

**PrimusGFS v3.1 Justificación de Cambios:**

Azzule Systems obtuvo valiosos comentarios de varios de nuestros clientes, incluidas las operaciones de Invernadero en México, así como de organismos de certificación, centros de capacitación 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 versión 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 de aquellas personas y compañías que brindaron información invaluable para ayudar a mejorar PrimusGFS de manera continua.

*Las adiciones hechas al texto aparecerán en rojo. Donde no se hicieron cambios, verá "Sin cambios en v3.1". Donde se haya eliminado el texto, no verá el texto en rojo ni la frase "Sin cambios en v3.1". Puede comparar las Preguntas y Expectativas v3.0 con las Preguntas y Expectativas v3.1 cuando sea necesario.*

GENERAL			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.01.01	Sin Cambio en v3.1	Debería haber una persona/personas designada(s) responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación. <b>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.</b>	Debe haber una persona designada a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación, incluido el control de documentos de inocuidad alimentaria y la verificación de las actividades de inocuidad alimentaria, e idealmente ser independiente de la producción. <b>Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. Esta capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.</b>

SITIO			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.02.03	Sin Cambio en v3.1	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, E. coli 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 escorrenría, condiciones climáticas prevalectientes 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.	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, E. coli 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 escorrenría, condiciones climáticas prevalectientes 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.
3.02.04	¿Se implementan controles de defensa alimentaria necesarios en la operación?	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.	La operación debería haber implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional del producto y las áreas de alto riesgo. Estas medidas deben basarse en el riesgo asociado con la operación, tal como se detalla en el plan de defensa alimentaria (1.08.02). Algunas áreas de alto riesgo de la instalación incluyen: personal, visitantes, contratistas, computadoras, recibo de materia prima (materias primas, producto y empaque), camiones (de entrada y salida), fuentes de agua, áreas de almacenamiento de productos, materiales, químicos, áreas de producción, áreas de envío, utensilios u otros artículos utilizados en el área de cultivo, etc. El FSIS ha creado una guía de autoevaluación para los procesadores de alimentos titulada "Pautas de inocuidad alimentaria para Procesadores de comida" Estas pautas están disponibles en: <a href="http://www.fsis.usda.gov/Oa/topics/SecurityGuide.pdf">http://www.fsis.usda.gov/Oa/topics/SecurityGuide.pdf</a> . La lista de verificación de autoevaluación asociada está disponible en <a href="http://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Self_Assessment_Checklist_Food_Security.pdf?redirecthttp=true">http://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Self_Assessment_Checklist_Food_Security.pdf?redirecthttp=true</a> . Guía de medidas preventivas de inocuidad alimentaria de la FDA, <a href="http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/fooddefense/ucm083075.htm">http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/fooddefense/ucm083075.htm</a> Guía de la FDA para la industria, <a href="http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/">http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/</a>

3.02.05	Retirada de la v3.0 y unida con Pregunta 3.02.04	Retirada de la v3.0 y unida con Pregunta 3.02.05	Retirada de la v3.0 y unida con Pregunta 3.02.06
3.02.06	<p><b>3.02.05:</b> ¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)? <b>0 Puntos, pregunta de recopilación de información solamente</b></p>	<p>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. <b>0 Puntos, pregunta de recopilación de Información solamente</b></p>	<p>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. <b>0 Puntos, pregunta de recopilación de Información solamente</b></p>
3.02.11	<p><b>3.02.10:</b> 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? <b>UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b></p>	<p>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. <b>UNA PUNTUACIÓN DE PUNTO CERO ABAJO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b></p>	<p>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. <b>UNA PUNTUACIÓN DE PUNTO CERO ABAJO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b></p> <p>Deficiencia Menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesgo de instancia única/aislada para las áreas de cultivo, el producto o las fuentes de agua.</li> </ul> <p>Deficiencia Mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numerosos eventos de riesgo para las áreas de cultivo, el producto o las fuentes de agua.</li> </ul> <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falla sistemática para prevenir la contaminación.</li> </ul>

CONTROL DE PLAGAS			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.03.03	Sin Cambio en v3.1	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). <b>Según corresponda</b> , 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). <b>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.</b>	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). <b>Según corresponda</b> , 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). <b>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.</b>
3.03.04	¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación ( <b>operación de invernadero</b> ), 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?	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 <b>operación</b> . El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.	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 <b>operación</b> . El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.
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	Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de 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. <b>Nota: Esto incluye cualquier área de empaque o almacenamiento (por ejemplo, equipos, insumos agronómicos, químicos)</b>	Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de 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. <b>Nota: Esto incluye cualquier área de empaque o almacenamiento (por ejemplo, equipos, insumos agronómicos, químicos)</b>

3.03.07a	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área auditada?	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.	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	¿La materia fecal encontrada en el área auditada, es un evento sistemático (no esporádico)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	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.	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.

