

## PGFS v3.2 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 1 - SAIA</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Sistema de Administración	1.01.01	¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Confirmar si el documento está firmado (por la dirección de alta gerencia ) y fechado</li> <li>• Indicar dónde se publica la política</li> </ul>
Sistema de Administración	1.01.02	¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallen sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Confirmar si el documento está fechado</li> </ul>
Sistema de Administración	1.01.03	¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento que enumera los miembros del comité de inocuidad</li> <li>• Confirmar la frecuencia de las reuniones, confirmar las minutas, indicar los temas tratados y los asistentes</li> </ul>
Sistema de Administración	1.01.04	¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Confirmar que estén listados todos los roles de trabajo relacionados con la inocuidad</li> </ul>
Sistema de Administración	1.01.05	¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Indicar la fecha de la última verificación del sistema de inocuidad</li> <li>• Indicar si el sistema ha tenido cambios</li> </ul>
Sistema de Administración	1.01.06	Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia actualizada del documento?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> </ul>
Control de Documentos y Registros	1.02.01	¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial/registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del procedimiento</li> <li>• Indicar quien es el responsable del control de documentos</li> </ul>
Control de Documentos y Registros	1.02.02	¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del procedimiento</li> <li>• Indicar el período de conservación de los registros</li> </ul>
Control de Documentos y Registros	1.02.03	¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir brevemente cómo se controlan los registros</li> <li>• Detallar cualquier problema con la manera de registrar/editar los registros</li> </ul>
Control de Documentos y Registros	1.02.04	¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir brevemente cómo se organizan y gestionan los documentos</li> </ul>
Control de Documentos y Registros	1.02.05	¿Todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria son verificados por una persona calificada, independiente de la(s) persona(s) que completan los registros?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicar un ejemplo que quién revisa y firma como la persona responsable</li> </ul>
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.01	¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del procedimiento escrito detallando cómo se crea un POE</li> </ul>
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.02	¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describa la disponibilidad de POEs</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.03	¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa todos los requisitos básicos para manejar todas las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?	• Nombre y/o código del procedimiento de acciones correctivas
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.04	¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?	• Nombre y/o código del documento • Mencionar un ejemplo, agregar fecha y acción correctiva tomada (si aplica)
Inspecciones Internas y Externas	1.04.01	¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?	• Nombre y/o código del programa de auditorías • Frecuencia de las auditorías internas
Inspecciones Internas y Externas	1.04.02	¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?	• Nombre y/o código del procedimiento
Inspecciones Internas y Externas	1.04.03	¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?	• Fecha de la última inspección, tipo de inspección y la compañía que la realizó • Confirmar si las acciones correctivas (si aplica) están documentadas
Inspecciones Internas y Externas	1.04.04	¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?	• Describir uno de los procedimientos de calibración revisados, incluyendo la frecuencia, método de calibración, acciones correctivas (si aplica).
Inspecciones Internas y Externas	1.04.05	¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?	• Indicar la frecuencia de verificación
Liberación de ítems/producto	1.05.01	¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?	• Nombre y/o código del procedimiento
Liberación de ítems/producto	1.05.02	¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?	• Describir como se conservan los registros
Liberación de ítems/producto	1.05.03	¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de ítems en espera y rechazados?	• Nombre y/o código del procedimiento
Liberación de ítems/producto	1.05.04	¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?	• Nombre y/o código del documento • Mencionar un ejemplo, incluir la fecha, razón de la retención/rechazo, cuál producto fue rechazado y las medidas tomadas para su liberación (si aplica)
Liberación de ítems/producto	1.05.05	¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de quejas/comentarios sobre la inocuidad alimentaria de los clientes y compradores junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?	• Nombre y/o código del procedimiento o política observado • Mencione un ejemplo de una queja y la acción correctiva y/o preventivas tomadas (si aplica)
Control/Supervisión de Proveedores	1.06.01	¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo los proveedores y los proveedores de servicios son evaluados, aprobados e incluyen las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? <i>Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.</i>	• Nombre y/o código del procedimiento • <b>Describa el programa de monitoreo para proveedores</b>
Control/Supervisión de Proveedores	1.06.02	¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios que incluya la justificación del uso de cualquier proveedor o proveedor de servicios de emergencia (temporal)?	• Nombre y/o código de la lista de proveedores aprobados • Proporcionar un ejemplo de tres proveedores aprobados
Control/Supervisión de Proveedores	1.06.03	¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje primario), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?	• Indicar fecha de la última revisión de las especificaciones.

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Control/Supervisión de Proveedores	1.06.04	¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar los tipos de documentación que están disponibles, para cuáles proveedores</li> </ul>
Control/Supervisión de Proveedores	1.06.05	Cuando los <b>proveedores de</b> servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 ó equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nota de quien los acredita</li> <li>Alcance de la licencia/acreditación</li> <li>Fecha de expiración de la acreditación</li> </ul>
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.01	¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar el tipo de sistema de rastreo que se posee (<b>diagrama de flujo o descripción escrita del proceso</b>)</li> <li>Indicar el tipo de código utilizado para el rastreo de materiales</li> </ul>
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.02	¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código del procedimiento</li> <li>Fecha de la última revisión del listado de contactos</li> </ul>
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.03	¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y duración de la última prueba de recuperación realizada</li> <li>Frecuencia de las pruebas de recuperación</li> <li>Mencionar si ha ocurrido alguna recuperación durante el último año (si aplica)</li> </ul>
Bioseguridad	1.08.01	¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA, por sus siglas en inglés) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar todos los riesgos potenciales identificados de la organización y operaciones aplicables a la auditoría</li> </ul>
Bioseguridad	1.08.02	<b>¿Existe una evaluación por escrito de la vulnerabilidad de la defensa alimentaria y un plan de defensa alimentaria basado en los riesgos asociados con la operación?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código de la política de bioseguridad</li> <li><b>Confirmar que todos los riesgos de bioseguridad han sido identificados</b></li> </ul>
Bioseguridad	1.08.03	¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proporcionar ejemplo(s)</li> </ul>
Bioseguridad	1.08.04	¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar la ubicación de la lista (parte del plan de recuperación, publicado en un lugar público)</li> </ul>
Bioseguridad	1.08.05	¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar si un formato está firmado, se usó identificación apropiada, etc.</li> </ul>

## PGFS v3.1 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 2 - Granja</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
General	2.01.01	¿Se cuenta con personal asignado responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	• Nombre <b>y/o posición</b> de la persona designada que es responsable
General	2.01.02	Si la operación está cultivando bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual por parte de una organización de certificación orgánica acreditada?	• Nombre de la organización certificada para orgánicos • Fecha de acreditación y vigencia del certificado
General	2.01.03	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	• Nombre y/o código del procedimiento
Sitio	2.02.01	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	• Confirmar que el mapa esta actualizado y correcto para la operación
Sitio	2.02.02	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	• Indicar como codificar o identificar la(s) área(s) de cultivo
Sitio	<b>2.02.03</b>	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	• Confirmar que la evaluación de riesgos cubre el área de cultivo y <b>las fuentes de agua</b>
Sitio	<b>2.02.03a</b>	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	• Detallar los pasos de reducción del riesgo
Sitio	<b>2.02.04</b>	¿Se implementan los controles necesarios de bioseguridad en la operación?	• Indicar las áreas que están definidas como de "alto riesgo" por la operación <b>y sus controles.</b>
Sitio	<b>2.02.05</b>	¿El área exterior inmediatamente fuera del área de cultivo, incluidas las carreteras, los patios y las áreas de estacionamiento, se encuentra libre de basura, malezas y agua estancada?	• <b>Confirmar Si/No</b>
Sitio	<b>2.02.06</b>	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento al exterior de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, que estos equipos no se encuentren en contacto con el barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del área de cultivo)?	• <b>Describir las medidas de control</b>
Sitio	<b>2.02.07</b>	¿Los contenedores de basura y los basureros se mantienen cubiertos o cerrados?	• Confirmar Si/No
Sitio	<b>2.02.08</b>	Donde se almacenan o manipulan suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, compost), ¿se toman medidas necesarias 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 ESTA AUDITORIA.</b>	• Detallar las medidas usadas para la protección de áreas de cultivo, producto, y fuentes de agua
Sitio	<b>2.02.09</b>	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no son un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Sitio	2.02.10	¿El área auditada está libre de presencia animal y/o actividad animal (silvestre o doméstica)? Si la respuesta es <b>Cumplimiento Total</b> , vaya a 2.02.11.	• Si la respuesta es no, detallar cualquier observación de actividad animal
Sitio	2.02.10a	¿El área auditada se encuentra libre de cualquier evidencia de materia fecal animal? <b>UNA PUNTUACIÓN DE CERO PUNTOS (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier presencia de contaminación fecal • Describir las acciones correctivas llevadas a cabo
Sitio	2.02.11	¿El área auditada se encuentra libre de cualquier evidencia de materia fecal humana? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier presencia de contaminación fecal
Sitio	2.02.12	¿Está el área auditada libre de evidencia de bebés y niños pequeños?	• Si está(n) presente(s), indicar qué evidencia de bebés, niños fue vista.
Historia del Terreno	2.03.01	¿La(s) área(s) de cultivo se usaron para cultivar alimentos para el consumo humano la temporada pasada?	• Indicar cuales cultivos fueron cultivados previamente o el uso previo del terreno
Historia del Terreno	2.03.02	¿Se han utilizado las áreas de cultivo para cualquier función no agrícola? Si es no, vaya a 2.03.03.	• Describir el uso no agrícola
Historia del Terreno	2.03.02a	Si el área de cultivo se usó previamente para funciones no agrícolas, ¿se han realizado pruebas de suelo que muestren que el suelo fue negativo o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para contaminantes?	• Fecha y resultados de análisis de suelo realizados
Historia del Terreno	2.03.03	¿Las áreas de cultivo se han utilizado para la cría de animales o como tierras de pastoreo para animales en los últimos 12 meses? Si es no, vaya a 2.03.04.	• Si es Sí, indicar el plazo entre las actividades pecuarias y/o de pastoreo de animales y siembra de cultivo
Historia del Terreno	2.03.03a	Si la tierra se utilizó anteriormente para la cría de animales o como tierras de pastoreo para el ganado, ¿se ha realizado una evaluación de riesgos?	• Detallar las medidas de reducción de riesgos
Historia del Terreno	2.03.04	¿Han ocurrido inundaciones debido a causas incontrolables en las zonas de cultivo desde el ciclo de cultivo previo?	• Si es Sí, describir la causa de la inundación
Historia del Terreno	2.03.04a	Si la(s) zona(s) de cultivo y el producto se vieron afectados por el agua de la inundación, ¿hay evidencia documentada de una evaluación de riesgos y de que se realizaron acciones correctivas en la tierra y el producto afectados?	• Confirma que las acciones correctivas documentadas garantizaron que el producto afectado y el producto dentro de aproximadamente 30 pies (9,1 m) de la inundación no se cosecharon para el consumo humano • Confirmar que la replantación en terrenos de producción anteriormente inundados no ocurrió durante aproximadamente 60 días
Historia del Terreno	2.03.04b	¿Se han realizado análisis en el suelo en la o las zonas inundadas que muestren un resultado negativo o que los contaminantes en el suelo se encuentran dentro de los límites aprobados por un organismo regulador apropiado?	• Fecha y resultados de análisis de suelo realizados
Historia del Terreno	2.03.04c	Si los sistemas sépticos o de alcantarillado adyacentes al área de cultivo se vieron afectados por las aguas de la inundación, ¿hay una inspección documentada después de la inundación para asegurar que estén funcionando adecuadamente y que no sean una fuente de contaminación?	• Si la respuesta es si, proporcionar el nombre del documento y la fecha de inspección
Uso de Tierra Adyacente	2.04.01	¿Es la tierra adyacente al área de cultivo una posible fuente de contaminación de la producción ganadera intensiva (por ejemplo, lotes de alimentación, operaciones lecheras, avicultura, operaciones de procesamiento de carne)? Si es no, vaya a 2.04.02.	• Describir brevemente el uso de los terrenos adyacentes al cultivo. • En el caso de que el producto pudiera ser afectado por los terrenos adyacentes, describir la topografía y el riesgo que crea

