

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA COMISIÓN DEL AGUACATE DE CALIFORNIA

VERSIÓN 3.0

(Cumple con PrimusGFS V2.1-2)

Por favor, recuerde: este Manual es un documento consultivo. Los agricultores no tienen obligación de cumplir con todos los requisitos contenidos en este documento. Antes bien, las diversas políticas, documentación y medidas de mitigación/acción correctiva que figuran en este Manual sirven como un conjunto de opciones de implementación para agricultores, en respuesta a los riesgos de seguridad alimentaria. Puede que no sean aplicables a todas las operaciones.

Aprobado por la Junta Directiva de la Comisión de Aguacate de California, el 17 de noviembre de 2016

Denegación y limitación de responsabilidad

Este manual ofrece buenas prácticas agrícolas (“GAP”, por sus siglas en inglés) y buenas prácticas para la cosecha (“GHP”, por sus siglas en inglés), voluntarias y recomendadas, con respecto a la producción y manipulación del aguacate de California. Representa la filosofía actual de la Comisión del Aguacate de California (en adelante “la Comisión”). No crea ni otorga derechos para ninguna persona, ni sobre ninguna persona. La finalidad de este documento es ofrecer la información de la que se dispone actualmente sobre prácticas de producción y manipulación, coherentes con las regulaciones, normas y pautas existentes aplicables. La Comisión, incluyendo sus directores, comisionados elegidos, empleados y miembros, no asume responsabilidad alguna por parte de usted, como usuario, de cumplir con las leyes y regulaciones aplicables.

Estas prácticas, que son voluntarias y recomendadas, no están diseñadas para aplicarse a ninguna operación específica. Es posible que las condiciones en cada rancho y operación de manipulación sean distintas. En consecuencia, es la responsabilidad del propietario/operador de la granja o la casa empaquetadora decidir cuáles de estas buenas prácticas agrícolas y/o de cosecha se aplican a su caso. Se recomienda a dichos propietarios/operadores consultar con sus propios asesores legales y técnicos para asegurarse de que sus propias prácticas cumplan con todos los requisitos aplicables

a su operación. Además, es probable que un agricultor o contratista de cosecha que utilice estas buenas prácticas agrícolas y de cosecha tenga que tomar medidas adicionales para proteger el producto contra contaminación.

LA INFORMACIÓN QUE SE PROPORCIONA EN ESTE DOCUMENTO SE OFECE DE BUENA FE, Y SE CONSIDERA FIABLE. SIN EMBARGO, LA INFORMACIÓN SE OFECE SIN GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO. ADEMÁS, LA COMISIÓN, INCLUYENDO SUS DIRECTORES, COMISIONADOS ELEGIDOS, EMPLEADOS Y MIEMBROS, NO APORTA NINGUNA GARANTÍA NI AFIRMACIÓN, SEAN ESTAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, CON RESPECTO A LA EXACTITUD, CARÁCTER COMPLETO O UTILIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO. ADICIONALMENTE, LA COMISIÓN NO ASUME NINGÚN TIPO DE RESPONSABILIDAD EN ABSOLUTO QUE PUEDA DERIVARSE DE UTILIZAR O CONFÍAR EN CUALQUIER INFORMACIÓN, MATERIAL O PRÁCTICA CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO, LO CUAL INCLUYE, PERO SIN LIMITACIÓN, CUALESQUIERA RECLAMACIONES POR DAÑOS Y PERJUICIOS, PÉRDIDAS O LESIONES.

ÍNDICE

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

- 7 | **Sistema de gestión**
 - 7 | Información del Rancho
 - 7 | Política de Seguridad Alimentaria
 - 7 | Coordinador de Seguridad Alimentaria
 - 8 | Estructura Organizativa
- 9 | **Comité de Seguridad Alimentaria y Verificación de la Dirección**
 - 11 | Registro del Comité de Seguridad Alimentaria
 - 13 | Registro de Verificación de la Dirección
 - 15 | Formulario de Análisis de Recursos de Seguridad Alimentaria
- 17 | **Documentos y Registros**
- 18 | **Procedimiento de Acción Preventiva y Correctiva**
 - 19 | Registro de Aviso de Evento Inusual y Acciones Correctivas (NUOCA)
- 21 | **Inspecciones Internas y Externas**
- 22 | **Rechazo y Salida de Producto**
 - 25 | Formulario de Rechazo y Salida de Producto
- 27 | **Control de Proveedores**
 - 31 | Lista de Proveedores Aprobados
- 33 | **Trazabilidad**
 - 35 | Simulacro de Retiro
- 37 | **Protección de los Alimentos**
 - 39 | Registro de Visitantes
 - 41 | Contactos de Emergencia
- 43 | **Uso de Suelos y Tierra**

Sanidad en el Campo

- 47 | Animales Domésticos, Silvestres y Ganado
- 49 | Registro de Control de Perímetros y de Fuentes de Agua

Insumos Agrícolas

- 53 | Fertilizante y Nutrición del Cultivo
- 55 | Registro de Aplicación del Fertilizante
- 57 | Uso de Agua
- 59 | Protección de Cultivos

Salud e Higiene de los Trabajadores

- 63 | Sangrado/Fluidos Corporales y Enfermedades en el Campo
- 64 | Salud e Higiene de los Trabajadores
- 65 | Instalaciones Sanitarias y para el Lavado de Manos
- 67 | Letrero para el Lavado de Manos
- 69 | Registro de Mantenimiento de Instalaciones Sanitarias y para Lavado de Manos

Formación sobre seguridad y protección alimentaria

- 73 | Resumen de formación sobre protección alimentaria
- 76 | Formación para supervisores sobre enfermedades transmitidas por alimentos
- 77 | Registro de formación sobre salud/higiene de los trabajadores, seguridad y protección de los alimentos

Listas de Comprobación para Auditorías

- 81 | Lista de Comprobación de Autoevaluación previa a la Temporada
- 83 | Evaluación de Riesgos en el Campo
- 87 | Lista de Comprobación para Auditoría Interna PGFS

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sistema de Gestión

Comité de Seguridad Alimentaria y Verificación de la Dirección

Documentos y Registros

Procedimiento de Acción Preventiva y Correctiva

Inspecciones Internas y Externas

Rechazo y Salida de Producto

Control de Proveedores

Trazabilidad

Protección de los Alimentos

Contactos de Emergencia

Uso de Suelos y Tierra

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Sistema de Gestión

(1.01.01, 1.01.02, 1.01.06, 2.01.01)*

Información del Rancho

Nombre del rancho: _____

Dirección: _____

Ciudad de ubicación: _____

Estado: _____

País: _____

Descripción legal (APN)/GPS/Latitud y longitud de la ubicación: _____

Productos: _____

Número de acres plantados para cada producto: _____

Total de acres plantados: _____

Debe haber disponible una imagen o un mapa aéreo o un mapa dibujado a mano que muestre los cultivos que se realizan en cada campo o área de producción.

Política de Seguridad Alimentaria

_____ tiene el compromiso de ofrecer un producto seguro a nuestros usuarios finales y conseguir mejoras continuas en nuestras operaciones de cultivo. Para tal fin, cumplimos los requisitos normativos y legales sobre seguridad alimentaria, y seguimos las mejores prácticas sobre seguridad alimentaria del sector y las exigencias de nuestros clientes.

La dirección tiene el compromiso de proporcionar recursos de seguridad alimentaria, tales como formación para los empleados, y de prestar apoyo e inversión continuos en seguridad alimentaria.

Fecha: _____

Fecha de revisión: _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: _____

Coordinador de Seguridad Alimentaria

El coordinador de seguridad alimentaria es responsable de implementar y supervisar el programa de seguridad alimentaria de la compañía. También es responsable de asegurarse de que todos los empleados y visitantes al rancho cumplen con dicho programa.

Coordinador de Seguridad Alimentaria: _____

Coordinador Suplente de Seguridad Alimentaria: _____

Número de teléfono: _____

Número de teléfono del Coordinador Suplente de Seguridad Alimentaria: _____

* Estos son números de preguntas que corresponden a la auditoría PrimusGFS V2.1-2

Estructura Organizativa

(1.01.03)

Fecha: _____

(Añada o elimine cuadros para adaptar a su estructura organizativa; incluya a todos los empleados que desempeñen actividades relacionadas con la seguridad alimentaria)

Cargo: _____
(p. ej. Propietario / Agricultor)

Nombre: _____

Suplente: _____

Cargo: _____
(p. ej. Coordinador de Seguridad Alimentaria)

Nombre: _____

Suplente: _____

Cargo: _____
(p. ej. Gerente / Capataz)

Nombre: _____

Suplente: _____

Cargo: _____
(p. ej. empleado)

Nombre: _____

Suplente: _____

Responsabilidades de los miembros del equipo de seguridad alimentaria:

- **Propietario / Agricultor:** _____

- **Coordinador de Seguridad Alimentaria:** _____

- **Gerente / Capataz:** _____

- **Empleado:** _____

Comité de Seguridad Alimentaria y Verificación de la Dirección

(1.01.04, 1.01.05)

Propósito:

Revisar los sistemas de seguridad alimentaria y asegurar la adecuación, pertinencia y efectividad de los procedimientos y políticas aplicados.

Frecuencia:

Las reuniones de verificación de la dirección deben tener lugar con una frecuencia anual.

Las reuniones del Comité de Seguridad Alimentaria deben tener lugar trimestralmente.

Procedimiento:

1. Reunir al equipo de seguridad alimentaria.
2. Usar el formulario de Comité de Seguridad Alimentaria y Verificación de la Dirección como guía para la reunión.
3. Los temas que se analizarán incluyen:
 - a. Seguridad alimentaria
 - i. Actividad de animales
 - ii. Aplicaciones de pesticidas / herbicidas
 - iii. Aplicaciones de fertilizantes
 - iv. Análisis de agua
 - v. Formación de los empleados
 - b. Revisión de la gestión
 - i. Auditorías internas y externas
 - ii. Quejas y retiros
 - iii. Estructura organizativa
 - iv. Cambios en procedimiento
4. Hacer seguimiento de apartados de actuaciones, si es necesario.
5. Deben estar disponibles recursos para cumplir los reglamentos y políticas necesarios de seguridad alimentaria.

Registros:

1. Formulario de Comité de Seguridad Alimentaria y Verificación de la Dirección

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Registro del Comité de Seguridad Alimentaria

(1.01.04)

Fecha: _____ Hora: _____ Rancho: _____

Miembro(s): _____

Asistente(s): _____

I. Actividad de animales

- 1) ¿Ha habido alguna actividad significativa de animales en los últimos 3 meses? **Sí** | **No**
 - a) Documente actividad animal en el Registro de Control de Perímetros y Fuentes de Agua.

II. Aplicación de pesticidas / herbicidas

- 1) ¿Se han aplicado pesticidas/herbicidas en los últimos 3 meses? **Sí** | **No**
- 2) En caso afirmativo,
 - a) ¿Qué pesticidas/herbicidas se utilizaron? _____
 - b) ¿Hay registros disponibles? **Sí** | **No**
 1. Si no los hay, encontrar e imprimir registros y guardarlos en el archivador de Seguridad Alimentaria.
 - c) ¿Se cumplieron los intervalos debidos previos a la cosecha? **Sí** | **No**
 2. Si no se cumplieron, contacte con su empacadora.

III. Aplicación de fertilizante

- 1) ¿Ha aplicado fertilizante en los últimos 3 meses? **Sí** | **No**
- 2) En caso afirmativo, ¿hay registros disponibles? **Sí** | **No**
 - a) Si no los hay, encontrar / imprimir registros y guardarlos en el archivador de Seguridad Alimentaria.

IV. Análisis de agua

- 1) ¿Cuándo se realizó el último análisis de agua? _____
- 2) ¿Están actualizados los registros de análisis de agua? **Sí** | **No**
 - a) Las fuentes de agua deben analizarse como mínimo una vez al año. Sin embargo, dependiendo de su propio análisis o evaluación de riesgos, o en circunstancias específicas, es posible que tenga que analizar las fuentes de agua con más frecuencia.
 - b) Si no están actualizados, contactar con representante del laboratorio para programar análisis de agua.

V. Formación de los empleados

- 1) ¿Se ha ofrecido formación sobre pesticidas en el último año? **Sí** | **No**
- 2) ¿Se ha ofrecido formación en higiene y seguridad alimentaria en los últimos tres meses? **Sí** | **No**
 - a. Si no se ha ofrecido, utilizar la guía de formación y ofrecer formación.

Firma del Coordinador de Seguridad Alimentaria: _____

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Registro de Verificación de la Dirección (completar al menos anualmente):

(1.01.05)

Fecha: _____ **Hora:** _____

Rancho: _____

Miembro(s): _____

Asistente(s): _____

1) ¿Se realizaron auditorías internas o externas en los últimos 12 meses? **Sí** | **No**

a) En caso afirmativo, ¿se exigieron acciones correctivas? **Sí** | **No**

1. En caso afirmativo, describir:

2) ¿Ha habido alguna queja o retiro en los últimos 12 meses? **Sí** | **No**

a) En caso afirmativo, describir acciones correctivas:

3) ¿Ha cambiado la estructura organizativa durante los últimos 12 meses? **Sí** | **No**

a) En caso afirmativo, describir:

4) Describir cualquier cambio en los procedimientos operativos estándar o en los objetivos de la operación en los últimos 12 meses:

5) ¿Están disponibles recursos para cumplir los reglamentos y políticas necesarios de seguridad alimentaria?

Sí | **No**

a) Revisar y actualizar anualmente el Formulario de Análisis de Recursos de Seguridad Alimentaria.

Comentarios adicionales:

Firma del Coordinador de Seguridad Alimentaria: _____

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Formulario de Análisis de Recursos de Seguridad Alimentaria
(01.01.06)

Revisor: _____ Fecha: _____

Nombre del rancho: _____ Gerente del rancho: _____

Número de empleados (a tiempo completo y parcial): _____ N° de supervisores: _____

Nº	Pregunta	Sí/No	Comentario/Acción Correctiva (AC)	Calendario de AC
1	¿Disponibles recursos adecuados para garantizar que los sistemas de seguridad alimentaria funcionan correctamente?			
2	¿Recursos adecuados de apoyo para cubrir las ausencias de los empleados (p. ej. vacaciones, enfermedades, etc.)?			
3	¿Empleados formados correctamente en términos de operaciones del sistema de seguridad alimentaria en función de su(s) papel(es) en la compañía?			
4	¿Calendarios de formación existentes para los empleados, incluyendo cursos de actualización y necesidades de nueva formación?			
5	¿Documentos sobre descripciones / papeles responsabilidades del puesto de trabajo para todos los puestos que incluyen temas relacionados con el sistema de seguridad alimentaria?			
6	¿Los documentos sobre descripciones / papeles responsabilidades del puesto de trabajo están disponibles para todos los empleados?			
7	¿Equipo y servicios de apoyo adecuados para apoyar las funciones de seguridad alimentaria de los empleados (p. ej. redes de computadores, comunicaciones, equipo para análisis, etc.)?			

Se realiza un análisis de recursos de seguridad alimentaria anualmente, para garantizar que están disponibles los recursos apropiados para implementar y mejorar los procesos del sistema de gestión de seguridad alimentaria. La dirección tiene el compromiso de ofrecer estos recursos en los momentos oportunos.

