

Descripción General de Cambios al Módulo 3

1. Cambio en el número de pregunta.
2. Nuevas preguntas acerca de análisis microbiológicos en agua para lavado de manos.
3. Se ampliaron y explicaron los requerimientos para análisis de patógenos en insumos agrícolas.
4. Se agregaron requerimientos sobre lo que debería ser incluido en los registros de tratamiento antimicrobiano del agua.
5. Se reescribieron las preguntas para mayor claridad sobre el uso de pesticidas.
6. Se combinaron varias preguntas independientes en otras preguntas.
7. Se elimino el requisito para identificación de trabajadores
8. Se agregaron preguntas respecto a las instalaciones sanitarias.

| Resumen de Cambios PrimusGFS v3.2 | | | | |
|-----------------------------------|---------|--------------------|--|---|
| P # | Nuevo # | Pregunta v3.2 | Expectativa v3.2 | Guías de Interpretación v3.2 |
| 3.01.01 | | Sin cambio en v3.2 | Debería haber una persona/personas designada(s) en el sitio responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. La capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales. | <p>Puntos Totales (10 puntos): Debe haber una persona(s) designada(s) en el lugar a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación, incluido el control de documentos de inocuidad alimentaria y la verificación de las actividades de inocuidad alimentaria, e idealmente deberá ser independiente de la producción. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido capacitados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. Esta capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales. Referencia cruzada con 1.01.04.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eventos únicos/aislados de errores y omisiones en los registros que muestran la capacitación de la(s) persona(s) a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación y/o su experiencia relevante en inocuidad de los alimentos. • Hay una persona designada, con la formación adecuada, quien es responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación y forma parte de la estructura de la administración (por ejemplo, la empresa), sin embargo, normalmente no está en el lugar. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en los registros que muestran la capacitación de la(s) persona(s) a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación y/o su experiencia relevante en inocuidad de los alimentos. • Un consultor externo es la persona designada y debidamente capacitada como responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación, sin embargo, normalmente no está en el lugar. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para documentar la capacitación de la(s) persona(s) a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación y/o su experiencia relevante en inocuidad de los alimentos. • Nadie está a cargo de los programas de inocuidad de los alimentos, incluido el control de los documentos de inocuidad de los alimentos y la verificación de las actividades de sanitización. |
| 3.01.02 | | Sin cambio en v3.2 | Pregunta de recopilación de información. La certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada (nacional/local) debe cubrir los cultivos auditados, estar en el archivo y estar disponible para su revisión. N/A si no cultiva bajo principios orgánicos. | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|---------|--|--------------------|--|--|
| 3.01.03 | | Sin cambio en v3.2 | <p>Debería haber reglas escritas sobre la política de inocuidad alimentaria con respecto a la higiene personal de los trabajadores y visitantes, las BPAs y los requisitos de salud. Esta política debe cubrir las reglas relacionadas con la higiene y salud (por ejemplo, el lavado de manos, comer/beber, fumar, normas específicas de vestimenta, problemas de materiales extraños, cortes/heridas, normas relativas a enfermedades, etc.), no se permite la presencia de lactantes y niños pequeños en la zona de cultivo, qué hacer en caso de evidencia de animales y/o materia fecal en las zonas de cultivo y/o almacenamiento, y qué hacer en caso de que un producto se caiga, y si el producto entra en contacto con sangre u otros fluidos corporales. Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas pertinentes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplirlas. La capacitación provista y los registros asociados deben cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber una política de inocuidad alimentaria escrita con respecto a la higiene personal de los trabajadores y visitantes, las BPA y los requisitos de salud. La política debe cubrir las reglas relacionadas con la higiene y la salud (por ejemplo, lavado de manos, comer/beber, fumar, reglas específicas de vestimenta, asuntos de material extraño, cortes/heridas, reglas durante enfermedad, etc.), la presencia de bebés y niños pequeños no está permitida en el área de cultivo, qué hacer en el caso de evidencia de animales y/o materia fecal en las áreas de cultivo y/o almacenamiento, y qué hacer en el caso de producto caído, y si el producto entra en contacto con sangre u otros fluidos corporales. Todos los trabajadores y visitantes deben recibir las reglas de la política de la empresa en los idiomas pertinentes y confirmar mediante su firma que las entienden y aceptan cumplirlas.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores y omisiones en los registros o en la política de salud e higiene de inocuidad alimentaria. • La política no está en el(los) idioma(s) relevante(s). • Evento(s) único(s)/aislado(s) de trabajadores y visitantes que no firman un documento en el que declaran que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de errores y omisiones en los registros o en la política de salud e higiene de inocuidad alimentaria. • Numerosos casos de trabajadores y visitantes que no firman un documento en el que declaran que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros disponibles. • Falla en mantener registros. • La empresa no cuenta con un documento para que firmen los trabajadores y visitantes en el que indiquen que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones. • Falla sistemática de los trabajadores y visitantes al firmar un documento en el que declaren que cumplirán con las políticas de higiene personal y salud de las operaciones. |
| 3.02.01 | | Sin cambio en v3.2 | <p>Hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo) que muestre con precisión el/las área(s) de cultivo, uso/características de los terrenos adyacentes, la ubicación de los accesos permanentes de agua y el flujo del sistema de agua, incluidos los tanques de retención y el agua capturada para su reutilización. Los accesos permanentes incluyen pozos, compuertas, depósitos, devoluciones y otras características sobre el suelo. También se identifican sistemas sépticos, lagunas de afluentes o estanques, cuerpos de agua superficial. El documento debe permitir la ubicación de las fuentes de agua y los bloques de producción a los que sirven.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo) que muestra con precisión el(las) área(s) de cultivo, uso/características del terreno adyacente, la ubicación de las instalaciones permanentes de agua y el flujo del sistema de agua, incluidos los tanques de retención y el agua captada para reutilizarse. Las instalaciones permanentes incluyen pozos, compuertas, depósitos, retornos y otros elementos sobre el suelo. También se identifican sistemas sépticos, lagunas de efluentes o estanques y cuerpos de agua superficial. El documento debe permitir la ubicación de las fuentes de agua y los bloques de producción a los que sirven.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fuente/instalación única/aislada que falta en el mapa. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosas fuentes/instalaciones de agua que no aparecen en el mapa. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo). • El mapa proporcionado no representa las operaciones de cultivo observadas durante la auditoría. |

| | | | |
|----------------|--|--|--|
| <p>3.02.03</p> | <p>Sin cambio en v3.2 La puntuación cambio de 10 a 15</p> | <p>Se debe realizar una evaluación de riesgos documentada del área de cultivo, de cada fuente agua y de las zonas circundantes antes de la primera siembra de temporada y por lo menos anualmente, y cuando se hagan cambios a la zona de cultivo, a las fuentes de agua y a las tierras adyacentes. Esta debe detallar riesgos/peligros previsible conocidos o razonables, riesgos microbianos, químicos y físicos específicos y su gravedad y probabilidad de ocurrir en las siguientes áreas: uso previo de la zona de cultivo, uso de la tierra adyacente (por ejemplo, Operación Concentrada de Alimentación Animal, abreviado CAFO), riesgos de la fuente de agua debido al acceso de animales, contaminación/escorrentía en aguas arriba, estado adecuado de los pozos, tratamiento del agua, captación de agua, reflujo, mantenimiento, contaminación cruzada por lixiviación, conexiones cruzadas, recirculación del agua, sistemas de alcantarillado y sépticos, etc., (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc. y peligros microbianos, por ejemplo, E. coli patogénico), uso del agua, fertilizantes, productos químicos para la protección de cultivos, salud e higiene de los trabajadores, equipos y herramientas utilizados para la cosecha, almacenamiento, transporte, topografía de la tierra para escorrentía (% de pendiente, tipo de suelo), condiciones climáticas prevaletientes o eventos climáticos y cualquier otra área aplicable. Las operaciones de Granja e Invernadero siguiendo el LGMA de California o Arizona deben tener una zona de amortiguamiento de aproximadamente 1.200 pies (365 m) para CAFOs con >1,000 cabezas o 1 milla (1609m) para 80.000 cabezas CAFO, que pueden aumentar o disminuir después de evaluar los riesgos, determinación y despliegue de medidas de mitigación</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Antes de la primera plantación de temporada y al menos una vez al año se deberá realizar una evaluación de riesgos documentada del área de cultivo, de cada fuente de agua y de las tierras adyacentes, y cuando se realice cualquier cambio en el área de cultivo, en las fuentes de agua y/o en los terrenos adyacentes. Esta debe detallar los riesgos/peligros conocidos o razonablemente previsible, los riesgos microbianos, químicos y físicos específicos y su gravedad y probabilidad de que se produzcan en las siguientes áreas: uso anterior de la zona de cultivo, uso de tierras adyacentes (por ejemplo, Operación Concentrada de Alimentación Animal, CAFO por sus siglas en inglés), riesgos de la fuente de agua por el acceso de los animales, la contaminación/escorrentía aguas arriba, el estado adecuado de los pozos, el tratamiento del agua, la captación de agua, el reflujo, el mantenimiento, la contaminación cruzada por lixiviación, las conexiones cruzadas, el agua recirculante, los sistemas de alcantarillado y sépticos, etc., (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc., y riesgos microbianos, por ejemplo, E. coli patogénico), uso del agua, fertilizantes, productos químicos para la protección de los cultivos, salud e higiene de los trabajadores, equipos y herramientas utilizados para la cosecha, el almacenamiento, el transporte, la topografía del terreno para la escorrentía (% de pendiente, tipo de suelo), condiciones meteorológicas imperantes o fenómenos meteorológicos, y cualquier otra área aplicable. Las operaciones de Granja e Invernadero que siguen el LGMA de California o Arizona deben hacer referencia a las métricas actuales, por ejemplo, deben tener una zona de amortiguamiento de aproximadamente 1,200 pies (365 m) para CAFOs con >1,000 cabezas o 1 milla (1609m) para 80,000 cabezas CAFO, que pueden aumentar o disminuir después de evaluar los riesgos, determinar y desplegar las medidas de mitigación. Se deberá haber realizado y documentado una evaluación de riesgos detallada. Una propuesta: i. Identificar peligros. ii. Determinar quién puede sufrir daños y cómo. iii. Evaluar los riesgos y decidir sobre las acciones para controlar los riesgos. iv. Documentar los hallazgos e implementar acciones. v. Revisar y actualizar la evaluación según sea necesario http://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety_riskanalysis.pdf https://www.epa.gov/waterresilience https://www.epa.gov/sustainable-water-infrastructure Deficiencia menor (10 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el análisis de riesgo, por ejemplo, la ausencia de un peligro físico, químico o biológico. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosos eventos de errores u omisiones en el análisis de riesgos, por ejemplo, la ausencia de un peligro físico, químico o biológico. • La última evaluación de riesgos documentada se realizó hace más de 12 meses. • No se incluye una sola fuente de agua en la evaluación de riesgos cuando se utilizan varias fuentes de agua. No Cumplimiento (0 puntos) si: • Errores fundamentales en el análisis de riesgos. • No se incluye más de una fuente de agua en la evaluación de riesgos cuando se utilizan varias fuentes de agua. • No hay análisis de riesgo documentado.</p> |
|----------------|--|--|--|