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Uso de Tierra Adyacente	2.04.01a	Donde hay una producción intensiva de ganado en la tierra adyacente, ¿se han tomado medidas apropiadas para mitigar esta posible fuente de contaminación en el área de cultivo (por ejemplo, áreas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, vallas, zanjas, etc.)?	• Describir cualquier medida tomada para mitigar riesgos de terrenos adyacentes
Uso de Tierra Adyacente	2.04.02	¿Hay evidencia de animales domésticos y/o animales salvajes (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) en las proximidades de la operación de cultivo? Si es no, vaya a 2.04.03.	• Describir cualquier actividad de animal en los terrenos adyacentes
Uso de Tierra Adyacente	2.04.02a	Donde haya animales domésticos y/o salvajes (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial), ¿se han implementado medidas físicas para restringir a los animales y sus desechos al ingresar al área de cultivo (por ejemplo, franjas vegetativas, barreras contra el viento, barreras físicas, bermas, vallas, zanjas de desviación)?	• Describir cualquier medida tomada para mitigar riesgo(s) identificado(s)
Uso de Tierra Adyacente	2.04.03	¿Se almacenan y/o aplican en tierras adyacentes montones de estiércol, la composta, biosólidos o enmiendas no sintéticas sin tratar? Si es no, vaya a 2.04.04.	• Indicar la presencia o ausencia de estiércol, composta o mejoradores no sintéticos almacenados en terrenos adyacentes
Uso de Tierra Adyacente	2.04.03a	Donde corresponda, ¿se han tomado medidas físicas para asegurar las pilas de estiércol, el compost, los biosólidos o las enmiendas no sintéticas no tratadas almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes?	• Indicar zonas de amortiguamiento y topografía • Describir cualquier otra medida tomada para mitigar riesgos por almacenamiento de estiércol, composta, etc. productos que están almacenados en terrenos adyacentes
Uso de Tierra Adyacente	2.04.03b	Si los biosólidos se almacenan y/o se aplican en terrenos adyacentes, ¿el propietario contiguo ha proporcionado documentación que confirme que los biosólidos cumplen con las normas vigentes, las normas gubernamentales o locales?	• Indicar documentación provista que confirma que los biosólidos cumplen con las guías requeridas
Uso de Tierra Adyacente	2.04.04	¿El área de cultivo está situada en una ubicación de mayor riesgo donde la contaminación podría ocurrir por operaciones o funciones cercanas (por ejemplo, campos de lixiviación, escorrentías o posibles inundaciones de alcantarillas, sistemas de inodoros, instalaciones industriales, campos de trabajo, etc.)? Si es no, vaya a 2.04.05.	• Describir cualquier actividad de alto riesgo y/o operación que pudiera representar una amenaza
Uso de Tierra Adyacente	2.04.04a	Cuando el área de cultivo se encuentra en una ubicación de mayor riesgo, ¿se han tomado las medidas adecuadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	• Describir cualquier medida tomada para mitigar riesgo(s) identificado(s)
Uso de Tierra Adyacente	2.04.05	¿Hay algún otro riesgo potencial en la tierra adyacente que podría potencialmente conducir a la contaminación del área de cultivo?	• Describir cualquier otro riesgo potencial que podría presentar una amenaza
Uso de Tierra Adyacente	2.04.05a	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	• Describir cualquier medida tomada para mitigar riesgo(s) identificado(s)
Uso de Tierra Adyacente	2.04.06	¿Hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente al área auditada? Si es no, vaya a 2.05.01.	• Indicar la presencia o ausencia de materia fecal humana en terrenos adyacentes
Uso de Tierra Adyacente	2.04.06a	Cuando hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente, ¿existen controles adecuados para mitigar el riesgo (por ejemplo, controles de acceso (barreras), distancia del área de cultivo y equipo, tipo de cultivo y madurez, condición de la tierra, etc.)?	• Describir el riesgo para el cultivo por contaminación fecal en terreno adyacente • Describir cualquier medida tomada para mitigar los riesgo(s) identificado(s)

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Inspección	2.05.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre o código del documento</li> <li>Confirmar la frecuencia de las inspecciones, fecha de la última auditoría interna, nombre del auditor y número de no conformidades</li> <li>Si hay NCs, confirmar que las Acciones Correctivas (o con plan de acción y medidas de mitigación) fueron notadas.</li> </ul>
Inspección	2.05.02	¿Hay registros de inventario de productos químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar la frecuencia de la revisión del inventario</li> </ul>
Inspección	2.05.03	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar donde y cómo son almacenados los productos químicos</li> </ul>
Inspección	2.05.04	¿Los cultivos, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptables de deterioro y están libres de adulteración? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detallar cualquier problema de deterioro o adulteración</li> </ul>
Entrenamiento	2.06.01	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frecuencia de los entrenamientos</li> </ul>
Entrenamiento	2.06.02	¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/ confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código del procedimiento</li> </ul>
Entrenamiento	2.06.03	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar si las no-conformidades de los empleados son documentadas</li> </ul>
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar el número de instalaciones sanitarias y el número de trabajadores al tiempo de la inspección y en la temporada alta (sí aplica)</li> </ul>
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01a	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir la ubicación de las instalaciones sanitarias</li> </ul>
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01b	¿Están las instalaciones sanitarias diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar Si/No</li> </ul>
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales que son fáciles de limpiar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir el tipo de material del que están compuestos los baños</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están construidas de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?	• Describir el color de los baños
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01e	¿Las instalaciones sanitarias cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	• Describir las condiciones del papel higiénico y las instalaciones sanitaria
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01f	En caso de que sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar las cuencas de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las superficies de cultivo?	• Nombre y/o código del procedimiento
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento se realizan con regularidad?	• Frecuencia de la limpieza y el servicio
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.03	¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA</b>	• Indicar el número de estaciones y el número de trabajadores al momento de la inspección y en la temporada alta (sí aplica)
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.03a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?	• Describir cómo se captura el agua de enjuague
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.03b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	• Describir la ubicación de las instalaciones de lavado de manos en relación con los baños
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	• Confirmar Sí/No
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.04 (pregunta nueva)	¿Las pruebas de coliformes totales (CT) y de <i>E. coli</i> genérico se realizan en el agua usada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	• Indicar la frecuencia de las pruebas
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.04a (pregunta nueva)	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo de agua

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.04b (pregunta nueva)	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo de agua
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.04c (pregunta nueva)	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de la acción correctiva más reciente tomada (si aplica), la fecha de la nueva prueba y los resultados.
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.05	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos se pueden contaminar?	• Confirmar si el lavado de manos es observado o si existen señales aparentes del lavado de manos
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.06	¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.07	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes, aros, pestañas postizas, etc., no se usan?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.08	¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)?	• Indicar donde son almacenados los artículos.
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.09	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	• Describir cualquier no-conformidad
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.10	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	• Confirmar que el auditor verifico que el agua para beber es potable (verificación verbal es aceptada)
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.10a	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente de agua para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	• Confirmar si/no para las tazas o indicar si existe una fuente de agua para beber
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.11	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	• Indicar la ubicación/disponibilidad del(los) botiquín(es), y confirmar que estén abastecidos
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.12	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)	2.07.13	¿Los problemas potenciales de materiales extraños (p. ej., metal, vidrio, plástico) <b>están</b> controlados?	• Describir cualquier riesgo potencial de material extraño observado
Insumos Agronómicos	2.08.01	¿Está siendo utilizado lodo cloacal <b>humano</b> (biosólidos) como un insumo para esta operación?	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	2.08.01a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	2.08.01b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	2.08.01c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	2.08.01d	¿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?	• Confirmar que los patógenos fueron analizados y hay resultados para cada lote. Detallar cualquier acción correctiva • Nombre del laboratorio acreditado que realizó los análisis
Insumos Agronómicos	2.08.01e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	2.08.02	¿Se está utilizando compostaje a base de animales como insumo para esta operación? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	2.08.02a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	2.08.02b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	2.08.02c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	2.08.02d	¿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?	• Confirmar que los patógenos fueron analizados y hay resultados para cada lote. Detallar cualquier acción correctiva • Nombre del laboratorio acreditado que realizó los análisis
Insumos Agronómicos	2.08.02e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Insumos Agronómicos	2.08.03	¿Se utiliza estiércol de animal no tratado como insumo (por ejemplo, estiércol crudo y/o estiércol animal no compostado, incompletamente compostado, desechos verdes, estiércol animal no tratado térmicamente, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	2.08.03a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	2.08.03b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	2.08.03c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	2.08.03d	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	2.08.04	¿Se están utilizando otros tratamientos de cultivos No Sintéticos como insumo (por ejemplo, téis de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, bio-fertilizantes, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	2.08.04a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	2.08.04b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	2.08.04c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	2.08.04d	¿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?	• Confirmar que los patógenos fueron analizados y hay resultados para cada lote. Detallar cualquier acción correctiva • Nombre del laboratorio acreditado que realizó los análisis
Insumos Agronómicos	2.08.04e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	2.08.05	¿Se están utilizando enmiendas de suelo o sustrato como insumo (por ejemplo, subproductos vegetales, humatos, algas marinas, inoculantes y acondicionador, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Insumos Agronómicos	2.08.05a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	2.08.05b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	2.08.05c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	2.08.05d	¿Hay certificados de análisis (CdA) y/o cartas de garantía que indiquen que los materiales utilizados no contienen productos animales y/o abonos de animales?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	2.08.06	¿Se están utilizando fertilizantes inorgánicos como insumo (por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	2.08.06a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	2.08.06b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	2.08.06c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Irrigación/Usos del agua	2.09.01	¿Se utiliza el agua municipal/de distrito en la operación de cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.01	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.01	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listar los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	2.09.01	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.01a	¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	2.09.01b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	2.09.01c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	2.09.01d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de la más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	2.09.01e	<b>En los casos en que son usados</b> tratamientos antimicrobianos del agua (por ejemplo, cloración, rayos U.V., ozono, etc.), <b>¿existen registros de las frecuencias de monitoreo, de los resultados y, de ser necesario, de las acciones correctivas?</b>	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo la frecuencia del tratamiento y monitoreo.</b>
Irrigación/Usos del agua	2.09.01f	<b>¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?</b>	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	2.09.02	¿Se utiliza agua de pozo en la operación de cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.02	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.02	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listar los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	2.09.02	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.02a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	2.09.02b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.02c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	2.09.02d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de la más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	2.09.02e	<b>En los casos en que son usados</b> tratamientos antimicrobianos del agua (por ejemplo, cloración, rayos U.V., ozono, etc.), <b>¿existen registros de las frecuencias de monitoreo, de los resultados y, de ser necesario, de las acciones correctivas?</b>	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo la frecuencia del tratamiento y monitoreo.</b>
Irrigación/Usos del agua	2.09.02f	<b>¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?</b>	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	2.09.03	¿Se utiliza Agua Superficial Que No Fluye en la operación de cultivo (Por ejemplo, estanque, embalse, cuenca hidrográfica)?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.03	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	2.09.03	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listas los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	2.09.03	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.03a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	2.09.03b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.03c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	2.09.03d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	2.09.03e	<b>En los casos en que son usados</b> tratamientos antimicrobianos del agua (por ejemplo, cloración, rayos U.V., ozono, etc.), ¿existen registros de las frecuencias de monitoreo, de los resultados y, de ser necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo la frecuencia del tratamiento y monitoreo.</b>
Irrigación/Usos del agua	2.09.03f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	2.09.04	¿Se utiliza Agua Superficial De Flujo Abierto en la operación de cultivo (Por ejemplo, río, canal, zanja)?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.04	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.04	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listas los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	2.09.04	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.04a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	2.09.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.04c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	2.09.04d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Uso del agua	2.09.04e	En los casos en que son usados tratamientos antimicrobianos del agua (por ejemplo, cloración, rayos U.V., ozono, etc.), ¿existen registros de las frecuencias de monitoreo, de los resultados y, de ser necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo la frecuencia del tratamiento y monitoreo.</b>
Irrigación/Uso del agua	2.09.04f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Uso del agua	2.09.05	¿Se utiliza agua recuperada en la operación? <b>Nota: Esto se refiere a las aguas residuales que han pasado por un proceso de tratamiento.</b>	• Confirmar Si/No
Irrigación/Uso del agua	2.09.05	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Uso del agua	2.09.05	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listas los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Uso del agua	2.09.05	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Uso del agua	2.09.05a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Uso del agua	2.09.05b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Uso del agua	2.09.05c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Uso del agua	2.09.05d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Uso del agua	2.09.05e	En los casos en que son usados tratamientos antimicrobianos del agua (por ejemplo, cloración, rayos U.V., ozono, etc.), ¿existen registros de las frecuencias de monitoreo, de los resultados y, de ser necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo la frecuencia del tratamiento y monitoreo.</b>
Irrigación/Uso del agua	2.09.05f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Uso del agua	2.09.06	¿Se utiliza Agua de Embalse ( <b>agua de escorrentía</b> que incluye hidropónicos) en la operación de cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Uso del agua	2.09.06	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Uso del agua	2.09.06	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listas los tipos de métodos de irrigación usados

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	2.09.06	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.06a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	2.09.06b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	2.09.06c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	2.09.06d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	2.09.06e	En los casos en que son usados tratamientos antimicrobianos del agua (por ejemplo, cloración, rayos U.V., ozono, etc.), ¿existen registros de las frecuencias de monitoreo, de los resultados y, de ser necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento incluyendo la frecuencia del tratamiento y monitoreo.
Irrigación/Usos del agua	2.09.06f	¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación / Usos del agua	2.09.07	¿Se utiliza la agricultura de secano en la operación de cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	2.09.08	¿Hay dispositivos de prevención de reflujos en todas las líneas principales, incluso donde se realizan aplicaciones químicas, de fertilizantes y pesticidas?	• Describir los sistemas de prevención de contraflujo (reflujo)
Irrigación/Usos del agua	2.09.09	Si la operación almacena agua (tanque, cisterna, contenedor), ¿el contenedor de almacenamiento cuenta con buen mantenimiento?	• Describir los sistemas de prevención de contraflujo (reflujo)
Usos de pesticidas	2.10.01	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</b>	• Confirmar que los registros estén actualizados e incluyan fecha y hora de la aplicación, nombre del cultivo, área tratada, nombre del producto y código, cantidad aplicada, nombre del aplicador e intervalo de cosecha.
Usos de pesticidas	2.10.02	¿Todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</b>	• Detallar cualquier pesticida utilizado que no esté autorizado/registrado
Usos de pesticidas	2.10.03	¿Todos los pesticidas usados durante el ciclo de cultivo fueron aplicados de acuerdo a las recomendaciones o instrucciones en la etiqueta? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</b>	• Detallar las comparaciones hechas de registros de aplicación revisados contra la etiqueta del producto

