

Criterios Mínimos para el Programa de Pruebas Microbiológicas

La información de este cuadro es solamente para orientación general. Las situaciones variarán según el proceso, el producto y el uso previsto. Se quiere que todas las operaciones realicen a una evaluación de riesgos de acuerdo a 5.16.01.

Alcance GFSI V7	Alcance GFSI 2020	Tipo de Operación	Características del Proceso o Producto(s)	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba del PMA	Zonas Mínimas de Muestreo	Frecuencia Mínima de Muestreo y Pruebas de Agua	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba de Hielo (si se usa hielo)	Verificaciones Mínimas Posteriores al Saneamiento (por ejemplo, ATP)
		Almacenamiento y Distribución						
D	BIII		Productos perecederos (productos agrícolas) - temperaturas ambiente	Trimestral	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
D	BIII		Productos perecederos (productos agrícolas) - recibidos con hielo (no se hace ni se añade hielo en el sitio), almacenamiento de alta humedad	Mensual	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
J	G		Productos secos no perecederos (temperaturas ambiente)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A
J	G		Productos de temperatura controlada ($\geq 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$) (refrigeración)	Mensual	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
J	G		Productos de temperatura controlada ($< 32^{\circ}\text{F}/0^{\circ}\text{C}$) (congelados)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A

		Cuarto Frío						
D	BIII		Todos los productos/commodities (mediante evaporadores de tipo seco/condensadores, enfriados por aire forzado, enfriados al vacío)	Mensual	Zonas 1-4	Cada 12 meses	N/A	N/A
D	BIII		Todos los productos/commodities (mediante hidrogenfridores húmedos, hydrovacs, fabricación de hielo, inyección de hielo, cubiertos con hielo)	Mensual	Zonas 1-4	Trimestral	Trimestral	Semanal

		Empaque						
D	BIII		Potencialmente RTE, proceso húmedo y/o con almacenamiento de alta humedad	Mensual	Zonas 1-4	Trimestral	Trimestral	Semanal
D	BIII		Potencialmente RTE, solo empaque seco	Mensual	Zonas 1-4	Cada 12 meses	N/A	Semanal
D	BIII		No RTE (por ejemplo, patatas, calabaza dura, frijoles secos, legumbres, granos)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A

		Procesadora						
EII	CII		Fruta y/o vegetales cortados	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	Mensual	Diario
EII	CII/CIII		Productos IQF	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	Mensual	Diario
EII	CII		Champiñones (rebanados)	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
EII	CII		Brotos	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
EII	CIII		Productos perecederos mixtos de plantas y animales	Semanal	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
EII	CIV		Productos no perecederos	Mensual	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
EIV	CII/CIV		Jugo (pH <4.5)	Trimestral	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario
EIV	CII/CIV		Jugo (pH ≥ 4.5)	Mensual	Zonas 1-4	Mensual	N/A	Diario

Recursos:

<http://www.afdo.org/Resources/Documents/4-news-and-events/past-presentations/1006190900Zink.pdf>
https://safefoodalliance.com/wp-content/uploads/sfc2016-Environmental_Monitoring_In_The_Age_of_FSMA.pdf
<https://info.unitedfresh.org/hubfs/Food%20Safety%20Pubs/FINAL-UFPA-Listeria-Guidance5.pdf>
https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/fc73c914-baec-47ca-a8be-564559b2f3b3/37d_IM_Common_Pathogens.pdf?MOD=AJPERES