| | | | | |
|----------|--|--|---|---|
| 3.02.03a | | Sin cambio en v3.2 La puntuación cambio de 10 a 15 | Para cualquier riesgo identificado en la evaluación, la operación debe detallar qué práctica se está haciendo para minimizar el riesgo/peligro identificado, cómo medir/monitorear la efectividad de la práctica, con qué frecuencia medir y cómo se verifica y registra. Debe haber evidencia/validación documentada de que se han tomado acciones correctivas y/o medidas preventivas cuando se identificó algún riesgo y fueron adecuadas para la situación específica. Si se utiliza la irrigación sobre la canopia (aspersión), es necesario que haya ejemplos de cómo la operación minimiza el riesgo. | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Para cualquier riesgo identificado en la evaluación, la operación debe detallar qué práctica se está realizando para minimizar el riesgo/peligro identificado, cómo medir/monitorear la efectividad de la práctica, con qué frecuencia medir y cómo es verificado y registrado. Debe haber evidencia documentada de que se tomaron acciones correctivas y/o medidas preventivas cuando se identificó cualquier riesgo y que estas fueron adecuadas para la situación específica. Si se utiliza la irrigación sobre la canopia (aspersión), es necesario que haya ejemplos de cómo la operación minimiza el riesgo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de acciones correctivas y/o medidas preventivas que carecen de detalles o no son adecuadas. <p>Deficiencia mayor (5 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de acciones correctivas y/o medidas preventivas que carecen de detalles o no son adecuadas. <p>No cumplimiento (0 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se llevaron a cabo acciones correctivas y/o medidas preventivas o son inadecuadas para controlar el(los) riesgo(s). • Las acciones correctivas y/o medidas preventivas no fueron registradas para los riesgos identificados. |
| 3.02.04 | | Sin cambio en v3.2 | La operación debería haber implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional del producto, las áreas de alto riesgo, las áreas externas y puntos vulnerables (por ejemplo, aquellos que no están cerrados con llave de manera permanente). Estas medidas deberían basarse en el riesgo asociado con la operación, como se detalla en el plan de defensa alimentaria (1.08.02). Algunas áreas de alto riesgo de la operación incluyen: el personal, los visitantes, los contratistas, computadoras, la recepción de materias primas (materias primas, productos y embalajes), los camiones (entrantes y salientes), fuentes de agua, zonas de almacenamiento de productos, materiales, productos químicos, áreas de producción, áreas de envío, utensilios u otros objetos utilizados en el área de cultivo, etc. | <p>Cumplimiento total (5 puntos): La operación deberá haber implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional del producto y las áreas de alto riesgo. Estas medidas deben basarse en el riesgo asociado a la operación, como se detalla en el plan de defensa alimentaria (1.08.02). Algunas áreas de alto riesgo de la instalación incluyen: el personal, los visitantes, los contratistas, las computadoras, el recibo de materia prima (materias primas, producto y empaque), los camiones (de entrada y salida), las fuentes de agua, las áreas de almacenamiento de productos, materiales, productos químicos, las áreas de producción, las áreas de envío, los utensilios u otros artículos utilizados en el área de cultivo, etc. El auditor baja la puntuación si falta señalización para evitar la entrada sin autorización.</p> <p>Solo se debe otorgar un descuento de puntuación para cualquier fuente de agua desprotegida (abierta) (estanques, embalses, ríos, etc.) si la operación no identificó la fuente de agua en 1.08.02 y no ha implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional de la fuente de agua.</p> <p>El FSIS ha creado una guía de autoevaluación para los procesadores de alimentos titulada "Pautas de inocuidad alimentaria para Procesadores de comida"</p> <p>Estas guías están disponibles en: http://www.fsis.usda.gov/Oa/topics/SecurityGuide.pdf Documentos de orientación e información regulatoria para la defensa alimentaria http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/fooddefense/</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) es/son observados de un área que carece de los controles de defensa alimentaria necesarios, en función de los riesgos asociados con la operación. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de cercas dañadas observadas. • Eventos únicos/aislados de áreas externas expuestas de la instalación que carecen de vallas. • La protección no es constante o continua. |

| | | | | |
|---------|---------------------------|--|---|---|
| | | | | <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se observan numerosos casos de áreas que carecen de los controles de defensa alimentaria necesarios, en función de los riesgos asociados con la operación. • La cerca está colocada, pero no es una cerca de seguridad adecuada (por ejemplo, no es lo suficientemente alta para impedir la entrada). • Se observaron numerosos casos de cercas dañadas. • Numerosos eventos de áreas externas expuestas de la instalación que carecen de cercas. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incumplimiento fundamental de la implementación de los controles de defensa alimentaria necesarios, en función de los riesgos asociados a la operación. • No hay cercas de seguridad ni ninguna forma de protección basada en el/los riesgo(s) asociados con la operación. |
| 3.02.05 | | Pregunta eliminada | | |
| 3.02.06 | 3.02.05 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| | 3.02.06 Pregunta nueva | ¿Está siendo protegido cualquier embalaje almacenado en el exterior? | <p>Los embalajes deben almacenarse fuera del suelo (en paletas, estantes, etc.) y protegidos del polvo, de las fugas y de otros contaminantes. Ni el embalaje que entra en contacto con los alimentos (incluidos los RPC si se utilizan como envase primario) ni el embalaje que no entra en contacto con los alimentos, por ejemplo, la parte externa del cartón, deben almacenarse en el exterior. Si se hace, todo el material de embalaje almacenado en el exterior debe estar cubierto con una cubierta impermeable y a prueba de polvo (a menudo de material plástico) e incluirse en un programa de control de plagas.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Los empaques deben ser almacenados fuera del suelo (en tarimas, anaqueles, etc.) y protegidos del polvo, de derrames y de otros contaminantes. Ni los envases que entran en contacto con los alimentos (incluidos los Envases Plásticos Reutilizables (RPC por sus siglas en Inglés) si se utilizan como empaque primario), ni los envases que no entran en contacto con los alimentos, por ejemplo, los exteriores de cartón deben almacenarse en el exterior. Si se hace, cualquier material de envasado almacenado en el exterior debe cubrirse con una cubierta impermeable y a prueba de polvo (a menudo hecho de material plástico) e incluirse en un programa de control de plagas.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de evidencia de polvo y/o derrames en los empaques que no suponen una amenaza inmediata de contaminación del producto. • Los empaques que no están en contacto con los alimentos se almacenan en el exterior, con una cubierta y el área de almacenamiento se incluye en el programa de control de plagas. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de polvo y/o derrames en los empaques los cuales no suponen una amenaza inmediata de contaminación del producto. • Los empaques que entran en contacto con los alimentos se almacenan en el exterior (cubiertos con una cubierta) y el área de almacenamiento se incluye en el programa de control de plagas. • Los empaques que no entran en contacto con los alimentos se almacenan en el exterior y no están cubiertos, con o sin control de plagas. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidencia generalizada de polvo y/o derrames en los empaques, las cuales tienen el potencial de contaminar el producto. • Los artículos de empaque en contacto con los alimentos se almacenan en el exterior, sin cubiertas, con o sin control de plagas. • Cualquier observación de contaminación bruta directa y generalizada del producto, ingrediente o materiales de empaque (regresar a 3.05.10, falla automática). |

| | | | | |
|---------|---------------------------|---|--|--|
| 3.02.11 | | Sin cambio en v3.2 | El área de la estación de llenado no debe ser un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de producción, el equipo, los materiales de embalaje, etc. | <p>Cumplimiento total (15 puntos): El área de la estación de llenado no debe ser un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de producción, el equipo, los materiales de empaque, etc.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado en que la(s) estación(es) de llenado es/son un riesgo de contaminación <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosas instancias de estaciones de llenado que son un riesgo de contaminación. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada para prevenir la contaminación. • Contaminación directa del cultivo, de los ingredientes (incluida el agua), de los empaques en contacto con los alimentos o de las superficies en contacto con los alimentos. El auditor debe considerar volver a la pregunta 3.05.10, la pregunta de falla automática por adulteración. |
| | 3.02.14 Pregunta nueva | ¿El área auditada está libre de evidencia de bebés o niños pequeños? | Los bebés y niños pequeños pueden representar una posible contaminación del área de cultivo, del cultivo y del embalaje, y no deberían estar presentes en las operaciones, incluyendo las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos. | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Los bebés y niños pequeños pueden representar una potencial contaminación para el área de cultivo, para el cultivo, para el embalaje y no deben estar presentes en las operaciones, incluidas las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado de evidencia de bebés o niños pequeños en el área auditada. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos o evidencia de bebés o niños pequeños en el área auditada. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para mantener a los bebés o niños pequeños fuera del área auditada. |
| 3.03.03 | | ¿El programa de control de plagas está adecuadamente documentado y detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluida una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si se utilizan cebos) y documentos de seguros? | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|---------|---------|--|---|---|
| 3.03.06 | | <p>¿Las puertas cerradas y las ventanas que dan al exterior son a prueba de plagas?</p> | <p>Las puertas, ventanas, ventilas y rejillas deben recibir mantenimiento, deben ajustarse bien con un hueco máximo permitido de 1/8 de pulgada (3 mm). Debe prestarse especial atención al mantenimiento de los sellos aislantes. Cuando se use cortinas de aire y dispositivos de cierre automático, estos deben funcionar correctamente.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Todas las puertas, ventanas, rejillas y pantallas al exterior deben diseñarse y ajustarse adecuadamente para evitar la entrada de roedores e insectos a la instalación. Las puertas no deben tener aberturas mayores de aproximadamente 1/8 de pulgada (3 mm). Si las puertas, ventanas o rejillas tienen pantallas, las aberturas no deben ser mayores de 1/8 de pulgada (3 mm). Las ranuras suelen estar en la parte inferior de las puertas y también en la parte superior de las puertas enrollables. Las cortinas de aire son aceptables, siempre que funcionen correctamente. Las puertas de los trabajadores hacia el exterior deben ser cargadas para que cierren adecuadamente. Como una guía, si puede ver las diferencias de luz del día, entonces se requiere una mayor investigación. Se debe prestar especial atención al mantenimiento de las tiras de clima. Cuando se utilicen cortinas de aire y los dispositivos de cierre automático, estos deben funcionar correctamente.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) en el/los que existe una abertura superior a 1/8 de pulgada (3 mm). • Evento(s) único(s)/aislado(s) de puertas de personal que no cierran correctamente y tamaño de malla inadecuado (cuando se usan pantallas). • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una cortina de aire que no funciona correctamente. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos en los que existen aberturas superiores a 1/8 de pulgada (3 mm). • Numerosos eventos de puertas de personal que no cierran correctamente y un tamaño de malla inadecuado (cuando se usan pantallas). • Numerosos eventos de cortinas de aire que no funcionan correctamente. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observaciones sistemáticas en las que existen aberturas superiores a 1/8 de pulgada (3 mm). • Observaciones sistemáticas de las puertas del personal que no cierran correctamente y un tamaño inadecuado de la malla (cuando se usan pantallas). • Observaciones sistemáticas de cortinas de aire que no funcionan correctamente. |
| 3.03.07 | 3.02.12 | <p>¿El área auditada está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica)? Si la respuesta es Cumplimiento Total, vaya a 3.02.13</p> | <p>Los animales pueden representar una posible contaminación para el área de cultivo, para el cultivo, para el equipo, etc., y, por lo tanto, no deberían estar presentes en las operaciones. La evidencia de presencia de animales puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc. Nota: Esto incluye cualquier área de almacenamiento o empaque (por ejemplo, equipo, insumos agronómicos, químicos).</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de cultivo, para el cultivo, para el equipo, etc., y, por lo tanto, no deben estar presentes en las operaciones. La evidencia de presencia animal puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc. Nota: Esto incluye cualquier área de empaque o almacenamiento (por ejemplo, equipos, insumos agronómicos, productos químicos).</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado de evidencia de presencia de animales y/o actividad animal. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de evidencia de presencia de animales y/o actividad animal. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla fundamental para evitar la presencia de animales y/o la actividad animal en el área auditada. |

