

primus **GFS**

2019

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

PREGUNTAS Y EXPECTATIVAS

PrimusGFS v3.1

MODULO 3

INVERNADERO

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



POWERED



CONNECTED



SMART



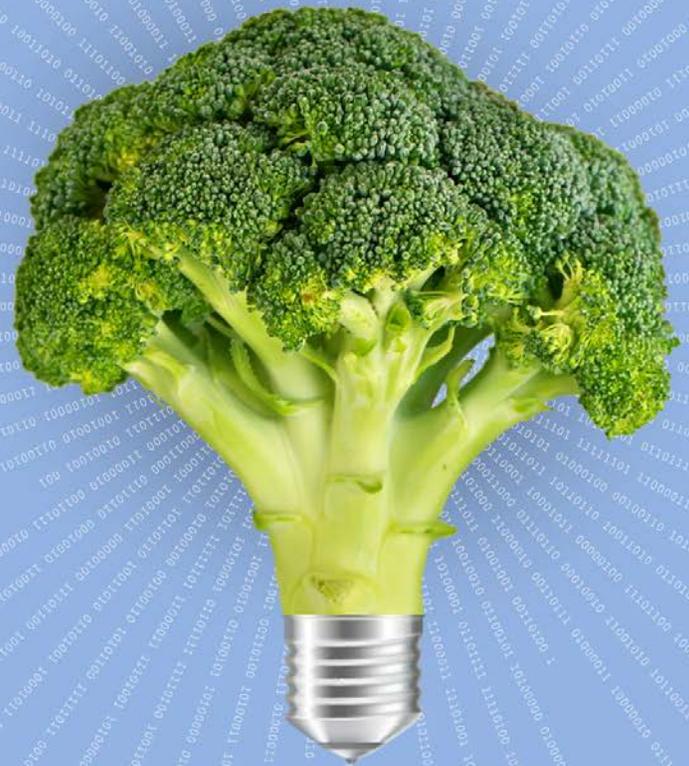
SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



Introducción

PrimusGFS v3.1

Expresiones de gratitud

Azzule Systems obtuvo valiosos comentarios de varios de nuestros clientes, incluidas operaciones de Invernadero en México, así como de Organismos de Certificación, Centros de Entrenamiento y expertos de la industria en general durante la implementación de PrimusGFS v3.0. Creemos firmemente en atender las necesidades de los diversos grupos con los que colaboramos y, al hacerlo, trabajamos para abordar todos los comentarios y sugerencias en la v3.1 actualizada.

La versión 3.1 satisface las necesidades de los usuarios desde una escala local a una global, con módulos flexibles y una variedad de adendas desarrolladas para garantizar la solidez de los programas, el cumplimiento normativo y la comercialización. Estamos agradecidos a aquellas personas y compañías que brindaron información invaluable para ayudar a mejorar PrimusGFS de manera continua.

Azzule desea agradecer a las siguientes personas por sus contribuciones a v3.1: nuestros Organismos de Certificación y Centros de Entrenamiento, y en orden alfabético, Ashley Bell (Cloche Technical Solutions), Mónica Canales (Cal-Pac Food Safety), Cailin Colwell (Pasquinelli Produce), Megan Crivelli (The Produce Nerd), Debra Garrison (Debra Garrison Consulting, LLC), Pavel Gonzalez, Elena Jimenez (Sunkist Growers, Inc.), Clarisa Molina (Ser-Ka Solutions), Hector Pedraza (Robinson Fresh), Tina Price (T. Price & Associates, LLC), Jeff Saleen (Bonipak Produce), Sarah Schlicher, Bruce Wilkins (CoActive Food Group, LLC).

Desarrollado por Azzule Systems

PrimusGFS se integra automáticamente con las características de la cadena de suministro, el cumplimiento y la gestión de datos de la plataforma Azzule, que proporciona a los productores de alimentos las herramientas y el conocimiento necesarios para tomar medidas dentro de su programa de inocuidad alimentaria. La automatización y la integración también permiten que las operaciones participantes obtengan acceso al mercado y visibilidad en la promoción de sus compromisos de inocuidad alimentaria a una gran red de clientes actuales y potenciales.

primusgfs.com | azzule.com

PrimusGFS v3.1

Preguntas & Expectativas

Módulo 3: Invernadero

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

(Secciones 3.01 a 3.11)

Este Módulo debe completarse para cada una de las operaciones Invernadero 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

GENERAL			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.01.01	¿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.
3.01.02	Si la operación está creciendo bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada?	0	La certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada (nacional/local) debe cubrir los cultivos auditados, estar en el archivo y estar disponible para su revisión. N/A si no cultiva bajo principios orgánicos.
3.01.03	¿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 crecimiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	15	Debería haber reglas escritas sobre la política de seguridad alimentaria de los trabajadores y visitantes con respecto a la higiene personal/BPA/BPM. Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas relevantes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplir. La capacitación provista y los registros asociados deben cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales.
SITIO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.02.01	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	5	Hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo) que muestra con precisión el/ las área(s) de cultivo, la ubicación de los accesos de agua permanentes y el flujo del sistema de agua, incluidos los tanques de retención y el agua capturada para su reutilización. Los accesos permanentes incluyen pozos, compuertas, depósitos, devoluciones y otras características sobre el suelo. También se identifican sistemas sépticos, lagunas de efluentes o estanques, cuerpos de agua superficial. El documento debe permitir la ubicación de las fuentes de agua y los bloques de producción a los que sirven.
3.02.02	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	15	Los detalles de la codificación (por ejemplo, nombre de la ubicación o código de referencia, bloques de la(s) área(s) de cultivo, código de construcción o número(s)) deben ser lo suficientemente detallados para permitir el rastreo hacia adelante y rastreo hacia atrás a través del sistema de distribución. Los detalles de la codificación deben estar vinculados al sistema de mantenimiento de registros (por ejemplo, pesticidas, registros de fertilizantes, informes de pruebas microbiológicas). Debería haber mapas de campo disponibles que demuestren los detalles de codificación utilizados en la(s) operación(es).

