

### PrimusGFS - Preguntas y Expectativas - v 3.2

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

#### Módulo 3 - Invernadero (Secciones 3.01 a 3.11)

#### Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
General	3.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	Debería haber una persona/personas designada(s) <b>en el sitio</b> responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. La capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.
General	3.01.02	Si la operación está cultivando bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada?	0	<b>Pregunta de recopilación de información.</b> La certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada (nacional/local) debe cubrir los cultivos auditados, estar en el archivo y estar disponible para su revisión. N/A si no cultiva bajo principios orgánicos.
General	3.01.03	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	15	Debería haber reglas escritas sobre la política de inocuidad alimentaria con respecto a la higiene personal de los trabajadores y visitantes, las BPAs y los requisitos de salud. <b>Esta política debe cubrir las reglas relacionadas con la higiene y salud (por ejemplo, el lavado de manos, comer/beber, fumar, normas específicas de vestimenta, problemas de materiales extraños, cortes/heridas, normas relativas a enfermedades, etc.), no se permite la presencia de lactantes y niños pequeños en la zona de cultivo, qué hacer en caso de evidencia de animales y/o materia fecal en las zonas de cultivo y/o almacenamiento, y qué hacer en caso de que un producto se caiga, y si el producto entra en contacto con sangre u otros fluidos corporales.</b> Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas pertinentes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplirlas. La capacitación provista y los registros asociados deben cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales.
Sitio	3.02.01	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	5	Hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo) que muestre con precisión el/las área(s) de cultivo, <b>uso/características de los terrenos adyacentes</b> , la ubicación de los accesos permanentes de agua y el flujo del sistema de agua, incluidos los tanques de retención y el agua capturada para su reutilización. Los accesos permanentes incluyen pozos, compuertas, depósitos, devoluciones y otras características sobre el suelo. También se identifican sistemas sépticos, lagunas de afluentes o estanques, cuerpos de agua superficial. El documento debe permitir la ubicación de las fuentes de agua y los bloques de producción a los que sirven.
Sitio	3.02.02	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	15	Los detalles de la codificación (por ejemplo, nombre de la ubicación o código de referencia, bloques de la(s) área(s) de cultivo, código de edificio o número(s)) deben ser lo suficientemente detallados para permitir el rastreo hacia adelante y rastreo hacia atrás a través del sistema de distribución. Los detalles de la codificación deben estar vinculados al sistema de mantenimiento de registros (por ejemplo, pesticidas, registros de fertilizantes, informes de pruebas microbiológicas). Debería haber mapas de campo disponibles que demuestren los detalles de codificación utilizados en la(s) operación(es).

Sitio	3.02.03	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	15	Se debe realizar una evaluación de riesgos documentada del área de cultivo, <b>de cada fuente agua</b> y de las zonas circundantes <b>antes de la primera siembra de temporada y por lo menos</b> anualmente, y cuando se hagan cambios a la zona de cultivo, <b>a las fuentes de agua</b> y a las tierras adyacentes. Esta debe detallar riesgos/peligros previsibles conocidos o razonables, riesgos microbianos, químicos y físicos específicos y su gravedad y probabilidad de ocurrir en las siguientes áreas: uso previo de la zona de cultivo, uso de la tierra adyacente (por ejemplo, Operación Concentrada de Alimentación Animal, abreviado CAFO), <b>riesgos de la fuente de agua debido al acceso de animales, contaminación/escorrentía en aguas arriba, estado adecuado de los pozos, tratamiento del agua, captación de agua, reflujo, mantenimiento, contaminación cruzada por lixiviación, conexiones cruzadas, recirculación del agua, sistemas de alcantarillado y sépticos, etc.</b> , (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc. y peligros microbianos, por ejemplo, <i>E. coli</i> patogénico), uso del agua, fertilizantes, productos químicos para la protección de cultivos, salud e higiene de los trabajadores, equipos y herramientas utilizados para la cosecha, almacenamiento, transporte, topografía de la tierra para escorrentía ( <b>% de pendiente, tipo de suelo</b> ), condiciones climáticas prevalecientes o eventos climáticos y cualquier otra área aplicable. Las operaciones de Granja e Invernadero siguiendo el LGMA de California o Arizona deben tener una zona de amortiguamiento de aproximadamente 1.200 pies (365 m) para CAFOs con >1,000 cabezas o 1 milla (1609m) para 80,000 cabezas CAFO, que pueden aumentar o disminuir después de evaluar los riesgos, determinación y despliegue de medidas de mitigación.
Sitio	3.02.03a	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	15	Para cualquier riesgo identificado en la evaluación, la operación debe detallar qué práctica se está haciendo para minimizar el riesgo/peligro identificado, cómo medir/monitorear la efectividad de la práctica, con qué frecuencia medir y cómo se verifica y registra.
Sitio	3.02.04	¿Se implementan controles de defensa alimentaria necesarios en la operación?	5	La operación debería haber implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional del producto, las áreas de alto riesgo, las áreas externas y puntos vulnerables (por ejemplo, aquellos que no están cerrados con llave de manera permanente). Estas medidas deberían basarse en el riesgo asociado con la operación, como se detalla en el plan de defensa alimentaria (1.08.02). Algunas áreas de alto riesgo de la operación incluyen: el personal, los visitantes, los contratistas, computadoras, la recepción de materias primas (materias primas, productos y embalajes), los camiones (entrantes y salientes), fuentes de agua, zonas de almacenamiento de productos, materiales, productos químicos, áreas de producción, áreas de envío, utensilios u otros objetos utilizados en el área de cultivo, etc. <b>Aquí se anotan las fuentes de agua no protegidas (abiertas).</b>
Sitio	3.02.05	¿El área exterior que se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, están sin basura, malezas y agua estancada?	5	La basura, desperdicios, desechos, malezas no cortadas o pasto y agua estancada en las inmediaciones del edificio pueden constituir un atrayente o criadero de roedores, insectos u otras plagas, así como microorganismos que pueden causar contaminación.
Sitio	3.02.06	¿Está siendo protegido cualquier embalaje almacenado en el exterior?	10	Los embalajes deben almacenarse fuera del suelo (en paletas, estantes, etc.) y protegidos del polvo, de las fugas y de otros contaminantes. Ni el embalaje que entra en contacto con los alimentos (incluidos los RPC si se utilizan como envase primario) ni el embalaje que no entra en contacto con los alimentos, por ejemplo, la parte externa del cartón, deben almacenarse en el exterior. Si se hace, todo el material de embalaje almacenado en el exterior debe estar cubierto con una cubierta impermeable y a prueba de polvo (a menudo de material plástico) e incluirse en un programa de control de plagas.