<p>3.03.09</p>	<p>¿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?</p>	<p>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.</p>	<p>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 para cebo venenosas no deben ubicarse dentro de la instalación.</p> <p>Se debe tener cuidado de colocar los dispositivos de control de plagas de tal manera que no representen una amenaza de productos contaminantes, envases o materias primas. Esto incluye las siguientes restricciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las estaciones de cebo venenosas y otros pesticidas solo deben usarse fuera de la instalación.</li> <li>• No debe haber aerosoles domésticos de moscas dentro de las áreas de producción y almacenamiento.</li> <li>• Se debe usar cebo en bloque en lugar de grano y cebo de pellets (excepto para el uso externo de materiales aprobados por el Programa Nacional Orgánico).</li> <li>• Si se utiliza, las trampas de luz de insectos (ILT), los matadores eléctricos de moscas (EFK) o las trampas de feromonas se deben limpiar regularmente (se deben mantener libres de la acumulación de insectos y desechos). Los ILT de tipo adhesivo deben controlarse al menos una vez al mes y la placa adhesiva debe reemplazarse si no es efectiva. Se prefieren los ILT que utilizan métodos de pegado en oposición a los de zapping (EFK).</li> <li>• Si se usan, las trampas de luz para insectos o los matamoscas eléctricos no deben colocarse encima o muy cerca (10 pies, 3 metros) del producto, las superficies en contacto con los alimentos, el equipo o el material de empaque. Los matamoscas eléctricos o trampas de luz para insectos no deben ubicarse arriba de las puertas de los muelles (debido a posibles daños a la carretilla elevadora) o delante de las puertas (por lo que atraen a los insectos a las instalaciones). Los pasillos o áreas de atraque donde pasa el producto están exentos de estas distancias, siempre y cuando el producto no se detenga o no se almacene en el pasillo o en el muelle.</li> <li>• Si se usan, las bombillas de trampa de luz de insecto deben reemplazarse al menos cada 12 meses (esto debe registrarse) o con mayor frecuencia si así lo indican los fabricantes.</li> <li>• Ningún matamoscas debería ser evidente en las áreas de producción o almacenamiento.</li> <li>• No se debe encontrar carnada fuera de las estaciones de cebo.</li> <li>• Si se usa, las trampas de presión deben colocarse dentro de una caja trampa y no se deben usar cebos que contengan alérgenos (por ejemplo, mantequilla de maní). Todas las trampas instantáneas dentro de las estaciones deben verificarse al menos semanalmente y las comprobaciones registradas (calificadas en 3.03.10). Cualquier uso de productos químicos en interiores, por ejemplo, los pulverizadores deben eliminarse sin contaminar los alimentos, el embalaje y el equipo (consulte el próximo punto sobre los cebos venenosos). Todas las aplicaciones deben registrarse correctamente (calificadas en 3.03.10), detallando dónde y cuándo ocurrió la aplicación, y cualquier método especial utilizado para evitar la contaminación. Todas las aplicaciones deben ser realizadas por operadores con licencia experimentados que cumplan con todos y cada uno de los requisitos legales y mejores prácticas.</li> <li>• El uso de cebo venenoso dentro de la instalación no debería ocurrir. Si se requiere este uso, entonces el área que se está atrapando debe tener todo el producto y el embalaje eliminado antes del uso de los cebos venenosos.</li> </ul>
----------------	--	--	--

3.03.10	Sin Cambio en v3.1	<p>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).</p>	<p>Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, funcionando y se deben reemplazar cuando se dañan para lograr el uso previsto. La fecha de las inspecciones (al menos una vez al mes) debe publicarse en los dispositivos y archivarlos (a menos que se escanee el código de barras).</p> <p>Se cumplen los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si se usan tableros de pegamento no tóxicos, deben ubicarse dentro de una caja trampa o tubería de PVC, etc., y deben cambiarse frecuentemente para garantizar que la superficie tenga un esmalte brillante sin acumulación de polvo o residuos.</li> <li>• Si se usan trampas de cartón (sólo áreas interiores y secas), deben estar en buen estado y marcadas como monitoreadas (ver a continuación).</li> <li>• Si se usan trampas mecánicas de cuerda, deben estar enrolladas. El bobinado se controla activando el dispositivo de resorte para operar la trampa. La trampa debe ser rebobinada después de la prueba.</li> <li>• Aproximadamente el 10% de las trampas, tablas de pegamento y estaciones de cebo deben ser revisadas por el auditor.</li> <li>• El registro de la verificación del servicio, como pegatinas, tarjetas o códigos de barras, debe estar en el interior de la estación y en la parte inferior de las placas de pegamento que requieren que la estación se abra para registrar datos (fecha e inicial del inspector) o para escanear. Se permite el etiquetado externo en las trampas con una ventana transparente en la parte superior.</li> <li>• El cebo y otros venenos deben ser controlados y aplicados por un aplicador autorizado. Ver <b>3.03.03</b></li> <li>• El cebo en las estaciones de cebo debe estar asegurado dentro de la estación de cebo en una barra sobre piso de la estación, o la estación de cebo debe estar diseñada para que el cebo no pueda ser removido por un roedor o flote en una lluvia intensa. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación. Una clave debe estar disponible en el momento de la auditoría.</li> <li>• Ninguna estación de cebo debería perder un cebo completo.</li> <li>• No se observó cebo viejo o mohoso.</li> <li>• Las estaciones de cebo y las trampas no se deben ensuciar con malezas, suciedad y otros desechos.</li> <li>• Los dispositivos externos de control de plagas deben controlarse al menos mensualmente para que se registren estos controles.</li> <li>• Los dispositivos internos de control de plagas deben revisarse al menos semanalmente; estas verificaciones deben registrarse.</li> <li>• Todas las trampas rápidas dentro de las estaciones se deben revisar al menos semanalmente; estas verificaciones se registrarán.</li> </ul> <p>Las regulaciones locales pueden requerir excepciones/diferencias a las pautas anteriores. En todo momento, deben cumplirse las reglamentaciones locales, pero si los requisitos del sistema de auditoría son más estrictos, también deben cumplirse. Algunos contratistas usan sistemas de códigos de barras que verifican automáticamente si se monitorean todas las trampas en una visita programada.</p>
---------	--------------------	---	--