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Uso de pesticidas	2.10.04	Cuando la cosecha está restringida por intervalos previos a la cosecha, ¿Se requieren intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en las normas y directrices federales, estatales o locales a las que se adhieren? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Nombre y detalles para un producto de protección de cultivo seleccionado, el intervalo de precosecha indicada en la etiqueta de producto y la cantidad de días que pasaron entre la aplicación y la cosecha
Uso de pesticidas	2.10.05	Cuando los productos se destinan a la exportación, ¿existe información sobre el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de pesticidas, teniendo en cuenta el país de destino, el cultivo objetivo y los ingredientes activos aplicados?	• Describir la evidencia usada para documentar el cumplimiento
Uso de pesticidas	2.10.06	Cuando los productos se destinan a la exportación, ¿existe evidencia de que se cumplen los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados de destino?	• Describir la evidencia usada para documentar el cumplimiento
Uso de pesticidas	2.10.07	¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas, en el cual se considera la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?	• Nombre y/o código del procedimiento
Uso de pesticidas	2.10.08	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas es/son competente(s)?	• Enumerar los certificados/licencias/entrenamientos reconocidos de la(s) persona(s) a cargo en la toma de decisiones para la protección al cultivo
Uso de pesticidas	2.10.09	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales con pesticidas están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	• Enumerar los certificados/licencias/entrenamientos reconocidos de la(s) persona(s) que manipulan materiales de protección al cultivo

## PGFS v3.1 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 3 - Invernadero</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
General	3.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	• Nombre de la persona designada como responsable
General	3.01.02	Si la operación está cultivando bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada?	• Nombre de la organización certificada para orgánicos • Fecha de acreditación y vigencia del certificado
General	3.01.03	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	• Nombre y/o código del documento
Sitio	3.02.01	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	• Confirmar que el mapa esta actualizado y correcto para la operación
Sitio	3.02.02	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	• Indicar como codificar o identificar la(s) área(s) de cultivo
Sitio	3.02.03	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	• Confirmar que la evaluación de riesgos cubre el área de cultivo y <b>las fuentes de agua</b>
Sitio	3.02.03a	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	• Detallar pasos de reducción de riesgos
Sitio	3.02.04	¿Se implementan controles de defensa alimentaria necesarios en la operación?	• Confirmar Si/No • Proporcionar ejemplo(s)
Sitio	3.02.05	¿El área exterior que se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, están sin basura, malezas y agua estancada?	• Confirmar Si/No
Sitio	3.02.06	¿Está siendo protegido cualquier embalaje almacenado en el exterior?	• <b>Detallar cualquier embalaje que se esté almacenando afuera y cómo se protege</b>
Sitio	3.02.07	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, paletas, neumáticos, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?	• Confirmar Si/No
Sitio	3.02.08	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura?	• Confirmar Si/No
Sitio	3.02.09	¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	• Confirmar Si/No
Sitio	3.02.10	Cuando se almacena o manipula suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, composta), ¿Se toman medidas para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? <b>UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</b>	• Detallar las medidas usadas para la protección de áreas de cultivo, producto, y fuentes de agua

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Sitio	3.02.11	Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?	• Confirmar Si/No
Sitio	3.02.12	¿El área auditada está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica)? Si la respuesta es <b>Cumplimiento Total</b> , vaya a 3.02.13	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier hallazgo
Sitio	3.02.12a	¿El área auditada está libre de cualquier evidencia de materia fecal animal? UN PUNTAJE DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	• Detallar cualquier presencia de contaminación fecal • Describir las acciones correctivas llevadas a cabo
Sitio	3.02.13	¿El área auditada está libre de cualquier evidencia de materia fecal humana? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier presencia de contaminación fecal
Sitio	3.02.14	¿El área auditada está libre de evidencia de bebés o niños pequeños?	• Indicar si ha sido observado algún niño o bebé durante la auditoría
Control de Plagas	3.03.01	¿Existe una política escrita que prohíba los animales en las instalaciones, incluidas las áreas de cultivo y las áreas de almacenamiento de equipos o empaques?	• Nombre y/o código del procedimiento
Control de Plagas	3.03.02	¿Existe un programa efectivo de control de plagas? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Describir los principales controles implementados, las plagas controladas • Indicar si el programa es contratado y/o propio • Proporcionar el nombre de la empresa si es contratada
Control de Plagas	3.03.03	¿El programa de control de plagas está adecuadamente documentado y detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluida una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si se utilizan cebos) y documentos de seguros?	• Confirmar si es contratado o interno (si es subcontratado, anotar nombre de la compañía contratada) • Detallar la información de licencia del operador y/o entrenamiento • Confirmar que existe un documento establecido que describa el alcance del programa, tipo de plagas y frecuencia del servicio • Confirmar que el seguro y licencias están actualizadas
Control de Plagas	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?	• Confirmar que el dibujo/plano en sitio concuerde con las ubicaciones en físico y los tipos de las trampas en uso
Control de Plagas	3.03.05	¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	• Confirmar que los registros están actualizados y muestran los detalles de químicos, un reporte por trampa, y las acciones correctivas (si aplica)
Control de Plagas	3.03.06	¿Las puertas cerradas y las ventanas que dan al exterior son a prueba de plagas?	• Describir la estructura/condición de la operación de cultivo, almacenamiento y áreas de empaque
Control de Plagas	3.03.07	¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier hallazgo
Control de Plagas	3.03.08	¿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 <b>estaciones</b> venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones?	• Describir los tipos de dispositivos en uso y donde están ubicados
Control de Plagas	3.03.09	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	• Indicar las condiciones de los dispositivos • Describir cómo se monitorean (tarjeta de chequeo, código de barras)

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Control de Plagas	3.03.10	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	• Confirmar Si/No
Control de Plagas	3.03.11	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	• Confirmar que los dispositivos tengan alguna señalización en la pared • Confirmar que la ubicación física concuerde con el mapa de trampas
Control de Plagas	3.03.12	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las <b>estaciones</b> de cebo están aseguradas?	• Indicar cómo se aseguran los dispositivos de cebo
Productos Químicos Generales	3.04.01	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	• Confirmar la frecuencia de la revisión del inventario
Productos Químicos Generales	3.04.02	¿Todos los productos químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) se almacenan de forma segura y están etiquetados correctamente?	• Indicar donde y cómo se almacenan los productos químicos
Productos Químicos Generales	3.04.03	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y <b>no mezclados</b> ?	• Indicar cómo los químicos grado no alimenticio son almacenados con respecto a los productos químicos grado alimenticio
Productos Químicos Generales	3.04.04	¿La operación usa las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de químicos antimicrobianos (por ejemplo, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	• Describir método(s) utilizado(s) para verificar químicos antimicrobianos • Confirmar que estén en condiciones operativas y probados durante la auditoría
Planta de Producción	3.05.01	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	• Confirmar que el programa lista qué es lo que hay que limpiar y las frecuencias
Planta de Producción	3.05.02	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la operación de invernadero y todo el equipo?	• Confirmar que los POESs incluyan detalles, por ejemplo, productos químicos usados • Confirmar que los POESs establecidos concuerden con el Programa Maestro de Sanitización
Planta de Producción	3.05.03	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	• Confirmar que el registro este correctamente llenado con los detalles solicitados
Planta de Producción	3.05.04	<b>Donde se usen</b> , ¿existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, <b>enfriadores de evaporación</b> , ventilación y unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	• Confirmar Si/No e indicar la(s) fecha(s) de la última limpieza y remplazo
Planta de Producción	3.05.05	<b>Donde se usen</b> , ¿existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	• Indicar la(s) fecha(s) del último servicio y limpieza
Planta de Producción	3.05.06	Si se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado, ¿Funcionan de una manera que minimice el potencial de contaminación del producto, el equipo o los materiales de embalaje?	• Si No, detallar fallas encontradas
Planta de Producción	3.05.07	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya política de la empresa para vidrio y plástico frágil, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	• Confirmar que el procedimiento incluye una política de vidrio, procedimiento de vidrio quebrado y limpieza. • Indicar la frecuencia de la revisión de registro de vidrio (si aplica)
Planta de Producción	3.05.08	¿Se controlan los posibles problemas de <b>materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)</b> ?	• Indicar cualquier riesgo potencial de contaminación (vidrio, lámparas, grapas, etc.)

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Planta de Producción	3.05.09	¿Están todas las luces en la instalación que podrían contaminar las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos, equipos o empaques protegidos, recubiertos o son resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	• Confirmar Si/No
Planta de Producción	3.05.10	¿Las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier deterioro o problema de contaminación
Planta de Producción	3.05.11	¿Los materiales (productos, <b>envases, ingredientes</b> , etc.) están debidamente marcados con <b>códigos</b> (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?	• Proporcionar un ejemplo de/descripción del código usado
Planta de Producción	3.05.12	¿Se rotan los materiales (productos, <b>envases</b> , etc.) utilizando la política FIFO?	• Confirmar Si/No
Planta de Producción	3.05.13	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., ¿garantizan que los productos terminados no se contaminen con materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, tierra, medios)?	• Describir cualquier riesgo de contaminación actual o potencial observada
Planta de Producción	3.05.14	¿Hay un almacenamiento apropiado y separación <b>adecuada</b> de las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos y envases?	• Describir cualquier riesgo de contaminación actual o potencial observada
Planta de Producción	3.05.15	¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?	• Describir cualquier problema general observado
Planta de Producción	3.05.16	¿Están todas las áreas de cultivo limpias y bien mantenidas, especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y equipos, y otras áreas de difícil acceso?	• Describir los detalles
Planta de Producción	3.05.17	¿Los contenedores de servicios individuales se utilizan solo para el fin para el que se previene la posible contaminación cruzada?	• Describir los detalles
Planta de Producción	3.05.18	¿Se pueden limpiar los contenedores reutilizables o se usan con una funda y están claramente designados para el propósito específico (producto terminado, basura, etc.) de manera que se prevenga la contaminación cruzada?	• Describir los detalles
Planta de Producción	3.05.19	¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?	• Describir cómo son almacenados los artículos
Planta de Producción	3.05.20	¿Los drenajes del piso <b>están</b> cubiertos y parecen limpios, libres de olores, <b>en buen estado</b> y fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje)?	• Describir la condición de los drenajes
Planta de Producción	3.05.21	¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?	• Indicar los vehículos de transporte interno en uso y sus condiciones

