

# primus **GFS**

# 2018

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

## LISTA DE COMPROBACIÓN

### PrimusGFS v3.0

## MODULO 2

### GRANJA

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



**POWERED**



**CONNECTED**



**SMART**



**SUPPORTED**



**GLOBAL**



**RECOGNIZED**



[primusgfs.com](http://primusgfs.com) | [azzule.com](http://azzule.com)



Powered by Azzule Systems



# PrimusGFS v3.0

# Lista de Comprobación

## **MODULO 2: GRANJA**

*(Secciones 2.01 to 2.10)*

### **REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**

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

**Powered by Azzule Systems**

Traducción al español. La versión original de los documentos normativos es en inglés.

GENERAL			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	
2.01.02 (Pregunta Nueva)	Si la operación está creciendo bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual de una organización de certificación orgánica acreditada?	10	
2.01.03 (Pregunta Nueva)	¿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	
2.01.04	¿Se implementan los controles necesarios de bioseguridad en la operación?	5	

SITIO			
2.02.01	¿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	

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.02.02	¿Las áreas de cultivo <b>están</b> adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	15	
2.02.03	¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera del área de cultivo, incluidas las carreteras, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	5	
2.02.04	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del área de cultivo)?	5	
2.02.05	¿Los contenedores de basura y los basureros se mantienen cubiertos o cerrados?	5	
2.02.06	Donde se almacenan o manipulan suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, compost), ¿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? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.02.07	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no son un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	15	
2.02.08	¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (salvaje o doméstica) en el área auditada?	15	
2.02.08a	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área auditada?	15	
2.02.08b	¿Es la materia fecal encontrada en el área auditada, un evento sistemático (no esporádico)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	
2.02.09	¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área auditada?	10	

HISTORIA DEL TERRENO			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.03.01	¿La(s) área(s) de cultivo se usaron para cultivar alimentos para el consumo humano la temporada pasada?	0	
2.03.02	¿Se han utilizado las áreas de cultivo para cualquier función no agrícola? Si es no, vaya a 2.03.03.	0	
2.03.02a	Si el área de cultivo se usó previamente para funciones no agrícolas, ¿se han realizado pruebas de suelo que muestren que el suelo fue negativo o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para contaminantes?	15	
2.03.03	¿Las áreas de cultivo se han utilizado para la cría de animales o como tierras de pastoreo para animales? Si es no, vaya a 2.03.04.	0	
2.03.03a	Si la tierra se utilizó anteriormente para la cría de animales o como tierras de pastoreo para el ganado, ¿se ha realizado una evaluación de riesgos?	10	
2.03.04	¿Ha ocurrido una inundación por causas no controladas en el(las) área(s) de cultivo desde la temporada de cultivo anterior? Si es no, vaya a 2.03.05.	0	

HISTORIA DEL TERRANO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.03.04a	Si la(s) zona(s) de cultivo y el producto se vieron afectados por las inundaciones, ¿existe evidencia documentada de que se tomaron medidas correctivas para la tierra y el producto afectados?	15	
2.03.04b	¿Se han llevado a cabo pruebas de <b>productos y/o</b> suelos en las áreas inundadas que muestran que <b>el producto y/o</b> el suelo fueron negativos o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para los contaminantes?	15	
2.03.04c	Si los sistemas sépticos o de alcantarillado adyacentes al área de cultivo se vieron afectados por las aguas de la inundación, ¿hay una inspección documentada después de la inundación para asegurar que estén funcionando adecuadamente y que no sean una fuente de contaminación?	10	
2.03.05	¿Se ha <b>realizado</b> una evaluación de riesgos documentada <b>al menos anualmente</b> para la operación?	10	

HISTORIA DEL TERRANO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.03.05a	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	10	

USO DE TIERRA ADYACENTE			
2.04.01	¿Es la tierra adyacente al área de cultivo una posible fuente de contaminación de la producción ganadera intensiva (por ejemplo, lotes de alimentación, operaciones lecheras, avicultura, operaciones de procesamiento de carne)? Si es no, vaya a 2.04.02.	10	
2.04.01a	Donde hay una producción intensiva de ganado en la tierra adyacente, ¿se han tomado medidas apropiadas para mitigar esta posible fuente de contaminación en el área de cultivo (por ejemplo, áreas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, vallas, zanjas, etc.)?	15	
2.04.02	¿Hay evidencia de animales domésticos, animales salvajes, tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) en las proximidades de la operación de cultivo? Si es no, vaya a 2.04.03.	10	