3.03.11	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>la distancia entre trampas debe determinarse en función de la actividad y las necesidades de la operación. Como guía (es decir, sin esperar el uso de medidas de cinta) para numerar y colocar trampas y estaciones de cebo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las trampas múltiples o las tablas de pegamento en las estaciones o tuberías de PVC se deben colocar entre 20 y 40 pies (6 a 12 metros) de intervalos alrededor del perímetro interior de todas las habitaciones. El espaciado puede verse afectado por la estructura, el almacenamiento y las actividades de tipos que se producen.</li> <li>• Las trampas de captura múltiple se pueden complementar con trampas en estaciones si es necesario en ciertas áreas (por ejemplo, en áreas con altos niveles de polvo (por ejemplo, papas, cebollas)) o entresijos donde las trampas grandes o las tablas de pegamento no son prácticas.</li> <li>• Dentro de la instalación, las trampas deben colocarse a 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas de entrada/salida externas. Esto incluye cualquier lado de las puertas peatonales. Se debe hacer un esfuerzo para evitar colocar trampas en las cunetas.</li> <li>• Las estaciones de cebo o las trampas de captura múltiple deben colocarse entre 50-100 pies (15-30 metros) de intervalo alrededor del exterior del perímetro del edificio y dentro de 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas de entrada/salida externas, excepto cuando hay acceso público (el acceso público se define como el acceso fácil para el público en general, como estacionamientos o aceras, áreas escolares o áreas de preocupación ambiental). La ubicación de la trampa podría verse afectada por la estructura, el almacenamiento externo y el tipo de área (urbana, rural, etc.).</li> <li>• Las estaciones de cebo (donde se usen) deben colocarse dentro de <b>100 pies</b> (30 m) de estructuras. Esto puede afectar el cebo de la línea de cerca/frontera de la propiedad, es decir, las estaciones de cebo deben estar dentro de los <b>100 pies</b> (30 m) de los edificios y en intervalos de 50-100 pies (15-30 m). Si se utiliza un programa de perímetro exterior de la línea/propiedad a distancias superiores a los 100 pies (30 m) de los edificios, las trampas sin cebos (por ejemplo, trampas de captura múltiple) deben ubicarse a 50-100 pies (15-30 m) intervalos a lo largo del perímetro. El auditor debe verificar la etiqueta en busca de cebo y garantizar el cumplimiento de los requisitos de distancia en la etiqueta.</li> <li>• El embalaje externo y cualquier almacenamiento externo de alimentos debe estar protegido por un número adecuado de dispositivos de control de plagas.</li> </ul>
3.03.12	Sin Cambio en v3.1	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (por ejemplo, numeradas) para facilitar el monitoreo y el mantenimiento. <b>Todas</b> las trampas deben ubicarse con letreros de pared (que indiquen el número de trampa y también como signos de identificación de la trampa).	Los dispositivos están numerados y hay un sistema de codificación para identificar el tipo de dispositivo en un mapa. El auditor debe verificar que la numeración del mapa de trampa y las posiciones de trampa coincidan con la realidad. Todas las trampas internas deben ubicarse con una señalética (que indica el número de trampa y que es un identificador de trampa), en caso de que se muevan.



PRODUCTOS QUÍMICOS GENERALES			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.04.01	Sin Cambio en v3.1	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, <b>cantidad disponible</b> , 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 <b>durante la temporada de producción</b> y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico. <b>La frecuencia de las verificaciones de inventario puede disminuir en operaciones de temporada corta o fuera de temporada; se aplica la discreción del auditor.</b>	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, <b>cantidad disponible</b> , 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 <b>durante la temporada de producción</b> y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico. <b>La frecuencia de las verificaciones de inventario puede disminuir en operaciones de temporada corta o fuera de temporada; se aplica la discreción del auditor.</b>

PLANTA DE PRODUCCIÓN			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.05.01	Sin Cambio en v3.1	<p>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, serpentinalift 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.</p>	<p>la compañía debe tener un programa maestro de sanitización que cubra toda el área de cultivo, incluidos los equipos (contacto con alimentos y contacto no alimenticio), transpaletas, carretillas elevadoras, carros, lavadores de piso, equipos de enfriamiento (evaporadores, bobinas de enfriamiento, cubetas de goteo, etc.), montacargas y remolques propiedad de la compañía, etc. El programa de sanitización debe reflejar el tipo de operación de cultivo de invernadero (es decir, producción de hongos, cultivo hidropónico, aeropónico, vertical). El cronograma debe indicar qué se debe limpiar y cuándo (con qué frecuencia). Las áreas deben incluir, cuando corresponda, áreas de mantenimiento, áreas de desechos, baños, áreas de almacenamiento y áreas de descanso. Dentro de estos listados, debe haber detalles como pisos, paredes, cubiertas de luz, tuberías, techos, evaporadores, bobinas de enfriamiento, cubetas de goteo, desagües, líneas de drenaje y depósitos, equipos y partes de equipos y superficies nombrados; incluyendo vehículos de transporte interno (carretillas elevadoras, lincos, limpiadores de piso, transpaletas, etc.). La entrega interna y los camiones de transporte deberían incluirse en los cronogramas de sanitización, tener POES y registros de limpieza.</p> <p>Los cronogramas infrecuentes, es decir, semanales y superiores, generalmente se crean por varias razones, por ejemplo, limpiar áreas y equipos que no se limpian a diario, usar una técnica/producto químico de limpieza diferente de la que se usa en un horario diario y/o hacer una limpieza más "en profundidad" del equipo. Tenga en cuenta que toda la limpieza mencionada en el cronograma debe cubrirse en algún lugar de los procedimientos de limpieza y también en los registros de sanitización. El cronograma debe mantenerse en el archivo de una manera fácil de recuperar.</p> <p>El programa maestro de sanitización debe incluir lo que debe limpiarse y cuándo, es decir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lista de áreas, equipos, vehículos de transporte interno, camiones de reparto internos, etc.</li> <li>• Frecuencia de limpieza (diaria, semanal, mensual, trimestral, anual, etc.)</li> </ul>