Nombre – Cargo

Firma

Fecha

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Documentos y Registros

(1.02.01-1.02.04, 1.03.01)

Propósito:

Dar una guía para la creación y control de documentos y registros relativos a seguridad alimentaria de modo que haya coherencia entre procedimientos y registros.

Políticas:

Conservación de Registros:

1. Todos los registros de seguridad alimentaria deben conservarse un mínimo de dos años.
2. Los registros exigidos para certificación orgánica deben conservarse cinco años.
3. Cualquier registro que, según exigencia legal, haya de conservarse más de dos años, deberá conservarse el periodo de tiempo estipulado legalmente.
4. Los documentos deben almacenarse de forma segura.

Cobertura de Registros:

1. Los registros han de llenarse con tinta permanente; no se deben llenar con lápiz ni con tinta que pueda borrarse.
 - a. Si se hacen correcciones, deben tacharse y llevar las iniciales de la persona que realiza el cambio, de forma que la información original siga siendo legible.
2. Los registros han de cubrirse en su totalidad.

Procedimientos:

Creación de Procedimientos Operativos Estándar:

1. Todos los documentos son creados por la Comisión del Aguacate de California.
 - a. En caso necesario, los cultivadores pueden ajustar las políticas a su operación de cultivo específica.
2. Todos los documentos son parte del Manual de Seguridad Alimentaria.
 - a. El índice de contenidos enumera todos los documentos incluidos en el Manual de Seguridad Alimentaria.
3. Cuando se crea un documento nuevo, se añade al Manual de Seguridad Alimentaria y se revisa el índice de contenidos para reflejar la inclusión.

Formato:

1. Cada documento debería contener los siguientes apartados. Si alguno no es aplicable, puede eliminarse:
 - a. Título
 - b. Propósito
 - c. Políticas
 - d. Procedimientos
 - e. Acciones correctivas
 - f. Registros
2. Cada página del manual debe contener el número de revisión.

Revisión:

1. Los documentos deben ser revisados anualmente por la Comisión del Aguacate de California para asegurarse del cumplimiento de los estándares de la industria, reglamentarios y de auditoría. Se realizan revisiones cuando es necesario.
2. Cuando se hacen cambios, se actualiza el número de revisión en la portada del Manual de Seguridad Alimentaria utilizando el siguiente formato:
Revisión X
Aprobado por _____ el MM/DD/AAAA
3. Se notifican las actualizaciones al Coordinador de Seguridad Alimentaria a través de correo electrónico, reuniones, circulares, empaedora u otras formas de comunicación.

Control:

1. No se conservará ningún documento obsoleto en el Manual de Seguridad Alimentaria.
2. Es responsabilidad del Coordinador de Seguridad Alimentaria asegurarse de que se está utilizando la versión más reciente del Manual de Seguridad Alimentaria.

Procedimiento de Acción Preventiva y Correctiva

(1.03.02-visual, 1.03.03, 1.03.04)

Propósito:

Asegurarse de que los problemas se corrigen oportunamente y se realiza un seguimiento para comprobar que las acciones realizadas han solucionado el problema.

Procedimiento:

Paso	Acción	Acción preventiva
1	Identificar la causa de un potencial incumplimiento	Identificar el potencial incumplimiento por: <ul style="list-style-type: none">• Resultados de auditoría• Falta de formación• Mala comunicación• Requisitos reglamentarios
2	Investigación de causa potencial	Investigar la causa potencial del incumplimiento.
3	Establecer Plan de Acción	Determinar la acción preventiva necesaria para eliminar la causa potencial del incumplimiento.
4	Implementar Acción Preventiva y Correctiva	Aplicar controles para asegurarse de que se implementa la acción preventiva: <ul style="list-style-type: none">• Revisión de los cambios por parte de la Dirección• Formación del Personal• Documentación de los cambios implementados
5	Validación	Realizar una investigación de seguimiento para asegurarse de que las acciones realizadas han solucionado el problema.

Registros:

Formulario NUOCA (Aviso de Evento Inusual y Acciones Correctivas)

Formulario NUOCA
(Notice of Unusual Occurrence and Corrective Action)
(Aviso de Evento Inusual y Acciones Correctivas)

Fecha: _____

Hora: _____

Reportado por: _____

Problema:

Acción Correctiva (AC):

¿AC completada (marcar con círculo)? Sí No Fecha de AC: _____

Describir la Acción Correctiva realizada:

Acción Preventiva (AP):

¿AP completada (marcar con círculo)? Sí No Fecha de AP: _____

Describir la Acción Preventiva realizada:

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Inspecciones Internas y Externas

(1.04.01-1.04.04-1.04.04)

Propósito:

Garantizar la implementación adecuada del programa de seguridad alimentaria e identificar áreas de mejora.

Políticas:

Inspecciones Internas

1. La auditoría interna debe realizarse una vez al año, utilizando la lista de comprobación PrimusGFS en vigor.
2. La evaluación de riesgos previa a la temporada debe realizarse una vez al año utilizando la “Lista de comprobación de autoevaluación previa a la temporada.”
3. Debe realizarse una evaluación de riesgos en el campo una vez al año, utilizando el formulario “Evaluación de riesgos en el campo.”
4. Las auditorías internas, la lista de comprobación de autoevaluación previa a la temporada y la evaluación de riesgos en el campo deben contener:
 - a. Nombre de la persona que realizó la inspección
 - b. Hallazgos
 - c. Acciones correctivas, incluyendo fecha de finalización
5. La auditoría interna debe ser realizada por miembros del Comité de Seguridad Alimentaria o por un representante de la casa empaedora.

Inspecciones Externas/Regulatorias

1. Todos los visitantes (incluyendo contratistas) deben revisar y seguir los procedimientos debidos de higiene y seguridad cuando estén visitando el rancho.
2. El agricultor siempre deberá acompañar en el rancho a cualquier agencia reguladora que esté realizando una inspección.
 - a. Las agencias reguladoras pueden incluir: la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el Departamento de Salud, agencias de cumplimiento estatales, etc.
3. No se permite a los visitantes tomar muestras, fotografías o videos sin permiso del propietario/gerente del rancho.

Registros:

1. Lista de Comprobación PrimusGFS
2. Lista de comprobación de riesgos previa a la temporada
3. Evaluación de Riesgos en el Campo

Rechazo y Salida de Producto

(1.05.01, 1.05.03, 1.05.05)

Propósito:

Asegurarse de que los insumos agrícolas no suponen un riesgo de contaminación para la operación de cultivo y evitar el uso o envío por descuido de productos sin transformar que puedan suponer un riesgo de seguridad alimentaria.

Procedimiento:

En espera/Rechazo:

Insumos agrícolas (fertilizante/mantillo, etc.):

1. Los insumos recibidos con embalaje dañado o sin el debido Certificado de Análisis deben situarse en espera hasta que puedan ser devueltos, hasta que se reciba la documentación correcta, o hasta que sean descartados.
2. Los insumos situados en espera deben ser separados y etiquetados con claridad.
3. Debe completarse un formulario de Rechazo y Salida de Producto para cualesquiera insumos situados en espera o rechazados.
 - a. La documentación debe incluir: fecha en que el insumo se situó en espera/fue rechazado, nombre de la persona que lo situó en espera/lo rechazó, motivo por el que se situó en espera/fue rechazado, y cualquier información acerca de cómo se está separando de los insumos aceptables.
4. Los insumos considerados no aptos para su uso deben ser descartados.

Productos (p. ej. aguacates):

1. Mientras se está cosechando, el producto se inspecciona en busca de defectos de seguridad alimentaria.
2. El producto que no cumple los estándares de seguridad alimentaria se separa y sitúa en espera hasta que se considera aceptable o se descarta.
3. Debe completarse un formulario de Rechazo y Salida de Producto para productos situados en espera o rechazados.
 - a. La documentación debe incluir: fecha en que el producto se situó en espera/fue rechazado, nombre de la persona que lo situó en espera/lo rechazó, motivo por el que se situó en espera/fue rechazado, y cualquier información acerca de cómo se está separando de los productos aceptables.

Salida:

Insumos agrícolas:

1. Puede darse salida a los insumos agrícolas cuando cumplan las especificaciones adecuadas.
2. La salida debe documentarse en el formulario de Rechazo y Salida de Producto.
 - a. La documentación debe incluir el destino que se da al producto y las acciones tomadas con el mismo.

Productos:

1. Salida de productos en espera/rechazados:
 - a. Debe completarse un formulario de Rechazo y Salida de Producto para la salida de cualquier producto situado en espera o rechazado, detallando las acciones realizadas.
2. Salida de producto para envío o venta:
 - a. No puede darse salida al producto a menos que cumpla con los estándares acordados o los requisitos del pedido.
 - b. No puede darse salida al producto a menos que se hayan completado todas las evaluaciones de seguridad alimentaria.

- c. El personal autorizado debe firmar la salida del producto, lo cual puede incluir un recibo de campo, conocimiento de embarque, u otro recibo.
- d. Se da salida al producto hacia la casa empacadora una vez se ha recogido del campo y se ha emitido un recibo de campo.
- e. Si se entrega fruta, se hace entrega del producto a la casa empacadora una vez ha sido recibido en las instalaciones correspondientes.

Quejas de clientes:

1. Los cultivadores no reciben quejas directas de los clientes. Las quejas de clientes son gestionadas por la casa empacadora.
2. Las quejas procedentes de la casa empacadora se registran en el Formulario NUOCA.
 - a. La documentación debe incluir: fecha y hora de la queja, nombre de la persona/entidad que realizó la queja, información de contacto, descripción del producto, naturaleza de la queja, dónde se adquirió el producto, información del recibo de campo, acciones correctivas y preventivas.
3. La queja debe notificarse a todas las partes relevantes.

Registros:

1. Formulario de Rechazo y Salida de Producto
2. Recibo de campo
3. Formulario NUOCA

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Formulario de Rechazo y Salida de Producto

En espera/Rechazo:

Fecha: _____

Hora: _____

Reportado por: _____

Motivo por el cual el producto se sitúa en espera/es rechazado:

Forma en que el producto separado está siendo separado para garantizar que no se mezcla con otros productos o mercaderías:

Salida de Producto:

Fecha: _____

Hora: _____

Entregado por: _____

Destino que se le da al producto:

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Control de Proveedores

(1.06.01, 1.06.02, 1.06.05)

Propósito:

Garantizar que los proveedores de fertilizante, control de plagas, mano de obra, servicios, etc. cumplen todos los reglamentos, procedimientos de seguridad alimentaria y especificaciones aplicables según se define a continuación y no son una fuente potencial de contaminación para el área de cultivo.

Políticas:

1. Los proveedores deben ser aprobados antes de ser utilizados.
2. Solo deben utilizarse aquellos proveedores que cumplen las especificaciones definidas a continuación.
3. No se utilizan aquellos proveedores que no cumplan los Requisitos de Proveedores.

Aprobaciones:

1. Debe obtenerse de los proveedores documentación en forma de Cartas de Garantía, licencias, registros de formación, procedimientos, auditorías externas, etc. que demuestren que cumplen las especificaciones enumeradas en el apartado de Requisitos de proveedores.
 - a. Las Cartas de Garantía deben actualizarse anualmente, a menos que declaren ser de naturaleza permanente.
 - b. Las licencias deben estar en vigor y no caducadas.
 - c. Cuando sea aplicable (cosecha), las auditorías externas deben haber sido completadas dentro del año.

Requisitos de Proveedores:

Los proveedores que suministren los productos o servicios siguientes deben cumplir los siguientes requisitos en cada caso:

Protección de Cultivos

Aplicaciones:

1. Los aplicadores de protección de cultivos deben, como mínimo, cumplir los requisitos contenidos en la sección de Políticas y Procedimientos de Protección de Cultivos de este manual, que incluyen en parte lo siguiente:
 - a. El aplicador debe tener licencia (aplicador cualificado) o haber recibido formación reconocida por las normas y pautas nacionales/locales más reconocidas, o debe estar supervisado por una persona que tenga licencia (aplicador cualificado) o que haya recibido formación reconocida por las normas y pautas nacionales/locales más reconocidas.
 - b. Deben seguir las etiquetas de producto, incluyendo intervalos previos a la cosecha, disoluciones, organismos de destino, etc.
 - c. El agua utilizada para mezclas debe cumplir los requisitos de agua definidos en la sección de Procedimientos de Uso de Agua de este manual.
 - d. Los productos de protección de cultivos deben estar registrados en el país de producción para el cultivo al que se aplican.

Recomendaciones:

1. Las recomendaciones para el uso de material de protección de cultivos deben ser realizadas por un Asesor de Control de Plagas con licencia u otra persona con formación reconocida por los estándares y directrices más reconocidas.

Fertilizante y Enmiendas del Suelo

El fertilizante y enmiendas del suelo deben, como mínimo, cumplir los requisitos contenidos en la sección de Políticas y Procedimientos de Fertilizantes y Nutrición de Cultivos de este manual, que incluyen, entre otras cosas, lo siguiente:

Uso de fertilizante inorgánico:

1. Los fertilizantes inorgánicos y enmiendas del suelo deben estar libres de productos animales y/o excrementos animales y metales pesados.
2. Debe estar disponible una Carta de Garantía del proveedor del fertilizante que detalle el origen de los ingredientes inertes, tales como sustancias utilizadas como “relleno”, guijarros de arcilla, etc.
3. Los fertilizantes inorgánicos y enmiendas del suelo deben ajustarse a los reglamentos aplicables de California.

Uso de fertilizantes orgánicos:

Abono compostado (materiales de origen animal)

1. Debe tener una Carta de Garantía / procedimiento que afirme que el producto está compostado/tratado con calor y cumple los reglamentos aplicables de California.
2. El abono compostado fabricado a base de materiales de origen animal debe añadirse al suelo antes del desborre para cultivos arbóreos.
3. Debe observarse un intervalo previo a la cosecha de 45 días para cultivos que utilicen abono compostado de origen animal. Deben estar disponibles registros de aplicación de fertilizante y registros de cosecha que muestren que se ha observado el intervalo previo a la cosecha.
4. Deben tener Certificado(s) de Análisis (en inglés, COA) que haga(n) constar que el producto está libre de patógenos y metales pesados. El COA debe tener un número de lote que enlace con el producto utilizado en las operaciones de cultivo.

Tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, “biofertilizantes”

1. No deben aplicarse a la porción comestible del cultivo tratamientos de cultivo no sintéticos que contengan estiércol o productos de origen animal.
2. Debe observarse un intervalo previo a la cosecha de 45 días para cultivos que utilicen tratamientos de cultivo no sintéticos. Deben estar disponibles registros de aplicación de fertilizante y registros de cosecha que muestren que se ha observado el intervalo previo a la cosecha.
3. Debe(n) estar disponible(s) Certificado(s) de Análisis que detalle(n) análisis microbiológicos/de metales pesados del proveedor de fertilizante.
4. Para tratamientos no sintéticos para cultivos que no contengan excrementos ni productos de origen animal (i.e. “residuos verdes”), debe estar disponible un Certificado de Análisis o Carta de Garantía del proveedor que haga constar que los materiales que suministran están **libres** de excrementos animales y/o de productos de origen animal y metales pesados, y que se ajustan a los reglamentos aplicables de California.