3.02.03	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	10	Se debe realizar anualmente una evaluación de riesgos documentada del área de cultivo y las áreas circundantes, y cuando se realizan cambios en el área de cultivo o en las tierras adyacentes. Esto debería detallar riesgos/peligros previsibles conocidos o razonables, riesgos microbianos, químicos y físicos específicos y su gravedad y probabilidad de ocurrir en las siguientes áreas: uso previo de la zona de cultivo, uso de la tierra adyacente (por ejemplo, Operación Concentrada de Alimentación Animal, CAFO por sus siglas en inglés), fuentes de agua (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc. y peligros microbianos, por ejemplo, <i>E. coli</i> patogénico), uso del agua, fertilizantes, productos químicos para la protección de cultivos, salud e higiene de los trabajadores, equipos y herramientas utilizados para la cosecha, el almacenamiento, el transporte, topografía de la tierra para escorrentía, condiciones climáticas prevalecientes o eventos climáticos y cualquier otra área aplicable. Las operaciones de Granja e Invernadero siguiendo el LGMA de California o Arizona deben tener una zona de amortiguamiento de aproximadamente 1.200 pies (365 m) para CAFOs con >1,000 cabezas o 1 milla (1609m) para 80,000 cabezas CAFO, que pueden aumentar o disminuir después de evaluar los riesgos, determinación y despliegue de medidas de mitigación.
3.02.03a	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	10	Para cualquier riesgo identificado en la evaluación, la operación debe detallar qué práctica se está haciendo para minimizar el riesgo/peligro identificado, cómo medir/monitorear la efectividad de la práctica, con qué frecuencia medir y cómo se verifica y registra.
3.02.04 (Pregunta Nueva)	¿Se implementan controles de defensa alimentaria necesarios en la operación?	5	La operación debería haber implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional del producto, áreas de alto riesgo, áreas externas y puntos vulnerables (es decir, aquellos que no están cerrados permanentemente). Estas medidas deben basarse en el riesgo asociado con la operación, como se detalla en el plan de defensa alimentaria (1.08.02). Algunas áreas de alto riesgo de la operación incluyen: personal, visitantes, contratistas, computadoras, recibo de materia prima (materias primas, producto y empaque), camiones (entrantes y salientes), fuentes de agua, áreas de almacenamiento de productos, materiales, productos químicos, áreas de producción, áreas de envío, utensilios u otros artículos utilizados en el área de cultivo, etc.
3.02.05	¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	0	La operación debe tener un sistema de seguridad de acceso para trabajadores que pueda incluir tarjetas de identificación (con foto), datos biométricos, códigos de acceso asignados únicos o llaveros (no una lista exhaustiva). El sistema empleado debe proporcionar un enlace único entre el trabajador y el acceso al sitio/instalación, debe ser revocable a la terminación con la empresa con controles para limitar la duplicación. El personal de la agencia también debe tener tarjetas de identificación (como las identificaciones de la agencia que se verifican al llegar). Las tarjetas de identificación, si se usan en prendas exteriores, deben estar firmemente unidas para que no sean un peligro para la inocuidad alimentaria. Si se almacena en la propia persona, esto también es aceptable, es decir, la tarjeta de identificación puede proporcionarse si se desafía (si se almacena en bolsillos, etc., se requerirá sanitización de manos después de mostrar la tarjeta de identificación, antes de manejar el producto). No se espera que las empresas con menos de 20 trabajadores tengan un sistema de identificación. 0 Puntos, pregunta de recopilación de Información solamente
3.02.06	¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	5	La basura, desperdicios, desechos, malezas no cortadas o pasto y agua estancada en las inmediaciones del edificio pueden constituir un atrayente o criadero de roedores, insectos u otras plagas, así como microorganismos que pueden causar contaminación.

3.02.07	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, paletas, neumáticos, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?	5	Las paletas y el equipo almacenados incorrectamente pueden proporcionar áreas para el refugio de plagas y/o la contaminación cruzada. El equipo debe almacenarse al menos a 4 "(10 cm) sobre el suelo y al menos a 24" (61 cm) del perímetro del edificio. Los trabajadores deben revisar el equipo almacenado (por ejemplo, tuberías de riego) periódicamente para asegurarse de que no se haya convertido en un área de refugio de plagas o esté sucio debido a las lluvias. Se deben realizar comprobaciones de inventario para garantizar que estas áreas de almacenamiento no se llenen de elementos innecesarios. Las áreas de almacenamiento externo deben estar dentro del alcance del programa de control de plagas.
3.02.08	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura?	3	El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe ubicarse lejos de las entradas a las instalaciones, donde el flujo del tránsito puede ser una fuente de contaminación cruzada. El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe mantenerse limpia. No debe haber ningún derrame en el suelo. No debe haber agua estancada o filtraciones de líquido alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura y no debe haber ningún olor fétido presente. El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe limpiarse regularmente.
3.02.09	¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	5	Todos los contenedores de basura y de basureros deben tener una cubierta y mantenerse cubiertos para evitar la atracción de insectos, roedores y otras plagas. Las tapas de malla fina son aceptables. No es aceptable solo tener las tapas, p.e., cuando no estén en uso, los recipientes de basura y los basureros deberían estar cerrados. Los contenedores de basura que solo se utilizan para residuos secos no alimenticios (por ejemplo, papel, cartón, etc.) están exentos de este requisito.
3.02.10	Cuando se almacena o manipula suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, composta), ¿Se toman medidas para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	El suelo, los sustratos y el fertilizante (por ejemplo, compost, té de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, biofertilizantes, etc.) se almacenan de manera que se evite la contaminación de las áreas de cultivo, el producto o las fuentes de agua. Los contenedores deben ser estructuralmente sólidos y no una fuente de escorrentía o contaminación. Deben existir barreras, coberturas, bermas, fosas o lagunas apropiadas y efectivas para desviar o recolectar escorrentías o amenazas potenciales del viento, según corresponda. UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.02.11	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	15	El área de la estación de llenado no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de producción, el equipo, los materiales de empaque, etc.

CONTROL DE PLAGAS

Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.03.01	¿Existe una política escrita que prohíba los animales en las instalaciones, incluidas las áreas de cultivo y las áreas de almacenamiento de equipos o empaques?	10	Los animales domésticos y salvajes, incluidas las aves, no están permitidos en las instalaciones, incluidas las áreas de empaque y almacenamiento. Debe existir una política escrita para afirmar esto.
3.03.02	¿Existe un programa efectivo de control de plagas? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Debe haber un programa de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir la infestación. Cualquier puntaje negativo dará como resultado una falla automática. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

3.03.03	¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluida una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si se utilizan cebos), y documentos de seguros?	15	Debería existir un programa documentado de control de plagas que detalle el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles. Si se realiza internamente, los operadores de control de plagas o equivalentes deben estar registrados, tener licencia o tener un entrenamiento formal documentado (si la regulación no requiere certificación o registro). Según corresponda , la capacitación y/o licencia de la persona debe especificar el control estructural de plagas o su equivalente (cualquier credencial de licencia de operador sustituto también debe estar archivada) o si el servicio es contratado, el servicio/compañía contratada para el control de plagas debe tener licencia para el control estructural de plagas, estar asegurada y el contrato debe documentarse (citando el alcance del programa, los tipos de plagas que cubre y la frecuencia de visitas). Cuando la legislación sobre licencias no se aplica (por ejemplo, en ciertos países), debe haber evidencia de capacitación continua. Los auditores deben verificar la documentación de las fechas de caducidad.
3.03.04	¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación (operación de invernadero), mostrando las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?	10	Un dibujo esquemático o mapa de trampas está en el archivo actual y detalla las trampas internas y externas. Todos los dispositivos (por ejemplo, tin cats, Ketch-Alls, estaciones de cebo, paneles adhesivos, trampas de luz para insectos, unidades electrónicas para matar moscas, etc.) deben estar numerados e identificados claramente en el mapa. Los números deben coincidir con lo que hay en la operación . El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.
3.03.05	¿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)?	10	Los informes de servicio de la compañía contratada para el control de plagas deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas lo hace una empresa contratada. Los registros de inspección interna deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas se realiza internamente. Los registros deben incluir servicios realizados, fecha de servicio, productos químicos usados, señales de actividad, acciones correctivas e informes de tendencias.
3.03.06	¿Están protegidos todos los puntos de entrada a las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque para evitar la entrada de roedores o pájaros?	10	Las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque deben estar construidas adecuadamente para evitar la entrada de roedores o aves. Las paredes, ventanas y pantallas deben mantenerse, las puertas deben cerrar bien con un espacio máximo permisible de 1/8 de pulgada (3 mm). Se debe prestar especial atención al mantenimiento de las tiras para el aire acondicionado. Las cortinas de aire y los dispositivos de cierre automático donde se usen deben funcionar correctamente.
3.03.07	¿El área auditada está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica) Si la respuesta es Si, vaya a 3.03.08	15	Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de cultivo, para el cultivo, para el equipo de campo, etc., y por lo tanto, no deben estar presentes en las operaciones. Evidencia de presencia animal puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc. Nota: Esto incluye cualquier área de empaque o almacenamiento (por ejemplo, equipos, insumos agronómicos, químicos)
3.03.07a (Pregunta Nueva)	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área auditada?	15	La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha estado en contacto directo con la materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de aproximadamente 5 pies (1,5 m) de radio, a menos o hasta que se hayan considerado las medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentran pruebas de materia fecal, los trabajadores calificados deben realizar una evaluación de la inocuidad de los alimentos. Se requiere considerar 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.