<p>3.05.02</p>	<p>¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la <b>operación de invernadero</b> y todo el equipo?</p>	<p>Las <b>áreas de cultivo de invernadero</b> (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.</p>	<p>deben existir procedimientos escritos de limpieza y sanitización para todos los equipos (contacto con alimentos, no contacto con alimento, equipos de enfriamiento, etc.), áreas (pisos, paredes, cabezales, etc.), vehículos de transporte interno y remolques de propiedad interna que deben limpiarse y sanitizarse regularmente, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES). <b>Estos dependerán del tipo de operación de invernadero y deben cubrir todas las áreas de preocupación aplicables que tengan riesgos potenciales de contaminación para el producto o la fuente de agua. (es decir, producción de hongos, hidroponía, aeroponía, cultivo vertical).</b> Debería haber POES que cubran las operaciones de limpieza y sanitización indicadas en el programa maestro de sanitización. Los POES también deben crearse para operaciones de limpieza en seco (cuando corresponda). Esto incluye equipos (equipos y partes de equipos nombrados y superficies), pisos, paredes, cubiertas de luces, tuberías, techos, evaporadores, bobinas de enfriamiento, cubetas de goteo, drenajes, líneas de drenaje y depósitos, equipos de transporte interno (por ejemplo, carretillas elevadoras, transpaletas, carros, limpiadores de piso, etc.). Los camiones de transporte y entrega interna deberían incluirse en los cronogramas de sanitización, tener POES y registros de limpieza. Una superficie no puede sanitizarse adecuadamente a menos que se la limpie de manera efectiva. Se requiere el uso de un sanitizante a menos que existan excepciones justificadas que estén completamente documentadas. Los procedimientos deben respetar la etiqueta (por ejemplo, enjuague/no enjuague, sanitizantes, tiempo de permanencia, etc.) y coincidir con las operaciones anotadas en el programa maestro de sanitización (3.05.01). Estos procedimientos deben incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad de limpiar con métodos de limpieza</li> <li>• Artículo/área a limpiar</li> <li>• Frecuencia de limpieza</li> <li>• Precauciones de seguridad (etiquetado, seguridad del personal respecto a productos químicos, etc.)</li> <li>• Producto químico (nombre, dilución y temperatura del agua, <b>(según corresponda)</b>) y utensilios utilizados.</li> <li>• Procedimientos de preparación específicos con respecto a la dilución (a menos que se compren como listos para usar) para los productos químicos o sanitizantes específicos que se usan y las instrucciones y registros de verificación de pruebas (cuando corresponda).</li> <li>• Métodos detallados de limpieza y sanitización, incluida la temperatura de la solución <b>(según corresponda)</b>, la presión del agua <b>(según corresponda)</b>, los tiempos de permanencia, cualquier instrucción de desmontaje/montaje y los procedimientos de verificación de la limpieza.</li> <li>• Siguiendo el orden estándar:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar en seco (tenga en cuenta el equipo utilizado)</li> <li>2. Enjuagar (tenga en cuenta el equipo utilizado)</li> <li>3. Limpiar (tenga en cuenta el equipo utilizado)</li> <li>4. Enjuagar (tenga en cuenta el equipo utilizado)</li> <li>5. Sanitizar (tenga en cuenta el equipo utilizado y el tiempo de permanencia)</li> <li>6. Enjuagar (si la etiqueta lo requiere)</li> </ol> </li> <li>• Instrucciones especiales con respecto a la limpieza</li> <li>• Persona responsable</li> <li>• Archivos/registros de limpieza y responsabilidad de verificación</li> <li>• Procedimientos de verificación (visual, ATP, microbiano) y criterios de aceptación</li> </ul>
----------------	---	--	--

3.05.03	Sin Cambio en v3.1	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.	la empresa posee registros de sanitización que cubren todas las áreas de la instalación (por ejemplo, áreas de producción, áreas de almacenamiento, áreas de descanso, baños, mantenimiento, etc.), detallando paredes, pisos, techo y todo el equipo (por ejemplo, equipos de producción (contacto alimenticio y contacto no alimenticio), transpaletas, carretillas elevadoras, carros, lavadores de pisos, equipos de enfriamiento, montacargas, remolques propiedad de la compañía, etc.). Los registros se guardan en el archivo de una manera fácil de recuperar. Los registros se deben cotejar con el programa maestro de sanitización (3.05.01). Los registros de limpieza infrecuente deben verificarse. Los registros deben incluir <b>y ser aplicables al tipo de producción de cultivo de invernadero</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fecha</li> <li>• Lista de áreas/equipos que fueron limpiados y sanitizados</li> <li>• El individuo responsable que firmó por cada tarea completada</li> <li>• Verificación de la tarea completada</li> <li>• Cualquier desviación contra los POES establecidos</li> </ul>
3.05.04	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	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. <b>No aplica si no se utilizan unidades de filtrado de aire, ventilación o aire acondicionado en la operación.</b>
3.05.05	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	Los registros deben estar disponibles para verificar que las unidades de enfriamiento sean atendidas y limpiadas de la manera programada. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas. Tenga en cuenta que los contratos, facturas, etc., deben indicar claramente los servicios prestados según lo indique cualquier otro registro. Una limpieza y mantenimiento al menos una vez en los últimos 12 meses es un requisito mínimo, pero generalmente la frecuencia es más alta, especialmente en condiciones de alta humedad y también con unidades de enfriamiento que se sabe que se ensucian a un ritmo más rápido que otras, por ejemplo, al lado de puertas abiertas. <b>No aplica si no se utilizan unidades de enfriamiento en la operación.</b>
3.05.06	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	Todos los protectores de los ventiladores (unidades de enfriamiento y ventilación general) en las instalaciones están limpios. No hay acumulación de polvo u otros materiales en las protecciones del ventilador. <b>No aplica si no se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado en la operación.</b>