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Inspección	3.06.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre o código del documento</li> <li>Confirmar la frecuencia de las inspecciones, fecha de la última auditoría interna</li> <li>Si hay NCs, confirmar que las Acciones Correctivas (o con plan de acción y medidas de mitigación) fueron anotadas.</li> </ul>
Inspección	3.06.02	¿Existe un registro de inspección diario, que incluye, entre otros, la verificación de la higiene de los trabajadores, el mantenimiento de los baños, el área de descanso, el área de cultivo y el área de almacenamiento?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre o puesto de la persona que realiza las inspecciones diarias</li> </ul>
Entrenamiento	3.07.01	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar la frecuencia de los entrenamientos</li> </ul>
Entrenamiento	3.07.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anotar la fecha del último entrenamiento y los temas cubiertos</li> </ul>
Entrenamiento	3.07.03	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código del documento</li> </ul>
Entrenamiento	3.07.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar si las no-conformidades de los empleados son documentadas</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar el número de baños y el número de trabajadores al tiempo de la inspección y en la temporada alta (si aplica)</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01a	¿Las instalaciones sanitarias están en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las zonas de cultivo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir la ubicación de las instalaciones sanitarias</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01b	¿Están las instalaciones sanitarias diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar Si/No</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales que son fáciles de limpiar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir el tipo de material en el que están compuestos los sanitarios</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están construidas de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir el color de los sanitarios</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01e	¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir la condición del papel higiénico en las instalaciones sanitarias</li> </ul>
Higiene del Trabajador	3.08.01f	Cuando sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar los tanques de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las áreas de cultivo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código del procedimiento</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador	3.08.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?	• Frecuencia de la limpieza y servicio
Higiene del Trabajador	3.08.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador	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 CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Indicar el número de estaciones y el número de trabajadores al tiempo de la inspección y en la temporada alta (si aplica)
Higiene del Trabajador	3.08.03a	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente (sin fugas, libres de desagües obstruidos, etc.) y se limitan solo a fines de lavado a mano?	• Describir la ubicación de las estaciones de lavado de mano • Confirmar que funcionan correctamente y están abastecidas
Higiene del Trabajador	3.08.03b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	• Describir la ubicación de las estaciones de lavado de manos en relación a las instalaciones sanitarias
Higiene del Trabajador	3.08.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador	3.08.04	¿Las pruebas de coliformes totales (CT) y de <i>E. coli</i> genérico se realizan en el agua usada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	• Indicar la frecuencia de las pruebas
Higiene del Trabajador	3.08.04a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo de agua
Higiene del Trabajador	3.08.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del procedimiento
Higiene del Trabajador	3.08.04c	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de la acción correctiva más reciente tomada (si aplica), la fecha de la nueva prueba y los resultados.
Higiene del Trabajador	3.08.05	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?	• Confirmar si el lavado de manos se ha observado o si hay signos evidentes de lavado de manos
Higiene del Trabajador	3.08.06	¿Las estaciones secundarias de desinfección de manos (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen adecuadamente?	• Describir la ubicación y el tipo de estación usada • Confirmar que funcionan correctamente y están abastecidas
Higiene del Trabajador	3.08.07	¿Se proveen baños de pies, espumas o estaciones de desinfección en polvo seco en las entradas a las áreas de cultivo (cuando corresponda) y se mantienen las estaciones adecuadamente?	• Confirmar que existen estaciones de lavado de pies • Cuando se usan, confirmar que se realizan pruebas durante la auditoría
Higiene del Trabajador	3.08.08	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador	3.08.09	¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador	3.08.10	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes, aros, pestañas postizas, etc., no se usan?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador	3.08.11	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	• Describir prendas protectoras externas usadas
Higiene del Trabajador	3.08.11a	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador	3.08.11b	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?	• Describir donde se dejan las prendas protectoras externas
Higiene del Trabajador	3.08.12	¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)?	• Confirmar Si/No. Indicar donde son almacenados los artículos
Higiene del Trabajador	3.08.13	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado en áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	• Describir cualquier no-conformidad
Higiene del Trabajador	3.08.14	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	• Confirmar que el auditor verificó que el agua para beber es potable (verificación verbal es aceptada)
Higiene del Trabajador	3.08.14a	¿Se proporcionan vasos de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	• Confirmar Si/No para los vasos o indicar si existe una fuente de agua para beber
Higiene del Trabajador	3.08.15	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y disponibles?	• Describir la ubicación del(los) botiquín(es) y si las banditas adhesivas azules están disponibles
Higiene del Trabajador	3.08.16	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	3.09.01	¿Está siendo utilizado lodo cloacal humano (biosólidos) como un insumo? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	3.09.01a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	3.09.01b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	3.09.01c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	3.09.01d	¿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?	• Confirmar que los patógenos fueron analizados y hay resultados para cada lote. Detallar cualquier acción correctiva. • Nombre del laboratorio acreditado que realizó los análisis
Insumos Agronómicos	3.09.01e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	3.09.02	¿Se está utilizando compostaje a base de animales como insumo para esta operación? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Insumos Agronómicos	3.09.02a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	3.09.02b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	3.09.02c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	3.09.02d	¿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?	• Confirmar que los patógenos fueron analizados y hay resultados para cada lote. Detallar cualquier acción correctiva. • Nombre del laboratorio acreditado que realizó los análisis
Insumos Agronómicos	3.09.02e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	3.09.03	¿Se utiliza estiércol de animal no tratado como insumo? (por ejemplo, estiércol crudo y/o estiércol animal no compostado, no completamente compostado, desechos verdes, estiércol animal no tratado térmicamente)? Pregunta de recopilación de información	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	3.09.03a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	3.09.03b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	3.09.03c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	3.09.03d	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	3.09.04	¿Se están utilizando otros tratamientos de cultivos No Sintéticos como insumo (por ejemplo, téis de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, bio-fertilizantes, etc.)? Pregunta de Recopilación de Información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	3.09.04a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Insumos Agronómicos	3.09.04b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	3.09.04c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	3.09.04d	¿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?	• Confirmar que los patógenos fueron analizados y hay resultados para cada lote. Detallar cualquier acción correctiva. • Nombre del laboratorio acreditado que realizó los análisis
Insumos Agronómicos	3.09.04e	¿Hay Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos del proveedor que realiza las pruebas de metales pesados?	• Confirmar que se realizaron análisis de metales pesados, e indicar cuáles metales pesados fueron analizados
Insumos Agronómicos	3.09.05	¿Se están utilizando enmiendas de suelo o sustrato como insumo (por ejemplo, subproductos vegetales, humatos, algas marinas, inoculantes y acondicionador, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	3.09.05a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	3.09.05b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	3.09.05c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	3.09.05d	¿Hay certificados de análisis (CdA) y/o cartas de garantía que indiquen que los materiales utilizados no contienen productos animales y/o abonos de animales?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Insumos Agronómicos	3.09.06	¿Se están utilizando fertilizantes Inorgánicos como insumo (por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc.)? Pregunta de recopilación de información.	• Confirmar Si/No
Insumos Agronómicos	3.09.06a	¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta es Si, detallar el fertilizante usado
Insumos Agronómicos	3.09.06b	¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?	• Confirmar que los registros de aplicación incluyen la fecha, el lote y método de aplicación (por lo menos). Detalles son necesarios.
Insumos Agronómicos	3.09.06c	¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?	• Confirmar el tipo de documentación y su contenido
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿El agua utilizada para la operación de cultivo proviene de los sistemas de tuberías de agua municipales o de distrito?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listar los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	3.10.01	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.01a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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 AUDITORÍA</b>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	3.10.01b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.01c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	3.10.01d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	3.10.01e	<b>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</b>	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo frecuencia del tratamiento y monitoreo</b>
Irrigación/Usos del agua	3.10.01f	<b>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</b>	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	3.10.02	¿Se utiliza agua de pozo en la operación de cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.02	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.02	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listar los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	3.10.02	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.02a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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 AUDITORÍA.</b>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	3.10.02b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	3.10.02c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	3.10.02d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	3.10.02e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿Hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo frecuencia del tratamiento y monitoreo</b>
Irrigación/Usos del agua	3.10.02f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	3.10.03	¿Se utiliza Agua Superficial Que No Fluye en la operación de cultivo? (Por ejemplo, estanque, embalse, cuenca hidrográfica)	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.03	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.03	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listar los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	3.10.03	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.03a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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 AUDITORÍA</b>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	3.10.03b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.03c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	3.10.03d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	3.10.03e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo frecuencia del tratamiento y monitoreo</b>
Irrigación/Usos del agua	3.10.03f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	3.10.04	¿Se utiliza Agua Superficial De Flujo Abierto en la operación de cultivo? (Por ejemplo, río, canal, zanja)	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.04	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	3.10.04	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listas los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	3.10.04	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.04a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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 AUDITORÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas</li> <li>• Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.</li> </ul>
Irrigación/Usos del agua	3.10.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.04c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	3.10.04d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	3.10.04e	¿Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento incluyendo frecuencia del tratamiento y monitoreo
Irrigación/Usos del agua	3.10.04f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frecuencia de las inspecciones</li> <li>• Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual</li> </ul>
Irrigación/Usos del agua	3.10.05	¿Se utiliza Agua Recuperada en la operación de cultivo? <b>Nota: Esto se refiere a las aguas residuales que han pasado por un proceso de tratamiento.</b>	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.05	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.05	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, <b>riego por sobre la canopia (aspersión)</b> , riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listas los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	3.10.05	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.05a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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 AUDITORÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas</li> <li>• Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.</li> </ul>
Irrigación/Usos del agua	3.10.05b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.05c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	3.10.05d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Irrigación/Usos del agua	3.10.05e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo frecuencia del tratamiento y monitoreo</b>
Irrigación/Usos del agua	3.10.05f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	3.10.06	¿Se utiliza Agua de Embalse (agua de escorrentía que incluye hidropónicos) en la operación de cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.06	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua (por ejemplo, riego, pulverización de protección de cultivos, fertirrigación, protección contra heladas/congelación, enfriamiento, eliminación de polvo, etc.)?	• Listar los usos del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.06	¿Qué tipo de métodos de riego se utilizan (por ejemplo, microrriego, goteo, riego por sobre la canopia (aspersión), riego por inundación, riego por surcos, riego por filtración, hidropónico (especifique el tipo))?	• Listar los tipos de métodos de irrigación usados
Irrigación/Usos del agua	3.10.06	¿Entra el agua en contacto con la porción comestible del cultivo?	• Confirmar Si/No
Irrigación/Usos del agua	3.10.06a	¿Se realizan pruebas genéricas de <i>E. coli</i> en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) 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 AUDITORÍA</b>	• Si la respuesta Si, detallar las pruebas reales realizadas • Detallar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Irrigación/Usos del agua	3.10.06b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo del agua
Irrigación/Usos del agua	3.10.06c	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Irrigación/Usos del agua	3.10.06d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de la más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Irrigación/Usos del agua	3.10.06e	Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?	• Detalles del tratamiento <b>incluyendo frecuencia del tratamiento y monitoreo</b>
Irrigación/Usos del agua	3.10.06f	¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?	• Frecuencia de las inspecciones • Detallar de las acciones si se ha registrado algún incidente inusual
Irrigación/Usos del agua	3.10.07	¿Hay dispositivos de prevención de reflujo en todas las líneas principales, incluso donde se realizan aplicaciones químicas, de fertilizantes y pesticidas?	• Describir los sistemas de prevención de contraflujo (reflujo)
Irrigación/Usos del agua	3.10.08	Si la operación almacena agua (tanque, cisterna, contenedor), ¿el contenedor de almacenamiento está bien mantenido?	• Describir los sistemas de prevención de contraflujo (reflujo)
Uso de pesticidas	3.11.01	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Confirmar que los registros estén actualizados e incluyan fecha y hora de la aplicación, nombre del cultivo, área tratada, nombre del producto y código, cantidad aplicada, nombre del aplicador e intervalo de precosecha.

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Uso de pesticidas	3.11.02	¿Todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier pesticida utilizado que no esté autorizado/registrado
Uso de pesticidas	3.11.03	¿Todos los pesticidas usados durante el ciclo de cultivo fueron aplicados de acuerdo a las recomendaciones/instrucciones en la etiqueta? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar las comparaciones hechas de registros de aplicación revisados, contra la etiqueta del producto
Uso de pesticidas	3.11.04	Cuando la cosecha está restringida por intervalos previos a la cosecha, ¿Se requieren intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en las normas y directrices federales, estatales o locales a las que se adhieren? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Nombre y detalles para un producto de protección de cultivo seleccionado, el intervalo de precosecha indicada en la etiqueta de producto y la cantidad de días que pasaron entre la aplicación y la cosecha
Uso de pesticidas	3.11.05	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen información del cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) de pesticidas considerando el país de destino, el/los cultivo(s) objetivo y los ingredientes activos aplicados?	• Describir la evidencia usada para documentar el cumplimiento
Uso de pesticidas	3.11.06	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿hay evidencia de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados de destino se cumplen?	• Describir la evidencia usada para documentar el cumplimiento
Uso de pesticidas	3.11.07	¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?	• Nombre y/o código del procedimiento
Uso de pesticidas	3.11.08	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas es/son competentes?	• Enumerar los certificados/licencias/entrenamientos reconocidos de la(s) persona(s) a cargo en la toma de decisiones para la protección al cultivo
Uso de pesticidas	3.11.09	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales con pesticidas están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	• Enumerar los certificados/licencias/entrenamientos reconocidos de los trabajadores que manipulan materiales de protección al cultivo

## PGFS v3.1 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 4 - Cuadrilla de Cosecha</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
General	4.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	• Nombre de la persona designada como responsable
General	4.01.02	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	• Nombre y/o código del documento
Inspección	4.02.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	• Nombre y/o código del documento • Confirmar la frecuencia de las inspecciones
Inspección	4.02.02	¿Hay registros de inspecciones precosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?	• Nombre y/o código del documento
Inspección	4.02.02a	Donde las inspecciones precosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas?	• Si la respuesta es si, detallar el(los) problema(s) y las zonas de amortiguamiento
Inspección	4.02.03	¿Hay un registro de inspección pre-operación?	• Nombre o puesto de la persona que realiza las inspecciones de pre-operación
Entrenamiento	4.03.01	¿Existe un programa de capacitación en higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y existen registros de estos eventos de capacitación?	• Confirmar la frecuencia del entrenamiento
Entrenamiento	4.03.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	• Anotar la fecha del último entrenamiento y los temas cubiertos
Entrenamiento	4.03.03	¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/ confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).	• Nombre y/o código del documento
Entrenamiento	4.03.04	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?	• Indicar si las no-conformidades de los empleados son documentadas
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? <b>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Indicar el número de baños y el número de trabajadores al tiempo de la inspección y en la temporada alta (si aplica)
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01a	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	• Describir la ubicación de las instalaciones sanitarias

