

Guías de Auditoría PrimusGFS BPA (Módulo 2)

Usadas en conjunto con la auditoría PrimusGFS V2.1-2c
Edición v1.1, 27 Junio 2017
Obligatorias a partir de Agosto 01, 2017

PrimusGFS (propiedad de Azzule Systems, LLC)
3030 Industrial Parkway
Santa Maria, CA 93455

Índice

Ejecución de Auditoría	3
Sistema de Puntuación de la Auditoría	4
Falla Automática	6
Documentación Requerida	6
Glosario	8
Módulo 2 BPA	10
Aspectos Generales de BPA	10
Identificación del sitio	10
Historia del Terreno	10
Uso de los terrenos adyacentes	13
Control de Plagas y Materia Extraña	15
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos)	19
Fertilizantes/Nutrición del Cultivo	19
Riego/ Uso del Agua	25
Protección del Cultivo	37
Higiene de los Trabajadores de Campo	41
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	45
Actividades de los Trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias	46
Prácticas de Cosecha	53
Transporte y Rastreo	62
Almacenamiento en sitio	63

Módulo 2 BPA

Este documento sirve como una guía solamente y de ninguna manera reemplaza cualquier Ley o Guía Reguladora y no debe ser visto como algún tipo de guía legal. PrimusGFS (el Esquema), propiedad de Azzule Systems LLC no acepta ninguna responsabilidad por el contenido de este documento, ni por la aplicación que le dé cualquier individuo. Este documento es propiedad de Azzule Systems LLC y como tal no debe copiarse total o parcialmente para cualquier otro uso. Este documento no puede ser copiado por o para ninguna persona y bajo ninguna circunstancia sin el permiso expreso de Azzule Systems.

Estas guías ayudan a interpretar/apoyar los principios, requisitos y expectativas de PrimusGFS v2.1-2 de los Módulos 1, 2 y 3 de acuerdo al contenido de los Documentos Normativos del Esquema. Estas guías no son exhaustivas ni exclusivas y detallan únicamente requerimientos mínimos por medio de afirmaciones relacionadas con las preguntas de auditoría y sus expectativas. Habrá variaciones en su aplicabilidad a una operación, dependiendo de los procesos y los productos involucrados. Los auditores y auditados deben interpretar las preguntas y los criterios de cumplimiento en diferentes situaciones, manteniendo como interés principal la inocuidad y la minimización del riesgo.

Las prácticas de la operación, sus políticas y procedimientos deberán ser pertinentes a la situación en el momento y ser capaces de enfrentar cualquier desafío por algún auditor u otra parte interesada pertinente (incluyendo instituciones que hacen cumplir la ley). Donde existan leyes, lineamientos específicos para ciertos productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y que sean derivados de fuentes confiables, estas prácticas y parámetros deberán ser seguidos si presentan un nivel superior de conformidad con los incluidos en el esquema de las auditorías.

Las ligas a sitios de Internet mostradas en este documento están para facilitar y proporcionar asistencia a manera de ejemplo (los listados de las ligas no son exhaustivos). Estas ligas no son señal de endoso por parte de Azzule. Además, Azzule Systems no acepta ninguna responsabilidad por el contenido de estas ligas.

Por favor, esté consciente de que existe información adicional en el sitio de Internet de PrimusGFS incluyendo los formatos de las listas de verificación. El sitio de internet PrimusGFS también tiene acceso a las Regulaciones Generales oficiales PrimusGFS que explican los sistemas generales de puntuación y otros detalles del esquema.

Lo presentado a continuación es un extracto modificado de las Regulaciones Generales PrimusGFS v2.1-2. Es provisto aquí como una introducción a las notas de auditorías. Para el texto completo y actual por favor consultar la versión más reciente de las Regulaciones Generales PrimusGFS en la liga <http://www.primusgfs.com/documents.aspx>.

Ejecución de Auditoría

La auditoría se debe realizar con la versión más actual de los documentos normativos PrimusGFS. El Estándar PrimusGFS se divide en tres Módulos:

- Módulo 1 - Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria
- Módulo 2 - Opciones de BPA y BPM
- Módulo 3 - Programa HACCP

Cada Módulo está dividido en secciones relacionadas con el Módulo específico y cada sección incluye preguntas que detallan los requisitos para cada sección específica.

Por favor tenga en cuenta, que para todas las operaciones es imperativo que la instalación esté trabajando el producto, es decir procesando, empacando, en refrigeración (cualesquiera que sean las funciones que por lo general ocurren en un día "normal") y que el personal que normalmente se encuentra en el lugar, esté presente en el sitio cuando ocurra la auditoría con el fin de que el auditor complete una evaluación válida.

Sistema de Puntuación

El formato de auditoría es actualizado conforme se necesite. Esto puede incluir el diseño, las preguntas por sí mismas y la asignación de puntos. El siguiente es el Sistema de puntuación usado para las auditorías PrimusGFS:

Módulo 1	Módulo 2		Módulo 3
Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria	Opción BPA	Opción BPM	HACCP
Posibles respuestas: <ul style="list-style-type: none"> Cumplimiento Total Deficiencia Menor Deficiencia Mayor No Cumplimiento No Aplica 	Posibles respuestas: <ul style="list-style-type: none"> Si No No Aplica 	Posibles respuestas: <ul style="list-style-type: none"> Cumplimiento Total Deficiencia Menor Deficiencia Mayor No Cumplimiento No Aplica 	Posibles respuestas: <ul style="list-style-type: none"> Cumplimiento Total Deficiencia Menor Deficiencia Mayor No Cumplimiento No Aplica

Para las preguntas en el Módulo 1, Módulo 2 - opción BPM y Módulo 3, la cantidad de deficiencias y los riesgos asociados tienen que ser considerados para asignar la severidad del hallazgo, lo cual puede ser una Deficiencia Menor, Mayor y No Cumplimiento. Donde no se hayan encontrado deficiencias, se otorga el Cumplimiento Total. En la siguiente tabla se describen algunos criterios generales para la decisión de la puntuación. Estos criterios están en base a la expectativa descrita en cada pregunta y los usuarios deben estar conscientes que algunas preguntas no siguen estos criterios generales p.e., las preguntas de Falla automática.

Las posibles respuestas a las preguntas en cada Módulo se listan en la siguiente tabla:

Sistema de puntuación para preguntas del Módulo 1, Módulo 2 – opción BPM y Módulo 3				
Posible respuesta	Puntos Posibles para la pregunta			
Cumplimiento total	15 puntos	10 puntos	5 puntos	3 puntos
Deficiencia menor	10 puntos	7 puntos	3 puntos	2 puntos
Deficiencia mayor	5 puntos	3 puntos	1 puntos	1 puntos
No cumplimiento	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos
No aplica	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos

Para

las preguntas del Módulo 2 opción BPA, el sistema de puntuación se describe en la siguiente tabla:

Sistema de puntuación para preguntas del Módulo 2 – opción BPA								
Respuesta posible	Puntos posibles para la pregunta							
Cumplimiento total (puede ser Si o No)	20 puntos	15 puntos	10 puntos	7 puntos	5 puntos	3 puntos	2 puntos	0 puntos
No Cumplimiento (puede ser Si o No)	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos
No aplica	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos	0 puntos

Cada pregunta y cumplimiento debe ser observada individualmente y evaluada de acuerdo a la severidad de la deficiencia encontrada, el número de deficiencias y los riesgos asociados. En este documento guía, se detallan requisitos de cumplimiento, pero algunas declaraciones generales se describen en la tabla de abajo. Estas declaraciones son sustituidas por el criterio de cumplimiento de la guía y los usuarios deben estar conscientes que algunas preguntas no siguen estos criterios generales p.e., las preguntas de Falla automática.

Cumplimiento para preguntas del Módulo 1, Módulo 2 – opción BPM y Módulo 3

Pregunta	Criterio usado
Cumplimiento Total	Cumplir con la pregunta y/o cumplir completamente con la expectativa de cumplimiento.
Deficiencia Menor	Tener deficiencias menores en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener uno o elementos aislados de deficiencias no severas (usualmente hasta tres) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Haber cubierto la mayor parte del criterio de la expectativa de la pregunta, pero no todo.
Deficiencia Mayor	Tener deficiencias mayores en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener numerosas deficiencias no severas (usualmente más de tres) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener una o aisladas deficiencias severas en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Haber cubierto algo de la expectativa de cumplimiento, pero no la mayoría.
No Cumplimiento	No haber cumplido con la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener deficiencias sistemáticas (severas o no severas) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento.
No Aplica	El requerimiento descrito en la pregunta no aplica para las operaciones auditadas. Se debe justificar esta situación en los comentarios del auditor. Se debe estar consiente que hay algunas preguntas que no permiten responder No aplica.

Para las preguntas en el Módulo 2 opción BPA, en caso de encontrar deficiencias para la pregunta y/o sus expectativas aplicables, se debe considerar asignar la respuesta a cada pregunta conforme a lo descrito en la siguiente tabla. Estos criterios están en base al criterio descrito en la expectativa de cada pregunta y los solicitantes y usuarios deberán estar conscientes de que algunas preguntas no siguen estos criterios generales p.e., las preguntas de Falla automática.

Cumplimiento para preguntas del Módulo 2 – opción BPA

Pregunta	Criterio usado
Cumplimiento Total (puede ser SI o NO, dependiendo de la pregunta)	Cumplir con la pregunta y/o expectativa de cumplimiento por completo. Esto es cuando la respuesta SI o No es la misma que la “respuesta para obtener los puntos”.
No cumplimiento (Puede ser SI o NO, dependiendo de la pregunta)	La pregunta o expectativa de cumplimiento no ha sido completamente cumplida. Esto es cuando la respuesta “SI o NO” No es la misma que la “respuesta para obtener los puntos”.
No aplica	El requerimiento descrito en la pregunta no es aplicable para la operación auditada. Se debe justificar esta situación en los comentarios del auditor. Se debe estar consiente que hay algunas preguntas que no permiten responder No aplica.

Falla Automática

Existen algunas preguntas que si son evaluadas como deficiencia llevarán a una falla automática y a una puntuación general de 0% del Módulo correspondiente. Al informar el auditor inmediatamente sobre la falla automática, el auditado tiene la opción de que el auditor continúe y termine la auditoría o que sea interrumpida en ese punto (aplicarán todos los cargos).

Circunstancias Especial para No Otorgar la Certificación

Por favor tenga en cuenta, que bajo circunstancias especiales y al encontrar serios riesgos para la inocuidad la decisión de “no certificado” podrá ser atribuida. El auditor deberá notificar al auditado inmediatamente sobre la falla automática durante la auditoría. El auditado tiene la opción de continuar y completar la auditoría o de interrumpirla en ese punto (aplicarán todos los cargos).

Hay otras Circunstancias Especiales que no son de naturaleza técnica, ejemplos de éstas incluyen detección de actividades ilegales deliberadas como etiquetado incorrecto deliberado, descubrimiento de registros falsificados, intento de soborno a un auditor/oficial de un OC, comportamiento amenazante hacia un auditor/oficial del OC, etc.

Terminación de la Auditoría

Una vez que una auditoría ha iniciado, si el auditado solicita detener la auditoría por cualquier motivo, el auditor deberá completar el reporte con las preguntas que pudo verificar. Las auditorías PrimusGFS no pueden convertirse en auditorías pre-evaluadoras una vez que ha iniciado la auditoría. Si una auditoría es terminada antes de manera temprana, entonces las preguntas que el auditor no pudo verificar, serán marcadas como no-cumplimiento y recibirán una puntuación de cero. Para las preguntas que no pudieron ser verificadas el auditor indicará que la auditoría fue terminada a petición del auditado antes de que pudiera verificar si se cumplía o no el criterio para dichas preguntas. Se creará un reporte en la base de datos y se aplicarán todos los cargos.

Documentación Requerida

Sistemas de Inocuidad de la Organización:

Cuando una Organización y sus Operaciones asociadas están siendo auditadas el auditor revisará los sistemas (POEs, políticas, etc., en el Módulo 1 SAIA) y la implementación de estos sistemas (Módulo 2).

Mientras que usualmente los auditados frecuentemente crean e implementan sus propios sistemas, también puede usar sistemas que han sido creados por otras entidades, por ejemplo el gerente técnico de sus clientes, sus consultores etc. o una combinación de recursos.

Por ejemplo, una Organización puede optar por crear sus propios POEs, en otras instancias puede utilizar POEs proporcionados por otras entidades. Siempre y cuando los sistemas cumplan con los requerimientos de las preguntas y expectativas PrimusGFS y estos sistemas estén siendo implementados de manera apropiada, el auditado deberá recibir puntuación completa. El auditado es responsable de asegurar que los sistemas que utilizan sean revisados, conservados y actualizados. Si el auditor detecta cualquier inconsistencia, resultará en una deficiencia.

Nuevos Auditados/Auditados por Primera Ocasión

- **En operaciones de más de tres meses consecutivos** – el auditado deberá tener como mínimo tres meses de documentación disponible para revisión. Si las instalaciones auditadas tienen menos de tres meses en la mayoría de la documentación disponible para revisión se recomienda una auditoría de pre-evaluación. Si el auditado tiene menos de tres meses de documentación disponible para revisión y decide llevar a cabo una auditoría regular **deberá tener conocimiento de que no recibirá un total cumplimiento en las preguntas relacionadas con monitoreo y la deficiencia será obtenida en base a la cantidad de documentación disponible.**
- **Operaciones de temporada corta, operaciones de menos de tres meses consecutivos** – el auditado deberá tener por lo menos tres meses de documentación disponible para revisión (ésta

puede incluir documentación de la temporada pasada). En operaciones en las que no se tengan disponibles registros de tres meses (p.e., operaciones de un mes por año) el auditado deberá disponible tener por lo menos los registros de la temporada pasada para revisión. Si el auditado tiene menos de tres meses de documentación disponible para revisión y decide llevar a cabo una auditoría regular deberá tener conocimiento de **que no recibirá un total cumplimiento en las preguntas relacionadas con monitoreo y la deficiencia será obtenida en base a la cantidad de documentación disponible.**

Auditados ya existentes

- **En operaciones de más de tres meses consecutivos** – el auditado deberá tener disponible la documentación desde la última auditoría.
- **Operaciones de temporada corta, operaciones de menos de tres meses consecutivos** – el auditado deberá tener por lo menos tres meses de documentación y la documentación por lo menos de la última auditoría (la cual incluye la temporada pasada). En caso de que no se cuente con tres meses de documentación disponible (p.e., operaciones de 1 mes por año) entonces el auditado deberá tener como mínimo los registros de la temporada pasada-

	Opera < tres meses al año	Opera > tres meses al año
Nuevo Auditado	Tres meses de registros (puede incluir los registros de la temporada pasada)	Tres meses de registros (puede incluir los registros de la temporada pasada)
Auditado Existente	Registros al menos desde la última auditoría (o más) para cumplir el requisito mínimo de tres meses consecutivos de registros.	Registros al menos desde la última auditoría.

Confirmación Visual versus Confirmación Verbal

La confirmación es el método de auditoría por default, ya sea en la parte de inspección visual o en la sección de documentación. Se asume que las puntuaciones y comentarios han sido visualmente confirmados, a menos que se indique lo contrario. La confirmación verbal debe ser la excepción a la regla y si se audita de manera correcta ésta debe ser raramente utilizada. Si se acepta confirmación verbal, el auditor debe escribir esto en la sección de comentarios de la pregunta.

Cómo utilizar las Guías de Asignación de Puntos

Las siguientes secciones de este manual de guías están diseñadas para ayudar a los usuarios a seleccionar la puntuación correcta para cada pregunta, ayudando de esta manera a asegurar una consistencia. Este documento no cubre todas las situaciones y su propósito es que sea una guía a diferencia de una regla. Se espera que los auditores sigan estos lineamientos tanto como sea posible, pero es comprensible que existirán situaciones donde un auditor deberá emplear su criterio. Si un auditor tiene que hacer una llamada para pedir opinión y/o abordar una situación que no esté cubierta en este manual, entonces el auditor deberá registrar las circunstancias en el reporte de auditoría con justificaciones completas. (El auditor también deberá enviar estos detalles a Azzule en una nota por separado, para que esto sea tomado en cuenta para la siguiente versión del manual).

A fin de ser coherentes con la naturaleza voluntaria de solicitar auditorías de tercería y a fin de no ser un documento legal, los requisitos de las preguntas están escritos como “debe” y pueden ser calificadas de manera negativa. En otras preguntas que emplean el término “idealmente”, éstas no pueden ser calificadas de manera negativa, pero le dan al auditado una oportunidad de mejora.

Las notas en “rojo” son las preguntas y/o criterios de conformidad que han cambiado significativamente desde la última versión. Muchos de los cambios son para mejorar y ser más claros, pero algunos otros con cambios en los requisitos actuales. Favor de leer cuidadosamente para ver si estos cambios impactan su situación en particular.

Glosario

Insumos Agrícolas

Materiales usados en la producción de cultivos, incluyendo semillas, trasplantes, raíces, injertos, fertilizantes, productos de protección al cultivo, adyuvantes, promotores de crecimiento, adiciones predatoras, agua de riego y cualquier otro insumo o material usado en el proceso de crecimiento del cultivo.

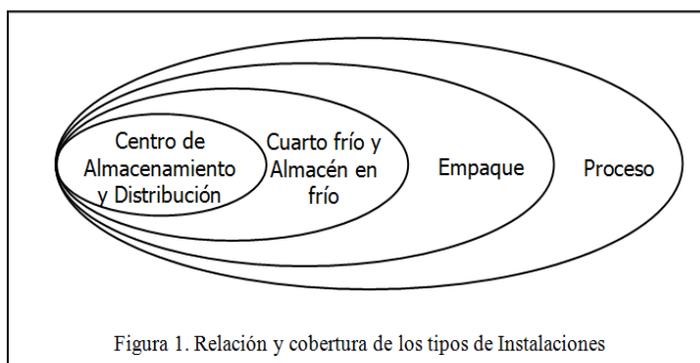
Cuarto frío/Almacén en frío

Este tipo de instalaciones es donde no solamente se recibe y almacena producto terminado sino que también se realiza algún tipo de actividades de pre-enfriado y/o enfriado. En este tipo de instalación, no hay actividades de empaque o proceso, en caso de que así sea, se deberá utilizar otro tipo de operaciones de instalación. Un cuarto frío/almacén en frío cubre las actividades involucradas en Centro de Almacenamiento y Distribución.