3.05.10	¿Está el área de almacenamiento completamente cerrado?	<p>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.</p>	<p>Para proteger el producto y los materiales de embalaje de los elementos y plagas, es necesario mantener el área de almacenamiento cerrada y a prueba de plagas. Las puertas principales deben mantenerse cerradas a menos que estén en uso. Los envases en contacto con alimentos no deben almacenarse en el exterior. Envases de contacto no alimentario, por ejemplo, sacos de cartón deben guardarse en el interior si es posible. Si algún envase de contacto no alimentario se almacena afuera, esta área de almacenamiento exterior debe incluirse en el programa de control de plagas. Los materiales no alimentarios almacenados en el exterior deben cubrirse con una cubierta impermeable y a prueba de polvo (a menudo hecha de material plástico). Los patios o las áreas de atraque donde el producto pasa (por ejemplo, hacia y desde un hidroc ompresor) están exentos, siempre que el producto se transfiera y no se almacene. Se aplica la discreción del auditor.</p>
3.05.18	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>los contenedores de un solo servicio 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) se deben tratar como contenedores de servicio único y usarse sólo para productos. 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). <b>No aplica si no se utilizan contenedores de un solo servicio en la operación.</b></p>
3.05.19	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>todos los contenedores reutilizables deben poder limpiarse o usarse con un forro limpio 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), productos terminados o envases deben mantenerse limpios. El almacenamiento de estos artículos debe garantizar que permanezcan limpios y no contaminados (por ejemplo, cubiertos limpios). Los contenedores reutilizables internos deben estar etiquetados o codificados por colores (visualmente o en el idioma que entiendan los trabajadores) para que su propósito designado pueda identificarse fácilmente. Los contenedores de plástico retornables (RPC) (por ejemplo, CHEP, IFCO) se deben tratar como contenedores de un solo servicio y solamente deben usarse para producto (puntaje en 3.05.18). Si el contenedor de basura es el único contenedor reutilizado en el sitio y tiene un diseño específico y exclusivo, por lo que no se puede confundir con otro uso, no se deben descontar puntos. <b>No aplica si no se utilizan contenedores reutilizables en la operación.</b></p>
3.05.21	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los desagües del piso de la instalación, incluidas las cubiertas y los canales internos, están limpios y no tienen material deteriorado/viejo.</li> <li>• Todos los desagües del piso de las instalaciones están libres de olores.</li> <li>• No hay desbordamiento ni exceso de agua estancada en los desagües del piso.</li> <li>• Los desagües deben tener paredes y bases lisas que permitan el flujo libre de agua sin atrapar los desechos, y también ayudan en la limpieza de los desagües.</li> <li>• El agua de los recipientes de refrigeración se drena y desecha lejos del producto y de las superficies en contacto con el producto.</li> </ul> <p>Siempre que sea posible, el auditor debe solicitar que se retiren las cubiertas del drenaje del piso para su inspección. Use una linterna para iluminar el fondo de los desagües profundos. <b>No aplica si no se utilizan o no están presentes los drenajes de piso en la operación.</b></p>

3.05.22	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los vehículos y equipos utilizados para mover materias primas, productos empacados y empaques a través y dentro de las instalaciones están limpios, bien mantenidos y no transportan mercancías fuera de las instalaciones (a menos que se limpien y saniticen antes de volver a entrar). En este caso, áreas abiertas del muelle de carga se aceptan como dentro de las instalaciones.</li> <li>• Los vehículos de transporte interno (carretillas elevadoras, montacargas (o vehículos de tipo similar), transpaleta, carros, limpiadores de pisos, etc.) utilizados para transportar alimentos están en buen estado, limpios, libres de olores, libres de roedores e insectos.</li> <li>• Los vehículos de transporte interno (carretillas elevadoras, montacargas (o vehículos de tipo similar), transpaleta, carros, limpiadores de pisos, etc.) utilizados en áreas de alimentos no deben ser de gasolina o diésel. Los vehículos propulsados por propano (LPG) están permitidos, aunque los que funcionan con electricidad son ideales. Los camiones y carretillas elevadoras no deben dejarse en marcha en espacios cerrados o durante la carga o descarga de productos para reducir el riesgo para la salud y la posible contaminación de alimentos.</li> <li>• Se establece un programa de sanitización para vehículos de transporte interno para garantizar niveles adecuados de sanitización.</li> <li>• Los vehículos de transporte interno no deberían ser “zonas de descanso” móviles, es decir, alimentos y bebidas no deberían almacenarse en los vehículos.</li> <li>• Los limpiadores de piso deben mantenerse en buenas condiciones y limpiarse para evitar la contaminación cruzada. Donde sea relevante, las escobillas y los accesorios del limpiador de piso podrían necesitar ser cambiados o limpiados cuando se mueva de un área de riesgo a otra. <b>No aplica si no se utilizan vehículos de transporte interno en la operación.</b></li> </ul>
---------	--------------------	--------------------	---

**INSPECCIÓN**

Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.06.01	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>Debe haber registros de las auditorías internas realizadas en cada operación, con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. La frecuencia depende del tipo y tamaño de la operación. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, la justificación de las respuestas, detallar cualquier deficiencia encontrada y la(s) acción(es) correctiva(s) tomada(s). Una lista de verificación de auditoría (idealmente, PrimusGFS) debe cubrir todas las áreas de la auditoría de PrimusGFS, incluido el área de cultivo, el área de almacenamiento, las instalaciones de los trabajadores, las áreas externas, las prácticas de los trabajadores, etc. No se descuentan puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando todas las áreas sean cubiertas. Ver 1.04 con respecto al programa de auditoría interna.</p>