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01b	¿Las instalaciones sanitarias están diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales fáciles de limpiar?	• Describir el tipo de material del que están compuestos los baños
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?	• Describir el color de los baños
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01e	¿Las instalaciones sanitarias cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	• Describir las condiciones del papel higiénico y las instalaciones sanitaria
	4.04.01f	Cuando sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar los tanques de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las superficies de cultivo?	• Nombre y/o código del procedimiento
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento se realizan con regularidad?	• Frecuencia de la limpieza y servicio
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03	¿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>UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Indicar el número de estaciones y el número de trabajadores al momento de la inspección y en la temporada alta (si aplica)
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?	• Describir el diseño y condiciones de las estaciones de lavado de manos
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	• Describir la ubicación de las instalaciones de lavado de manos en relación con los baños
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.03d	En caso de quedarse sin material de tocador (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reponerse rápidamente?	• Indicar donde se almacenan los suministros
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04	¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y de <i>E. coli</i> genérico en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?	• Indicar la frecuencia de las pruebas, la fecha más reciente de la prueba y los resultados para confirmar el cumplimiento.
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?	• Nombre y/o código del procedimiento de muestreo de agua
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04b	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.04c	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de la más reciente acción correctiva tomada (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.05	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?	• Confirmar si el lavado de manos se ha observado o si hay signos evidentes de lavado de manos
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.06	¿Las estaciones secundarias de desinfección de manos (por ejemplo, inmersiones de mano, geles o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?	• Describir la ubicación y el tipo de estación de desinfección de manos usada
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.07	¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?	• Describir cualquier acción correctiva tomada cuando el lavado de manos no se hace adecuadamente durante la auditoría
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.08	¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.09	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes, aros, pestañas postizas, etc., no se usan?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.10	¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)?	• Confirmar Si/No. Indicar donde son almacenados los artículos
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.11	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	• Describir cualquier no-conformidad
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.12	¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?	• Describir las redes para el cabello en uso
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.13	¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier problema
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.14	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.15	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	• Confirmar Si/No
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.15a	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?	• Describir donde se dejan las prendas protectoras externas
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.16	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	• Confirmar que el auditor verifico que el agua para beber es potable (verificación verbal es aceptada)
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.16a	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	• Confirmar Si/No para los vasos o indicar si existe una fuente de agua para beber
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.17	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?	• Indicar la ubicación/disponibilidad del(los) botiquín(es)
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.18	¿Se destruyen todas las mercancías que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Describir brevemente la situación que llevó a la destrucción del producto
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.19	¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Higiene del Trabajador de Cosecha	4.04.20	¿Los problemas potenciales de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico) <b>están</b> controlados?	• Describir cualquier problema de contaminación potencial que existe en el área de cosecha
Prácticas de Cosecha	4.05.01	¿El área de cosecha está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica)? Si la respuesta es Cumplimiento Total, vaya a 4.05.02	• Confirmar Si/No • Si la respuesta es Si, describir la presencia o evidencia de cualquier actividad animal
Prácticas de Cosecha	4.05.01a	¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de materia fecal animal? <b>UN PUNTAJE DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Si se encuentra contaminación fecal, detallar el evento • Detallar cualquier acción correctiva realizada
Prácticas de Cosecha	4.05.02	¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de contaminación de materia fecal humana? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Indicar si es un evento esporádico o algo sistemático • Indicar claramente si es una falla automática (si aplica)
Prácticas de Cosecha	4.05.03	¿El área de cosecha está libre de evidencia de bebés o niños pequeños?	• Indicar si algún niño o bebé, o evidencia de ellos es observado durante la auditoría
Prácticas de Cosecha	4.05.04	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	• Indicar donde y cómo son almacenados los productos químicos
Prácticas de Cosecha	4.05.05	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según la etiqueta y <b>no mezclados</b> ?	• Indicar cómo los químicos grado no alimenticio son almacenados con respecto a los productos químicos grado alimenticio
Prácticas de Cosecha	4.05.06	¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (por ejemplo, mesas de clasificación, empaque y limpieza y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y <i>E. coli</i> genérico en el agua?	• Si la respuesta es si, detallar las pruebas realizadas
Prácticas de Cosecha	4.05.06a	¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?	• Nombre y/o código del(los) procedimiento(s)
Prácticas de Cosecha	4.05.06b	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?	• Fecha de las más recientes acciones correctivas realizadas (si aplica), la fecha de la repetición de la prueba y resultados
Prácticas de Cosecha	4.05.07	¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.08	¿El producto es envasado en la unidad de envasado final en el <b>área de cultivo</b> ? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.09	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.08a	¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, embalaje de almeja, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?	• Confirmar Si/No • Si la respuesta es No, describir para que otro propósito se utiliza el material de embalaje
Prácticas de Cosecha	4.05.08b	¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y <b>el producto y el material de embalaje está</b> libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?	• Describir como el procedimiento de cosecha, se asegura que el producto y material de empaque sean mantenidos alejados del suelo • Indicar como es monitoreado el papel de empaque • Proporcionar un ejemplo de una acción correctiva realizada (si aplica)
Prácticas de Cosecha	4.05.08c	Si el material de embalaje <b>se</b> deja en el <b>área de cultivo</b> sin vigilancia, ¿es almacenado seguro y protegido?	• Describir donde y como el material de empaque es almacenado durante la noche

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Prácticas de Cosecha	4.05.09	¿El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluida el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier problema de adulteración o deterioro
Prácticas de Cosecha	4.05.10	¿Se usan superficies de clasificación y embalaje, carros, escaleras y otras ayudas para la recolección? Si es No, vaya a la pregunta 4.05.11.	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.10a	El diseño y el estado de superficies de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	• Confirmar Si/No, si la respuesta es no, proveer detalles
Prácticas de Cosecha	4.05.10b	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las superficies de clasificación y empaque que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?	• Indicar la frecuencia de limpieza • Indicar la solución antimicrobiana usada y la potencia • Frecuencia de las pruebas
Prácticas de Cosecha	4.05.10c	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de superficies de clasificación y empaquetado que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y que detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.11	¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, RPC, papeleras) en la operación de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.12.	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.11a	¿El diseño y el estado de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tejido) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?	• Confirmar Si/No, si la respuesta es no, proveer detalles
Prácticas de Cosecha	4.05.11b	¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.11c	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para los contenedores reutilizables que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?	• Indicar la frecuencia de la limpieza • Indicar la solución antimicrobiana usada y la potencia • Frecuencia de las pruebas
Prácticas de Cosecha	4.05.11d	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de los contenedores reutilizables que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.12	¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.05.13.	• Indicar si son usadas y tipos de las herramientas de cosecha
Prácticas de Cosecha	4.05.12a	¿El diseño y el estado de las herramientas de cosecha (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	• Describir de qué material están hechos los materiales de cosecha
Prácticas de Cosecha	4.05.12b	¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	• Describir las practicas del uso de las herramientas de cosecha

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Prácticas de Cosecha	4.05.12c	¿Existe un programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?	• Describir el almacenamiento y los procedimientos de control
Prácticas de Cosecha	4.05.12d	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las herramientas de cosecha que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles sobre el uso de productos químicos?	• Indicar la frecuencia de la limpieza • Indicar la solución antimicrobiana usada y la potencia • Frecuencia de las pruebas
Prácticas de Cosecha	4.05.12e	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de las herramientas de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.12f	¿Los puntos de inmersión de la herramienta de recolección se mantienen de forma adecuada en términos de resistencia de la solución antimicrobiana y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.	• Indicar si se mantienen los registros • Indicar si la prueba del auditado demuestra que se mantiene el nivel deseado
Prácticas de Cosecha	4.05.13	¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.05.14.	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.13a	¿Las superficies de la maquinaria que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	• Confirmar Si/No. Describir cualquier problema
Prácticas de Cosecha	4.05.13b	¿Las superficies de la maquinaria de contacto con alimentos están limpias?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.13c	¿Las superficies de la maquinaria que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	• Confirmar Si/No. Describir cualquier problema
Prácticas de Cosecha	4.05.13d	¿Las superficies de la maquinaria que no está en contacto con los alimentos están limpias?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.13e	¿El diseño y el estado de la maquinaria (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?	• Describir de que material(es) está hecho el equipo
Prácticas de Cosecha	4.05.13f	¿La maquinaria se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicadas para el paso del tractor)?	• Describir cualquier riesgo de contaminación potencial
Prácticas de Cosecha	4.05.13g	¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?	• Describir como el riesgo de contaminación por vidrio es prevenido
Prácticas de Cosecha	4.05.13h	¿Están todas las plataformas por encima del producto, el embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, cinturones) en la maquinaria de recolección y en los camiones de campo provistos de protección para evitar la contaminación del producto?	• Describir el diseño de la plataforma y cualquier protección ajustada
Prácticas de Cosecha	4.05.13i	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la maquinaria de recolección que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	• Indicar la frecuencia de la limpieza • Indicar la solución antimicrobiana usada, y la potencia • Frecuencia de las pruebas

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Prácticas de Cosecha	4.05.13j	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de la maquinaria de recolección que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.13k	¿Existe documentación escrita que demuestre que solo se usan lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de recolección que tienen el potencial de contaminar el producto?	• Confirmar Si/No
	4.05.14	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, descorazonado en el campo)? Si es No, vaya a 4.05.15.	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.14a	¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo de parámetros antimicrobianos en sistemas de agua de paso único y/o recirculada/por lote y para el cambio de los sistemas de agua de recirculación/por lote (por ejemplo, tanques de descarga) y para el pH y monitorear la temperatura del agua (si aplica)?	• Nombre y/o código del documento • Si aplica, confirmar la frecuencia de recirculación de agua y de las pruebas • Indicar la documentación de validación de la frecuencia
Prácticas de Cosecha	4.05.14b	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?	• Nombre y/o código del documento • Detallar como está siendo monitoreado el proceso, antimicrobial/método usado, frecuencia y parámetros
Prácticas de Cosecha	4.05.14c	¿Existen registros de monitoreo de la acumulación de material orgánico (turbidez) y del cambio de sistemas de agua recirculada y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.)?	• Nombre y/o código del documento
Prácticas de Cosecha	4.05.14d	¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (por ejemplo, agua de contacto de poscosecha, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	• Describir método(s) usado para la verificación del producto antimicrobiano • Confirmar que están en condiciones operativas y son probados durante la auditoría
Prácticas de Cosecha	4.05.15	¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba y abajo, florets)?	• Describir el procesamiento que se ha usado
Prácticas de Cosecha	4.05.15a	Cuando el producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo", ¿fluye el proceso, el diseño de la máquina, el control del trabajador, el control de los utensilios, etc., asegura que los productos procesados no estén contaminados por productos no procesados?	• Confirmar Si/No
Prácticas de Cosecha	4.05.15b	¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	• Confirmar Si/No
Tratamientos poscosecha	4.06.01	¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el área de cultivo? Si es No, vaya a 4.07.01.	• Confirmar Si/No
Tratamientos poscosecha	4.06.01a	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el área de cultivo al producto cosechado? <b>UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Confirmar que los registros estén actualizados y que incluyan fecha de la aplicación, zona tratada, nombre del producto y cantidad aplicada

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Tratamientos poscosecha	4.06.01b	¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier pesticida utilizado que no esté autorizado/registrado
Tratamientos poscosecha	4.06.01c	¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha se utilizan según las recomendaciones/indicaciones de la etiqueta? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar las comparaciones de los registros de aplicación revisados, contra la etiqueta del producto
Tratamientos poscosecha	4.06.01d	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existe información sobre el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de pesticidas para poscosecha, teniendo en cuenta el país de destino, el/los cultivo(s) objetivo y los ingredientes activos aplicados?	• Describir la evidencia de documentación usada para el cumplimiento
Tratamientos poscosecha	4.06.01e	Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen pruebas de que se cumplen los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados previstos?	• Describir la evidencia de documentación usada para el cumplimiento
Tratamientos poscosecha	4.06.01f	¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas poscosecha, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?	• Nombre y/o código del procedimiento
Tratamientos poscosecha	4.06.01g	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas poscosecha son competentes?	• Enumerar los certificados/licencias/entrenamientos reconocidos de la(s) persona(s) a cargo en la toma de decisiones para la protección al cultivo
Tratamientos poscosecha	4.06.01h	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales pesticidas poscosecha están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	• Enumerar los certificados/licencias/entrenamientos reconocidos de los trabajadores que manipulan materiales de protección al cultivo
Transporte y Rastreo	4.07.01	¿Los vehículos que cargan y transportan productos frescos del área de cultivo a las instalaciones se utilizan únicamente para esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son apropiados para el propósito?	• Describir las condiciones de los vehículos de transporte
Transporte y Rastreo	4.07.02	¿Existe un sistema para rastrear productos del área de cultivo?	• Confirmar Si/No
Transporte y Rastreo	4.07.02a	Si el producto se empaqueta en el área de cultivo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	• Describir el código usado
Transporte y Rastreo	4.07.02b	Si el producto se empaqueta en el área de cultivo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	• Describir el código usado

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Almacenamiento en Sitio	4.08.01	¿Existe un almacenamiento en el sitio para los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?	• Confirmar Si/No
Almacenamiento en Sitio	4.08.01a	¿El almacenamiento en el sitio de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?	• Confirmar Si/No
Almacenamiento en Sitio	4.08.02	¿Se almacenan los envases, los recipientes y el equipo de cosecha para evitar la contaminación cruzada (esto incluye RPC, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores y otros tipos de contenedores de cosecha que son de un solo uso o reutilizables, etc.)?	• Describir las áreas de almacenamiento y cómo los artículos están siendo almacenados
Almacenamiento en Sitio	4.08.03	¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	• Confirmar que existan registros que muestren cuando fueron limpiadas las áreas, fechas y la persona que realizó la limpieza
Almacenamiento en Sitio	4.08.04	¿Existe un programa <b>documentado y</b> efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	• Confirmar Si/No y el nombre y/o código del documento
Almacenamiento en Sitio	4.08.04a	Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y <b>estaciones</b> de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	• Describir la colocación de los dispositivos para el control de plagas
Almacenamiento en Sitio	4.08.04b	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	• Indicar la condición de los dispositivos
Almacenamiento en Sitio	4.08.04c	¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?	• Confirmar Si/No
Almacenamiento en Sitio	4.08.04d	Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	• Confirmar Si/No
Almacenamiento en Sitio	4.08.04e	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	• Describir cómo son identificados los dispositivos de control de plagas
Almacenamiento en Sitio	4.05.04f	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	• Confirmar Si/No
Almacenamiento en Sitio	4.08.04g	¿Hay un dibujo esquemático/plano del área de almacenamiento que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?	• Indicar si el mapa de trampas coincide con la ubicación física de las mismas
Almacenamiento en Sitio	4.08.04h	¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	• Fecha de la inspección más reciente