Sitio	3.02.07	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, paletas, neumáticos, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?	5	Las paletas y el equipo almacenados incorrectamente pueden proporcionar áreas para el refugio de plagas y/o la contaminación cruzada. El equipo debe almacenarse al menos a 4 "(10 cm) sobre el suelo y al menos a 24" (61 cm) del perímetro del edificio. Los trabajadores deben revisar el equipo almacenado (por ejemplo, tuberías de riego) periódicamente para asegurarse de que no se haya convertido en un área de refugio de plagas o esté sucio debido a las lluvias. Se deben realizar comprobaciones de inventario para garantizar que estas áreas de almacenamiento no se llenen de elementos innecesarios. Las áreas de almacenamiento externo deben estar dentro del alcance del programa de control de plagas.
Sitio	3.02.08	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura?	3	El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe ubicarse lejos de las entradas a las instalaciones, donde el flujo del tránsito puede ser una fuente de contaminación cruzada. El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe mantenerse limpia. No debe haber ningún derrame en el suelo. No debe haber agua estancada o filtraciones de líquido alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura y no debe haber ningún olor fétido presente. El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe limpiarse regularmente.
Sitio	3.02.09	¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	5	Todos los contenedores de basura y de basureros deben tener una cubierta y mantenerse cubiertos para evitar la atracción de insectos, roedores y otras plagas. Las tapas de malla fina son aceptables. No es aceptable solo tener las tapas, por ejemplo, cuando no estén en uso, los recipientes de basura y los basureros deberían estar cerrados. Los contenedores de basura que solo se utilizan para residuos secos no alimenticios (por ejemplo, papel, cartón, etc.) están exentos de este requisito.
Sitio	3.02.10	Cuando se almacena o manipula suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, composta), ¿Se toman medidas para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? <b>UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	El suelo, los sustratos y el fertilizante (por ejemplo, compost, tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, biofertilizantes, etc.) se almacenan de manera que se evite la contaminación de las áreas de cultivo, el producto o las fuentes de agua. Los contenedores deben ser estructuralmente sólidos y no ser una fuente de escorrentía o contaminación. Deben existir barreras, cubiertas, bermas, fosas o lagunas apropiadas y efectivas para desviar o recolectar escorrentías o amenazas potenciales del viento, según corresponda. <b>UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Sitio	3.02.11	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	15	El área de la estación de llenado <b>debe ser</b> un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de producción, el equipo, los materiales de empaque, etc.
Sitio	3.02.12	¿El área auditada está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica)? Si la respuesta es <b>Cumplimiento Total</b> , vaya a 3.02.13	15	Los animales pueden representar una posible contaminación para el área de cultivo, para el cultivo, para el <b>equipo</b> , etc., y, por lo tanto, no deberían estar presentes en las operaciones. La evidencia de presencia de animales puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc. Nota: Esto incluye cualquier área de almacenamiento o empaque (por ejemplo, equipo, insumos agronómicos, químicos).
Sitio	3.02.12a	¿El área auditada está libre de cualquier evidencia de <b>materia fecal animal</b> ? <b>UN PUNTAJE DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	15	La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con material fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 1.5 m (5 pies) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, se debe realizar una evaluación de inocuidad alimentaria por trabajadores calificados y que incluya acciones correctivas y preventivas adecuadas. Se requiere tener en cuenta la etapa de madurez y el tipo de cultivo del que se trate. <b>Cualquier evidencia de materia fecal humana en la zona de cultivo representa una falla automática de la auditoría (puntuación en 2.02.13).</b>
Sitio	3.02.13	¿El área auditada está libre de cualquier evidencia de <b>materia fecal humana</b> ? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	<b>La materia fecal humana es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. Cualquier evidencia de materia fecal humana en la zona de cultivo es una falla automática. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>

Sitio	3.02.14	¿El área auditada está libre de evidencia de bebés o niños pequeños?	10	Los bebés y niños pequeños pueden representar una posible contaminación del área de cultivo, del cultivo y del embalaje, y no deberían estar presentes en las operaciones, incluyendo las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos.
Control de Plagas	3.03.01	¿Existe una política escrita que prohíba los animales en las instalaciones, incluidas las áreas de cultivo y las áreas de almacenamiento de equipos o empaques?	10	Los animales domésticos y salvajes, incluidas las aves, no están permitidos en las instalaciones, incluidas las áreas de empaque y almacenamiento. Debe existir una política escrita para afirmar esto.
Control de Plagas	3.03.02	¿Existe un programa efectivo de control de plagas? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Debe haber un programa de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir la infestación. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Control de Plagas	3.03.03	¿El programa de control de plagas está adecuadamente documentado y detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluida una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si se utilizan cebos) y documentos de seguros?	15	Debería existir un programa documentado de control de plagas que detalle el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles. Si se realiza internamente, los operadores de control de plagas o equivalentes deben estar registrados, tener licencia o tener un entrenamiento formal documentado (si la regulación no requiere certificación o registro). Según corresponda, la capacitación y/o licencia de la persona debe especificar control estructural de plagas o equivalente. Las credenciales de la licencia de operador sustituto también deben estar archivadas. Si el servicio es contratado, el servicio/compañía contratada para control de plagas debe tener licencia para el control estructural de plagas, ser asegurada y el contrato debe documentarse (citando el alcance del programa, los tipos de plagas que cubre y la frecuencia de visitas). Cuando la legislación sobre licencias no aplique (por ejemplo, en ciertos países), debe haber evidencia de capacitación continua. Los auditores deben verificar la documentación de las fechas de caducidad.
Control de Plagas	3.03.04	¿Hay un dibujo esquemático/plano de la operación de invernadero, mostrando las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?	10	Un dibujo esquemático o mapa de trampa está en el archivo, es actual y detalla las trampas internas y externas. Todos los dispositivos (por ejemplo, tin cats, Ketch-Alls, estaciones de cebo, paneles adhesivos, trampas de luz para insectos, unidades electrónicas para matar moscas, etc.) deben estar numerados e identificados claramente en el mapa. Los números deben coincidir con lo que hay en la instalación. El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.
Control de Plagas	3.03.05	¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	10	Los informes de servicio de la compañía contratada para el control de plagas deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas está contratado. Los registros de inspección interna deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas se realiza internamente. Los registros deben incluir los servicios prestados, la fecha del servicio, los productos químicos utilizados, los signos de actividad, las acciones correctivas y los informes de tendencias.
Control de Plagas	3.03.06	¿Las puertas cerradas y las ventanas que dan al exterior son a prueba de plagas?	10	Las puertas, ventanas, ventilas y rejillas deben recibir mantenimiento, deben ajustarse bien con un hueco máximo permitido de 1/8 de pulgada (3 mm). Debe prestarse especial atención al mantenimiento de los sellos aislantes. Cuando se use cortinas de aire y dispositivos de cierre automático, estos deben funcionar correctamente.
Control de Plagas	3.03.07	¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?	10	Todas las áreas deben estar libres de actividad de plagas externas recurrentes/existentes. La evidencia (por ejemplo, actividad/huellas, heces) de roedores, animales (por ejemplo, perros y/o aves) en áreas activas fuera de las instalaciones es una indicación de una presión de plagas en todo el edificio. Se deben tomar todas las medidas posibles para evitar atraer plagas al perímetro del edificio.
Control de Plagas	3.03.08	¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas expuestas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos terminados y envases, y las estaciones venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones?	10	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de productos alimenticios expuestos, materiales de empaque o equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las estaciones venenosas de cebo no deben ubicarse dentro de la instalación. <b>No deberá encontrarse ningún cebo fuera de las estaciones de cebo.</b>

