

CUADRILLA DE COSECHA		
NOMBRE DEL CAMPO	RESPUESTA	
Temporada:	Desde el mes: _____	Al mes: _____
	<input type="checkbox"/> ¿Durante todo el año?	
Número total de trabajadores para la operac	_____	
Proceso de cosecha:	<input type="checkbox"/> Cosecha a mano	
	<input type="checkbox"/> Cosecha mecánica	
¿Estaba ocurriendo procesamiento en el cam	<input type="checkbox"/> Sí	
	<input type="checkbox"/> No	
Tipo de procesamiento:	<input type="checkbox"/> Descorazonado en campo	
	<input type="checkbox"/> Corte Superior y de cola	
	<input type="checkbox"/> Florets	
	<input type="checkbox"/> Otro: _____	
¿Se utilizó agua después de la cosecha?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> Rehidratación
		<input type="checkbox"/> Lavado
		<input type="checkbox"/> Descorazonado en campo
		<input type="checkbox"/> Otro: _____
	<input type="checkbox"/> No	
Antimicrobiano Usado:	<input type="checkbox"/> Dióxido de cloro	
	<input type="checkbox"/> Hipoclorito de calcio / Sodio	
	<input type="checkbox"/> Cloro acidificado	
	<input type="checkbox"/> Ácido peroxiacético	
	<input type="checkbox"/> Luz ultravioleta	
	<input type="checkbox"/> Ozono	
	<input type="checkbox"/> Otro: _____	
Equipo usado:	<input type="checkbox"/> Aparejo	
	<input type="checkbox"/> Escaleras	
	<input type="checkbox"/> Cubos	
	<input type="checkbox"/> Cuchillos	
	<input type="checkbox"/> Carros de recolección	
	<input type="checkbox"/> Clippers/Tijeras	
	<input type="checkbox"/> N/A	
	<input type="checkbox"/> Otro: _____	

PrimusGFS - Lista de Comprobación - 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	Comentarios del Auditor
General	4.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	
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	
Inspección	4.02.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	
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	
Inspección	4.02.02 a	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	
Inspección	4.02.03	¿Hay un registro de inspección pre-operación?	10	
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	
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	
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	
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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01 a	¿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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01 b	¿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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01 c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales fáciles de limpiar?	3	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01 d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?	3	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01 e	¿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	
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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01 g	¿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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	
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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03 a	¿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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03 b	¿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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03 c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	5	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03 d	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	
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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04 a	¿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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04 b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04 c	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.12	¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?	5	
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	
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	
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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.15 a	¿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	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.16	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.16 a	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.17	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	5	
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	15	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.19	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	5	
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.20	¿Los problemas potenciales de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico) están controlados?	5	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.01 a	¿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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.03	¿El área de cosecha está libre de evidencia de bebés o niños pequeños?	10	
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	
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	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.06 a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	
Prácticas de Cosecha	4.05.06 b	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	
Prácticas de Cosecha	4.05.07	¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?	0	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.08 a	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.08 b	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.08 c	Si el material de embalaje se deja en el área de cultivo sin vigilancia, ¿ es almacenado seguro y protegido?	5	
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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.10 a	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	
Prácticas de Cosecha	4.05.10 b	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.10 c	¿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	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.11 a	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.11 b	¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	10	
Prácticas de Cosecha	4.05.11 c	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.11 d	¿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	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.12 a	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.12 b	¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	5	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Prácticas de Cosecha	4.05.12 c	¿Existe un 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	
Prácticas de Cosecha	4.05.12 d	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.12 e	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de las herramientas de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	10	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.13	¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.05.14.	0	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 a	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 b	¿Las superficies de la maquinaria de contacto con alimentos están limpias?	15	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 c	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 d	¿Las superficies de la maquinaria que no está en contacto con los alimentos están limpias?	10	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 e	¿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	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 g	¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?	3	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Prácticas de Cosecha	4.05.13 h	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.13i	¿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	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.13 k	¿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	
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.14 a	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.14 b	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.14 c	¿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	
Prácticas de Cosecha	4.05.14 d	¿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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
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	
Prácticas de Cosecha	4.05.15 a	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	
Prácticas de Cosecha	4.05.15 b	¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3	
Tratamientos poscosecha a	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	
Tratamientos poscosecha a	4.06.01 a	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el área de cultivo al producto cosechado? UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	15	
Tratamientos poscosecha a	4.06.01 b	¿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	
Tratamientos poscosecha a	4.06.01 c	¿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	
Tratamientos poscosecha a	4.06.01 d	Cuando 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	
Tratamientos poscosecha a	4.06.01 e	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen pruebas de que se cumplen los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados previstos?	15	
Tratamientos poscosecha a	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	
Tratamientos poscosecha a	4.06.01 g	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas poscosecha son competentes?	15	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Tratamientos poscosecha	4.06.01 h	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales pesticidas poscosecha están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	15	
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	
Transporte y Rastreo	4.07.02	¿Existe un sistema para rastrear productos del área de cultivo?	10	
Transporte y Rastreo	4.07.02 a	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	
Transporte y Rastreo	4.07.02 b	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	
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	
Almacenamiento en Sitio	4.08.01 a	¿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	
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	
Almacenamiento en Sitio	4.08.03	¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	5	
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	

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 a	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	
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 b	¿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	
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 c	¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?	5	
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 d	Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	5	
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 e	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	
Almacenamiento en Sitio	4.05.04f	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	5	
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 g	¿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	
Almacenamiento en Sitio	4.08.04 h	¿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	

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 documentado las leyes, directrices, buenas prácticas, etc.

Historial de Revisión del Documento		
Fecha	Rev.#	Descripción
1/19/21	0	Inicial
8/30/21	1	Cambios en la pregunta 4.06.01a