Operaciones de las Instalaciones

Operación de manipuleo llevada a cabo en diferentes instalaciones donde el producto es manipulado. El tipo operaciones de instalación puede clasificarse de la siguiente manera: “Centro de Almacenamiento y Distribución”, “Cuarto frío/Almacén en frío”, “Empaque” o “Proceso”.

La siguiente imagen describe el alcance de cada tipo de instalaciones descritas en este esquema de certificación:



Los auditados no deberán aplicar para auditorías múltiples de BPM de diferentes tipos de operaciones en la misma dirección, a menos que sean diferentes propietarios.

Operaciones de Campo

Operación de cultivo llevada a cabo en un área abierta o cubierta para la producción de productos frescos para el consumo humano. Los tipos de operaciones de campo pueden clasificarse como: “Rancho” o “Invernadero”, ambos pueden o no incluir una “Cuadrilla de Cosecha”. Además, auditorías independientes de “Cuadrilla de Cosecha” pueden ser también llevadas a cabo y no necesitan realizarse en conjunto con auditorías de “Rancho” o “Invernadero” otro tipo de operación llamada “Cosecha”.

Invernadero

Un invernadero se define una estructura cerrada temporal o permanente donde los productos son cultivados en un ambiente controlado. Esto no incluye casa sombras. El producto cultivado bajo este tipo de operación es comercializado como “Cultivo de Invernadero”.

Cuadrilla de Cosecha

Una “Cuadrilla de Cosecha” se define como una cuadrilla de personal de cosecha a cargo de una misma gerencia.

Empaque

Este tipo de instalaciones es donde el producto entero es seleccionado y/o clasificado, puede estar mínimamente recortado (no alterado en forma), lavado, no lavado, se pueden aplicar tratamientos fungicidas post-cosecha (p.e., tratamientos con cera) y empaçado para su distribución comercial y ser usado por el consumidor o establecimientos. En este tipo de instalaciones, no se realizan actividades de procesamiento, en caso de que así sea, se deberán utilizar otras instalaciones de operación. Una instalación de empaque contempla las actividades involucradas con el Centro de Almacenamiento y Distribución y con el Cuarto frío/Almacén en frío.

Proceso

Este tipo de instalación es donde el producto entero es mínimamente procesado o alterado en forma ya sea por pelado, rebanado, cortado, rallado, descorazonado o recortado, con o sin actividades de lavado, todo esto previo a ser empaçado para el uso por el consumidor o establecimientos (p.e., ensaladas precortadas, empaçadas, listas para comer). En este tipo de instalaciones se realizan actividades de procesamiento, si no es así, se deberán utilizar otras instalaciones de operación. Una instalación de proceso contempla las actividades involucradas en el Centro de Almacenamiento y Distribución, Cuarto frío/Almacén en frío e instalaciones de Empaque.

Rancho

Un "Rancho" está definido como una parcela de tierra (no necesariamente un "lote" para propósitos de producción) con las siguientes características: misma gerencia, mismo suministro de agua y terrenos contiguos. Para el propósito de auditorías de finca o rancho, desarrollo de manuales o auto-auditorías, un rancho o finca es definido como un terreno contiguo que está bajo la misma gerencia.

Centro de Almacenamiento y Distribución

Este tipo de instalaciones es donde solamente se recibe y almaceno producto terminado para su próximo envío p.e., almacenes regionales de distribución.

En este tipo de instalaciones, no hay actividades de enfriado, empaçado o procesamiento, en caso de que así sea, se deberán utilizar otras instalaciones de operación.

Módulo 2 BPA

Aspectos Generales de BPA

2.01.01: ¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?

Puntos Totales 10: Debe de haber una persona apropiada (preferentemente un gerente) asignada como el responsable del programa de inocuidad del campo.

2.01.02: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?

Puntos Totales 10: Se deben tener registros de las auditorías internas realizadas en cada operación en base a la frecuencia definida en el programa. Los registros deberán incluir la fecha de la auditoría, nombre del auditor interno, justificación de las respuestas, detalles de las deficiencias encontradas y las acciones correctivas implementadas. Se deberá utilizar un listado de verificación en cada operación como material de apoyo para asegurar que la inspección cubra todas las áreas.

2.01.03: ¿Están implementados los controles necesarios de bioseguridad en la operación?

Puntos Totales 5: La operación deberá tener implementados los controles necesarios para la prevención de la contaminación intencional (bioseguridad). Ver sección 1.08 del Módulo 1 SAIA. Estas medidas deben basarse en el riesgo asociado a la operación. Algunas de las áreas de alto riesgo del campo podrían ser fuentes de agua, zonas de almacenamiento de productos químicos, equipos, empaque, utensilios u otros elementos utilizados en el campo, instalaciones de manipulación dentro de la finca, etc. El auditor deberá evaluar como no cumplimiento si hay fuentes de agua sin proteger, falta de señalamientos para evitar intrusión, etc.

Identificación del sitio

2.02.01: ¿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?

Puntos Totales 15: Los detalles de codificación (p.e., nombre o código de referencia de rancho, lote(s) del área(s) de cultivo, código o número de invernadero/instalación, etc.) deben estar lo suficientemente detallados para permitir rastreo hacia atrás y hacia adelante a través del sistema de distribución. Se deben tener mapas de los campos que demuestren los detalles de codificación. Los detalles de la codificación necesitan relacionarse con el sistema de registro (p.e., registros de fertilizantes, pesticidas, reportes de análisis microbiológicos, etc.).

Historia del Terreno

2.03.01: ¿Se usó el área(s) agrícola para cultivo de alimentos de consumo humano la temporada pasada?

Puntos Totales 0: El terreno debe ser comprado o rentado cuando previamente haya sido satisfactoriamente utilizado para cultivar productos agrícolas para consumo humano, sin incidencias.

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

Puntos Totales 7: Se debe evitar la compra o renta de terrenos que tengan una historia conocida de uso no-industrial, (p.e., desechos tóxicos de agua, vertedero, minería, extracción de aceite o gas natural), Los terrenos se deben comprar o rentar si previamente fueron utilizados para el cultivo de productos para consumo humano sin incidentes. <http://www.epa.gov/superfund/health/index.htm>.

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?

Puntos Totales 15: Si el terreno ha sido previamente utilizado para funciones no agrícolas deben realizarse análisis del suelo para determinar si está libre de contaminantes que puedan estar aún presentes (p.e., metales pesados, residuos de contaminantes orgánicos persistentes).

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

Puntos Totales 7: Si el terreno fue utilizado previamente para actividades pecuarias o de pastoreo de ganado, debe haber suficiente tiempo de amortiguamiento antes de cultivar un producto para consumo humano. Se debe documentar una evaluación de riesgos que incluya registros de los detalles de los animales de pastoreo (comercial o doméstico) y cualquier medida de reducción del riesgo.

2.03.03a: Si la tierra se utilizó anteriormente para la cría de animales o como tierra de pastoreo para ganado, ¿Se ha realizado una evaluación del riesgo?

Puntos Totales 10: Una evaluación de los riesgos debe estar documentada, incluyendo los detalles del registro de los animales de pastoreo (comercial o doméstico) y cualquier medida de reducción de riesgos.

2.03.04: ¿Hay evidencia de presencia y/o actividad animal en el área auditada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05

Puntos Totales 15: Los animales pueden representar una contaminación potencial en el área de cultivo, al cultivo, al equipo de campo y otros, es por eso que no deben estar presentes en las operaciones. Evidencias de presencia animales pueden ser huellas, materia fecal, plumas y muchos otros. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05

2.03.04a: ¿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

Puntos Totales 20: La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) aprox. de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos de la inocuidad alimentaria por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha estado en estas circunstancias y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05.

2.03.04b: 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.

Puntos Totales 20: La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha notado esto y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es SI, resultará en una falla automática de la auditoría.

2.03.05: ¿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

Puntos Totales 0: Este sería el caso de: El flujo o sobre flujo de agua en un campo fuera del control del agricultor, que sea probablemente pueda contener microorganismos o químicos de significativa preocupación a la salud pública y tenga la probabilidad de causar adulteración de las porciones comestibles del producto fresco en ese campo.

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/emergencyresponse/ucm287808.htm>

2.03.05a: 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?

Puntos Totales 15: Si el(las) área(s) de cultivo y el producto fueron afectados por aguas de inundación, debe haber evidencia documentada (archivada por 2 años) que se tomaron medidas correctivas en el terreno y producto afectados (p.e., fotografías, mapas trazados, etc.). Se debe tener en archivo prueba de que el producto afectado y el producto dentro de aproximadamente 9.1 m (30 pies) de la inundación no ha sido cosechado para consumo humano y que no se ha re-plantado en terrenos de producción previamente inundados por aproximadamente 60, a menos que se hayan realizado pruebas como se menciona en 2.03.05b.*

2.03.05b: ¿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?

Puntos Totales 20: Si se han presentado inundaciones en la propiedad en el pasado, deben llevarse a cabo pruebas al suelo para su liberación antes de plantar. Si se realizan, las pruebas deben indicar niveles de microorganismos presentes en el suelo de menores que los estándares para composta procesada. Muestras representativas adecuadas deben ser tomadas en el área entera que se sospecha que ha sido expuesta. Si los resultados indican que no hay problemas, entonces el período de replante puede ser reducido de aproximadamente 60 días a aproximadamente 30 días. *

2.03.06: ¿Trabaja la operación agrícola bajo los principios de agricultura orgánica? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 2.03.07

Puntos Totales 0: Definición de "principios orgánicos": Es un sistema que se basa en la administración del ecosistema en lugar de insumos agrícolas externos.
<http://www.fao.org/docrep/003/ac116e/ac116e02.htm>.

2.03.06a: ¿Se tiene en archivo una certificación actualizada, otorgada por una organización acreditada en certificaciones de orgánicos y está disponible para revisión?

Puntos Totales 0: Una certificación de orgánicos acreditada (nacional/local) debe estar en archivo y disponible para revisión.

2.03.07: ¿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?

Puntos Totales 10: Se debe realizar y documentar una evaluación de riesgo de la zona de cultivo. Esto deberá incluir la evaluación de agentes microbianos, químicos y físicos, que cubran al menos: el uso previo de la zona de cultivo, las tierras adyacentes, las fuentes de agua (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc., y los peligros microbianos por ejemplo, E. coli), fertilizantes, productos químicos de protección de cultivos, la higiene de los trabajadores, el equipo y las herramientas utilizadas

para la cosecha, el almacenamiento, el transporte y otras áreas aplicables. Si se identifican riesgos en la evaluación, se deben tomar y registrar las acciones para minimizarlos.

Uso de los Terrenos Adyacentes

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.

Puntos Totales 10: Adyacente se refiere a todas las parcelas de tierra contiguas a la operación de cultivo dentro de una distancia donde el cultivo en cuestión puede ser afectado. Ejemplos de producción intensa de ganado son: lotes de pastoreo de ganado, lecherías, granjas de aves, etc. Se debe hacer una consideración de la topografía del terreno para escurrimientos, problemas potenciales de inundaciones y vientos dominantes que puedan ocasionar problemas de polvo que pueda contener estiércol.

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.)?

Puntos Totales 15: El movimiento de animales o de contaminantes potenciales debe restringirse con zonas apropiadas de amortiguamiento, cercas apropiadas y/u otras barreras físicas. Es necesaria una zona amortiguamiento de aproximadamente 400 pies (122m) de la orilla del área de cultivo la cual puede aumentar o disminuir dependiendo de las variables de riesgo por ejemplo la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo). El escurrimiento de desperdicios animales provocado por lluvia debe desviarse mediante trincheras o preparaciones similares del terreno. La filtración de desperdicios animales debe desviarse mediante trincheras o preparaciones similares del terreno.*

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.

Puntos Totales 10: Ejemplos incluyen gallineros, perros, caballos, casas con corrales, cerdos silvestres, etc. El Auditor debe tener en cuenta el grado de madurez y tipo de cultivo en cuestión. Por ejemplo, la actividad de cerdos alrededor de un cultivo de moras a nivel del suelo es muy diferente a los cultivos arbóreos (nivel alto).

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, tengan acceso al área de cultivo (p. e. franjas vegetativas, cortavientos, barreras físicas, muros de contención, vallas, zanjas de desviación)?

Puntos Totales 15: Las medidas de mitigación deben incluir una zona amortiguamiento de aproximadamente 30 pies (9.1m) de la orilla del cultivo, ésta puede aumentar o disminuir dependiendo de las variables de riesgo por ejemplo la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo). Pueden utilizarse también otras medidas como franjas vegetativas, cortavientos, barreras físicas, muros de contención, vallas, zanjas para prevenir o controlar el desborde de agua, disminución de partículas, etc. *

2.04.02b: ¿Hay una política escrita apoyada por evidencia visual que establezca que animales domésticos, animales salvajes o ganado no están permitidos en el área de cultivo? Nota: esto incluye cualquier área de almacenamiento de material de empaque o equipo.

Puntos Totales 10: Debe haber una política escrita apoyada por evidencia visual en la que se establezca que animales domésticos, animales salvajes o ganado no están permitidos en el área de cultivo, así como áreas de almacenamiento de material de empaque, sanitizantes o equipos. Los animales de más importante riesgo incluyen ciervos, cerdos silvestres o jabalíes, ganado, cabras y ovejas.

2.04.02c: ¿Hay medidas para limitar o reducir la intrusión de animales (p.e., monitoreo del perímetro del terreno buscando signos de intrusión)?

Puntos Totales 15: Control y medidas adecuados incluyen la vigilancia de la actividad animal y vida silvestre dentro y próxima a los campos y entorno de producción. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado, por lo que se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubren pruebas de materia fecal deben llevarse a cabo evaluaciones de los riesgos de inocuidad alimentaria por personal calificado. *

2.04.03: ¿Se almacena o aplica estiércol animal sin tratar, composta, biosólidos o mejoradores no-sintéticos en los terrenos adyacentes? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.04

Puntos Totales 10: Adyacente se refiere a todas las parcelas de tierra junto a la operación de cultivo o dentro de una distancia en la que el cultivo en cuestión puede verse afectado por montículos de estiércol sin tratar, composta, biosólidos o mejoradores de suelo no sintéticos almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes.

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?

Puntos Totales 15: Las medidas mitigantes deben incluir una zona amortiguamiento de aproximadamente 400 pies (122m) desde la orilla del cultivo, ésta puede aumentar o disminuir dependiendo de las variables de riesgo por ejemplo la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo). Otras medidas pueden incluir sistemas de retención, barreras físicas, cercas, zanjas etc. Se debe implementar algún sistema para redirigir los derrames que puedan contener estiércol sin tratamiento, composta o biosólidos. *

2.04.03b: Si se almacenan y/o aplican biosólidos en terreno adyacente, ¿ha proporcionado el propietario del terreno adyacente documentación confirmando que los biosólidos cumplen las guías prevalecientes o estándares gubernamentales o locales?

Puntos Totales 10: El propietario del terreno adyacente donde se aplican o almacenan biosólidos debe proveer documentación detallando la información suficiente respecto a la clase de biosólidos (p.e., clase AA, A, B). La información debe estar disponible de tal manera que sea posible rastrear hacia atrás hasta la fuente en caso necesario. La información debe estar disponible para probar que los materiales cumplen con los lineamientos gubernamentales o estándares locales existentes. Las aplicaciones de biosólidos deben regularse para evitar conflictos con la programación de los cultivos en terrenos adyacentes.

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

Puntos Totales 10: Un "riesgo alto" se refiere a cualquier actividad u operación cercana que podría representar una amenaza para las áreas o de cultivo o instalaciones. Estos pueden incluir contaminación química, microbiológica y física, ejemplos incluyen, pero no están limitados a escurrimientos o inundaciones de los sistemas de alcantarillado, sistemas sanitarios, instalaciones industriales, campos de labor (problemas con la basura).

2.04.04a: ¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados a las operaciones cercanas?

Puntos Totales 15: Las medidas de mitigación deben incluir áreas de amortiguamiento alrededor del cultivo. Por ejemplo, con un campo de lixiviación diseñado apropiadamente se debe tener una zona de amortiguamiento de aproximadamente 30 pies (9 m). Para cuestiones de muy alto riesgo se deben considerar zonas de amortiguamiento de aproximadamente 400 ft. (122m) o más grandes. La distancia de la zona de amortiguamiento debe determinarse tomando en cuenta las variables de riesgo (por ejemplo, la topografía, el tipo de cultivo). Otras medidas de mitigación podrían incluir barreras físicas, cercas, zanjas, etc. *

2.04.05: ¿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)

Puntos Totales 15: La evidencia de materia fecal humana representa un potencial de contaminación del área de cultivo, del producto y equipo de campo. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.01

2.04.05a: 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?

Puntos Totales 20: Si la materia fecal se combina con condiciones que pueden incrementar la posibilidad de contaminación del área de cultivo, del producto o del equipo de campo, esto representa una situación de alto riesgo que necesita ser abordada.

Control de Plagas y Materia Extraña (Aplica solo para invernadero)

2.05.01: ¿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?

Puntos Totales 10: Existe una política escrita apoyada por evidencias visuales que explica que no se permite la entrada de ningún animal doméstico o salvaje, así como de pájaros o ganado en el área de cultivo ni en ningún área de almacenamiento de material de empaque o equipo para prevenir así una posible contaminación física o microbiológica. Todas las áreas deben estar libres de actividad externa de plagas recurrentes/existentes. Específicamente debe haber:

- No recurrencia/existencia de actividad de roedores o animales (p.e., perros, humanos, etc.) o nidos (madrigueras significativas, rastros, heces, evidencia) en las áreas activas dentro del perímetro de la operación, por ejemplo, del almacenaje (empaque, ensamblado), o en las afueras del edificio, como en las estructuras de sombra, etc.
- No nidos de pájaros (actividad observada alrededor del perímetro exterior de la instalación o en las afueras del edificio/área de almacenamiento externo, por ejemplo, pallets, trailers/contenedores, ensamblado, etc.
- No roedor (es) en descomposición u otros animales (ranas, lagartijas, etc.) en los dispositivos de control de plagas o alrededor del perímetro.

2.05.02: ¿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?

Puntos Totales 10: Las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque deben estar construidas de manera adecuada para evitar la entrada de pájaros y roedores. Las paredes, ventanas y mosquiteros deben conservarse en buen estado y no debe haber en las puertas espacios mayores de aproximadamente 1/8 pulgadas (3mm).