| | | | | |
|----------|----------|---|---|--|
| 3.03.07a | 3.02.12a | <p>¿El área auditada está libre de cualquier evidencia de materia fecal animal? UN PUNTAJE DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p> | <p>La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con material fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin cosecha" de aproximadamente 1.5 m (5 pies) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, se debe realizar una evaluación de inocuidad alimentaria por trabajadores calificados y que incluya acciones correctivas y preventivas adecuadas. Se requiere tener en cuenta la etapa de madurez y el tipo de cultivo del que se trate.</p> <p>Cualquier evidencia de materia fecal humana en la zona de cultivo representa una falla automática de la auditoría (puntuación en 3.02.13).</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): La materia fecal es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de aproximadamente 5 pies (1.5 m) de radio a menos que o hasta que se hayan considerado las medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, se deberá realizar una evaluación de riesgo de inocuidad alimentaria por trabajadores calificados e incluir las acciones correctivas y preventivas apropiadas. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática (puntuado en 3.02.13).</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único de materia fecal encontrada en el área auditada y se implementó correctamente una evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria. • Se implementó una "zona de no cosecha", pero el radio es inferior a 1.5 metros. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Más de una ocurrencia de materia fecal encontrada en el área auditada y se implementó correctamente una evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria. • Se encontró cualquier ocurrencia de materia fecal en la zona auditada y no se implementó una "zona de no cosecha". • Se encontró cualquier ocurrencia de materia fecal y no se llevó a cabo una evaluación de inocuidad alimentaria. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier observación de contaminación generalizada por materia fecal en el área auditada constituye una falla automática. • Cualquier observación de materia fecal humana en el área auditada es una falla automática. Puntuada en 3.02.13. |
| 3.03.07b | 3.02.13 | <p>¿El área auditada está libre de cualquier evidencia de materia fecal humana? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> | <p>La materia fecal humana es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. Cualquier evidencia de materia fecal humana en la zona de cultivo es una falla automática. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): La materia fecal humana es un contaminante potencial para el producto que se cultiva. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay categoría de deficiencia menor para esta pregunta. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay categoría de deficiencia mayor para esta pregunta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier observación de materia fecal humana en el área auditada es una falla automática. |

| | | | | |
|---------|---------|--------------------|--|---|
| 3.03.08 | 3.03.07 | Sin cambio en v3.2 | <p>Todas las áreas deben estar libres de actividad de plagas externas recurrentes/existentes. La evidencia (por ejemplo, actividad/huellas, heces) de roedores, animales (por ejemplo, perros y/o aves) en áreas activas fuera de las instalaciones es una indicación de una presión de plagas en todo el edificio. Se deben tomar todas las medidas posibles para evitar atraer plagas al perímetro del edificio.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Todas las áreas deben estar libres de actividad de plagas externas recurrentes/existentes. Específicamente, debería:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No haber actividad/rastro (madrigueras, rastros, heces, rastros significativos) de roedores o animales recurrentes/existentes (por ejemplo, perros, aves, etc.) en áreas activas dentro del perímetro de la propiedad de la operación, por ejemplo. almacenamiento (embalaje, material en desuso), edificios anexos (por ejemplo, estructuras de sombra), etc. • No observarse anidación/actividad de aves alrededor del perímetro exterior de la operación o almacenamientos externos/dependencias, por ejemplo, tarimas, remolques/contenedores, material en desuso, etc. • No haber roedores en descomposición u otros animales (ranas, lagartos, etc.) en las estaciones de cebo ni a lo largo del perímetro. <p>No debe haber ningún descuento de puntos atribuido al hallazgo de algunos (tres o menos) roedores "frescos" y/o evidencia de alimentación de roedores en las trampas externas.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de actividad/rastro (madrigueras, rastros, heces, huellas) de roedores o animales recurrentes/existentes (por ejemplo, perros, aves, etc.). • Evento(s) único(s)/aislado(s) de anidación de aves observado(s) alrededor del perímetro exterior de la operación o del almacenamiento/dependencias externas, por ejemplo, tarimas, remolques/contenedores, material en desuso, etc. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de actividad/huellas (madrigueras, senderos, heces, huellas, etc.) de roedores o animales (por ejemplo, perros, pájaros, etc.). • Numerosos eventos de anidación de aves observados alrededor del perímetro exterior de la operación o de los almacenamientos exteriores/dependencias, por ejemplo, tarimas, remolques/contenedores, material en desuso, etc. • Numerosas (más de tres) trampas externas inspeccionadas que muestran evidencia de actividad de roedores. • Un solo evento de un roedor descompuesto u otro animal (rana, lagarto, etc.) en trampas externas o a lo largo del perímetro. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidencia de actividad de roedores significativa (nivel de infestación) (madrigueras, rastros, heces, huellas, restos de animales). • Actividad significativa de aves en zonas de tráfico. <ul style="list-style-type: none"> • Más de un roedor descompuesto u otros animales (ranas, lagartos, etc.) en trampas externas o a lo largo del perímetro. • Cualquier observación de producto contaminado o contacto con el empaque califica como una falla automática bajo la pregunta 3.05.10. |
|---------|---------|--------------------|--|---|

| | | | | |
|---------|---------|--|---|--|
| 3.03.09 | 3.03.08 | ¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas expuestas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos terminados y envases, y las estaciones venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones? | Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de productos alimenticios expuestos, materiales de empaque o equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las estaciones venenosas de cebo no deben ubicarse dentro de la instalación. No deberá encontrarse ningún cebo fuera de las estaciones de cebo. | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse alejados de los productos alimenticios expuestos, de los materiales de empaque o del equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las estaciones de cebo venenosas no deben ser colocadas dentro de la instalación. Se debe tener cuidado de colocar los dispositivos de control de plagas de tal manera que no representen una amenaza de contaminar el producto, los envases o las materias primas. Esto incluye las siguientes restricciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las estaciones de cebo venenosas y otros pesticidas solo deben usarse fuera de la instalación. • No se deben utilizar aerosoles domésticos contra moscas dentro de las áreas de producción y almacenamiento. • Se deben usar cebos en bloque o cebos blandos, cebos tipo bolsa, en lugar de cebos en grano y cebos de pellets (excepto para el uso externo de materiales aprobados por el Programa Nacional Orgánico). • Si se utilizan, las trampas de luz de insectos (ILT), los matadores eléctricos de moscas (EFK) o las trampas de feromonas se deben limpiar regularmente (se deben mantener libres de la acumulación de insectos y desechos). Los ILT de tipo adhesivo deben revisarse al menos una vez al mes y la placa adhesiva debe reemplazarse si no es efectiva. Se prefieren los ILT que utilizan métodos de pegado en oposición a los de zapping (EFK). • Si se usan, las trampas de luz para insectos o los matamoscas eléctricos no deben colocarse por encima o muy cerca (10 pies, 3 metros) del producto, de las superficies en contacto con los alimentos, del equipo o del material de empaque. Los matamoscas eléctricos o trampas de luz para insectos no deben ubicarse arriba de las puertas de los muelles (debido a posibles daños al montacargas) o frente a las puertas (de manera que atraigan insectos a las instalaciones). Los pasillos o áreas de embarque por donde pasa el producto están exentos de estas distancias, siempre y cuando el producto no se detenga o no se almacene en el pasillo o en el muelle. • Si se usan, las bombillas de las trampas de luz para insectos deben reemplazarse al menos cada 12 meses (esto debe ser registrado) o con mayor frecuencia si así lo indican los fabricantes. • Ningún matamoscas debería ser evidente en las áreas de producción o almacenamiento. • No se debe encontrar cebos fuera de las estaciones de cebo. • Si se usa, las trampas de resorte deben colocarse dentro de una caja trampa y no se deben usar cebos que contengan alérgenos (por ejemplo, mantequilla de maní). Todas las trampas de resorte dentro de las estaciones deben ser verificadas al menos cada semana y las revisiones deben ser registradas (calificadas en 3.03.09). |
|---------|---------|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>• Cualquier uso de productos químicos en interiores, por ejemplo, las pulverizaciones deben realizarse sin contaminar los alimentos, el embalaje y el equipo (consulte el próximo punto sobre los cebos venenosos). Todas las aplicaciones deben registrarse correctamente (calificadas en 3.03.09), detallando dónde y cuándo ocurrió la aplicación, y cualquier método especial utilizado para evitar la contaminación. Todas las aplicaciones deben ser realizadas por operadores con licencia experimentados que cumplan con todos y cada uno de los requisitos legales y con las mejores prácticas.</p> <p>• No se deben utilizar cebos venenosos dentro de las instalaciones. Si este uso es necesario, entonces se debe retirar todo el producto y embalaje antes del uso de los cebos venenosos en el área en la que se colocarán las trampas.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de colocación o mantenimiento incorrecto de trampas eléctricas para moscas o trampas de luz para insectos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un matamoscas encontrado(s) en el área de producción o almacenamiento. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de uso de cebos de grano o de pellets en una estación de cebo exterior (trampa externa). • Una sola lata de aerosol para moscas (u otro insecticida) encontrada en las áreas de producción/almacenamiento (incluido en la zona de almacenamiento de productos químicos/sanitización). • Evento único/aislado (hasta tres trampas de resorte) de trampas de resorte siendo utilizadas fuera de una caja para trampa (lo cual no presenta riesgos para el producto o el empaque). • Evento(s) único(s)/aislado(s) de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de colocación o mantenimiento inadecuados de trampas eléctricas para moscas o trampas de luz para insectos. • Numerosos casos de matamoscas encontrados en el área de producción o almacenamiento. • Numerosos casos de cebos de grano o de pellets siendo utilizados en una estación de cebo externa (trampa externa). • Más de una lata de aerosol para moscas (u otro insecticida) encontradas en las áreas de producción/almacenamiento (incluido en la zona de almacenamiento de productos químicos/sanitización). • Una sola ocasión de cebo/veneno dentro de la instalación (dentro de una trampa). • Una sola ocasión de cebo/veneno encontrado fuera de una trampa, fuera de la instalación. • Numerosos eventos de trampas de resorte siendo utilizadas fuera de una caja para trampa. • Trampas de resorte usando un cebo alergénico. • Numerosos eventos de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Más de un evento de cebo/veneno encontrado dentro de la instalación (dentro de una trampa). • Una sola ocurrencia de cebo/veneno encontrado dentro de la instalación (fuera de una trampa). • Más de un caso de cebo/veneno encontrado fuera de una trampa, fuera de la instalación. • Más de una Deficiencia Mayor. • Uso sistemático de trampas de resorte fuera de las cajas para trampas. <p>• Cualquier observación de contaminación del producto o material en contacto con el producto (esto califica para una falla automática y se aplica bajo la pregunta 3.05.10).</p> |
|--|--|--|---|