3.03.07b (Pregunta Nueva)	¿La materia fecal encontrada 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	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación al producto que se cultiva. El producto que ha estado en contacto directo con la materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar un radio de "zona de no cosecha" de aproximadamente 5 pies (1,5 m) a menos o hasta que se hayan considerado las medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, un trabajador calificado debe realizar una evaluación de la inocuidad de los alimentos. Esta pregunta es "no" si el productor ya ha notado este problema y realizado acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Si esta pregunta es respondida Sí, se producirá una falla automática de esta auditoría. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.03.08	¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?	10	Todas las áreas deben estar libres de actividad de plagas externas recurrente/existente. La evidencia de roedores, animales (por ejemplo, perros y/o aves) en áreas activas fuera de las instalaciones es una indicación de una presión de plagas en todo el edificio. Se deben tomar todas las medidas posibles para evitar atraer plagas al perímetro del edificio.
3.03.09	¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas expuestas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos terminados y envases, y las trampas venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones?	10	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de productos alimenticios expuestos, materiales de empaque o equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las trampas venenosas de cebo no deben ubicarse dentro de la instalación.
3.03.10	¿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 deben mantenerse limpios, en buen estado y deben ser reemplazados cuando estén dañados para que cumplan con el uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos, así como mantenerse en el archivo (a menos que se escanee el código de barras).
3.03.11	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	5	La distancia entre las trampas debe determinarse en función de la actividad y las necesidades de la operación. Como referencia, las siguientes pautas se pueden usar para localizar trampas. 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). Las trampas 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).
3.03.12	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (por ejemplo, numeradas) para facilitar el monitoreo y el mantenimiento. Todas las trampas deben ubicarse con letreros de pared (que indiquen el número de trampa y también como signos de identificación de la trampa).
3.03.13	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	5	Todas las trampas deben estar orientadas correctamente con aberturas paralelas y más cercanas a las paredes. Las trampas para cebo deben estar bloqueadas y a prueba de manipulaciones (por ejemplo, cerraduras, tornillos, etc.). Las trampas para cebo deben estar aseguradas para evitar su remoción y solo debe usarse cebo en bloque (sin pellets). Si está montado en losas o tiene un peso integrado, entonces se deben usar carteles de pared para ayudar a su ubicación.

PRODUCTOS QUÍMICOS GENERALES			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.04.01	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	3	Los productos químicos dentro del alcance de esta pregunta incluyen pesticidas, fertilizantes, limpiadores y desinfectantes, es decir, productos químicos de limpieza y químicos en contacto con alimentos, como cloro, etc. La información principal en el inventario de productos incluye: el producto o nombres químicos, cantidad disponible , y ubicación de los contenedores. El inventario por área de almacenamiento/tipo de producto químico es óptimo. El inventario debe tener en cuenta la llegada de nuevas existencias y cualquier discrepancia debe ser explicada. La frecuencia mínima para las verificaciones de inventario debe ser mensual durante la temporada de producción y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico. La frecuencia de las verificaciones de inventario puede disminuir en operaciones de temporada corta o fuera de temporada; se aplica la discreción del auditor.
3.04.02	¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, sanitizantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?	5	Las copias de Hojas de Datos de Seguridad (HDS) deben estar disponibles para todos los productos químicos (por ejemplo, control de plagas, limpieza, mantenimiento y desinfección de productos químicos, etc.), utilizados para mantener a los trabajadores informados sobre los productos químicos utilizados en las instalaciones y también para situaciones de emergencia.
3.04.03	¿Todos los productos químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) se almacenan de forma segura y están etiquetados correctamente?	15	Los productos químicos se almacenan en un área designada (con un letrero), segura (bloqueada), lejos de fertilizantes y pesticidas, alimentos y materiales de empaque y separados de las áreas de cultivo. Los controles de derrames deben estar en su lugar para contenedores abiertos en uso. El acceso a los productos químicos debe controlarse, de modo que solo los trabajadores que comprendan los riesgos involucrados y hayan recibido la capacitación adecuada puedan acceder a estos productos químicos.
3.04.04	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	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.
3.04.05	¿La operación usa las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de químicos antimicrobianos (por ejemplo, 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 controlarse periódicamente y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente. Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el regulador, debe haber una sonda de ORP calibrada independiente u otro método (por ejemplo, papeles de tira reactiva, valoración) para verificar las lecturas del inyector.

PLANTA DE PRODUCCIÓN			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.05.01	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	10	Se debe implementar un programa maestro de sanitización que cubra todas las áreas de cultivo, áreas de almacenamiento, las áreas de descanso, los baños, el mantenimiento y las áreas de desechos. El programa de sanitización debe reflejar el tipo de operación de cultivo de invernadero (es decir, producción de hongos, cultivo hidropónico, aeropónico, vertical). Dentro de estas áreas, deben incluirse áreas tales como paredes, pisos, cubiertas de luz, tuberías elevadas, etc. La lista debe incluir el equipo (contacto con alimentos y no contacto con alimentos), patín hidráulico, elevadores de horquilla, carros, limpiadores de pisos, equipos de enfriamiento (evaporadores, serpentalift trucks de enfriamiento, cubetas de goteo, etc., montacargas y remolques propiedad de la compañía, etc.) el programa maestro de sanitización debe incluir una lista detallada de las áreas y el equipo que se debe limpiar, así como también la frecuencia.
3.05.02	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la operación de invernadero y todo el equipo?	10	Las áreas de cultivo de invernadero (pisos, paredes, cabezales, etc.), todos los equipos (contacto con alimentos, no contacto con alimentos, equipos de enfriamiento, etc.), los vehículos de transporte interno y los remolques de propiedad de la compañía deben limpiarse y desinfectarse en un horario regular base, con base en los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento escritos (POES). Debería haber POES que cubran las operaciones de limpieza y desinfección indicadas en el programa maestro de desinfección. Los procedimientos deben detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles químicos, la temperatura de la solución, la presión del agua, los tiempos de permanencia, las instrucciones de desmontaje/montaje y los procedimientos de verificación de limpieza.
3.05.03	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	10	Los registros de sanitización deben estar archivados y cubrir todas las áreas (por ejemplo, áreas de producción, áreas de almacenamiento, áreas de descanso, baños, áreas de mantenimiento, etc.), detallando paredes, pisos, techo y todo el equipo (por ejemplo, equipo de producción (contacto con alimentos y no contacto con alimentos), patín hidráulico, elevadores de horquilla, carros, limpiadores de piso, equipos de enfriamiento, montacargas, remolques propiedad de la compañía, etc.). Los registros deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, y la persona responsable que firmó por cada tarea completada. Los registros deben cubrir las operaciones de sanitización como se indica en el programa maestro de sanitización.
3.05.04	¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	5	Los registros deben estar disponibles para verificar que los filtros en las unidades de aire acondicionado, ventilación y filtración de aire se limpien y reemplacen regularmente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas.
3.05.05	¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	10	Los registros deben estar disponibles para verificar que las unidades de enfriamiento reciban servicio de mantenimiento y se limpien de manera programada. Las unidades de enfriamiento deben limpiarse y desinfectarse al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia para evitar el crecimiento de patógenos nocivos. El servicio de mantenimiento garantiza que los refrigeradores funcionen de manera adecuada y eficiente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas.
3.05.06	Si se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado, ¿Funcionan de una manera que minimice el potencial de contaminación del producto, el equipo o los materiales de embalaje?	5	Todos los ventiladores (unidades de refrigeración y ventilación general) en las instalaciones están limpios. No hay acumulación de polvo u otros materiales en las protecciones del ventilador.