2.05.03: ¿Ha implementado la operación un programa de control de plagas en el área de cultivo (invernadero) en base a la necesidad de ésta? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.04

Puntos Totales 0: Se debe tener documentada una evaluación de riesgos que evalúe la necesidad y el alcance de los programas de control de plagas e incluye las plagas que ataca y la frecuencia de su verificación. Los requisitos de esta pregunta pueden ser incluidos en la documentación de evaluación de riesgos del sitio en la pregunta 2.03.07. Se debe revisar para verificarlo.

El agricultor también deberá considerar los requisitos de control de plaga de los clientes por ejemplo requisitos y especificaciones de proveedores.

Si el agricultor ha determinado que es necesario un programa de control de plagas entonces es necesario implementar en las instalaciones de cultivo los dispositivos y controles adecuados.

Si no se necesita un programa, entonces la respuesta a esta pregunta es NO. Si la respuesta a esta pregunta es NO, pase entonces a 2.05.04.

2.05.03a: 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?

Puntos totales (5 puntos): Se debe tener cuidado al colocar los dispositivos para el control de plagas, éstos deberán colocarse de tal manera que no sean una amenaza de contaminación para el producto, empaque o materia prima, esto incluye las siguientes restricciones:

- Las estaciones de cebo envenenado solo deberán utilizarse fuera de los invernaderos.
- No se deberán usar insecticidas en aerosol dentro de las áreas de producción o almacenamiento.
- Los cebos en bloques a lo contrario de gránulos y en pellets deberán ser utilizados (excepto para uso externo de materiales aprobados por el Programa Orgánico Nacional).
- Si se utilizan lámparas atrapa-insectos, mata moscas eléctricos o trampas de feromonas, deberán limpiarse regularmente (conservarse libres de cúmulos de insectos y residuos). Las trampas de goma deberán monitorearse por lo menos mensualmente para corroborar que aún tengan pegamento y remplazarse si ya no sirven. Se prefieren las lámparas atrapa insectos de goma que las de destrucción.
- Si se utilizan lámparas atrapa insectos o mata moscas eléctricas, éstos no deberán ser colocados arriba o a una proximidad corta (10 pies, 3 metros) del producto, superficies de contacto, equipo, material de empaque. La mata moscas eléctricos o lámparas atrapa insectos, no deberán ser colocados arriba de las puertas de embarque (debido al daño que pueden sufrir por los montacargas) o frente a las entradas (ya que pueden atraer insectos hacia los invernaderos). Los pasillos o áreas de embarque por donde el producto pase, están exentas de estas distancias, siempre y cuando el producto no se detenga o no sea almacenado en estos sitios.
- Si se utilizan lámparas atrapa insectos, las lámparas deberán ser reemplazadas por lo menos cada 12 meses (esto deberá ser registrado), o más frecuentemente si lo indica el fabricante.
- No debe haber evidencia de mata moscas manuales en las áreas de producción o almacenamiento.
- No deberá haber cebos fuera de las estaciones de cebo.
- Las trampas mecánicas solo pueden ser utilizadas cuando sean monitoreadas, estas trampas muestran que hay un serio problema y que se necesitan acciones de erradicación. Las trampas mecánicas deberán colocarse dentro de una caja para trampas y revidadas diariamente (y registrar esta actividad). Las trampas mecánicas no deberán utilizar cebos que contengan alérgenos p.e., crema de maní. Las trampas mecánicas únicamente son permitidas como una solución de emergencia de corto plazo para la erradicación, ya que representan diversos riesgos.
- Cualquier uso de químicos p.e., aerosoles deberá realizarse sin contaminar el producto, material de empaque y equipo (ver el siguiente punto con respecto a los cebos envenenados). Todas las aplicaciones deberán registrarse apropiadamente (evaluadas bajo la pregunta 2.05.03g), detallando dónde y cuándo ocurrió la aplicación y cualquier método especial utilizado para evitar la contaminación. Todas las aplicaciones deberán realizarse por operadores experimentados y con licencia, siguiendo todos los requerimientos legales y las buenas prácticas.

- No debe emplearse el uso de cebos envenenados dentro de los invernaderos. Si el uso es requerido entonces tendrá que removerse todo el producto y empaque del área previo al uso de cebos envenenados.

2.05.03b: 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 regularidad?

Puntos Totales 5: Todos los mecanismos para el control de plagas deben mantenerse limpios y deben ser reemplazados por otros cuando estén dañados, para que de esta manera cumplan con su objetivo. Se debe anotar en estos mecanismos la fecha de inspección (por lo menos una vez al mes) así como mantenerse los registros, a no ser que sean controlados por código de barras.

2.05.03c: Si se usan mecanismos para el control de plagas ¿son adecuados en número y ubicación?

Puntos Totales 5: Como mínimo, las trampas deben ser colocadas en ambos lados las puertas. La distancia entre estas trampas debe ser determinada basándose en la actividad y necesidades de la operación. Como referencia, las siguientes guías de instalación de BPM pueden ser utilizadas para colocar las trampas. Control de plagas interno: Trampas mecánicas cada 20-40 pies (6m a 12m). Perímetro en el exterior del edificio: Trampas mecánicas y/o estaciones con cebo cada 50 a 100 pies (15 a 30 metros.).

2.05.03d: Si se usan mecanismos para el control de plagas, ¿están identificados por un número o código (p.e., Código de barras)?

Puntos Totales 5: Todas las trampas deben estar claramente identificadas (p.e., numeradas) para facilitar su monitoreo y mantenimiento. Debe haber carteles en la pared para identificarlas, éstos deben especificar el número de trampa y también deben especificar que son letreros de identificación de trampas, en caso de que sean movidos.

2.05.03e: Si se usan mecanismos para el control de plagas ¿están instalados y asegurados apropiadamente?

Puntos Totales 5: Todas las trampas deben estar orientadas correctamente con las aberturas colocadas de forma paralela y lo más cerca posible a la pared. Las trampas de cebo deben estar cerradas y ser de alguna manera resistentes a manipulación (p.e., candados, tornillos, etc.). Las trampas cebo deben estar fijadas para prevenir que sean movidas y sólo se deben utilizar cebos en bloque y no cebos peletizados (en perdigón). Si se colocan en un bloque de hormigón o tienen peso integrado, se deben usar carteles que ayuden a su localización.

2.05.03f: ¿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?

Puntos Totales 5: Debe existir en archivo un dibujo esquemático o mapa de trampas, detallado y actual de trampas internas y externas. Todos los mecanismos deben estar numerados y claramente identificados en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con la ubicación física de la trampa.

2.05.03g: ¿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?

Puntos Totales 5: Los reportes de inspecciones son necesarios para la identificación y corrección de áreas con problemas de plagas. Los registros deben incluir los servicios prestados, fecha del servicio, signos de actividad, acciones correctivas y detalles de los químicos utilizados:

- Nombre de producto y materiales aplicados.
- El número de registro de producto o la EPA (como se requiere por ley)
- Plaga objetivo.
- Tasa de aplicación (porcentaje y concentración).
- Ubicación o sitio de aplicación.
- Método de aplicación (si aplica).
- Cantidad de pesticida empleado.
- Fecha y hora de aplicación.
- Firma de quien aplica.

Estándares Nacionales de Manejo de Plagas, Estándares de Manejo de Plagas para Plantas Alimenticias
https://www.npmapestworld.org/documents/Foodplantstandards2010_000.pdf

2.05.04: ¿Ha eliminado o controlado la instalación cualquier problema de contaminación potencial por cristal, metal o plástico duro?

Puntos Totales 10: Los riesgos de contaminación por materiales extraños deben ser eliminados y/o contabilizados y controlados. Algunos ejemplos incluyen vidrios de los invernaderos, luces, plástico duro de cualquier procedencia, grapas, metal, etc.

2.05.05: ¿Existe una política escrita sobre el vidrio (incluyendo el procedimiento a seguir cuando se rompe y si es necesario, un registro de los materiales de vidrio)?

Puntos Totales 5: El documento debe incluir una política documentada sobre el manejo de cristal y plástico duro en la planta, un procedimiento a seguir en caso de quebrarse y un registro de los objetos de cristal si hay algunos permitidos, describiendo cada uno de ellos, ubicación y cantidad. El registro de vidrio sólo debe contener artículos que no puedan ser reemplazados por un material menos peligroso, y no debe abusarse en su uso al permitir el ingreso de artículos que son considerados generalmente como pobres prácticas de BPM, por ejemplo, al permitir botellas de beber a las áreas de producción, focos sin protectores de luz. Los artículos de vidrio registrados deben ser revisados como rutina (al menos mensualmente) para asegurarse que no estén dañados/rotos, etc. Dichas revisiones deben estar documentadas.

- Procedimiento de rompimiento de vidrio que incluya los registros requeridos de lo que sucedió, quedando asentado lo que sucede a producto potencialmente afectado, registrando futuras acciones preventivas y especialmente en dónde registrar los detalles del incidente, por ejemplo, en la entrada de NIIAC.
- Procedimiento de limpieza tras suceder un rompimiento de vidrio debe indicar qué equipo utilizar e incluir botas y herramientas de revisión/procedimientos de descontaminación para asegurar que el vidrio no es transportado involuntariamente fuera del área.

2.05.06: ¿Se encuentran limpias y en buen estado las instalaciones de cultivo, incluyendo los terrenos y las zonas de almacenamiento y empaque?

Puntos Totales 10: Todas las áreas deben mantenerse limpias y libres de residuos y otros materiales extraños. Esto ayuda a evitar la atracción de plagas y la contaminación del producto o los materiales de empaque. Las plagas son más fáciles de detectar en áreas limpias. Basura, desperdicios, desechos, hierbas o césped sin cortar y agua estancada dentro o en las inmediaciones pueden constituir atrayentes o lugares de anidamiento para roedores, insectos y otras plagas, así como para microorganismos que pueden causar contaminación.

2.05.07: Si aplica, ¿están las áreas de recepción y almacenamiento de composta y sustratos adecuadamente separadas del área de cultivo, empaque y de otras áreas de almacenamiento?

Puntos Totales 10: Es esencial separar de forma adecuada la composta y los sustratos de las zonas de cultivo y almacenamiento para evitar una posible contaminación cruzada.

Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) Aplicable sólo para invernaderos

2.06.01: ¿Se utiliza suelo en la operación de cultivo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información.

2.06.02: ¿Se utiliza un sistema hidropónico?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información.

2.06.03: Si se utiliza un sistema hidropónico, ¿es un sistema hidropónico "cerrado" (la solución en exceso es capturada y reutilizada)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información.

2.06.03a: ¿Si se utiliza, ¿hay registros disponibles que detallen como se trata la solución para su reciclaje?

Puntos Totales 15: Esto se refiere a agua de desecho de las raíces que es recapturada, esterilizada y reutilizada para reducir el gasto medioambiental, la contaminación y para conservar el agua. Los agricultores deberán esterilizar el agua nutritiva reciclada calentándola aproximadamente a unos 90 °C (194 °F), pasándola por luz ultravioleta, por ozonización, etc.

2.06.04: ¿Se usan sustratos (p.e., arena, grava, vermiculita, perlita, lana de roca, estopa, etc.)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información.

2.06.04a: Si los sustratos se esterilizan mediante calor/vapor ¿se registran la ubicación de la esterilización, la fecha, la hora y las temperaturas, así como el nombre del operador y el intervalo de pre-planteo?

Puntos Totales 15: Cuando los sustratos se esterilizan en sitio, se debe registrar el nombre o referencia de la instalación. Si se esterilizan en otro lugar, se debe registrar el nombre y la ubicación de la compañía que realiza el servicio. La información debe incluir: fecha de la esterilización, tiempo y temperaturas utilizadas, maquinaria y método, nombre del operador e intervalo pre-planteo.

Fertilizantes / Nutrición del Cultivo

2.07.01: ¿Se usan fangos humanos de aguas residuales sin tratar en el ciclo de cultivo? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: No se deben utilizar lodos de drenaje humano en la operación de cultivo. Si son usados, resultará falla automática de la auditoria. Los biosólidos tratados son cubiertos por preguntas adelante en esta sección.

2.07.02: ¿Se utiliza composta producida de materiales derivados de animal? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.07.03

Puntos Totales 0: Esta pregunta está dirigida específicamente a composta producida a partir de estiércol animal sin tratar y no de desperdicio vegetal.

2.07.02a: ¿La aplicación de composta se incorpora al suelo previo a la plantación o al brote de los cultivos en árboles y no se aplica durante la temporada de cultivo?

Puntos Totales 10: Si se usan, las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de plantar.

2.07.02b: ¿Hay registros disponibles del uso de composta para cada área de cultivo, incluyendo registros de aplicaciones que muestren, que el intervalo entre la aplicación y la cosecha fue de no menos de 45 días (a menos los que estudios de validación demuestren que un intervalo más corto es aceptable)?

Puntos Totales 15: Se debe contar con registros disponibles que muestren la fecha de aplicación, código de lote de la composta aplicada, método de aplicación, así como del lugar donde se realizó su aplicación. Los registros deben mostrar un intervalo de 45 días entre la aplicación de la composta y la cosecha a no ser que existan legislaciones/lineamientos nacionales o locales que sean más estrictos. Un intervalo más corto es posible si el material de composta ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos y el auditado cuente con documentación de estudios de validación que muestren que el material es seguro y cumple por lo menos con los parámetros microbiológicos como lo señala la pregunta 2.07.02c. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en mano y se debe tener cuidado de no sobre-extrapolarlos. Deberá confirmarse que los registros de monitoreo de los estudios clave de validación son conservados y que estos registros están siendo verificados. Deberá haber suficiente información en los registros para hacer posible rastrear una aplicación en caso de ser necesario.

2.07.02c: ¿Hay Certificado(s) de Análisis del proveedor(es) de composta, que cubran pruebas para patógenos (además de cualquier otro requisito legal o análisis de buenas prácticas) y se tienen las Cartas de Garantía relevantes según los POEs y los registros?

Puntos Totales 20: Certificados de análisis deben estar disponibles para cada lote de composta usado (que contenga materiales de origen animal). Los análisis deben incluir pruebas microbiológicas para patógenos: *Salmonella*, *E. coli* O157:H7 y Coliformes Fecales, usando métodos aprobados de muestreo y de prueba (p.e., AOAC y un laboratorio acreditado). Donde sea permitido legalmente se puede reducir el rango de muestreo si el material de composta es producido por el auditado (p.e., operaciones de cultivo de champiñón con producción interna de composta) y ha pasado por procesos físicos, químicos, biológicos para inactivar patógenos humanos y el auditado tiene estudios de validación que muestren que el material es seguro y se cuente con registros apropiados del control del proceso, p.e., registros de tiempo/temperatura y calibración, (p.e., los termómetros) se conservan y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en mano y se debe tener cuidado de no sobre-extrapolarlos. Se deben seguir las legislaciones locales y nacionales. El agricultor debe tener evidencia de que los proveedores de composta tienen POEs para evitar la contaminación cruzada y registros de temperatura y volteo. *

2.07.02d: ¿Hay Certificado(s) de Análisis, Cartas de Garantía o algún otro documento por parte del(los) proveedor(es) de la composta que cubran análisis de metales pesados?

Puntos Totales 10: Se deben tener disponibles Certificados de Análisis, cartas de garantía u otros documentos por parte de los proveedores de la composta que muestren que se realizan análisis de metales pesados. Los metales pesados a considerar son aquellos que puedan afectar la salud humana (p.e., Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Niquel (Ni) y Vanadio (V).) Ver la sección 17868.2 Concentraciones Máximas de Metales para niveles de referencia como un ejemplo de leyes estatales. Se deben seguir todas las normatividades locales y nacionales.
<http://www.calrecycle.ca.gov/laws/Regulations/Title14/ch31a5.htm>

2.07.03: ¿Se usan biosólidos? Si NO, vaya a la 2.07.04. NOTA: Se debe prestar especial atención a las reglas establecidas por lineamientos específicos para algunos productos (p.e., Los cultivos de hoja verdes en California), las cuales prohíben el uso de biosólidos, ver 2.07.03d.

Puntos Totales 0: Esto se refiere a materiales orgánicos resultantes del tratamiento de aguas residuales domésticas en una planta de tratamiento de aguas negras.

Ver http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?tpl=/ecfrbrowse/Title40/40cfr503_main_02.tpl

2.07.03a: ¿La aplicación de biosólidos se incorporan al suelo previo a la plantación o al brote de los cultivos en árboles y no se aplica durante la temporada de crecimiento?

Puntos Totales 15: Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de plantar. Es recomendable maximizar el tiempo entre la aplicación y la cosecha, ver las legislaciones locales y las guías de buenas prácticas, p.e., en USA, las regulaciones de Biosólidos de EPA

http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?tpl=/ecfrbrowse/Title40/40cfr503_main_02.tpl

2.07.03b: ¿Están los registros de uso de biosólidos del agricultor disponibles para cada área de cultivo, especialmente los registros de aplicación?

Puntos Totales 15: Debe existir suficiente información en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación hacia atrás si es necesario. Los registros de aplicación deben incluir al menos la fecha, el número de lote y método de aplicación. Ejemplos de registros externos pueden incluir facturas que contengan los números de lote, lugar y fecha de entrega, etc. La documentación debe estar actualizada y disponible para revisión.

2.07.03c: ¿Hay Certificado(s) de Análisis del proveedor(es) de biosólidos que certifiquen cumplimiento con los estándares y lineamientos prevalecientes a nivel nacional/local (análisis microbiológicos)? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Puntos Totales 20: Los análisis microbiológicos deben correlacionarse con los reportes de uso del lote de producto (p.e., números de lote, ubicación de entrega, fecha de entrega). Se deben usar únicamente proveedores aprobados, limitados a aquellas compañías que demuestren cumplimiento consistente con los lineamientos y estándares nacionales/locales (p.e., análisis microbiológicos y de metales pesados) incluyendo la clasificación AA, A, B, etc., o análisis adicionales que puedan ser requeridos

2.07.03d: ¿Hay Certificado(s) de Análisis, cartas de garantía o algún otro documento del proveedor(es) de biosólidos que certifiquen cumplimiento con los estándares y lineamientos prevalecientes a nivel nacional/local (análisis de metales pesados)?

Puntos Totales 10: Se deben tener disponibles Certificados de Análisis, cartas de garantía u otros documentos por parte de los proveedores de los biosólidos que muestren que se realizan análisis de metales pesados. Los metales pesados a considerar son aquellos que puedan afectar la salud humana (p.e., Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Niquel (Ni) y Vanadio (V).)