Contratistas de empleados

Cosecha

1. Los contratistas de cosecha deben cumplir las Buenas Prácticas de Cosecha, según definen las Buenas Prácticas de Cosecha de la Comisión del Aguacate de California, o procedimientos equivalentes.
2. Debe estar disponible certificación/documentación externa que muestre que el equipo de cosecha cumple las Buenas Prácticas de Cosecha.

Prácticas culturales

1. Los empleados que vienen al rancho a realizar trabajos en él deben haber recibido formación en Políticas y Procedimientos de Seguridad y Protección de los alimentos, que como mínimo deben incluir la información contenida en el Resumen de Formación sobre Seguridad y Protección Alimentaria de este manual. Debe estar disponible documentación de dicha formación.

Instalaciones sanitarias/para lavado de manos

Los proveedores de instalaciones sanitarias y para lavado de manos deben cumplir, como mínimo, con los requisitos contenidos en la sección de Salud e Higiene de los Trabajadores de este manual, que incluyen, entre otras cosas, lo siguiente:

1. Los desperdicios deben eliminarse adecuadamente.
2. Las instalaciones deben limpiarse en un área que no contamine el área de cultivo.
3. Deben estar disponibles procedimientos para limpieza y reabastecimiento.
4. La compañía de mantenimiento debe tener implantados procedimientos para manejar derrames accidentales.

Análisis de laboratorio

1. Los laboratorios utilizados para los análisis de agua y residuos de pesticidas deben tener el certificado ISO 17025 o equivalente.
2. Debe obtenerse documentación del laboratorio que muestre la certificación.

Casa empacadora

1. Debe estar disponible un simulacro de retiro de la casa empacadora que muestre que la casa puede rastrear de forma efectiva el producto un paso hacia atrás y un paso hacia adelante.
2. Debe estar disponible un programa de retiro de la instalación empacadora.

Agua (riego, riego con fertilizante y aplicaciones químicas)

1. El agua utilizada para riego debe cumplir los estándares adecuados de calidad de agua según se describen en la sección de Políticas y Procedimientos de Uso de Agua de este manual.

Agua de beber

1. El agua de beber que se proporciona a los empleados debe ser potable.

Seguimiento de Proveedores:

1. Se hace un seguimiento a los proveedores a lo largo de todo el año. Si el proveedor no cumple las especificaciones y las expectativas, será retirado de la Lista de Proveedores Aprobados y ya no será utilizado.
2. Se evalúan a los proveedores durante las auditorías internas. Las conclusiones se documentan en la lista de verificación de la auditoría interna.

Registros:

1. Cartas de Garantía
2. Procedimientos de Proveedores
3. Auditorías Externas
4. Etiquetas de Producto
5. Análisis de Laboratorio
6. Lista de Proveedores Aprobados

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Trazabilidad Políticas y Procedimientos

(1.07.01-1.07.03, 2.02.01)

Propósito:

Garantizar que los productos cosechados y que los insumos agrícolas se puedan rastrear hasta el área de cultivo y hasta el proveedor en caso de un retiro por seguridad de alimentos.

Políticas:

1. Se identifica o asigna un código a cada huerto para facilitar la trazabilidad en el caso de un retiro.
2. La casa empacadora emite los recibos de campo que contienen el nombre del agricultor y su número, la fecha de cosecha, la variedad de la fruta, el número de cajas cosechadas, los números de las cajas y la condición de la fruta al momento de la recepción, o bien a la recogida de la fruta del campo.
3. Tanto el agricultor como la casa empacadora guardan los recibos de campo.
4. En el caso de un retiro, es posible que el tamaño del área que un agricultor puede rastrear determine la extensión de la fruta afectada. Se insta encarecidamente a que los recibos de campo incluyan nombres o números de campos o bloques que sean lo bastante precisos para que el agricultor pueda rastrear un envío hasta su lote, sección o rancho de origen, ya que esto probablemente limitará el impacto total de un retiro.
5. Los detalles de códigos de trazabilidad deben ir vinculados al sistema de registros para informes de pruebas de pesticidas, fertilizantes y microbiología.

Procedimientos:

Simulacro de Retiro:

1. Identificar cuánta fruta se cosechó del área específica donde puedan haber ocurrido los posibles “problemas.”
2. Localizar el recibo de campo asociado con la fruta en cuestión que potencialmente “esté afectada.”
3. Desarrollar un plan de acción para deshacerse de la fruta, como por ejemplo: Avisar a la casa empacadora sobre la fruta específica que pueda haber sido afectada, no cosechar en esa zona específica hasta que se corrija el problema, observar el intervalo previo a la cosecha, etc.
4. Completar el Formulario de Simulacro de Retiro.
5. El simulacro de retiro debe realizarse cada seis meses.

Records:

1. Simulacro de Retiro
2. Política de Retiros de la Casa Empacadora

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Simulacro de Retiro

Realizado por: _____

Nombre del rancho: _____

Fecha del retiro: _____

Hora de inicio: _____ Hora de finalización: _____ Tiempo total empleado: _____

Motivo del Retiro:

Clase de Retiro: (marcar con un círculo) I II III IV

Fecha de Cosecha	Recibo de Campo	Bloque	Cajas Recogidas	Manipulador
Total Cosechado:				
Total Retirado:				
Total No Explicado:				

¿Avisado a los cosechadores? Sí No

¿Avisado a los manipuladores? Sí No

¿Se adjunta recibo de campo? Sí No

¿Se adjunta embalaje? Sí No

Notas adicionales (lecciones aprendidas):
--

Notas de simulacro de retiro:

- 1) Véanse Políticas y Procedimientos de Trazabilidad.
- 2) Adjuntar al simulacro de retiro copias de registros que muestren el rastreo hacia atrás/hacia adelante para la situación dada, que muestren información que indique qué casa(s) empacadora(s) y proveedor(es) están implicados (dependiendo de la situación).
- 3) Todos los documentos clave utilizados en un simulacro de retiro deben llevar la inscripción “Simulacro de retiro”, para que ninguna de las partes en ningún momento los considere documentos para un retiro real.
- 4) NO contactar a los clientes o proveedores cuando se realice un simulacro de retiro.
- 5) La totalidad del producto afectado debería ser identificado y localizado en el plazo de 2 horas.

Definiciones de Clases de Retiro según la FDA:

- Retiro Clase I: Situación en la cual existe una probabilidad razonable de que el uso de un producto infractor o la exposición al mismo cause graves consecuencias para la salud o la muerte.
- Retiro Clase II: Situación en la cual el uso de un producto infractor o la exposición al mismo puede causar consecuencias adversas para la salud temporales o médicamente reversibles, o cuando la probabilidad de consecuencias adversas graves para la salud sea remota.
- Retiro Clase III: Situación en la que el uso de un producto infractor o la exposición al mismo no tienen probabilidades de causar consecuencias adversas para la salud.
- Retiro del mercado: se produce cuando un producto tiene una infracción menor que no sería objeto de acciones legales por parte de la FDA. La empresa retira el producto del mercado o corrige la violación. Por ejemplo, un producto retirado del mercado debido a manipulación, sin evidencia de problemas de distribución o fabricación, sería un retiro del mercado.

(Fuente: <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm165546.htm>)

Ejemplos de situaciones de simulacro de retiro:

EJEMPLO N° 1 DE SITUACIÓN DE SIMULACRO DE RETIRO:

La casa empacadora nos ha contactado para informarnos que se ha detectado Salmonella en pruebas aleatorias realizadas por un cliente. La casa empacadora está retirando toda la fruta procedente de este rancho, y nos ha pedido que dejemos de cosechar, identifiquemos cuántas cajas se enviaron a la empacadora y contactemos a cualesquiera otras casas empacadoras a las que haya sido enviado producto procedente de este rancho (Situación de retiro Clase I).

EJEMPLO N° 2 DE SITUACIÓN DE SIMULACRO DE RETIRO:

La casa empacadora ha identificado residuos de pesticida en nuestro producto. Los resultados de múltiples laboratorios indican que se han superado los límites máximos de residuo (por sus siglas en inglés, MRL) y el producto vendido debe ser retirado (Situación de retiro Clase I o II).

Protección de los Alimentos Políticas y Procedimientos

(1.08.01-1.08.03)

Propósito:

Evitar y disuadir contra manipulaciones y adulteraciones deliberadas de los alimentos producidos en la instalación.

Procedimientos:

Protección física:

1. Siempre que sea necesario, las entradas a los caminos a nivel de rancho están protegidas por cadenas o puertas. Las puertas y cadenas permanecen cerradas con llave. Se toman medidas para evitar el acceso de vehículos al área de cultivo.
2. Según sea necesario, se colocan letreros de “Prohibido el paso” o “Acceso restringido.”

Protección de las fuentes de agua:

1. Los pozos y demás fuentes de agua están diseñados para evitar manipulaciones.
2. Se controlan las fuentes de agua para detectar signos de manipulación indebida. Los registros están documentados en el Registro de Control de Perímetros y Fuentes de Agua.
3. Las fuentes de agua tienen instaladas válvulas de cierre, mecanismos anti-sifón u otros sistemas de prevención de reflujo, siempre que sea necesario.

Protección química:

1. Todos los productos agroquímicos se almacenan bajo llave.
2. Se comprueba el equipo y los químicos antes de su uso por si ha habido manipulaciones.

Protección de los empleados:

1. Los materiales personales se mantienen lejos de las operaciones de cosecha.
2. Se ponen a disposición materiales formativos sobre protección. Los empleados reciben formación sobre protección de los alimentos.
3. Se anima a los empleados a que informen a su supervisor sobre cualquier actividad sospechosa. Siempre que sea necesario, se informa a las agencias reguladoras apropiadas, tales como el sheriff.

Seguridad de los visitantes:

1. Todos los visitantes (incluyendo contratistas) deben revisar y seguir los procedimientos debidos de higiene y seguridad cuando estén visitando el rancho.
2. El propietario/gerente del rancho/empleo designado deberá acompañar en el rancho a los visitantes.
3. No se permite a los visitantes tomar muestras, fotografías o videos sin permiso del propietario/gerente del rancho.
4. Todos los visitantes deben estar documentados en el Registro de Visitantes.

Materias primas:

1. Los artículos al por mayor entregados al rancho deben ser inspeccionados antes de su uso, para asegurarse de que no hay signos de manipulación.

Records:

1. Registros de Formación
2. Registro de Visitantes

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

REGISTRO DE VISITANTES

Nombre del rancho: _____

Nombre del Coordinador de Seguridad Alimentaria: _____

Número de teléfono: _____

Fecha	Nombre	Motivo de visita	Hora de entrada	Hora de salida

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

CONTACTOS DE EMERGENCIA

(1.08.02)

POR FAVOR, COLOCAR EN SITIO VISIBLE

Fecha de actualización: _____

EN CASO DE EMERGENCIA, LLAME AL 911

Condado de San Diego	Departamento del Sheriff del Condado de San Diego	858-565-5200
	Departamento de Bomberos del Condado de San Diego	858-974-5999
Condado de Riverside	Oficina del Sheriff del Condado de Riverside	951-955-2400
	Departamento de Bomberos del Condado de Riverside	951-940-6900
Condado de Orange	Departamento del Sheriff del Condado de Orange	714-647-7000
	Departamento de Bomberos del Condado de Orange	714-573-6000
Condado de Ventura	Departamento del Sheriff del Condado de Ventura	805-654-9511
	Departamento de Bomberos del Condado de Ventura	805-389-9710
Condado de Santa Bárbara	Departamento del Sheriff del Condado de Santa Bárbara	805-681-4100
	Bomberos del Condado de Santa Bárbara	805-681-5515
Condado de San Luis Obispo	Departamento del Sheriff del Condado de San Luis Obispo	805-781-4550
	Departamento de Bomberos del Condado de San Luis Obispo	805-543-4244
Compañías de Suministros	San Diego Gas and Electric	800-411-7343
	So Cal Gas	800-427-2000
	Southern California Edison	800-655-4555
USDA	Randy Richey	909-730-8040
CDFA	Información general	916-654-0466
FDA	Reportes de Emergencias	866-300-4374
Otros	Departamento de Reglamentos de Pesticidas	916-445-4038
	Centro de Control de Enfermedades	800-232-4636
	PrimusLabs	805-922-0055
	Chemtrek	800-262-8200

Información de contacto del rancho:

Dirección: _____

Teléfono: _____ Teléfono alternativo: _____

Representantes de casa empacadora:

Nombre: _____ Compañía: _____ Teléfono: _____

Nombre: _____ Compañía: _____ Teléfono: _____

Nombre: _____ Compañía: _____ Teléfono: _____

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Uso de Suelos y Tierra
Políticas y Procedimientos
 (2.03.01-2.03.03a)

Propósito:

Garantizar que el área de cultivo es adecuada para el cultivo y la cosecha de productos.

Políticas:

Debe realizarse una evaluación documentada de riesgos para aquellas tierras que acaben de comprarse o arrendarse. Deben tenerse en cuenta los siguientes factores: si la tierra se utilizó previamente para vertedero de residuos tóxicos, vertedero, minería, extracción de petróleo o gas natural, cría de animales e inundaciones anteriores.

Uso Previo del Terreno:

Cosecha Cultivada Actualmente	Uso Previo del Terreno / Cosechas Previas	Número de Acres

Declaración de Propiedad:

Respecto a la propiedad ubicada en _____ el condado de _____ Núm. Parcela/GPS _____ cuyo propietario es _____ y cultivada por _____.

A mi leal saber y entender, no ha habido uso previo del terreno en esta propiedad que lo pueda haber convertido en inadecuado para la agricultura. Esta propiedad nunca ha sido utilizada como vertedero, engordador de ganado, ni para fines industriales que hayan creado residuos biológicos o tóxicos, y ha estado en barbecho o ha sido utilizada para producción de cosechas de alimentos durante los últimos _____ años.

Nombre: _____

Puesto: _____

Compañía: _____

Firma: _____ Fecha: _____

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

SANIDAD EN EL CAMPO

Animales Domésticos, Silvestres y Ganado
Registro de Control de Perímetros y de Fuentes de Agua

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Animales Domésticos, Silvestres y Ganado Políticas y Procedimientos

(2.03.04-2.03.07, 2.04.01-2.04.05a)

Propósito:

Garantizar que **concentraciones altas** de animales silvestres o domésticos no provoquen problemas de seguridad de alimentos debido a cantidades significativas no controlables de excrementos de animales. Se promueve encarecidamente la aplicación de prácticas que puedan incrementar la seguridad alimentaria y que también sean compatibles con la conservación sostenible.

NO DEBEN INTERPRETARSE LOS SIGUIENTES PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE FORMA QUE EXIJAN QUE SE HAGA DAÑO A CUALQUIER ANIMAL DOMÉSTICO Y/O SILVESTRE (ES DECIR, ACOSAR, PERSEGUIR, CAZAR, DISPARAR, HERIR, MATAR, ATRAPAR, CAPTURAR, RECOGER, O INTENTAR REALIZAR CUALQUIER CONDUCTA DE ESTE TIPO).