3.05.07	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya política de la empresa para vidrio y plástico frágil, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	10	Debería existir un procedimiento documentado para la administración de vidrios del sitio, incluyendo política de la empresa para vidrio y plástico frágil, procedimiento de rotura del vidrio y registro de vidrio si es necesario (el objetivo debe ser una política de no vidrio en las áreas de cultivo, almacenamiento o mantenimiento). Si se permiten ciertos artículos de vidrio, un registro de vidrio debe describir cada artículo, ubicación y cantidad; los artículos deben ser revisados de manera rutinaria. El procedimiento de limpieza después de la rotura del vidrio debe indicar qué equipo utilizar e incluir procedimientos de desconexión y verificación de herramientas y arranque para asegurar que el vidrio roto no se transporte involuntariamente fuera del área.
3.05.08	¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?	10	Todos los riesgos de material extraño deben ser eliminados y/o contabilizados y controlados. Los ejemplos incluyen vidrio, luces, plástico duro de cualquier fuente, grapas, limaduras de metal, etc.
3.05.09	¿Están todas las luces en la instalación que podrían contaminar las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos, equipos o empaques protegidos, recubiertos o son resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	15	Todas las luces de vidrio en la instalación que puedan contaminar productos terminados, materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), equipos o empaques deben estar protegidas, revestidas o fabricadas con materiales resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en el evento de rotura. Esto incluye, pero no se limita a artículos como ampolletas, luces de emergencia, luces de carga para camiones (lámparas de muelle), luces trampa para insectos, luces de montacargas, luces en baños o talleres de mantenimiento que se abren en la zona de cultivo, etc. Los accesorios de la pieza final en las luces del tubo deben ser seguros. Se deben tomar precauciones para evitar la contaminación del vidrio en caso de rotura del vidrio.
3.05.10	¿Está el área de almacenamiento completamente cerrado?	15	Toda la materia prima y los productos terminados deben almacenarse en el interior. Los envases en contacto con alimentos deben almacenarse en el interior. El embalaje que no esté en contacto con alimentos debe almacenarse en el interior, pero si se almacena en el exterior, debe estar protegido por una cubierta.
3.05.11	¿Las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), los productos terminados y los envases 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	Las materias primas, los productos terminados, los envases que entran en contacto con alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos deben estar libres de desperdicios, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse en contra de 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, Clostridium botulinum en hongos). 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.
3.05.12	¿Están los materiales (productos básicos, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?	5	Todos los materiales deben estar debidamente marcados con las fechas de recepción y/o la información de seguimiento (números de lote, código de fecha) para fines de trazabilidad/recuperación y rotación de existencias. Esta codificación debe ser comprendida por todos los trabajadores, para garantizar procedimientos FIFO efectivos de rastreo/ recuperación.

3.05.13	¿Se rotan los materiales (productos básicos, ayudas para el procesamiento, trabajos en curso, etc.) utilizando la política FIFO?	5	Todos los materiales deben rotarse utilizando la política de Primero en Entrar Primero en Salir (FIFO por sus siglas en inglés) para garantizar que los artículos se usen en el orden correcto en que se reciben y dentro de su vida útil asignada. Los materiales deben estar claramente marcados o etiquetados con algún tipo de codificación de rotación que sea comprendida por todos los trabajadores, a fin de garantizar FIFO y procedimientos efectivos de rastreo/recuperación. La rotación adecuada de los materiales puede evitar pérdidas de existencias debido a la infestación de plagas, la descomposición, el moho y otros problemas asociados con el almacenamiento prolongado.
3.05.14	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., ¿Garantizan que los productos terminados no se contaminen con materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, tierra, medios)?	15	Las materias primas entrantes (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios) no deberían ser una fuente de contaminación para el área de cultivo y/o productos terminados. Las materias primas no deben entrar en contacto con los productos envasados. Debe haber suficiente espacio y separación para ayudar a evitar problemas de contaminación cruzada. Los trabajadores que manipulan materias primas no deben manipular productos envasados sin antes asegurarse de que no contengan contaminantes de materia prima.
3.05.15	¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?	15	Los techos y/o cualquier accesorio elevado sobre el almacenamiento están libres de condensación o polvo. Las escaleras o pasillos (pasarelas) sobre el producto expuesto o el material de embalaje tienen placas de al menos 3.5 pulgadas de alto y están cubiertas de alguna manera que protege el producto debajo. Los goteos o condensados (por ejemplo, del techo, accesorios, conductos, tuberías, etc.) no deben contaminar los alimentos, las superficies en contacto con alimentos o el material de embalaje. Deben existir medidas adecuadas para proteger del condensado.
3.05.16	¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos y envases?	15	Todas las materias primas, productos y embalajes deben almacenarse fuera del suelo (es decir, en bastidores, paletas, estantes, etc.). Los materiales deben estar adecuadamente protegidos durante el almacenamiento para evitar la contaminación. Las materias primas, los productos terminados y los materiales de empaque deben almacenarse en áreas separadas para evitar la contaminación cruzada. Cuando no es posible el almacenamiento de pieza separada, el auditor debe evaluar los riesgos, especialmente con respecto a la contaminación cruzada.
3.05.17	¿Están todas las áreas de cultivo limpias y bien mantenidas, especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y equipos, y otras áreas de difícil acceso?	10	Todas las áreas deben mantenerse en condiciones limpias e higiénicas.
3.05.18	¿Los contenedores de servicios individuales se utilizan solo para el fin para el que se previene la posible contaminación cruzada?	5	Los contenedores de servicios individuales se utilizan únicamente para el fin previsto (uso en contacto con alimentos, no para contener tuercas, pernos, basura u otros artículos misceláneos) y no deben reutilizarse. Los contenedores de plástico retornables (RPC) (por ejemplo, CHEP, IFCO) deben tratarse como contenedores de un solo servicio y usarse únicamente para el producto. Si un solo contenedor de servicio se utiliza por cualquier otra razón que no sea el almacenamiento y la distribución de alimentos, debe estar claramente diferenciado como tal (por ejemplo, pintado de otro color y etiquetado).

3.05.19	¿Se pueden limpiar los contenedores reutilizables o se usan con una funda y están claramente designados para el propósito específico (producto terminado, basura, etc.) de manera que se prevenga la contaminación cruzada?	5	La identificación de contenedores reutilizables (visualmente o en el idioma que entienden los trabajadores) ayuda a minimizar la contaminación de los productos. Todos los contenedores reutilizables deben poder limpiarse o usarse con una funda limpia para proteger contra la contaminación. El tipo de limpieza y la frecuencia se deben determinar en función de los productos y procesos involucrados. Los contenedores, cajas, tolvas, barriles, cestos, etc. utilizados para el almacenamiento de materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), ingredientes, productos terminados o el embalaje de estos elementos deben almacenarse para garantizar que permanezcan limpios y no contaminado (p.e., cubiertos y limpio).
3.05.20	¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?	10	Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan limpios y de una manera que evite la contaminación (fuera del suelo, áreas dedicadas, etc.). Las mangueras deben almacenarse enrolladas, despegadas del piso e idealmente usadas de tal manera que se evite el contacto con el suelo.
3.05.21	¿Los drenajes del piso fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están cubiertos, parecen limpios, libres de olores y están bien mantenidos?	5	Los desagües del piso deben fluir de manera que evite la contaminación, deben limpiarse con frecuencia para eliminar los residuos, evitar el crecimiento de bacterias dañinas y permitir un drenaje adecuado. Los desagües deben estar cubiertos, y los lados y las bases deben estar hechos de un material liso que no atrape los desechos. N/A si no hay desagües.
3.05.22	¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?	5	Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) deben ser parte del programa de saneamiento, deben mantenerse limpios y no debe ser un vector de contaminación cruzada. Los vehículos utilizados en áreas de alimentos no deben ser de gasolina o diesel. Los vehículos propulsados con propano (LPG) son aceptables, mientras que los eléctricos son ideales.