HIGIENE DEL TRABAJADOR			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.08.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón, etc.)? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>	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.	<p>Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes, mientras que el trabajo se está realizando activamente. Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. La ubicación del baño debe estar dentro de un cuarto de milla. o 5 minutos a pie del lugar donde se encuentran los trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. No es aceptable 5 minutos de manejo, mientras que el trabajo en la granja se realiza activamente con grupos de tres o más trabajadores. Donde hayan dos o menos trabajadores presentes (p. ej., actividades de rociado, control de riego) y los trabajadores cuentan con transporte que está disponible de inmediato para los inodoros dentro de un trayecto de 5 minutos, es aceptable calificar como cumplimiento total. Las puertas no deben abrirse directamente a las áreas donde los alimentos están expuestos a contaminación aérea, es decir, áreas de almacenamiento y cultivo. Se acepta el uso de puertas dobles o un sistema de flujo de aire positivo. En las operaciones más antiguas, donde se diseñaron puertas para baños para abrirse a las áreas de producción, es decir, no ubicadas en el área de servicios o de la oficina, las puertas deben mantenerse cerradas en todo momento (por ejemplo, usar una puerta con resorte). El papel higiénico debe estar disponible para cada persona y almacenarse de manera que se evite la contaminación. La disposición adecuada de basura debe estar disponible dentro de los baños. Los baños deben tener instalaciones para lavarse las manos con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jabón sin fragancia/sin perfume, neutro o antiséptico; el aroma debe enjuagarse con la espuma sin dejar fragancia persistente en las manos</li> <li>• Un suministro adecuado de jabón y toallas de papel.</li> <li>• El drenaje adecuado y el agua idealmente caliente (&gt; 100 oF, 38 oC) están disponibles para su uso.</li> <li>• Si las estaciones de lavado de manos dentro de las instalaciones sanitarias son las únicas que se ofrecen, entonces se aplican los requisitos para 3.08.03a</li> <li>• La limpieza de los baños se puntúa en 3.08.01a.</li> </ul> <p>Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo <a href="https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110">https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110</a></p>
3.08.03	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? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>	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.	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. Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo <a href="https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110">https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110</a>

3.08.03a	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>Las instalaciones para lavarse las manos sólo deben usarse para el lavado de manos (no para almacenamiento, manipulación de alimentos, etc.). Las estaciones de lavado de manos deben almacenarse adecuadamente con jabón líquido sin aroma/no perfumado, neutro o antiséptico; el aroma debe enjuagarse con la espuma sin dejar fragancia persistente en las manos. Se deben usar toallas de papel de un solo uso, y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un stock adecuado de jabón y toallas de papel. Las estaciones de lavado de manos deben mantenerse en buen estado de funcionamiento con un drenaje adecuado y agua tibia <b>ideal</b> (&gt; 100°F, 38°C) disponible para su uso. El agua de descarga de los lavamanos no debe correr directamente al piso. Se debe tener cuidado para garantizar que las temperaturas del agua de lavado de manos no estén demasiado calientes cuando se usa grifería programada (grifos). Las operaciones con manos libres son un sistema óptimo para establecimientos de alimentos. La limpieza de las estaciones de lavado de manos se califica en 3.08.01a. <b>Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo</b> <a href="https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110">https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110</a></p>
3.08.10	<p>¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia <b>apropiada</b>, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?</p>	<p><b>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.</b></p>	<p><b>Si la operación ha tomado la decisión de establecer una política sobre prendas exteriores de vestir basada en riesgos, esta debe considerar lo siguiente: requisitos del cliente, requisitos legales nacionales y locales, contaminación cruzada y riesgos de material foráneo potenciales, etc.</b> Las prendas exteriores incluyen, cuando corresponda: batas, delantales, mangas, guantes, etc. Se requiere ropa adecuada para los trabajadores que manipulan productos que están potencialmente listos para el consumo (por ejemplo, tomates, verduras de hoja verde, etc.). Los artículos deben ser lavados internamente o por una agencia de lavado contratada. Los trabajadores individuales no deben llevar las prendas a casa para limpiarlas. Cuando los artículos se lavan en el lugar, el auditado debe haber documentado las reglas POE y BPA sobre cómo se limpian estas prendas. La política sobre uso de guantes debe ser clara para los trabajadores: los auditores establecerán las políticas antes de tomar decisiones de calificación y tomarán nota de esta política para el informe de auditoría. Los guantes no pueden reemplazar los requisitos de lavado de manos. Los guantes deben cambiarse después de los períodos de descanso, de usar instalaciones sanitarias, y de cualquier actividad que no sea la manipulación de alimentos o cuando los guantes estén sucios, rasgados o contaminados. Si se usan guantes reutilizables, deben estar hechos de un material que pueda limpiarse y sanitizarse fácilmente, deben entregarse guantes limpios al menos diariamente y según sea necesario durante el día y almacenarse adecuadamente entre usos. Los guantes no deben llevarse a casa para limpiarlos. Cuando se usan guantes, no deben ser de látex (por ejemplo, vinilo, nitrilo, etc.). Esto incluye los guantes en botiquines de primeros auxilios. Cuando no se requiera/use ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa de calle exterior está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se deben usar blusas sin mangas sin otra prenda de vestir encima.</p>



3.08.13	Sin Cambio en v3.1	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. <b>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.</b>	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. <b>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.</b>
---------	--------------------	--	--

**INSUMOS AGRONÓMICOS**

Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.09.01b (Lodo Cloacal (Biosólidos))	Sin Cambio en v3.1	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.	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.
3.09.05b (Enmiendas de Suelo o Sustrato)	Sin Cambio en v3.1	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.	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.
3.09.06b (Fertilizantes Inorgánicos)	Sin Cambio en v3.1	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.	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.