Políticas:

1. Las operaciones agrícolas **nunca** podrán impedir que entren animales silvestres y/o domésticos en áreas de producción de cultivos. Sin embargo, debe hacerse todo lo posible para limitar su acceso a las zonas de producción.
 - a. Si la materia fecal se convierte en un evento sistemático, dará lugar a evaluación negativa automática.
2. No está permitida la presencia de animales domésticos, silvestres y ganado en la zona de cultivo o en la zona de almacenaje de equipo.
3. Se restringe la entrada de animales silvestres y/o domésticos en las áreas de producción de cultivos mediante diversos métodos, que incluyen los siguientes, pero sin limitarse a ellos (indique todos los que se aplican):
 - Cercas
 - Repelentes Físicos
 - Globos Para Ahuyentar Animales
 - Repelentes Odoríferos
 - Control de Perímetro
 - Otro _____
4. El estiércol almacenado cerca de las áreas de producción de cosecha, o adyacente a ellas, está contenido, para evitar la contaminación de cultivos.
5. Se toman medidas para restringir el acceso del ganado a las fuentes de agua utilizadas para la producción de cultivos. No se cosechan los productos que han estado en contacto directo con materia fecal.
6. Debe dejarse una zona sin cosechar en un radio de cinco pies aproximadamente alrededor del punto de contaminación, a menos que se hayan aplicado o considerado medidas mitigadoras adecuadas, o hasta el momento en que se hayan aplicado o considerado.

(continúa en la página siguiente)

Procedimientos:

Control de perímetros y fuentes de agua:

1. Conducir/caminar alrededor del área de cultivo y las fuentes de agua, buscando la presencia o signos de **concentraciones altas y significativas** de animales silvestres o domésticos o de intrusión por parte de estos animales, rotura en la boca de pozo, almacenamiento inadecuado de estiércol, basura, exceso de materia vegetal, o cualquier otra cosa anormal que pueda suponer un riesgo para la seguridad o la protección de los alimentos.
2. En aquellos casos en que sea apropiado, se aplican medidas correctivas.
3. Las medidas correctivas pueden incluir: la retirada de materia fecal de origen animal, deshacerse de cultivos que entren en contacto directo con materia fecal, reparar las cercas, retirar los animales muertos, recoger la basura, buscar signos de entrada no permitida, etc.
4. Las observaciones y medidas correctivas se introducen en el Registro de Control de Perímetros y Fuentes de Agua.
5. Si se necesita tratamiento del pozo y/o estanque, documentar en el formulario NUOCA.

CONTROL DE PERÍMETROS Y FUENTES DE AGUA

(2.04.04)

Nombre del Rancho: _____

Realizado por: _____

Año: _____

Propósito: Estar al tanto de las poblaciones animales, vigilar la seguridad del rancho, y garantizar que no hay señales significativas de intrusión de animales en el área de producción ni en las fuentes de agua que pudieran constituir un riesgo de seguridad de los alimentos.

Frecuencia: El control de perímetros y fuentes de agua debe realizarse de forma regular a lo largo del año.

- Procedimiento:**
1. Caminar o conducir por el rancho y las áreas que rodean las fuentes de agua en busca de cualquier cosa anormal, como cercas rotas, cantidades significativas de materia fecal animal, animales muertos, signos de intrusión, etc. que puedan suponer un riesgo para la protección o la seguridad de los alimentos.
 2. Inspeccionar los pozos/charcas/ríos buscando signos de intrusión animal, materia fecal, roturas en los revestimientos de pozos, almacenamiento inadecuado de estiércol, residuos, exceso de materia vegetal o cualquier cosa anormal que pueda suponer un riesgo para la protección o la seguridad de los alimentos.
 3. Componer todo lo que esté roto o fuera de su lugar, deshacerse de la materia fecal animal que pueda ser un riesgo de seguridad de los alimentos, desechar los animales muertos, etc.
 4. Documentar los hallazgos y las medidas correctivas.

Semana de:

Fecha	✓

Fecha	✓

Fecha	✓

Fecha	✓

Fecha	✓

Fecha	Hallazgos y Medidas Correctivas

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

INSUMOS AGRÍCOLAS

Fertilizante y Nutrición del Cultivo

Registro de Aplicación del Fertilizante

Uso de Agua

Protección de Cultivos

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Fertilizante y Nutrición del Cultivo

Políticas y Procedimientos

(2.07.02, 2.07.05, 2.07.07, 2.07.08)

Propósito:

Garantizar que los fertilizantes y enmiendas del suelo no sean una fuente de contaminación del cultivo, el área de cultivo o las fuentes de agua.

Políticas:

1. Deben estar disponibles registros para **todas** las aplicaciones de fertilizante/enmiendas del suelo, incluyendo:
 - a. Fecha de aplicación
 - b. Tipo de fertilizante
 - c. Cantidad
 - d. Método de aplicación, y
 - e. Nombre del operario
2. Deben estar también disponibles registros de aplicaciones de fertilizante por parte de contratista.
3. Queda prohibido el uso de lodos de drenaje humano no tratado en operaciones de cultivo.

Procedimientos:

Uso de Fertilizante Inorgánico:

1. Los fertilizantes inorgánicos y enmiendas del suelo deben estar libres de productos animales y/o excrementos animales y metales pesados.
2. Debe estar disponible una Carta de Garantía del proveedor del fertilizante que detalle el origen de los ingredientes inertes, tales como sustancias utilizadas como “relleno”, guijarros de arcilla, etc.
3. Los fertilizantes inorgánicos y enmiendas del suelo deben ajustarse a los reglamentos aplicables de California.

Uso de Fertilizantes Orgánicos:

Abono compostado (materiales de origen animal)

1. Debe tener una Carta de Garantía / procedimiento que afirme que el producto está compostado/tratado con calor y cumple los reglamentos aplicables de California.
2. El abono compostado fabricado a base de materiales de origen animal debe añadirse al suelo antes del desborre para cultivos arbóreos.
3. Debe observarse un intervalo previo a la cosecha de 45 días para cultivos que utilicen abono compostado de origen animal. Deben estar disponibles registros de aplicación de fertilizante y registros de cosecha que muestren que se ha observado el intervalo previo a la cosecha.
4. Deben tener Certificado(s) de Análisis (en inglés, COA) que haga(n) constar que el producto está libre de patógenos y metales pesados. El COA debe tener un número de lote que enlace con el producto utilizado en las operaciones de cultivo.

Tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, “biofertilizantes”

1. No deben aplicarse a la porción comestible del cultivo tratamientos de cultivo no sintéticos que contengan estiércol o productos de origen animal.
2. Debe observarse un intervalo previo a la cosecha de 45 días para cultivos que utilicen tratamientos de cultivo no sintéticos. Deben estar disponibles registros de aplicación de fertilizante y registros de cosecha que muestren que se ha observado el intervalo previo a la cosecha.

3. Debe(n) estar disponible(s) Certificado(s) de Análisis que detalle(n) análisis microbiológicos/de metales pesados del proveedor de fertilizante.
4. Para tratamientos no sintéticos para cultivos *que no contengan excrementos ni productos de origen animal* (i.e. residuos verdes), debe estar disponible un Certificado de Análisis o Carta de Garantía del proveedor que haga constar que los materiales que suministran están **libres** de excrementos animales y/o de productos de origen animal y metales pesados, y que se ajustan a los reglamentos aplicables de California.

Almacenamiento:

1. El fertilizante y los envases de fertilizante almacenados en el rancho deben almacenarse de modo seguro, para evitar contaminación del área de cultivo o cualquier fuente de agua.

Registros:

1. Carta de Garantía del fabricante o proveedor de fertilizante
2. Registros de aplicación del fertilizante

REGISTRO DE APLICACIÓN DEL FERTILIZANTE

Fecha de aplicación	Lugar de aplicación	Tipo de fertilizante (N-P-K)	Cantidad utilizada	Método de aplicación	Nombre del aplicador

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Uso de Agua
Políticas y Procedimientos
 (2.08.01-2.08.03f)

NO CUMPLE EN SU TOTALIDAD LOS REQUISITOS DE LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT)

Propósito:

Garantizar que el agua usada para el riego, la aplicación de químicos y/o el riego con fertilizante no represente una fuente probable de contaminación biológica para la fruta destinada al consumo humano.

Políticas:

1. El agua usada para beber y para el lavado de manos debe proceder de una fuente de agua **POTABLE**.

Uso	Límites Permisibles
Agua de beber y para lavado de manos	AGUA POTABLE SOLAMENTE
Riego/Riego con Fertilizante/ Aplicaciones al Follaje	No puede superar los 126 MPN (siglas en inglés de Most Probable Number o “número más probable”), de <i>E. coli</i> genérico (o Unidad Formadora de Colonias, CFU)/100 mL (media geométrica móvil n=5) y <235MPN de <i>E. coli</i> genérico para cualquier muestra individual.

2. Las fuentes de agua deben analizarse con las frecuencias requeridas para detectar la presencia de *E. coli* genérico.

Fuente	Análisis	Frecuencia de Análisis
Municipal / Distrito	<i>E. coli</i> genérico	At least once a year.*
Pozos	<i>E. coli</i> genérico	At least once a year.*
Charcos	<i>E. coli</i> genérico	At least once a year.*
Estanques	<i>E. coli</i> genérico	At least once a year.*
Canales, ríos, acequias	<i>E. coli</i> genérico	At least once a year.*

*Dependiendo de su propio análisis/evaluación de riesgo, o en circunstancias específicas, es posible que usted tenga que analizar estas fuentes de agua con mayor frecuencia.

3. El laboratorio utilizado para realizar los análisis microbianos debe estar licenciado/acreditado (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente). Debe obtenerse documentación del laboratorio que muestre el cumplimiento.

Procedimientos:

Municipal/Distrito

1. Analizar el agua una vez al año siguiendo los procedimientos adecuados de Toma de Muestras que se describen más adelante.
2. Para aguas municipales o de distrito contaminadas por microorganismos, una posible medida correctiva sería inspeccionar la conducción, buscando cualquier rotura donde pueda haberse producido la contaminación. Si no se encuentra ninguna ruta posible de contaminación, avisar a la compañía de aguas municipales o de distrito.
3. Si no es posible tratar ni reparar la fuente de agua, debe usarse una fuente de agua alternativa.
4. Analizar agua de nuevo para comprobar si ha funcionado la medida correctiva. Documentar las medidas correctivas en el formulario NUOCA.

Pozos

1. Analizar, como mínimo, **una vez al año**, para medir concentraciones de *E. coli* genérico.
2. Para los pozos contaminados por microorganismos, una posible medida correctiva sería una cloración de choque del pozo. Documentar la medida correctiva en el formulario NUOCA.
3. Para contaminación causada por daños en la boca de pozo, una posible medida correctora sería reparar la boca de pozo. Analizar el agua de nuevo para comprobar si ha funcionado la medida correctiva.
4. Si no es posible tratar ni reparar la fuente de agua, debe usarse una fuente de agua alternativa.

Fuentes de agua abiertas (Estanques/charcas/canales/ríos/acequias)

1. Analizar, como mínimo, una vez al año, para medir concentraciones de *E. coli* genérico. Sin embargo, dependiendo de su propio análisis/evaluación de riesgo, o en circunstancias específicas, es posible que usted tenga que analizar estas fuentes de agua con mayor frecuencia.
2. Para aguas superficiales contaminadas por microorganismos, una posible medida de choque sería el filtrado o una cloración de choque de la fuente. Documentar la medida correctiva en el formulario NUOCA.
3. Los animales (domésticos, ganado o silvestres) no deben tener acceso a las fuentes de agua.
4. Las aguas superficiales deben estar a una distancia aproximada de 100 pies del estiércol sin tratar.
5. Si no es posible tratar ni reparar la fuente de agua, debe usarse una fuente de agua alternativa.
6. Analizar el agua de nuevo antes de usarla para comprobar si ha funcionado la medida correctiva.

Agua recuperada

1. Analizar como mínimo una vez al año para medir *E. coli* genérico.
2. Para agua recuperada procedente de compañías municipales de agua contaminada por microorganismos, una posible medida correctiva sería inspeccionar la conducción en busca de cualquier rotura en la que pueda haberse producido la contaminación. Si no se encuentra ninguna ruta posible de contaminación, avisar a la compañía municipal.
3. Si no es posible tratar ni reparar la fuente de agua, debe usarse una fuente de agua alternativa.
4. Debe estar disponible documentación que muestre que el proceso de recuperación se realiza bajo la dirección de un organismo o autoridad de recuperación de aguas, así como la frecuencia de dichas pruebas.

Toma de muestras de agua

1. Tomar las muestras de agua con las frecuencias adecuadas, según se indica más arriba.
2. El equipo para la toma de muestras es suministrado por un laboratorio externo.
3. Completar el formulario de recogida de muestras, incluyendo información sobre identificación de la muestra, fecha, hora, cadena de custodia, etc.
4. Los grifos de agua utilizados para la toma de muestras deben estar libres de aireadores, conexiones de mangueras, etc.
5. Las muestras deben tomarse en un punto lo más cercano posible al punto de uso en el que el agua está en contacto con la cosecha, para analizar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.
6. Antes de tomar la muestra, dejar correr abundantemente el agua estancada y los residuos en el tubo de toma durante 2-3 minutos. NO enjuagar la botella de muestra.
7. Llenar la botella de muestra estéril para *E. coli*. Recoger un mínimo de 100 mL de muestra para el análisis.
8. Enfriar la muestra lo antes posible, hasta un máximo de 32–50 grados Fahrenheit, hasta que esté lista para su envío inmediato.
9. Dejar la muestra en el laboratorio o empacarla para su envío.

Protección de Cultivos Políticas y Procedimientos

(2.09.01-2.09.11a)

Propósito:

Garantizar que el personal que aplica fertilizantes, reguladores de crecimiento y pesticidas previos a la cosecha tenga un conocimiento práctico de todas las leyes federales, estatales y locales aplicables.

Políticas:

Nota: Los registros existentes de Uso de Pesticida presentados al condado son suficientes para cumplir este requisito, siempre y cuando incluyan todas las cuestiones que se enumeran a continuación.

1. Las personas que apliquen materiales de uso regulado o restringido deberán cumplir todos los requisitos de formación y licencias aplicables de rango estatal, federal y local.
2. La operación de cultivo debe seguir un programa de registro de aplicación de pesticidas. Los registros deben incluir:
 - a. Mes, día y año de aplicación
 - b. Cultivo
 - c. Producto
 - d. Ubicación en la que se aplicó el pesticida
 - e. Nombre comercial del producto
 - f. Ingrediente activo
 - g. Cantidad total aplicada
 - h. Tamaño del área de tratamiento
3. Si no se están utilizando materiales de uso restringido, el aplicador estará en posesión de documentos de formación que prueben que ha recibido formación sobre uso adecuado.
4. El personal que mezcle/cargue/aplique pesticidas, reguladores de crecimiento y fertilizantes debe tener conocimiento práctico sobre los materiales que se están aplicando, el nivel adecuado de intensidad, y qué se debe hacer si hay un derrame o la mezcla no tiene la intensidad correcta.
5. El personal que mezcle/cargue/aplique materiales de protección de cultivos debe tener licencia (aplicador cualificado) o haber recibido formación reconocida por las normas y pautas nacionales/locales más reconocidas, o debe estar supervisado por una persona que tenga licencia (aplicador cualificado) o que haya recibido formación reconocida por las normas y pautas nacionales/locales más reconocidas.
6. El agua usada para mezclas debe cumplir los requisitos de agua definidos en la sección de Procedimientos de Uso de Agua de este manual.
7. Todos los materiales de protección de cultivos deben estar registrados en el país de uso para el cultivo de destino.
8. Si el producto va a exportarse a otro país, debe prestarse atención para asegurarse que los materiales de protección de cultivos están registrados para su uso en el país de destino.
9. Si el producto se exporta, se deben tomar medidas para cumplir las expectativas del país de destino sobre el uso de productos de protección de cultivos y las tolerancias máximas de niveles de residuo.