INSPECCIÓN

Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.06.01	¿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, la justificación de las respuestas, detallar las deficiencias encontradas y las medidas correctivas tomadas. Se debe usar una lista de verificación de auditoría (idealmente PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría PrimusGFS, incluyendo el área de crecimiento, área de almacenamiento, servicios para trabajadores, áreas externas, prácticas de los trabajadores, etc. Sin reducción de puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando las áreas están cubiertas. Ver 1.04 con respecto al cronograma de auditoría interna.
3.06.02	¿Existe un registro de inspección diario, que incluye, entre otros, la verificación de la higiene de los trabajadores, el mantenimiento de los baños, el área de descanso, el área de cultivo y el área de almacenamiento?	10	Las operaciones se inspeccionan a diario. Esto debería ser una verificación inicial de todos los problemas potenciales.

ENTRENAMIENTO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.07.01	¿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?	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 y luego algunos temas cubrirlos al menos trimestralmente, pero idealmente mensualmente. Estas capacitaciones deben cubrir la 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, y todos los problemas de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables. 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 animal, bioseguridad. Debe haber registros de los trabajadores que han asistido a cada sesión.
3.07.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de 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 de alimentos, 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), capacitador(es) y material(es) usado(s).
3.07.03	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).	10	Deben existir procedimientos documentados que se comuniquen (por ejemplo, la firma del trabajador en un registro de capacitación) a los manipuladores de alimentos, requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser 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 donde los países tienen leyes que cubren la privacidad/confidencialidad de los registros de salud.
3.07.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	3	Debería haber registros que cubran cuándo los trabajadores se encuentran sistemáticamente sin seguir los requisitos de inocuidad alimentaria. Estos registros también deben mostrar acciones correctivas y evidencia de que se ha realizado una nueva capacitación (cuando sea relevante).

HIGIENE DEL TRABAJADOR			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.08.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón, etc.)? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	15	Los baños están disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Al menos 1 puesto por cada 20 trabajadores o si es más estricto, según las pautas nacionales/ locales vigentes, y debe estar dentro de 1/4 de milla o 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores. Los baños deben estar provistos de papel higiénico, jabón sin fragancia/sin perfume y toallas. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
3.08.01a	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?	15	Las instalaciones sanitarias deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente. 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 del baño se realizan regularmente. El papel higiénico debe estar disponible en cada uno de los baños y se debe mantener de una manera higiénica (se mantiene en rollos, no se coloca en los urinarios ni en el piso). 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).
3.08.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	Los baños y comedor(es) deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, antes de regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben ser publicados y deben estar en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). Las imágenes o los letreros deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.
3.08.03	¿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? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	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 disponible para todos los trabajadores y visitantes. Manos libres es un sistema óptimo. Las estaciones de lavado de manos deben ser visibles y ubicadas cerca de los baños y comedores, ya una distancia de 1/4 de milla o 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 AUDITORIA.
3.08.03a	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón, etc.) y se limitan solo a fines de lavado a mano?	15	Las estaciones de lavado de manos deben usarse solo para lavarse las manos, tener agua a temperatura y presión adecuadas y mantenerse en buen estado de funcionamiento con un drenaje adecuado. Deben almacenarse adecuadamente con jabón líquido no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas adecuadamente; secadores de aire caliente son aceptables si están ubicados correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.
3.08.04	¿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 la conformidad del trabajador con 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, fumar, beber, etc.).

3.08.05	¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen adecuadamente?	5	Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para comer" (por ejemplo, hierbas, tomates, flores comestibles, etc.). La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, gels 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 estar convenientemente ubicadas en zonas de tránsito, pero no deben ser obstructivas. No es necesario realizar controles de resistencia para desinfectantes comprados comercialmente y que se compraron ya mezclados.
3.08.06	¿Se proveen baños de pies, espumas o estaciones de desinfección en polvo seco en las entradas a las áreas de cultivo (cuando corresponda) y se mantienen las estaciones adecuadamente?	3	Las estaciones de pie (espumadores, esterillas, baños, aerosoles) deben ubicarse en áreas donde se cruza a una zona "limpia" desde un área de contaminación potencial (por ejemplo, desde el exterior hacia el área de cultivo) para algunos cultivos (hongos, aeroponía). Las estaciones deben verificarse y reabastecerse según sea necesario para garantizar la efectividad. Esta pregunta debe puntuarse según la discreción del auditor, teniendo en cuenta el riesgo de los productos/procesos. N/A donde no hay baños de pies, espumadores o estaciones de desinfección en polvo seco cuando no es necesario para la operación.
3.08.07	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	5	Las uñas pueden albergar suciedad y desechos y pueden ser una fuente de contaminación cruzada. Por lo tanto, las uñas deben estar limpias y cortas para reducir el riesgo de contaminación cruzada. El esmalte de uñas y las uñas postizas no deben usarse, incluso cuando se usan guantes.
3.08.08	¿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	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.
3.08.09	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?	5	No se observa que los trabajadores lleven joyas (incluidos aretes, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos o tachuelas en la nariz, labios y cejas, relojes) en las instalaciones. 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 y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas e insignias.
3.08.10	¿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.
3.08.10a	¿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	Cuando se usan, 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 usan estas prendas.
3.08.10b	¿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 que usan el área designada cuando abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.).

3.08.11	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	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/las área(s) de cultivo y área(s) de almacenamiento de material. para prevenir la contaminación y evitar riesgos de inocuidad alimentaria.
3.08.12	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado en 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 de comer y beber. Se debe proporcionar agua potable para beber, siguiendo las leyes locales y nacionales.
3.08.13	¿El agua potable potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	El agua potable fresca que cumpla con los estándares de calidad para el agua para beber 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.
3.08.13a	¿Se proporcionan vasos de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	Se debe proporcionar agua para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen vasos de papel de un solo uso, fuentes para beber, etc.
3.08.14	¿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.
3.08.15	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y 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.

INSUMOS AGRONÓMICOS

Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.09.01	¿Está siendo utilizado lodo cloacal (biosólidos) como un insumo para esta operación? Pregunta de recopilación de información.	0	El uso de lodos cloacales (biosólidos), que son subproductos del tratamiento de aguas residuales, es una falla automática para las operaciones de cultivo en interiores, y también donde está específicamente prohibido según las buenas prácticas de manejo. (ej. LGMA, T-GAPs). Pregunta de recopilación de información.
3.09.01a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/ directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Algunas pautas específicas de productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, p.e. Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.