2.07.03e: ¿Están siendo aplicados biosólidos a cultivos donde el país de producción prohíbe en sus reglamentos, directrices o lineamientos el uso de tales materiales, p.e., "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California"? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: Algunas directrices específicas para algunos productos tienen reglas con respecto al uso de biosólidos, p.e., "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California" o en inglés "California Leafy Green Commodity Specific Guidelines" prohíben el uso de biosólidos.

2.07.04: ¿Se usa estiércol o abono animal sin tratar? Si NO, vaya a la pregunta 2.07.05 NOTA: Poner especial atención a las reglas establecidas por guías específicas para algunos productos (p.e., Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California), las cuales prohíben el uso de estiércol o abono sin tratar, ver 2.07.04d.

Puntos Totales 15: Estiércol o abono animal sin tratar se refiere al estiércol crudo, que no se ha sometido a un proceso de tratamiento. Tome en cuenta que algunas directrices específicas para algunos productos tienen reglas con respecto al uso de abonos sin tratar, p.e., "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California" o en inglés "California Leafy Green Commodity Specific Guidelines" que prohíben el uso de abono animal sin tratar.

2.07.04a: ¿Se incorpora el estiércol o abono sin tratar al suelo antes de plantar o del brote de cultivo en árboles y no se aplica durante la temporada de crecimiento?

Puntos Totales 20: Si se utilizan, las aplicaciones deben estar incorporadas en el suelo antes de plantar.

2.07.04b: ¿Están los registros de aplicaciones de estiércol o abono sin tratar disponibles para cada área de cultivo, incluyendo registros de aplicación que muestren que el intervalo entre la aplicación y la cosecha no fue menor de 120 días (a menos que existan leyes o directrices más estrictas)?

Puntos Totales 15: Debe existir suficiente información en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación hacia atrás si es necesario. Los registros de aplicación deben incluir al menos la fecha, el código del lote y el método de aplicación. Ejemplos de registros de apoyo pueden incluir facturas que contengan números de lote, ubicación y fecha de entrega, etc. La documentación debe estar actualizada y disponible para revisión.

2.07.04c: ¿Hay un Certificado(s) de Análisis, especificación o algún otro tipo de documento disponible para revisión, proporcionado por el proveedor de estiércol o abono sin tratar, indicando los componentes del material?

Puntos Totales 20: Debe haber suficiente información para identificación, de tal manera que sea posible rastrear hasta la fuente de ser necesario, por lo que se deben usar únicamente proveedores aprobados, limitados a aquellas compañías que demuestren cumplimiento consistente con los lineamientos y estándares nacionales/locales

2.07.04d: ¿Están siendo aplicados abonos sin tratar, donde el país de producción prohíbe en sus reglamentos, directrices o lineamientos el uso de tales materiales, p.e., "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California"? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: Algunas directrices específicas para algunos productos tienen reglas con respecto al uso de abono animal sin tratar, p.e., "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California" o en inglés "California Leafy Green Commodity Specific Guidelines", que prohíben el uso de estos materiales.

2.07.05: ¿Se usan otros tratamientos no sintéticos, p.e., té de composta, emulsión de pescado, derivados de hueso o de sangre, "bio-fertilizantes"? Si NO, vaya a la 2.07.06

Puntos Totales 0: Ejemplos incluyen, pero no están limitados a té de composta, guano, emulsión de pescado, derivados de hueso o de sangre y "bio-fertilizantes" que están elaborados de material animal

2.07.05a: ¿Se aplican tratamientos no sintéticos que contienen productos de origen animal o abono de animal, a las porciones comestibles del cultivo?

Puntos Totales 15: Tratamientos no sintéticos que contengan abono o producto de origen animal no deben aplicarse a las partes comestibles de los cultivos.

2.07.05b: ¿Están los registros de uso de tratamientos no sintéticos disponibles para cada área de cultivo, incluyendo registros de aplicación que muestren que el intervalo entre la aplicación y la cosecha no fue menor de 45 días (a menos que estudios de validación demuestren que intervalos más cortos son aceptables)?

Puntos Totales 15: Los registros de tratamientos no sintéticos para el cultivo deben estar disponibles para cada área de cosecha incluyendo los registros de aplicación que muestren que el intervalo entre la aplicación y la cosecha fue suficiente (por lo menos 45 días), a menos que existan directrices nacionales y locales más estrictas. Un intervalo más corto es posible cuando el material no sintético ha pasado por procesos físicos/químicos/biológicos que inactiven patógenos humanos y que la documentación de estudios de validación que tiene el auditado muestre que el material es seguro y por lo menos cumple con los parámetros microbiológicos como indicado en la p.2.07.05c. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en mano y no extrapolarse. Deberá confirmarse que los registros de monitoreo de los estudios clave de validación son conservados y que estos registros están siendo verificados.

Debe existir suficiente información en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación hacia atrás si es necesario. Los registros de aplicación deben incluir al menos fecha, código del lote y método de aplicación. *

2.07.05c: ¿Hay Certificados de análisis disponibles del proveedor de los tratamientos no sintéticos para el cultivo, que cubran análisis de patógenos (además de cualquier otro análisis requerido legalmente o por las buenas prácticas)?

Puntos Totales 20: Los Certificados de análisis deben estar disponibles para cada lote tratamiento no sintético (que contenga materiales de origen animal) usado en el cultivo. Los análisis deben incluir pruebas microbiológicas. El análisis microbiológico debe incluir *Salmonella* y *E. coli* O157:H7, usando métodos aprobados de muestreo y de prueba p.e., AOAC y un laboratorio acreditado. Donde sea permitido legalmente se puede reducir el rango de muestreo si el material de composta es producido por el auditado (p.e., operaciones de cultivo de champiñón con producción interna de composta) y ha pasado por procesos físicos, químicos, biológicos para inactivar patógenos humanos y el auditado tiene estudios de validación que muestren que el material es seguro y se cuente con registros apropiados del control del proceso, p.e., registros de tiempo/temperatura y calibración, (p.e., los termómetros) se conservan y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en mano y se debe tener cuidado de no sobre-extrapolarlos. Se deben seguir las legislaciones locales y nacionales. *

2.07.05d: ¿Hay Certificado(s) de Análisis, Cartas de Garantía o algún otro documento por parte del(los) proveedor(es) de los tratamientos no sintéticos, que cubran el análisis de metales pesados?

Puntos Totales 10: Se deben tener disponibles Certificados de Análisis, cartas de garantía o algún otro documento por parte del proveedor de los tratamientos no sintéticos en el que se incluyan análisis de metales pesados. Los metales pesados a considerar son aquellos que afectan la salud humana como el Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Niquel (Ni) y Vanadio (V).

2.07.06: ¿Se usa algún tipo de mejorador o sustrato de enmienda del suelo que no contenga productos animales y/o abonos de animales (a excepción de los fertilizantes o nutrientes inorgánicos)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.07.07

Puntos Totales 0: Esto se refiere a mejoradores o enmiendas del suelo que no contengan productos animales y/o abonos de animales (a excepción de los fertilizantes o nutrientes inorgánicos). Ejemplos incluyen, pero no están limitados a sub-productos de plantas, humates, algas, inoculantes y acondicionadores.

2.07.06a: ¿Hay registros disponibles para revisión incluyendo registros de aplicación de los mejoradores de suelo o sustratos de enmienda (a excepción de los nutrientes/fertilizantes inorgánicos que no contengan productos y/o abonos de animales)?

Puntos Totales 10: Los registros deben estar legibles y por lo menos detallar: la fecha de aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, a granel, etc.) y el nombre del operador. Debe existir suficiente información de identificación en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación si es necesario.

2.07.06b: ¿Hay Certificados de análisis y/o cartas de garantía indicando que los materiales utilizados están libres de productos de origen animal y/o abono animal?

Puntos Totales 20: Debe haber Certificados de análisis y/o cartas de garantía del proveedor de fertilizantes, indicando que los materiales que suministran están libres de productos de origen animal y/o estiércol animal. Se debe contar con cartas por parte de los proveedores donde se demuestre que los ingredientes cumplan con lo anteriormente mencionado. El auditor debe verificar que los Certificados de Análisis y/o cartas de garantía correspondan a los materiales empleados

2.07.07: ¿Se usan fertilizantes inorgánicos? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.07.08

Puntos Totales 0: Ejemplos de fertilizantes inorgánicos manufacturados incluyen al nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea químicamente sintetizada, etc. En ocasiones estos son llamados fertilizantes sintéticos.

2.07.07a: ¿Están disponibles para revisión los registros de fertilizantes inorgánicos del agricultor, incluyendo los registros de aplicación?

Puntos Totales 10: Los registros deben estar legibles y detallar por lo menos la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (p.e., por goteo, a granel, etc.) y el nombre del operador. Debe existir suficiente información de identificación en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación en caso necesario.

2.07.07b: ¿Hay Certificados de análisis, cartas de garantía o algún otro documento de los proveedores de fertilizantes inorgánicos que especifiquen todos los ingredientes incluyendo los materiales inertes?

Puntos Totales 7: Los Certificados de Análisis, cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor del fertilizante deben estar actualizados y declarar cualquier sustancia inerte o activa utilizada como relleno (p.e., gránulos de arcilla, piedra caliza granulada, etc.). Los metales pesados a considerar son aquellos que afectan la salud humana como el Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Niquel (Ni) y Vanadio (V).

2.07.08: Si se almacenan en la propiedad fertilizantes o contenedores de fertilizantes, ¿son almacenados de manera que se prevenga la contaminación del área de cultivo, producto o cualquier fuente de agua?

Puntos Totales 3: Los fertilizantes y/o sus contenedores deben almacenarse de manera segura para prevenir situaciones de contaminación.

Riego/Usa del Agua

Nota: Esta sección incluye agua utilizada en la mezcla de fertilizantes y pesticidas, Si se contratan operadores de esparcido entonces el agua utilizada cuando se diluyen los materiales debe ser considerada en esta sección, aun cuando sea mezclada fuera del sitio.

2.08.01: El cultivo se realiza en terreno de temporal (sin riego)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.02

Puntos Totales 0: Esto se refiere a la producción de cultivo que depende únicamente de lluvia directa.

2.08.01a: Si el cultivo se lleva a cabo por temporal (sin riego), ¿se usan sistemas de agua en la operación para proveer las necesidades del cultivo como aplicaciones de protección o fertilización al cultivo y en un programa de prevención de heladas? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.02

Puntos Totales 0: En la operación de cultivo, se deben utilizar sistemas de para satisfacer las necesidades del cultivo como aplicaciones de protección al cultivo o fertilizaciones y programa de prevención de heladas.

2.08.01b: ¿Se realizan análisis microbiológicos incluyendo E. coli genérica, en el agua utilizada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.01d

Puntos Totales 20: Deben realizarse pruebas microbiológicas del agua incluyendo E.coli genérica, para todas las fuentes de agua usadas en cualquier actividad del cultivo, como para las aplicaciones de protección al cultivo/fertilizantes y programa de prevención de heladas. La respuesta de esta pregunta es "NO" si los registros tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.01c: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.01d: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran protocolos apropiados de muestreo incluyendo donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.01e: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que incluyan las medidas correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inapropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos

2.08.01f: Si se han detectado resultados inapropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de n=5 <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.02: ¿El agua usada en la operación de cultivo, proviene del sistema de agua municipal o de la red de agua del distrito? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.03

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información.

2.08.02a: ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E. coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.02c

Puntos Totales 20: Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de los análisis tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.02b: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.02c: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.02d: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.

2.08.02e: Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de n=5 <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.02f: ¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.02g: ¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye pre plantado, ni justo después de plantado para crear soporte.

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.02h: ¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.02i: ¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.03: ¿El agua usada en la operación de cultivo, proviene de pozo? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.04

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información

2.08.03a: ¿Está el(los) pozo(s) a una distancia adecuada de abono no tratado?

Puntos Totales 15: Debe haber aproximadamente 200 pies (61m) de separación entre los pozos y abono no tratado. La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e., la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *

2.08.03b: ¿Está el pozo diseñado para prevenir contaminación?

Puntos Totales 10: Si se usan pozos, deben estar diseñados para prevenir la contaminación. Los pozos cerrados deben estar sellados y protegidos contra situaciones de contaminación.

2.08.03c: ¿Es evidente que el pozo(s) está libre de situaciones de contaminación y que se toman medidas para minimizar su contaminación?

Puntos Totales 10: Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e., maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación. Las cabezas de los pozos deben estar libres de grietas en el concreto.

2.08.03d: ¿Se mantienen registros de la inspección periódica de los pozos y de su tratamiento (si se realiza) y están disponibles para revisión?

Puntos Totales 7: "Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e., cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. Cualquier pozo que tenga problemas debe ser documentado. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.

2.08.03e: ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.03g

Puntos Totales 20: Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de las pruebas tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.03f: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.03g: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.03h: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.

2.08.03i: ¿Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de $n=5 < 126$ NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra < 235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.03j: ¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.03k: ¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.03l: ¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.03m: ¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.04: ¿El agua usada en la operación de cultivo proviene de estanques, reservorios, embalses u otras fuentes de agua superficial? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.05

Puntos Totales 0: El agua obtenida de estanques, reservorios, embalses u otros sistemas de agua superficial puede acarrear un riesgo mayor de contaminación que las fuentes de agua cerradas. Para aguas superficiales utilizadas en irrigación, se debe considerar el impacto de eventos de tormentas u otros eventos climáticos. La carga bacteriana en aguas superficiales es generalmente mucho más alta de lo normal, por lo que se debe tener cuidado cuando se usen estas aguas para la irrigación.

2.08.04a: ¿Está el agua superficial a una distancia adecuada del estiércol no tratado?

Puntos Totales 15: Debe haber aproximadamente 100ft (30m) de separación de suelos arenosos y abono no tratado y de 200ft (61m) para suelo arcilloso (esto es para una pendiente menor de 6%; la distancia se incrementa a 300ft (91 m) si la pendiente es mayor al 6%). La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e., la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *

2.08.04b: ¿Tienen acceso los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) a la fuente de agua?

Puntos Totales 7: Los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) no deben tener acceso al sistema debido a la posible ocurrencia de contaminación.

2.08.04c: ¿Es evidente que la fuente(s) de agua está libre de problemas de contaminación y que se toman medidas para minimizar la contaminación de dicha fuente?

Puntos Totales 10: Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e., maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, documentación de intrusión de animales, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación.

2.08.04d: ¿Se mantienen registros de la inspección periódica de la fuente de agua y de sus tratamientos de desinfección (si se realizan) y están disponibles para revisión?

Puntos Totales 7: Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e., cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.

2.08.04e: ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E. coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.04g

Puntos Totales 20: Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de los análisis tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.04f: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.04g: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.04h: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.

2.08.04i: ¿Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de $n=5 < 126$ NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra < 235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.04j: ¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.04k: ¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.04l: ¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.04m: ¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.05: ¿El agua usada en la operación de cultivo proviene de canales, ríos, zanjas u otros sistemas abiertos de agua fluente? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.06

Puntos Totales 0: El agua obtenida de canales, zanjas u otros sistemas de agua superficial puede acarrear un riesgo mayor de contaminación que las fuentes de agua cerradas. Para aguas superficiales utilizadas en irrigación, se debe considerar el impacto de eventos de tormentas u otros eventos climáticos. La carga bacteriana en aguas superficiales es generalmente mucho más alta de lo normal, por lo que se debe tener cuidado cuando se usen estas aguas para la irrigación.

2.08.05a: ¿Está la fuente de agua a una distancia adecuada del abono no tratado?

Puntos Totales 15: Debe haber aproximadamente 100ft (30m) de separación de suelos arenosos y abono no tratado y de 200ft (61m) para suelo arcilloso (esto es para una pendiente menor de 6%; la distancia se incrementa a 300ft (91 m) si la pendiente es mayor al 6%). La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e., la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *

2.08.05b: ¿Está la fuente de agua bajo la dirección de una autoridad en agua o del distrito?

Puntos Totales 5: Las fuentes de agua como ríos, canales, etc. deben ser manejadas por una autoridad central encargada de mantener la calidad adecuada del agua. Evidencia como permisos, facturas, etc., son útiles para cumplimiento.

2.08.05c: ¿Tienen acceso los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) a la fuente de agua?

Puntos Totales 7: Los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) no deben tener acceso al sistema debido a la posible ocurrencia de contaminación.

2.08.05d: ¿Es evidente que la fuente(s) de agua está libre de situaciones de contaminación y que se toman medidas para minimizar la contaminación de dicha fuente?

Puntos Totales 10: Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e., maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de

filtración, desinfección, documentación de intrusión de animales, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación.

2.08.05e: ¿Se mantienen registros de la inspección visual periódica de la fuente de agua y de su desinfección (si se realiza) y están disponibles para revisión?

Puntos Totales 7: Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e., cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.

2.08.05f: ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E. coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.05h

Puntos Totales 20: Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E. coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de los análisis tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.05g: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.05h: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.05i: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.

2.08.05j: ¿Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de $n=5$ <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo

investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.05k: ¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.05l: ¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.05m: ¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.05n: ¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.06: ¿Se utiliza agua reciclada en la operación de cultivo? NOTA: Esto se refiere a agua de desecho que ha pasado por un proceso de tratamiento. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.07

Puntos Totales 0: El agua de desecho que ha pasado por un proceso de tratamiento. El agua reciclada debe estar sujeta a regulaciones y estándares locales y nacionales. Previo al uso de esta agua para cultivos agrícolas, los agricultores deben verificar con las instancias regulatorias para determinar los parámetros y tolerancias apropiadas que serán usados.

2.08.06a: ¿Está el proceso de reciclaje bajo la dirección de una autoridad o gerencia de reciclaje de agua?

Puntos Totales 10: El agua reciclada debe ser tratada mediante sistemas de desinfección adecuados y analizada frecuentemente, idealmente bajo la dirección de una autoridad en agua reciclada u otro organismo de regulación. El agua reciclada debe estar sujeta a las regulaciones y estándares aplicables locales y nacionales. Previo al uso de esta agua para cultivos agrícolas, los agricultores deben verificar con las instancias regulatorias para determinar los parámetros y tolerancias apropiadas que serán usados.

2.08.06b: ¿Se utilizan medidas para control microbiano del agua reciclada utilizada?

Puntos Totales 15: El agua reciclada debe ser tratada mediante sistemas de desinfección adecuados y analizada frecuentemente para asegurar que se cumplen los estándares de calidad del agua. El agua reciclada debe estar sujeta a las regulaciones y estándares aplicables locales y nacionales. Previo al uso de esta agua para cultivos agrícolas, los agricultores deben verificar con las instancias regulatorias para determinar los parámetros y tolerancias apropiadas que serán usados.