Control de Plagas	3.03.09	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	5	Todos los dispositivos de control de plagas deben mantenerse limpios, en buenas condiciones de funcionamiento y se deben reemplazar cuando estén dañados para que puedan cumplir con su uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos (a menos que se escanee mediante un código de barras), así como también archivarse.
Control de Plagas	3.03.10	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	5	La distancia entre los dispositivos debe determinarse en función de la actividad y las necesidades de la operación. Como referencia, las siguientes pautas se pueden usar para localizar los dispositivos. Control interno de plagas: trampas mecánicas cada 20-40 pies (6-12 m). Perímetro exterior del edificio: trampas mecánicas y/o estaciones de cebo cada 50-100 pies (15-30 m). Los dispositivos interiores y exteriores deben colocarse a ambos lados de las puertas. Perímetro terrestre (si se usa): dentro de 50 pies (30 m) o edificios y a 50-100 pies (15-30 m).
Control de Plagas	3.03.11	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	Todos los dispositivos deben estar claramente identificados (por ejemplo, numerados) para facilitar el monitoreo y el mantenimiento. Todos los dispositivos internos para roedores deben estar ubicados con letreros de pared (que indiquen el número de dispositivo y también como signos de identificación de dispositivo contra plagas).
Control de Plagas	3.03.12	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las estaciones de cebo están aseguradas?	5	Todos los dispositivos deben estar orientados correctamente con aberturas paralelas y lo más cercanas posible a las paredes. Las estaciones de cebo deben estar bloqueadas y a prueba de manipulaciones (por ejemplo, cerraduras, tornillos, etc.). Las estaciones de cebo deben estar aseguradas para evitar su remoción.
Productos Químicos Generales	3.04.01	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	3	Los productos químicos dentro del alcance de esta pregunta incluyen pesticidas, fertilizantes, limpiadores y desinfectantes, es decir, productos químicos de limpieza y productos químicos en contacto con alimentos, tales como el cloro, etc. La información primaria en el inventario del producto incluye: el producto o nombres químicos, volúmenes de contenedores, número disponible y ubicación de los contenedores. El inventario por área de almacenamiento/tipo de producto químico es óptimo. El inventario debe tener en cuenta la llegada de nuevas existencias y cualquier discrepancia debe ser explicada. La frecuencia mínima para las verificaciones de inventario debe ser mensual durante la temporada de producción y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico y disponible para la revisión del auditor. La frecuencia de las verificaciones de inventario puede disminuir durante las operaciones de temporada corta o fuera de temporada; se deja a consideración del auditor.
Productos Químicos Generales	3.04.02	¿Todos los productos químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) se almacenan de forma segura y están etiquetados correctamente?	15	Los productos químicos se almacenan en un área designada (con un letrero), segura (bajo llave), alejados de fertilizantes y pesticidas, de alimentos y materiales de empaquetado y separados de las áreas de cultivo. Los controles de derrames deben estar establecidos para contenedores abiertos. Todos los contenedores de productos químicos deben estar fuera del suelo y tener etiquetas legibles del contenido; esto incluye los productos químicos que han sido decantados de los contenedores principales a contenedores más pequeños. Los contenedores vacíos de pesticidas deben mantenerse en una zona de almacenamiento cerrada hasta que puedan ser reciclados o eliminados adecuadamente.
Productos Químicos Generales	3.04.03	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y no mezclados?	10	Todos los productos químicos aplicados deben ser aprobados por la autoridad vigente para su uso designado y utilizados de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Solo los lubricantes de grado alimenticio deben usarse en cualquier lugar cerca del producto y los materiales de empaque. Los materiales de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se deben almacenar en áreas designadas por separado y etiquetados adecuadamente. Las pistolas de grasa y los recipientes deben etiquetarse adecuadamente. El acceso a materiales que no sean de calidad alimentaria debe limitarse a aquellos que cuenten con conocimientos acerca del uso correcto de los productos químicos.

Productos Químicos Generales	3.04.04	¿La operación usa las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de químicos antimicrobianos (por ejemplo, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	15	La concentración (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe controlarse periódicamente y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente. Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el regulador, <b>los niveles libres de cloro deben verificarse mediante un método independiente</b> (por ejemplo, valoración, <b>tiras reactivas apropiadas</b> ) para verificar las lecturas del inyector.
Planta de Producción	3.05.01	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	10	Se debe implementar un programa maestro de sanitización que cubra todas las áreas de cultivo, áreas de almacenamiento, las áreas de descanso, los baños, el mantenimiento y las áreas de desechos. El programa de sanitización debe reflejar el tipo de operación de cultivo de invernadero (es decir, producción de hongos, cultivo hidropónico, aeropónico, vertical). Dentro de estas áreas, deben incluirse áreas tales como paredes, pisos, cubiertas de luz, tuberías elevadas, etc. La lista debe incluir el equipo (contacto con alimentos y no contacto con alimentos), patín hidráulico, elevadores de horquilla, carros, limpiadores de pisos, equipos de enfriamiento (evaporadores, serpentina de enfriamiento, cubetas de goteo, etc., montacargas y remolques propiedad de la compañía, etc.). El programa maestro de sanitización debe incluir una lista detallada de las áreas y el equipo que se debe limpiar, así como también la frecuencia.
Planta de Producción	3.05.02	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la operación de invernadero y todo el equipo?	10	Las áreas de cultivo de invernadero (pisos, paredes, cabezales, etc.), todos los equipos (contacto con alimentos, no contacto con alimentos, equipos de enfriamiento, etc.), los vehículos de transporte interno y los remolques de propiedad de la compañía deben limpiarse y desinfectarse en un horario regular base, con base en los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento escritos (POES). Debería haber POES que cubran las operaciones de limpieza y desinfección indicadas en el programa maestro de desinfección. Los procedimientos deben detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles químicos, la temperatura de la solución, la presión del agua, los tiempos de permanencia, las instrucciones de desmontaje/montaje y los procedimientos de verificación de limpieza.
Planta de Producción	3.05.03	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	10	Los registros de sanitización deben estar archivados y cubrir todas las áreas (por ejemplo, áreas de producción, áreas de almacenamiento, áreas de descanso, baños, áreas de mantenimiento, etc.), detallando paredes, pisos, techo y todo el equipo (por ejemplo, equipo de producción (contacto con alimentos y no contacto con alimentos), patín hidráulico, elevadores de horquilla, carros, limpiadores de piso, equipos de enfriamiento, montacargas, remolques propiedad de la compañía, etc.). Los registros deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, y la persona responsable que firmó por cada tarea completada. Los registros deben cubrir las operaciones de sanitización como se indica en el programa maestro de sanitización.
Planta de Producción	3.05.04	<b>Donde se usen, ¿existen</b> registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, <b>enfriadores de evaporación</b> , ventilación y unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	5	Los registros deben estar disponibles para verificar que los filtros en las unidades de aire acondicionado, ventilación y filtración de aire se limpien y reemplacen regularmente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas.
Planta de Producción	3.05.05	<b>Donde se usen, ¿existen</b> registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	10	Los registros deben estar disponibles para verificar que las unidades de enfriamiento reciban servicio de mantenimiento y se limpien de manera programada. Las unidades de enfriamiento deben limpiarse y desinfectarse al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia para evitar el crecimiento de patógenos nocivos. El servicio de mantenimiento garantiza que los refrigeradores funcionen de manera adecuada y eficiente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas.
Planta de Producción	3.05.06	Si se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado, ¿Funcionan de una manera que minimice el potencial de contaminación del producto, el equipo o los materiales de embalaje?	5	Todos los ventiladores (unidades de refrigeración y ventilación general) en las instalaciones están limpios. No hay acumulación de polvo u otros materiales en las protecciones del ventilador. <b>El resto del equipo de ventilación (por ejemplo, enfriador evaporativo) se mantiene limpio y en buen estado.</b>