3.09.01b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
3.09.01c	¿Las aplicaciones se incorporan al suelo antes de la siembra o apertura de brotes para cultivos de árboles y no se aplican durante la temporada de cultivo?	10	Si se usa, las aplicaciones se deben incorporar al suelo antes de la siembra o apertura de brotes para cultivos de árboles.
3.09.01d	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser actuales e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "rellenos" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). Las preocupaciones son por los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.01e	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor?	15	Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreable para cada material utilizado. (por ejemplo, CdA se rastrea a cada lote de tratamiento de cultivo utilizado). Las pruebas deben incluir análisis microbiológicos. Como mínimo, para los tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, téis de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost a base de animales debe incluir <i>Salmonella spp.</i> , <i>E. coli</i> O157: H7, y <i>Listeria monocytogenes</i> en Negativo o <DL e incluir coliformes fecales/gramo a <1000 NMP de sólidos totales y cualquier otro patógeno apropiado para la fuente de material utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).
3.09.01f	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. Las preocupaciones son sobre los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.02	¿Se está utilizando compostaje a base de animales como insumo para esta operación? Pregunta de recopilación de información.	0	Esta pregunta se dirige específicamente al compostaje producido a partir de abonos de animales crudos, a diferencia de los desechos verdes. Pregunta de recopilación de información.
3.09.02a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/ directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Algunas pautas específicas de productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, p.e. Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.09.02b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (goteo, volumen, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
3.09.02c	¿Las aplicaciones se incorporan al suelo antes de la siembra o apertura de brotes para cultivos de árboles y no se aplican durante la temporada de cultivo?	10	Si se usa, las aplicaciones se deben incorporar al suelo antes de la siembra o apertura de brotes para cultivos de árboles.

3.09.02d	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser actuales e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "rellenos" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). Las preocupaciones son por los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.02e	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor?	15	Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreable para cada material utilizado. (por ejemplo, CdA se rastrea a cada lote de tratamiento de cultivo utilizado). Las pruebas deben incluir análisis microbiológicos. Como mínimo, para los tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost a base de animales debe incluir <i>Salmonella spp.</i> , <i>E. coli</i> O157: H7, y <i>Listeria monocytogenes</i> en Negativo o <DL e incluir coliformes fecales/gramo a <1000 NMP de sólidos totales y cualquier otro patógeno apropiado para la fuente de material utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).
3.09.02f	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. Las preocupaciones son sobre los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.03	¿Se está utilizando Estiércol animal no tratado como insumo para esta operación? (por ejemplo, estiércol crudo y/o estiércol animal no compostado, incompletamente compostado y / o desechos verdes o estiércol animal no tratado térmicamente, etc.) Pregunta de recopilación de información.	0	El uso de estiércol crudo y/o estiércol animal no compostado, compost incompleto y/o desechos verdes o estiércol animal no tratado térmicamente es una falla automática en la auditoría de Invernadero. Pregunta de recopilación de información.
3.09.03a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/ directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Algunas pautas específicas de productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, p.e. Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.09.03b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (goteo, volumen, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
3.09.03c	¿Las aplicaciones se incorporan al suelo antes de la siembra o apertura de brotes para cultivos de árboles y no se aplican durante la temporada de cultivo?	10	Si se usa, las aplicaciones se deben incorporar al suelo antes de la siembra o apertura de brotes para cultivos de árboles.
3.09.03d	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser actuales e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "rellenos" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). Las preocupaciones son por los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).

3.09.03e	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor?	15	Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreable para cada material utilizado. (por ejemplo, CdA se rastrea a cada lote de tratamiento de cultivo utilizado). Las pruebas deben incluir análisis microbiológicos. Como mínimo, para los tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, té de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost a base de animales debe incluir <i>Salmonella spp.</i> , <i>E. coli</i> O157: H7, y <i>Listeria monocytogenes</i> en Negativo o <DL e incluir coliformes fecales/gramo a <1000 NMP de sólidos totales y cualquier otro patógeno apropiado para la fuente de material utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).
3.09.03f	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. Las preocupaciones son sobre los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.04	¿Se están utilizando Tratamientos de cultivos No Sintéticos como insumo para esta operación? (por ejemplo, té de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, bio-fertilizantes, etc.). Pregunta de Recopilación de Información.	0	Algunos ejemplos incluyen pero no están limitados a té de composta (también conocidos como té agrícola), emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, inoculantes (microbios benéficos), y "biofertilizantes" que son producidos de material animal. Pregunta de Recopilación de Información.
3.09.04a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Algunas pautas específicas de productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, p.e. Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.09.04b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (goteo, volumen, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
3.09.04c	¿El material se aplica de una manera que no entra en contacto con las partes comestibles del cultivo?	15	Los tratamientos no sintéticos que contienen productos animales o abonos animales no deben aplicarse a las porciones comestibles de los cultivos.
3.09.04d	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser actuales e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "rellenos" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). Las preocupaciones son por los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.04e	¿Hay certificados de Análisis (CdA) de los proveedores que cubren las pruebas de patógenos (más cualquier otra prueba legal/de buenas prácticas requerida) y el productor tiene cartas de garantía relevantes con respecto a los POE y registros del proveedor?	15	Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreable para cada material utilizado. (por ejemplo, CdA se rastrea a cada lote de tratamiento de cultivo utilizado). Las pruebas deben incluir análisis microbiológicos. Como mínimo, para los tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, té de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost a base de animales debe incluir <i>Salmonella spp.</i> , <i>E. coli</i> O157: H7, y <i>Listeria monocytogenes</i> en Negativo o <DL e incluir coliformes fecales/gramo a <1000 NMP de sólidos totales y cualquier otro patógeno apropiado para la fuente de material utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).

3.09.04f	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. Las preocupaciones son sobre los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.05	¿Se están utilizando Enmiendas de Suelo o Sustrato como insumo para esta operación? (por ejemplo, subproductos vegetales, humatos, algas marinas, inoculantes y acondicionador, etc.) Pregunta de Recopilación de Información.	0	Esto se refiere a enmiendas de suelo o sustrato (excepto nutrientes/fertilizantes inorgánicos) usados que no contienen productos animales y/o abono animal. Algunos ejemplos incluyen pero no están limitados a derivados vegetales, humatos, alga marina, y acondicionadores. Pregunta de Recopilación de Información.
3.09.05a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/ directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Algunas pautas específicas de productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, p.e. Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.09.05b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.
3.09.05c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser actuales e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "reellenos" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). Las preocupaciones son por los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
3.09.05d	¿Hay certificados de análisis (CoA) y / o cartas de garantía que indiquen que los materiales utilizados no contienen productos animales y / o abonos de animales?	15	Debe haber Certificado (s) de Análisis (CoA) y/o cartas de garantía del proveedor de fertilizantes, indicando que los materiales que están suministrando son libres de productos de origen animal y / o abonos de animales. Una declaración de ingredientes o una carta de los proveedores que acreditan este hecho es aceptable. El auditor debe hacer coincidir los nombres de los materiales que se utilizan con las CoA y/o cartas de garantía.
3.09.06	¿Se están utilizando Fertilizantes Inorgánicos como insumo? (por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc.) Pregunta de recopilación de información.	0	Ejemplos de fertilizantes inorgánicos fabricados incluyen nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc. Pregunta de recopilación de información.
3.09.06a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/ directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Algunas pautas específicas de productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, p.e. Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.09.06b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	15	Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.

3.09.06c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	10	Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser actuales e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "rellenos" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). Las preocupaciones son por los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Cadmio (Cd) Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V)).
IRRIGACIÓN / USO DEL AGUA			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.10.01	¿El agua utilizada para la operación de cultivo proviene de los sistemas de tuberías de agua municipales o de distrito?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.01	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.01	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.01	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.01a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hagalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
3.10.01b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
3.10.01c	¿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.