| | | | | |
|---------|---------|--------------------|---|--|
| 3.03.10 | 3.03.09 | Sin cambio en v3.2 | <p>Todos los dispositivos de control de plagas deben mantenerse limpios, en buenas condiciones de funcionamiento y se deben reemplazar cuando estén dañados para que puedan cumplir con su uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos (a menos que se escanee mediante un código de barras), así como también archivarse.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, en buenas condiciones de funcionamiento y se deben reemplazar cuando se dañan con el fin de lograr el uso previsto. La fecha de las inspecciones debe ser indicada en los dispositivos (a menos que se haya escaneado el código de barras), así como conservarse en el archivo. En el caso de los sistemas de monitoreo digital, los auditores deben revisar los registros de monitoreo digital con fecha y los registros de inspecciones físicas periódicas para garantizar que el programa funciona según lo previsto.</p> <p>Se cumplen los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se usan tableros de pegamento no tóxicos, estos deben ubicarse dentro de una caja para trampa o tubería de PVC, etc., y deben cambiarse frecuentemente para garantizar que la superficie tenga un esmalte brillante sin acumulación de polvo o residuos. • Si se usan trampas de cartón (sólo áreas interiores y secas), deben estar en buen estado y marcadas como según se supervisen (ver a continuación). • Si se usan trampas mecánicas de cuerda, deben estar enrolladas. El bobinado se supervisa activando el dispositivo de resorte para operar la trampa. La trampa debe ser rebobinada después de la prueba. • Aproximadamente el 10% de las trampas, tablas de pegamento y estaciones de cebo deben ser revisadas por el auditor. • El registro de la verificación del servicio, como etiquetas adhesivas, tarjetas o códigos de barras, debe estar en el interior de la estación y en la parte inferior de las placas de pegamento que requieren que la estación se abra para registrar datos (fecha e inicial del inspector) o para escanear. Se permite el etiquetado externo en las trampas con una ventana transparente en la parte superior. • El cebo y otros venenos deben ser controlados y aplicados por un aplicador autorizado. Ver 3.03.03 • El cebo en las estaciones de cebo debe estar asegurado dentro de la estación de cebo en una barra sobre piso de la estación, o la estación de cebo debe estar diseñada para que el cebo no pueda ser removido por un roedor o flote en una lluvia intensa. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación. Una llave debe estar disponible en el momento de la auditoría. • No debe faltar ningún cebo entero en las estaciones de cebo. • No se observó ningún cebo viejo o mohoso. • Las estaciones de cebo y las trampas no deben obstruirse con malezas, suciedad y otros desechos. • Los dispositivos externos de control de plagas deben revisarse al menos mensualmente; estas revisiones deben ser registradas. • Los dispositivos internos de control de plagas deben revisarse al menos semanalmente; estas revisiones deben ser registradas. |
|---------|---------|--------------------|---|--|

| | | | | |
|---------|---------|--------------------|---|--|
| | | | | <p>• Todas las trampas de resorte utilizadas deben estar dentro de las estaciones y deben ser revisadas al menos semanalmente; estas revisiones deben ser registradas.</p> <p>Las regulaciones locales pueden requerir excepciones/diferencias a las pautas anteriores. En todo momento, las reglamentaciones locales deben ser cumplidas, pero si los requisitos del sistema de auditoría son más estrictos, estos también deben cumplirse. Algunos contratistas usan sistemas de códigos de barras que automáticamente verifican si todas las trampas son revisadas en una visita programada.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de trampas, estaciones de cebo y tablas de pegamento que no funcionan adecuadamente o que no cuentan con el mantenimiento apropiado (tarjetas de control, limpieza, etc.). • Evento(s) único(s)/aislado(s) de cebo no asegurado dentro de las estaciones de cebo. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de estaciones de cebo que contienen cebo mohoso. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de trampas, estaciones de cebo o tablas de pegamento que no funcionan adecuadamente o que no cuentan con el mantenimiento apropiado (tarjetas de control, limpieza, etc.). • Numerosos eventos de cebo no asegurado dentro de la estación de cebo. • Numerosos eventos de estaciones de cebo con contienen cebo mohoso. • Numerosos eventos de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para mantener en buen estado los dispositivos de control de plagas. • Falla sistemática para monitorear los dispositivos de control de plagas. |
| 3.03.11 | 3.03.10 | Sin cambio en v3.2 | <p>La distancia entre los dispositivos debe determinarse en función de la actividad y las necesidades de la operación. Como referencia, las siguientes pautas se pueden usar para localizar los dispositivos. Control interno de plagas: trampas mecánicas cada 20-40 pies (6-12 m). Perímetro exterior del edificio: trampas mecánicas y/o estaciones de cebo cada 50-100 pies (15-30 m). Los dispositivos interiores y exteriores deben colocarse a ambos lados de las puertas. Perímetro terrestre (si se usa): dentro de 50 pies (30 m) o edificios y a 50-100 pies (15-30 m).</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): La distancia entre los dispositivos debe determinarse en función de la actividad y las necesidades de la operación. Como una guía (es decir, sin esperar el uso de cintas métricas) para numerar y colocar las trampas y las estaciones de cebo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las trampas de captura múltiple o tablas de pegamento en las estaciones o tuberías de PVC se deben colocar a intervalos de entre 20 y 40 pies (6 a 12 metros) alrededor del perímetro interior de todas las habitaciones. El espaciado puede verse afectado por la estructura, el almacenamiento y las actividades de tipos que se realicen. • Las trampas de captura múltiple se pueden complementar con trampas de resorte en las estaciones si es necesario en ciertas áreas (por ejemplo, en áreas con altos niveles de polvo (por ejemplo, papas, cebollas)) o entrepisos donde el uso de las trampas grandes o las tablas de pegamento no resulta práctico. • Dentro de la instalación, las trampas deben colocarse a 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas de entrada/salida externas. Esto incluye cualquier lado de las puertas peatonales. Se debe hacer un esfuerzo para evitar colocar trampas en las cunetas. • Las estaciones de cebo o las trampas de captura |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>múltiple deben colocarse a intervalos entre 50-100 pies (15-30 metros) alrededor del exterior del perímetro del edificio y a menos de 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas externas de entrada/salida, excepto cuando hay acceso público (el acceso público se define como el acceso al que puede acceder fácilmente el público en general, como estacionamientos o aceras, áreas escolares o áreas de preocupación ambiental). La ubicación del dispositivo podría verse afectada por la estructura, el almacenamiento externo y el tipo de área (urbana, rural, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> Las estaciones de cebo (en caso de que se usen) deben colocarse a menos de 100 pies (30 m) de las estructuras. Esto puede afectar al cebo en la línea de cerca/frontera de la propiedad, es decir, las estaciones de cebo deben estar a menos de 100 pies (30 m) de los edificios y a intervalos de 50-100 pies (15-30 m). Si se utiliza un programa de línea de cerca exterior/propiedad a distancias superiores a los 100 pies (30 m) de los edificios, entonces las trampas sin cebos (por ejemplo, trampas de captura múltiple) deben ubicarse a intervalos de 50-100 pies (15-30 m) a lo largo del perímetro. El auditor debe verificar la etiqueta del cebo y asegurarse de que se cumplen los requisitos de distancia de la etiqueta. El embalaje externo y cualquier almacenamiento externo de alimentos debe estar protegido por un número adecuado de dispositivos de control de plagas. <p>https://www.epa.gov/rodenticides/restrictions-rodenticide-products#types http://npmapestworld.org/default/assets/File/2016%20Pest%20Management%20Standards%20for%20Food%20Processing-Electronic.pdf</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evento(s) único(s)/aislado(s) de dispositivos ubicados a intervalos más grandes que los mencionados anteriormente. Evento(s) único(s)/aislado(s) de dispositivos faltantes o no dentro de los 6 pies (aproximadamente 2 metros) de las puertas de entrada/salida. No hay estaciones de cebo a lo largo de la línea de cerca de la propiedad de la instalación (aplica la discreción del auditor sobre la necesidad trampas en la línea de la cerca). Dispositivos no localizados en una sola área que debe estar cubierta, por ejemplo, el área de descanso, etc. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Numerosos eventos de dispositivos colocados a intervalos más grandes que los mencionados anteriormente. Numerosos eventos de dispositivos faltantes o que no se encuentran a menos de 6 pies (alrededor de 2 metros) de las puertas de entrada/salida. Dispositivos no ubicados en más de un área que debe contar con trampas, por ejemplo, perímetros de los edificios (ver texto arriba). Sin dispositivos exteriores. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> El posicionamiento de los dispositivos es tal que la cantidad de dispositivos ni siquiera se acerca lo adecuado en términos de espaciamiento y cobertura de los puntos de entrada, por ejemplo, uno o dos dispositivos para cubrir un área grande de producción. Dispositivos no encontrados en numerosas áreas que deberían estar cubiertas. |
|--|--|--|---|

