentro de las áreas de producción y almacenamiento?	¿No hay riesgos de alérgenos manipulados o almacenados dentro de las áreas de producción y almacenamiento?	La pregunta cambió de 2.32.01 a 5.18.01. Cambio de gramática en la pregunta. Sumado a la expectativa de que todas las preguntas sobre alérgenos pueden no aplicarse a la operación y que los riesgos de alérgenos deben ser parte del programa HACCP y / o control preventivo.
Control de Alérgenos	5.18.02	¿Se ha desarrollado un plan documentado para el manejo de alérgenos?	¿Se ha desarrollado un plan documentado para el manejo de alérgenos?	La pregunta cambió de 2.32.02 a 5.18.02. Cambios en la redacción menor de las expectativas y se agregó que debe haber una lista

				actual de los alérgenos manejados en el sitio.
Control de Alérgenos	5.18.03	¿Hay controles adecuados de almacenamiento (separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?	¿Hay controles adecuados de almacenamiento (por ejemplo: separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?	La pregunta cambió de 2.32.03 a 5.18.03. Se agregó a la expectativa de que los productos que contienen alérgenos no se deben almacenar por encima de los productos alimenticios a menos que contengan ese alérgeno.
Control de Alérgenos	5.18.04	¿Hay una línea de producción dedicada o una limpieza adecuada y procedimientos de producción para prevenir contaminación cruzada por alérgenos?	¿Existe una línea de producción de alérgenos específica o procedimientos adecuados de limpieza y producción que eviten la contaminación cruzada por alérgenos?	La pregunta cambió de 2.32.04 a 5.18.04. Se agregó a la pregunta de que la línea de producción es para alérgenos. Se agregó a la expectativa los requisitos si el polvo de alérgeno es un riesgo.
Control de Alérgenos	5.18.05	¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?	¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?	La pregunta cambio de 2.32.05 a 5.18.05. Cambios menores en la redacción a las expectativas.
Control de Alérgenos	5.18.07	¿Están capacitados los trabajadores con respecto a los riesgos por alérgenos y a los controles para evitar contaminación cruzada por este motivo (incluyendo el lavado de manos entre corridas de producción) y se tienen los registros de estas capacitaciones?	¿Los trabajadores están entrenados con respecto a los riesgos de alérgenos y los controles de contaminación cruzada de alérgenos de las instalaciones (incluido el lavado de manos entre tiradas de producción) y hay registros de este entrenamiento de alérgenos?	La pregunta cambio de 2.32.07 a 5.18.07. Cambios menores en la redacción a las expectativas.
Control de Alérgenos	5.18.08	N/A. Nueva pregunta	¿Las prácticas de los trabajadores son adecuadas y se siguen para proteger contra el contacto cruzado de alérgenos y contra la contaminación de los alimentos?	Nueva pregunta
Control de Alérgenos	5.18.09	¿Se etiquetan correctamente con respecto a alérgenos todos	¿Todos los productos fabricados en el sitio están	La pregunta cambió de 2.32.08 a 5.18.09. Sumado a la expectativa de que las etiquetas cumplan con las leyes del país de producción /

		los productos manufacturados en la planta?	etiquetados correctamente con respecto a los alérgenos?	consumo y que la etiqueta correcta esté en el producto.
Pasos Preliminares	6.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en las operaciones, con un líder asignado y si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado, si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?	La pregunta cambio de 3.01.01 a 6.01.01. Cambios menores en la redacción a las expectativas.
Pasos Preliminares	6.01.02	¿Se tiene evidencia documentada que muestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?	¿Se tiene evidencia documentada que demuestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?	La pregunta cambió de 3.01.02 a 6.01.02. Cambio gramatical hecho a la pregunta. Se agregó un requisito a la expectativa de que la capacitación haya ocurrido dentro de los últimos 5 años. La puntuación cambió de 10 a 15.
Pasos Preliminares	6.01.03	¿Hay una descripción de los productos producidos?	¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?	La pregunta cambió de 3.01.03 a 6.01.03. Se agregó a la expectativa de más elementos que deberían estar en la descripción del producto
Pasos Preliminares	6.01.04	¿Hay un diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa los pasos de manipuleo/proceso y ha sido verificado este diagrama(s)?	¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto?	La pregunta cambió de 3.01.04 a 6.01.04. Se agregó a la expectativa de que el gráfico debe abarcar la recepción a través del envío y debe mostrar cuándo el producto se desvía y se vuelve a procesar. También se agregó que las descripciones por escrito pueden aumentar la tabla. La puntuación cambió de 15 a 10.
Pasos Preliminares	6.01.05	N/A. Nueva pregunta	¿Se cuenta con evidencia documentada que el diagrama de flujo ha sido verificado en el sitio?	Nueva pregunta
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.01	¿Se ha realizado un análisis documentado de peligros/riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de peligros/riesgos, posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE	¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control? PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN	La pregunta cambió de 3.02.01 a 6.02.01. Se agregó a la pregunta de que las medidas de control deben incluirse en el análisis. Se reformuló la expectativa de incluir lo siguiente: Los análisis deberían evaluar la probabilidad de ocurrencia de peligro y la gravedad del peligro potencial. El (los) documento (s) de análisis de peligros debe (n) mostrar las medidas de control. Cada paso identificado en el diagrama de flujo del proceso debe evaluarse en el análisis de riesgos.

