

primus **GFS**

2019

Un esquema de auditoría reconocida mundialmente para la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria (GFSI)

LISTA DE COMPROBACIÓN

PrimusGFS v3.1

MODULO 4

CUADRILLA DE COSECHA

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



POWERED



CONNECTED



SMART



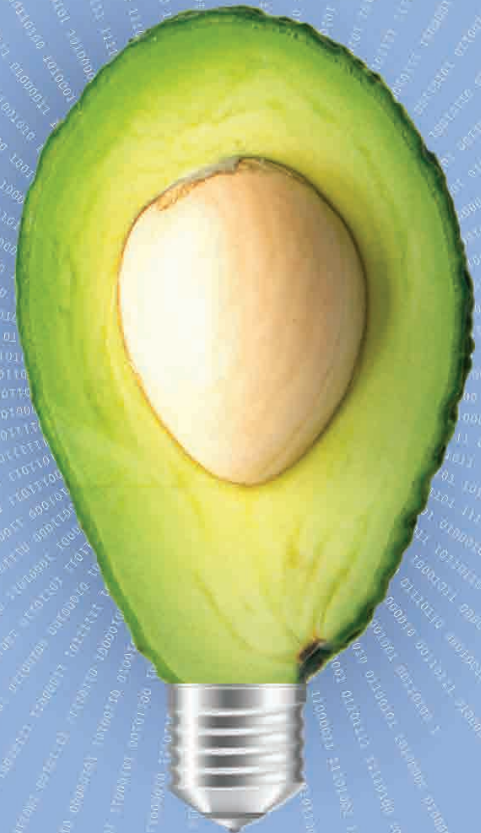
SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.1

Lista de Comprobación

Módulo 4: Cuadrilla de Cosecha

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

(Secciones 4.01 a 4.08)

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

CONTACTO:

No dude en ponerse en contacto con nosotros por correo electrónico en **PrimusGFS@azzule.com** o por teléfono si tiene alguna pregunta o inquietud.

Santa Maria, California | United States of America | **+1-805-862-4219**

Culiacán, Sinaloa | Mexico | **+52-667-716-5037**

Viña del Mar | Chile | **+56-32-332-5045**

primusgfs.com | azzule.com

CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN DE AUDITORÍA - CUADRILLA DE COSECHA

Temporada: Desde el mes: ___ / ___ / ___ Al mes: ___ / ___ / ___ ¿Durante todo el año?

Nombre Del Campo	Respuesta
Número total de trabajadores para la operación:	
Proceso de cosecha:	<input type="checkbox"/> Cosecha a mano <input type="checkbox"/> Cosecha mecánica
¿Estaba ocurriendo procesamiento en el campo?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Tipo de procesamiento:	<input type="checkbox"/> Descorazonado en campo <input type="checkbox"/> Florets <input type="checkbox"/> Corte Superior y de cola <input type="checkbox"/> Otro: _____
¿Se utilizó agua después de la cosecha?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Si la respuesta es SI, ¿cómo se usó el agua post-cosecha? Si la respuesta es NO, continúe a la siguiente pregunta.	<input type="checkbox"/> Rehidratación <input type="checkbox"/> Descorazonado en campo <input type="checkbox"/> Lavado <input type="checkbox"/> Otro: _____
Antimicrobiano Usado:	<input type="checkbox"/> Dióxido de cloro <input type="checkbox"/> Luz ultravioleta <input type="checkbox"/> Hipoclorito de calcio / Sodio <input type="checkbox"/> Ozono <input type="checkbox"/> Cloro acidificado <input type="checkbox"/> Otro: _____ <input type="checkbox"/> Ácido peroxiacético
Equipo usado:	<input type="checkbox"/> Aparejo <input type="checkbox"/> Carros de recolección <input type="checkbox"/> Escaleras <input type="checkbox"/> Clippers / Tijeras <input type="checkbox"/> Cubos <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/> Cuchillos <input type="checkbox"/> Otro: _____

GENERAL			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	
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			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.02.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	
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	
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	
4.02.03	¿Hay un registro de inspección pre-operación?	10	
ENTRENAMIENTO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.03.01	¿Existe un programa de capacitación sobre higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	15	

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	
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	
4.03.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?	3	

INSPECCIONES DE COSECHA, POLÍTICAS Y ENTRENAMIENTO

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.04.01	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que establezca que cuando los productos se dejan caer al suelo, se descartan? (No aplica para productos como tubérculos, raíces, etc.)	5	
4.04.02	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique lo que sucede cuando los recolectores encuentran evidencia de intrusión animal (por ejemplo, material fecal)?	5	
4.04.03	¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique que los productos se descartan después de entrar en contacto con sangre o fluidos corporales?	5	

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE COSECHA

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.05.01	¿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 AUDITORIA.	15	

4.05.01a	¿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	
4.05.01b	¿Están las cuencas de los baños diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	5	
4.05.01c	¿Existe un procedimiento documentado para vaciar el contenido de los depósitos de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y el área de cultivo?	5	
4.05.01d	¿Los baños están contruidos con materiales fáciles de limpiar?	3	
4.05.01e	¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?	3	
4.05.01f	¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	5	
4.05.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?	10	
4.05.02	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
4.05.03	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	

4.05.04	<p>¿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?</p> <p>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>	15	
4.05.04a	<p>¿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.)?</p>	5	
4.05.04b	<p>¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?</p>	5	
4.05.04c	<p>¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?</p>	5	
4.05.04d	<p>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?</p>	5	
4.05.05	<p>¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y genéricos de <i>E. coli</i> en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?</p>	15	
4.05.05a	<p>¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?</p>	10	
4.05.05b	<p>¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p>	10	
4.05.05c	<p>Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?</p>	15	