| | | | | |
|---------|---------|---|--|---|
| 3.03.12 | 3.03.11 | Sin cambio en v3.2 | <p>Todos los dispositivos deben estar claramente identificados (por ejemplo, numerados) para facilitar el monitoreo y el mantenimiento. Todos los dispositivos internos para roedores deben estar ubicados con letreros de pared (que indiquen el número de dispositivo y también como signos de identificación de dispositivo contra plagas).</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los dispositivos están numerados y hay un sistema de codificación establecido para identificar el tipo de dispositivo en un mapa. El auditor debe verificar que la numeración en el mapa de trampas y las posiciones de las trampas, coinciden con la realidad. Todos los dispositivos internos para roedores deben ubicarse con una señalética (que indique el número de dispositivo y que es un dispositivo para control de plagas), en caso de que sean movidos.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de dispositivos de control de plagas que no tienen números visibles en ellos o en la ubicación de la estación. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de carteles faltantes en la pared. • Los carteles en la pared no son únicos, es decir, no está claro que sean identificadores de trampas, por ejemplo, sólo un número. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los dispositivos están marcados en el mapa, pero los dispositivos mismos no están numerados o la secuencia de numeración es incorrecta. • Numerosos casos de dispositivos de control de plagas que no tienen números visibles en ellos ni en la ubicación de la estación. • Numerosos eventos de carteles faltantes en la pared. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ninguno de los dispositivos está numerado. |
| 3.03.13 | 3.03.12 | ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las estaciones de cebo están aseguradas? | <p>Todos los dispositivos deben estar orientados correctamente con aberturas paralelas y lo más cercanas posible a las paredes. Las estaciones de cebo deben estar bloqueadas y a prueba de manipulaciones (por ejemplo, cerraduras, tornillos, etc.). Las estaciones de cebo deben estar aseguradas para evitar su remoción.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los dispositivos deben estar orientados correctamente con aberturas paralelas y lo más cercanas posible a la pared. Las estaciones de cebo deben estar aseguradas para minimizar el movimiento del dispositivo y ser resistentes a las alteraciones. Las estaciones de cebo deben asegurarse con una varilla de tierra, cadena, cable o alambre, o pegadas a la pared/suelo, o aseguradas con una piedra de patio para prevenir que el cebo se desprenda al ser sacudido, arrastrado por el agua, etc. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación a través del uso de tornillos, pestillos, cerraduras u otros medios efectivos. Nota: sólo los dispositivos que contienen cebo deben estar asegurados. Las trampas vivas que se usan en interiores no requieren estar aseguradas al suelo; el auditado puede usar "mangas" metálicas o soluciones similares para evitar el desplazamiento, ser aplastadas por montacargas, etc. Las tablas adhesivas deben estar dentro de un dispositivo (por ejemplo, caja para trampa, tubería de PVC, etc.) en lugar de sueltas en el piso. La discreción del auditor se aplica a las trampas colocadas en cunetas.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de estaciones de cebo que no están aseguradas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de dispositivos "fuera de posición" u orientados de manera incorrecta. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de estaciones de cebo que no están aseguradas. • Numerosos eventos de dispositivos "fuera de posición" u orientados de manera incorrecta. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para asegurar las estaciones de cebo. • Falla sistemática para colocar adecuadamente las trampas interiores. |

| | | | | |
|---------|--|--------------------|---|---|
| 3.04.01 | | Sin cambio en v3.2 | <p>Los productos químicos dentro del alcance de esta pregunta incluyen pesticidas, fertilizantes, limpiadores y desinfectantes, es decir, productos químicos de limpieza y productos químicos en contacto con alimentos, tales como el cloro, etc. La información primaria en el inventario del producto incluye: el producto o nombres químicos, volúmenes de contenedores, número disponible y ubicación de los contenedores. El inventario por área de almacenamiento/tipo de producto químico es óptimo. El inventario debe tener en cuenta la llegada de nuevas existencias y cualquier discrepancia debe ser explicada. La frecuencia mínima para las verificaciones de inventario debe ser mensual durante la temporada de producción y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico y disponible para la revisión del auditor. La frecuencia de las verificaciones de inventario puede disminuir durante las operaciones de temporada corta o fuera de temporada; se deja a consideración del auditor.</p> | <p>Cumplimiento total (3 puntos): Los inventarios de productos químicos deben estar archivados. Los productos químicos dentro del alcance de esta pregunta incluyen pesticidas, fertilizantes, limpiadores y desinfectantes, es decir, productos químicos de limpieza y productos químicos en contacto con alimentos, como el cloro, etc. La información principal en el inventario de productos incluye: el producto o nombres químicos, volumen de los contenedores, cantidad disponible, y ubicación de los contenedores. El inventario por área de almacenamiento/tipo de producto químico es óptimo. El inventario debe tener en cuenta la llegada de nuevas existencias y cualquier discrepancia debe ser explicada. La frecuencia mínima de las verificaciones de inventario debe ser mensual durante la temporada de producción y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento de los productos químicos y estar disponible para ser revisada por el auditor. La frecuencia de las verificaciones de inventario puede disminuir en operaciones de temporada corta o fuera de temporada; se aplica la discreción del auditor.</p> <p>Deficiencia menor (2 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de falta de registros y/o inventarios de uso de productos químicos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de omisión(es) o error(es) en los registros y/o inventarios de uso de productos químicos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de nuevas entregas no contabilizadas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) en el/los que no se cumple con la frecuencia mínima de inventarios (si los registros de uso no se están utilizando). <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de falta de registros/inventarios de uso de productos químicos. • Numerosos casos de omisiones o errores en los registros y/o inventarios de uso de productos químicos. • Numerosos casos de nuevas entregas no contabilizadas. • Numerosos eventos en los que no se cumple con la frecuencia mínima de inventarios (si los registros de uso no se están utilizando). <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros de uso de productos químicos/inventarios archivados. • El inventario de productos químicos no está disponible para revisión. |
| 3.04.02 | | Pregunta eliminada | | |

| | | | | |
|---------|---------|--------------------|---|--|
| 3.04.03 | 3.04.02 | Sin cambio en v3.2 | <p>Los productos químicos se almacenan en un área designada (con un letrero), segura (bajo llave), alejados de fertilizantes y pesticidas, de alimentos y materiales de empaquetado y separados de las áreas de cultivo. Los controles de derrames deben estar establecidos para contenedores abiertos.</p> <p>Todos los contenedores de productos químicos deben estar fuera del suelo y tener etiquetas legibles del contenido; esto incluye los productos químicos que han sido decantados de los contenedores principales a contenedores más pequeños. Los contenedores vacíos de pesticidas deben mantenerse en una zona de almacenamiento cerrada hasta que puedan ser reciclados o eliminados adecuadamente.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): El acceso a los productos químicos debe ser controlado, de modo que solo puedan acceder a ellos los trabajadores que comprendan los riesgos que implican y hayan recibido la capacitación adecuada. El área de almacenamiento de productos químicos debe estar alejada de las zonas de cultivo, de las materias primas, de los empaques y de los productos alimenticios terminados, de las fuentes de agua y de las zonas habitadas. Debe haber controles de derrames establecidos para los contenedores abiertos en uso. Todos los contenedores de productos químicos deben estar fuera del suelo y tener etiquetas legibles de su contenido; esto incluye los productos químicos que se han trasladado de los contenedores principales a contenedores más pequeños. Los líquidos no deben almacenarse encima de los polvos. Cuando se almacenen productos químicos, se requiere emplear técnicas adecuadas de contención de líquidos (control de derrames) (contención secundaria, materiales absorbentes, suelos sellados en ángulo, kits para derrames, etc.). El almacenamiento de productos químicos debe estar diseñado para ayudar a contener los derrames y las fugas de los contenedores. Los contenedores vacíos deben almacenarse y eliminarse de forma segura. Deben tenerse en cuenta todas las leyes y regulaciones federales, estatales o locales relativas al almacenamiento de pesticidas. Los envases vacíos de pesticidas deben guardarse en una zona de almacenamiento segura hasta que puedan reciclarse o eliminarse adecuadamente. Si los envases no pueden ser rellenados, reacondicionados, reciclados o devueltos al fabricante, deben ser aplastados, rotos o perforados para hacerlos inutilizables. Los envases deben eliminarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y con las leyes y reglamentos federales y estatales o locales. Los envases de pesticidas diseñados para ser devueltos y rellenados no deben ser reutilizados ni manipulados. Los productos químicos de grado alimenticio no deben mezclarse con productos químicos de grado no alimenticio. Cuando el almacenamiento de pesticidas no se encuentra en el lugar, se aplica la discreción del auditor sobre la aplicabilidad de la pregunta.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de productos químicos que no se almacenan adecuadamente. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de contenedores de productos químicos inapropiadamente etiquetados o sin etiqueta. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de contenedores vacíos, ya sea que no se almacenan adecuadamente o que no se desechan adecuadamente. • El área de almacenamiento de productos químicos no está marcada para indicar su uso. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de productos químicos que se utilizan sin la debida atención para evitar derrames. |
|---------|---------|--------------------|---|--|

| | | | | |
|---------|---------|--|--|--|
| | | | | <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de productos químicos almacenados incorrectamente. • Numerosos ejemplos de contenedores de productos químicos inapropiadamente etiquetados o sin etiqueta. • El almacenamiento de productos químicos está segregado a un área cerrada y designada, pero no bajo llave. • El(las) área(s) de almacenamiento de productos químicos tiene sistemas inadecuados de contención de líquidos. • Numerosos ejemplos de contenedores vacíos que no se almacenan o eliminan adecuadamente. • Numerosos productos químicos que se utilizan sin la debida atención para evitar derrames. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla en el almacenamiento adecuado de los productos químicos. • No hay un área designada para los productos químicos. • Hay un área designada para los productos químicos, pero no es un área cerrada o bajo llave. • Hay derrames de productos químicos encontrados en las áreas de almacenamiento de productos químicos (no han sido limpiados adecuadamente). |
| 3.04.04 | 3.04.03 | ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y no mezclados? | Todos los productos químicos aplicados deben ser aprobados por la autoridad vigente para su uso designado y utilizados de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Solo los lubricantes de grado alimenticio deben usarse en cualquier lugar cerca del producto y los materiales de empaque. Los materiales de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se deben almacenar en áreas designadas por separado y etiquetados adecuadamente. Las pistolas de grasa y los recipientes deben etiquetarse adecuadamente. El acceso a materiales que no sean de calidad alimentaria debe limitarse a aquellos que cuenten con conocimientos acerca del uso correcto de los productos químicos. | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Los productos químicos de grado alimenticio, incluidos lubricantes, grasas, etc., se utilizan en todas las áreas de contacto del producto/empaque. Todos los productos químicos aplicados deben ser aprobados por la autoridad predominante (por ejemplo, EE. UU: EPA/FDA, Canadá: CFIA/Environment Canada, Chile: SAG/Ministerio de Salud, México: COFEPRIS) para su uso designado y utilizados según las instrucciones de la etiqueta. Sólo los lubricantes de grado alimenticio pueden usarse en cualquier lugar cerca del producto y los materiales de empaque. Los productos químicos de grado alimenticio deben almacenarse separados de los artículos que no sean de grado alimenticio para eliminar la confusión entre los tipos, y deben estar etiquetados adecuadamente. Los productos químicos de grado no alimenticio también incluyen productos químicos de limpieza y pintura, por ejemplo, el uso de abrillantadores domésticos que no están hechos para usarse en las superficies en contacto con los alimentos y que tienen fragancias fuertes no deben usarse en superficies en contacto con alimentos; los materiales de limpieza de oficina o baño deben estar almacenados separados de los materiales de limpieza de la producción. Las pistolas de engrase y los contenedores deben indicar cuáles son para grasas de grado alimenticio y cuáles son para uso no apto para alimentos. El uso de material de grado no alimenticio, cuando se requiera, no debe usarse en áreas de contacto con alimentos y debe limitarse a trabajadores que saben cómo usar los productos químicos para evitar problemas de contaminación. No se deben encontrar materiales que no sean de grado alimenticio en las áreas de cultivo/almacenamiento (a menos que sean almacenados de manera segura, con acceso sólo a los trabajadores encargados). Los productos químicos deben usarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, por ejemplo, diluciones correctas, designación H1 en lubricantes, etc. Cualquier blanqueador clorado que se use para hacer una solución sanitizante, debe tener la pureza suficiente para clasificarse como una sustancia de "grado alimenticio". Algunos blanqueadores de cloro de uso doméstico disponibles comercialmente contienen fragancias, espesantes y/u otros aditivos no aprobados para uso alimentario. Estos productos no son adecuados para hacer soluciones sanitizantes. Si se usan productos químicos para alterar o amortiguar el pH de una solución sanitizante, estos también deberán ser "de grado alimentario".</p> |

