

Addendum - Lista de Comprobación

Addendum Primus en Seguridad de Productos - Cuadrilla de Cosecha v17.12

Respuesta S/N/NA solamente

Higiene de Inocuidad Alimentaria | P# 1.01 - 1.05

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.21 (b) 112.22 (c) 112.23	1.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?	
112.30 (b) 112.33 (a)	1.02	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	
112.33 (a)	1.03	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	
112.21 (d)	1.04	¿Hay un procedimiento de incumplimiento/acción disciplinaria del trabajador?	
112.33 (a)	1.05	¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía están obligados a cumplir con los procedimientos de defensa alimentaria?	

Procedimientos y Acciones Correctivas | P# 2.01

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.131 (d)	2.01	¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso(s) de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?	

Control de Documentos y Registros | P# 3.01 - 3.05

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.140 (a-b)	3.01	¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido registro/registo de control de documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?	
112.140 (a-b)	3.02	¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?	
112.140 (a-b)	3.03	¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?	
112.140 (a-b)	3.04	¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?	

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.161 (a-b)	3.05	¿Todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria son revisados y firmados por la persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?	

Control / Supervisión de Proveedores | P# 4.01 - 4.02

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.60 (b)	4.01	¿Existen especificaciones actuales escritas relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos, ingredientes, materiales (incluido el embalaje), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?	
112.60 (b)	4.02	¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación del proveedor?	

Prácticas de Cosecha | P# 5.01 - 5.05

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.44 (a3)	5.01	¿Hay registros de pruebas microbianas para el agua utilizada en contacto con el producto de poscosecha (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (por ejemplo, tablas de clasificación de limpieza y herramientas de cosecha) que muestran que no hay <i>E. coli</i> detectable en el agua?	

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.44 (a3)	5.02	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	
112.44 (a3)	5.03	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	
112.48 (b)	5.04	¿Existen procedimientos operativos estándar (POE) específicos para el monitoreo, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y para monitorear la temperatura del agua?	
112.48 (b)	5.05	¿Existen registros de monitoreo visual, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y controles de temperatura del agua (cuando corresponda)?	

Higiene del Trabajador de Cosecha | P# 6.01 - 6.04

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.44 (a4)	6.01	¿Se realizan pruebas de coliformes totales (CT) y genéricos de <i>E. coli</i> en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	
112.44 (a4)	6.02	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	
112.44 (a4)	6.03	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	

Referencia de la Norma de Productos de FSMA	P#	Pregunta	Expectativa
112.44 (a4)	6.04	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	

Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados. Estos incluyen las guías del FSMA (de la FDA en los EE.UU.), y cuando las guías de FSMA sean más estrictas que las guías de la auditoría, las guías de FSMA deben ser empleadas, incluyendo el compost producido in-situ. Los usuarios de las auditorías deben permitir cierto grado de asociación del riesgo en caso de que leyes, lineamientos, buenas prácticas, etc., no hayan sido documentados.

Recursos

- Alianza de Inocuidad del Producto: <https://producesafetyalliance.cornell.edu>
- Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad Alimentaria: <https://www.ifsh.iit.edu/fspca>
- Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de la FDA (FSMA): <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/>
- Acuerdo de Comercialización de Vegetales de Hojas Verdes de California (LGMA) <http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-program/food-safety-practices/>
- Norma Definitiva de la FSMA Sobre Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) para importadores de alimentos para humanos y animales: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm>
- Norma Final de la FSMA Para Controles Preventivos Para la Alimentación Humana: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm>
- Norma Final de la FSMA Sobre Seguridad de los Productos: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm>
- Regla Final de la FSMA Para Estrategias de Mitigación Para Proteger los Alimentos Contra la Adulteración Intencional: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm378628.htm>
- Regla Final de la FSMA Sobre el Transporte Sanitario de Alimentos Para Humanos y Animales: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm383763.htm>
- Enmiendas a la Regla Final de FSMA Para el Registro de Instalaciones Alimentarias: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm440988.htm>
- FSMA, Extensión y Aclaración de las Fechas de Conformidad Para Ciertas Disposiciones de Cuatro Reglas de Implementación: <https://www.federalregister.gov/documents/2016/08/24/2016-20176/the-food-and-drug-administration-food-safety-modernization-act-extension-and-clarification-of>
- Extensión de las Fechas de Conformidad Para la Subparte E en los Estándares Para el Cultivo, la Cosecha, el Envasado y la Conservación de Productos Para el Consumo Humano: <https://www.federalregister.gov/documents/2017/09/13/2017-19434/standards-for-the-growing-harvesting-packing-and-holding-of-produce-for-human-consumption-extension>
- Código Alimentario de la FDA: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/>
- Asociación de Productos Frescos Unidos: <https://www.unitedfresh.org>
- Asociación de Marketing de Productos: <https://www.pma.com>