Planta de Producción	3.05.07	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya política de la empresa para vidrio y plástico frágil, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	10	Debería existir un procedimiento documentado para el manejo de vidrios del sitio, incluyendo la política de la empresa referente al vidrio y al plástico quebradizo, el procedimiento a seguir en caso de ruptura de vidrio o de plástico quebradizo y registro de vidrio si es necesario (el objetivo debe ser una política de no vidrio en las áreas de cultivo, almacenamiento o mantenimiento). Si se permiten ciertos artículos de vidrio y plástico quebradizo, un registro de vidrio debe describir cada artículo, ubicación y cantidad; los artículos deben ser revisados de manera rutinaria. El procedimiento de limpieza después de la rotura del vidrio y del plástico quebradizo debe indicar qué equipo utilizar e incluir procedimientos de desconexión y verificación de herramientas y arranque para asegurar que el vidrio o el plástico quebradizo rotos no se transporten involuntariamente fuera del área.
Planta de Producción	3.05.08	¿Se controlan los posibles problemas de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	10	No debe haber problemas con materiales extraños que sean o puedan ser riesgos potenciales para el producto. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a, botellas de vidrio, luces desprotegidas en el equipo, grapas en cajas de madera, horquillas para el cabello, uso de cuchillas que se "rompen a presión" en lugar de cuchillas de una sola pieza, problemas de plástico roto y quebradizo en bolsas reutilizables.
Planta de Producción	3.05.09	¿Están todas las luces en la instalación que podrían contaminar las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos, equipos o empaques protegidos, recubiertos o son resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	15	Todas las luces de vidrio en la instalación que puedan contaminar productos terminados, materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), equipos o empaques deben estar protegidas, revestidas o fabricadas con materiales resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en el evento de rotura. Esto incluye, pero no se limita a artículos como bombillas, luces de emergencia, luces de carga para camiones (lámparas de muelle), luces trampa para insectos, luces de montacargas, luces en baños o talleres de mantenimiento que se abren hacia la zona de cultivo, etc. Los accesorios de la pieza final en las luces del tubo deben ser seguros. Se deben tomar precauciones para evitar la contaminación del vidrio en caso de rotura del vidrio.
Planta de Producción	3.05.10	¿Las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Las materias primas, los productos terminados, los envases que entran en contacto con alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos deben estar libres de desperdicios, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse en contra de esta legislación (por ejemplo, los Estándares de Calificación del USDA a menudo incluyen tolerancias de desintegración). El deterioro y la adulteración incluirían cualquier contaminación física, química o biológica, incluida la sangre y los fluidos corporales. Se deben tomar medidas para prevenir cualquier peligro conocido o razonablemente previsible (por ejemplo, <i>Clostridium botulinum</i> en hongos). Esta pregunta está diseñada para permitir que un auditor detenga una auditoría cuando encuentra problemas de contaminación graves. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Planta de Producción	3.05.11	¿Los materiales (productos, envases, ingredientes, etc.) están debidamente marcados con códigos (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?	5	Todos los materiales deben estar debidamente marcados con las fechas de recepción y/o la información de seguimiento (números de lote, código de fecha) para fines de trazabilidad/recuperación y rotación de existencias. Esta codificación debe ser comprendida por todos los trabajadores, para garantizar procedimientos FIFO efectivos de rastreo/ recuperación.
Planta de Producción	3.05.12	¿Se rotan los materiales (productos, envases, etc.) utilizando la política FIFO?	5	Todos los materiales deben rotarse utilizando la política de Primero en Entrar Primero en Salir (FIFO por sus siglas en inglés) para garantizar que los artículos se usen en el orden correcto en que se reciben y dentro de su vida útil asignada. Los materiales deben estar claramente marcados o etiquetados con algún tipo de codificación de rotación que sea comprendida por todos los trabajadores, a fin de garantizar FIFO y procedimientos efectivos de rastreo/recuperación. La rotación adecuada de los materiales puede evitar pérdidas de existencias debido a la infestación de plagas, la descomposición, el moho y otros problemas asociados con el almacenamiento prolongado.

Planta de Producción	3.05.13	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc.. ¿garantizan que los productos terminados no se contaminen con materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, tierra, medios)?.	15	Las materias primas entrantes (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios) no deberían ser una fuente de contaminación para el área de cultivo y/o productos terminados. Las materias primas no deben entrar en contacto con los productos envasados. Debe haber suficiente espacio y separación para ayudar a evitar problemas de contaminación cruzada. Los trabajadores que manipulan materias primas no deben manipular productos envasados sin antes asegurarse de que no contengan contaminantes de materia prima.
Planta de Producción	3.05.14	¿Hay un almacenamiento apropiado y separación adecuada de las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos y envases?	15	Todas las materias primas, productos y embalajes deben almacenarse fuera del suelo (es decir, en bastidores, paletas, estantes, etc.). Los materiales deben estar adecuadamente protegidos durante el almacenamiento para evitar la contaminación. Las materias primas, los productos terminados y los materiales de empaque deben almacenarse en áreas separadas para evitar la contaminación cruzada. Cuando no es posible el almacenamiento de pieza separada, el auditor debe evaluar los riesgos, especialmente con respecto a la contaminación cruzada.
Planta de Producción	3.05.15	¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?	15	Los techos y/o cualquier accesorio elevado sobre el almacenamiento están libres de condensación o polvo. Las escaleras o pasillos (pasarelas) sobre el producto expuesto o el material de embalaje tienen placas de al menos 3.5 pulgadas de alto y están cubiertas de alguna manera que protege el producto debajo. Los goteos o condensados (por ejemplo, del techo, accesorios, conductos, tuberías, etc.) no deben contaminar los alimentos, las superficies en contacto con alimentos o el material de embalaje. Deben existir medidas adecuadas para proteger del condensado.
Planta de Producción	3.05.16	¿Están todas las áreas de cultivo limpias y bien mantenidas, especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y equipos, y otras áreas de difícil acceso?	10	Todas las áreas deben mantenerse en condiciones limpias e higiénicas.
Planta de Producción	3.05.17	¿Los contenedores de servicios individuales se utilizan solo para el fin para el que se previene la posible contaminación cruzada?	5	Los contenedores de servicios individuales se utilizan únicamente para el fin previsto (uso en contacto con alimentos, no para guardar tuercas, pernos, basura u otros artículos misceláneos) y no deben de ser reutilizados. Los contenedores de plástico retornables (RPC) (por ejemplo, CHEP, IFCO) deben tratarse como contenedores de un solo servicio y usarse únicamente para el producto. Si un solo contenedor de servicio se utiliza por cualquier otra razón que no sea el almacenamiento y la distribución de alimentos, debe estar claramente diferenciado como tal (por ejemplo, pintado de otro color y etiquetado).
Planta de Producción	3.05.18	¿Se pueden limpiar los contenedores reutilizables o se usan con una funda y están claramente designados para el propósito específico (producto terminado, basura, etc.) de manera que se prevenga la contaminación cruzada?	5	La identificación de contenedores reutilizables (visualmente o en el idioma que entienden los trabajadores) ayuda a minimizar la contaminación de los productos. Todos los contenedores reutilizables deben poder limpiarse o usarse con una funda limpia para proteger contra la contaminación. El tipo de limpieza y la frecuencia se deben determinar en función de los productos y procesos involucrados. Los contenedores, cajas, tolvas, barriles, cestos, etc. utilizados para el almacenamiento de materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), ingredientes, productos terminados o el embalaje de estos elementos deben almacenarse para garantizar que permanezcan limpios y no contaminado (por ejemplo, cubiertos y limpio).
Planta de Producción	3.05.19	¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?	10	Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan limpios y de una manera que evite la contaminación (fuera del suelo, áreas dedicadas, etc.). Las mangueras deben almacenarse enrolladas, despegadas del piso e idealmente usadas de tal manera que se evite el contacto con el suelo.
Planta de Producción	3.05.20	¿Los drenajes del piso están cubiertos y parecen limpios, libres de olores, en buen estado y fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje)?	5	Los desagües del piso deben fluir de manera que evite la contaminación, deben limpiarse con frecuencia para eliminar los residuos, evitar el crecimiento de bacterias dañinas y permitir un drenaje adecuado. Los desagües deben estar cubiertos, y los lados y las bases deben estar hechos de un material liso que no atrape los desechos. N/A si no hay desagües.