		ESTA AUDITORIA	UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.02	¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde existan PCC se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados en el paso de análisis de riesgo?	¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde se implementan estos PCC en los pasos del proceso, se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados?	La pregunta cambió de 3.02.03 a 6.02.02. Se cambió la redacción en la pregunta de desarrollada a implementada en un paso de procesamiento específico. Expectativa ampliada de cómo se debe crear el PCC. Además, cambios menores en la redacción de las expectativas.
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.03	¿Se han identificado todos los PCC? Si la respuesta es "SI", continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es "NO", el resto del Módulo 3 HACCP no aplica. Si el auditor detecta que uno o más PCC han sido omitidos, entonces el auditor deberá marcar la deficiencia bajo la pregunta 3.02.01. Si el auditor considera que se han agregado PCC que debieran ser omitidos, entonces deberá hacer mención en la pregunta 3.02.03.	¿Se han identificado los pasos de procesamiento del punto de control crítico (PCC) que eliminan o reducen los riesgos de inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable? Reunión de información. Si la respuesta es SÍ, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable.	La pregunta cambió de 3.02.02 a 6.02.03. Se reformuló la pregunta para indicar que los PCC identificados deberían eliminar o reducir los riesgos para la inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable.
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.04	¿Se han establecido los límites críticos de control de los PCC con el soporte de fuentes de información relevantes o con un documento de validación?	¿Se han establecido los límites de control crítico (CCP) y están respaldados por documentación de validación relevante?	La pregunta cambió de 3.02.04 a 6.02.04. Se reformuló la pregunta. Sumado a la expectativa de que debe haber documentación de validación que demuestre que los límites de controles críticos se derivan científicamente y se dan ejemplos de documentación de validación
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.05	¿Se han determinado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para cada PCC?	¿Se han determinado y documentado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para los PCC?	La pregunta cambio de 3.02.05 a 6.02.05. Se agregó el requisito a la pregunta y la expectativa que los requisitos y frecuencias estén documentados
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.06	¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas	¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción	La pregunta cambió de 3.02.06 a 6.02.06. En la pregunta y la expectativa, cambió "gestión" a "implementación"