3.10.01d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido , pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E.coli</i>, se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
3.10.01e	¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y están disponibles?	15	Se debe controlar cualquier tratamiento de agua realizado en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención). La resistencia de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante).
3.10.01f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	5	"Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales y cualquier acción tomada. Si usa un sistema de inyección de desinfección (por ejemplo, cloración), debe haber registros de supervisión que se completen al menos una vez al día. Cualquier hecho "impactante" debe ser registrado. La documentación de soporte adecuada debe estar disponible para su revisión.
3.10.02	¿Se utiliza agua de pozo en la operación de cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.02	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.02	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.02	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.02a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hagalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.

3.10.02b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
3.10.02c	¿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.
3.10.02d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido , pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i>, se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
3.10.02e	¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y están disponibles?	15	Se debe controlar cualquier tratamiento de agua realizado en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención). La resistencia de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante).
3.10.02f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	5	"Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales y cualquier acción tomada. Si usa un sistema de inyección de desinfección (por ejemplo, cloración), debe haber registros de supervisión que se completen al menos una vez al día. Cualquier hecho "impactante" debe ser registrado. La documentación de soporte adecuada debe estar disponible para su revisión.
3.10.03	¿Se utiliza Agua Superficial Que No Fluye en la operación de cultivo? (Por ejemplo, estanque, embalse, cuenca hidrográfica)	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.03	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.03	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.03	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información

3.10.03a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hagalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
3.10.03b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
3.10.03c	¿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.
3.10.03d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido , pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i>, se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
3.10.03e	¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y están disponibles?	15	Se debe controlar cualquier tratamiento de agua realizado en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención). La resistencia de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante).
3.10.03f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	5	"Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales y cualquier acción tomada. Si usa un sistema de inyección de desinfección (por ejemplo, cloración), debe haber registros de supervisión que se completen al menos una vez al día. Cualquier hecho "impactante" debe ser registrado. La documentación de soporte adecuada debe estar disponible para su revisión.
3.10.04	¿Se utiliza Agua Superficial De Flujo Abierto en la operación de cultivo? (Por ejemplo, río, canal, zanja)	0	Pregunta de recopilación de información

3.10.04	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.04	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.04	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.04a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hagalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
3.10.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
3.10.04c	¿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.
3.10.04d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido , pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i>, se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).

3.10.04e	¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y están disponibles?	15	Se debe controlar cualquier tratamiento de agua realizado en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención). La resistencia de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante).
3.10.04f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	5	"Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales y cualquier acción tomada. Si usa un sistema de inyección de desinfección (por ejemplo, cloración), debe haber registros de supervisión que se completen al menos una vez al día. Cualquier hecho "impactante" debe ser registrado. La documentación de soporte adecuada debe estar disponible para su revisión.
3.10.05	¿Se utiliza Agua Regenerada en la operación de cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.05	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.05	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.05	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.05a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hagalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.
3.10.05b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
3.10.05c	¿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.

3.10.05d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido , pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E.coli</i>, se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
3.10.05e	¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y están disponibles?	15	Se debe controlar cualquier tratamiento de agua realizado en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención). La resistencia de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante).
3.10.05f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	5	"Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales y cualquier acción tomada. Si usa un sistema de inyección de desinfección (por ejemplo, cloración), debe haber registros de supervisión que se completen al menos una vez al día. Cualquier hecho "impactante" debe ser registrado. La documentación de soporte adecuada debe estar disponible para su revisión.
3.10.06	¿Se utiliza Agua de Embalse (incluye hidropónicos) en la operación de cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.06	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.06	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, sobrecarga, riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.06	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	0	Pregunta de recopilación de información
3.10.06a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea práctico. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se toman muestras de una ubicación diferente en cada prueba (hagalo aleatoriamente o gire las ubicaciones). Para las operaciones de Granja e Invernadero, una muestra por fuente de agua se recolecta y prueba antes de su uso si es > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se toman muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Una prueba menos frecuente es aceptable si está respaldada por una evaluación de riesgo válida, aunque debería haber al menos una prueba de agua por temporada. Donde hay requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, estos requisitos deben seguirse. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.

3.10.06b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	10	Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
3.10.06c	¿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.
3.10.06d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	15	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) <126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235NMP (o UFC)/100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar acciones correctivas que prevengan o mitiguen la contaminación del producto, que incluyan investigaciones, análisis de agua y si es requerido , pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). Si no se toman medidas correctivas, prevención o mitigación de la contaminación del producto cuando hay evidencia de niveles altos o una tendencia al alza de <i>E. coli</i>, se puede producir una falla automática de la auditoría. Para operaciones de Granja e Invernadero siguiendo la Regla de Seguridad de Producción de la FDA, la operación debe garantizar que cumplan con los requisitos para que las muestras calculen la Media geométrica (GM) y el Umbral estadístico (STV).
3.10.06e	¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y están disponibles?	15	Se debe controlar cualquier tratamiento de agua realizado en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención). La resistencia de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante).
3.10.06f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	5	"Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales y cualquier acción tomada. Si usa un sistema de inyección de desinfección (por ejemplo, cloración), debe haber registros de supervisión que se completen al menos una vez al día. Cualquier hecho "impactante" debe ser registrado. La documentación de soporte adecuada debe estar disponible para su revisión.
3.10.07	¿Existe una evaluación documentada de cada fuente de agua que cubra el acceso de los animales, la contaminación aguas arriba/escorrentía, el estado adecuado del pozo, el tratamiento del agua, reflujo, mantenimiento, contaminación cruzada por lixiviación, sistemas de recirculación de agua, etc., según corresponda?	15	Antes de la primera siembra estacional y al menos una vez al año y cuando se realizan cambios en el sistema, debe haber una evaluación de riesgos documentada para cada fuente de agua que cubra posibles peligros físicos, químicos y biológicos por acceso de animales, contaminación aguas arriba/escorrentía, condición adecuada del pozo, tratamiento de agua, captura de agua, reflujo, mantenimiento, contaminación cruzada por lixiviación, conexiones cruzadas, sistemas de recirculación de agua, etc. Si se usa riego por inundación o riego por surcos, debe haber ejemplos de cómo la operación está minimizando el riesgo.
3.10.08	¿Hay dispositivos de prevención de reflujo en todas las líneas principales, incluso donde se realizan aplicaciones químicas, de fertilizantes y pesticidas?	10	Los sistemas de agua deben estar equipados con dispositivos de prevención de reflujo para evitar la contaminación del suministro de agua. Las tuberías de agua principales deben estar equipadas con protección de contracorriente para el agua entrante (sin importar la fuente). Las tuberías de agua individuales deberían estar equipadas con protección de contraflujo cuando sea práctico.