Planta de Producción	3.05.21	¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?	5	Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) deben ser parte del programa de saneamiento, deben mantenerse limpios y no debe ser un vector de contaminación cruzada. Los vehículos utilizados en áreas de alimentos no deben ser de gasolina o diésel. Los vehículos propulsados con propano (LPG) son aceptables, mientras que los eléctricos son ideales.
Inspección	3.06.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	Debe haber registros de las auditorías internas realizadas, que cumplan con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, el alcance de la auditoría, la justificación de las respuestas (no solamente marcar ✓ o todo S/N), detallar las deficiencias encontradas y las acciones correctivas tomadas. Se debe usar una lista de verificación de auditoría (idealmente PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría PrimusGFS, incluyendo la higiene del trabajador, las prácticas de cosecha, el almacenamiento en el sitio, etc. Sin reducción de puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando las áreas están cubiertas. Ver 1.04.01 para detalles específicos.
Inspección	3.06.02	¿Existe un registro de inspección diario, que incluye, entre otros, la verificación de la higiene de los trabajadores, el mantenimiento de los baños, el área de descanso, el área de cultivo y el área de almacenamiento?	10	Las operaciones se inspeccionan a diario. Esto debería ser una verificación inicial de todos los problemas potenciales.
Entrenamiento	3.07.01	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	15	Debe haber un programa de capacitación formal para informar a los trabajadores sobre las políticas y los requisitos actuales de la empresa con respecto a la higiene. La capacitación debe ser en el idioma que entienden los trabajadores, y el tipo e intensidad de capacitación debe reflejar los riesgos asociados con los productos/procesos. La frecuencia debe ser al comienzo de la temporada antes de comenzar el trabajo y luego algunos temas cubiertos al menos trimestralmente, pero idealmente en forma mensual. Estas capacitaciones deben cubrir las políticas de inocuidad e higiene de los alimentos y temas básicos de inocuidad e higiene de los alimentos, la importancia de detectar problemas de inocuidad y/o higiene de los alimentos con los compañeros de trabajo y visitantes, todos los asuntos de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables, y la corrección y notificación de problemas. Los registros de capacitación deben tener un tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material(es) usado(s). Los temas incluyen, entre otros, lavado de manos, vestimenta de protección (cuando corresponda), reconocimiento e informe de lesiones y enfermedades, sangre y fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión de animales, bioseguridad. Debe haber registros de los trabajadores que han asistido a cada sesión.
Entrenamiento	3.07.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	5	La capacitación en sanitización debe garantizar que los trabajadores comprendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones regulares sobre inocuidad de alimentos, la capacitación en sanitización también debe incluir elementos de capacitación sobre inocuidad alimentaria pertinentes a las operaciones de sanitización (por ejemplo, lavado de manos, uso de baños, material extraño, etc.). Los registros de capacitación deben tener un tema(s) claramente definido(s) cubierto(s), capacitador(es), material(es) usado(s)/facilitados y quiénes atendieron a la capacitación (nombre y firma).

Entrenamiento	3.07.03	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).	10	Deben existir procedimientos documentados que se comuniquen (por ejemplo, la firma del trabajador en un registro de capacitación) a los manipuladores de alimentos, requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda representar un riesgo de contaminación cruzada de inocuidad alimentaria. Procedimientos a tener en cuenta sobre los requisitos de regreso al trabajo para los trabajadores afectados. Los procedimientos deben cubrir los requisitos de registro, pero los auditores no deben solicitar revisar los registros donde los países tienen leyes que cubren la privacidad/confidencialidad de los registros de salud.
Entrenamiento	3.07.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	3	Debe haber registros que indiquen cuando se <b>detecte que</b> los trabajadores <b>no</b> estén cumpliendo los requisitos de inocuidad alimentaria. Estos registros también deben mostrar las acciones correctivas y las pruebas de que se ha llevado a cabo un nuevo entrenamiento (cuando sea pertinente).
Higiene del Trabajador	3.08.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	15	<b>Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes mientras ocurra la actividad laboral.</b> Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes. <b>La ubicación de las instalaciones sanitarias debe estar dentro de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes. Un trayecto de 5 minutos en coche no es aceptable mientras que el trabajo se realiza activamente en grupos de tres o más trabajadores.</b> Cuando hay dos o menos trabajadores presentes (por ejemplo, actividades de atomización, revisión de riego) y los trabajadores tienen un transporte inmediatamente disponible para ir a los baños y llegar en un trayecto de 5 minutos en coche, es aceptable otorgar un puntaje como cumplimiento total. <b>Falla automática si hay instalaciones sanitarias insuficientes o inadecuadas. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>
Higiene del Trabajador	3.08.01a	¿Las instalaciones sanitarias están en un lugar adecuado para evitar la contaminación del <b>producto, el embalaje, el equipo y</b> las zonas de cultivo?	15	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe estar en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, las fuentes de agua, y las áreas de cultivo. Se debe considerar cuando se usan unidades portátiles que no estén estacionadas (si están en remolques) demasiado cerca del borde del cultivo <b>y que tengan una distancia de separación mínima de 15 pies (4.5 m) en caso de derrame o fuga. Si se utilizan letrinas, se debe tomar en cuenta la proximidad al cultivo y a las fuentes de agua.</b>
Higiene del Trabajador	3.08.01b	¿Están <b>las instalaciones</b> sanitarias diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	5	<b>Las instalaciones sanitarias deben estar libres de grietas y fugas y todos los tanques de retención de residuos de los inodoros deben diseñarse y mantenerse adecuadamente para evitar la contaminación. Los depósitos de desechos deben estar libres de fugas, grietas y construidas con materiales duraderos (por ejemplo, plástico) que no se degraden ni se descompongan (no madera). Cada inodoro debe ventilarse con aire del exterior. No se puede considerar que las letrinas estén diseñadas adecuadamente para evitar la contaminación.</b>
Higiene del Trabajador	3.08.01c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales que son fáciles de limpiar?	3	Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar. <b>Los pisos, las paredes, el techo, los paneles divisores y las puertas deben tener un acabado que pueda limpiarse fácilmente.</b>
Higiene del Trabajador	3.08.01d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están construidas de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?	3	Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza.
Higiene del Trabajador	3.08.01e	¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	5	El papel higiénico debe proporcionarse en un soporte adecuado en cada instalación sanitaria. El papel higiénico debe mantenerse correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales).

Higiene del Trabajador	3.08.01f	¿Cuando sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar los tanques de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las superficies de cultivo?	5	Si los inodoros tienen tanques de retención de desechos, deben ser vaciados, bombeados y limpiados de manera que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y del/de la área(s) de cultivo. El equipo utilizado para vaciar/bompear debe estar en buen estado de funcionamiento. Debe existir un procedimiento documentado y debe incluir un plan de respuesta en caso de fugas o derrames graves, incluyendo las instrucciones del lugar en donde se eliminarán los desechos bombeados y solicitar que se establezca comunicación con las personas designadas responsables del programa de inocuidad alimentaria con respecto a las medidas a adoptarse en caso de producirse una fuga o derrame grave.
Higiene del Trabajador	3.08.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?	15	Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o de la empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el abastecimiento del inodoro se realizan regularmente. El papel higiénico sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocado en botes de basura y/o en el piso).
Higiene del Trabajador	3.08.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	Los baños y comedores deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, al regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben colocarse visiblemente y en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). Los letreros deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.
Higiene del Trabajador	3.08.03	¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	15	Se debe proporcionar un número adecuado de estaciones de lavado de manos, en funcionamiento, para garantizar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 20 personas en el sitio), y deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Manos libres es un sistema óptimo. Las estaciones de lavado de manos deben ubicarse cerca de las instalaciones sanitarias y del área del comedor y a una distancia de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>
Higiene del Trabajador	3.08.03a	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente (sin fugas, libres de desagües obstruidos, etc.) y se limitan solo a fines de lavado a mano?	15	Las estaciones de lavado de manos deben usarse solo para lavarse las manos y mantenerse en buen estado de funcionamiento con un drenaje adecuado o diseñadas para capturar el agua de enjuague.
Higiene del Trabajador	3.08.03b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	5	Las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (es decir, ubicadas fuera de la instalación sanitaria) para verificar las actividades de lavado de manos, y que sean de fácil acceso para los trabajadores.
Higiene del Trabajador	3.08.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	5	Todas las instalaciones para lavarse las manos deben estar debidamente abastecidas con jabón líquido no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.
Higiene del Trabajador	3.08.04	¿Las pruebas de coliformes totales (CT) y de <i>E. coli</i> genérico se realizan en el agua usada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	15	Los coliformes totales (CT) y las pruebas de <i>E. coli</i> genérico deben realizarse antes del uso y por menos una vez al año. Las muestras de agua deben ser tomadas tan cerca del punto de uso como sea posible, por ejemplo, de la llave/grifo para lavarse las manos. Si hay múltiples unidades para el lavado de manos, entonces las muestras deben tomarse de un lugar diferente cada vez que se haga la prueba (aleatorizar o rotar los lugares). Si hay múltiples fuentes de agua para el lavado de manos, las pruebas también deben tener en cuenta cada una de las fuentes utilizadas.
Higiene del Trabajador	3.08.04a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Debería haber un procedimiento documentado establecido que detalle cómo se deben tomar las muestras de agua, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación en que se tomó la muestra, identificar la estación de lavado de manos, la fuente de agua y la fecha.
Higiene del Trabajador	3.08.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.