<p>3.09.01e (Lodo Cloacal (Biosólidos))</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado 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 &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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).</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado a 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 tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, Té de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost de origen animal, deben incluir <i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 en Negativo o &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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). Toda la legislación local y nacional también se debe seguir.</p> <p>Donde legalmente se permita, una tasa de muestreo reducida es posible si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de compostaje) y ha sido sometido a un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos (<i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. Coli</i> O157: H7) y muestra &lt;1000 NMP de coliformes fecales/gramo. El auditado tiene documentación del estudio que valide que el material es seguro y que los registros de control del proceso (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como sonda de temperatura) se mantengan y estén disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de compostaje tienen POE de contaminación cruzada y registros de temperatura/torneado.</p> <p>Las siguientes opciones de plan de muestreo pueden usarse para determinar la definición de un lote. Debe haber una indicación del proveedor/productor de cómo se determinan los lotes (es decir, a partir de la información aquí o de otro método). Los siguientes planes de muestreo están tomados de las regulaciones vigentes en el estado de California (relacionadas con los biosólidos) y de las pautas reconocidas de compost a partir del abono incluidas en el Contrato de Comercialización de Vegetales de Hojas verdes.</p> <p><b>Referencia</b></p> <p>21 CFR Parte 112 Subparte F- Enmiendas de suelos biológicos de origen animal y desechos humanos, para obtener detalles sobre los procesos de tratamiento y los estándares de pruebas microbianas. Regulaciones estatales de California para Compost (CCR Título 14 - Capítulo 3.1 - Artículo 7; <a href="https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf">https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf</a>)</p> <p>NOP 5021 Guía de compost y vermicompost en la producción de cultivos orgánicos; <a href="https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf">https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf</a></p>
---	---------------------------	---	--

<p>3.09.02e (Compostaje a Base de Animales)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado 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 &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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).</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado a 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 tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, Té de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost de origen animal, deben incluir <i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 en Negativo o &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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). Toda la legislación local y nacional también se debe seguir.</p> <p>Donde legalmente se permita, una tasa de muestreo reducida es posible si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de compostaje) y ha sido sometido a un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos (<i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. Coli</i> O157: H7) y muestra &lt;1000 NMP de coliformes fecales/gramo. El auditado tiene documentación del estudio que valide que el material es seguro y que los registros de control del proceso (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como sonda de temperatura) se mantengan y estén disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de compostaje tienen POE de contaminación cruzada y registros de temperatura/torneado.</p> <p>Las siguientes opciones de plan de muestreo pueden usarse para determinar la definición de un lote. Debe haber una indicación del proveedor/productor de cómo se determinan los lotes (es decir, a partir de la información aquí o de otro método). Los siguientes planes de muestreo están tomados de las regulaciones vigentes en el estado de California (relacionadas con los biosólidos) y de las pautas reconocidas de compost a partir del abono incluidas en el Contrato de Comercialización de Vegetales de Hojas verdes.</p> <p><b>Referencia</b></p> <p>21 CFR Parte 112 Subparte F- Enmiendas de suelos biológicos de origen animal y desechos humanos, para obtener detalles sobre los procesos de tratamiento y los estándares de pruebas microbianas.</p> <p>Regulaciones estatales de California para Compost (CCR Título 14 - Capítulo 3.1 - Artículo 7; <a href="https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf">https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf</a></p> <p>NOP 5021 Guía de compost y vermicompost en la producción de cultivos orgánicos; <a href="https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf">https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf</a></p>
---	---------------------------	---	--

<p>3.09.03e (Estiércol Animal No Tratado)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado 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 &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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).</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado a 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 tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, Té de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost de origen animal, deben incluir <i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 en Negativo o &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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). Toda la legislación local y nacional también se debe seguir.</p> <p>Donde legalmente se permita, una tasa de muestreo reducida es posible si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de compostaje) y ha sido sometido a un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos (<i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. Coli</i> O157: H7) y muestra &lt;1000 NMP de coliformes fecales/gramo. El auditado tiene documentación del estudio que valide que el material es seguro y que los registros de control del proceso (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como sonda de temperatura) se mantengan y estén disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de compostaje tienen POE de contaminación cruzada y registros de temperatura/torneado.</p> <p>Las siguientes opciones de plan de muestreo pueden usarse para determinar la definición de un lote. Debe haber una indicación del proveedor/productor de cómo se determinan los lotes (es decir, a partir de la información aquí o de otro método). Los siguientes planes de muestreo están tomados de las regulaciones vigentes en el estado de California (relacionadas con los biosólidos) y de las pautas reconocidas de compost a partir del abono incluidas en el Contrato de Comercialización de Vegetales de Hojas verdes.</p> <p><b>Referencia</b></p> <p>21 CFR Parte 112 Subparte F- Enmiendas de suelos biológicos de origen animal y desechos humanos, para obtener detalles sobre los procesos de tratamiento y los estándares de pruebas microbianas.</p> <p>Regulaciones estatales de California para Compost (CCR Título 14 - Capítulo 3.1 - Artículo 7; <a href="https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf">https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf</a></p> <p>NOP 5021 Guía de compost y vermicompost en la producción de cultivos orgánicos; <a href="https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf">https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf</a></p>
---	---------------------------	---	--

<p>3.09.04e (Tratamientos de cultivos No Sintéticos)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de la prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado 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 &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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).</p>	<p>Debe haber evidencia de que cada resultado de prueba de laboratorio (certificado de análisis) proporcionado sea rastreado a 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 tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, Té de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio fertilizantes") y para las pruebas microbianas de compost de origen animal, deben incluir <i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 en Negativo o &lt;DL e incluir coliformes fecales/gramo a &lt;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). Toda la legislación local y nacional también se debe seguir.</p> <p>Donde legalmente se permita, una tasa de muestreo reducida es posible si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de compostaje) y ha sido sometido a un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos (<i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. Coli</i> O157: H7) y muestra &lt;1000 NMP de coliformes fecales/gramo. El auditado tiene documentación del estudio que valide que el material es seguro y que los registros de control del proceso (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como sonda de temperatura) se mantengan y estén disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de compostaje tienen POE de contaminación cruzada y registros de temperatura/torneado.</p> <p>Las siguientes opciones de plan de muestreo pueden usarse para determinar la definición de un lote. Debe haber una indicación del proveedor/productor de cómo se determinan los lotes (es decir, a partir de la información aquí o de otro método). Los siguientes planes de muestreo están tomados de las regulaciones vigentes en el estado de California (relacionadas con los biosólidos) y de las pautas reconocidas de compost a partir del abono incluidas en el Contrato de Comercialización de Vegetales de Hojas verdes.</p> <p><b>Referencia</b></p> <p>21 CFR Parte 112 Subparte F- Enmiendas de suelos biológicos de origen animal y desechos humanos, para obtener detalles sobre los procesos de tratamiento y los estándares de pruebas microbianas. Regulaciones estatales de California para Compost (CCR Título 14 - Capítulo 3.1 - Artículo 7; <a href="https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf">https://compostingcouncil.org/wp-content/uploads/2013/05/California.pdf</a>)</p> <p>NOP 5021 Guía de compost y vermicompost en la producción de cultivos orgánicos; <a href="https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf">https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/5021.pdf</a></p>
--	---------------------------	---	--

