

PrimusGFS - Preguntas y Expectativas - v 3.2

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

Módulo 4 - Cuadrilla de Cosecha (Secciones 4.01 a 4.08)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
General	4.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	Debería haber una persona/personas designada(s) responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. La capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.
General	4.01.02	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	15	Debería haber reglas escritas sobre la política de inocuidad alimentaria con respecto a la higiene personal de los trabajadores y visitantes, las BPAs y los requisitos de salud. 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. Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas pertinentes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplirlas.
Inspección	4.02.01	¿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. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, el alcance de la auditoría, explicación de las respuestas (no solamente marcar ✓ o todo S/N), detallar las deficiencias encontradas y las acciones correctivas adoptadas. Se debe utilizar una lista de control (Check list) 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. No se producirá una disminución del puntaje si se utiliza otra lista de control de auditoría, siempre y cuando se cubran todas las áreas. Ver 1.04.01 para detalles específicos.
Inspección	4.02.02	¿Hay registros de inspecciones pre-cosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?	5	Se debería haber realizado una inspección en bloque en pre-cosecha no más de 7 días antes de la cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevaletentes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué bloques han sido inspeccionados y autorizados para la cosecha. Si no hay inspecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.
Inspección	4.02.02a	Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas?	15	Cuando las inspecciones de pre-cosecha han descubierto problemas (por ejemplo, inundaciones, problemas de intrusión animal), se han implementado las zonas de amortiguamiento (por ejemplo, 30 pies (9.1 m) de áreas inundadas, 5 pies (1.5 m) a partir de evidencia de actividad de plagas). Use zonas de amortiguamiento más grandes si las leyes nacionales y locales son más estrictas.
Inspección	4.02.03	¿Hay un registro de inspección pre-operación?	10	Las inspecciones pre-operación deberían identificar los problemas potenciales con la operación de cosecha, incluyendo higiene del equipo, higiene de las herramientas y la higiene del trabajador. Estas inspecciones y acciones correctivas deben registrarse.

Entrenamiento	4.03.01	¿Existe un programa de capacitación en higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y existen registros de estos eventos de capacitación?	15	Debe haber un programa de capacitación formal para informar a los trabajadores sobre las políticas y 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	4.03.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	5	La capacitación en sanitización debe garantizar que los trabajadores comprendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones regulares sobre inocuidad alimentaria, 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	4.03.03	¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).	10	Deben existir procedimientos documentados que se comuniquen a los manipuladores de alimentos (por ejemplo, la firma del trabajador en un registro de capacitación), requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda 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 cuando los países tienen leyes que cubren la privacidad/confidencialidad de los registros de salud.
Entrenamiento	4.03.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?	3	Debe haber registros que indiquen cuando se detecte que los trabajadores no 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 se considere necesario).
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	15	Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes mientras ocurra la actividad laboral. Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes. 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 la cosecha se realiza activamente en grupos de tres o más trabajadores. Cuando hay dos o menos trabajadores presentes 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. 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.

Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01a	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	15	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe 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 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.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01b	¿Las instalaciones sanitarias están diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	5	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.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales fáciles de limpiar?	3	Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar. Los pisos, las paredes, el techo, los paneles divisores y las puertas deben tener un acabado que pueda limpiarse fácilmente.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño 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 de Cosecha	4.04.01e	¿Las instalaciones sanitarias 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 de Cosecha	4.04.01f	¿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 las 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 de Cosecha	4.04.01g	¿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 se realizan con regularidad?	10	Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o de la empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento se realizan regularmente. El papel higiénico sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocarlo en botes de basura y/o en el piso).
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	Las instalaciones sanitarias deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, 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 de Cosecha	4.04.03	¿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? UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	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. El 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 menos de una distancia de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.

Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?	5	Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes obstruidos, diseñados y mantenidos adecuadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que podría causar contaminación en el producto, el empaque, el equipo y el/ las área(s) de cultivo.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03b	¿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 ser de fácil acceso para los trabajadores.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03c	¿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 adecuadamente abastecidas con jabón líquido sin fragancia/no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03d	En caso de quedarse sin material de tocador (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reponerse rápidamente?	5	Existencias adicionales de agua fresca, jabón, papel higiénico y toallas de papel, etc., debería estar disponible en el caso de que se necesite reposición mientras se realiza la recolección.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04	¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y de <i>E. coli</i> genérico en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	15	Los coliformes totales (TC) y las pruebas de <i>E. coli</i> genérico deben realizarse de forma rutinaria. Todas las fuentes de agua utilizadas para el lavado de manos durante la temporada de cosecha deben ser probadas. Se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y luego al menos trimestralmente, idealmente mensualmente. 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 de Cosecha	4.04.04a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Debería haber un procedimiento documentado que detalle cómo se deben tomar las muestras de agua, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación en que se tomó la muestra, identificar la estación de lavado de manos, la fuente de agua y la fecha.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04b	¿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 de Cosecha	4.04.04c	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para coliformes totales (CT) y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o <(NMP o UFC / 100mL). Donde se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de detección de agua.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.05	¿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 el cumplimiento del trabajador de los procedimientos de lavado y desinfección de manos, ya que lavarse las manos es el primer paso para evitar la contaminación de los alimentos. Se debe observar a los trabajadores lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de los descansos, después de usar los baños, antes de ponerse los guantes y siempre que las manos se hayan convertido en una fuente de contaminación (por ejemplo, después de comer, después de usar un pañuelo o pañuelo desechable, fumar, beber, etc.).

Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.06	¿Las estaciones secundarias de desinfección de manos (por ejemplo, inmersiones de mano, geles o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?	5	Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para comer" (por ejemplo, hierbas, tomates, flores comestibles, etc.). Los desinfectantes secundarios para manos son opcionales para los cultivos de hortalizas de raíz o un producto que requiera ser cocinado antes de ser consumido. 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 ubicarse cerca del área de lavado de manos y otras áreas de fácil acceso. Las inmersiones de manos (en caso de usarse) deben contener un desinfectante de grado alimentario a una concentración determinada. Consulte la etiqueta del fabricante del desinfectante para las diluciones. Las inmersiones de manos deben ser supervisadas periódicamente (por medio de controles registrados de resistencia antimicrobiana) para garantizar su eficacia con las acciones correctivas documentadas (por ejemplo, el reabastecimiento de la solución de inmersión y la adición de antimicrobianos). Las estaciones de gel/spray de manos deben estar bien abastecidas y ser analizadas regularmente para garantizar que cuentan con la resistencia requerida; se deben registrar las verificaciones. El auditor debe comprobar que las estaciones de tipo gel en paquete están abastecidas y hacer que la persona auditada compruebe la resistencia de los productos químicos antimicrobianos en las inmersiones de manos. No es necesario realizar controles de resistencia para desinfectantes comprados comercialmente que se adquirieron ya mezclados.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.07	¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?	5	Debería ser evidente que medidas correctivas son tomadas por un supervisor a cargo cuando los trabajadores no cumplen con los requisitos de lavado de manos.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.08	¿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 de Cosecha	4.04.09	¿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 aros, calibradores de oreja, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos o tachuelas en la nariz, labios y cejas, relojes) en el área de cultivo. Las bandas de boda simples son la única excepción. Otros ejemplos de artículos extraños que pueden ser una fuente de contaminación por materiales extraños incluyen clavos, uñas postizas, esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas e insignias.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.10	¿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 defensa alimentaria.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.11	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	Se permite fumar, masticar tabaco, masticar chicle, beber y comer en áreas designadas que están alejadas de las áreas de cultivo y almacenamiento. Escupir debe estar prohibido en todas las áreas. No se debe permitir fumar en las áreas para comer y beber.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.12	¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?	5	Si la operación requiere el uso de redes para el cabello, los trabajadores de la cosecha deben usar redes para el cabello que restrinjan todo el cabello. Las gorras de béisbol y los protectores de cabeza están permitidas en el área de cosecha solo si están limpias y se usan con una red para el pelo claramente visible.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.13	¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	3	No debe haber elementos almacenados en los bolsillos superiores de los trabajadores. Los artículos en los bolsillos y no asegurados tienen el potencial de caer en el producto.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.14	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	5	Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se deben usar blusas sin mangas, sin una prenda que la cubra. Cuando no se requiere/usa ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa exterior de la calle está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Si es necesario, la política debe considerar los requisitos del cliente, el riesgo de producción, el tipo de producto, etc.

Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.15	¿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	En los casos en que se use, 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 vistan estas prendas.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.15a	¿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 utilizando el área designada cuando abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.).
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.16	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	El agua debe ser adecuadamente fría y en cantidades suficientes, se debe de tener en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para satisfacer las necesidades de todos los trabajadores. El agua potable fresca en cumplimiento con los estándares de calidad para el agua potable debe estar disponible para los trabajadores en el lugar para prevenir la deshidratación. El término "potable" significa que el agua tiene calidad de agua para beber (por ejemplo, el Estándar de Agua Potable de la EPA o equivalente). Si se usan contenedores de agua, deben mantenerse limpios, libres de residuos y contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios. 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 de Cosecha	4.04.16a	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	Deben proporcionarse tazas de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen tazas de un solo uso , fuentes para beber, etc. Los vasos de uso común y otros utensilios comunes están prohibidos.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.17	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	5	Los botiquines de primeros auxilios se deben abastecer de forma adecuada para reflejar los tipos de lesiones que se producen (incluidos los productos químicos almacenados en el lugar) y se deben almacenar en un área donde estén fácilmente disponibles para el acceso de emergencia. Los materiales con fecha codificada deben estar dentro de las fechas de vencimiento. Los guantes deben usarse sobre todas las banditas en las manos.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.18	¿Se destruyen todas las mercancías que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Cualquier producto que entre en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales debe ser destruido. Si esto ocurre durante el tiempo de la inspección, el auditor debe ser testigo de que el producto se destruya. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.19	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	5	Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura para que las áreas de cultivo, cosecha y almacenamiento no estén contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, latas) deben estar disponibles y colocados en lugares adecuados para la eliminación de residuos y basura.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.20	¿Los problemas potenciales de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico) están controlados?	5	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 sin protección en el equipo, grapas en cajas de madera, horquillas para el pelo, uso de cuchillas "insertables" en lugar de cuchillas de una pieza, problemas de plástico quebradizo y roto en pots reutilizables.
Prácticas de Cosecha	4.05.01	¿El área de cosecha está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica)? Si la respuesta es Cumplimiento Total, vaya a 4.05.02	15	Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de cosecha, el cultivo, el equipo , 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.
Prácticas de Cosecha	4.05.01a	¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de materia fecal animal? UN PUNTAJE DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	15	La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con material fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 5 pies (1.5 m) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, los trabajadores calificados deben realizar una evaluación de inocuidad alimentaria. Se requiere tomar en consideración la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática (puntuación en 4.05.02).

Prácticas de Cosecha	4.05.02	¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de contaminación de materia fecal humana? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área que se está cosechando, el área que se va a cosechar, el área de empaquetado, el área del equipo o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
Prácticas de Cosecha	4.05.03	¿El área de cosecha 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, incluidas las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos.
Prácticas de Cosecha	4.05.04	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	15	Los productos químicos (es decir, pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) deben almacenarse en un área bien ventilada y designada (con señalización), reservada para este fin, el área asegurada (cerrada con llave) debe estar alejada de alimentos y materiales de empaque y apartada de la zona de cultivo y las fuentes de agua. Se deben establecer controles de derrames para los contenedores abiertos en uso. Todos los contenedores de productos químicos deben estar levantados 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.
Prácticas de Cosecha	4.05.05	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según 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 a los que se confíe el uso correcto de los productos químicos.
Prácticas de Cosecha	4.05.06	¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (por ejemplo, mesas de clasificación, empaque y limpieza y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y <i>E. coli</i> genérico en el agua?	15	Deben analizarse de forma rutinaria todas las fuentes de agua que se utilicen para el contacto post-cosecha con la parte comestible de un cultivo (por ejemplo, lavado, rehidratación) y las superficies de contacto con el producto (por ejemplo, limpieza de mesas de clasificación o embalaje y herramientas de cosecha). Se debe recoger y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y posteriormente, por lo menos, trimestralmente, o con una frecuencia relativa a los riesgos asociados. Para los productos en virtud del Acuerdo de comercialización de Leafy Greens, se debe recopilar y probar una muestra por fuente de agua antes de su uso si > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben recolectar muestras adicionales a intervalos de no menos de 18 horas y al menos una vez al mes durante su uso. Los resultados de las pruebas de agua para coliformes totales y <i>E. coli</i> deben cumplir con la especificación microbiológica del agua potable de la EPA de EE. UU. Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genérico, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Si se detectan resultados fuera de especificación, se deben tener en cuenta todos los detalles de las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de reevaluación del agua.
Prácticas de Cosecha	4.05.06a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de agua inapropiados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.
Prácticas de Cosecha	4.05.06b	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genérico, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Cuando se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas - incluidas las investigaciones, las pruebas de detección de agua y si se requiere, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> límites de detección < o Negativo-tolerancia cero).
Prácticas de Cosecha	4.05.07	¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?	0	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere al producto que se cosecha en el área de cultivo y después es trasladada a una instalación para su manipulación y/o empaque.