2.08.06c: ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E. coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.06e

Puntos Totales 20: Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E. coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de los análisis tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.06d: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.06e: ¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y estos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.06f: ¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POE's) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.

2.08.06g: ¿Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de $n=5 < 126$ NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra < 235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.06h: ¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.06i: ¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.06j: ¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.06k: ¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.07: ¿Se usan sistemas de aguas sobrantes (aguas de salida) en la operación de cultivo? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.08

Puntos Totales 0: Los sistemas de regreso de aguas sobrantes capturan el agua derramada o fugada del sistema de riego y la bombean de regreso a la cima del campo.

2.08.07a: ¿Están las aguas superficiales a una distancia adecuada del abono no tratado?

Puntos Totales 15: Debe haber aproximadamente 100ft (30m) de separación de suelos arenosos y abono no tratado y de 200ft (61m) para suelo arcilloso (esto es para una pendiente menor de 6%; la distancia se incrementa a 300ft (91 m) si la pendiente es mayor al 6%). La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e., la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *

2.08.07b: ¿Tienen acceso los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) a los sistemas de aguas sobrantes?

Puntos Totales 7: Los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) no deben tener acceso al sistema debido a la posible ocurrencia de contaminación.

2.08.07c: ¿Es evidente que el sistema de aguas sobrantes está libre de situaciones de contaminación y que se toman medidas para minimizar la contaminación de dicho sistema?

Puntos Totales 10: Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e., maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, documentación de intrusión de animales, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación.

2.08.07d: ¿Se mantienen registros de la inspección visual periódica de la fuente de agua y de su desinfección (si se realiza) y están disponibles para revisión?

Puntos Totales 7: Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e., cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.

2.08.07e: ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E. coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.07g

Puntos Totales 20: Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E. coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta

pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de los análisis tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

2.08.07f: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 15: Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

2.08.07g: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?

Puntos Totales 10: Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e., nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

2.08.07h: ¿Existen procedimientos escritos (POEs) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.

2.08.07i: ¿Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?

Puntos Totales 20: Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de $n=5$ <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, re muestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

2.08.07j: ¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.07k: ¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.07l: ¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.07m: ¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

2.08.08: ¿Se usan válvulas de verificación (válvulas check), dispositivos anti-sifón u otros sistemas de prevención de contra flujo cuando y donde son necesarios?

Puntos Totales 10: Los sistemas de irrigación deben utilizar dispositivos efectivos que puedan minimizar el potencial de riesgo de permitir que cualquier químico/fertilizante se devuelva accidentalmente al flujo del pozo de irrigación, a la fuente de agua superficial o se descarguen en el terreno, donde no sea deseado.

2.08.09: ¿El equipo de irrigación que no está en uso se encuentra almacenado limpio, libre de contaminación por plagas y no directamente en el suelo?

Puntos Totales 10: El equipo de irrigación que no está siendo usado debe estar almacenado de manera higiénica, libre de la contaminación por plagas y limpio. Los agricultores deben verificar el equipo de irrigación que no esté en uso periódicamente, para asegurarse de que no se convierta en un área de anidamiento de plagas o que se ensucie debido a las lluvias.

Protección del Cultivo

2.09.01: ¿Hay un procedimiento documentado para la mezcla/carga de materiales de protección al cultivo?

Puntos Totales 5: Debe existir un procedimiento por escrito que describa cómo mezclar y cargar los materiales de protección del cultivo (insecticidas, fungicidas, herbicidas, reguladores de crecimiento de plantas, etc.). Dicho procedimiento debe estar apegado a los requerimientos de las etiquetas de protección del cultivo. El agua empleada para diluir los pesticidas debe cumplir con los criterios mencionados en la sección 2.8 Riego/Usos del Agua. Esto también aplica para cualquier mezcla que ocurra fuera del lugar cuando se subcontraten servicios de aplicadores.

2.09.01a: ¿Si se observa, ¿La mezcla y carga de los materiales para protección del cultivo es realizada conforme al procedimiento y a las instrucciones de las etiquetas?

Puntos Totales 7: La mezcla y carga de los materiales de protección del cultivo debe apegarse los procedimientos e instrucciones de la etiqueta. Todas las adiciones químicas, diluciones, etc., deben realizarse de manera segura y a una distancia donde el terreno y cualquier fuente de agua no sean afectados. Esta pregunta deberá responderse como N/A si no se observa esta actividad.

2.09.02: ¿Se tiene un procedimiento documentado para la aplicación de materiales de protección al cultivo?

Puntos Totales 5: Se debe contar con un procedimiento documentado que describa como realizar la aplicación de los productos de protección al cultivo (p.e insecticidas, fungicidas, herbicidas, reguladores de crecimiento de planta, etc.) El procedimiento debe señalar el apego a las instrucciones señaladas en las etiquetas de los productos (p.e., uso de equipo de protección, intervalos de re-entrada, viento excesivo, señalización del área tratada, etc.)

2.09.02a: ¿Si se observa, ¿La aplicación de materiales de protección al cultivo es realizada en base al procedimiento e instrucciones de la etiqueta del producto?

Puntos Totales 7: La aplicación de los productos de protección al cultivo debe apegarse al procedimiento y a las instrucciones de las etiquetas (p.e., uso de equipo protector, intervalos de re-entrada, viento excesivo, señalización del área tratada, etc.) Esta pregunta debe ser respondida con N/A si no se observa esta actividad.

2.09.03: ¿Hay un procedimiento documentado para el enjuague y limpieza del equipo de aplicación de productos de protección al cultivo?

Puntos Totales 5: Se debe contar con un procedimiento documentado que describa como realizar el enjuague y limpieza del equipo de aplicación de protectores del cultivo (contenedores de medición y dispositivos, contenedores de mezclado, equipo de aplicación, etc.) El procedimiento debe incluir el apego a los requerimientos señalados en las etiquetas de los productos (p.e., eliminación de la mezcla y enjuague, etc.)

2.09.03a: ¿En caso de ser observado, ¿El enjuague y limpieza del equipo de protección al cultivo se realiza de acuerdo al procedimiento e instrucciones de la etiqueta?

Puntos Totales 7: El enjuague y limpieza del equipo de protección de cultivos deben cumplir con las instrucciones del procedimiento y de la etiqueta (por ejemplo, eliminación de mezcla de esparido y el líquido de enjuague, etc.) Se deberá tener cuidado de tal manera que tales actividades se realicen de manera segura y a una distancia tal que el terreno y las fuentes de agua no sean afectados. Esta pregunta debe ser contestada N / A de esta actividad no sea observada.

2.09.04: ¿Hay documentación que muestre que las personas a cargo de tomar decisiones para la protección al cultivo son competentes para dicha actividad?

Puntos Totales 10: Certificados válidos y vigentes, licencias u otra forma de evidencia de entrenamiento reconocida por las guías y estándares nacionales/locales existentes deben estar disponibles para el personal responsable de tomar decisiones respecto a la protección del cultivo (p.e., elección de los materiales de protección del cultivo, tiempos de aplicación, niveles, etc.).

2.09.05: ¿Hay documentación que muestre que los trabajadores que manipulan materiales de protección al cultivo están entrenados o están bajo la supervisión de una persona entrenada?

Puntos Totales 15: Certificados válidos y vigentes, licencias u otra forma de evidencia de entrenamiento reconocida por las guías y estándares nacionales/locales existentes deben estar disponibles para los supervisores y/o trabajadores que manipulen, mezclen, carguen y/o apliquen productos para protección del cultivo.

2.09.06: ¿Se tienen actualizados los registros de todos los productos de protección al cultivo aplicados durante el ciclo de crecimiento? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: La operación de cultivo debe seguir un programa de de registro de aplicación de los productos de protección de cultivos que al menos incluya lo siguiente: Fecha y hora de la aplicación, nombre del cultivo, área tratada (deberá ser rastreable), nombre comercial del producto, código del producto de protección para el cultivo (p.e., en E.U.A. Número de Registro de EPA – se utilizan diferentes sistemas en los distintos países), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa / dosis), nombre del aplicador, intervalo pre-cosecha y cualquier otra información requerida por la normativa local. Idealmente los registros también deben incluir: el equipo utilizado, plaga a la que son dirigidos y el tamaño del área a tratar.

2.09.07: ¿Hay productos de protección al cultivo registrados y / o autorizados por un organismo gubernamental para el uso en los cultivos de destino en el país de producción? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.09.08.

Puntos Totales 0: El agricultor debe ser consciente de los productos protectores del cultivo registrados y / o autorizados por un organismo gubernamental para el uso en los cultivos en el país de producción (incluyendo biopesticidas, consultar <http://www2.epa.gov/pesticides/biopesticides>) . Se permite una respuesta "No" si no hay productos registrados / autorizados para los cultivos seleccionados en el país de producción, en cuyo caso 2.09.08 debe ser contestada. Si esta pregunta se responde No, vaya a la pregunta 2.09.08.

2.09.07a: ¿Se tiene información de registro/autorización disponible sobre los productos de protección de las plantas registrados y/o autorizados para uso en los correspondientes cultivos en el país de producción? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: El agricultor debe contar con la información de registro y/o autorización de los productos por entidades gubernamentales en el país de producción para los cultivos a los que está destinado el uso de los productos. Tener aprobación bajo la legislación de orgánicos (p.e Programa Nacional de Orgánicos en E.U.A.) como un insumo que puede ser aplicado a cultivos orgánicos o transicionales no es usualmente lo mismo a estar legalmente registrado como un químico para la protección del cultivo (pesticida) que es seguro para uso en cultivos especificados en las instrucciones de su etiqueta. La aprobación de Orgánico de un químico no debe confundirse con estar aprobados como un químico registrado para la protección al cultivo. N/A solamente es permitido cuando no existe información de registro del producto para la protección del cultivo en el país de producción para los cultivos a los que está destinado tal producto. Cuando exista información de registro y ésta no se encuentre disponible en las operaciones de cultivo, entonces la respuesta a esta pregunta es NO y resultará en falla automática de la auditoria.

2.09.07b: ¿Están las aplicaciones de productos para protección al cultivo restringidas por los lineamientos establecidos en la etiqueta del producto, recomendaciones del fabricante o por lineamientos y estándares nacionales/locales existentes? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: La información debe al menos detallar el ingrediente, la(s) plaga(s)/organismos para las que puede ser usado, sitios donde puede ser utilizado el producto, los métodos de aplicación requeridos o preferidos, la cantidad de químico que debe ser aplicado y las tasas o dosis de aplicación, si hay alguna restricción en el uso (por factores como el clima, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies no objetivo, métodos de aplicación prohibidos, la frecuencia con la que el plaguicida debe o puede aplicarse, los intervalos de re-entrada restringidos (IREs) correspondientes.), los niveles máximos de aplicación por tratamiento y por año, los intervalos de pre-plantado, de pre-cosecha (IPCs), lineamientos de almacenamiento y eliminación.

2.09.07c: Donde la cosecha está restringida por intervalos de pre-cosecha (como se requiere en las etiquetas de productos químicos de protección al cultivo, recomendaciones del fabricante y/o en las guías y estándares nacionales/locales existentes), ¿se apega el agricultor a estos periodos de tiempo indicados como intervalos de pre-cosecha? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: Se debe tener evidencia que muestre que el agricultor se apega a los intervalos especificados de pre-cosecha entre la aplicación y la cosecha. Los registros de aplicación y cosecha deben ser verificados.

2.09.08: Si aplica, en cuanto a los productos de protección de las plantas que no están registrados para uso en cultivos en el país donde de producción, si el país no tiene marco legislativo que los cubra o lo tiene parcialmente, ¿Puede el agricultor demostrar que tiene información de que está registrado, información de etiqueta, tolerancias de LMR (Límite Máximo de Residuo), etc. del país de destino? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA. Si N/A, pase a la pregunta 2.09.08

Puntos Totales 20: En caso de que el país de producción no cuente con legislación o tenga una legislación parcial que cubra los productos para la protección de cultivos específicos y el uso de estos productos registrados en otro país (extrapolación) no está prohibido en el país de producción, el agricultor debe contar con la información del producto del país(es) destino (esta información puede ser: registro para el cultivo específico, etiquetas, niveles de tolerancia de Límite Máximo de Residuos y también puede incluir listados de los químicos prohibidos y cualquier otra legislación o guía relevante). Si no se utilizan productos para protección en esta situación entonces esta pregunta no aplica (N/A). Si no hay información disponible de que los productos usados estén registrados en el país de producción o si su uso basado en el registro, etiqueta y otros lineamientos pertinentes del país destino (extrapolación) está prohibido en el país de producción entonces la respuesta es NO, RESULTARA EN UNAFALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA. Si N/A, pase a la pregunta 2.09.08.

2.09.09: ¿Existe evidencia disponible que muestre que el agricultor está tomando todas las medidas necesarias para cumplir con los requisitos del país(es) destino con respecto al uso de productos para protección del cultivo (información de registro, información de etiqueta, tolerancias LMR y otras guías aplicables)? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 10: El agricultor debe ser capaz de mostrar evidencia (prácticas y/o documentación) que demuestren que está cumpliendo la información relacionada con la inocuidad, que las operaciones están es apego con las legislaciones del país(es) destino del cultivo al que le están siendo aplicados los productos de protección. Esas evidencias pueden ser métodos de aplicación, tasa y dosificación, cumplimiento con los intervalos de pre-cosecha, cumplimiento con la tolerancia de LMR y otros que sean de importancia. Esta pregunta no aplica (N/A) si el producto es vendido en el país de producción (mercado local). Si la respuesta a esta pregunta es NO, resultará en falla automática de la auditoria.

2.09.10: ¿Si los contenedores de materiales de protección al cultivo se almacenan en la propiedad (aún sea temporalmente), ¿se almacenan de manera que se prevenga la contaminación y se desechan responsablemente?

Puntos Totales 10: Los contenedores de los materiales utilizados para protección del cultivo deben almacenarse de manera segura aun cuando sea un almacenamiento temporal. Los contenedores vacíos y el sobrante del enjuague de materiales de protección del cultivo deben eliminarse de manera segura y de acuerdo a la etiqueta del producto, las recomendaciones del fabricante o a las guías y estándares nacionales/locales existentes.

2.09.11: ¿Se han desarrollado políticas y/o procedimientos documentados para el monitoreo del equipo de aplicación de materiales para protección del cultivo (p.e., procedimientos para calibrar, inspeccionar, reemplazar)?

Puntos Totales 10: Los procedimientos pueden incluir calibración regular, inspecciones, reemplazo y mantenimiento del equipo de aplicación de productos para protección del cultivo.

2.09.11a: ¿Es evidente que el equipo usado para las aplicaciones de protección al cultivo está en buenas condiciones de funcionamiento?

Puntos Totales 10: Todo el equipo usado en las aplicaciones de protección del cultivo debe estar en buenas condiciones para que se puedan hacer las aplicaciones correctas reduciendo así el potencial de contaminación al cultivo o problemas de esparcimiento incontrolado.

Higiene de los Trabajadores de Campo (aplica a trabajadores de rancho o invernadero, no a los trabajadores de cosecha)

2.10.01: ¿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?

Puntos Totales 10: Debe haber una política escrita apoyada por evidencia visual en la que se prohíba que los trabajadores que parezcan estar físicamente enfermos o se enfermen mientras realizan el trabajo estar en contacto con el producto. Esta política debe requerir que los trabajadores reporten a la gerencia de manera inmediata una enfermedad o síntomas de enfermedad. Si la mano de obra la provee un contratista, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos.

2.10.02: ¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada referente a los trabajadores con cortadas y heridas abiertas?

Puntos Totales 10: Debe haber una política escrita apoyada por evidencia visual en la que se prohíba que los trabajadores con supuraciones, cortaduras, heridas infectadas o cualquier otra fuente de contaminación anormal estén en contacto con el producto. Todos los vendajes deben estar cubiertos con un material no poroso como guantes de nitrilo o de plástico. Si la mano de obra la provee un contratista, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos.

2.10.03: Dentro de las operaciones de cultivo ¿se cuenta con procedimientos documentados e implementados que describan la manera de descarte del producto que ha estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: Deben existir procedimientos escritos sobre la eliminación del producto que ha estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales. Si la mano de obra la provee un contratista, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos. Si la respuesta es NO, resultará en falla automática de la auditoría.

2.10.04: ¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada que prohíba comer (incluyendo goma de mascar), beber y utilizar tabaco en el área de cultivo?

Puntos Totales 10: Debe haber una política escrita apoyada por una confirmación visual que prohíba comer (incluyendo goma de mascar), beber (otra cosa que agua natural y evitando vidrio) y que mencione que el uso de tabaco debe ser restringido a áreas lejos del área de cultivo. Si la mano de obra la provee un contratista, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos.

2.10.05: ¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a los empleados nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento?

Puntos Totales 15: Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los trabajadores las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y luego, algunos temas ser cubiertos de nuevo al menos trimestralmente, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas de la compañía y los requerimientos referentes a higiene, debe estar disponible. Los entrenamientos de inocuidad deben cubrir por lo menos los temas básicos como uso de sanitarios, lavado de manos, consumo de alimentos/recesos, requisitos de vestimenta, requisitos de material extraño (incluyendo la política de joyería), etc. Nota: esta auditoría contiene diversas preguntas sobre temas de inocuidad que

requieren entrenamiento específico como lo es producto que ha caído, que ha estado en contacto con sangre y fluidos corporales, etc.

2.10.06: ¿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 AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: Debe haber instalaciones sanitarias disponibles para los trabajadores. Las fosas (letrinas sin plomería) pueden ser permitidas sólo si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. El término "operacional" significa que los baños tienen agua si son sanitarios de limpieza con agua después de cada uso y que funcionan correctamente. Los baños públicos no cumplen con este requisito. Si no hay empleados presentes en el momento de la auditoría, el auditor deberá revisar el(los) baño(s) en el lugar o revisar el contrato con el proveedor de este servicio y cualquier información que pueda demostrar que hay baños presentes cuando los trabajadores están presentes. En este último caso, evalúe la pregunta como S/N y evalúe las subpreguntas como N/A.

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?

Puntos Totales 10: La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser dentro de una distancia de 400 metros (1/4 de milla) o a 5 minutos caminando desde donde se encuentren los trabajadores. Si las guías y estándares nacionales/locales son más exigentes, deben ser respetadas. Un tiempo de 5 minutos manejando no es aceptable.