<p>3.09.02g 3.09.04g 3.09.05e 3.09.06d</p>	<p>Pregunta removida del módulo de Invernadero debido a la pregunta "¿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?"</p>	<p>Removida</p>	<p>Removida</p>
--	---	-----------------	-----------------

IRRIGACIÓN / USO DEL AGUA			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.10.01a (municipal/ distrito)	¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>	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. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>	Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones). <b>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si &gt;60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></b> Referencias: <a href="https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water">https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water</a> <a href="https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/">https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</a>

<p>3.10.02a (Pozo)</p>	<p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>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 &gt; 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. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si &gt;60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p> <p>Referencias:  <a href="https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water">https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water</a>  <a href="https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/">https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</a></p>
----------------------------	---	---	---



<p>3.10.03a (Agua Superficial que no Fluye)</p>	<p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>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 &gt; 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. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si &gt;60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p> <p>Referencias:  <a href="https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water">https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water</a>  <a href="https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/">https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</a></p>
---	---	---	---

<p>3.10.04a (Agua Superficial De Flujo Abierto)</p>	<p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>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 &gt; 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. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si &gt;60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p> <p>Referencias:  <a href="https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water">https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water</a>  <a href="https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/">https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</a></p>
---	---	---	---

<p>3.10.05a (Agua Recuperada)</p>	<p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>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 &gt; 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. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si &gt;60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p> <p>Referencias:  <a href="https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water">https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water</a>  <a href="https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/">https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</a></p>
---------------------------------------	---	---	---

<p>3.10.06a (Agua de Embalse)</p>	<p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>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 &gt; 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. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p>	<p>Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si &gt;60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto. <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b></p> <p>Referencias:  <a href="https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water">https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water</a>  <a href="https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/">https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</a></p>
---------------------------------------	---	---	---

<p>3.10.01d (Municipal/ distrito)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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).</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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). Referencia: <a href="https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/">https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/</a></p>
<p>3.10.02d (Pozo)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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).</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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). Referencia: <a href="https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/">https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/</a></p>

<p>3.10.03d (Agua Superficial que no Fluye)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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).</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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). Referencia: <a href="https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/">https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/</a></p>
<p>3.10.04d (Agua Superficial De Flujo Abierto)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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).</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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). Referencia: <a href="https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/">https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/</a></p>

<p>3.10.05d (Agua Recuperada)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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).</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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). Referencia: <a href="https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/">https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/</a></p>
<p>3.10.06d (Agua de Embalse)</p>	<p>Sin Cambio en v3.1</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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).</p>	<p>Para <i>E.coli</i> genérico (a menos que existan directrices/leyes más estrictas) &lt;126 NMP (o UFC)/100mL (media geométrica móvil n = 5) y &lt;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 <b>si es requerido</b>, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> - tolerancia cero). <b>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.</b> 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). Referencia: <a href="https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/">https://producesafetyalliance.cornell.edu/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule/</a></p>

3.10.07	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>Debe haber una evaluación documentada para cada fuente de agua utilizada en el área de cultivo. 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 de 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 por surcos, debe haber ejemplos de cómo la operación está minimizando el riesgo.</p> <p>Las operaciones de granja e invernadero que siguen a la LGMA de Arizona o California, donde las evaluaciones de riesgo sugieren una necesidad, las aguas superficiales que pasan a una distancia de 400 pies (121 metros) de una CAFO con más de 80,000 cabezas, deben tratarse para cumplir con los criterios de aceptación microbiana para E. coli genérico de negativo o &lt; límite de detección (NMP o UFC / 100mL) si se usa en cualquier aplicación de irrigación en el nivel de campo dentro de las dos semanas de la cosecha programada.</p>
---------	--------------------	--------------------	---

**USO DE PESTICIDAS**

Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
3.11.02	Sin Cambio en v3.1	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.	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.



<p>3.11.03</p>	<p>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? <b>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 auditoria.</b></p>	<p>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 (<b>es decir, tasas de aplicación, propósito previsto, normas de protección del trabajador, equipo de protección personal, almacenamiento de contenedores, eliminación</b>). 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). <b>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 auditoria.</b></p>	<p>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 (<b>es decir, tasas de aplicación, propósito previsto, normas de protección del trabajador, equipo de protección personal, almacenamiento de contenedores, eliminación</b>). 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). <b>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 auditoria.</b></p>
<p>3.11.04</p>	<p><b>3.11.05:</b> Para aquellos <b>pesticidas que no están</b> registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos objetivo en el país de producción o, si el país <b>no tiene</b> o tiene un marco legislativo parcial para cubrir los <b>pesticidas</b>, ¿puede el productor demostrar que tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino? <b>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 auditoria.</b></p>	<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. <b>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 auditoria.</b></p>	<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. <b>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 auditoria.</b></p>

<p>3.11.05</p> <p><b>3.11.04:</b> 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. <b>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 auditoria.</b></p>	<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). <b>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 auditoria.</b></p> <p>Referencia: <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/</a></p>	<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). <b>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 auditoria.</b></p> <p>Referencia: <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/</a></p>
--	---	---