## PGFS v3.1 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 5 - Buenas Prácticas de Manufactura</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
BPM General	5.01.01	¿Están todos los químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?	• Indicar donde y cómo son almacenados los productos químicos
BPM General	5.01.02	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se manejan apropiadamente, de acuerdo con la etiqueta y <b>no se mezclan</b> ?	• Indicar cómo los químicos grado no alimenticio son almacenados con respecto a los productos químicos grado alimenticio
BPM General	5.01.03	¿Los carteles que respaldan las BPM se publicaron de forma adecuada?	• Proporcionar las ubicaciones donde están publicados los carteles
BPM General	5.01.04	¿Se implementan los controles necesarios de defensa alimentaria en la operación?	• Describir la seguridad de la instalación, incluyendo cualquier área de alto riesgo y de almacenamiento externo
Control de Plagas	5.02.01	¿Los productos o ingredientes están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Confirmar Si/No. Si la respuesta es No, proporcionar detalles de lo observado.
Control de Plagas	5.02.02	¿Los suministros de empaque están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Confirmar Si/No. Si la respuesta es No, proporcionar detalles de lo observado.
Control de Plagas	5.02.03	¿Las áreas de planta y almacenamiento están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier hallazgo.
Control de Plagas	5.02.04	¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier hallazgo.
Control de Plagas	5.02.05	¿Existe un programa efectivo de control de plagas? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Describir los principales controles implementados, las plagas controladas</b></li> <li>• <b>Indicar si el programa es contratado y/o propio</b></li> <li>• <b>Proporcione el nombre de la empresa si es contratada</b></li> </ul>
Control de Plagas	5.02.06	¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas, del trabajo en progreso, de los ingredientes (incluido el agua y el hielo), de los productos terminados y del empaquetado, y las <b>estaciones</b> venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones?	• Describir los tipos de dispositivos en uso, y donde se encuentran ubicados.
Control de Plagas	5.02.07	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicar las condiciones de los dispositivos</li> <li>• Describir cómo se monitorean (tarjeta de chequeo, código de barras)</li> </ul>
Control de Plagas	5.02.08	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	• Confirmar Si/No y proporcionar ejemplo(s)
Control de Plagas	5.02.09	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar que los dispositivos tengan alguna señalización en la pared</li> <li>• Confirmar que la ubicación física concuerde con el mapa de trampas</li> </ul>
Control de Plagas	5.02.10	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las <b>estaciones</b> de cebo están aseguradas?	• Indicar cómo se aseguran los dispositivos de cebo

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.01	¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de ingredientes (incluido hielo), productos y embalajes almacenados para evitar la contaminación cruzada (esto incluye paletas de productos congelados almacenados sobre paletas de producto sin protección adecuada, así como cualquier problema de contaminación cruzada por alérgenos)?	• Detallar cualquier problema con el almacenamiento relacionado con temas alimenticios, incluyendo producto crudo, procesado, mojado o seco, hielo y alérgenos
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.02	¿El uso de la instalación está restringido al almacenamiento de productos alimenticios?	• Confirmar Sí/No. Detallar cualquier problema.
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.03	¿Los materiales rechazados o en espera están claramente identificados y separados de otros materiales?	• Confirmar que la etiqueta tiene la fecha, razón y persona responsable • Proporcionar un ejemplo si es aplicable
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.04	¿Los productos crudos, el trabajo en proceso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? <b>CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b>	• Detallar cualquier problema con el deterioro o la adulteración
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.05	¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de estanterías, luces, techos, áreas del piso junto a las paredes y otras áreas de difícil acceso?	• Confirmar Sí/No
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.06	¿Están los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajos en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?	• Proporcionar un ejemplo de/describir el código usado
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.07	¿Se rotan los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) utilizando la política FIFO?	• Confirmar Sí/No
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.08	¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas adecuadas para los productos almacenados?	• Confirmar Sí/No
Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	5.03.09	¿Está siendo protegido cualquier embalaje almacenado en el exterior?	• Detallar cualquier almacenamiento externo de embalaje y cómo se protege
Prácticas Operacionales	5.04.01	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., garantizan que los productos terminados (procesados) no estén contaminados por productos crudos (sin procesar)?	• Describir cualquier riesgo de contaminación cruzada potencial o real observado
Prácticas Operacionales	5.04.02	¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?	• Describir cualquier problema en general observado
Prácticas Operacionales	5.04.03	¿Las áreas de producción están limpias y bien mantenidas (especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y el equipo, y otras áreas de difícil acceso)?	• Confirmar Sí/No
Prácticas Operacionales	5.04.04	Cuando las instalaciones no están completamente cerradas, ¿se han tomado medidas para mitigar riesgos potenciales?	• Describa la instalación si no se completó adjunto, y describa las medidas de mitigación tomadas
Prácticas Operacionales	5.04.05	¿Todo el trabajo que se vuelve a hacer/re-empacar se maneja correctamente?	• Describir cualquier actividad de retrabajo observada

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Prácticas Operacionales	5.04.06	¿Se examinan las materias primas antes del uso?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier proceso observado.
Prácticas Operacionales	5.04.07	¿Los productos terminados están codificados (envases de cartón y unidades) para el día de la producción?	• Proporcionar un ejemplo de/describir el código usado
Prácticas Operacionales	5.04.08	¿Están los métodos de control de materiales extraños (por ejemplo, detectores de metales, trampas metálicas, imanes, inspección visual, máquinas de rayos X, etc.) en su lugar y se someten a pruebas periódicas (cuando corresponda) para garantizar el funcionamiento correcto?	• Describir método(s) usado(s) • Confirmar que estén en operación y sean probados durante la auditoria
Prácticas Operacionales	5.04.09	¿Utiliza la instalación las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (agua de contacto del producto, desinfectantes terminales, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	• Describir método(s) usado(s) para verificar antimicrobianos • Confirmar que estén en operación y sean probados durante la auditoria
Prácticas Operacionales	5.04.10	¿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?	• Describir la ubicación de las estaciones de lavado de manos incluyendo el número de estaciones y trabajadores al tiempo de la inspección y durante la temporada alta (si aplica)
Prácticas Operacionales	5.04.11	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón sin perfume, etc.) y están restringidas solo para el lavado a mano?	• Confirmar que están operativos y almacenados
Prácticas Operacionales	5.04.12	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón sin aroma, etc.)?	• Indicar el número de instalaciones sanitarias y el número de trabajadores al tiempo de la inspección y en la temporada alta (si aplica)
Prácticas Operacionales	5.04.13	¿Las estaciones de sanitización de manos secundarias son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?	• Describir la ubicación y el tipo de estación usada • Confirmar que están operativos y almacenados
Prácticas Operacionales	5.04.14	¿Los limpia pies, las espumadoras o las estaciones de sanitización en polvo seco son adecuados en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?	• Confirmar estaciones de sanitización de pies establecidas en operaciones de procesamiento • Cuando se utilicen, confirmar que sean probadas durante la auditoria
Prácticas Operacionales	5.04.15	¿Los contenedores de un solo uso se utilizan solo para dicho propósito y de esa forma prevenir la posible contaminación cruzada?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier problema.
Prácticas Operacionales	5.04.16	¿Los recipientes reutilizables son lavables y están claramente designados para el propósito específico (basura, producto sin procesar, producto terminado, nuevo trabajo, hielo, etc.) de manera que se previene la contaminación cruzada?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier problema.
Prácticas Operacionales	5.04.17	¿Los dispositivos se utilizan para medir, regular o controlar la temperatura, el pH, la acidez, la actividad del agua y otras condiciones que afectan la inocuidad de los alimentos, funcionan correctamente y se mantienen adecuadamente?	• Confirmar Si/No • Describir equipo y cualquier calibración
Prácticas del Trabajador	5.05.01	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?	• Confirmar si el lavado de manos se ha observado o si hay signos evidentes de lavado de manos
Prácticas del Trabajador	5.05.02	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Prácticas del Trabajador	5.05.03	Los trabajadores <b>que están</b> trabajando directamente o indirectamente con alimentos ¿están <b>libres de signos de quemaduras, llagas, heridas abiertas y no</b> muestran signos de enfermedades transmitidas por los alimentos?	• Confirmar Si/No
Prácticas del Trabajador	5.05.04	¿Los trabajadores usan <b>redes</b> efectivas que contienen todo el cabello?	• Describir las redes para el cabello en uso
Prácticas del Trabajador	5.05.05	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los <b>relojes, aros, pestañas postizas, etc.</b> , no se usan?	• Confirmar Si/No
Prácticas del Trabajador	5.05.06	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	• Describir prendas protectoras externas usadas
Prácticas del Trabajador	5.05.07	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	• Confirmar Si/No
Prácticas del Trabajador	5.05.08	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?	• Describir donde se dejan las prendas protectoras externas
Prácticas del Trabajador	5.05.09	¿Los artículos personales de los trabajadores <b>se almacenan adecuadamente</b> (es decir, no en el área de producción o de almacenamiento de materiales)?	• Confirmar Si/No. Indicar donde son almacenados los artículo.
Prácticas del Trabajador	5.05.10	¿Fumar, comer, masticar chicle y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	• Describir cualquier no-conformidad
Prácticas del Trabajador	5.05.11	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	• Confirmar que el auditor verifico que el agua para beber es potable (verificación verbal es aceptada)
Prácticas del Trabajador	5.05.12	¿Se eliminan todos los artículos de la prenda (camisa, blusa, etc.) de los bolsillos superiores y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	• Confirmar Si/No
Prácticas del Trabajador	5.05.13	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles en las instalaciones, y se utilizan bandas adhesivas azules?	• Describir la ubicación del(los) botiquín(es) y si las banditas adhesivas azules están disponibles
Equipo	5.06.01	¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier problema.
Equipo	5.06.02	¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	• Confirmar Si/No. Detallar cualquier problema.
Equipo	5.06.03	¿El diseño, la ubicación y el estado del equipo de contacto con los alimentos (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, sin madera u otros materiales absorbentes) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?	• Describir de que material(es) esta(n) hechos los equipos
Equipo	5.06.04	¿Hay termómetros (independientes de las sondas de termostato) en todos los refrigeradores y congeladores?	• Confirmar Si/No
Equipo	5.06.05	¿Los termómetros no son de vidrio y no contienen mercurio?	• Describir de qué están hechos los termómetros

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Limpieza del Equipo	5.07.01	¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.02	¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.03	¿Los artículos (contenedores, papeleras, etc.) que se usan para guardar o almacenar productos están limpios?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.04	Durante la limpieza, ¿los productos alimenticios y los materiales de embalaje están protegidos de la contaminación?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.05	¿Están las unidades de refrigeración, incluidas las bobinas en refrigeradores y congeladores, limpias y libres de hielo sucio y envejecido?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.06	¿Todos los ventiladores están libres de polvo y el techo frente a los ventiladores está libre de depósitos negros excesivos?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.07	¿Los equipos almacenados que no se usan a diario se almacenan en un estado limpio con las superficies en contacto con los alimentos protegidas y/o se retienen los horarios de limpieza de alguna manera, aunque no estén en uso?	• Si existen equipos almacenados, describir las condiciones de almacenamiento
Limpieza del Equipo	5.07.08	¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se utilizan, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?	• Describir cómo son almacenados los artículos
Limpieza del Equipo	5.07.09	¿Las herramientas de mantenimiento que se usan en las áreas de producción y almacenamiento de la instalación son limpias, sanitarias y libres de corrosión?	• Confirmar Si/No
Limpieza del Equipo	5.07.10	¿Se eliminan los lubricantes y la grasa en exceso del equipo y se colocan recipientes de captura de lubricante cuando es necesario?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.01	¿Los derrames se limpian inmediatamente?	• Indicar el tratamiento de cualquier derrame
Limpieza General	5.08.02	¿Los residuos y la basura se eliminan con frecuencia de las áreas de producción y almacenamiento?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.03	¿Los drenajes del piso <b>están</b> cubiertos y parecen limpios, libres de olores, <b>en buen estado</b> y fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje)?	• Describir las condiciones de los drenajes
Limpieza General	5.08.04	¿Las áreas de alto nivel, incluidas las tuberías elevadas, los conductos, los ventiladores, etc., parecen estar limpias?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.05	¿Las cortinas plásticas de tira se mantienen en buenas condiciones, se mantienen limpias y montadas para que las puntas no toquen el piso?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.06	¿El equipo de protección personal (EPP) para el <b>personal</b> de sanitización cumple con los requisitos de las etiquetas para uso de los productos químicos, y está en buenas condiciones y almacenado para evitar la contaminación cruzada con materias primas, productos en proceso, ingredientes, productos terminados o envases?	• Describir el almacenamiento de los equipos y su aplicabilidad de uso
Limpieza General	5.08.07	¿El equipo de limpieza se mantiene limpio y almacenado correctamente?	• Describir cómo son almacenados los artículos
Limpieza General	5.08.08	¿Se ha identificado el equipo de limpieza para evitar posibles problemas de contaminación cruzada (por ejemplo, producción, mantenimiento, equipo de baño externo)?	• Describir el sistema de identificación usado