USO DE TIERRA ADYACENTE (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.04.02a	Se han implementado medidas físicas para restringir a los animales domésticos y <b>animales salvajes</b> , las tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) y sus desechos al ingresar al área de cultivo (por ejemplo, Franjas vegetativas, barreras contra el viento, barreras físicas, bermas , vallas, zanjas de desviación)?	15	
2.04.03	¿Se almacenan y/o aplican en tierras adyacentes montones de estiércol, compost, biosólidos o enmiendas no sintéticas sin tratar? Si es no, vaya a 2.04.04.	10	
2.04.03a	Donde corresponda, ¿se han tomado medidas físicas para asegurar las pilas de estiércol, el compost, los biosólidos o las enmiendas no sintéticas no tratadas almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes?	15	
2.04.03b	Si los biosólidos se almacenan y/o se aplican en terrenos adyacentes, ¿el propietario contiguo ha proporcionado documentación que confirme que los biosólidos cumplen con las normas vigentes, las normas gubernamentales o locales?	10	
2.04.04	¿El área de cultivo está situada en una ubicación de mayor riesgo donde la contaminación podría ocurrir por operaciones o funciones cercanas (por ejemplo, campos de lixiviación, escorrentías o posibles inundaciones de alcantarillas, sistemas de inodoros, instalaciones industriales, campos de trabajo, etc.)? Si es no, vaya a 2.04.05.	10	

USO DE TIERRA ADYACENTE (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.04.04a	Quando el área de cultivo se encuentra en una ubicación de mayor riesgo, ¿se han tomado las medidas adecuadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	15	
2.04.05 (Pregunta Nueva)	¿Hay algún otro riesgo potencial en la tierra adyacente que podría potencialmente conducir a la contaminación del área de cultivo?	10	
2.04.05a (Pregunta Nueva)	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	15	
2.04.06	¿Hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente al área auditada? Si es no, vaya a 2.05.01.	15	
2.04.06a	Quando hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente, ¿existen controles adecuados para mitigar el riesgo (p.e, controles de acceso (barreras), distancia del área de cultivo y equipo, tipo de cultivo y madurez, condición de la tierra, etc.) ?	15	

INSPECCIÓN			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.05.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	
2.05.02	¿Hay registros de inventario de productos químicos para químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	3	
2.05.02	¿Hay registros de inventario de productos químicos para químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	3	
2.05.03	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	15	

INSPECCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.05.04	¿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	
2.05.05	¿Los cultivos, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptables de deterioro y están libres de adulteración? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	

ENTRENAMIENTO			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.06.01	¿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	
2.06.02	¿Existen procedimientos <b>escritos y comunicados</b> que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y los <b>requisitos para regresar al trabajo?</b> (En países con leyes de privacidad/confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).	10	
2.06.03	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reciclaje)?	3	

**HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)**

*SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA*

Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? <b>PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	
2.07.01a	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	15	
2.07.01b	¿Están las cuencas de los baños diseñadas y mantenidas para evitar la contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	5	
2.07.01c	¿Existe un procedimiento documentado para vaciar las cuencas de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del área de cultivo, el producto, el embalaje, el equipo y los sistemas de agua?	5	
2.07.01d	¿Los baños están contruidos con materiales que son fáciles de limpiar?	3	
2.07.01e	¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?	3	
2.07.01f	¿Los inodoros se entregan con papel higiénico y el papel higiénico se mantiene correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	5	

<b>HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)</b> <i>SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA</i>			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.01g	¿Están <b>limpias</b> las <b>instalaciones</b> sanitarias y <b>las estaciones de lavado de manos</b> ? ¿Existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?	10	
2.07.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	
2.07.03	¿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? <b>PUNTUACIÓN CERO (NO-CONFORMIDAD) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	15	
2.07.03a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas <b>adecuadamente</b> (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?	5	
2.07.03b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	5	

<b>HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)</b> <i>SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA</i>			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están <b>adecuadamente</b> abastecidas con jabón <b>sin perfume y</b> toallas de papel?	5	
2.07.04	¿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 se pueden contaminar?	15	
2.07.05	¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	10	
2.07.06	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?	5	
2.07.07 (Pregunta Nueva)	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	5	
2.07.08	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	



<b>HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)</b> <i>SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA</i>			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.09	¿El agua potable fresca es <b>fácilmente accesible para</b> los trabajadores?	10	
2.07.09a (Pregunta Nueva)	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente de agua para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	
2.07.10	¿Los botiquines de primeros auxilios están <b>adecuadamente abastecidos y fácilmente</b> disponibles?	5	
2.07.11	¿Hay basureros <b>adecuados</b> colocados en lugares adecuados?	5	
2.07.12	¿Se han controlado los posibles problemas de material extraño (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	5	

**VER TABLAS DE INSUMOS, AGUA Y PESTICIDAS PARA ESAS SECCIONES**

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.