2.10.06b: ¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo?

Puntos Totales 15: La colocación de las instalaciones sanitarias debe hacerse en una ubicación conveniente para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo.

2.10.06c: ¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?

Puntos Totales 5: Debe proveerse al menos un baño por cada 20 trabajadores o como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales en caso de ser más exigentes.

2.10.06d: ¿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?

Puntos Totales 20: Las instalaciones sanitarias deben tener apoyos visuales o señalamientos escritos en el idioma apropiado para recordar a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Los apoyos visuales o señales deben colocarse en áreas claves donde los trabajadores los puedan ver fácilmente.

2.10.06e: ¿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?

Puntos Totales 10: Los baños deben mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. Deben estar disponibles para revisión los registros de servicio (tanto contratados como propios) que muestren que la limpieza de los baños el servicio y el abastecimiento se realizan regularmente. Debe haber papel de baño disponible en cada baño y mantenerse de manera higiénica (en portarrollos y no colocados sobre el urinario ni en el piso). El papel sucio no debe colocarse en botes de basura ni en el piso.

2.10.06f: ¿Están los depósitos de los sanitarios diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e., libre de goteos o grietas)?

Puntos Totales 5: Los depósitos de desechos de los baños deben estar diseñados y mantenidos apropiadamente para prevenir la contaminación. Los depósitos de desechos deben estar libres de goteos, grietas y estar contruidos de materiales que no se degraden o se descompongan. NOTA: Esto incluye el piso en las unidades de baños portátiles, donde la contaminación pueda ser un problema potencial.

2.10.06g: ¿Hay un procedimiento documentado e implementado para vaciar el contenido de los depósitos de los baños de una manera higiénica y también de forma que prevenga la contaminación de producto, material de empaque, equipo, sistemas de agua y área de cultivo?

Puntos Totales 5: Si se usan baños móviles, los depósitos de desechos deben vaciarse, bombearse y limpiarse de manera que se evite la contaminación de producto, material de empaque, equipo, sistemas de agua y áreas de cultivo. El equipo usado para vaciar/bombear debe estar en buenas condiciones de funcionamiento. Debe existir una política o procedimiento documentado y si ocurren al momento de la inspección se debe verificar que se éstos se lleven a cabo. La política debe incluir un plan de respuesta para goteos o derrames mayores

2.10.07: ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en la(s) área(s) de cultivo? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área del cultivo, en la proximidad del área de cultivo (dentro de una distancia donde el cultivo en cuestión pueda ser afectado) o en cualquier área de almacenamiento. **SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA**

2.10.08: ¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.09

Puntos Totales 15: Deben proveerse estaciones de lavado de manos para que los trabajadores laven sus manos según sea necesario. "Operacionales" significa que cuentan con agua potable y sistema de drenaje.

2.10.08a: ¿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?

Puntos Totales 10: Las instalaciones para lavado de manos deben estar dentro de una distancia de ¼ de milla o 5 minutos caminando de donde estén los trabajadores o como lo indiquen las guías nacionales/locales si son más exigentes.

2.10.08b: ¿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?

Puntos Totales 5: Para que las actividades de lavado de manos de los trabajadores puedan verificarse, las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (p.e., situadas fuera de la instalación sanitaria) y fácilmente accesibles a los trabajadores.

2.10.08c: ¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón, toallas de papel y botes de basura?

Puntos Totales 5: Todas las instalaciones para lavado de manos deben estar apropiadamente surtidas con jabón. El método de bomba dispensadora de líquido/espuma/polvo, es preferido sobre la barra de

uso común. Para reducir la propagación de gérmenes, debe haber disponibles toallas de papel individuales de un sólo uso (desechables) en todas las instalaciones de lavado de manos. Debe haber botes de basura para desechar las toallas de papel sucias.

2.10.08d: ¿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)?

Puntos Totales 5: Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes tapados, diseñadas y mantenidas apropiadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que pueda ocasionar contaminación al producto, material de empaque, equipo y área(s) de cultivo.

2.10.08e: ¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada que requiera que los trabajadores se laven sus manos (p.e., antes de empezar a trabajar, después de los periodos de descanso y después de usar los baños)?

Puntos Totales 10: Debe haber una política escrita con apoyo visual que requiera que los trabajadores laven sus manos antes de empezar a trabajar, después de los descansos y después de usar los baños. Otras veces cuando el lavado de manos puede ser apropiado especialmente si se está alrededor del cultivo incluyen: después de usar un pañuelo desechable, después de tocar químicos y en cualquier punto donde las manos puedan estar contaminadas con una sustancia tal que si dicha sustancia entrara en contacto con la parte comestible del cultivo, sería una preocupación de inocuidad.

2.10.09: ¿Se provee agua potable fresca para beber a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta 2.10.10

Puntos Totales 10: Debe haber agua fresca potable, que cumpla los estándares de agua para beber, disponible para los trabajadores en el campo para prevenir deshidratación. El término “potable” significa que el agua es de calidad de agua para beber p.e., cumple con los Estándares de EPA de Agua para beber. Los auditores deberán verificar verbalmente la fuente de agua al momento de la auditoría.

2.10.09a: Si se usan, ¿se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?

Puntos Totales 5: Los contenedores de agua deben mantenerse en condiciones de limpieza, libres de residuos y contaminación, para asegurar que los trabajadores no son afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios. Los auditores deberán abrir los contenedores para observar la limpieza dentro de éstos.

2.10.10: ¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiadamente?

Puntos Totales 5: Debe haber un botiquín de primeros auxilios disponible, que esté surtido con inventario (p.e., guantes desechables, vendas) y accesible para los trabajadores. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración.

2.10.11: ¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, colocados en ubicaciones apropiadas?

Puntos Totales 5: Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura de modo que las áreas de cultivo y de almacenamiento no sean contaminadas. Debe haber disponibles contenedores (p.e., botes, cestos, etc.) y estar colocados en ubicaciones apropiadas para el desecho de basura y desperdicios p.e., cerca de los baños. La opción de N/A está disponible si no se está llevando a cabo ningún trabajo al momento de la auditoría.

2.10.12: ¿Se han observado en el área de cultivo eventos con materia extraña que son o puedan ser un riesgo potencial para el producto?

Puntos Totales 5: No debe haber eventos de materia extraña que sean o pudieran ser un riesgo potencial al producto en el área de cultivo (p.e., vidrio, joyas, etc.).

2.10.13: ¿Hay alguna política documentada e implementada que establezca que infantes o niños pequeños no están permitidos en el área de cultivo? Nota: esto incluye cualquier área de almacenamiento de material de empaque o equipo.

Puntos Totales 10: Debe haber una política documentada respaldada por evidencia visual que mencione que infantes o niños pequeños no están permitidos en el área de cultivo, así como dentro o alrededor de cualquier área de almacenamiento de material de empaque, químicos o equipo

Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento

2.11.01: ¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) a esta cuadrilla de cosecha?

Puntos Totales 5: Se deben hacer auditorías internas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejora. La frecuencia de las inspecciones debe establecerse dependiendo del tipo de riesgos asociados a las actividades de cosecha. Las auditorías internas están diseñadas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejorarse por anticipado. Los registros deben mostrar en que situaciones se han realizado acciones correctivas

2.11.02: ¿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

Puntos Totales 5: Se debió haber realizado una inspección pre-cosecha al lote y si se está cosechando, ésta debe mostrar si hay algunas restricciones para la cosecha, etc. La cuadrilla puede no tener una copia de la inspección completa, pero debe tener al menos un documento indicando que lotes han sido inspeccionados y liberados para cosecha. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.11.03

2.11.02a: 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?

Puntos Totales 15: Donde las pre-inspecciones han descubierto problemas, como inundaciones, intrusión de animales, se deben implementar las zonas de amortiguamiento p.e., 30 pies de distancia (9.1m) de las áreas inundadas, 5 pies (1.5m) de distancia del punto donde se encontró evidencia de actividad de plagas - se deben emplear zonas más grandes si así lo requieren las normatividades nacionales y locales.

2.11.03: ¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales diarias que revisen los aspectos clave como la higiene del equipo, higiene del personal, etc.?

Puntos Totales 5: Las pre-inspecciones documentadas deben estar diseñadas para cubrir los aspectos básicos clave atribuidos al tipo de cosecha y producto particular que está siendo cosechado. Los aspectos a ser considerados incluirán la higiene del equipo, higiene de las herramientas e higiene del personal. El uso de las pruebas ATP es una práctica ideal, pero cuando son usadas, deben ser registradas apropiadamente junto con cualquier acción correctiva requerida.

2.11.04: ¿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.)

Puntos Totales 5: Debe haber una política documentada e implementada que establezca que si los productos caen al suelo éstos sean desechados. El personal debe ser entrenado sobre esta política y los registros del entrenamiento deben ser conservados. No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc.

2.11.05: ¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a trabajadores nuevos y existentes, y se cuenta con registros de estos eventos de entrenamiento?

Puntos Totales 15: Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los trabajadores las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y luego, algunos temas deben ser cubiertos de nuevo al menos de manera trimestral, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas/procedimientos de la compañía (que incluyan aquellos aspectos solicitados en la auditoría) y los requerimientos referentes a higiene, deben estar disponibles. Los entrenamientos de inocuidad deben cubrir por lo menos temas básicos como el uso de sanitarios, lavado de manos, consumo de alimentos/recesos, requisitos de vestimenta, requisitos de material extraño (incluyendo la política de joyería), etc. Nota: esta auditoría contiene diversas preguntas sobre temas de inocuidad que requieren entrenamiento específico como producto que tiene contacto con el piso, sangre y fluidos corporales e intrusión de animales, etc.

2.11.06: ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que pasa cuando los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e., materia fecal?

Puntos Totales 5: Debe haber una política documentada e implementada que establezca qué pasa si el personal de cosecha encuentra evidencia de intrusión de animales, p.e., materia fecal. La política debe cubrir el entrenamiento registrado del personal sobre esta política, acciones correctivas posibles p.e., desecho del producto, zonas de amortiguamiento, limpieza del equipo y el registro de dichas acciones.

Actividades de los Trabajadores de cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)

2.12.01: ¿Tienen las operaciones de cosecha políticas y procedimientos implementados y escritos sobre trabajadores con heridas, heridas abiertas y para el manejo de trabajadores que aparenten estar físicamente enfermos o se enfermen durante la jornada?

Puntos Totales 5: Debe haber políticas y procedimientos escritos apoyados por evidencia visual en las que se prohíba estar en contacto con el producto a los trabajadores con exposición forúnculos, llagas, heridas infectadas, o cualquier otra fuente de contaminación anormal. Todos los vendajes deben estar cubiertos con un recubrimiento no poroso tal como guantes de vinilo o nitrilo. Debe haber políticas y procedimientos escritos apoyados por evidencia visual que mencionen que los trabajadores que parecen estar físicamente enfermos o se enfermen durante el trabajo tienen prohibido el contacto con el producto. Estas políticas deben requerir a los trabajadores informar inmediatamente la enfermedad o los síntomas de la enfermedad a la gerencia. Si el personal es proporcionado por un contratista, copias de las políticas utilizadas por el contratista deben estar disponibles

2.12.02: ¿Hay trabajadores comiendo o bebiendo (otra cosa que no sea agua) en áreas de cosecha activa, áreas a ser cosechadas, cerca de producto ya cosechado o cerca de áreas de almacenamiento?

Puntos Totales 5: Comer y beber (otra cosa que no sea agua), incluyendo mascar goma, debe restringirse a áreas lejos de la producción para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y el área de cultivo.

2.12.03: ¿Se tiene en las operaciones de cosecha políticas y procedimientos escritos e implementados con respecto al uso de productos de tabaco en áreas activas de cosecha,

próximas a ser cosechadas, cerca del producto cosechado o áreas de almacenamiento? ¿Se prohíbe escupir en cualquier área?

Puntos Totales 5: Fumar o masticar tabaco debe estar limitado a áreas lejanas de la producción para prevenir contaminación del producto, empaque, equipo y área de cultivo. No debe haber evidencia de que se escupe en las áreas (esto debe mencionarse en las políticas y procedimientos). Las colillas de los cigarrillos deben desecharse de manera apropiada (por ejemplo, cestos para colillas).

2.12.04: ¿Es evidente que la ropa que visten los cosechadores no representa un riesgo de contaminación cruzada?

Puntos Totales 5: La ropa que visten los cosechadores no debe representar un riesgo de contaminación cruzada en términos de limpieza.

2.12.05: ¿Es evidente que los trabajadores están libres de joyería expuesta (excepto por una argolla de matrimonio lisa) y cualquier objeto que pueda ser una fuente de contaminación?

Puntos Totales 5: No debe haber trabajadores usando objetos sueltos por ejemplo joyería, excepto por una argolla matrimonial lisa. Otros ejemplos son artículos extraños que pueden ocasionar contaminación son lentejuelas, tachuelas, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas, extensiones de cabello y vendajes. Los bolsillos superiores de la ropa también pueden ser una fuente de contaminación con material extraño, especialmente si se utilizan para guardar objetos como plumas u otro tipo de artículos.

2.12.06: ¿Dónde la operación auditada requiera el uso de guantes, ¿son éstos apropiados para el tipo de cosecha (p.e., no están usando guantes de algodón para cosechar productos como lechuga) y están en buenas condiciones de uso?

Puntos Totales 5: Si las operaciones requieren el uso de guantes, éstos necesitan tener las características necesarias para el propósito de uso. Por ejemplo, los guantes de algodón atrapan humedad y se ensucian fácilmente, por lo que no son ideales para una actividad como cosecha de lechuga.

2.12.06a: ¿Dónde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex?

Puntos Totales 0: Pregunta de recopilación de información. Algunas personas son alérgicas a las proteínas de látex. Se debe considerar el uso de alternativas a los guantes de látex (especialmente a los guantes de látex con polvo).

2.12.07: ¿Si el auditado está usando ropa protectora (p.e., guantes, mandiles, mangas, etc.), ¿se remueve ésta antes de usar los baños o de salir a los descansos, etc.?

Puntos Totales 5: Si se usan vestimentas externas como guantes, mandiles, mangas, etc., éstas deben ser removidas antes de usar los baños, de salir a los descansos, etc. Estas vestimentas exteriores son obligatorias si se realiza " procesamiento en campo ". Ver pregunta 2.13.09c para más detalles.

2.12.07a: ¿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 de cualidades surfactantes).

Puntos Totales 5: Estaciones secundarias de sanitización de manos (no perfumadas) deben estar ubicadas cerca del lavado de manos y otras áreas accesibles. Las estaciones secundarias de sanitización de manos son opcionales para cultivos con una piel o cáscara no comestible (p.e., las cebollas) o para un producto que requiera cocimiento antes de ser consumido. Las estaciones de gel o

de spray deben estar bien abastecidas. Donde se usen estaciones de inmersión de manos, deben ser monitoreadas regularmente para asegurar que estén a la concentración requerida y los monitoreos deben ser registrados. Las estaciones secundarias de sanitización de manos no tienen cualidades surfactantes, por lo que no reemplazan los requerimientos de lavado de manos.

2.12.08: ¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales en el campo? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA. Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.12.09

Puntos Totales 20: El término "operacional" significa que los baños tienen agua si son sanitarios de limpieza con agua después de cada uso y que se les puede limpiar. Las instalaciones sanitarias deben estar adecuadamente ventiladas, con sus mosquiteros correspondientes, con puertas que puedan ser cerradas de preferencia con auto cerrado. Las fosas (letrinas sin plomería) pueden ser permitidas *solamente* si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. Los baños públicos no cumplen con este requisito. Si no hay empleados presentes en el momento de la auditoría, el auditor deberá revisar el(los) baño(s) en el lugar o revisar el contrato con el proveedor de este servicio y cualquier información que pueda demostrar que hay baños presentes cuando los trabajadores están presentes. En este último caso, evalúe la pregunta como S/N y evalúe las subpreguntas como N/A.

https://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=10959
http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/om/linkingchap8.pdf

2.12.08a: ¿Los baños están localizados en un área apropiada y a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?

Puntos Totales 10: La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser apropiada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser dentro de una distancia de 400 metros (1/4 de milla) o 5 minutos caminando desde donde se encuentren las cuadrillas de cosecha o como lo establezcan las guías y estándares nacionales/locales vigentes en caso de ser más estrictas. No es aceptable un tiempo de 5 minutos manejando

2.12.08b: ¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?

Puntos Totales 15: La colocación de las instalaciones sanitarias debe hacerse en una ubicación conveniente para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo. Se debe prestar atención cuando se utilicen unidades portátiles que no sean estacionadas (si están en remolques) muy cerca de la orilla del cultivo.

2.12.08c: ¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de 5 trabajadores?

Puntos Totales 5: Debe haber baños separados para hombres y mujeres en grupos de más de 5 trabajadores o como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales si son más estrictas.

2.12.08d: ¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?

Puntos Totales 10: Debe proveerse al menos un baño por cada 20 trabajadores o si son más exigentes, como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales.

2.12.08e: ¿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?

Puntos Totales 5: Las instalaciones sanitarias deben tener apoyos visuales o señales escritas en el idioma apropiado para recordar a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Éstos deben ser permanentes y colocarse en áreas claves donde los trabajadores los puedan ver fácilmente.

2.12.08f: ¿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)?

Puntos Totales 5: Se debe proporcionar papel sanitario en un dispensador apropiado en cada baño. El papel se debe mantener de manera apropiada (p.e., los rollos de papel no deben estar en el piso o en los uriniales).

2.12.08g: ¿Los baños se mantienen limpios?

Puntos Totales 10: Los baños deben mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. El papel sucio no debe colocarse en botes de basura, urinarios, ni en el piso. Se deben tener controles efectivos para los olores en los baños.

2.12.08h: ¿Los baños están contruidos de materiales fáciles de limpiar?

Puntos Totales 2: Los baños deben estar contruidos de materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y sanitizar.

2.12.08i: ¿El material con el que están contruidos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?

Puntos Totales 2: Los baños deben estar contruidos de materiales de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza.

2.12.08j ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que si se utilizan baños portátiles, los desechos sean eliminados apropiadamente y que las unidades sean limpiadas en una ubicación apropiada?

Puntos Totales 5: Para unidades de baños portátiles, debe haber un procedimiento documentado e implementado disponible que cubra el vaciado y la limpieza. La preocupación es que los desechos puedan ser eliminados inapropiadamente causando contaminación dentro o cerca del área de cultivo, el equipo o las áreas de almacenamiento. Si hay un sitio designado en el rancho para lavado y disposición de desechos, entonces el área debe estar en condiciones adecuadas cumpliendo los estándares y guías nacionales y/o locales para que esta actividad no represente una amenaza de contaminación.