3.10.09	Si la operación almacena agua (tanque, cisterna, contenedor), ¿el contenedor de almacenamiento está bien mantenido?	15	El contenedor debe ser estructuralmente sólido, sin evidencia de daños u óxido, ni vegetación que crezca sobre el contenedor o dentro de él. La base del contenedor debe estar libre de escombros y malezas. Las tapas de acceso están aseguradas adecuadamente y se revisan los orificios de ventilación, rebosadero y desagües. Los espacios de aire están presentes y deben ser al menos dos veces el diámetro de la entrada del suministro de agua y no deben ser menos de 25 mm (1 pulgada).
USO DE PESTICIDAS			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Expectativa
3.11.01	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	15	La operación de cultivo debe seguir un programa de mantenimiento de registros de pesticidas que incluya al menos: fecha y hora de aplicación, nombre del cultivo, tamaño del área tratada y ubicación (debe ser rastreadable), nombre de marca / producto, información de registro de EPA (o equivalente), ingrediente activo, cantidad aplicada (rango/dosis), nombre del aplicador, intervalo previo a la cosecha, intervalo de entrada restringido, tipo de equipo utilizado y plagas objetivo. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.
3.11.02	¿Los registros muestran que los pesticidas y su uso cumplen con todos los requisitos e instrucciones de la etiqueta, registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier reglamentación federal, estatal o local? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Todos los pesticidas deben estar registrados para dicho uso, según lo exige la normativa vigente, y deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. N/A solo se permite cuando no existe información de registro/autorización para que los pesticidas se utilicen en los cultivos objetivo en el país de producción. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.
3.11.03	Cuando los productos están destinados a la exportación ¿Los registros muestran que solo se usan pesticidas aprobados para su uso en los mercado(s) de destino y que cumplen todos los requisitos de las instrucciones de la etiqueta, de registro nacional (por ejemplo, EPA) y de cualquier reglamentación federal, estatal o local y sus lineamientos? Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.	15	Todos los pesticidas deben estar registrados para dicho uso en el mercado de destino, según lo exige la normativa vigente, y deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta (es decir, tasas de aplicación, propósito previsto, normas de protección del trabajador, equipo de protección personal, almacenamiento de contenedores, eliminación). El productor debe proporcionar evidencia documentada de que está cumpliendo con las expectativas en relación a los productos de protección de cultivos del país de origen y prueba de cuáles son esas expectativas. Esa evidencia puede ser en forma de: registros químicos, métodos de aplicación, rangos y dosis, cumplimiento de los intervalos previos a la cosecha, cumplimiento de tolerancias de LMR o cualquier otra información relevante. Esta pregunta no es aplicable si el producto se vende solo en el país de producción (mercado interno). Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.

3.11.04	<p>Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen registros que demuestren que los intervalos previos a la cosecha y los rangos de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR del país de exportación? Los registros muestran que cualquier producto con No cumplimiento se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.</p>	15	<p>Deben realizarse pruebas de límites máximos de residuos (LMR). El auditor debe revisarlas para asegurarse de que cumpla con los requisitos de ingreso de LMR en el país de destino o la Comisión del Codex Alimentarius si el país de destino/mercado cumple este requisito de LMR. Los registros muestran que cualquier producto con No Cumplimiento se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. Esta pregunta es No Aplica si el producto se vende solo en el país de producción (mercado nacional). Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría. Referencia: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/</p>
3.11.05	<p>Para aquellos pesticidas que no están registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos objetivo en el país de producción o, 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? Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.</p>	15	<p>El productor debe conocer los productos de protección de cultivos registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos objetivo en el país de producción. Cuando el país de producción no tenga o tenga una legislación parcial que cubra los pesticidas, y si el uso de pesticidas registrados para el cultivo objetivo en otro país (extrapolación) no está prohibido, el productor debe tener información para los pesticidas en el país(es) de destino. La información debe mostrar: registro para el cultivo específico, etiquetas de los productos, Límites Máximos de Residuos (LMR) y también puede incluir listas de sustancias químicas prohibidas y cualquier otra norma o legislación relevante. Si no hay información disponible para los pesticidas usados que no están registrados en el país de producción, o su uso se basa en el registro, etiqueta y otras leyes del país de destino, el país de producción prohíbe la extrapolación, y se producirá una falla automática. Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.</p>
3.11.06	<p>Cuando la cosecha está restringida por intervalos previos a la cosecha, ¿Se requieren intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en las normas y directrices federales, estatales o locales a las que se adhieren? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	15	<p>Los registros de aplicación y cosecha muestran los intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en cualquier reglamentación y pauta federal, estatal o local. Si no se sigue esto, se puntuará con una falla automática. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>
3.11.07	<p>¿Existe un procedimiento documentado para la mezcla/carga de pesticidas?</p>	5	<p>Debe haber un procedimiento documentado que describa cómo mezclar y cargar pesticidas. El procedimiento debe cumplir con la etiqueta del producto e incluir: requerir que la actividad se realice en un área bien ventilada y bien iluminada, lejos de personas desprotegidas, alimentos y otros elementos que puedan estar contaminados.</p>
3.11.08	<p>¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de pesticidas?</p>	5	<p>Debe haber un procedimiento documentado para la aplicación de pesticidas. El procedimiento debe cumplir con la etiqueta del producto y debe incluir el uso de Equipo de Protección Personal, Intervalos de reingreso, publicación del área tratada, etc.</p>
3.11.09	<p>¿Existe un procedimiento documentado para enjuagar y limpiar el equipo de pesticidas?</p>	5	<p>Debe haber un procedimiento documentado que describa cómo enjuagar y limpiar el equipo con pesticidas. El equipo de pesticidas incluye contenedores de medición, contenedores de mezcla, equipos de aplicación y contenedores de pesticidas enjuagables. El procedimiento debe cumplir con las indicaciones de la etiqueta del producto, con las leyes y regulaciones nacionales, federales, estatales o locales, y debe incluir: enjuagar inmediatamente el equipo vacío para evitar que se sequen los residuos y se dificulte su eliminación, y agregar un enjuague (agua de los recipientes de enjuague o equipo) para rociar tanques como parte del proceso de mezcla de pesticidas.</p>

3.11.10	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas son competentes?	15	Los certificados válidos actuales, 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.)
3.11.11	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales con pesticidas están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	15	Los certificados válidos vigentes, licencias u otra forma de prueba de capacitación reconocida por las normas y directrices nacionales/locales vigentes deben estar disponibles para supervisores/trabajadores que manipulen, mezclen/carguen y apliquen materiales con pesticidas.
3.11.12	¿Los pesticidas se almacenan sin riesgo de contaminación, en un área cerrada con llave y dedicada para ellos, con etiquetas legibles; y son los contenedores de pesticidas vacíos manejados y eliminados de acuerdo con su etiqueta y/o las instrucciones reglamentarias?	10	Los contenedores de pesticidas deben almacenarse de manera segura: lejos de otros materiales, bajo llave, señalizados, lejos de fuente de agua, fuera del piso, bien ventilados y con inventario. Los envases vacíos de pesticidas deben guardarse en un área segura de almacenamiento hasta que puedan reciclarse o desecharse adecuadamente. Si los contenedores no pueden rellenarse, reacondicionarse, reciclarse o devolverse al fabricante, deben aplastarse, romperse o perforarse para que queden inutilizables. Los contenedores deben desecharse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y de las leyes y regulaciones federales, estatales o locales. Los contenedores de pesticidas diseñados para ser devueltos y rellenos no deben reutilizarse ni manipularse.
3.11.13	¿Es evidente que el equipo utilizado para las aplicaciones de pesticidas está en buen estado de funcionamiento?	10	Todo el equipo utilizado en las aplicaciones de pesticidas debería estar en buen estado de funcionamiento para que se puedan realizar las aplicaciones correctas, lo que reduce la posible contaminación del cultivo o problemas de producto a la deriva.
3.11.14	¿Los letreros con intervalos de entrada restringida (IER) están publicados en el/las área(s) donde ocurren las aplicaciones de pesticidas?	10	Todo el etiquetado de pesticidas agrícolas proporciona un IER específico. Algunas regulaciones proporcionan IER para ciertas combinaciones de pesticidas/cultivos. Siempre que haya un IER en el etiquetado y un IER reglamentario para una aplicación, se debe seguir el IER más largo. Las señales de advertencia deben publicarse antes de una aplicación cuando así lo exija la etiqueta del pesticida, las reglamentaciones o el permiso de material restringido. Todas las aplicaciones en interiores requieren señales de advertencia.

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.