Procedimientos:

Uso:

1. Las aplicaciones de protección de cultivos están restringidas por pautas que figuran en la etiqueta, en las recomendaciones del fabricante y las pautas locales/nacionales más reconocidas.
2. Solamente pueden tomar decisiones sobre uso de protección de cultivos aquellas personas que cuentan con las licencias adecuadas, o que han recibido formación reconocida según las normas y pautas nacionales/locales más reconocidas.
3. Deben estar disponibles para su revisión copias de la Licencia para Aplicador Cualificado y/o Licencia/Certificado de Control de Plagas, u otro tipo de formación reconocida según las normas y pautas nacionales/locales más reconocidas

4. Se restringen las aplicaciones cuando hay ráfagas de viento excesivas.
5. Deben cumplirse todos los intervalos previos a la cosecha y reentrada que figuran en la etiqueta.
6. Deben colocarse señales o avisos en el área de tratamiento, según la etiqueta y las leyes.
7. El equipo se revisa antes de su uso, para asegurarse de que está en buen estado de funcionamiento.
8. Si se almacenan contenedores de protección de cultivos, ha de hacerse de una manera que evite la contaminación, y han de desecharse de forma adecuada.

Mezcla:

1. Antes de la manipulación de pesticidas, reguladores del crecimiento y/o fertilizantes, LEER LA ETIQUETA.
2. Según las recomendaciones de la etiqueta, llevar equipo adecuado de protección.
3. Inspeccionar el equipo de aplicación para asegurarse de que está en buen estado de funcionamiento.
4. Mezclar el producto en un lugar con buena iluminación y ventilación, lejos del área de cultivo y de las fuentes de agua, para que estas no resulten afectadas.
5. El agua usada para mezclas debe cumplir los requisitos del agua definidos en la sección de Procedimientos de Uso de Agua de este manual.
6. Realizar las medidas con exactitud, según los requisitos de la etiqueta.

Limpieza:

1. Llevar puesto todo el equipo de protección personal necesario.
2. Llenar el contenedor de pesticida con agua hasta $\frac{1}{4}$ de su capacidad. Cerrar bien y agitar.
3. Verter toda el agua de limpieza en el tanque de mezclado.
4. Repetir los pasos 2 y 3 un mínimo de tres veces más.
5. El enjuague y limpieza del equipo de protección de cultivos debe realizarse con seguridad, y a una distancia que haga que no resulten afectadas la tierra y las fuentes de agua.

Derrames:

1. Administrar primeros auxilios, si resulta apropiado.
2. Llevar puestos la ropa protectora y el equipo de protección personal adecuados.
3. Ventilar el área donde se produjo el derrame. Hacer que el contenedor dañado deje de derramar.
4. Cubrir el derrame utilizando material absorbente, como por ejemplo, tierra, arena para gatos, productos comerciales especiales para derrames, etc. No utilizar aserrín.
5. Recoger el material absorbente barriéndolo o recogiénolo con una pala, metiéndolo en un bidón sellable o en otro contenedor adecuado.
6. Consultar las medidas para descontaminación en la Hoja de Datos sobre Seguridad de Materiales del producto, o contactar con el fabricante.

Calibrado:

1. Leer las instrucciones de calibrado en la etiqueta del producto.
2. Llevar puesto equipo de protección adecuado.
3. Distintos tipos de rociadores necesitarán técnicas de calibrado diferentes.
4. Registrar la información de calibrado para el equipo rociador y cualquier instrumento de medida.

Registros:

1. Informes sobre uso de pesticidas
2. Formación de los empleados
3. Licencias PCA (asesor de control de plagas, por sus siglas en inglés)/QAL (licencia de aplicador cualificado, por sus siglas en inglés)
4. Recomendaciones PCA
5. Registros de calibrado para equipo rociador y cualquier dispositivo de medida.
6. Cartas de Garantía de compañías utilizadas para aplicar pesticidas.

SALUD E HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

Sangrado/Fluidos Corporales y Enfermedades en el Campo

Salud e Higiene de los Trabajadores

Instalaciones Sanitarias y para el Lavado de Manos

Letrero para el Lavado de Manos

Registro de Mantenimiento de Instalaciones Sanitarias y para Lavado de Manos

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Sangrado/Fluidos Corporales y Enfermedades en el Campo Políticas y Procedimientos

(2.10.01-2.10.03)

Propósito:

Afrontar los posibles problemas de contaminación causada por empleados que estén sangrando o parezcan tener enfermedades o lesiones en el campo.

Políticas:

Sangrado y fluidos corporales

1. Todos los incidentes de sangrado o de vómitos deben ser comunicados a los supervisores.
2. Todos los empleados deben tener acceso a equipos de primeros auxilios con materiales no caducados.
3. Los empleados tienen instrucciones de buscar tratamiento inmediato con materiales limpios de primeros auxilios en caso de cortadas, raspaduras u otras lesiones.
4. Cualquier fruta y cualquier material de empaque contaminados con sangre y/o con fluidos corporales deberán ser separados y desechados inmediatamente.
5. Debe desinfectarse correctamente y de inmediato todo equipo y/o herramienta que haya sido contaminado con sangre.
6. Cualquier empleado que tenga llagas, cortadas, ampollas, heridas, etc. en las manos deberá llevar esas áreas cubiertas con material de primeros auxilios y guantes desechables que no contengan látex.
7. Si el material de primeros auxilios y los guantes desechables que no contengan látex no cubren la herida en su totalidad, no se permite al empleado trabajar en contacto directo con la fruta.

Enfermedades

1. Los empleados que muestran síntomas de diarrea, vómitos, o síntomas de otras enfermedades infecciosas están excluidos de tareas laborales que impliquen el contacto directo con productos frescos.

Procedimientos:

Sangrado y fluidos corporales

1. Avisar al supervisor apropiado.
2. El supervisor determina el tipo de lesión y proporciona primeros auxilios apropiados. Según la situación, llame al 911 y comunique la emergencia.
3. Cubrir la herida con materiales apropiados de primeros auxilios.
4. Si se produce una lesión y se contamina la fruta o el equipo, se acordonará el área inmediata.
5. Inspeccionar el área dentro del cordón buscando la presencia de sangre.
6. Desechar toda fruta que pueda haber sido contaminada.
 - a. Usar guantes desechables que no contengan látex para colocar la fruta contaminada dentro del receptáculo para desechables.
 - b. Quitarse los guantes y depositarlos en el receptáculo de desechables.
 - c. Lavarse las manos con agua y con jabón.
7. Desinfectar cualquier equipo que pueda haber tenido contacto con la sangre.

Salud e Higiene de los Trabajadores

Políticas y Procedimientos

(2.10.04-2.10.05)

Propósito:

Señalar las prácticas correctas de higiene de los trabajadores y reducir la probabilidad de contaminación de los alimentos causada por las acciones, la higiene, la salud o los hábitos de empleados o visitantes.

Políticas:

1. Todos los empleados disponen de agua potable para beber y para lavarse las manos.
2. A visitantes y empleados que puedan entrar en contacto directo con el producto se les exige seguir todas las prácticas de sanidad e higiene.
3. Deben estar disponibles equipos de primeros auxilios en caso de lesiones o emergencias.
4. Todos los empleados han recibido formación sobre prácticas correctas de sanidad e higiene de forma trimestral, y se les exige seguir todas las prácticas correctas de sanidad e higiene. Los empleados nuevos reciben toda la instrucción necesaria antes de trabajar en el huerto.
5. Los empleados deben firmar la documentación que confirme que han recibido instrucción sobre prácticas correctas de sanidad e higiene.
6. Están colocados letreros en inglés y en español en la cercanía de los excusados, recordando a los empleados que han de lavarse las manos antes de comenzar a trabajar o reincorporarse al trabajo.
7. No se permite la presencia de bebés y niños hasta cuatro años sin supervisión en las zonas de cultivo, empacado o almacenado de equipo.

Procedimientos:

Higiene

1. Deben estar disponibles registros de pruebas del agua de beber que se proporciona a los empleados que demuestren que dicha agua es potable.
2. Los empleados deben lavarse las manos antes de entrar a trabajar, después de ir al baño, después de los descansos, y en cualquier otro momento en que puedan contaminarse las manos.
3. Si se utilizan guantes para la manipulación de los alimentos (esto no incluye actividades como podar, regar, etc.), deben estar intactos, limpios y en condiciones higiénicas.
4. Comer alimentos, masticar goma de mascar, tomar bebidas (excepto agua embotellada) o el uso de tabaco están restringidos a las zonas externas al área de producción. Se puede comer y beber en las orillas del área de producción, en los caminos de los huertos, o en áreas que ya hayan sido recolectadas en el ciclo actual de la cosecha.
5. Los empleados deben quitarse joyas que no estén seguras y demás objetos que puedan caer al producto y causar una posible contaminación.

Lavado de Manos

Nota: Es obligatorio lavarse las manos con agua y con jabón. **NO** es una práctica aceptable el uso únicamente de desinfectante.

1. Deben estar disponibles registros de pruebas del agua que demuestren que el agua utilizada para el lavado de manos es potable.
2. Todos los empleados deben lavarse las manos con agua y con jabón al comienzo de su día de trabajo, después de ir al baño, después de comer y después de los descansos.
 - a. Moje sus manos con agua potable; aplique jabón y talle hasta obtener espuma.
 - b. Frótese las manos.
 - c. Enjuague con agua limpia.
 - d. Seque sus manos con una toalla desechable.
 - e. Tire la toalla en el bote de basura.

Instalaciones Sanitarias y para el Lavado de Manos

(2.10.06, 2.10.13)

Si el mantenimiento de las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos está a cargo de una empresa externa, adjuntar las políticas y procedimientos con respecto al mantenimiento y desinfección de instalaciones sanitarias y para el lavado de manos.

Propósito:

Garantizar que las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos se mantengan en buenas condiciones y estado de conservación, y estén colocadas de tal forma que no contaminen los campos y a los empleados.

Políticas:

Instalaciones sanitarias y para el lavado de manos

1. Los empleados deben tener acceso a instalaciones sanitarias y para el lavado de manos, que deberán estar debidamente abastecidas y tener una limpieza programada de manera regular. Las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos deberán estar ubicadas a una cierta distancia y en un área donde se minimice el riesgo de contaminación del producto.
2. Debe ofrecerse una instalación sanitaria para cada grupo de 20 empleados.
3. Las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos deben estar ubicadas a una distancia máxima de un cuarto de milla o cinco minutos caminando para todos los empleados.

Procedimientos:

Mantenimiento de las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos:

1. Los excusados deben estar en buen estado de conservación, limpios y debidamente abastecidos de papel higiénico.
2. La limpieza y abastecimiento debe realizarse de forma regular y programada y debe estar libre de disponible documentación del mantenimiento.
3. Las instalaciones sanitarias en el campo deben estar provistas de toallas desechables, jabón, un lugar para depositar la basura y agua potable para el lavado de manos.

Limpieza de instalaciones permanentes sanitarias y para el lavado de manos

Nota: *Los excusados tendrán un registro de mantenimiento*

1. Limpiar el piso, el excusado, el mingitorio y el lavabo.
2. Vaciar la basura.
3. Reponer papel higiénico, jabón líquido y toallas desechables de papel.
4. Firmar y poner la fecha en el Registro de mantenimiento de excusados e instalaciones para lavado de manos.
5. Los excusados deben limpiarse siempre que sea necesario.

Limpieza de instalaciones sanitarias portátiles

Nota: *Los excusados tendrán un registro de mantenimiento*

1. Colocar las instalaciones sanitarias a una distancia y en un área donde se minimice la contaminación del producto.
2. Bombear los desechos del tanque de retención. Retirar basuras y demás desechos.
3. Limpiar el piso, el excusado y el mingitorio.
4. Añadir solución nueva al tanque según sea necesario.
5. Reemplazar y reponer papel higiénico según sea necesario.
6. Firmar y poner la fecha en la “etiqueta de registro de mantenimiento” en cada unidad. El mantenimiento de los excusados debe hacerse siempre que sea necesario.
7. Regresar la instalación a la ubicación adecuada.

Limpieza de instalaciones portátiles para el lavado de manos

Nota: *Las instalaciones para el lavado de manos tendrán un registro de mantenimiento*

1. Colocar las instalaciones sanitarias para el lavado de manos a una distancia y en un área donde se minimice la contaminación del producto.
2. Bombear los desechos del tanque de retención.
3. Retirar la basura y comprobar que el drenaje se encuentra en pleno funcionamiento.
4. Limpiar y tallar las superficies con un cepillo adecuado.
5. Añadir agua fresca y **POTABLE** al tanque.
6. Reemplazar y reponer las toallas desechables y el jabón de manos.
7. Firmar y poner la fecha en la “etiqueta de registro de mantenimiento” en cada unidad. El mantenimiento de las instalaciones de lavado de manos debe hacerse siempre que sea necesario.
8. Regresar las instalaciones para el lavado de manos a la ubicación adecuada.

NOTICE

WASH HANDS
BEFORE RETURNING TO
WORK

AVISO

LÁVESE LAS MANOS
ANTES DE REGRESAR AL
TRABAJO

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SANITARIAS Y PARA LAVADO DE MANOS

1. Comprobar y reponer los suministros necesarios (toallas de papel, papel higiénico, agua potable para lavado, jabón).
2. Recoger la basura del piso y retirar la basura del bote.
3. Comprobar si hacen falta reparaciones u otro mantenimiento (programar según sea necesario).
4. Anotar todas las actuaciones en el registro.

Fecha	Hora	Núm. Unidad	Comprobación										Otros	Iniciales	
			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
			Toallas Papel	✓	Papel Higiénico	✓	Jabón Manos	✓	Agua Potable	✓	Retirar Basura	✓	Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Hand Soap		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		
			Toallas Papel		Papel Higiénico		Jabón Manos		Agua Potable		Retirar Basura		Limpiar Baño		

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

FORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN ALIMENTARIA

Resumen de formación sobre protección alimentaria

Formación para supervisores sobre enfermedades transmitidas por alimentos

Registro de formación sobre salud/higiene de los trabajadores, seguridad y protección de los alimentos

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Resumen de Formación sobre Seguridad y Protección Alimentaria

(1.08.03)

Política de Seguridad Alimentaria

Tenemos el compromiso de ofrecer un producto seguro a nuestros usuarios finales y conseguir mejoras continuas en nuestras operaciones de cultivo. Para tal fin, cumplimos los requisitos normativos y legales sobre seguridad alimentaria, y seguimos las mejores prácticas sobre seguridad alimentaria del sector y las exigencias de nuestros clientes.