Prácticas de Cosecha	4.05.08	¿El producto es envasado en la unidad de envasado final en el área de cultivo ? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.09	0	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere al producto empacado en el área de cultivo que se encuentra en la unidad final de envío (es decir, charolas cerradas, productos envueltos, cajas de cartón, etc.) que generalmente pasa por alto cualquier línea de embalaje de selección en una instalación, es decir, pasa a un proceso de enfriamiento en lugar de una línea de embalaje.
Prácticas de Cosecha	4.05.08a	¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, embalaje de almeja, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?	5	Todos los contenedores destinados al producto no deben usarse para ningún otro propósito además del almacenamiento del producto.
Prácticas de Cosecha	4.05.08b	¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y el producto y el material de embalaje está libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?	10	Evite apilar los contenedores sucios uno encima del otro si el fondo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo/ sustrato . Los productos y materiales de empaque utilizados en el proceso de recolección deben colocarse con protección debajo y manipularse de manera tal que eliminen la contaminación del suelo o del manejo humano inadecuado, el cual incluye productos donde es práctica de la industria colocar los productos en el suelo después de la cosecha . Los cultivos anotados para la exposición al suelo no incluyen cultivos de raíces que crecen bajo tierra (por ejemplo, zanahorias, papas, cebollas, ajo, etc.) o cultivos en los que la parte cosechada está en contacto con el suelo o el plástico (por ejemplo, los melones) . La contaminación por manejo también puede ser causada por el uso de paños o toallas para eliminar la suciedad y/o residuos del empaque y/o producto, por permanecer a los lados de las camas/bandejas durante la cosecha de hongos, por permanecer en los contenedores de producto en los camiones, etc.
Prácticas de Cosecha	4.05.08c	Si el material de embalaje se deja en el área de cultivo sin vigilancia, ¿ es almacenado seguro y protegido?	5	Todos los contenedores, cajas de cartón y material de embalaje deben almacenarse en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y alteración que puede ocurrir si el material de embalaje se deja desatendido en el área de cultivo .
Prácticas de Cosecha	4.05.09	¿El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluida el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos deben estar libres de deterioro, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse de acuerdo a 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). Otros ejemplos pueden incluir vidrio, basura/desechos, aceite de motor en los productos, etc. Esta pregunta está diseñada para permitir que un auditor detenga una auditoría cuando encuentra problemas de contaminación graves. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
Prácticas de Cosecha	4.05.10	¿Se usan superficies de clasificación y embalaje, carros, escaleras y otras ayudas para la recolección ? Si es No, vaya a la pregunta 4.05.11.	0	Pregunta de recolección de información. Esto se refiere a las superficies en contacto con los alimentos que se utilizan para clasificar, inspeccionar, volver a empacar o empacar el producto (por ejemplo, mesas clasificación, plataformas de clasificación de hongos, carros de recolección, escaleras, etc.).
Prácticas de Cosecha	4.05.10a	El diseño y el estado de superficies de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	10	Superficies de clasificación y embalaje deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse fácilmente. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, atrapan residuos o están muy dañadas deben reemplazarse. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no "bobby".
Prácticas de Cosecha	4.05.10b	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las superficies de clasificación y empaque que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?	5	Las superficies de contacto con alimentos que se utilizan para clasificar, inspeccionar, reempaquetar o empaquetar productos (por ejemplo: carros de recolección, mesas de clasificación, escaleras, etc.) deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, basado en los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs , por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza.

