

Tabla de Aplicabilidad de BPM

Este cuadro está destinado sólo a modo de orientación. Las situaciones variarán según el proceso, el producto y el uso previsto.

Alcance GFSI V7	Alcance GFSI 2020	Tipo de Operación	Características del Proceso o Producto(s)	Redes para el Cabello/Restricciones para el Cabello	Batas/Delantales	Mangas	Saneamiento de Manos	Saneamiento de Pies/Botas
		Almacenamiento y Distribución						
D	G		Productos perecederos (productos agrícolas) - temperaturas ambiente	N	N	N	N	N
D	G		Productos perecederos (productos agrícolas) - recibidos con hielo (no se hace ni se añade hielo en el sitio), almacenamiento de alta humedad	N	N	N	N	N
J	G		Productos secos no perecederos (temperaturas ambiente)	N	N	N	N	N
J	G		Productos de temperatura controlada ($\geq 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$) (refrigeración)	N	N	N	N	N
J	G		Productos de temperatura controlada ($< 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$) (congelados)	N	N	N	N	N
		Cuarto Frío						
D	BIII		Todos los productos/commodities (mediante evaporadores/condensadores, enfriados por aire forzado, enfriados al vacío)	N	N	N	Y	N
D	BIII		Todos los productos/commodities (mediante hidrogenfriadores húmedos, hydrovacs, inyección de hielo, cubiertos con hielo)	Y ¹	N	N	Y	Y ⁴
		Empaque						
D	BIII		Potencialmente RTE, proceso húmedo y/o con almacenamiento de alta humedad	Y	Y ²	Y ³	Y	N
D	BIII		Potencialmente RTE, solo empaque seco	Y	N	Y ³	Y	N
D	BIII		No RTE (por ejemplo, patatas, calabaza dura, frijoles secos, legumbres, granos)	Y	N	N	N	N
		Procesadora						
EII	CII		Fruta y/o vegetales cortados	Y	Y	Y ³	Y	Y
EII	CII/CIII		Productos IQF	Y	Y	Y ³	Y	Y
EII	CII		Champiñones (rebanados)	Y	Y	Y ³	Y	Y
EII	CII		Brotos	Y	Y	Y ³	Y	Y
EII	CIII		Productos perecederos mixtos de plantas y animales	Y	Y	Y ³	Y	Y
EII	CIV		Productos no perecederos	Y	Y	Y ³	Y	Y
EIV	CII/CIV		Jugo (pH <4.5)	Y	Y	Y ³	Y	Y
EIV	CII/CIV		Jugo (pH ≥ 4.5)	Y	Y	Y ³	Y	Y

Y¹: Cuando se use hielo, es necesario utilizar redes/restricciones para el cabello.

Y²: En las plantas de empaque en las que se lava producto, el uso de batas o delantales es obligatorio después del paso de lavado, pero idealmente durante toda la operación.

Y³: En las plantas de empaque y procesamiento cuando la vestimenta toque el producto, se requiere el uso de mangas.

Y⁴: En las operaciones que tienen un "cámara frigorífica", la sanitización de pies/botas es obligatoria cuando se cruce desde un área de contaminación potencial.

Y: Aplicable, no usar N/A.

N: Generalmente N/A. Si la operación ha implementado, entonces DEBE ser calificada.