La dirección tiene el compromiso de proporcionar recursos de seguridad alimentaria, tales como formación para los empleados, y de prestar apoyo e inversión continuos en seguridad alimentaria.

Formación en Seguridad Alimentaria para Todos los Empleados

Microorganismos y manejo de alimentos

1. Los microorganismos que causan enfermedades son demasiado pequeños para verse.
2. Estas pequeñas bacterias y parásitos pueden ser transferidos a los alimentos desde manos sucias o sangre, especialmente de personas que no se lavan las manos después de ir al baño.
3. Todos consumimos frutas y verduras, y todos podemos enfermarnos si alguien que esté enfermo o no tenga las manos limpias ha tocado nuestros alimentos.
4. No consuma alimentos ni mastique tabaco o goma de mascar mientras trabaja con frutos. La comida de nuestra boca puede transferir bacterias o parásitos a los alimentos y enfermar a otras personas.

Reporte de enfermedades

1. Reporte cualquier caso activo de enfermedades a su supervisor antes de comenzar el trabajo. Esto incluye diarrea, vómitos, fiebre o náuseas. Busque atención médica y no manipule los frutos.
2. Reporte las lesiones en su cuerpo, como heridas infectadas, heridas que drenan, llagas o heridas con pus que podrían entrar en contacto con el producto. Obtenga guantes que no contengan látex/materiales de primeros auxilios para cubrir la herida, o ¡NO manipule el producto!
3. Esté familiarizado con los síntomas de enfermedades infecciosas, de forma que, si los síntomas son evidentes, el supervisor pueda tomar las medidas adecuadas.
4. Los síntomas incluyen diarrea, secreción nasal, piel u ojos amarillentos, tos o fiebre.

Uso de las instalaciones sanitarias

1. Todos los empleados deben utilizar las instalaciones sanitarias provistas, que deben estar conectadas a un sistema de eliminación de aguas residuales, o ser autónomas.
2. El no utilizar los excusados provistos es motivo de despido.

Lavado de manos

Nota: Es obligatorio lavarse las manos con agua y con jabón. **NO** es una práctica aceptable el uso únicamente de desinfectante.

1. Deben estar disponibles registros de pruebas del agua que demuestren que el agua utilizada para el lavado de manos es potable.
2. Todos los empleados deben lavarse las manos con agua y con jabón al comienzo de su día de trabajo, después de ir al baño, después de comer y después de los descansos.
 - a. Moje sus manos con agua potable; aplique jabón y talle hasta obtener espuma.
 - b. Frótese las manos.
 - c. Enjuague con agua limpia.
 - d. Seque sus manos con una toalla desechable.
 - e. Tire la toalla en el bote de basura.

Incidentes de sangrado

1. Cualquier cortada o raspada que cause pérdida de sangre debe reportarse de forma inmediata al supervisor.
2. Deberá destruirse todo producto fresco que pueda haber entrado en contacto con sangre durante un incidente.
3. Deberá limpiarse y desinfectarse todo el equipo que haya entrado en contacto con sangre durante dicho incidente.

Proporcionar protección ante una lesión

1. Una lesión que contenga pus, como una llaga o una herida infectada que esté abierta o drenando, y que esté situada en partes del cuerpo que puedan tener contacto con el producto durante la cosecha, la clasificación o el empaque, deberá estar cubierta con material de primeros auxilios.
2. Si un empleado tiene una lesión que no puede ser cubierta de forma efectiva de modo que se evite el contacto con el producto fresco o equipo relacionado, no se permitirá al empleado trabajar en ningún aspecto con el producto fresco ni con el equipo relacionado.

Asegurarse de que los visitantes sigan las buenas prácticas de higiene

1. Asegurarse de que todos los visitantes que entren en contacto con producto fresco en el campo respetan las buenas prácticas de higiene.

Buenas prácticas de higiene alternativas

1. Los guantes desechables de un solo uso pueden ser una práctica de higiene importante y eficaz, en combinación con el lavado de manos, en algunas circunstancias. Si no se utilizan los guantes correctamente, pueden convertirse en otro vehículo para la transmisión de patógenos.
2. Si se usan guantes desechables de un solo uso, no deben contener látex.
3. El uso de guantes no disminuye en modo alguno la necesidad e importancia de lavarse las manos y de seguir las prácticas de higiene adecuadas.

Sanidad en el Campo

1. La basura debe desecharse en los receptáculos adecuados para ello. No abandone basura en el rancho.
2. No se permite la presencia de animales domésticos o silvestres en el área de cultivo.
3. Debe enterrarse cualquier rastro de materia fecal de animales. Cualquier fruta que haya estado en contacto con materia fecal debe desecharse.
4. Los animales muertos en el área de cultivo deben retirarse y desecharse adecuadamente.

Mantenimiento de instalaciones sanitarias y para el lavado de manos (cuando el mantenimiento de las instalaciones no está a cargo de una compañía externa):

1. Las instalaciones sanitarias deben estar en buenas condiciones, limpias y debidamente abastecidas.
2. La limpieza y el mantenimiento deben hacerse de forma regular y programada, y debe estar disponible documentación que acredite dicho mantenimiento.
3. Las instalaciones sanitarias para el campo deben estar abastecidas con toallas desechables, jabón, un lugar para desechar la basura y agua potable para lavarse las manos.

Limpeza de instalaciones permanentes sanitarias y para el lavado de manos

Nota: Las instalaciones sanitarias tendrán un registro de mantenimiento

1. Limpiar el piso, el excusado, el mingitorio y el lavabo.
2. Vaciar la basura.
3. Reponer papel higiénico, jabón líquido y toallas desechables de papel.
4. Firmar y poner la fecha en el Registro de mantenimiento de instalaciones sanitarias y para el lavado de manos.
5. Las instalaciones sanitarias deben limpiarse siempre que sea necesario.

Limpieza de instalaciones sanitarias portátiles

Nota: Las instalaciones sanitarias tendrán un registro de mantenimiento

Colocar las instalaciones sanitarias a una distancia y en un área donde se minimice el riesgo de contaminación del producto.

1. Bombear los desechos del tanque de retención. Retirar basuras y demás desechos.
2. Limpiar el piso, el excusado y el mingitorio.
3. Añadir solución nueva al tanque según sea necesario.
4. Reemplazar y reponer papel higiénico según sea necesario.
5. Firmar y poner la fecha en la “etiqueta de registro de mantenimiento” en cada unidad. El mantenimiento de las instalaciones sanitarias debe hacerse siempre que sea necesario.
6. Regresar la instalación a la ubicación adecuada.

Limpieza de instalaciones portátiles para el lavado de manos

Nota: Las instalaciones para el lavado de manos tendrán un registro de mantenimiento

Colocar las instalaciones sanitarias para el lavado de manos a una distancia y en un área donde se minimice el riesgo de contaminación del producto.

1. Bombear los desechos del tanque de retención.
2. Retirar la basura y comprobar que el drenaje se encuentra en pleno funcionamiento.
3. Limpiar y tallar las superficies con un cepillo adecuado.
4. Añadir agua fresca y **POTABLE** al tanque.
5. Reemplazar y reponer las toallas desechables y el jabón de manos.
6. Firmar y poner la fecha en la “etiqueta de registro de mantenimiento” en cada unidad. El mantenimiento de las instalaciones de lavado de manos debe hacerse siempre que sea necesario.
7. Regresar las instalaciones para el lavado de manos a la ubicación adecuada.

Resumen de formación sobre protección alimentaria para todos los empleados

Seguridad en el rancho:

1. El objetivo de la seguridad del rancho es evitar y disuadir contra manipulaciones y adulteraciones deliberadas de los alimentos producidos en la instalación.
2. Siempre que sea necesario, las entradas a los caminos a nivel del rancho están protegidas por cadenas o puertas. Las puertas y cadenas permanecen cerradas con llave.

Protección de las fuentes de agua:

1. Los pozos y demás fuentes de agua están diseñados para evitar manipulaciones.
2. Se controlan las fuentes de agua para detectar signos de manipulación indebida. Los registros están documentados en el Registro de Control de Perímetros y Fuentes de Agua.
3. Las fuentes de agua tienen instaladas válvulas de cierre, mecanismos anti-sifón u otros sistemas de prevención de reflujo, siempre que sea necesario.

Protección de químicos:

1. Se mantienen registros de inventario para todos los productos agroquímicos (*Revisar el Registro de inventario de químicos*).
2. Registrar la compra de nuevos químicos en el Registro de inventario de químicos.
3. Conciliar el inventario de químicos con el Registro de inventario de químicos cada seis meses, y registrar el inventario en el Registro de inventario de químicos.
4. Todos los productos agroquímicos se almacenan bajo llave.
5. Se comprueba el equipo antes de su uso por si ha habido manipulaciones.

Protección de los empleados:

1. Los materiales personales se mantienen lejos de las operaciones de cosecha.
2. Se ponen a disposición materiales formativos sobre protección. Los empleados reciben formación sobre protección de los alimentos.
3. Se anima a los empleados a que informen a su supervisor sobre cualquier actividad sospechosa. Siempre que sea necesario, se informa a las agencias reguladoras apropiadas, tales como el sheriff.

Seguridad de los visitantes:

1. Todos los visitantes (incluyendo contratistas) deben revisar y seguir los procedimientos debidos de higiene y seguridad cuando estén visitando el rancho.
2. El propietario/gerente del rancho/empleado designado deberá acompañar en el rancho a los visitantes.
3. No se permite a los visitantes tomar muestras, fotografías o videos sin permiso del propietario/gerente del rancho.

Formación para supervisores sobre enfermedades transmitidas por alimentos

Los empleados infectados, a través de los alimentos o sus utensilios, pueden transmitir una amplia gama de infecciones y enfermedades contagiosas a los consumidores. Una parte importante de un programa continuo que garantice la seguridad de los productos frescos es crear un sistema que identifique a los empleados que presenten un riesgo de transmitir patógenos transmitidos mediante los alimentos a productos frescos o a otros empleados.

Los supervisores deben ser conscientes de los síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos, de modo que puedan reconocerlos en los empleados. Si cualquier empleado parece mostrar síntomas de cualquiera de estas enfermedades, debe ser excluido de tareas laborales que impliquen contacto directo con producto fresco.

A continuación se ofrece una lista parcial de síntomas causados por enfermedades infecciosas y contagiosas que se transmiten a través de los alimentos:

Symptoms:
Fiebre
Ictericia
Diarrea
Vómitos
Dolor de garganta

REGISTRO DE FORMACIÓN SOBRE SALUD/HIGIENE DE LOS TRABAJADORES Y SEGURIDAD Y PROTECCIÓN ALIMENTARIA

Tema de instrucción: _____

Instructor: _____ Fecha/Hora: _____

Detalles de la formación:

Materiales formativos utilizados:

Nombre	Firma
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

LISTAS DE COMPROBACIÓN PARA AUDITORÍAS

Lista de Comprobación de Autoevaluación previa a la Temporada

Evaluación de Riesgos en el Campo

Lista de Comprobación para Auditoría Interna PGFS

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

AUTOEVALUACIÓN DE RIESGOS PREVIOS A LA TEMPORADA

Fecha: _____

Realizada por: _____

Agricultor: _____

Nombre del rancho: _____

La autoevaluación previa a la temporada debe realizarse antes de la cosecha

Cuestiones	Sí	No	Comentarios / Acciones Correctivas y Fechas de Finalización
Historia del Terreno			
Ha sido la tierra usada para la producción utilizada previamente para:			
¿Fines no agrícolas?			
¿Engorde de ganado o tierras de pastos?			
¿Almacenamiento de residuos?			
¿Hay evidencia de actividad de animales?			
¿Se ha producido alguna inundación por causas no controladas?			
¿El área de cultivo es una adquisición o arrendamiento nuevo?			
Uso del Terreno Adyacente			
El terreno adyacente:			
¿Se usa para ganadería intensiva?			
¿Se usa para almacenamiento de estiércol, abono compostado o biosólidos?			
Fertilizante/Nutrición del Cultivo			
¿Se usa estiércol sin tratar o no plenamente compostado?			
¿Se usan biosólidos?			
¿Se usa estiércol compostado?			
¿Se usa estiércol tratado con calor?			
¿Se usan modificaciones de suelo que no contienen estiércol?			
¿Se usan tratamientos de cultivo no sintéticos?			
¿Se almacena el fertilizante y/o sus contenedores de modo que se evita la contaminación en el área de cultivo o cualquier fuente de agua?			
Riego/Uso de Agua			
¿Cuáles son las fuentes potenciales del agua de riego?			
Fuente de agua municipal o del distrito			
Pozos			
Charcas o estanques			
Aguas de superficie/Canales			
Recuperada			
Reutilizada			

(continúa en la página siguiente)

Cuestiones	Sí	No	Comentarios / Acciones Correctivas y Fechas de Finalización
Riego/Uso de Agua (Sigue)			
¿Se hacen pruebas microbianas al agua, incluyendo <i>E. Coli</i> genérico?			
¿Se utilizan válvulas de cierre u otros sistemas de prevención de reflujo cuando y donde son necesarios?			
¿Está en buen estado el sistema de conducción de agua?			
¿Se ha identificado algún potencial factor de riesgo? ¿Si es así, cuál(es)?			
Higiene de los Empleados			
¿Hay instalaciones sanitarias y para el lavado de manos permanentes y/o portátiles en el rancho?			
¿Se comprueban y limpian las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos con regularidad?			
¿Han recibido los empleados formación sobre higiene, seguridad y protección de los alimentos de forma adecuada?			
¿Están los suministros del equipo de primeros auxilios actualizados?			
Para instalaciones sanitarias y para el lavado de manos que se traen al rancho según las necesidades:			
¿Los caminos de acceso son de calidad razonable para permitir un acceso seguro?			
¿Están las instalaciones sanitarias en una ubicación razonable para evitar contaminación del área de cultivo?			
¿Se han obtenido las políticas y procedimientos de la compañía de mantenimiento relativos al mantenimiento y desinfección de las instalaciones sanitarias y para el lavado de manos?			
Registros Necesarios			
Licencia (s) PCA/QAL actualizada(s)			
Cartas de garantía en vigor de proveedores			
Informe de Uso de Pesticidas			
Pruebas del agua de concentración de <i>E. coli</i> genérico			
Registro de Control de Perímetros y Fuentes de Agua			
Registro de mantenimiento de los baños			
Registro de formación sobre salud/higiene de los trabajadores y seguridad y protección alimentaria (completado trimestralmente)			
Registro del Comité de Seguridad Alimentaria (trimestralmente)			
Registro de Verificación de la Dirección (anualmente)			
Análisis de recursos de seguridad alimentaria (anualmente)			
Registro de aplicación de fertilizante			
Formulario(s) NUOCA (Aviso de Evento Inusual y Acciones Correctivas)			