4.05.06	¿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	
4.05.07	¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (p.e., inmersiones de mano, gels o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?	5	
4.05.08	¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?	5	
4.05.09	¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	10	
4.05.10	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?	5	
4.05.11	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	5	
4.05.12	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	
4.05.13	¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?	5	
4.05.14	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada , batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	5	

4.05.15	¿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	
4.05.16	¿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	
4.05.16a	¿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	
4.05.17	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	
4.05.17a	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	
4.05.18	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	5	
4.05.19	¿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	
4.05.20	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	5	
4.05.21	¿Se han controlado los potenciales problemas con materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	5	

PRÁCTICAS DE COSECHA			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.06.01	¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (silvestre o doméstica) en el área de cosecha?	15	
4.06.01a	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área de cosecha?	15	
4.06.01b	¿La materia fecal en el área auditada, es un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
4.06.02	¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha?	10	
4.06.03	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para el equipo de cosecha?	10	
4.06.03a	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización para los equipos de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	10	
4.06.04	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	15	
4.06.05	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	10	

4.06.06	¿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 (p.e., mesas de clasificación y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y <i>E. coli</i> genéricos en el agua?	10	
4.06.06a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	10	
4.06.06b	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	
4.06.07	¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?	0	
4.06.08	¿Está el producto envasado en la unidad de envasado final en el campo?	0	
4.06.08a	¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, clamshells, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?	5	
4.06.08b	¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y esta libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?	10	
4.06.08c	¿El material de embalaje que queda desatendido, es almacenado seguro y protegido?	5	
4.06.08d	¿Están los productos terminados codificados (contenedores, cajas de cartón y unidades de empaque) para el día de la cosecha?	3	

4.06.09	¿El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido 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	
4.06.10	¿Se usan mesas de clasificación y embalaje? Si no, vaya a 4.06.11.	0	
4.06.10a	El diseño y el estado de mesas 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	
4.06.10b	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las mesas de clasificación y embalaje que incluya 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	
4.06.11	¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, papeleras) en la operación de cosecha? Si no, vaya a 4.06.12.	0	
4.06.11a	¿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	
4.06.11b	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para los contenedores reutilizables que incluye 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	
4.06.11c	¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	10	

4.06.12	¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.06.13.	0	
4.06.12a	¿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?	5	
4.06.12b	¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	5	
4.06.12c	¿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	
4.06.12d	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las herramientas de cosecha que incluye 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	
4.06.12e	¿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	
4.06.13	¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.06.14.	0	
4.06.13a	¿Las superficies del equipo 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	
4.06.13b	¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?	15	

4.06.13c	¿Las superficies de los equipos 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	
4.06.13d	¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?	10	
4.06.13e	¿El diseño y el estado del equipo (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?	5	
4.06.13f	¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para el equipo de cosecha que incluya 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	
4.06.13g	¿El equipo se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicados para el paso del tractor)?	5	
4.06.13h	¿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	
4.06.13i	¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?	3	
4.06.13j	¿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	
4.06.14	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, núcleo en el campo)? Si es no, vaya a 4.06.15.	0	

4.06.14a	¿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?	10	
4.06.14b	¿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)?	5	
4.06.14c	¿Existe un Procedimiento Operativo Estándar (POE) específico que detalla claramente los parámetros antimicrobianos en los sistemas de agua (sistemas de agua de un solo paso y recirculados/por lotes) y son correctos para el tipo de antimicrobiano que se utiliza?	10	
4.06.14d	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?	10	
4.06.14e	¿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 postcosecha, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	15	
4.06.15	¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descarozanado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si es no, vaya a 4.06.16.	0	
4.06.15a	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	
4.06.15b	¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3	
4.06.16	¿Los vehículos de transporte (por ejemplo, elevadores de horquilla) están limpios, no son una fuente de contaminación y se utilizan de manera sanitaria?	5	

4.06.17	¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el campo? Si es no, vaya a 4.07.01.	0	
4.06.17a	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el campo al producto cosechado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
4.06.17b	¿Los registros muestran que los pesticidas aplicados después de la recolección y su uso cumplen con todos los requisitos de la dirección de la etiqueta, el registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier lineamiento y reglamentación federal, estatal o local? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	15	
4.06.17c	Para aquellos pesticidas que están registrados y/o autorizados por una agencia del gobierno para el uso en el período de poscosecha a los cultivos objetivo en el país de producción o no están registrados para el uso en el período posterior a la cosecha en cultivos objetivo en el país de producción (si el país no tiene o tiene un marco legislativo parcial para cubrir los pesticidas), ¿puede el productor demostrar que tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
4.06.17d	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen registros que demuestren que las tasas de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR del país de exportación? Los registros muestran que cualquier producto no conforme se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	10	

TRANSPORTE Y RASTREO

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
4.07.01	¿Los vehículos que transportan productos frescos desde el campo a una instalación, se limitan solo a esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son adecuados para este propósito?	5	

4.07.02	¿Existe un sistema para rastrear productos de la granja? Si es no, vaya a 4.08.01.	15	
4.07.02a	Si el producto se empaca en el campo, ¿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	
4.07.02b	Si el producto se empaca en el campo 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

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
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, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?	0	
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, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?	10	
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	
4.08.03	¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	5	
4.08.04	¿Existe un programa efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	15	

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, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y trampas de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	5	
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	
4.08.04c	¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?	5	
4.08.04d	Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	5	
4.08.04e	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	
4.08.04f	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	5	
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	
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	

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.