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Limpieza General	5.08.09	¿Todos los artículos utilizados para sanitización son apropiados para su propósito designado (por ejemplo, sin lana de acero, cerdas de metal, etc.)?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.10	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.11	¿Están limpias las instalaciones de descanso de los trabajadores, incluidos los microondas y los refrigeradores, y no tienen productos alimenticios podridos o vencidos?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.12	¿El taller de mantenimiento está organizado, con el equipo y los repuestos almacenados de forma prolija y ordenada?	• Confirmar Si/No
Limpieza General	5.08.13	¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?	• Indicar los vehículos de transporte interno en uso y su condición
Limpieza General	5.08.14	¿Los camiones de envío están limpios y en buenas condiciones?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.01	¿Están todas las luces en la instalación, que podrían contaminar las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido hielo), los productos terminados, los equipos o los envases, protegidos, recubiertos o son resistentes a trizaduras para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.02	¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico quebradizo?	• Describir cualquier problema de contaminación adicional observado
Edificios y Terrenos	5.09.03	¿Ha eliminado la instalación el uso de elementos o superficies de madera?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.04	¿Hay iluminación adecuada en las áreas de producción y almacenamiento?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.05	¿La ventilación es adecuada para controlar el polvo, la condensación, los olores y los vapores?	• Describir cualquier problema, especialmente condensación
Edificios y Terrenos	5.09.06	¿Están las superficies del piso en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que atrapen los desechos y son fáciles de limpiar?	• Indicar la condición del piso y si existe cualquier estancamiento de agua
Edificios y Terrenos	5.09.07	¿Los desagües del piso son necesarios para el drenaje y la limpieza?	• Indicar la ubicación y el tipo de drenajes
Edificios y Terrenos	5.09.08	¿Las puertas cerradas y las ventanas que dan al exterior son a prueba de plagas?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.09	En ambientes de temperatura controlada, ¿los muelles están encerrados y las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores/silenciadores para sellarlas contra los camiones?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.10	¿Se mantienen los niveladores de carga y los amortiguadores/silenciadores de carga en buenas condiciones, a prueba de plagas y libres de escombros?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.11	¿Las paredes exteriores están libres de agujeros para evitar las plagas y están diseñadas y protegidas las tuberías, conductos de ventilación y conductos de aire para evitar la entrada de plagas (por ejemplo, mediante el uso de malla fina)?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.12	¿Las paredes interiores y los techos están libres de grietas y hendiduras para evitar el refugio de plagas y permitir una sanitización adecuada?	• Confirmar Si/No

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Edificios y Terrenos	5.09.13	¿Se mantiene un perímetro interno de la pared de 18" (46 cm) dentro de la instalación, con acceso adecuado a estos perímetros de pared, lo que permite la inspección y limpieza?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.14	¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.15	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, fuera del lodo, con los extremos de las tuberías tapados, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.16	¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las tarimas sucias o rotas, y las tarimas rotas o sucias no están en uso?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.17	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/basurero?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.18	¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.19	¿Están todas las líneas de agua protegidas contra el reflujo del sifón?	• Confirmar Si/No
Edificios y Terrenos	5.09.20	¿Cuando haya un laboratorio de pruebas en el sitio, ¿está completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	• Confirmar Si/No
Sitio	5.10.01	¿Existe un plano del sitio que muestre la ubicación de las instalaciones, los sitios adyacentes, las carreteras, las fuentes de agua, las aguas pluviales, las aguas residuales y otras características relevantes?	• Confirmar que el plano sea preciso
Sitio	5.10.02	¿Hay un plano de planta de la instalación que muestre el diseño del edificio, las áreas de producción, las áreas de almacenamiento, las fuentes de agua y los accesorios, el diseño de los equipos y los patrones de flujo de tráfico?	• Confirmar que el plano sea preciso
Sitio	5.10.03	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para garantizar que se identifiquen y controlen los riesgos de inocuidad alimentaria relevantes para la ubicación de la instalación y el uso de la tierra adyacente?	• Nombre y/o código del documento • Lista de áreas cubiertas
Sitio	5.10.04	¿Existe un certificado de inspección actual (o registro similar) para las asambleas de prevención de reflujo en las líneas de agua en la instalación?	• Confirmar el nombre de la compañía que hace las inspecciones y la fecha
Sitio	5.10.05	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	• Nombre de la persona designada responsable
Archivos Químicos	5.11.01	¿Hay copias de etiquetas de muestras para uso químico, donde no se puede acceder inmediatamente a la etiqueta completa (por ejemplo, productos químicos para roedores, productos desinfectantes)?	• Si los químicos están decantados, confirmar que las etiquetas estén fácilmente accesibles
Archivos Químicos	5.11.02	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y desinfección?	• Confirmar la frecuencia de revisión de inventario

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Archivos Químicos	5.11.03	¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo de <b>parámetros antimicrobianos</b> en sistemas de agua de paso único y/o recirculada/por lote, para el cambio de los sistemas de agua recirculada/por lote (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) y para monitorear el pH y la temperatura del agua (si aplica)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar frecuencias del cambio de agua</li> <li>• Confirmar la frecuencia de las pruebas</li> </ul>
Documentación de Control de Plagas	5.12.01	¿El programa de control de plagas está <b>adecuadamente documentado, detalla</b> el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluyendo una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de Operador de Control de Plagas (si se usan cebos) y documentos del seguro?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar si es contratado o interno (si es subcontratado, anotar nombre de la compañía contratada)</li> <li>• Detallar la información de licencia del operador y/o entrenamiento</li> <li>• Confirmar que existe un documento establecido que describa el alcance del programa, tipo de plagas y frecuencia del servicio</li> <li>• Confirmar que el seguro y licencias están actualizadas</li> </ul>
Documentación de Control de Plagas	5.12.02	¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación que muestre 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?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicar si existe un mapa de trampas que coincide con la ubicación física de las mismas</li> </ul>
Documentación de Control de Plagas	5.12.03	¿Se crean <b>informes</b> de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar que los registros están actualizados y muestran los detalles de químicos, un reporte por trampa, y las acciones correctivas (si aplica)</li> </ul>
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.01	¿Existen registros de inspección para los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, ingredientes y materiales de embalaje)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> </ul>
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.02	¿Hay registros de inspección en remolques entrantes (y otras formas de transporte) para roedores e insectos, limpieza, agujeros y control de temperatura del remolque (para alimentos que requieren control de temperatura para seguridad y/o según lo requerido por las especificaciones del comprador)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> </ul>
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.03	¿Existen registros para las actividades necesarias de monitoreo del proceso (ej. pH, temperatura del agua vs. temperatura del producto, detección de metales, rayos X, etiquetado, procesos de calentamiento, procesos de reducción/muerte, pesticidas poscosecha ( <b>por ejemplo, fungicidas</b> ), control de la actividad del agua, secado, etc.), mostrando, por ejemplo, frecuencias de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, las acciones correctivas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Detallar el proceso de monitoreo, así como también las frecuencias y parámetros</li> </ul>
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.04	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) prueba de resistencia de soluciones de hielo y agua en contacto con el producto antes de la puesta en marcha y durante toda la producción?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Detallar el proceso de monitoreo, método antimicrobiano, así como también las frecuencias y parámetros</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.05	¿Existen registros de monitoreo <b>para la acumulación de material orgánico (turbidez)</b> y cambio de sistemas de agua recirculados y discontinuos (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.)?	• Nombre y/o código del documento
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.06	¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren las pruebas de resistencia a los antimicrobianos de las estaciones de mano/pie/herramienta de inmersión, y hay registros de inventario y reabastecimiento para las estaciones de gel y de pulverización?	• Nombre y/o código del documento • Detallar los parámetros y confirmar que el auditor verificó la concentración (si aplica)
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.07	¿Existe un programa de rendición de cuentas de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de producción?	• Nombre y/o código del documento • Nombre de las herramientas manuales utilizadas
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.08	¿Hay un registro de inspección previa a la operación?	• Nombre y/o código del documento • Lista de áreas cubiertas
Registros de Monitoreo de Operaciones	5.13.09	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	• Nombre o código del documento • Confirmar la frecuencia de las inspecciones, fecha de la última auditoría interna.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.01	¿La instalación tiene un programa de mantenimiento preventivo <b>que incluya un horario y registros de finalización</b> ?	• Confirmar los artículos/áreas que cubre el programa • Proporcionar un ejemplo de las frecuencias calendarizadas
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.02	¿Hay registros de trabajos de mantención y reparaciones y son estos firmados cuando se finaliza el trabajo?	• Confirmar Si/No
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.03	¿Hay registros que demuestren que el equipo se limpia y desinfecta correctamente después de que se haya completado el trabajo de mantenimiento y reparación?	• Nombre y/o código del documento
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.04	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	• Confirmar que el programa lista qué es lo que hay que limpiar y las frecuencias
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.05	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?	• Confirmar que los POESs incluyan detalles, por ejemplo, productos químicos usados • Confirmar que los POESs establecidos concuerden con el Programa Maestro de Sanitización
Archivos de Mantenimiento y Sanitización		¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	• Confirmar que el registro este correctamente llenado con los detalles solicitados
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.07	¿Hay registros que muestren la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y desinfección?	• <b>Proporcionar detalles de verificación.</b>
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.08	¿Existen procedimientos documentados y registros de finalización para las actividades de limpieza in situ (CIP) (por ejemplo, limpieza de sistemas de agua de recirculación como canales de lavado, inyectores de hielo, enfriadores hidráulicos, <b>sistemas de agua fría</b> , máquinas de hielo, etc.), cuando corresponda?	• Enumerar el equipo CIP que usa • Confirmar que el procedimiento y los registros están disponibles
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.09	¿Hay registros de sanitización en el archivo que indiquen que los desagües del piso se limpian regularmente (mínimo todos los días en las áreas de húmedas y de recién cortado de producción)?	• Confirmar la frecuencia de la limpieza de los desagües
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.10	¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, <b>enfriadores de evaporación</b> , ventilación y en las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	• Confirmar Si/No e indicar la fecha(s) de la última limpieza y reemplazo
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.11	¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	• Indicar la fecha(s) de la última limpieza y mantenimiento