| | | | | |
|---------|---------|--------------------|---|--|
| | | | | <p>NSF Internacional: Compuestos no alimenticios http://info.nsf.org/USDA/PSNCListings.asp https://extension.tennessee.edu/publications/Documents/S798-A.pdf https://www.sclubricants.com/food-grade-lubrication/</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de mezcla de productos químicos de grado no alimenticio con grado alimenticio. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pistolas de engrase que no están codificadas para materiales de grado alimenticio/no alimenticio. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de materiales de grado no alimenticio encontrados/usados en las áreas de producción/almacenamiento. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una sustancia química que se utiliza de forma contraria a la indicada en la etiqueta. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de mezcla de productos químicos de grado no alimenticio con productos químicos de grado alimenticio. • Numerosos casos de pistolas de engrase no codificadas para materiales de grado alimenticio/no alimenticio. • Numerosos eventos de materiales de grado no alimenticio encontrados/usados en las áreas de producción/almacenamiento. • Numerosos eventos de una(s) sustancia(s) química(s) utilizada(s) en contra de lo que se indica en la etiqueta. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay un intento de separar los materiales de grado no alimenticio de los materiales de grado alimenticio. • Uso sistemático de materiales no alimenticios encontrados/usados en las áreas de producción/almacenamiento. • Uso sistemático de una(s) sustancia(s) química(s) usada(s) en contra de lo que se indica en la etiqueta. • Evidencia del uso de un grado no alimenticio que ha causado la contaminación del producto – dirijase a la pregunta 3.05.10, falla automática. |
| 3.04.05 | 3.04.04 | Sin cambio en v3.2 | <p>La concentración (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe controlarse periódicamente y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente. Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el regulador, los niveles libres de cloro deben verificarse mediante un método independiente (por ejemplo, valoración, tiras reactivas apropiadas) para verificar las lecturas del inyector.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): La resistencia de los productos químicos antimicrobianos (producto y limpieza) debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Las muestras de agua deben tomarse de, y/o las sondas deben estar situadas en, las zonas más alejadas del lugar de inyección/adición del antimicrobiano. Se debe monitorear cualquier tratamiento de agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal). Las soluciones que son demasiado débiles serán ineficaces, mientras que aquellas demasiado fuertes pueden ser perjudiciales para los trabajadores o los productos. Cuando sea necesario, también se debe verificar el pH de las soluciones. Los métodos incluyen varillas de inmersión, papeles de tira de prueba, medidores de conductividad, valoración, métodos de comparación de color, por ejemplo, tintómetros, etc. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, deben ser apropiadas para las concentraciones utilizadas y ser almacenadas correctamente (especialmente materiales sensibles a la luz y a la temperatura). El auditor debe hacer que el auditado verifique la resistencia de los químicos antimicrobianos mientras recorre la operación.</p> |

| | | | | |
|---------|--|--------------------|--------------------|---|
| | | | | <p>Sitios web potencialmente útiles: http://postharvest.ucdavis.edu/files/260798.pdf http://ucfoodsafety.ucdavis.edu/files/26414.pdf https://www.fda.gov/media/129790/download https://ag.umass.edu/vegetable/fact-sheets/produce-wash-water-sanitizers-chlorine-paa</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un método no es usado correctamente. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un procedimiento de prueba utilizado que no es apropiado para la concentración y/o sanitizante en uso. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de uso de productos químicos de verificación caducados. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de un método que no se usa correctamente. • Numerosos eventos de un procedimiento de prueba utilizado que no es apropiado para la concentración y/o el químico en uso. • Numerosos eventos de sustancias químicas de verificación caducadas. • Medidor de ORP utilizado para controlar las bombas que inyectan antimicrobianos y/o disolución amortiguadora sin una sonda independiente u otro método para verificar las lecturas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las concentraciones químicas no son monitoreadas. • El equipo para monitorear las concentraciones químicas antimicrobianas no está disponible o no se utiliza correctamente. |
| 3.05.01 | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): La compañía debe tener un programa maestro de sanitización que cubra todas las áreas de cultivo, áreas de almacenamiento, áreas de descanso, sanitarios, mantenimiento y áreas de desechos. El programa maestro de sanitización debe reflejar el tipo de operación de cultivo de invernadero (es decir, producción de hongos, cultivo hidropónico, aeropónico y vertical). Dentro de estos lugares, deben incluirse áreas como paredes, pisos, cubiertas de luz, tuberías alzadas, etc. La lista también debe de incluir el equipo (de contacto con los alimentos y de no contacto con los alimentos), carretillas hidráulicas, montacargas, carros, limpiadores de pisos, botes de basura, equipo de enfriamiento (evaporadores, bobinas de enfriamiento, cubetas de goteo, etc., camiones internos de reparto, etc.). Los vehículos de entrega interna y los camiones de transporte deben estar incluidos en los cronogramas de sanitización, tener POES y registros de limpieza. El cronograma maestro de sanitización debe incluir una lista detallada de las áreas y los equipos que deben limpiarse, así como la frecuencia.</p> <p>Los cronogramas infrecuentes, es decir, semanales y superiores, generalmente se crean por varias razones, por ejemplo, limpiar áreas y equipos que no se limpian a diario, usar una técnica/producto químico de limpieza diferente de la que se usa a diario y/o hacer una limpieza más "profunda" del equipo. Tenga en cuenta que</p> |

| | | | | |
|---------|--|--|--------------------|---|
| | | | | <p>toda la limpieza mencionada en el cronograma debe cubrirse en algún punto de los procedimientos de limpieza y también en los registros de sanitización. El cronograma debe conservarse en un archivo de fácil acceso.</p> <p>El programa maestro de sanitización debe incluir qué debe limpiarse y cuándo, es decir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lista de áreas, equipos, vehículos de transporte interno, camiones internos de reparto, etc. • La frecuencia de limpieza (diaria, semanal, mensual, trimestral, anual, etc.). <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los programas, es decir, áreas/equipos faltantes (incluidos vehículos de transporte interno, camiones internos de reparto) y/o no hay frecuencias establecidas. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones, es decir, áreas/equipos faltantes (incluidos vehículos de transporte interno, camiones internos de reparto) y/o no hay frecuencias establecidas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay cronogramas. • Los cronogramas existen, pero no reflejan lo que realmente ocurre. |
| 3.05.04 | | <p>Donde se usen, ¿existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, enfriadores de evaporación, ventilación y unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?</p> | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (5 puntos). Los registros deben estar disponibles para verificar que los filtros en las unidades de aire acondicionado, en los enfriadores de evaporación, en la ventilación y en la filtración de aire que se encuentre en las áreas de producción (manejo de productos) se limpien y reemplacen regularmente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas. No aplica si no se utilizan aire acondicionado, enfriadores de evaporación, ventilación o unidades de filtración de aire en la operación.</p> <p>Cumplimiento menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos u omisiones. <p>Cumplimiento mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de registros incompletos u omisiones. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • Falla sistemática para mantener los registros. |
| 3.05.05 | | <p>Donde se usen, ¿existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?</p> | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|---------|--|--------------------|---|--|
| 3.05.06 | | Sin cambio en v3.2 | <p>Todos los ventiladores (unidades de refrigeración y ventilación general) en las instalaciones están limpios. No hay acumulación de polvo u otros materiales en las protecciones del ventilador. El resto del equipo de ventilación (por ejemplo, enfriador evaporativo) se mantiene limpio y en buen estado.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los protectores de los ventiladores (unidades de enfriamiento y ventilación general) en las instalaciones están limpios. No hay acumulación de polvo u otros materiales en las protecciones del ventilador. Los demás equipos de soplado (por ejemplo, enfriadores de agua) se mantienen limpios y en buen estado. No aplica si no se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado en la operación.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de ventiladores o equipo de soplado que no están limpios y/o evidencia de contaminación potencial del producto o los empaques. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de ventiladores o equipo de soplado que no están limpios y/o evidencia de contaminación potencial del producto o los empaques. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para mantener limpios los protectores del ventilador y evidencia de contaminación potencial del producto o del empaque. • Hay una incidencia grave única de evidencia de límites inaceptables de deterioro o adulteración en las materias primas, los productos terminados o el empaque. En este caso, la puntuación regresa a 3.05.10. |
| 3.05.07 | | Sin cambio en v3.2 | <p>Debería existir un procedimiento documentado para el manejo de vidrios del sitio, incluyendo la política de la empresa referente al vidrio y al plástico quebradizo, el procedimiento a seguir en caso de ruptura de vidrio o de plástico quebradizo y registro de vidrio si es necesario (el objetivo debe ser una política de no vidrio en las áreas de cultivo, almacenamiento o mantenimiento). Si se permiten ciertos artículos de vidrio y plástico quebradizo, un registro de vidrio debe describir cada artículo, ubicación y cantidad; los artículos deben ser revisados de manera rutinaria. El procedimiento de limpieza después de la rotura del vidrio y del plástico quebradizo debe indicar qué equipo utilizar e incluir procedimientos de desconexión y verificación de herramientas y arranque para asegurar que el vidrio o el plástico quebradizo rotos no se transporten involuntariamente fuera del área.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos). Debe haber una política y un procedimiento escritos de vidrio y plástico quebradizo, que debe indicar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dónde el vidrio y el plástico quebradizo están prohibidos y dónde el vidrio y el plástico quebradizo están permitidos. • La política debe establecer cómo los trabajadores deben informar sobre anteojos o lentes de contacto perdidos o rotos y a quién deben informar sobre el problema. • Si se permiten ciertos artículos de vidrio y de plástico quebradizo, debe existir un registro de vidrio que describa cada artículo, ubicación y cantidad. El registro de vidrio sólo debe enumerar los elementos que no se pueden reemplazar con un material menos peligroso. El registro de vidrio no debe ser abusado al permitir artículos de vidrio en el sitio que generalmente se ven como BPM pobres, por ejemplo, permitir botellas para beber de vidrio en las áreas de producción, bombillas de vidrio sin protección. Los artículos en el registro de vidrio se deben revisar de manera rutinaria (al menos una vez al mes) para garantizar que no estén dañados/agrietados, etc. Los controles deben documentarse. • Procedimiento de rotura de vidrio que incluye registrar lo que sucedió, registrar lo que sucede con el producto potencialmente afectado, registrar acciones preventivas futuras y especialmente dónde registrar los detalles del incidente, por ejemplo, en el registro de NUOCA. • El procedimiento de limpieza después de la rotura del vidrio o del plástico quebradizo debe indicar qué equipo utilizar e incluir procedimientos de descontaminación/verificación de herramientas y arranque para garantizar que el vidrio o el plástico quebradizo rotos no se transporten involuntariamente fuera del área. • El objetivo debe ser una política de no vidrio en las áreas de producción, almacenamiento o mantenimiento. <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La política carece de uno de los elementos enumerados arriba. |

