## Criterios Mínimos para el Programa de Pruebas Microbiológicas

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

Alcance GFSI V7	Alcance GFSI 2020	Tipo de Operación	Características del Proceso o Producto(s)	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba del PMA	Zonas Mínimas de Muestreo	Frecuencia Mínima de Muestreo y Pruebas de Agua	Frecuencia Mínima de Muestreo y Prueba de Hielo (si se usa hielo)	Verificaciones Mínimas Posteriores al Saneamiento (por ejemplo, ATP)
		Almacenamiento y Distribución						
D	G		Productos perecederos (productos agrícolas) - temperaturas ambiente	Trimestral	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
D	G		Productos perecederos (productos agrícolas) - recibidos con hielo (no se hace ni se añade hielo en el sitio), almacenamiento de alta humedad	Mensual	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
J	G		Productos secos no perecederos (temperaturas ambiente)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A
J	G		Productos de temperatura controlada (≥ 32°F/0°C) (refrigeración)	Mensual	Zonas 3 y 4	Cada 12 meses	N/A	N/A
J	G		Productos de temperatura controlada (< 32°F/0°C) (congelados)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A
		Cuarto Frío						
D	BIII		Todos los productos/commodities (mediante evaporadores de tipo seco/condensadores, enfriados por aire forzado, enfriados al vacío)	Mensual	Zonas 1-4	Cada 12 meses	N/A	N/A
D	BIII		Todos los productos/commodities (mediante hidroenfriadores húmedos, hydrovacs, fabricación de hielo, inyección de hielo, cubiertos con hielo)	Mensual	Zonas 1-4	Trimestral	Trimestral	Semanal
		Empaque						
D	BIII		Potencialmente RTE, proceso húmedo y/o con almacenamiento de alta humedad	Mensual	Zonas 1-4	Trimestral	Trimestral	Semanal
D	BIII		Potencialmente RTE, solo empaque seco	Mensual	Zonas 1-4	Cada 12 meses	N/A	Semanal
D	BIII		No RTE (por ejemplo, patatas, calabaza dura, frijoles secos, legumbres, granos)	No requerido		Cada 12 meses	N/A	N/A
		Procesadora						

PGFS-R-070s 7 de Marzo, 2022

Documento de Azzule Rev.1

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

## Recursos:

http://www.afdo.org/Resources/Documents/4-news-and-events/past-presentations/1006190900Zink.pdf

https://safefoodalliance.com/wp-content/uploads/sfc2016-Environmental\_Monitoring\_In\_The\_Age\_of\_FSMA.pdf

https://info.unitedfresh.org/hubfs/Food%20Safety%20Pubs/FINAL-UFPA-Listeria-Guidance5.pdf

https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/fc73c914-baec-47ca-a8be-564559b2f3b3/37d\_IM\_Common\_Pathogens.pdf?MOD=AJPERES

PGFS-R-070s 7 de Marzo, 2022