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.12	¿Existe un programa de rutina y un procedimiento por escrito para verificar la efectividad de la sanitización mediante controles rápidos posteriores a la sanitización (por ejemplo, mediciones de ATP, proteínas específicas de alérgenos)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre de las pruebas rápidas post-sanitización usadas, incluyendo el nombre de la marca del fabricante</li> <li>Detallar la frecuencia, parámetros de umbral y confirmar las acciones correctivas (si aplica)</li> </ul>
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	5.14.13	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya vidrio de la empresa y políptica de plástico quebradizo, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar que el procedimiento incluye una política de vidrio, procedimiento de vidrio quebrado y limpieza.</li> <li>Indicar la frecuencia de la revisión de registro de vidrio (si aplica)</li> </ul>
Documentación del Trabajador	5.15.01	¿Existen registros de la capacitación de orientación de inocuidad alimentaria (BPM), para nuevos trabajadores, (con temas cubiertos y asistentes) y están todos los trabajadores obligados a firmar la política de higiene e inocuidad alimentaria de la compañía?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código del documento</li> </ul>
Documentación del Trabajador	5.15.02	¿Hay registros de la capacitación continua en educación sobre inocuidad alimentaria de los trabajadores, incluidos los temas tratados, los asistentes, etc.?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar la frecuencia de entrenamientos</li> <li>Anotar la fecha del último entrenamiento y los temas cubiertos</li> </ul>
Documentación del Trabajador	5.15.03	¿Existen registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anotar la fecha del último entrenamiento y los temas cubiertos</li> </ul>
Documentación del Trabajador	5.15.04	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen e incluye los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores deben consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código del documento</li> </ul>
Documentación del Trabajador	5.15.05	¿Existen registros de incumplimiento de inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicar si las no-conformidades de los empleados son documentadas</li> </ul>
Documentación del Trabajador	5.15.06	¿Los visitantes y contratistas deben firmar un registro que indique que cumplirán con los requisitos de higiene personal y salud de las operaciones?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirmar Si/No</li> </ul>
Testeo	5.16.01	¿Existe un programa de pruebas microbiológicas científicamente válido, basado en riesgos, que puede incluir pruebas de patógenos y detalles del diseño del programa (enfoque zonal, superficies en contacto con alimentos/no contacto con alimentos, agua de irrigación de brotes, prueba & mantenimiento, agua, hielo, etc.), justificación para organismos testeados, procedimientos de muestreo y testeo (superficies, agua, producto, ingredientes, etc.), tiempo y frecuencia de las pruebas, la metodología de prueba, el laboratorio que realiza las pruebas y niveles aceptables de resultados/umbral para cada organismo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detallar tipo pruebas, frecuencia de las pruebas, nombre del laboratorio, resultados y acciones correctivas (si aplica).</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Testeo	5.16.02	¿Existen procedimientos de acción correctiva basados en riesgos para cuando se reciben resultados de pruebas inaceptables, que describen los pasos a seguir, se asignan responsabilidades para tomar esos pasos y se aseguran de identificar la causa (por ejemplo, análisis de causa raíz) y se corrigen para minimizar el potencial de contaminación del producto?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y/o código de documento</li> <li>• <b>Detallar las acciones a tomar si se reciben resultados inaceptables, quién es responsable de tomar esas acciones</b></li> <li>• <b>El procedimiento de confirmación incluye pasos para identificar la causa</b></li> </ul>
Testeo	5.16.03	¿Existen registros de resultados de pruebas microbiológicas ambientales y las pruebas cumplen con los requisitos del programa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detallar tipo pruebas, frecuencia de las pruebas, nombre del laboratorio, resultados.</li> </ul>
Testeo	5.16.04	¿Existen registros de pruebas microbiológicas sobre el agua utilizada en la instalación (muestreada desde dentro de la instalación) y la prueba cumple con los requisitos del programa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detallar tipo pruebas, frecuencia de las pruebas, nombre del laboratorio, resultados.</li> </ul>
Testeo	5.16.05	¿Existen registros de pruebas microbiológicas en el hielo utilizado en la instalación (ya sea producido internamente o comprado) y la prueba cumple con los requisitos del programa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detallar tipo pruebas, frecuencia de las pruebas, nombre del laboratorio, resultados.</li> </ul>
Testeo	5.16.06	¿Existen registros de pruebas realizadas con aire comprimido u otros gases introducidos mecánicamente que se usan directamente en alimentos y superficies en contacto con alimentos y cumplen las pruebas con los requisitos del programa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detallar tipo pruebas, frecuencia de las pruebas, nombre del laboratorio, resultados.</li> </ul>
Testeo	5.16.07	¿Existen registros de otras pruebas (por ejemplo, agua de riego de brotes, productos, ingredientes crudos, etc.) que se realizan por algún motivo (por ejemplo, requisitos del cliente, buenas prácticas, requisitos reglamentarios) y cumple las pruebas con los requisitos del programa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Detallar tipo pruebas, frecuencia de las pruebas, nombre del laboratorio, resultados.</b></li> </ul>
Testeo	5.16.08	¿Existen registros de acciones correctivas tomadas después de resultados de prueba inadecuados que describen los pasos tomados, la responsabilidad de tomar esos pasos y las medidas tomadas para garantizar que la causa de la contaminación ha sido identificada y corregida?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Detallar acciones correctivas incluyendo fechas</b></li> </ul>
Testeo	5.16.09	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de muestreo, incluya técnicas de recolección de muestras asépticas, protocolos de muestreo y manipulación de muestras?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Detallar cuál entrenamiento fue provisto</b></li> </ul>
Testeo	5.16.10	Cuando las pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se realizan internamente, ¿existe un manual de garantía de calidad de laboratorio con protocolos y métodos de prueba validados, evidencia de capacitación en protocolos y métodos de prueba y documentación de apoyo pertinente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento y proporcionar ejemplos de método(s), registros de entrenamientos.</li> </ul>
Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	5.17.01	¿Existen registros de las comprobaciones de temperatura del producto final para productos sensibles a la temperatura?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Especificar productos aplicables y rangos de temperatura</li> </ul>
Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	5.17.02	¿Hay registros de temperatura para el área de producción (si está refrigerado)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Indicar rangos de temperatura</li> </ul>
Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	5.17.03	¿Hay registros de temperatura para salas de almacenamiento?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y/o código del documento</li> <li>• Proporcionar una ejemplo de producto y rangos de temperatura</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	5.17.04	¿Existe un procedimiento documentado para controlar la temperatura del remolque del camión <b>y para revisar la condición sanitaria del remolque del camión</b> antes de cargarlo?	• Nombre y/o código del documento
Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	5.17.05	¿Hay registros de revisiones de temperatura del tráiler del camión de transporte (u otros sistemas de transporte), que indiquen los ajustes de temperatura del remolque del camión y que el remolque del camión se pre-enfrió antes de la carga?	• Nombre y/o código del documento y proporcionar ejemplos
Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	5.17.06	¿Hay registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones (u otros sistemas de transporte)?	• Nombre y/o código del documento
Control de Alérgenos	5.18.01	¿Las áreas de producción y almacenamiento están <b>libres de riesgos de alérgenos (es decir, los alérgenos no se almacenan o se manipulan)</b> ?	• Confirmar Si/No
Control de Alérgenos	5.18.02	¿Se ha desarrollado un plan de manejo de alérgenos documentado?	• Nombre y/o código del documento • Detallar áreas cubiertas por el plan
Control de Alérgenos	5.18.03	¿Hay controles de almacenamiento adecuados (por ejemplo, separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?	• Detallar controles de almacenamiento establecidos
Control de Alérgenos	5.18.04	¿Existe una línea de producción de alérgenos específica o procedimientos adecuados de limpieza y producción que eviten la contaminación cruzada por alérgenos?	• Detallar procedimientos establecidos
Control de Alérgenos	5.18.05	¿Se identifican los utensilios y los recipientes de almacenamiento en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?	• Detallar el sistema establecido
Control de Alérgenos	5.18.06	¿El tratamiento de reelaboración tiene en cuenta los problemas asociados con los productos que contienen alérgenos?	• Detallar el proceso de re-trabajo establecido
Control de Alérgenos	5.18.07	¿Los trabajadores están entrenados con respecto a los riesgos de alérgenos y los controles de contaminación cruzada de alérgenos de las instalaciones (incluido el lavado de manos entre tiradas de producción) y hay registros de este entrenamiento de alérgenos?	• Confirmar si el entrenamiento es para nuevos y existentes trabajadores • Anotar la fecha del último entrenamiento
Control de Alérgenos	5.18.08	¿Las prácticas de los trabajadores son adecuadas y se siguen para proteger contra el contacto cruzado de alérgenos y contra la contaminación de los alimentos?	• Confirmar Si/No
Control de Alérgenos	5.18.09	¿Todos los productos fabricados en el sitio están etiquetados correctamente con respecto a los alérgenos?	• Confirmar que la etiqueta muestra los alérgenos asociados al producto

## PGFS v3.1 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 6 - HACCP</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Pasos Preliminares	6.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder <b>asignado</b> para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP?	• Indicar el(la) coordinador(a) HACCP y el número de miembros del equipo
Pasos Preliminares	6.01.02	¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?	• Confirmar el tipo de entrenamiento para la coordinadora HACCP y los miembros del equipo, incluyendo la fecha del entrenamiento y la compañía proveedora del entrenamiento
Pasos Preliminares	6.01.03	¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?	• <b>Confirme que la descripción incluye el uso previsto, todos los ingredientes, la vida útil, el método de almacenamiento y distribución</b>
Pasos Preliminares	6.01.04	¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto?	• Confirmar que el diagrama de flujo es exacto y que muestra todos los insumos
Pasos Preliminares	6.01.05	¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?	• Describir la evidencia incluyendo la fecha, nombre de la(s) persona(s) responsable(s)
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.01	¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control? <b>UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</b>	• Confirmar que el análisis de riesgos está documentado correctamente y que identifica los peligros/riesgos para el proceso (biológico, químico y físico), la fecha y código
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.02	¿Se han tomado decisiones de PCC con justificación <b>lógica</b> , documentada y donde los PCC se implementan en un paso de procesamiento específico, han sido desarrollados para controlar el(los) riesgo(s) identificado(s)?	• Proporcionar un ejemplo de la documentación de justificación de PCCs
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.03	¿El sistema HACCP es <b>revisado</b> cuando se realizan cambios <b>significativos</b> y al menos una vez cada 12 meses?	• Indicar la fecha de la verificación más reciente
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.04	¿Se han identificado los pasos de procesamiento del punto de control crítico (PCC) que eliminan o reducen los riesgos de inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable? Reunión de información. Si la respuesta es SÍ, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable.	• Indicar si hay o no PCCs • Detallar los PCCs identificados
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.05	¿Se han establecido los límites de control crítico PCC y <b>están</b> respaldados por documentación de validación pertinente?	• Detallar la documentación de validación utilizada para apoyar los límites críticos
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.06	¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC?	• Detallar requisitos y frecuencias
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.07	¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC?	• Indicar las responsabilidades asignadas
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.08	¿Se han creado procedimientos operativos estándar (POE) para el/los proceso(s) de monitoreo de los PCC, que incluirían cómo llevar a cabo las actividades de monitoreo?	• Confirmar que los POEs están implementados para cada PCC

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.09	¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los PCC, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si no se cumplen el/los límite(s) de control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación) y planea ajustar el proceso nuevamente al control?	• Confirmar Si/No y proporcionar ejemplo(s)
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.10	¿Se han desarrollado formularios de registro para monitorear los PCC?	• Confirmar que los formatos sean los adecuados
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.11	¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?	• Indicar la responsabilidad de la verificación • Dar un ejemplo de una actividad de verificación
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.01	¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluyendo la capacitación específica de los operadores de PCC?	• Indicar la fecha del último entrenamiento en temas HACCP
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.02	¿Los operadores de PCC comprenden los principios básicos de HACCP y su papel en el monitoreo de los PCC?	• Confirmar Si/No
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.03	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE de los PCC?	• Confirmar Si/No
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.04	¿Los registros de monitoreo de PCC están firmados (o con las iniciales) por los operadores que están llevando a cabo y registrando el chequeo de los PCC?	• Confirmar Si/No
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.05	¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)?	• Confirmar Si/No y proporcionar el nombre del supervisor/gerente
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.06	¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación/pérdida de control de un PCC (se excede un límite de control crítico)?	• Si se ha detectado una falla en los registros, proveer los detalles de las acciones tomadas

## PGFS v3.1 Guías de Comentarios Mínimos

<b>MÓDULO 7 - Programa de Controles Preventivos</b>			
Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Pasos Preliminares	7.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa de control preventivo en la operación, con un líder asignado, para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del programa de control preventivo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicar el líder y el número de personas del equipo de control preventivo</li> <li>• Proporcionar información de calificación PCQI</li> </ul>
Pasos Preliminares	7.01.02	¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de control preventivo hayan sido entrenados en el desarrollo del programa de control preventivo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar el tipo de entrenamiento de CP para los miembros del equipo, incluyendo la fecha del entrenamiento, el nombre de la compañía y/o el entrenador proveedor del entrenamiento</li> </ul>
Pasos Preliminares	7.01.03	¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar Si/No y proporcionar detalles en la fecha o revisión de la(s) descripción(es)</li> </ul>
Pasos Preliminares	7.01.04	¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar que el diagrama de flujo es exacto y que muestra todos los insumos</li> </ul>
Pasos Preliminares	7.01.05	¿Existe evidencia documentada de que el/los diagrama(s) de flujo han sido verificados en el sitio?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir la evidencia incluyendo la fecha, nombre de la(s) persona(s) responsable(s)</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.01	¿Se ha realizado un análisis de riesgos documentado para cada producto, que muestre los distintos tipos de riesgos, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar que el análisis de riesgos está documentado correctamente y que identifica los peligros/riesgos para el proceso (biológico, químico y físico)</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.02	Cuando sean identificados controles preventivos basados en los riesgos, ¿se han desarrollado utilizando planes y/o procedimientos para controlar el(los) peligro(s) identificado(s), son éstos apropiados y consistentes con los conocimientos científicos actuales?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar un ejemplo de la documentación de justificación de CP</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.03	¿El programa de control preventivo (como parte del re-análisis del Plan de Control Preventivo) es revisado cuando se realizan cambios significativos (materias primas, envases, proveedores, producto, proceso, construcción, desviaciones recurrentes, nueva información científica, etc.) y al menos una vez cada 3 años?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicar la fecha de la revisión más reciente</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.04	¿Los controles preventivos del proceso tienen límites críticos respaldados por documentación de validación relevante y otros controles preventivos tienen parámetros, valores y objetivos (cuando sea relevante)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detallar la documentación de validación utilizada para apoyar los límites críticos</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.05	¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los controles preventivos?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detallar requisitos y frecuencias</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.06	¿Hay documentos que muestren el trabajo de validación para los controles preventivos del proceso y fue este trabajo de validación realizado o supervisado por un individuo calificado para el control preventivo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si/No y proporcionar ejemplos</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.07	¿Los planes, gráficos y/o procedimientos de control preventivo indican que se han asignado responsabilidades específicas para la implementación del monitoreo, registro y acción correctiva?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicar las responsabilidades asignadas</li> </ul>
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.08	¿Se han creado procedimientos operativos estándar (POE) para los procesos de monitoreo de los controles preventivos, incluidos aquellos en formato de plan o gráfico (por ejemplo, controles preventivos de proceso)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmar que los POEs están implementados para cada CP</li> </ul>

Sección	P #	Pregunta	Información Obligatoria Requerida en el Reporte
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.09	¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los controles preventivos, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si se observan situaciones fuera de especificación (pérdida de control/desviación) y planes para ajustar el proceso nuevamente al control?	• Confirmar Si/No y proporcionar ejemplo(s)
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.10	¿Se han desarrollado formularios de registro para monitorear los controles preventivos?	• Confirmar que los formularios cumplen con los requisitos
Desarrollo del Programa de Controles Preventivos	7.02.11	¿Se han desarrollado procedimientos de verificación y cronogramas para los controles preventivos?	• Indicar la responsabilidad de la verificación • Dar un ejemplo de una actividad de verificación
Ejecución del Programa de Controles Preventivos	7.03.01	¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de control preventivo, incluida la capacitación específica de los trabajadores directamente involucrados en los controles preventivos?	• Indicar la fecha del entrenamiento más reciente en temas de controles preventivos
Ejecución del Programa de Controles Preventivos	7.03.02	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de control preventivo en conformidad con los planes, gráficos y procedimientos de control preventivo?	• Indicar las frecuencias
Ejecución del Programa de Controles Preventivos	7.03.03	¿Los trabajadores directamente involucrados con las operaciones de control preventivo entienden los principios básicos de control preventivo y su rol en el monitoreo de los controles preventivos?	• Confirmar Si/No
Ejecución del Programa de Controles Preventivos	7.03.04	¿Los registros asociados con el control preventivo son firmados (o se ponen las iniciales) por los trabajadores que están llevando a cabo y registrando las actividades de control preventivo?	• Confirmar Si/No
Ejecución del Programa de Controles Preventivos	7.03.05	¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación o deficiencia de un control preventivo?	• Si se ha detectado una falla en los registros, proveer los detalles de las acciones tomadas
Ejecución del Programa de Controles Preventivos	7.03.06	¿Los registros asociados con los controles preventivos son revisados y firmados por una persona calificada o por un designado capacitado en controles preventivos (segundo signatario)?	• Confirmar Si/No