Higiene del Trabajador	3.08.04c	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para coliformes totales (CT) y <i>E. coli</i> genérico, debe haber un límite de detección negativo o <(NMP o UFC / 100mL). Donde se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de detección de agua.
Higiene del Trabajador	3.08.05	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?	15	Se debe evaluar la conformidad del trabajador con los procedimientos de lavado y desinfección de manos, ya que lavarse las manos es el primer paso para evitar la contaminación de los alimentos. Se debe observar a los trabajadores lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de los descansos, después de usar los inodoros, antes de ponerse los guantes y siempre que las manos se hayan convertido en una fuente de contaminación (por ejemplo, después de comer, después de usar un pañuelo, fumar, beber, etc.).
Higiene del Trabajador	3.08.06	¿Las estaciones secundarias de desinfección de manos (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen adecuadamente?	5	Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para comer" (por ejemplo, hierbas, tomates, flores comestibles, etc.). La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, geles o aerosoles) no reemplaza los requisitos de lavado de manos (no tiene cualidades de surfactante). Las estaciones secundarias de sanitización de manos no deben estar perfumadas, deben tener de un 60% a 95% de etanol o isopropanol y deben estar convenientemente ubicadas en zonas de tránsito, pero no deben ser obstructivas. No es necesario realizar controles de resistencia para desinfectantes comprados comercialmente y que se compraron ya mezclados.
Higiene del Trabajador	3.08.07	¿Se proveen baños de pies, espumas o estaciones de desinfección en polvo seco en las entradas a las áreas de cultivo (cuando corresponda) y se mantienen las estaciones adecuadamente?	3	Las estaciones de pie (espumadores, esterillas, baños, aerosoles) deben ubicarse en áreas donde se cruza a una zona "limpia" desde un área de contaminación potencial (por ejemplo, desde el exterior hacia el área de cultivo) para algunos cultivos (hongos, aeroponía). Las estaciones deben verificarse y reabastecerse según sea necesario para garantizar la efectividad. Esta pregunta debe puntuarse según la discreción del auditor, teniendo en cuenta el riesgo de los productos/procesos. N/A donde no hay baños de pies, espumadores o estaciones de desinfección en polvo seco cuando no es necesario para la operación.
Higiene del Trabajador	3.08.08	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	5	Las uñas pueden albergar suciedad y desechos y pueden ser una fuente de contaminación cruzada. Por lo tanto, las uñas deben estar limpias y cortas para reducir el riesgo de contaminación cruzada. El esmalte de uñas y las uñas postizas no deben usarse, incluso cuando se usan guantes.
Higiene del Trabajador	3.08.09	¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario?	10	No se debe permitir que trabajen en contacto con el producto, el envase o las superficies en contacto con alimentos a los trabajadores expuestos a quemaduras, úlceras, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal.
Higiene del Trabajador	3.08.10	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes, aros, pestañas postizas, etc., no se usan?	5	No se observa que los trabajadores lleven joyas (incluidos aretes, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos o tachuelas en la nariz, labios y cejas, relojes) en las instalaciones. Las bandas de boda simples son la única excepción. Otros ejemplos de artículos extraños que pueden ser una fuente de contaminación por materiales extraños incluyen clavos, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas e insignias.
Higiene del Trabajador	3.08.11	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	5	Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se deben usar blusas sin mangas, sin una prenda que la cubra. Cuando no se requiere/usa ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa exterior de la calle está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Si es necesario, la política debe considerar los requisitos del cliente, el riesgo de producción, el tipo de producto, etc.
Higiene del Trabajador	3.08.11a	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	5	Cuando se usan, la ropa de protección (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes) se debe quitar cuando los trabajadores abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.). Los trabajadores no pueden fumar, comer, salir del edificio o usar el baño mientras usan estas prendas.

Higiene del Trabajador	3.08.11b	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?	5	Debe haber un área designada para que los trabajadores dejen vestimenta de protección cuando se usan (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes). Se observa a los trabajadores que usan el área designada cuando abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.).
Higiene del Trabajador	3.08.12	¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)?	5	Los trabajadores deben tener un área designada para guardar artículos personales como abrigos, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/la(s) área(s) de cultivo y área(s) de almacenamiento de material, para prevenir la contaminación y evitar riesgos de inocuidad alimentaria.
Higiene del Trabajador	3.08.13	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado en áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	Se permite fumar, masticar tabaco, masticar chicle, beber y comer en áreas designadas que están alejadas de las áreas de cultivo y almacenamiento. Escupir debe estar prohibido en todas las áreas. No se debe permitir fumar en las áreas de comer y beber. Se debe proporcionar agua potable para beber, siguiendo las leyes locales y nacionales.
Higiene del Trabajador	3.08.14	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	El agua potable fresca que cumpla con los estándares de calidad para el agua para beber debe estar disponible para los trabajadores en el lugar para prevenir la deshidratación. El término "potable" significa que el agua tiene calidad de agua para beber (por ejemplo, el Estándar de Agua Potable de la EPA o equivalente). Si se usan contenedores de agua, deben mantenerse limpios, libres de residuos y contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios. Si hay evidencia (es decir, observación visual o documentación) de que el agua proviene de una fuente cuestionable, el auditor debe revisar los resultados de las pruebas de calidad del agua.
Higiene del Trabajador	3.08.14a	¿Se proporcionan vasos de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	Deben proporcionarse tazas de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen tazas de un solo uso, fuentes para beber, etc. <b>Los vasos de uso común y otros utensilios comunes están prohibidos.</b>
Higiene del Trabajador	3.08.15	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y disponibles?	5	Los botiquines de primeros auxilios se deben abastecer de forma adecuada para reflejar los tipos de lesiones que se producen (incluidos los productos químicos almacenados en el lugar) y se deben almacenar en un área donde estén fácilmente disponibles para el acceso de emergencia. Los materiales con fecha codificada deben estar dentro de las fechas de vencimiento. Los guantes deben usarse sobre todas las banditas en las manos.
Higiene del Trabajador	3.08.16	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	5	<b>Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura para que las áreas de cultivo y almacenamiento no estén contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, latas) deben estar disponibles y colocados en lugares adecuados para la eliminación de residuos y basura, por ejemplo, cerca de las estaciones de lavado de manos.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.01	¿Está siendo utilizado lodo cloacal humano (biosólidos) como un insumo? Pregunta de recopilación de información.	0	El uso de lodos cloacales (biosólidos), que son subproductos del tratamiento de aguas residuales, es una falla automática para las operaciones de cultivo en interiores, y también donde está específicamente prohibido según las buenas prácticas de manejo. (por ejemplo, LGMA, T-GAPs). Pregunta de recopilación de información.
Insumos Agronómicos	3.09.01a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	<b>Algunas</b> pautas específicas para productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>

Insumos Agronómicos	3.09.01b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. <b>Debe haber un intervalo de tiempo entre la aplicación y la cosecha de por lo menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y abono, y un intervalo de por lo menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.01c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "reellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.01d	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor? <input type="checkbox"/>	15	Los Certificado(s) de Análisis (CdA) deben estar disponibles para cada lote (que contenga material animal) usado. Como mínimo, las pruebas microbianas deben incluir <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 para tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para compost a base de animales, utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado). Cuando sea legalmente permitido, es posible una tasa de muestreo reducida si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de abono) y ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación del estudio de validación que muestra que el material es seguro y registros de control del proceso adecuados (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como la sonda de temperatura) se mantienen y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no extrapolar en exceso. También se debe de seguir toda legislación local y nacional. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de abono tienen SOPs de contaminación cruzada y registros de temperatura/volteo.
Insumos Agronómicos	3.09.01e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.02	¿Se está utilizando compostaje a base de animales como insumo para esta operación? Pregunta de recopilación de información.	0	Esta pregunta se dirige específicamente al compostaje producido a partir de abonos de animales crudos, a diferencia de los desechos verdes. <b>Pregunta de recopilación de información.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.02a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	<b>Algunas</b> pautas específicas para productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.02b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. Debe haber un intervalo de tiempo entre la aplicación y la cosecha de por lo menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y abono, y un intervalo de por lo menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado.