EVALUACIÓN DE RIESGOS EN EL CAMPO

Nombre del rancho: _____

Nombre del cultivador: _____

Fecha: _____ Acre total: _____

Ubicación del sitio (GPS, APN): _____

Persona que realiza la evaluación: _____

Coordinador de Seguridad Alimentaria (si es distinto del anterior): _____

Visión general de la propiedad (incluir mapa del sitio):		Estructuras permanentes / temporales (graneros, almacenes, casas, etc.):			
Cultivos:		Superficie en acres:			
1					
2					
3					
4					
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Contaminantes potenciales:			Documentación de verificación / apoyo
		Microbianos	Químicos	Físicos	
Contaminación por estructuras o actividad de animales en la propiedad	Se aplican medidas preventivas y correctivas, incluyendo, pero sin limitarse a ellas: zonas de protección, mantenimiento y reparación de estructuras. Los campos se evalúan al principio de la temporada y antes de la primera cosecha para detectar riesgos de seguridad alimentaria.	X		X	1. Evaluación de riesgos en el campo 2. Control de perímetros y fuentes de agua

Historial de uso anterior del suelo					
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Contaminantes del suelo	Todos los suelos utilizados para la producción de cultivo NO han sido utilizados para ninguna actividad que haría que el suelo no fuera apto para la agricultura.	X	X		1. Política y procedimientos de uso de suelos y tierra

Historial de inundaciones						
¿Alguna parte del/de los huerto(s) ha sido afectada recientemente por un evento significativo de inundaciones?				Sí	No	
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo	
Aguas de inundación en contacto con producto	Tras una inundación significativa, el cultivador debe: crear una evaluación documentada, realizar análisis de suelo y retirar cualquier producto que haya podido estar en contacto con las aguas de la inundación.	X			1. Cuando sea aplicable: Evaluación de Evento de Inundación y muestras de suelo	

Uso del terreno adyacente (marcar todos los que se apliquen)

Producción de cultivos Residencial Tierras de pastos/pastoreo Tierra en barbecho
 Cuenca de agua (río, lago, estanque) Desarrollo comercial o industrial

Otro, Describir: _____

Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Contaminación de animales domésticos, silvestres, almacenamiento de estiércol, operaciones de compostado o almacenamiento de residuos	Se aplican medidas preventivas y correctoras, incluyendo zonas de protección y vigilancia documentada de animales. Los campos se evalúan al principio de la temporada y antes de la primera cosecha para detectar riesgos de seguridad alimentaria.	X	X		1. Evaluación de riesgos en el campo 2. Evaluación previa a la cosecha

Actividad de animales

Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Contaminación por animales de potencial relevancia: ganado, ovejas, cerdos, ciervos	Se aplican medidas de mitigación, incluyendo franjas de protección entre animales domésticos y área de producción, así como controles rutinarios de animales para detectar intrusión de animales silvestres.	X			1. Evaluación de riesgos en el campo 2. Registro de control de animales domésticos, silvestres y ganado 3. Inspección previa a la cosecha

Uso del agua y fuente

Uso	Municipal	Pozo/Sistema cerrado	Agua en superficie (estanque, depósito)	N/A	
Limpieza de equipo					
Lavado de manos					
Método de irrigación: Microrociador Goteo Surco Otros:					
Aplicación de fertilizante/pesticida					
¿Se han realizado análisis de agua en cada fuente requerida con la frecuencia requerida?			Sí	No	
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Agua contaminada a través de la fuente o sistema de distribución en contacto con la fruta	Se toman muestras de las fuentes de agua anualmente. Cuando es necesario, se aplican acciones correctivas / medidas preventivas y se registran.	X			1. Registros de pruebas de agua 2. Registro de Control de Perímetros y Fuentes de Agua 3. Procedimiento de uso de agua

Enmiendas de suelo					
Están archivados nombre y dirección del proveedor, junto con el método y fecha de aplicación:				Sí	No
¿Se usan enmiendas de suelo que contengan estiércol en esta ubicación? (marcar todos los que se apliquen)					
No se aplican al suelo ni estiércol ni biosólidos <input type="checkbox"/>	Se aplican biosólidos al suelo <input type="checkbox"/>	Se aplica estiércol al suelo <input type="checkbox"/>		¿Compostado? <input type="checkbox"/>	
¿Se usan en esta ubicación tratamientos de cultivo que contengan productos de origen animal?				Sí	No
No se aplican al cultivo tratamientos de cultivo que contengan productos de origen animal <input type="checkbox"/>		Se aplican al cultivo tratamientos de cultivo que contengan productos de origen animal <input type="checkbox"/>			
Almacenamiento de estiércol animal y biosólidos (marcar todos los que se apliquen)					
No se almacenan en las instalaciones ni estiércol animal ni biosólidos <input type="checkbox"/>	Se almacenan biosólidos en las instalaciones <input type="checkbox"/>	Se almacena estiércol animal en las instalaciones <input type="checkbox"/>		¿Compostado? <input type="checkbox"/>	
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Estiércol animal o biosólidos contaminados en contacto con la fruta a través de aplicación o almacenamiento	Los materiales se obtienen de un proveedor de confianza. Hay archivado un certificado de análisis o carta de garantía. Los materiales se almacenan y aplican de una forma que evita el contacto con la fruta. Se cumplen los intervalos adecuados previos a la cosecha.	X			<ol style="list-style-type: none"> 1. Cartas de garantía y/o Certificado de Análisis 2. Registro de aplicación de fertilizante 3. Auditorías internas
Pesticidas					
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Contaminación por aplicación incorrecta (mal uso de químicos, equipo contaminado, etc.)	Los materiales están regulados por leyes y reglamentos locales, estatales y federales. Las aplicaciones las realiza solo un aplicador con licencia o formación. Deben seguirse las instrucciones de la etiqueta. El equipo de rociado se calibra y limpia. Procedimientos operativos estándar para uso y almacenamiento de pesticidas.	X	X		<ol style="list-style-type: none"> 1. Informes de uso de pesticidas 2. Licencia de aplicador o registros de formación 3. Hojas de datos de seguridad de materiales para todos los químicos utilizados 4. Política y procedimientos de protección de cultivos
Instalaciones sanitarias y de lavado de manos					
Instalaciones permanentes <input type="checkbox"/>	Unidades portátiles <input type="checkbox"/>	No hay en la ubicación <input type="checkbox"/>			
Limpieza y mantenimiento de instalaciones sanitarias					
Realizada por el cultivador <input type="checkbox"/>	Servicio contratado <input type="checkbox"/>	No aplicable <input type="checkbox"/>			
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Contaminación de suelo y fruta causada por las instalaciones debida a ubicación, problemas de contención de agua y/o limpieza	Las instalaciones cumplen todas las normas locales, estatales y federales. Se aplican procedimientos operativos estándar para que sean adecuados la ubicación, el mantenimiento y el abastecimiento con los suministros necesarios.	X			<ol style="list-style-type: none"> 1. Registros de Estaciones Sanitarias y de lavado de manos 2. Auditorías internas 3. Análisis de agua

Higiene y salud de los trabajadores					
La mano de obra es contratada por:	Cultivador / Empresa agrícola <input type="checkbox"/>			Contratista de mano de obra <input type="checkbox"/>	
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Los empleados contaminan la fruta o el huerto debido a malas prácticas de salud o higiene	Los empleados están formados en manipulación segura de alimentos, salud e higiene y protección de alimentos en el momento de su contratación y trimestralmente. Se aplican procedimientos operativos estándar para identificar prácticas apropiadas. Los contratistas de mano de obra y todos los visitantes deben seguir los procedimientos operativos estándar.	X		X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación sobre Salud/ Higiene de los Trabajadores 2. Formación en Seguridad y Protección Alimentarias 3. Formación en enfermedades transmitidas por alimentos para supervisores 4. Registros de formación de los trabajadores 5. Auditorías internas

Sanidad del equipo/huerto					
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Contaminación de suelo y fruta por equipo, materiales extraños y empleados	El equipo utilizado en el cultivo y transporte a la casa empacadora se considera de riesgo insignificante debido a que el contacto con la fruta es solo incidental. Se aplican procedimientos operativos estándar para casos de derrames, pérdidas, objetos personales de los empleados, comida y bebida, retirada de basuras, tabaco, niños pequeños y fluidos corporales/sangre.	X	X	X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registros de formación de los empleados 2. Auditorías internas 3. Procedimientos operativos estándar correspondientes a todo el equipo y los empleados

Cosecha / Otra mano de obra contratada					
La mano de obra de cosecha es organizada / contratada (marcar todo lo que se aplique):	Empacador <input type="checkbox"/> Cultivador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>				
Riesgos potenciales	Evaluación de riesgos	Microbianos	Químicos	Físicos	Documentación de verificación / apoyo
Los empleados de cosecha deben seguir todas las reglas GAP y ajustarse a las especificaciones del rancho	Los contratistas de cosecha y otros seguirán las prácticas de GAP y de la Comisión del Aguacate de California.	X	X	X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los contratistas de mano de obra deben aportar una auditoría / un certificado GAP válidos o deben aportar todos los registros de formación al cultivador.

Acción correctiva (AC)	Fecha de finalización de la AC

Nombre – Cargo

Firma

Fecha

Lista de Comprobación para Auditoría Interna (PrimusGFS V2.1-2)

Nombre de la granja											
Persona que realiza la Auto-auditoría				Total de acres abarcados		N°. campo/Parcela		Productos para auto-auditar			
En texto rojo, Preguntas de Evaluación Negativa Automática											
Sistema de gestión											
Pregunta	Respuesta¹	Verificado²	Pregunta	Respuesta¹	Verificado²	Pregunta	Respuesta¹	Verificado²	Pregunta	Respuesta¹	Verificado²
1.01.01 ¿Manuales de seguridad alimentaria?			01.01.02 ¿Política de seguridad alimentaria?			01.01.03 ¿Organigrama?			01.01.04 ¿Comité de seguridad alimentaria? ¿Registros trimestrales?		
01.01.05 ¿Revisión de la dirección? ¿Registros anuales?			01.01.06 ¿Análisis de documentos? ¿Registros anuales?								
Control de documentos y registros											
01.02.01 ¿Procedimiento operativo estándar para control de documentos?			01.02.02 ¿Registros almacenados durante dos años?			01.02.03 ¿Registros almacenados de forma segura?			01.02.04 ¿Registros organizados?		
Procedimientos y acciones correctivas											
01.03.01 ¿Procedimiento operativo estándar para creación de procedimiento operativo estándar?			01.03.02 ¿Procedimiento operativo estándar disponible para usuario? ¿Se conserva copia maestra?			01.03.03 ¿Procedimiento operativo estándar para acción correctiva/preventiva?			01.03.04 ¿Registro NUOCA?		
Inspecciones internas y externas											
01.04.01 ¿Procedimiento documentado para auditorías internas?			01.04.02 ¿Procedimiento operativo estándar para manejo de inspecciones reguladoras?			01.04.03 ¿Registros de inspecciones y acciones correctivas?			01.04.04 ¿Procedimiento operativo estándar para calibrado? ¿Registros de calibrado?		
Rechazo y salida de producto											
01.05.01 ¿Procedimiento operativo estándar para manejo de producto en espera / rechazado?			01.05.02 ¿Registros para producto en espera / rechazado?			01.05.03 ¿Disponible procedimiento operativo estándar para salida de producto?			01.05.04 ¿Archivos registros de salida de producto?		
01.05.05 ¿Sistema para gestionar quejas de clientes?											
Control de proveedores											
01.06.01 ¿Especificaciones de seguridad alimentaria para materiales/servicios?			01.06.02 ¿Procedimiento operativo estándar para la forma en que los proveedores son evaluados/aprobados o controlados?			01.06.03 ¿Lista de proveedores aprobados?			01.06.04 ¿Evidencia documentada de que los proveedores cumplen?		

1- S = Sí, N= No, N/A= No aplicable

2- Ponga una marca en esta tabla solo si el apartado se comprobó visualmente

Control de proveedores (Continúa)

Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
01.06.05 ¿Procedimientos de control para externalizar procesos?			01.06.06 ¿Laboratorios con licencia/acreditación?								

Trazabilidad y retiro

01.07.01 ¿Procedimiento operativo estándar sobre cómo funciona el sistema de seguimiento de producto?			01.07.02 ¿Programa de retiro documentado? (Funciones/datos de contacto, clases de retiro, listas de contacto)			01.07.03 ¿Se realizan simulacros de retiro cada seis meses?					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Defensa / Protección de los alimentos

01.08.01 ¿Política de protección de los alimentos?			01.08.02 ¿Lista de números de contacto de emergencia, organismos de cumplimiento de la ley?			01.08.03 ¿Los visitantes obligados a seguir las políticas de protección de alimentos?					
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

GAP Generales

2.01.01 ¿Persona designada responsable del programa de seguridad alimentaria?			2.01.02 ¿Registros de autorías internas con hallazgos y AC?			2.01.03 ¿Aplicados controles de seguridad alimentaria?					
---	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Identificación del sitio

02.02.01 ¿Área de cultivo identificada adecuadamente?											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Historial del suelo

02.03.01 ¿Áreas de granja usadas para cultivos para consumo humano la temporada pasada?			02.03.02 ¿Área de cultivo usada para cualquier función no agrícola? En caso negativo, pase a 02.03.03			02.03.02a ¿Realizadas pruebas de suelo que muestren que suelo OK para cultivos?			02.03.03 ¿Área de cultivo usada para engorde animal o tierra de pastos? En caso negativo, pase a 2.3.04		
02.03.03a ¿Si suelo utilizado para engorde animal, se ha realizado evaluación de riesgos?			02.03.04 ¿Hay evidencia de presencia/ actividad animal en el área auditada? En caso NEGATIVO, pase a 2.03.05			02.03.04a ¿Hay evidencia de actividad animal encontrada en forma de contaminación fecal? En caso NEGATIVO, pase a 2.03.05			02.03.04b ¿La materia fecal encontrada el área es un evento sistemático (no esporádico)? EN CASO AFIRMATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.		
02.03.05 ¿Ha habido inundaciones desde la temporada anterior de cultivo? En caso negativo, pase a 2.3.06			02.03.05a Si el área de cultivo y el producto afectados por aguas de inundación, hay evidencia documentada de acciones correctivas?			02.03.05b ¿Se han realizado pruebas de suelo que muestren que los suelos dan negativo?			02.03.06 ¿El área de cultivo es orgánica? En caso NEGATIVO, pase a 2.3.07		

Historial del suelo (Continúa)											
Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
2.03.06a ¿Está la certificación actualizada disponible para revisión?			02.03.07 ¿Emprendida una evaluación documentada de riesgos para área de cultivo?								
Uso del terreno adyacente											
02.04.01 ¿Es el terreno adyacente una posible fuente de contaminación por ganadería intensiva? En caso NEGATIVO, pase a 02.04.02			02.04.01a ¿Se han tomado medidas para minimizar la contaminación? (Franjas de amortiguamiento, vallas, zanjas, etc.)			02.04.02 ¿Evidencia de animales domésticos, silvestres, incluyendo granjas de recreo, en proximidad de área de cultivo? En caso NEGATIVO, pase a 02.04.03			02.04.02a ¿Medidas físicas para impedir que animales y desperdicios entren en el área de cultivo?		
02.04.02b ¿Política escrita apoyada en evidencia visual de que no se permiten animales en área de cultivo?			02.04.02c ¿Se aplican medidas para reducir la intrusión de animales? (control de perímetro)			02.04.03 ¿Montones de estiércol animal no tratado almacenado o aplicado al terreno adyacente? En caso NEGATIVO, pase a 2.04.04			02.04.03a ¿Se han tomado medidas físicas para asegurar los montones de estiércol / biosólidos en terreno adyacente?		
02.04.03b ¿Si se almacenan biosólidos en terreno adyacente, el propietario del terreno adyacente ha aportado documentación de que los biosólidos cumplen con las directrices?			02.04.04 ¿Área de cultivo situada en ubicación de alto riesgo? (p.ej. campo de lixiviación, campos de trabajo, instalaciones industriales) En caso NEGATIVO, pase a 02.04.05			02.04.04a ¿Se han tomado medidas para mitigar los riesgos relativos a operaciones cercanas?			02.04.05 ¿Evidencia de materia fecal humana en terreno adyacente al área auditada? En caso NEGATIVO, pase a 02.07.01		
02.04.05a ¿La materia fecal humana representa un riesgo para la cosecha?											
Fertilizante / Nutrición de los cultivos											
02.07.01 ¿Se utiliza drenaje humano sin tratar en el ciclo de cultivo? En caso AFIRMATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.07.02 ¿Abono compostado producido derivado de materia animal? En caso negativo, pase a 2.07.03			02.07.02a ¿Aplicaciones incorporadas al suelo antes del desborre para las cosechas de arbolado?			02.07.02b ¿Registros de uso de abono compostado muestran que intervalo previo a la cosecha no inferior a 45 días?		
02.07.02c ¿Disponible Certificado de Análisis de proveedor de abono compostado que cubra patógenos? ¿Carta de Garantía relativa a procedimiento operativo estándar y registros?			02.07.02d ¿Certificado de Análisis, registro relativo a pruebas de metales pesados?			02.07.03 ¿Se usan biosólidos? En caso NEGATIVO, pase a 2.07.04			02.07.03a ¿Se incorporan biosólidos al suelo?		