| | | | | |
|---------|--|---|--|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) donde los detalles de rotura del vidrio o del plástico quebradizo no se han registrado correctamente. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de elementos del registro de vidrio que no se verifican de forma rutinaria. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La política carece de más de un elemento de los indicados anteriormente. • Numerosos casos donde los detalles de rotura del vidrio o del plástico quebradizo no se registran correctamente. • Numerosos casos de elementos de registro de vidrio que no se verifican de forma rutinaria. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe una política • Ha habido una rotura de vidrio o de plástico quebradizo, pero no existen registros. • Fallas sistemáticas para verificar artículos de vidrio registrados de forma rutinaria. |
| 3.05.08 | | ¿Se controlan los posibles problemas de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)? | No debe haber problemas con materiales extraños que sean o puedan ser riesgos potenciales para el producto. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a, botellas de vidrio, luces desprotegidas en el equipo, grapas en cajas de madera, horquillas para el cabello, uso de cuchillas que se "rompen a presión" en lugar de cuchillas de una sola pieza, problemas de plástico roto y quebradizo en bolsas reutilizables. | <p>Cumplimiento total (10 puntos): No se observaron problemas de metal, vidrio o plástico (excluyendo los problemas anotados en las preguntas específicas ya señaladas en esta auditoría). Esta pregunta está diseñada para que el auditor pueda subrayar al auditado los posibles contaminantes de materiales extraños que no están cubiertos por otras preguntas más específicas dentro de la auditoría. Los ejemplos incluyen: alfileres en los tableros de anuncios dentro de las instalaciones, el uso de hojas de cuchillo "quebrables" en lugar de hojas de una sola pieza, se observan problemas de rotura y fragilidad del plástico en los contenedores reutilizables y encontrar artículos de vidrio no controlados como cafeteras, pantallas de computadora, vidrio del reloj, anteojos, vidrio de las ventanas de la oficina, plástico quebradizo de cualquier fuente, grapas, etc. en áreas de producción. Las bombillas inastillables recubiertas de plástico también son aceptables sin más protección. Los auditores deben tomar precauciones para no llevar objetos de vidrio a la instalación durante las inspecciones. Si un artículo de vidrio o de plástico quebradizo no puede ser reemplazado inmediatamente o si es necesario el vidrio, por ejemplo, un medidor de alta presión, entonces el uso de un registro de vidrio puede ser considerado, ver pregunta 3.05.07.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de posibles contaminantes de materiales extraños observados. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de artículos de vidrio o de plástico quebradizo observados en las áreas de producción/almacenamiento, pero que no se tienen en cuenta en el registro de vidrio. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de posibles contaminantes de material extraño observados. • Numerosos artículos de vidrio o de plástico quebradizo observados en las áreas de producción/almacenamiento, pero no se contabilizan en el registro de vidrio. • Un solo evento de un artículo de vidrio roto que se encuentra dentro de la instalación. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para controlar posibles objetos extraños en el sitio. • Más de un evento de un artículo de vidrio o de plástico quebradizo roto encontrado dentro de la instalación. • Cualquier incidente de contaminación directa del producto con un material extraño como vidrio, metal o plástico constituye un peligro para la salud y se considera una adulteración. Vuelva a la pregunta 3.05.10. |
| 3.05.10 | | Pregunta eliminada | | |

| | | | | |
|---------|---------|---|--------------------|--|
| 3.05.11 | 3.05.10 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.05.12 | 3.05.11 | ¿Los materiales (productos, envases, ingredientes, etc.) están debidamente marcados con códigos (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)? | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los materiales deben estar debidamente marcados con las fechas de recepción y/o la información de rastreo (números de lote, código de fechas) para fines de rastreo/recuperación y rotación de existencias. La codificación del producto terminado debe considerar cualquier requisito específico del cliente (por ejemplo, según las especificaciones del cliente, los requisitos de expectativa del cliente). Esta codificación debe ser comprendida por todos los trabajadores, para garantizar FIFO y procedimientos efectivos de rastreo/recuperación. La codificación de productos crudos y terminados también debe considerar cualquier ley local o nacional cuando existan.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de fechas de recepción faltantes y/o información de rastreo faltante en productos, embalaje, insumos, etc. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de fechas de recepción faltantes y/o información de rastreo faltante en productos, embalaje, insumos, etc. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay fechas de recibo y/o información de rastreo en productos, embalaje, insumos, etc. |
| 3.05.13 | 3.05.12 | ¿Se rotan los materiales (productos, envases, etc.) utilizando la política FIFO? | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.05.14 | 3.05.13 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.05.15 | 3.05.15 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los techos y/o cualquier accesorio aéreo que se encuentren sobre materiales expuestos están libres de condensación o polvo. Las escaleras o pasillos (pasarelas) sobre producto expuesto o material de embalaje tienen placas de al menos 3.5 pulgadas de alto y están cubiertas de alguna manera que se proteja al producto que está debajo. Goteras o condensación (por ejemplo, del techo, de los accesorios, de los conductos, de las tuberías, etc.) no deben contaminar los alimentos, las superficies en contacto con alimentos o el material de embalaje. Deben existir medidas adecuadas para proteger de la condensación.</p> <p>OSHA: CFR 29 Parte 1910k (1) (iii) https://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=9721</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de posible contaminación aérea. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de posible contaminación aérea. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han instalado dispositivos de protección para eliminar la posible contaminación. • Cualquier observación de contaminación directa de materias primas, trabajos en proceso, productos terminados o materiales de empaque. En este caso, el puntaje vuelve a 3.05.10. |

| | | | | |
|---------|---------|---|--------------------|--|
| 3.05.16 | 3.05.14 | ¿Hay un almacenamiento apropiado y separación adecuada de las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos y envases? | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.05.17 | 3.05.16 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Todas las áreas deben mantenerse en un estado limpio y sanitario. Los auditores deben revisar los techos, las luces, las esquinas, las áreas contra las paredes y junto a los equipos (mire hacia arriba, mire hacia abajo, mire alrededor). Las cubiertas interiores de las luces deben estar limpias, libres de algas, insectos y suciedad excesiva.</p> <p>Esta pregunta está diseñada para capturar cualquier problema de higiene que no esté cubierto por problemas específicos señalados en otras preguntas. Los auditores deben anotar cuidadosamente qué áreas están sucias cuando descuenten puntos en esta pregunta.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pisos, paredes, repisas u otras áreas que no estén limpias. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de luces/cubiertas de luz sucias. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de pisos, paredes, repisas u otras áreas que no están limpias. • Numerosos eventos de luces/cubiertas de luz sucias. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas de producción muy sucias: poca o ninguna evidencia de que se haya llevado a cabo una limpieza. • Falla sistemática para mantener las luces/cubiertas de luz en una condición limpia. |
| 3.05.18 | 3.05.17 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.05.19 | 3.05.18 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los contenedores reutilizables deben poder limpiarse o usarse con un forro limpio para proteger contra la contaminación. El tipo de limpieza y la frecuencia se deben determinar en función de los productos y procesos involucrados. Los contenedores, las cajas, las tolvas, los barriles, los cestos, etc. utilizados para el almacenamiento de materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos terminados o empaques deben mantenerse limpios. El almacenamiento de estos artículos debe garantizar que permanezcan limpios y no contaminados (por ejemplo, cubiertos limpios). Los contenedores reutilizables internos deben estar etiquetados o codificados por colores (visualmente o en el idioma que entiendan los trabajadores) para que su propósito designado pueda identificarse fácilmente. Los contenedores de plástico retornables (RPC) (por ejemplo, CHEP, IFCO) se deben tratar como contenedores de un solo servicio y solamente deben usarse para producto (puntaje en 3.05.17). Si el contenedor de basura es el único contenedor reutilizado en el sitio y tiene un diseño específico y único, por lo que no se puede confundir con otro uso, entonces no se deben descontar puntos. No aplica si no se utilizan contenedores reutilizables en la operación.</p> |

| | | | | |
|---------|---------|--|--------------------|--|
| | | | | <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un contenedor de almacenamiento de producto sucio (no hay contaminación directa del producto). • Evento(s) único(s)/aislado(s) en que contenedor de almacenamiento del producto está limpio, pero se almacena en un área donde podría contaminarse y luego ser utilizado. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un contenedor reutilizable que no están debidamente etiquetados o codificados por colores. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de contenedores de almacenamiento de producto sucios (no hay contaminación directa del producto). • Numerosos contenedores de almacenamiento del producto limpios, pero almacenados en un área donde podría ser contaminado y luego ser utilizado. • Numerosos eventos de contenedores reutilizables que no están debidamente etiquetados o codificados por colores. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática de no limpiar los contenedores de almacenamiento de alimentos. • No hay un programa de limpieza para los contenedores. • Falta sistemática de control con respecto al almacenamiento de contenedores limpios de almacenamiento de alimentos. • Los contenedores reutilizables se usan para propósitos múltiples sin que los contenedores estén debidamente etiquetados o codificados por colores. |
| 3.05.20 | 3.05.19 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.05.21 | 3.05.20 | ¿Los drenajes del piso están cubiertos y parecen limpios, libres de olores, en buen estado y fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje)? | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (5 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los desagües del piso de la instalación, incluidas las cubiertas y los canales internos, están limpios y libres de material deteriorado/viejo. • Los desagües fluyen de las zonas de alto a las de bajo riesgo, de las de alto riesgo directamente al sistema de desagüe. • Todos los desagües del piso de las instalaciones están libres de olores. • No hay desbordamiento ni exceso de agua estancada en los desagües del piso. • Los desagües deben tener paredes y bases lisas que permitan el flujo libre de agua sin atrapar residuos, y también ayuda en la limpieza de los desagües. • El agua de los recipientes de refrigeración se drena y desecha lejos del producto y de las superficies en contacto con el producto. <p>Siempre que sea posible, el auditor debe solicitar que se retiren las cubiertas del drenaje del piso para su inspección. Use una linterna para iluminar el fondo de los desagües profundos. No aplica si no se utilizan o no están presentes los desagües de piso en la operación.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un drenaje del piso de la instalación que está fallando en uno de los requisitos enumerados anteriormente. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de desagües en el piso de la instalación que no se mantienen bajo condiciones sanitarias aceptables. • Numerosos eventos de desagües en el piso de la instalación que están fallando en uno de los requisitos enumerados anteriormente. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para mantener limpios los desagües del piso de la instalación. |
| 3.05.22 | 3.05.21 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|---------|--|--------------------|--|--|
| 3.06.01 | | Sin cambio en v3.2 | <p>Debe haber registros de las auditorías internas realizadas, que cumplan con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, el alcance de la auditoría, la justificación de las respuestas (no solamente marcar ✓ o todo S/N), detallar las deficiencias encontradas y las acciones correctivas tomadas. Se debe usar una lista de verificación de auditoría (idealmente PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría PrimusGFS, incluyendo la higiene del trabajador, las prácticas de cosecha, el almacenamiento en el sitio, etc. Sin reducción de puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando las áreas estén cubiertas. Ver 1.04.01 para detalles específicos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber registros de las auditorías internas realizadas en cada operación, con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. La frecuencia depende del tipo y del tamaño de la operación. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, la justificación de las respuestas (no sólo marcar ✓ o todo S/N), detallar cualquier deficiencia encontrada y la(s) acción(es) correctiva(s) tomada(s). Se debe utilizar una lista de verificación de auditoría (idealmente PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría de PrimusGFS, incluido el área de cultivo, el área de almacenamiento, las instalaciones de los trabajadores, las áreas externas, las prácticas de los trabajadores, etc. No se descuentan puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando todas las áreas sean cubiertas. Ver también 1.04.01 con respecto a los requerimientos del programa de auditoría interna.</p> <p>Detalles de la frecuencia para Granja, Invernadero y Cuadrilla de Cosecha: en el archivo se debe de contar con al menos una evaluación pre-temporada de la zona de cultivo y una autoevaluación completa de las BPA durante la temporada de cosecha que cubra las operaciones de cultivo y de cosecha. Si las actividades de cultivo y cosecha están bajo la misma autoridad organizativa, la autoevaluación debe estar archivada y abarcar tanto el cultivo como la cosecha y realizarse durante la temporada de cosecha. Una empresa de cosecha que no esté bajo la autoridad de un productor debe tener archivadas las autoevaluaciones durante la temporada de cosecha, cubriendo cada tipo de proceso de cosecha utilizado por la(s) cuadrilla(s), es decir, la cuadrilla puede cosechar el producto en el campo, semi-procesarlo y realizar un empaquetado a granel/final en la zona de cultivo. Se debe utilizar una frecuencia de autoevaluación más frecuente dependiendo del tipo de cultivo, la ubicación de la granja o del invernadero, cualquier presión de riesgo asociada, y/o si se requiere por cualquier requisito legal nacional, local o del país importador, o por los requisitos del cliente. Estos factores también afectarán a la necesidad de realizar inspecciones antes de la cosecha. Deben incluirse la(s) granja(s), la(s) zona(s) de cultivo de invernadero, el almacenamiento, la cosecha, la higiene de los trabajadores y de los visitantes, las fuentes de agua para la agricultura, el programa de capacitación, etc., y todo el papeleo asociado.</p> <p>Deficiencia Menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de seguimiento/acciones correctivas no observadas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de respuestas incompletas o registros faltantes. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de áreas/problemas que faltan en la inspección. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de seguimiento/acciones correctivas no observadas. • Numerosos ejemplos de respuestas incompletas o faltantes. • La frecuencia de la inspección no es adecuada en relación con el tipo de negocio y la cantidad de problemas que requieren supervisión. • Numerosos casos de áreas/problemas que faltan en la inspección. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para mantener registros. • Falla sistemática para completar los registros de inspección con respuestas detalladas. • No se han realizado auditorías internas documentadas. |
|---------|--|--------------------|--|--|