Insumos Agronómicos	3.09.02c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.02d	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor? □	15	Los Certificado(s) de Análisis (CdA) deben estar disponibles para cada lote (que contenga material animal) usado. Como mínimo, las pruebas microbianas deben incluir <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 para tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para compost a base de animales, utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado). Cuando sea legalmente permitido, es posible una tasa de muestreo reducida si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de abono) y ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación del estudio de validación que muestra que el material es seguro y registros de control del proceso adecuados (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como la sonda de temperatura) se mantienen y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no extrapolar en exceso. Toda legislación local y nacional también se debe de seguir. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de abono tienen SOPs de contaminación cruzada y registros de temperatura/voleo.
Insumos Agronómicos	3.09.02e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.03	¿Se utiliza estiércol de animal no tratado como insumo? (por ejemplo, estiércol crudo y/o estiércol animal no compostado, no completamente compostado, desechos verdes, estiércol animal no tratado térmicamente)? Pregunta de recopilación de información	0	El estiércol animal no tratado se refiere al estiércol que está crudo y no ha pasado por un proceso de tratamiento. Entre los ejemplos se incluyen el estiércol crudo y/o no en composta, el estiércol animal incompletamente compostado y los residuos verdes o el estiércol animal no tratado térmicamente. El estiércol animal no tratado no debe usarse en operaciones de cultivo en invernadero o donde esté prohibido por las Buenas Prácticas de gestión. Pregunta de recopilación de información.
Insumos Agronómicos	3.09.03a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Algunas pautas específicas para productos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.03b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. Debe haber un intervalo de tiempo entre la aplicación y la cosecha de por lo menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y abono, y un intervalo de por lo menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado.

Insumos Agronómicos	3.09.03c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.03d	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.04	¿Se están utilizando otros tratamientos de cultivos No Sintéticos como insumo (por ejemplo, tés de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, bio-fertilizantes, etc.)? Pregunta de Recopilación de Información.	0	Algunos ejemplos incluyen, pero no están limitados a, té de composta (también conocidos como té agrícola), emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, inoculantes (microbios benéficos), y "biofertilizantes" que son producidos de material animal. Pregunta de Recopilación de Información.
Insumos Agronómicos	3.09.04a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Algunas pautas específicas para productos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.04b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. Debe haber un intervalo de tiempo entre la aplicación y la cosecha de por lo menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y abono, y un intervalo de por lo menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado.
Insumos Agronómicos	3.09.04c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.04d	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor? □	15	Los Certificado(s) de Análisis (CdA) deben estar disponibles para cada lote (que contenga material animal) usado. Como mínimo, las pruebas microbianas deben incluir <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 para tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para compost a base de animales, utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado). Cuando sea legalmente permitido, es posible una tasa de muestreo reducida si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de abono) y ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación del estudio de validación que muestra que el material es seguro y registros de control del proceso adecuados (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como la sonda de temperatura) se mantienen y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no extrapolar en exceso. Toda legislación local y nacional también se debe de seguir. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de abono tienen SOPs de contaminación cruzada y registros de temperatura/voleo.



Insumos Agronómicos	3.09.04e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.05	¿Se están utilizando enmiendas de suelo o sustrato como insumo (por ejemplo, subproductos vegetales, humatos, algas marinas, inoculantes y acondicionador, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	0	Esto se refiere a enmiendas de suelo o sustrato (excepto nutrientes/fertilizantes inorgánicos) usadas que no contienen productos animales y/o abono animal. Algunos ejemplos incluyen, pero no están limitados a, derivados vegetales (por ejemplo, coco), humatos (por ejemplo, turba), alga marina, y acondicionadores (por ejemplo, vermiculita), etc. Pregunta de recopilación de información.
Insumos Agronómicos	3.09.05a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Algunas pautas específicas para productos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.05b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
Insumos Agronómicos	3.09.05c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).
Insumos Agronómicos	3.09.05d	¿Hay certificados de análisis (CdA) y/o cartas de garantía que indiquen que los materiales utilizados no contienen productos animales y/o abonos de animales?	15	Debe haber Certificado(s) de Análisis (CdA) y/o cartas de garantía del proveedor de fertilizantes, indicando que los materiales que están suministrando son libres de productos de origen animal y/o abonos de animales. Una declaración de ingredientes o una carta de los proveedores que acreditan este hecho es aceptable. El auditor debe hacer coincidir los nombres de los materiales que se utilizan con las CdA y/o cartas de garantía.
Insumos Agronómicos	3.09.06	¿Se están utilizando fertilizantes Inorgánicos como insumo (por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	0	Ejemplos de fertilizantes inorgánicos fabricados incluyen nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc. Pregunta de recopilación de información.
Insumos Agronómicos	3.09.06a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Algunas pautas específicas para productos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Insumos Agronómicos	3.09.06b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
Insumos Agronómicos	3.09.06c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).

Irrigación/Usos del agua				
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿El agua utilizada para la operación de cultivo proviene de los sistemas de tuberías de agua municipales o de distrito?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</b>	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hágalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>
Irrigación/Usos del agua	3.10.01b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido, pruebas de cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i> , se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
Irrigación/Usos del agua	3.10.01e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	15	Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.

Irrigación/Uso del agua	3.10.01f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	5	Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02	¿Se utiliza agua de pozo en la operación de cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hágalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>
Irrigación/Uso del agua	3.10.02b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido, pruebas de cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i> , se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).

Irrigación/Uso del agua	3.10.02e	Quando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿Hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	15	Quando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.02f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	5	Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03	¿Se utiliza Agua Superficial Que No Fluye en la operación de cultivo? (Por ejemplo, estanque, embalse, cuenca hidrográfica)	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</b>	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hágalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>
Irrigación/Uso del agua	3.10.03b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.

Irrigación/Uso del agua	3.10.03d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido, pruebas de cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i> , se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
Irrigación/Uso del agua	3.10.03e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	15	Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.03f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	5	Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04	¿Se utiliza Agua Superficial De Flujo Abierto en la operación de cultivo? (Por ejemplo, río, canal, zanja)	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</b>	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hágalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>

Irrigación/Uso del agua	3.10.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido, pruebas de cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i> , se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
Irrigación/Uso del agua	3.10.04e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	15	Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.04f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	5	Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.
Irrigación/Uso del agua	3.10.05	¿Se utiliza Agua Recuperada en la operación de cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información. El agua recuperada debe ser tratada con sistemas de desinfección adecuados y analizada frecuentemente, idealmente bajo la dirección de una unidad verificadora en regeneración de agua u otro órgano administrativo. El agua recuperada debe estar sujeta a los reglamentos y normas locales y nacionales aplicables. Antes de utilizar esta agua con fines agrícolas, los productores deben consultar a los organismos reguladores para determinar los parámetros y tolerancias apropiados que deben ser utilizados.
Irrigación/Uso del agua	3.10.05	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.05	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.05	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.

Irrigación/Uso del agua	3.10.05a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</b>	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hágalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>
Irrigación/Uso del agua	3.10.05b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el <b>área de cultivo</b> , incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
Irrigación/Uso del agua	3.10.05c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.05d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido, pruebas de cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i> , se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
Irrigación/Uso del agua	3.10.05e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	15	Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), <b>éste</b> debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). <b>Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</b>
Irrigación/Uso del agua	3.10.05f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	5	Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06	¿Se utiliza Agua de Embalse (agua de escorrentía que incluye hidropónicos) en la operación de cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información. Los sistemas de retorno del agua de embalse, incluyendo los hidropónicos, atrapan el agua derramada o de escorrentía y bombean el agua de vuelta a la parte superior del campo/zona de cultivo.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información.

