

PrimusGFS McDonald's Addendum - Cuadrilla de Cosecha

Addendum para ser utilizado en conjunto con el documento McDonald's GAP Food Safety Standards- 2020 & la auditoría PrimusGFS de Cuadrilla de Cosecha

Sección	P #	Pregunta	Guía	Puntos Totales	Respuestas disponibles: S, N, N/A	Comentarios del Auditor
Programa de Inocuidad Alimentaria	1.01	¿Existe un procedimiento escrito que detalle como la cuadrilla de cosecha comunica a los resultados de las auditorías de tercera parte y planes de acción correctiva al procesador (por ejemplo individuo calificado, responsable de la administración del programa de inocuidad alimentaria en la operación de procesamiento de productos frescos aprobada por McDonald's)?	Los resultados de las auditorías de 3ra parte del programa inocuidad alimentaria serán revisados por la gerencia del productor y el proveedor (Procesador aprobado de productos frescos de McDonald's) al concluir la auditoría una vez que el reporte final de auditoría sea enviado / completado. Los planes de acciones correctivas deberán ser completados por el productor y la efectividad de las acciones correctivas deberán ser verificadas por el proveedor (procesador de productos frescos de McDonald's). Las medidas correctivas y acciones correctivas, ya sean cuantitativas o cualitativas deberán de poseer una base de referencia de rendimiento o de especificación/límite microbiológico. Esto es esencial para demostrar la efectividad de las correcciones implementadas.	10		
Programa de Inocuidad Alimentaria	1.02	¿La cuadrilla de cosecha tiene evidencia documentada disponible de que los resultados de las auditorías de 3ra parte fueron comunicados y que la efectividad de las acciones correctivas fue verificada por el procesador de productos frescos aprobado de McDonald's?	Los resultados de la auditoría de 3ra parte al programa de inocuidad alimentaria serán revisados por el Equipo de Cosecha y el proveedor (procesador aprobado de productos frescos de McDonald's) cuando la auditoría haya concluido. Las medidas y acciones correctivas, ya sean cualitativas o cuantitativas, deberán tener una base establecida de rendimiento o especificación/límite microbiológico. Esto es esencial para demostrar la efectividad de las correcciones implementadas.	10		
Evaluación de riesgos	2.01	¿Existen registros de evaluaciones de riesgos de pre-cosecha conducidas antes de la fecha anticipada de cosecha para cada bloque/lote?	La evaluación de riesgos de pre-cosecha deberá ser realizada no más de 7 días antes de la fecha prevista de cosecha. "Referencia: McDonald's GAP 2017 Appendix McDonald's Pre-planting and Pre-harvesting Risk Assessment Requirements"	5		
Evaluación de riesgos	2.01a	¿Existe evidencia disponible del seguimiento de la evaluación de riesgos de la cosecha?	La operación debe tener evidencia de evaluaciones de seguimiento del riesgo de cosecha para asegurar que no existan cambios desde que se completó la evaluación de riesgo previa a la cosecha. Esto debe incluir verificaciones de intrusión no autorizada y evaluación de posible adulteración o sabotaje intencional en el sitio.	5		
Riego y Manejo del agua	3.01	¿Existe evidencia documentada disponible de que las evaluaciones/estudios de agua fueron conducidas con la frecuencia requerida para cada fuente de agua usada en la operación desde el punto de extracción al punto de aplicación? Si la pregunta se marca como no-cumplimiento, resultará en una falla automática del addendum.	Las evaluaciones/estudio de las fuentes de agua deben ser completadas para el agua usada para el enfriamiento, pulverización de protección de cultivo, reducción de polvo, fertirriego, protección contra heladas/congelación, irrigación, lavado de manos, sanitización de herramientas o equipo, y cualquier actividad donde el agua entre en contacto con el cultivo. El agua contaminada puede ser una fuente y facilitador de propagación de patógenos humanos como E. coli, Salmonella, Cyclospora y Norovirus. En las zonas del mundo donde sólo existe una temporada de cultivo por año, se deberá realizar una evaluación del sistema de agua de las áreas agrícolas antes de cada temporada de cultivo. Esta deberá incluir una inspección del sistema de agua desde el punto de extracción al punto de aplicación y otras influencias potenciales (tales como condiciones de río arriba, o eventos). En las zonas mundo donde se cultiven productos frescos durante todo el año, se debe conducir una evaluación dos (2) veces cada año natural, con un periodo de separación aproximado de 6 meses. Historial de la calidad del agua, historial del cultivo previo, o eventos regionales significativos que influyan sobre las fuentes de agua (por ejemplo: tormentas, agua residual de riego (escorrentía), reutilización, dragado, alteraciones a canales, pastoreo doméstico y movimiento animal salvaje) deben ser monitoreados y tomados en consideración antes de calificar cualquier fuente de agua. Evidencia de usos domésticos humanos (por ejemplo baño, lavado, descarga de desechos). Todas /cualquier fuente de agua usada para propósitos de riego deberán ser visualmente inspeccionadas a una frecuencia suficiente para alertar el manejo de material foráneo o la presencia/evidencia de animales que puedan contaminar la fuente de agua. En un cuerpo de agua en movimiento (arroyo, río, canal, etc.) la inspección debe ser al menos 900 pies (274 ms) río arriba.) Referencia McDonald's BPA 2017 Apéndice Guía del Productor para el Muestro de Agua de Riego. Si la pregunta se marca como no-cumplimiento, resultará en una falla automática del addendum.	0		
Riego y Manejo del agua	3.02	¿La operación no esta usando agua reciclada recuperada (tratada o sin tratar)? Si la respuesta es Si, vaya a la pregunta 4.01. Pregunta de recolección de información	El agua reciclada recuperada (tratada o sin tratar) no esta permitida a menos que acaté los requisitos de muestreo de McDonald's. El uso de agua residual reciclada de producción animal, o agua residual de drenaje humano para propósitos de irrigación esta estrictamente prohibida por McDonald's. Agua de lavado de manos recuperada y tratada y agua para enfriamiento podrá ser utilizada para propósitos de irrigación si es que existe la documentación que demuestre que el agua es apta para su uso destinado. Pregunta recolectora de información.	0		
Riego y Manejo del agua	3.02a	¿La operación esta usando agua residual reciclada recuperada de producción animal o agua residual proveniente de drenaje humano para algún propósito?	Uso estrictamente prohibido. Si la respuesta es Si, resultara en una falla automática del addendum.	0		