Prácticas de Cosecha	4.05.10c	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de superficies de clasificación y empaquetado que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y que detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	10	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.
Prácticas de Cosecha	4.05.11	¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, RPC, papeleras) en la operación de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.12.	10	Pregunta de recolección de información. Esto se refiere a cualquier contenedor reutilizable usado en la operación de recolección (por ejemplo, contenedores, bolsos de campo, orejetas, RPC, papeleras, etc.) usado en la operación de recolección.
Prácticas de Cosecha	4.05.11a	¿El diseño y el estado de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tejido) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?	10	Todos los contenedores reutilizables (por ejemplo, bolsos, recipientes, contenedores, etc.) deben estar hechos de materiales de costura suave y fácil de limpiar que no se descascarillen ni oxiden. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera debido a su naturaleza porosa.
Prácticas de Cosecha	4.05.11b	¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	10	Los contenedores reutilizables utilizados en el proceso de recolección deben ser administrados para eliminar la contaminación de prácticas de manejo inapropiadas. La contaminación por manejo también puede ser causada por el uso de paños o toallas para eliminar la suciedad y/o los residuos de los envases. Se debe evitar estibar los recipientes sucios uno encima del otro si el fondo del recipiente ha estado en contacto directo con el suelo.
Prácticas de Cosecha	4.05.11c	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para los contenedores reutilizables que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?	5	Los contenedores reutilizables deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, basado en de los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza.
Prácticas de Cosecha	4.05.11d	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de los contenedores reutilizables que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	10	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada. En los casos en que la limpieza y la desinfección sea manejada por una tercera parte (empaquetadora, empresa de contenedores reutilizables plásticos subcontratada) se espera que el auditado proporcione pruebas de las actividades de limpieza y desinfección.
Prácticas de Cosecha	4.05.12	¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.05.13.	0	Pregunta de recolección de información. Esto se refiere a las herramientas de recolección (por ejemplo, cuchillos, pinzas de corte, tijeras, etc.) utilizadas en la cosecha.
Prácticas de Cosecha	4.05.12a	¿El diseño y el estado de las herramientas de cosecha (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	10	Para evitar problemas de contaminación en el exterior, las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, anillos de perforación, etc.) deben construirse con materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos y cosidas uniformemente para que no puedan descascararse u oxidarse.
Prácticas de Cosecha	4.05.12b	¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	5	Las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, pinzas de corte, tijeras, anillos de perforación, fundas, etc.) deben estar libres de la exposición al suelo y/o cualquier contaminación de manejo.
Prácticas de Cosecha	4.05.12c	¿Existe una programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?	5	Debería existir un programa de responsabilidad, almacenamiento y control para cuchillos y herramientas manuales similares para identificar la posible contaminación del producto. La responsabilidad de la herramienta debe incluir la inspección de las superficies de corte para verificar el desgaste, así como una verificación del inventario de herramientas al inicio y al final de cada turno. Los trabajadores no deben llevar herramientas, como cuchillos, fuera del área de trabajo y se les debe requerir usar fundas de cuchillas que se puedan limpiar fácilmente, es decir, no porosas. No deben usarse fundas de cuero.
Prácticas de Cosecha	4.05.12d	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las herramientas de cosecha que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles sobre el uso de productos químicos?	5	Las herramientas de cosecha deben limpiarse y desinfectarse de forma regular, basado en los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluyendo detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza.
Prácticas de Cosecha	4.05.12e	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de las herramientas de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	10	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.

Prácticas de Cosecha	4.05.12f	¿Los puntos de inmersión de la herramienta de recolección se mantienen de forma adecuada en términos de resistencia de la solución antimicrobiana y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.	5	Debe haber registros para demostrar que las soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillos) se mantienen regularmente. El grado de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente (especialmente los materiales sensibles a la luz y a la temperatura). LOS AUDITORES ESTÁN INSTRUIDOS PARA REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.
Prácticas de Cosecha	4.05.13	¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.05.14.	0	Pregunta de recopilación de información. Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de recolección, plataformas de empaque de campo, buses de embalaje en campo, remolques de fondo vivo, equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento "en el campo"). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento "en el campo" en una sección posterior.
Prácticas de Cosecha	4.05.13a	¿Las superficies de la maquinaria que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	15	Las superficies de la maquinaria que entran en contacto con los alimentos deben estar libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y/o materiales no higiénicos, ya que pueden presentar material extraño y/o riesgos microbiológicos. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no tóxicos y no porosos. Las superficies deben mantenerse en buenas condiciones.
Prácticas de Cosecha	4.05.13b	¿Las superficies de la maquinaria de contacto con alimentos están limpias?	15	Las superficies de contacto con alimentos insalubres pueden conducir directamente a la contaminación del producto. Escombros de alimentos, biopelículas, polvo excesivo, etc., deben limpiarse del equipo.
Prácticas de Cosecha	4.05.13c	¿Las superficies de la maquinaria que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	10	La pintura descascarada, la corrosión, el óxido y/o los materiales antihigiénicos no deberían estar presentes en ninguna superficie. Cuando sea posible, el marco del equipo no debe ser penetrado por pernos o tuercas.
Prácticas de Cosecha	4.05.13d	¿Las superficies de la maquinaria que no está en contacto con los alimentos están limpias?	10	Las superficies de contacto no alimentarias insalubres pueden conducir indirectamente a la contaminación del producto. Escombros de alimentos, biopelículas, polvo excesivo, etc., deben limpiarse del equipo.
Prácticas de Cosecha	4.05.13e	¿El diseño y el estado de la maquinaria (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?	10	La maquinaria debe estar hecha de materiales apropiados que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente, que no sean porosos o tóxicos y puedan resistir el proceso de limpieza. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, que atrapan basura o están muy dañadas deben ser reemplazadas. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no "bobbly".
Prácticas de Cosecha	4.05.13f	¿La maquinaria se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicadas para el paso del tractor)?	5	La contaminación desde arriba con materiales como el fluido hidráulico puede provocar la contaminación del producto y del embalaje, y por lo tanto, el equipo debe estar provisto con recipientes de recogida. Las rutas dedicadas para el paso del tractor también se deben usar para minimizar la contaminación del producto.
Prácticas de Cosecha	4.05.13g	¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?	3	Se debe proteger el vidrio ubicado en la maquinaria de recolección (por ejemplo, luces, luces nocturnas) que pueda suponer una amenaza de contaminación en el producto, el embalaje y los recipientes reutilizables. La maquinaria incluye tractores y otros equipos que pueden entrar en contacto con el producto. No debe haber evidencia de lentes agrietados.
Prácticas de Cosecha	4.05.13h	¿Están todas las plataformas por encima del producto, el embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, cinturones) en la maquinaria de recolección y en los camiones de campo provistos de protección para evitar la contaminación del producto?	3	La contaminación aérea de las áreas expuestas del producto puede provocar contaminación microbiológica, química y/o física. Se deben tomar medidas para eliminar o reducir la posible contaminación colocando protección en áreas del equipo por encima del producto, superficies en contacto con alimentos y cinturones.