Fertilizante / Nutrición de los cultivos (Continúa)

Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
02.07.03b ¿Registros de uso de biosólidos disponibles para cada área de cultivo?			02.07.03c ¿Disponible Certificado de Análisis de proveedor para contenido microbiano? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.07.03d ¿Certificado de Análisis de proveedor que cubra contenido de metales pesados?			02.07.03e ¿Se aplican biosólidos a cultivos en que está prohibido su uso? En caso AFIRMATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.		
02.07.04 ¿Se usa estiércol animal sin tratar? En caso negativo, pase a 2.07.05			02.07.04a ¿Se incorpora estiércol animal sin tratar al suelo antes del desborre?			02.07.04b ¿Disponibles registros de estiércol animal sin tratar que muestren que el intervalo previo a la cosecha no fue inferior a 120 días?			02.07.04c ¿Certificado de Análisis que enumere los componentes del material?		
02.07.04d ¿Estiércol animal sin tratar usado en casos en que su uso está prohibido? En caso AFIRMATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.07.05 ¿Se usan tratamientos de cultivo no sintéticos? (harina de pescado, harina de sangre, biofertilizantes) En caso NEGATIVO, pase a 2.07.06			02.07.05a ¿Tratamientos no sintéticos que contienen productos animales aplicados a partes comestibles del cultivo?			02.07.05b ¿Registros de uso que muestren que el intervalo previo a la cosecha no inferior a 45 días?		
02.07.05c ¿Certificado de Análisis del proveedor que cubra pruebas de patógenos?			02.07.05d ¿Certificado de Análisis del proveedor que cubra pruebas de metales pesados?			02.07.06 ¿Enmiendas de substrato o suelo que no contengan estiércol / productos de origen animal?			02.07.06a ¿Disponibles registros de uso?		
02.07.06b ¿Certificado de Análisis o Carta de Garantía que certifique que los materiales están libres de estiércol / productos de origen animal?			02.07.07 ¿Se usan fertilizantes inorgánicos? En caso NEGATIVO, pase a 02.07.08			02.07.07a ¿Disponibles registros de uso?			02.07.07b ¿Certificado de Análisis o Carta de Garantía que especifique todos los ingredientes incluyendo materiales inertes?		
02.07.08 ¿Fertilizantes / contenedores de fertilizante almacenados correctamente? ¿Impedir contaminación a área de cultivo / fuentes de agua?											

Riego / Uso del agua

02.08.01 ¿Agricultura de secano? En caso negativo, pase a 02.08.02			02.08.01a ¿Se utilizan sistemas de agua para hacer llegar al cultivo protección al cultivo / fertilizante?			02.08.01b ¿Se realizan análisis microbiológicos en del agua?			02.08.01c ¿Pruebas actualizadas y realizadas con la frecuencia prevista?		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

Riego / Uso del agua (Continúa)											
Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
02.08.01d ¿Procedimiento operativo estándar para pruebas de agua?			02.08.01e ¿Procedimiento operativo estándar que cubran acciones correctivas?			02.08.01f ¿Realizadas AC documentadas?					
02.08.02 ¿Se usa agua municipal o del distrito? En caso negativo, pase a 2.08.03			02.08.02a ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua?			02.08.02b ¿Pruebas actualizadas y realizadas con las frecuencias previstas?			02.08.02c ¿Procedimiento operativo estándar para pruebas de agua?		
02.08.02d ¿Procedimiento operativo estándar que cubra acciones correctivas?			02.08.02e ¿Realizadas AC documentadas?			02.08.02f ¿Microregadío o goteo?					
02.08.03 ¿Se usa agua de pozo? En caso negativo, pase a 2.08.04			02.08.03a ¿Bocas de pozo a distancia adecuada de estiércol sin tratar?			02.08.03b ¿Pozo diseñado para evitar contaminación?			02.08.03c ¿Evidente que pozo está libre de contaminación?		
02.08.03d ¿Se conservan registros para inspección periódica y tratamiento disponibles para su revisión?			02.08.03e ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua?			02.08.03f ¿Pruebas actualizadas y realizadas con la frecuencia prevista?			02.08.03g ¿Procedimiento operativo estándar para muestras de agua?		
02.08.03h ¿Procedimiento operativo estándar que cubra acciones correctivas?			02.08.03i ¿Realizadas AC documentadas?			02.08.03j ¿Microregadío o goteo?					
02.08.04 ¿Se usa agua de estanques/ depósitos/cuencas u otras aguas de superficie?			02.08.04a ¿Agua de superficie a distancia adecuada de estiércol sin tratar?			02.08.04b ¿Tienen acceso animales a fuente de agua?			02.08.04c ¿Evidente que agua libre de problemas de contaminación? ¿Tomadas medidas para minimizar contaminación?		
02.08.04d ¿Se conservan registros de inspección visual? ¿Tratamientos de desinfección (si se usan)?			02.08.04e ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua?			02.08.04f ¿Pruebas actualizadas y realizadas con las frecuencias previstas?			02.08.04g ¿Procedimiento operativo estándar para muestras de agua?		
02.08.04h ¿Procedimiento operativo estándar que cubra acciones correctivas?			02.08.04i ¿Realizadas AC documentadas?			02.08.04j ¿Microregadío o goteo?					

Riego / Uso del agua (Continúa)

Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
02.08.05 ¿Se usa agua de canales, ríos, zanjas u otro sistema de agua de flujo abierto?			02.08.05a ¿Agua de superficie a distancia adecuada de estiércol sin tratar?			02.08.05b ¿Fuente de agua bajo dirección de autoridad o distrito de agua?			02.08.05c ¿Tienen los animales acceso a fuente de agua?		
02.08.05d ¿Evidente agua está libre de problemas de contaminación? ¿Tomadas medidas para minimizar contaminación?			02.08.05e ¿Se conservan registros de inspección visual? ¿Tratamientos de desinfección (si se usan)?			02.08.05f ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua?			02.08.05g ¿Pruebas actualizadas y realizadas con las frecuencias previstas?		
02.08.05h ¿Procedimiento operativo estándar para muestras de agua?			02.08.05i ¿Procedimiento operativo estándar que cubra acciones correctivas?			02.08.05j ¿Realizadas AC documentadas?			02.08.05k ¿Microregadío o goteo?		
02.08.06 ¿Se usa agua reciclada? En caso negativo, pase a 02.08.07.			02.08.06a ¿Proceso de reciclado bajo autoridad de reciclado de agua?			02.08.06b ¿Medidas de control microbiano para agua reciclada utilizada?			02.08.06c ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua?		
02.08.06d ¿Pruebas actualizadas y realizadas con las frecuencias previstas?			02.08.06e ¿Procedimiento operativo estándar para muestras de agua?			02.08.06f ¿Procedimiento operativo estándar que cubra acciones correctivas?			02.08.06g ¿Pruebas actualizadas y realizadas con las frecuencias previstas?		
02.08.06h ¿Microregadío o goteo?											
02.08.07 ¿Se usan sistemas de agua residual (agua de escorrentía) en la operación de cultivo? En caso negativo, pase a 2.08.08.			02.08.07a ¿Está el agua de superficie a distancia adecuada de estiércol sin tratar?			02.08.07b ¿Tienen los animales acceso al agua residual?			02.08.07c ¿Evidente que agua libre de problemas de contaminación? ¿Tomadas medidas para minimizar?		
02.08.07d ¿Se conservan registros de inspección visual? ¿Tratamiento de desinfección?			02.08.07e ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua?			02.08.07f ¿Pruebas actualizadas y realizadas con las frecuencias previstas?			02.08.07g ¿Procedimiento operativo estándar para muestras de agua?		
02.08.07h ¿Procedimiento operativo estándar que cubra acciones correctivas?			02.08.07i ¿Realizadas AC documentadas?			02.08.07j ¿Microregadío o goteo?					
02.08.08 ¿Válvulas antiretorno, dispositivos antisifón u otro sistema de prevención de flujo de retorno en uso cuando y donde es necesario?			02.08.09 ¿Está el equipo de riego no utilizado libre de contaminación por plagas, almacenado limpio y separado del suelo?								

Protección de cultivos											
Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
02.09.01 ¿Procedimiento documentado para mezcla / carga de materiales de protección de cultivo?			02.09.01a ¿Si se observa, se realizan la mezcla y la carga según el procedimiento operativo estándar y la etiqueta?			02.09.02 ¿Procedimiento documentado para aplicación de materiales de protección de cultivo?			02.09.02a Si se observa, ¿se realiza la aplicación según el procedimiento operativo estándar y la etiqueta?		
02.09.03 ¿Procedimiento documentado para limpiar y enjuagar equipo de protección de cosecha?			02.09.03a Si se observa, se realizan la limpieza y enjuague del equipo según procedimiento operativo estándar y etiqueta?			02.09.04 ¿Documentación que muestre que las personas que toman decisiones sobre protección de cosecha son competentes?			02.09.05 ¿La documentación muestra que los empleados que manejan los materiales están formados o supervisados por persona formada?		
02.09.06 ¿Registros actualizados de todos los productos de protección de cultivo aplicados durante ciclo de cultivo? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.09.07 ¿Los productos de protección de cultivos están registrados en el país de producción para los cultivos de destino? En caso negativo, pase a 02.09.08			02.09.07a ¿Tiene la operación disponible información que muestre que el producto está autorizado para su uso en el cultivo de destino? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.09.07b ¿Las aplicaciones de producto de protección de cosecha están restringidas por etiqueta, recomendación / estándares locales / nacionales? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.		
02.09.07c ¿Se observa el intervalo previo a la cosecha? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.09.08 Si es aplicable, para protecciones de cultivo no registradas para su uso en el país de producción, ¿pueden mostrar los cultivadores que tienen información de registro, información de etiqueta y tolerancias MRL para el país de destino? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.09.09 ¿Evidencia disponible que el cultivador está cumpliendo las expectativas de los países de destino relativas a productos de protección de cosecha? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.09.10 Si se almacenan contenedores de protección de cosecha en la propiedad, ¿se almacenan en una forma que evite la contaminación y se eliminan de forma responsable?		
02.09.11 ¿Políticas / procedimientos documentados para control de equipo de protección de cosecha? (calibrado, inspección, sustitución)			02.09.11a ¿Evidente que el equipo utilizado para protección de cultivo está en buen estado de funcionamiento?								

Higiene de los empleados en el campo (se aplica a empleados de la granja, no a los de cosecha)

Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Verificado ²
02.10.01 ¿Política documentada para casos de empleados que parecen enfermos / enferman?			02.10.02 ¿Política documentada sobre empleados con llagas / heridas abiertas?			02.10.03 ¿Política documentada que describa la eliminación de producto que ha entrado en contacto con sangre / fluidos corporales? En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.10.04 ¿Política documentada que prohíba comer, beber, goma de mascar y uso de tabaco en el área de cultivo?		
02.10.05 ¿Programa de formación en seguridad alimentaria para empleados nuevos y existentes? ¿Registros trimestrales?			02.10.06 ¿Se proporcionan instalaciones sanitarias operativas? En caso negativo, pase a 2.10.07. En caso NEGATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.10.06a ¿Instalaciones sanitarias situadas como máximo a 1/4 de milla o a 5 minutos a pie?			02.10.06b ¿Instalaciones sanitarias en ubicación adecuada para evitar contaminación?		
02.10.06c ¿Mínimo de un excusado por cada 20 empleados?			02.10.06d ¿Instalaciones sanitarias tienen letrero que recuerde a los empleados que se laven las manos?			02.10.06e ¿Excusados se mantienen limpios? ¿Registros de limpieza y reabastecimiento?			02.10.06f ¿Tanques diseñados para evitar contaminación?		
02.10.06g ¿Política documentada para vaciar tanque de forma higiénica?			02.10.07 ¿Evidencia de contaminación fecal humana en área de cultivo? En caso AFIRMATIVO, EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA.			02.10.08 ¿Se proporcionan instalaciones operativas para lavado de manos? En caso negativo, pase a 2.10.09			02.10.08a ¿Instalaciones para lavado de manos situadas como máximo a 1/4 de milla o a 5 minutos a pie?		
02.10.08b ¿Estaciones para lavado de manos claramente visibles y de fácil acceso para los empleados?			02.10.08c ¿Estaciones para lavado de manos debidamente abastecidas con jabón, toallas de papel y bote para desperdicios?			02.10.08d ¿Estaciones para lavado de manos diseñadas para evitar contaminación del área de cultivo?			02.10.08e ¿Política que exija a los empleados lavarse las manos?		
02.10.09 ¿Se proporciona agua potable para beber? En caso negativo, pase a 02.10.10			02.10.09a Si se usan, ¿los contenedores de agua están limpios?			02.10.10 ¿Disponibles equipos de primeros auxilios? SIN ARTÍCULOS CADUCADOS.			02.10.11 ¿Botes de basura disponibles en ubicaciones adecuadas?		
02.10.12 ¿Problemas de materiales extraños que pudieran ser un riesgo para el área de cultivo?			02.10.13 ¿Política documentada sobre bebés y niños hasta cuatro años no permitidos en área de cultivo?								

Núm. Pregunta	Comentario