2.12.08k: ¿Se cuenta con registros de limpieza de los baños y para unidades de baños portátiles, hay registros de servicio?

Puntos Totales 2: Debe haber registros de limpieza disponibles para los baños. La frecuencia depende del uso, pero usualmente la base es diaria para cuadrillas de cosecha regulares. Los baños portátiles deben ser vaciados y se les debe dar servicio regularmente para prevenir que se sobre llenen. Debe haber registros de servicio disponibles para revisión (ya sean contratados o internos).

2.12.08l: ¿Si se usan, ¿están los depósitos de los baños diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e., libre de goteos o grietas)?

Puntos Totales 5: Los depósitos de desechos de los baños deben estar diseñados y mantenidos apropiadamente para prevenir la contaminación del campo, producto, materiales de empaque y equipo. Los depósitos de desechos deben estar libres de goteos, grietas y estar contruidos de materiales durables que no se degraden o descompongan, como la madera.

2.12.08m: ¿Se vacían apropiadamente los depósitos de los sanitarios?

Puntos Totales 5: Si se usan baños con depósitos, éstos deben ser vaciados y/o bombeados de manera que se evite la contaminación al producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo. El equipo usado en el vaciado/bombeo debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.

2.12.09: ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha, en el área a ser cosechada, en el área de material de empaque, área de equipos o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación.

2.12.10: ¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si NO, pase a la pregunta 2.12.11. SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: El término "Instalaciones de lavado de manos operacionales" significa una instalación que provea una palangana, un contenedor o una salida con un suministro adecuado de agua potable.

2.12.10a: ¿Las instalaciones para lavado de manos están ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?

Puntos Totales 15: Los baños y las instalaciones para lavado de manos deben estar ubicadas de forma accesible y en cercanía uno del otro. Las instalaciones para lavado de manos deben estar dentro de una distancia de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde estén los empleados o en caso de ser más exigentes debe cumplir con lo indiquen los lineamientos nacionales/locales.

2.12.10b: ¿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?

Puntos Totales 2: Para que las actividades de lavado de manos de los empleados puedan verificarse, las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (p.e., situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los empleados.

2.12.10c: ¿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?

Puntos Totales 5: Debe haber fácilmente disponibles suministros adicionales de agua potable, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc. en el evento de que se necesite re-surtir mientras se está cosechando.

2.12.10d: ¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.12.10f.

Puntos Totales 10: Todas las instalaciones para lavado de manos deben estar apropiadamente surtidas con jabón. El método de bomba dispensadora de líquido/espuma/polvo, es preferido sobre la barra de uso común.

2.12.10e: ¿Hay disponible jabón sin esencia?

Puntos Totales 5: El jabón debe ser sin esencia y tener capacidades emulsificantes para ayudar en el proceso de lavado de manos.

2.12.10f: ¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para éstas?

Puntos Totales 10: Para reducir el esparcimiento de gérmenes, debe haber disponibles toallas individuales de un sólo uso (desechables) en todas las instalaciones de lavado de manos. Debe haber botes de basura para desechar las toallas usadas.

2.12.10g: ¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas apropiadamente (p.e., con capacidad para capturar o controlar el agua de lavado para prevenir contaminación del producto, material de empaque, equipo y área de cultivo, libres de drenajes tapados, etc.)?

Puntos Totales 5: Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes tapados, diseñadas y mantenidas apropiadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que pueda ocasionar contaminación al producto, material de empaque, equipo y área de cultivo.

2.12.10h: ¿Se lavan las manos los trabajadores antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoria.

Puntos Totales 10: Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos antes de empezar a trabajar. También después de estornudar, de introducir sus manos en sus bolsillos y en cualquier otro punto cuando pueda ocurrir contaminación cruzada. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y cortas.

2.12.10i: ¿Se lavan las manos los trabajadores después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.

Puntos Totales 10: Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después de los períodos de descanso. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y recortadas. Si las manos de los trabajadores entran en contacto con mucosidad, deben ser lavadas.

2.12.10j: ¿Se lavan las manos los trabajadores después de usar los baños? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.

Puntos Totales 15: Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después utilizar las instalaciones sanitarias (baños). También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y recortadas.

2.12.10k: ¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los trabajadores fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?

Puntos Totales 5: Debe ser evidente que se toman acciones correctivas por parte de un supervisor a cargo cuando los trabajadores fallan en cumplir los requerimientos de lavado de manos.

2.12.11: ¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.12.

Puntos Totales 7: Debe haber agua adecuadamente fría y en cantidades suficientes, tomando en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para cubrir las necesidades de todos los trabajadores. Se debe proporcionar agua potable y estar colocada en ubicaciones fácilmente accesibles a todos los trabajadores. Potable significa con calidad de agua para beber, p.e., Que cumpla

con el Estándar de Agua para Beber de EPA, o estándares nacionales/locales. Los auditores deben verificar verbalmente la fuente del agua en el momento de la auditoría.

2.12.11a: ¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?

Puntos Totales 5: Los contenedores de agua deben mantenerse en condiciones de limpieza, libres de residuos y contaminación, para asegurar que los trabajadores no sean afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios. Los auditores deben abrir los contenedores para observar la limpieza dentro de éstos.

2.12.11b: ¿Se proporcionan recipientes de uso individual como vasos desechables disponibles cerca del lugar para toma de agua (a menos que se use un bebedero)?

Puntos Totales 7: Se debe proporcionar agua de manera que se eviten problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen vasos o conos de papel de un sólo uso, bebederos, etc.

2.12.12: ¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?

Puntos Totales 5: Debe haber un botiquín de primeros auxilios disponible, que esté surtido con inventario (p.e., guantes desechables, vendas) y debe estar accesible para los trabajadores. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración.

2.12.13: 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" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: Cualquier producto que entre en contacto con sangre y/u otro fluido corporal debe ser destruido. Si esto ocurre durante la inspección, el auditor debe verificar que el producto es destruido.

2.12.13a: ¿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?

Puntos Totales 5: Debe haber políticas y procedimientos escritos que comuniquen a la cuadrilla de cosecha que si un producto ha entrado en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal, todo el producto afectado debe ser destruido. Se debe poner especial atención a aquellos productos en los que se utilicen herramientas/equipo (p.e., cuchillos, tijeras).

2.12.14: En las áreas de cosecha ¿Se desecha apropiadamente la basura?

Puntos Totales 10: Los desechos y la basura deben ser removidos frecuentemente para prevenir que ocurra contaminación. Los botes o contenedores deben mantenerse cubiertos o cerrados para prevenir contaminación y atracción de plagas.

2.12.15: ¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, para el desecho de comida, envases de bebidas, vasos y toallas de papel? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.16.

Puntos Totales 5: Se deben proveer contenedores de basura en el campo, para el desecho de comida y envases de bebidas, vasos y toallas de papel.

2.12.15a: ¿Los contenedores de basura están contruidos y mantenidos de manera que se proteja el cultivo antes o después de la cosecha contra la contaminación (p.e., con bolsas, tapaderas, etc.)?

Puntos Totales 5: Los contenedores de basura deben tener tapaderas, bolsas, etc. de tal manera que prevengan contaminación pre y post cosecha. Estos deben permanecer tapados para prevenir la atracción de plagas. El uso de bolsas es importante de tal manera que la basura pueda sacarse fácilmente.

2.12.16: ¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?

Puntos Totales 5: Los ejemplos incluyen, pero no están limitados a botellas de vidrio, luces sin proteger en el equipo, grapas en cajas de madera, broches del cabello, el uso de navajas o cuchillos doblables (cutters) en lugar de los de una sola pieza, problemas de plástico roto o quebradizo en los contenedores reutilizables.

2.12.17: ¿Se observan infantes o niños en las áreas activas de cosecha, áreas próximas a cosecharse, cerca del producto cosechado o áreas de almacenamiento?

Puntos Totales 10: La presencia de bebés o niños debe limitarse a zonas alejadas de la producción incluyendo áreas químicas o almacenamiento de los equipos, para evitar la contaminación del producto o empaque.

Prácticas de Cosecha

2.13.01: ¿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

Puntos Totales 15: Los animales representan una fuente potencial de contaminación para el área de cosecha, producto, equipo y otros, es por eso que no deben estar presentes. Evidencia de presencia de animales pueden ser huellas, materia fecal, plumas y muchos otros. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.13.02.

2.13.01a: La evidencia de presencia y/o actividad animal encontrada ¿es en forma de contaminación fecal? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.13.02.

Puntos Totales 20: La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha tomado nota de esto y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.13.02

2.13.01b: 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

Puntos Totales 20: La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha tomado nota de esto y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el

estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es SI, resultará en una falla automática de la auditoría.

2.13.02: ¿Se cosecha y transporta el producto a una instalación para manipuleo adicional y/o empaque final?

Puntos Totales 0: Esta pregunta se refiere al producto cosechado en campo y que después es llevado a las instalaciones para manipuleo y/o empaque.

2.13.03: ¿Se empaqa el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.04.

Puntos Totales 0: Esta pregunta se refiere al producto empacado en campo en su empaque final para embarque (p.e., canastillas, productos embolsados, etc.), que usualmente no pasa por ninguna línea de selección en una instalación de empaque, p.e., va a un proceso de pre enfriado en lugar de a una línea de empaque.

2.13.03a: ¿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?

Puntos Totales 5: Todos los contenedores destinados para producto, no deben ser usados para ningún otro propósito que almacenamiento de producto.

2.13.03b: ¿Está el material de empaque libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: El material de empaque debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos.

2.13.03c: ¿Está el producto empacado libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA.

Puntos Totales 20: El producto empacado debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración.

2.13.03d: ¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manipuleo?

Puntos Totales 5: Se debe evitar estibar contenedores sobre otros si la parte de abajo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo. El producto y los materiales de empaque usados en el proceso de cosecha deben ser colocados con protección en la parte inferior y manejados de manera que se evite la contaminación por el suelo o por manejo inapropiado lo que incluye donde la industria acostumbre a colocar los productos en el suelo después de la cosecha (p.e., espárragos). Los cultivos evaluados como no conformidad no incluyen cultivos que crecen bajo el suelo como tubérculos (p.e., zanahorias, papas, etc.) o cultivos que crecen sobre el suelo. Otro tipo de contaminación por manipuleo es la que pueden ocasionar las toallas para remover la tierra y/o residuos del producto. Se debe emplear la pregunta de falla automática 2.13.03c cuando se observe evidencia de producto o material de empaque con materia extraña, material peligroso u otros eventos de adulteración.

2.13.03e: ¿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?

Puntos Totales 5: La operación debe estar inspeccionando activamente los materiales de empaque antes de su uso y también revisando el producto ya empacado después del proceso de empaque. Si se encuentra cualquier problema de contaminación, entonces se deben realizar acciones correctivas y ser registradas.

2.13.03f: ¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?

Puntos Totales 5: Todos los contenedores, cartones, material de empaque deben ser almacenados en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y de adulteración que puede ocurrir si los materiales son dejados en el campo durante la noche.

2.13.03g: ¿El producto terminado muestra información que indique las condiciones apropiadas de almacenamiento y uso del producto a lo largo de la cadena?

Puntos Totales 3: Los contenedores, cartón o cualquier otro material de empaque de producto terminado deberán contener información sobre las recomendaciones de almacenaje y uso del producto. Se debe tomar en cuenta las regulaciones de etiquetado aplicables.

2.13.04: ¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, pase a la pregunta 2.13.05.

Puntos Totales 0: Esto se refiere a superficies de contacto con el producto utilizadas para seleccionar, inspeccionar, re-empacar o empacar producto.

2.13.04a: ¿La superficie permite una fácil limpieza y sanitización?

Puntos Totales 5: Las superficies de empaque deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan ser limpiados fácilmente. Las superficies que son porosas, que atrapan residuos o están dañadas, deben ser reemplazadas. La madera por ejemplo es porosa y puede atrapar la humedad.

2.13.04b: ¿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.

Puntos Totales 5: Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para las mesas de empaque, bins, etc. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza.

2.13.04c: ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar las mesas de selección y empaque después de que se ha realizado la limpieza?

Puntos Totales 5: Las soluciones anti-microbianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente.

2.13.04d: ¿Se conservan los registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?

Puntos Totales 5: Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.

2.13.05: ¿Se utilizan contenedores re-usables (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) en la operación de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.06

Puntos Totales 0: Esto se refiere a cualquier contenedor reusable usado en la operación de cosecha (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.).

2.13.05a: ¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?

Puntos Totales 5: Todos los contenedores re-usables (p.e., cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar y lisos, que no se escamen o se oxiden. Se deben hacer esfuerzos por eliminar las superficies de madera por su naturaleza porosa. Donde se utilicen contenedores de madera deben estar en buen estado y ser parte de un programa documentado de reparación.

2.13.05b: ¿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.

Puntos Totales 5: Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para los contenedores re-usables. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar y sanitizar.

2.13.05c: ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar los contenedores re-usables después de que se ha realizado la limpieza?

Puntos Totales 5: Las soluciones anti-microbianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente.

2.13.05d: ¿Se conservan los registros de limpieza de los contenedores re-usables?

Puntos Totales 5: Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.

2.13.05e: ¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manipuleo?

Puntos Totales 5: Los contenedores re-usables usados en el proceso de cosecha deben ser manejados de manera que se evite la contaminación por prácticas inapropiadas de manejo. Se debe hacer un esfuerzo para eliminar los de madera, en caso de que sean usados deben estar en buen estado.

2.13.06: ¿Se utilizan herramientas (p.e., cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) durante la cosecha? Si NO, pase a la pregunta 2.13.07.

Puntos Totales 0: Esto se refiere a herramientas de cosecha usadas durante esa operación (p.e., cuchillos, pinzas, tijeras, etc.).

2.13.06a: ¿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)?

Puntos Totales 5: Para prevenir los problemas de contaminación por materiales extraños, las herramientas de cosecha (p.e., cuchillos, descorazonadores, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos, deben ser lisas y no deben de escamarse ni oxidarse.

2.13.06b: ¿No se están llevando las herramientas de cosecha a las áreas de descanso o a los sanitarios y no están siendo usados para cualquier otro propósito además de cosechar producto?

Puntos Totales 5: Para prevenir la contaminación, las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) no deben ser llevados a áreas de descanso o a los sanitarios, ni ser usadas para cualquier otro propósito además de cosechar producto.

2.13.06c: ¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipuleo?

Puntos Totales 5: Las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) deben estar libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipulación.

2.13.06d: ¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e., cuchillos) cuando no están siendo usados?

Puntos Totales 5: Los empleados no deben tomar los utensilios como los cuchillos de las áreas de trabajo y se les debe requerir usar fundas o protectores que puedan ser limpiados fácilmente, no porosos. Las fundas de piel no deben ser usadas.

2.13.06e: ¿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.

Puntos Totales 5: Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para las herramientas de cosecha. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar y sanitizar. También se puede solicitar la práctica de sumergido de las herramientas en soluciones antimicrobianas durante el proceso de cosecha, ver la siguiente pregunta.

2.13.06f: ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar las herramientas de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?

Puntos Totales 5: Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Las soluciones muy débiles pueden ser inefectivas, mientras que aquellas muy fuertes pueden causar problemas de residuos.

2.13.06g: ¿Se conservan los registros de limpieza de las herramientas de cosecha?

Puntos Totales 5: Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.

2.13.06h: ¿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.

Puntos Totales 5: Debe haber registros que muestren que las soluciones para sumergir las herramientas están siendo mantenidas apropiadamente. La concentración de los sanitizantes debe ser monitoreada regularmente p.e., cada hora y ser registrada. La concentración mínima de un sistema de cloración es >1 ppm de cloro libre o >650mV. El cloro total no mide el "cloro disponible" una vez que la solución ha

empezado a ser usada. SE PIDE A LOS AUDITORES SOLICITAR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.

2.13.07: ¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.08.

Puntos Totales 0: Esto incluye el equipo con el potencial de afectar el producto (p.e., bandas transportadoras, unidades de cosecha mecánica, maquinaria de empaque en campo, maquinaria para descorazonado y cualquier otro equipo de procesamiento "en campo"). Por favor note que hay algunas preguntas adicionales más específicas para equipo de descorazonado y de procesamiento "en campo" en una sección posterior.

2.13.07a: ¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construidas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?

Puntos Totales 5: Las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, deben estar libres de pintura escamada, corrosión, óxido y otros materiales. Las superficies de contacto con el producto deben estar hechas de materiales no-tóxicos y no-porosos. Las superficies deben ser mantenidas en buenas condiciones.

2.13.07b: ¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?

Puntos Totales 5: Las superficies de empaque deben estar hechas de materiales grado alimenticio, sanitario, que puedan ser limpiados fácilmente. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera.

2.13.07c: ¿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 2.13.07f.

Puntos Totales 5: Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para la maquinaria de cosecha. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, tipo de práctica de cosecha y riesgos asociados con el cultivo involucrado. Para procesos "en campo", limpieza se debe realizar por lo menos diariamente.

2.13.07d: ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e., clorada o equivalente) para sanitizar el equipo de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?

Puntos Totales 5: Las soluciones antibacteriales, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente.

2.13.07e: ¿Se conservan los registros de limpieza del equipo de cosecha?

Puntos Totales 5: Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa de sanitización está siendo cumplido.

2.13.07f: ¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e., se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?

Puntos Totales 5: Los materiales que se encuentran por encima del producto, como fluidos hidráulicos, pueden ocasionar contaminación del producto o materiales de empaque, por lo que el equipo debe estar adecuado con charolas de captura.

2.13.07g: ¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tienen el potencial de contaminar el producto?

Puntos Totales 3: Con el fin de prevenir o reducir la contaminación del producto o material de empaque (p.e., contacto de compuestos o material H1 con el alimento), lubricantes grado alimenticio deben ser usados en áreas críticas donde exista exposición del producto. Se debe demostrar que se utilizan lubricantes grado alimenticio.

2.13.07h: ¿Están todos los objetos de vidrio en la maquinaria de cosecha, camiones de campo y tractores, protegidos de alguna manera?

Puntos Totales 3: El vidrio que se encuentra en la maquinaria de cosecha (p.e., luces) que pueda representar un riesgo de contaminación del producto, del material de empaque o de los contenedores re-usables, debe estar protegido. La maquinaria incluye tractores y otro equipo que pueda entrar en contacto con el producto. No debe haber evidencia de pantallas agrietadas.