Prácticas de Cosecha	4.05.13j	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la maquinaria de recolección que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	5	La maquinaria de cosecha debe limpiarse y desinfectarse de forma periódica, basado en de los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado con el cultivo involucrado. Esto incluye los tanques de retención de agua para su uso durante la poscosecha. Para el procesamiento "en campo", limpieza y núcleo, etc., se debe realizar al menos una limpieza diaria.
Prácticas de Cosecha	4.05.13j	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de la maquinaria de recolección que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	10	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.
Prácticas de Cosecha	4.05.13k	¿Existe documentación escrita que demuestre que solo se usan lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de recolección que tienen el potencial de contaminar el producto?	3	Con el fin de prevenir o reducir la contaminación del producto/empaque, los lubricantes de grado alimenticio (es decir, compuestos incidentales para el contacto con alimentos o los materiales H1) deben usarse en áreas críticas del equipo donde exista exposición del producto. Debe haber pruebas disponibles de que se utilizan lubricantes de calidad alimentaria.
Prácticas de Cosecha	4.05.14	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, descorazonado en el campo)? Si es No, vaya a 4.05.15.	0	Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere al agua que se usa directamente en contacto con el producto. Los ejemplos pueden incluir, pero no están limitados a rehidratación, núcleo en el campo.
Prácticas de Cosecha	4.05.14a	¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo de parámetros antimicrobianos en sistemas de agua de paso único y/o recirculada/por lote y para el cambio de los sistemas de agua de recirculación/por lote (por ejemplo, tanques de descarga) y para el pH y monitorear la temperatura del agua (si aplica)?	10	Los sistemas de agua en contacto con el producto deben contar con POE's que describan cómo se administran, incluyendo la frecuencia de cambio de agua (sistemas de agua recirculada/por lotes), los antimicrobianos utilizados, el monitoreo del pH (si es necesario), su(s) concentración(es), el/los método(s) de monitoreo y la frecuencia y los procedimientos de acción correctiva. La frecuencia de monitoreo de los antimicrobianos debe ser suficiente para demostrar que se mantiene la concentración requerida durante el tiempo que el sistema sea operado. Los métodos y procedimientos de monitoreo para medir la acumulación de materia orgánica (tierra y restos vegetales) en sistemas de agua recirculada y por lotes deben ser descritos. El agua debe cambiarse cuando esté sucia o cuando se cambie de productos. Si se sabe que el/los producto(s) inmerso(s) en el agua son susceptibles de infiltración, el POE deberá incluir parámetros de temperatura del agua y del producto y la frecuencia de monitoreo. Deberá haber justificación suficiente que respalde la concentración antimicrobiana utilizada, la frecuencia de cambio de agua (si es menos que diaria) y la frecuencia de análisis del agua. La medición del cloro total no es aceptable para los sistemas de agua reciclada/por lotes. Para los sistemas de cloro, la concentración debe ser ≥ 10 ppm de cloro libre. Concentraciones más bajas deberán ser debidamente justificadas con documentos de apoyo, fundamentos y evidencia. Otros antimicrobianos incluyen el ácido peracético, el dióxido de cloro, etc.
Prácticas de Cosecha	4.05.14b	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?	10	Los sistemas de agua que utilizan agentes antimicrobianos deben tener registros que demuestren que la resistencia de la solución se encuentra dentro de los parámetros establecidos. Para sistemas de "paso único", esto debe aplicarse a cada lote de solución antimicrobiana que se mezcle. Los sistemas de agua recirculada/por lotes deben verificarse cada hora midiendo el "antimicrobiano libre" en oposición al microbiano unido (por ejemplo, la prueba de cloro libre en oposición al cloro total). Los sistemas de agua recirculada/por lotes que utilizan cloro deben tener registros que demuestren que el pH está controlado. Cuando se registren resultados fuera de especificación, debe haber registros de acciones correctivas, incluido el análisis de causa raíz y acciones preventivas (cuando corresponda).
Prácticas de Cosecha	4.05.14c	¿Existen registros de monitoreo de la acumulación de material orgánico (turbidez) y del cambio de sistemas de agua recirculada y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.)?	5	Deben existir registros de monitoreo visual, análisis y cambio de sistemas de agua recirculada y por lotes y verificaciones de la temperatura del agua (cuando corresponda) durante su uso. El agua debe cambiarse diariamente, cuando esté sucia y cuando se cambien los productos. La frecuencia del cambio de agua es de por lo menos una vez al día.