		de cada PCC?	correctiva de cada PCC?	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.07	¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre cómo realizar las actividades de monitoreo?	¿Se han creado Procedimientos Operativos Estándar (POE) para el/los proceso(s) de monitoreo de PCC, que incluirían cómo llevar a cabo las actividades de monitoreo?	La pregunta cambió de 3.02.07 a 6.02.07. Cambio de gramática menor a la pregunta. Cambios menores en la redacción a las expectativas.
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.08	¿Se han establecido procedimientos de Acciones Correctivas para los PCC, incluyendo un plan de acción detallado a seguir por los operadores si no se cumplen los límites y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?	¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los PCC, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si no se cumplen el/los límite(s) de control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación) y planea ajustar el proceso nuevamente al control?	La pregunta cambió de 3.02.08 a 6.02.08. El cambio de redacción menor y la explicación de que LCC no se cumplen se agregó a la pregunta. Sumado a la expectativa de que los procedimientos incluyan cómo manejar el producto afectado y revisar el CCP para tratar de evitar una pérdida de control nuevamente.
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.09	¿Se han desarrollado formatos de registro para el monitoreo de los PCC?	¿Se han desarrollado plantillas de registro (formularios de registro) para monitorear los PCCs?	La pregunta cambió de 3.02.09 a 6.02.09. Se agregaron "plantillas" a la expectativa y las plantillas se deben administrar bajo el programa de control de documentos
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.10	¿Se han desarrollado planes de verificación y calendarios para cada PCC?	¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?	La pregunta cambió de 3.02.10 a 6.02.10. Se amplió la expectativa para explicar que las actividades de verificación deben verificar que el plan HACCP se implemente correctamente. Se agregó ejemplos de actividades de verificación a la expectativa y que hay registros que muestran que el plan HACCP se revisó si las actividades de verificación muestran que los CCP no funcionan como se requiere.
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.11	¿Hay cambios en el proceso, equipo, ingredientes, etc. que ocasionen revisiones de los sistemas HACCP, incluyendo análisis de riesgo, decisiones y registro de PCC, y entrenamiento de personal?	¿El sistema HACCP se verifica cuando se presentan cambios en la operación y por lo menos una vez cada 12 meses?	La pregunta cambió de 3.02.11 a 6.02.11. La pregunta cambió desde la revisión del sistema HACCP cuando se producen cambios hasta la verificación del sistema HACCP cuando se realizan cambios y al menos cada 12 meses. La expectativa es nueva.

Desarrollo del Plan HACCP	6.02.12	¿Cuenta la instalación con evidencia de registros de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?	¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluida la capacitación de los operadores de PCC?	La pregunta cambió de 3.02.12 a 6.02.12. Pregunta reformulada y se cambió "registrada" por "documentada". Cambios menores en la redacción de la expectativa.
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.01	¿Están en su lugar los documentos del plan HACCP para realizar un monitoreo de los PCC en tiempo real?	¿Todos los documentos incluidos en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los CCP?	La pregunta cambió de 3.03.01 a 6.03.01. La pregunta cambió para eliminar la fraseología de "monitoreo en tiempo real" y ahora pregunta si los documentos reflejan los requisitos del plan. Cambios menores de gramática en la expectativa.
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.02	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan establecido?	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan HACCP y los POES de los PCC?	La pregunta cambió de 3.03.02 a 6.03.02. Se agregó a la pregunta y la expectativa de que las actividades y frecuencias de monitoreo también deben cumplir con los SOP de CCP.
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.03	¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC? (Entreviste a los empleados para verificar)	¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC?	La pregunta cambió de 3.03.03 a 6.03.03. Se eliminó el requisito de la pregunta para los operadores de entrevista y se agregó a las expectativas. Además, se agregó a la expectativa ejemplos de los CCP que los operadores pueden estar monitoreando.
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.04	¿Son firmados los registros de monitoreo de los PCC (o se ponen iniciales) por el (los) operador(es) que realizan las verificaciones de los puntos críticos de control?	¿Los registros de monitoreo de PCC están firmados (o con las iniciales) por los operadores que están llevando a cabo y registrando el chequeo de los PCC?	La pregunta cambió de 3.03.04 a 6.03.04. Se agregó a la expectativa de que los registros sean legibles y que si se usan iniciales, se pueda determinar fácilmente a quién pertenecen las iniciales
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.05	¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una falla a un PCC?	¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación/pérdida de control de un PCC (se excede un límite de control crítico)?	La pregunta cambió de 3.03.05 a 6.03.05. La pregunta y expectativa se ampliaron para requerir un registro de desviación e incluir una explicación de la pérdida de control de un PCC. También se agregó a la expectativa lo que debería incluirse en el registro de desviación.
Ejecución del Plan HACCP en la	6.03.06	¿Los registros de PCC se revisan y firman diariamente por el	¿Los registros de PCC se revisan y firman por el	La pregunta cambió de 3.03.06 a 6.03.06. Se eliminó el requisito diario de la pregunta y se agregó que es necesario un segundo firmante. Se

Planta		supervisor de control de calidad y/o la gerencia?	supervisor y/o la gerencia de control de calidad (Segundo signatario)?	agregó a la expectativa de que los registros se firmen dentro de las 36 horas posteriores a la actividad de monitoreo y que, si se encuentran problemas, se registran acciones correctivas.
			Módulo 7 es completamente nuevo	