2.13.07i: ¿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?

Puntos Totales 3: Se deben tomar medidas para eliminar o reducir el potencial de contaminación colocando protección en áreas de equipo encima del producto, superficies de contacto con el producto y bandas.

2.13.08: ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (p.e., re-hidratado, descorazonado en campo)? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.09

Puntos Totales 0: Esto se refiere a agua que es usada directamente en contacto con el producto. Ejemplos pueden incluir, pero no están limitados a rehidratación, descorazonado en campo, etc.

2.13.08a: ¿Se realizan análisis microbiológicos incluyendo E. Coli genérica en el agua usada para lavar o hidratar, etc., el producto cosechado (p.e., re-hidratación, descorazonado en campo)? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.08c.

Puntos Totales 10: El agua que contacta directamente la parte comestible del producto cosechado, debe cumplir con los estándares microbiológicos establecidos en USA por la EPA para Regulaciones Nacionales de Agua de Beber, y/o contener un desinfectante aprobado a una concentración suficiente para prevenir la contaminación cruzada.

2.13.08b: ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y se realizan a las frecuencias requeridas y/o esperadas?

Puntos Totales 10: Se debe recolectar una muestra por cada fuente de agua y analizarse antes de usarla y después idealmente cada mes, o a una frecuencia con relación al riesgo asociado. Las muestras deben ser tomadas tan cerca al punto de uso como sea posible.

2.13.08c: ¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran las acciones correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales?

Puntos Totales 10: Deben existir procedimientos escritos (POEs) no sólo para el descubrimiento de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, sino también como preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.

2.13.08d: Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado y documentado acciones correctivas?

Puntos Totales 15: Para E. Coli genérica, el resultado debe ser negativo o < al límite de detección (NMP o UFC/100 mL). Donde el umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas, incluyendo investigaciones, re- análisis de agua y análisis del cultivo (E. Coli O157:H7 y Salmonella < que los límites de detección o Negativos - Cero tolerancia).

2.13.08e: ¿Están los parámetros del agente anti-microbiano claramente documentados y correctos para el tipo de anti-microbiano siendo usado?

Puntos Totales 10: Los estándares del anti-bacterial deben estar indicados en un POE y/o en la documentación de registro. Para Cloro, el criterio debe ser > 1 ppm de cloro libre o ORP > 650 mV para sistemas de agua reciclada. Los registros de cloro total no son vistos como aceptables para sistemas de agua reciclada. Los sistemas de un sólo paso de agua, deben haber indicado el nivel de anti-microbiano usado. Otros anti-microbianos incluyen Ozono, Acido Per acético, etc.

2.13.08f: ¿Se realizan los monitoreos del anti-microbiano rutinariamente?

Puntos Totales 10: Los monitoreos del anti-microbiano se deben realizar rutinariamente. Para adiciones manuales del anti-microbianos, para sistemas de un solo paso, esto se debe hacer para cada serie de solución antimicrobiana que es mezclada, para sistemas de reciclado, la frecuencia mínima de monitoreo es cada hora. Si se usa una inyección continua directa (bombeo) del anti-microbiano, entonces se deben realizar verificaciones mínimo cada hora.

2.13.08g: ¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del anti-microbiano son menores al criterio mínimo establecido?

Puntos Totales 10: Se requieren acciones correctivas documentadas cuando los resultados del anti-bacterial son menores del mínimo establecido en el criterio. Estas acciones correctivas deben indicar que le sucede al producto, así como los cambios al proceso, p.e., adición de más químico.

2.13.09: ¿Es el producto cosechado "procesado en campo" o "semi-procesado en campo" (e.g. descorazonado, cortado, top & tail, ramilletes, etc.)? Si NO, pase a la pregunta 2.13.10.

Puntos Totales 0: Los productos procesados en el campo están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y los requerimientos mencionados enseguida. "Productos procesados en campo" se refiere a aquellos a los que en el campo se les realizan múltiples cortes en la superficie (p.e., descorazonado, cortado, top & tail, ramilletes).

2.13.09a: ¿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?

Puntos Totales 5: El diseño, manejo del personal, manejo de los utensilios y las prácticas generales, deben evitar el contacto entre producto procesado y sin procesar, superficies de contacto y herramientas.

2.13.09b: ¿Todos los trabajadores que están en contacto con el producto que se está cosechando usan ropa protectora limpia (p.e., cofias, guantes de plástico, mangas y mandiles)?

Puntos Totales 5: Se debe establecer una política de uso de ropa protectora considerando el riesgo potencial de contaminación cruzada y materiales extraños.

2.13.09c: ¿Todos los trabajadores que usan ropa protectora de trabajo, se la quitan, la mantienen limpia y en un área segura al salir a receso o cuando van al baño?

Puntos Totales 5: La ropa protectora de trabajo debe ser removida, mantenida limpia y en un área segura durante los recesos o cuando se usan los baños.

2.13.09d: ¿Se tapan todos los contenedores de plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?

Puntos Totales 3: Todos los contenedores de plástico deben ser cerrados o tapados inmediatamente y apropiadamente asegurados después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado.

2.13.10: ¿Existe algún tratamiento posterior a la cosecha realizado al producto en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.14.01

Puntos Totales 0: Esto se refiere a la utilización de productos químicos en el producto después de la cosecha.

2.13.10a: ¿Existen registros actualizados de todos los productos fitosanitarios aplicados en el campo para el producto cosechado? UNA RESPUESTA "NO" A ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.

Puntos Totales 20: La operación debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de productos protectores del cultivo empleados en todos los tratamientos posteriores a la cosecha, que al menos incluya lo siguiente: fecha de la aplicación, producto tratado, el nombre comercial de productos aplicado, cantidad aplicada (tasa / dosis) y cualquier otra información requerida por las regulaciones locales. Lo ideal sería que los registros también incluyan: nombre del aplicador, el equipo utilizado, el ingrediente activo, la cantidad de producto tratado.

2.13.10b: ¿Están los productos protectores del cultivo registrados y / o autorizados por un organismo gubernamental para el uso en el período posterior a la cosecha en los cultivos a los que está destinado su uso en el país de producción?

Puntos Totales 0: El agricultor debe estar consciente del registro y/o autorización por un organismo gubernamental de los productos protectores del cultivo al que está destinado su uso en el país de producción. Se permite una respuesta "No" si no hay productos registrados / autorizados para el cultivo en el período posterior a la cosecha en el país de producción, en cuyo caso la pregunta 2.13.10e debe ser contestada. Si esta pregunta se responde No, vaya a la pregunta 2.13.10e.

2.13.10c: ¿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.

Puntos Totales 20: El agricultor debe tener información para los productos protectores del cultivo registrados y/o autorizados por agencias gubernamentales en el país de producción para empleo post-cosecha en los cultivos a los que está destinado su uso, dicha información debe estar disponible. N/A únicamente se permite cuando no existe información de registro / autorización de productos de protección que se utilizará en el período posterior a la cosecha en el país de producción. Cuando exista información de registro, y no se encuentra disponible en la operación de cultivo, entonces responda NO a esta pregunta y resultará en una falla automática de la auditoria.

2.13.10d: ¿Se restringen las aplicaciones o tratamientos de producto cosechado a los lineamientos establecidos en la etiqueta del producto, recomendación del fabricante o en base a

lineamientos nacionales/locales? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 20: La información por lo menos debe detallar: ingredientes, plagas/organismos o enfermedades que ataca, métodos requeridos o preferidos de aplicación, cantidad de químico que debe ser aplicado, rango de aplicación, restricciones de uso (como temperatura, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies a los que no está enfocado, métodos de aplicación que están prohibidos, que tan frecuente debe o puede ser aplicado, todos los intervalos de re-entrada en base a los usos, rangos máximos de aplicación por tratamiento y por año, intervalo de pre-plantado e instrucciones de almacenamiento y eliminación.

2.13.10e: 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

Puntos Totales 20: En caso que el país de producción tenga legislación parcial o no la tenga con respecto a los productos de protección al cultivo y el uso de estos productos para el cultivo destino en otro país (extrapolación) no esté prohibido, el agricultor debe tener información del producto en el país(es) destino (esta información debe ser; registro para el cultivo específico, etiqueta de tolerancia de Límites Máximos de Residuos permitidos y también puede incluir, listado de los químicos no permitidos y cualquier otra guía o legislación relevante). Si no se utilizan tratamientos post-cosecha, esta pregunta No Aplica (N/A). Si no se tiene información disponible sobre los tratamientos post-cosecha usados que no están registrados en el país de producción o su uso basado en el registro, etiqueta u otros lineamientos del país destino (extrapolación) está prohibida por el país de producción, la respuesta es NO y resultará en falla automática de la auditoria. Si N/A vaya a la pregunta 2.09.08

2.13.10f: ¿Se tiene evidencia disponible que muestre que el agricultor está tomando todas las medidas necesarias para cumplir con los requisitos de tratamientos post-cosecha del país destino (p.e., información de registro, información de etiqueta, tolerancia de límites máximos de residuos y cualquier otro lineamiento aplicable)? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Puntos Totales 10: El agricultor debe poder mostrar evidencia documentada sobre el cumplimiento con los requisitos de inocuidad con respecto al país destino en cuanto a los tratamientos post-cosecha aplicados. Dicha evidencia puede ser: registros químicos, métodos de aplicación, rangos y dosis, cumplimiento con los límites de residuos máximos permitidos y cualquier otra información relevante. Esta pregunta No aplica si el producto es vendido en el País de Producción (mercado local). Si esta pregunta se responde "No" Resultará en falla automática de la auditoria.

Transporte y Rastreo

2.14.01 ¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?

Puntos Totales 5: Los vehículos utilizados para transportar el producto deben estar limitados a esta función exclusivamente. Los vehículos deben estar en buenas condiciones, limpios, libres de olores, libres de artículos personales y libres de contaminación química y microbiológica. Si las cargas están sujetadas, las cuerdas, cinturones, lonas, etc. deben estar también en buenas condiciones, sin riesgo de contaminación de producto.

2.14.02 ¿Hay un sistema para rastrear el producto del campo? Si NO, pase a la pregunta 2.15.01.

Puntos Totales 20: Debe haber un sistema de rastreo implementado para asegurar que el producto puede ser rastreado a cada ubicación exacta de cultivo y fecha de cultivo (p.e., Identificación del agricultor, identificación del rancho, del lote, fecha de cosecha, etc.). La respuesta a esta pregunta debe ser NO si las etiquetas de las tarimas, bins, recibo de transporte y otra documentación de carga no tienen como mínimo detalles de codificación.

2.14.02a ¿Si el producto está siendo empacado en el campo, el cartón, cajas, RCP's y cualquier otro material de empaque utilizado, ¿tienen la fecha de cosecha y ubicación de cultivo? Esta pregunta no aplica para materia prima o producto a granel destinado para manipulaciones adicionales en una instalación de empaque o proceso.

Puntos Totales 10: Para productos terminados empacados en el campo, debe haber un código de fecha en la parte externa del paquete como en cartones, cajas, contenedores de plástico re-usables y cualquier otro. La información debe ser suficiente para identificar la fecha de cosecha y la ubicación exacta del cultivo. Esto no es aplicable para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o de proceso.

2.14.02b Si el producto está siendo empacado en el campo y se utilizan unidades individuales de empaque como clamshells, bolsas, canastas u otros, ¿están identificadas estas unidades con la fecha de cosecha y ubicación de cultivo? Esta pregunta no aplica para materia prima o producto a granel destinado para manipulaciones adicionales en una instalación de empaque o proceso.

Puntos Totales 10: Para productos terminados empacados en el campo, debe haber un código de fecha en cada empaque individual como clamshells, bolsas, canastas u otros. La información debe ser suficiente para identificar la fecha de cosecha y la ubicación exacta del cultivo, Esto no es aplicable para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o de proceso.

Almacenamiento en Sitio

2.15.01 ¿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 la respuesta es NO, concluya aquí el cuestionario

Puntos Totales 0: Las áreas de almacenamiento de cartón/contenedores en sitio deben ser seguras, limpias y mantenidas apropiadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños.

2.15.02 ¿Se almacena el material de empaque, los contenedores y el equipo de cosecha de manera que se prevenga contaminación cruzada (esto incluye cartones, canastillas, bins, clamshells y otros tipos de contenedores re-usables o de un solo uso, etc.)?

Puntos Totales 5: El material de empaque, los contenedores, etc. deben ser almacenado lejos de agroquímicos, fertilizantes, sanitizantes, etc. Todos los materiales de empaque no deben estar almacenados directamente en el suelo (p.e., en estantes, tarimas, repisas, etc.) Los cartones y otros materiales de empaque deben estar apropiadamente protegidos durante el almacenamiento para prevenir contaminación.

2.15.03 ¿Está el área de almacén sujeta a un programa de sanitización?

Puntos Totales 5: Todas las áreas de almacenamiento deben estar sujetas a un programa de sanitización y se deben tener registros de las actividades de limpieza y sanitización llevadas a cabo, incluyendo las áreas que se limpiaron, fechas y personas que realizaron dichas actividades.

2.15.04 ¿Se ha implementado en las operaciones un programa de control de plagas para las áreas de almacenamiento? Si la respuesta es NO, omita el resto de las subpreguntas.

Puntos Totales 20: Se debe tener implementado un programa de control de plaga para las áreas de almacenamiento. Los dispositivos y controles correspondientes deben estar en el lugar para controlar y monitorear las plagas. Si la respuesta a esta pregunta es NO, entonces omita las siguientes subpreguntas.

2.15.04a ¿Los dispositivos para el control de plagas (incluyendo, trampas y matamoscas eléctricos) están lejos de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de cosecha (p.e., material de empaque, cartón, clamshells, contenedores reusables, desinfectantes, mesas de selección, equipo de cosecha, etc.)? Las trampas con cebo envenenado no deben ser utilizadas dentro de las áreas de almacenamiento.

Puntos Totales 5: Los dispositivos para el control de plagas deben ubicarse lejos de los artículos o equipo con superficies de contacto con el alimento, para prevenir cualquier contaminación física o microbiológica. Las trampas con cebo envenenado no deben utilizarse dentro de ninguna área de almacenamiento.

Se debe tener cuidado al colocar los dispositivos para el control de plagas, éstos deberán colocarse de tal manera que no sean una amenaza de contaminación para el producto, empaque o materia prima, esto incluye las siguientes restricciones:

- No deberá haber insecticidas en aerosol dentro de las áreas de producción o almacenamiento.
- Los cebos en bloques a lo contrario de gránulos y en pellets deberán ser utilizados (excepto para uso externo de materiales aprobados por el Programa Orgánico Nacional).
- Si se utilizan lámparas atrapa-insectos, mata moscas eléctricos o trampas de feromonas, deberán limpiarse regularmente (conservarse libres de cúmulos de insectos y residuos). Las trampas de goma deberán monitorearse por lo menos mensualmente para corroborar que aún tengan pegamento y remplazarse si ya no sirven. Se prefieren las lámparas atrapa insectos de goma que las de destrucción.
- Si se utilizan lámparas atrapa insectos o mata moscas eléctricos, éstos no deberán ser colocados arriba o a una proximidad corta (10 pies, 3 metros) del producto, superficies de contacto, equipo, material de empaque.
- Si se utilizan, lámparas atrapa insectos, las lámparas deberán ser reemplazadas por lo menos cada 12 meses (esto deberá ser registrado), o más frecuentemente si lo indica el fabricante.
- No debe haber evidencia de mata moscas manuales en las áreas de almacenamiento.
- No deberá haber cebos fuera de las estaciones de cebo.
- Las trampas mecánicas solo pueden ser utilizadas cuando sean monitoreadas, estas trampas muestran que hay un serio problema y que se necesitan acciones de erradicación. Las trampas mecánicas deberán colocarse dentro de una caja para trampas y revidadas diariamente (y registrar esta actividad). Las trampas mecánicas no deberán utilizar cebos que contengan alergenos p.e., crema de maní. Las trampas mecánicas únicamente son permitidas como una solución de emergencia de corto plazo para la erradicación, ya que representan diversos riesgos.

2.15.04b ¿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?

Puntos Totales 5: Todos los dispositivos para el control de plagas deben mantenerse en buenas condiciones y remplazarse cuando se dañen para que cumplan con su objetivo. La fecha de las inspecciones (mínimo mensualmente) debe indicarse en los dispositivos, así como mantenerse en archivo (a menos que se utilice el escaneo de código de barras)

2.15.04c ¿Es adecuada la cantidad y ubicación de los dispositivos de control de plagas?

Puntos Totales 5: Los dispositivos internos para el control de plagas deben estar a cada 6-12m (20-40 pies). Perímetro externo: 16-30.5m (50-100 pies). Las trampas siempre deben estar ubicadas en ambos lados de las puertas.

2.15.04d ¿Están identificados todos los dispositivos para el control de plagas por un número o código (p.e., Código de barras)?

Puntos Totales 5: Todas las trampas deben estar claramente identificadas (p.e., numeradas) para facilitar su monitoreo y mantenimiento. Debe haber carteles en la pared para identificarlas, éstos deben especificar el número de trampa y también deben especificar que son letreros de identificación de trampas.

2.15.04e ¿Están instalados y asegurados apropiadamente todos los dispositivos para el control de plagas?

Puntos Totales 5: Todas las trampas deben estar orientadas apropiadamente con las aberturas colocadas de forma paralela y lo más cerca posible a la pared. Las trampas de cebo deben estar aseguradas y ser de alguna manera resistentes a manipulación (p.e., candados, tornillos, etc.). Las trampas cebo deben estar fijadas para prevenir que sean movidas y sólo se deben utilizar cebos en bloque y no cebos peletizados. Si se colocan en un bloque de hormigón se deben usar carteles que ayuden a su localización.

2.15.04f ¿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?

Puntos Totales 5: Debe de existir en archivo un dibujo esquemático o mapa de trampas, detallado y actual de trampas internas y externas. Todos los mecanismos deben estar numerados y claramente identificados en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con la ubicación física de la trampa

2.15.04g ¿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?

Puntos Totales 5: Los reportes de inspecciones son necesarios para la identificación y corrección de áreas con problemas de plagas. Los registros deben incluir los servicios realizados, fecha del servicio, productos químicos utilizados (incluyendo el # de Agencia de Protección Medioambiental si están en EE.UU.) así como indicadores de la actividad de plagas y acciones correctivas.