Prácticas de Cosecha	4.05.14d	¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (por ejemplo, agua de contacto de poscosecha, 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 verificarse periódicamente y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones usadas y almacenadas correctamente. Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el regulador, debe haber otro método independiente (por ejemplo, papeles de tira reactiva, valoración) para verificar las lecturas del inyector.
Prácticas de Cosecha	4.05.15	¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.16.	0	Pregunta de recopilación de información. Los productos "procesados en campo" están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a requisitos adicionales a continuación. "En campo procesado" generalmente se refiere al producto que tiene múltiples superficies de corte creadas en el campo (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba & abajo, florecillas).
Prácticas de Cosecha	4.05.15a	Cuando el producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo", ¿fluye el proceso, el diseño de la máquina, el control del trabajador, el control de los utensilios, etc., asegura que los productos procesados no estén contaminados por productos no procesados?	5	El diseño, la administración del trabajador, la administración de utensilios y la práctica general deben evitar el contacto entre productos procesados y no procesados, superficies de contacto y herramientas.
Prácticas de Cosecha	4.05.15b	¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3	Todas las cajas de plástico deben cerrarse inmediatamente y asegurarse de forma apropiada después de la cosecha para evitar la contaminación del producto.
Tratamiento poscosecha	4.06.01	¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el área de cultivo ? Si es No, vaya a 4.07.01.	0	Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere a cualquier tratamiento poscosecha que tenga lugar en el área de cultivo (por ejemplo, arándanos envasados en el campo con almohadillas de metabisulfito de sodio, uvas de mesa envasadas en el campo tratadas/gaseadas con dióxido de azufre, etc.).
Tratamiento poscosecha	4.06.01a	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el área de cultivo al producto cosechado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	La operación debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de pesticidas para todos los tratamientos poscosecha que al menos incluya lo siguiente: fecha de la aplicación, identificación del producto (por ejemplo, número/código de lote), marca/nombre del producto, información de registro de EPA (o información de registro equivalente del país de producción), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa/dosis), identificación del aplicador, identificación del equipo de aplicación "y/o" tipo de tratamiento, y plaga/enfermedad objetivo. La información puede registrarse en documentos separados siempre que toda la información esté disponible y sea coherente. UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.
Tratamiento poscosecha	4.06.01b	¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	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. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

Tratamientos poscosecha	4.06.01c	¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha se utilizan según las recomendaciones/indicaciones de la etiqueta? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Los registros de aplicación deben mostrar que todos los pesticidas poscosecha se aplican de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta y a el/los reglamento(s) federal, estatal o local. En las operaciones de aplicación de pesticidas poscosecha "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no se encuentran en la etiqueta, los registros de aplicación deben mostrar que se siguen las instrucciones de uso/aplicación del "programa de autorización".
Tratamientos poscosecha	4.06.01d	Quando los productos están destinados a la exportación, ¿existe información sobre el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de pesticidas para poscosecha, teniendo en cuenta el país de destino, el/los cultivo(s) objetivo y los ingredientes activos aplicados?	15	Quando los productos están destinados a la exportación, la operación debe contar con evidencia documentada sobre los requisitos de LMR para cada país de destino para cada pesticida poscosecha (ingrediente activo) aplicado. 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 de que los LMR se hayan estandarizado o armonizado para un grupo de países (es decir, 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 esta finalidad.
Tratamientos poscosecha	4.06.01e	Quando los productos están destinados a la exportación, ¿existen pruebas de que se cumplen los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados previstos?	15	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 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.
Tratamientos poscosecha	4.06.01f	¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas poscosecha, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?	15	Debe existir un procedimiento documentado que describa cómo mezclar y cargar los pesticidas poscosecha, cómo aplicar los pesticidas poscosecha y cómo enjuagar y limpiar el equipo de aplicación de los pesticidas poscosecha. 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.
Tratamientos poscosecha	4.06.01g	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas poscosecha son competentes?	15	Los certificados válidos vigentes, 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.)
Tratamientos poscosecha	4.06.01h	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales pesticidas poscosecha están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	15	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.
Transporte y Rastreo	4.07.01	¿Los vehículos que cargan y transportan productos frescos del área de cultivo a las instalaciones se utilizan únicamente para esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son apropiados para el propósito?	5	Los vehículos que cargan y transportan producto deben estar limitados a esta función únicamente y deben ser adecuados para el transporte de productos. Los vehículos deben formar parte del programa de sanitización, estar en buen estado, limpios, sin olores, sin artículos personales y libre de contaminación química y microbiológica. Si las cargas son amarradas, las lonas, las cintas, las cuerdas, etc., también deben estar en buen estado de funcionamiento, sin riesgo de contaminación para el producto.
Transporte y Rastreo	4.07.02	¿Existe un sistema para rastrear productos del área de cultivo?	10	Debería haber un sistema de seguimiento para garantizar que el producto pueda rastrearse hasta cada ubicación de cultivo y fecha de cosecha exactas (por ejemplo, identificación del productor, identificación de la granja, bloqueo, fecha de recolección, etc.).
Transporte y Rastreo	4.07.02a	Si el producto se empaqueta en el área de cultivo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	10	Para los productos terminados empaquetados en el área de cultivo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete externo, como cartón, cajas, recipientes de plástico reutilizables o cualquier otro. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.