PrimusGFS McDonald's Addendum - Cuadrilla de Cosecha

Addendum para ser utilizado en conjunto con el documento McDonald's GAP Food Safety Standards- 2020 & la auditoría PrimusGFS de Cuadrilla de Cosecha

Sección	P #	Pregunta	Guía	Puntos Totales	Respuestas disponibles: S, N, N/A	Comentarios del Auditor
Riego y Manejo del agua	3.02b	¿Existe evidencia documentada disponible de que el agua reciclada recuperada acata los requisitos de muestreo de McDonald's? Si la pregunta se marca como no-cumplimiento, resultará en una falla automática del addendum.	El tamaño mínimo aceptable de la muestra deberá ser 1 litro, de los cuales dos (2) muestras de 100 ml serán analizadas y reportadas usando MPN o 200 ml cuando se utilice la técnica de filtración de membrana y reportadas como UFC por cada 100 ml. La concentración mediana de total de bacterias coliformes medidas en el agua desinfectada no debe exceder un MPN de 2.2 por cada 100 mililitros usando los resultados bacteriológicos de los últimos 7 días para el cual se han compilado análisis y el número total de bacterias coliformes no debe exceder un MPN de 23 por cada 100 mililitros en más de una muestra en cualquier periodo de 30 días. Ninguna muestra deberá exceder un MPN de 240 bacterias coliformes por cada 100 mililitros. En las zonas del mundo con una sola temporada de cultivo, se deberá conducir una evaluación de los sistemas de riego de las áreas de cultivo antes de cada temporada de cultivo. Esto deberá incluir una inspección del sistema de riego desde el punto de extracción al punto de aplicación y otras influencias potenciales (tales como condiciones río arriba o eventos). En las zonas del mundo donde los productos frescos se cultivan durante todo el año, la evaluación debe ser dirigida dos (2) veces cada año natural, con un periodo de separación de 6 meses aproximadamente. Si la pregunta se marca como no-cumplimiento, resultará en una falla automática del addendum.	0		
Higiene del Personal, Instalaciones sanitarias en el Campo y Condiciones Laborales	4.01	¿Existe una política escrita sobre el control de vendajes?	La política de manejo de vendajes debe proveer directrices específicas para su uso, enlistar si van a ser utilizados colores específicos, el uso de guantes desechables para cubrir vendajes, y que se requiera que el vendaje sea de metal detectable, etc.			
Higiene del Personal, Instalaciones sanitarias en el Campo y Condiciones Laborales	4.02	¿Las instalaciones sanitarias y de lavado de manos están a la distancia de amortiguamiento adecuada del área de cultivo?	McDonald's requiere una distancia de amortiguación mínima de 15 pies (4.5 ms) entre las instalaciones sanitarias y de lavado de manos y del cultivo de interés si es que llega a ocurrir una fuga o derrame. Si la distancia mínima de 15 pies (4.5ms) no puede ser cumplida, se deberá inspeccionar diariamente el equipo sanitario y de lavado de manos para buscar derrames o fugas, además debe documentarse y estar disponible para revisión en caso de que sea solicitada a menos que la distancia de amortiguamiento de desviación esté previamente aprobada por el proveedor (procesador aprobado de productos frescos de McDonald's) y McDonald's.	5		
Higiene del Personal, Instalaciones sanitarias en el Campo y Condiciones Laborales	4.03	¿Está designada a la operación una persona capacitada en respuestas de Primeros Auxilios?	Para la seguridad del empleado un respondiente de primeros auxilios designado deberá ser asignado a la operación. Ejemplos de entrenamiento pueden ser entrenamiento interno, certificación formal (Cruz Roja Americana), etc.	5		
Control de material extraño en el campo	5.01	¿Existe un programa de monitoreo efectivo y documentado de plagas y material extraño?	La operación (incluyendo cosecha contratada) debe tener un programa de monitoreo efectivo y documentado de plagas y material extraño (por ejemplo: vidrio, plástico, material duro quebradizo, etc.) que monitoree las áreas de cultivo, almacenaje y montaje, cuartos de herramientas y las áreas perimetrales. El programa deberá tomar en cuenta áreas de almacenamiento, montaje y cuartos de herramientas para la operación in situ y externos.	5		
Control de material extraño en el campo	5.02	¿Existe evidencia disponible que se realiza una revisión semanal de registros durante la temporada de cultivo?	Los resultados del programa deberán ser revisados semanalmente por una persona(s) designada responsable del programa de inocuidad alimentaria durante la temporada de cultivo para que el área de manejo de la granja este al tanto de las plagas/material extraño y sea capaz de tomar acciones correctivas.	5		

El auditor debe justificar las respuestas de No y No Aplica