Irrigación/Uso del agua	3.10.06	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA</b>	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hágalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>
Irrigación/Uso del agua	3.10.06b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido, pruebas de cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i> , se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
Irrigación/Uso del agua	3.10.06e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	15	Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.
Irrigación/Uso del agua	3.10.06f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	5	Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.



Irrigación/Uso del agua	3.10.07	¿Hay dispositivos de prevención de reflujo en todas las líneas principales, incluso donde se realizan aplicaciones químicas, de fertilizantes y pesticidas?	10	Los sistemas de agua deben estar equipados con dispositivos de prevención de reflujo para evitar la contaminación del suministro de agua. Las tuberías de agua principales deben estar equipadas con protección de contracorriente para el agua entrante (sin importar la fuente). Las tuberías de agua individuales deberían estar equipadas con protección de contraflujo cuando sea práctico.
Irrigación/Uso del agua	3.10.08	Si la operación almacena agua (tanque, cisterna, contenedor), ¿el contenedor de almacenamiento está bien mantenido?	15	El contenedor debe ser estructuralmente sólido, sin evidencia de daños u óxido, ni vegetación que crezca sobre el contenedor o dentro de él. La base del contenedor debe estar libre de escombros y malezas. Las tapas de acceso están aseguradas adecuadamente y se revisan los orificios de ventilación, rebosadero y desagües. Los espacios de aire están presentes y deben ser al menos dos veces el diámetro de la entrada del suministro de agua y no deben ser menos de 25 mm (1 pulgada).
Uso de pesticidas	3.11.01	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo (incluyendo los tratamientos de pre-plantación del suelo y el sustrato)? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	15	La operación de cultivo debe seguir un programa de mantenimiento de registros de pesticidas que incluya al menos: fecha y hora de aplicación, nombre del cultivo, tamaño del área tratada y ubicación (debe ser rastreable), nombre de marca / producto, información de registro de EPA (o equivalente), ingrediente activo, cantidad aplicada (rango/dosis), identificación del aplicador, intervalo previo a la cosecha, intervalo de entrada restringido, identificación del equipo de aplicación y plagas objetivo. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>
Uso de pesticidas	3.11.02	¿Todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Los registros de aplicación deben mostrar que todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están registrados oficialmente por el país de producción para el cultivo objetivo (por ejemplo, la EPA en los Estados Unidos, la COFEPRIS en México, el SAG en Chile, la Agencia Reglamentaria de Manejo de Plagas (PMRA, por sus siglas en inglés) en Canadá). En los países en los que existe aprobación para su uso, es aceptable, siempre y cuando el programa sea operado por el gobierno y considere como mínimo el cultivo objetivo, el nombre comercial del pesticida y el ingrediente activo, la formulación, la dosis, los intervalos pre-cosecha y la/las plaga(s) objetivo o en los casos en los que el gobierno autoriza un ingrediente activo pero no un nombre comercial, debe haber evidencia del cumplimiento de los LMR de los países de destino para el ingrediente activo "autorizado" aplicado (Vea 3.11.05). Cuando no existe información de registro/autorización de productos pesticidas para el cultivo objetivo en el país de producción o no hay suficientes productos registrados/autorizados para controlar una plaga o enfermedad (registro/autorización parcial), es posible usar la extrapolación si esa práctica está permitida por el país de producción (por ejemplo, en México "Anexo Técnico 1. Requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Riesgos de Contaminación (SRRC) Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la producción primaria de vegetales", se debe considerar la sección 12.3. <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>
Uso de pesticidas	3.11.03	¿Todos los pesticidas usados durante el ciclo de cultivo fueron aplicados de acuerdo a las recomendaciones/instrucciones en la etiqueta? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	Los registros de aplicación deben mostrar que los pesticidas usados durante el ciclo de cultivo se aplicaron de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y con cualquier reglamento federal, estatal o local. En las operaciones en que se apliquen pesticidas "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no se encuentren en la etiqueta, los registros de aplicación deben mostrar que se siguieron las instrucciones de uso/aplicación del "programa de autorización".

Uso de pesticidas	3.11.04	<p>Cuando la cosecha está restringida por intervalos previos a la cosecha, ¿Se requieren intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en las normas y directrices federales, estatales o locales a las que se adhieren?</p> <p><b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b></p>	15	<p>Los registros de aplicación y cosecha muestran que se cumple con los intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en cualquier reglamentación y pauta federal, estatal o local. <b>En las operaciones en que se apliquen pesticidas "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no se encuentren en la etiqueta, los registros de aplicación y cosecha deben mostrar que se siguieron las instrucciones del "programa de autorización" para los intervalos previos a la cosecha. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b></p>
Uso de pesticidas	3.11.05	<p>Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen información del cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) de pesticidas considerando el país de destino, el/los cultivo(s) objetivo y los ingredientes activos aplicados?</p>	15	<p>Cuando los productos están destinados a la exportación, la operación debe tener evidencia documentada de los requisitos de LMR para cada país de destino para cada pesticida (ingrediente activo) aplicado durante el ciclo de cultivo. Esto supone que el productor cumple con los requisitos de los LMR y de la etiqueta del país de origen. Si no hay un LMR definido por el país de destino para ningún ingrediente activo aplicado, la operación debe tener evidencia documentada de las regulaciones vigentes en ese país (por ejemplo, LMR por defecto, Codex Alimentarius, no-detectable, etc.). En el caso donde los LMR se hayan estandarizado o armonizado para un grupo de países (por ejemplo, la Unión Europea), es aceptable que la operación demuestre el cumplimiento haciendo referencia a la "lista" de LMR emitida por el organismo oficial que representa a esos países para este propósito. Esta pregunta es No Aplicable si el producto se vende solo en el país de producción (mercado interno).</p>
Uso de pesticidas	3.11.06	<p>Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿hay evidencia de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados de destino se cumplen?</p>	15	<p>El análisis de los Límites Máximos de Residuos (LMR) debe realizarse cuando los LMR de los países de destino son más bajos (más estrictos) que los del país de producción. Esto supone que el productor cumple con los requisitos de los LMR y de la etiqueta del país de origen. Los resultados y registros de las pruebas de LMR deben demostrar que los productos/cultivos cumplen las regulaciones de LMR en los mercados destino y que cualquier producto no conforme es desviado de esos mercados. Esta pregunta es No Aplicable si el producto se vende solo en el país de producción (mercado interno).</p>
Uso de pesticidas	3.11.07	<p>¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?</p>	15	<p>Debe existir un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas, específicamente para la mezcla y la carga, los procedimientos de aplicación y la limpieza del equipo. El procedimiento debe adherirse a la etiqueta del producto e incluir: Se requiere que la actividad se realice en un área bien ventilada y bien iluminada, lejos de personas que no usen equipo de protección, de alimentos y de otros elementos que puedan estar contaminados; el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario, los intervalos de reentrada, los vientos excesivos, la señalización de las áreas tratadas, etc.; cómo enjuagar y limpiar el equipo de pesticidas incluyendo los dispositivos de medición, los recipientes para mezclar y el equipo de aplicación.</p>
Uso de pesticidas	3.11.08	<p>¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas es/son competentes?</p>	15	<p>Los certificados válidos actuales, licencias, u otra forma de prueba de capacitación reconocida por las normas y pautas nacionales/locales vigentes deben estar disponibles para las personas que toman decisiones sobre las aplicaciones de pesticidas (por ejemplo, elección de pesticidas, tiempos de aplicación, tarifas, etc.).</p>
Uso de pesticidas	3.11.09	<p>¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales con pesticidas están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?</p>	15	<p>Todos los trabajadores que manejan pesticidas deben tener certificados, licencias u otras formas de prueba de capacitación vigentes (reconocidos por las normas y directrices nacionales/locales vigentes) que los califiquen para hacerlo en forma independiente o deben contar con prueba de capacitación (interna o externa) y estar bajo la supervisión de un trabajador que pueda hacerlo de forma independiente.</p>

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