Transporte y Rastreo	4.07.02b	Si el producto se empaqueta en el área de cultivo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	10	Para los productos terminados empacados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete de unidad individual, como conchas, bolsas, cestas u otros. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una instalación de envasado o procesamiento.
Almacenamiento en Sitio	4.08.01	¿Existe un almacenamiento en el sitio para los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?	0	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere a un almacenamiento en el sitio de artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) .
Almacenamiento en Sitio	4.08.01a	¿El almacenamiento en el sitio de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?	10	El almacenamiento en el sitio (incluido el almacenamiento interno del vehículo) para artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección debe ser seguro, limpio y mantenerse adecuadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños.
Almacenamiento en Sitio	4.08.02	¿Se almacenan los envases, los recipientes y el equipo de cosecha para evitar la contaminación cruzada (esto incluye RPC, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores y otros tipos de contenedores de cosecha que son de un solo uso o reutilizables, etc.)?	5	Los envases, contenedores, etc., deben almacenarse lejos de productos químicos agrícolas, desinfectantes, fertilizantes, etc. Todos los materiales de embalaje deben almacenarse fuera del suelo (es decir, en bastidores, paletas, estantes, etc.). Los cartones y otros materiales de empaque deben protegerse adecuadamente durante el almacenamiento para evitar la contaminación.
Almacenamiento en Sitio	4.08.03	¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	5	Todas las áreas de almacenamiento deben contar con un programa de sanitización y deben existir registros de las actividades de limpieza y sanitización realizadas, incluidas las áreas limpiadas, las fechas y la persona que realiza la actividad.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04	¿Existe un programa documentado y efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	15	Debe haber un programa documentado de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir una infestación en todas las áreas de almacenamiento fijas (permanentes/puestas en el lugar). Debe existir un alcance escrito del programa, indicando las plagas objetivo y la frecuencia de las revisiones.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04a	Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y estaciones de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	5	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de los productos alimenticios expuestos, del material de embalaje o del equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las estaciones de cebo venenosas no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento. Ningún cebo debe encontrarse fuera de las estaciones de cebo.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04b	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	5	Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, en buenas condiciones y se deben reemplazar cuando se encuentren dañados para lograr 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 archivarlos.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04c	¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número 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).
Almacenamiento en Sitio	4.08.04d	Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	5	Los edificios de almacenamiento completamente cerrados deben tener medidas para evitar la entrada de plagas (es decir, puertas a prueba de plagas, aberturas protegidas, etc.). Las puertas principales deben mantenerse cerradas a menos que estén en uso.

Almacenamiento en Sitio	4.08.04e	¿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).
Almacenamiento en Sitio	4.05.04f	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas 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.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04g	¿Hay un dibujo esquemático/plano del área de almacenamiento que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?	5	Un dibujo esquemático o un mapa de las trampas está en el archivo, es actual y detalla las trampas internas y externas. Todos los dispositivos deben estar numerados e identificados claramente en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con la ubicación física. El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.
Almacenamiento en Sitio	4.08.04h	¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	5	Los informes de servicio de la compañía contratada para el control de plagas deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas está contratado. Los registros de inspección interna deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas se realiza internamente. Los registros deben incluir los servicios prestados, la fecha del servicio, los productos químicos utilizados, los signos de actividad, las medidas correctivas y los informes de tendencias.

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