| | | | |
|----------------|---------------------------|--|--|
| <p>3.07.01</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> | <p>Debe haber un programa de capacitación formal para informar a los trabajadores sobre las políticas y los requisitos actuales de la empresa con respecto a la higiene. La capacitación debe ser en el idioma que entienden los trabajadores, y el tipo e intensidad de capacitación debe reflejar los riesgos asociados con los productos/procesos. La frecuencia debe ser al comienzo de la temporada antes de comenzar el trabajo y luego algunos temas cubiertos al menos trimestralmente, pero idealmente en forma mensual. Estas capacitaciones deben cubrir las políticas de inocuidad e higiene de los alimentos y temas básicos de inocuidad e higiene de los alimentos, la importancia de detectar problemas de inocuidad y/o higiene de los alimentos con los compañeros de trabajo y visitantes, todos los asuntos de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables, y la corrección y notificación de problemas. Los registros de capacitación deben tener un tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material(es) usado(s). Los temas incluyen, entre otros, lavado de manos, vestimenta de protección (cuando corresponda), reconocimiento e informe de lesiones y enfermedades, sangre y fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión de animales, bioseguridad. Debe haber registros de los trabajadores que han asistido a cada sesión.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber un programa de capacitación formal para informar a todos los trabajadores (incluidos las cuadrillas de plantación y desmalezado) de las políticas y requisitos actuales de la empresa con respecto a la higiene. Los entrenamientos deben realizarse en el idioma que entienden los trabajadores, y el tipo e intensidad de capacitación deben reflejar los riesgos asociados con los productos/procesos. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada antes de comenzar a trabajar y después cubrir algunos temas al menos trimestralmente, pero idealmente en forma mensual. Se recomienda la realización de sesiones anuales completas de actualización de la inocuidad de los alimentos, pero no reemplazan la capacitación continua más frecuente. El material de capacitación que cubre el contenido de las políticas y requisitos de la compañía con respecto a la inocuidad e higiene (3.01.03) de los alimentos y la capacitación debe cubrir temas de inocuidad e higiene alimentaria (por ejemplo, el uso del baño, lavado de manos, vestimenta de protección (cuando corresponda), reconocer y reportar lesiones y enfermedades, sangre y otros fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión de animales, consumo de alimentos/tomar descansos, requerimientos en caso de material extraño, bioseguridad, etc.), la importancia de detectar problemas de inocuidad y/o higiene de los alimentos con los compañeros de trabajo y visitantes, y todos los problemas de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables (por ejemplo, reconocer los productos contaminados que no deben cosecharse, inspeccionar los contenedores y el equipo de cosecha para detectar problemas de contaminación), corregir los problemas e informar de ellos a un supervisor. Los trabajadores también deben recibir capacitación sobre cualquier práctica y/o procedimiento nuevo y cuando cualquier información nueva sobre las mejores prácticas esté disponible. Debe haber registros de la capacitación con la fecha de la misma, el/los tema(s) cubiertos claramente definido(s), los capacitadores, el material utilizado/proporcionado, y los nombres y firmas de los trabajadores que fueron capacitados. El entrenamiento impartido y los registros asociados deben cumplir todas las regulaciones locales y nacionales.</p> <p>Deficiencia Menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros que tienen errores o información incompleta, por ejemplo, falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o material de información. • La capacitación no incluye la importancia de reconocer los problemas de inocuidad de los alimentos y/o de higiene con los compañeros de trabajo y los visitantes y/o de corregir los problemas e informar de ellos a un supervisor. • La capacitación ha tenido lugar, pero en algunas ocasiones no se han cumplido los registros de asistencia completa y/o no se cubrieron todos los trabajadores. • Los materiales de capacitación y/o la política de inocuidad alimentaria de la compañía no están en el(los) idioma(s) relevante(s). • La capacitación ocurre, no antes de comenzar a trabajar, sino dentro de la primera semana. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de trabajadores que no están capacitados o que no firman un documento que establece que cumplirán con el programa de higiene de inocuidad alimentaria de las operaciones. |
|----------------|---------------------------|--|--|

| | | | | |
|---------|--|--------------------|--|---|
| | | | | <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de registros que tienen errores o información incompleta, por ejemplo, falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o material con información. • Se ha llevado a cabo la capacitación, pero en muchas ocasiones no se han actualizado los registros de asistencia. • Han sido omitidos de la capacitación hasta tres temas clave, por ejemplo, lavado de manos, informar de lesiones/enfermedades, sangre y otros fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión de animales, etc., • Sólo se ha impartido una actualización anual y la operación dura más de 3 meses del año. • Numerosos casos de trabajadores que no firman un documento que indica que cumplirán con el programa de higiene de inocuidad alimentaria de las operaciones. • La capacitación ocurre, no antes de comenzar a trabajar, sino durante el primer mes. • Numerosos casos de trabajadores que no están siendo entrenados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla en mantener registros. • No hay registros de capacitación o los trabajadores no están siendo capacitados. • Han sido omitidos más de tres temas clave del programa de capacitación, por ejemplo, lavado de manos, informar de lesiones/enfermedades, sangre y otros fluidos corporales, joyas, productos caídos, intrusión de animales, etc. • No se da una orientación específica después de que el trabajador haya estado trabajando durante más de un mes. |
| 3.07.02 | | Sin cambio en v3.2 | <p>La capacitación en sanitización debe garantizar que los trabajadores comprendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones regulares sobre inocuidad de alimentos, la capacitación en sanitización también debe incluir elementos de capacitación sobre inocuidad alimentaria pertinentes a las operaciones de sanitización (por ejemplo, lavado de manos, uso de baños, material extraño, etc.). Los registros de capacitación deben tener un tema(s) claramente definido(s) cubierto(s), capacitador(es), material(es) usado(s)/facilitados y quiénes atendieron a la capacitación (nombre y firma).</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): El entrenamiento en sanitización debe garantizar que los trabajadores entiendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones periódicas sobre inocuidad de los alimentos, la capacitación en sanitización también debe incluir elementos de capacitación sobre inocuidad alimentaria pertinentes a las operaciones de sanitización (por ejemplo, lavado de manos, uso de baños, material extraño, etc.). Los registros de capacitación deben tener el/los tema(s) cubierto(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material utilizado/dado y quién asistió a la capacitación (nombre y firma). La capacitación idealmente también incluiría problemas de seguridad del trabajador (por ejemplo, uso de equipo de protección personal, prevención de accidentes, qué hacer en caso de un accidente, procedimientos para evitar riesgos eléctricos al limpiar, etc.). La capacitación registrada debe producirse al menos cada 12 meses.</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros que tienen errores o información incompleta, por ejemplo, falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o información sobre el material. • Ha habido capacitación, pero en algunas ocasiones no se han llevado registros completos de asistencia y/o no se cubrió a todos los trabajadores. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de registros que tienen errores o información incompleta, por ejemplo, falta uno de los siguientes: tema de capacitación, entrenador o información del material. • Se ha realizado una capacitación, pero en muchas ocasiones, no se han mantenido registros de asistencia completos. |

| | | | | |
|---------|--|--------------------|--|--|
| | | | | <p>No cumplimiento (0 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros o no ha habido capacitación. • Falla al no mantener registros. |
| 3.07.03 | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber procedimientos documentados que se comuniquen a los manipuladores de alimentos (registros firmados), requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación cruzada de inocuidad alimentaria. Los procedimientos deben indicar los requisitos de regreso al trabajo para los trabajadores afectados: a quién deben informar los manipuladores de alimentos, cómo se registra el problema y las acciones apropiadas que se deben tomar para un tema en particular. Los auditores no deben solicitar revisar los registros donde los países tienen leyes que cubren la privacidad/confidencialidad de los registros de salud, y, por lo tanto, se debe obtener una confirmación verbal.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el procedimiento. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de evidencia de que los trabajadores desconocen los requisitos del procedimiento. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en el procedimiento. • Numerosos casos de evidencia de que los trabajadores desconocen los requisitos del procedimiento. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay un procedimiento documentado en su lugar. • Se ha implementado un procedimiento, pero no se ha comunicado a los manipuladores de alimentos. |
| 3.07.04 | | Sin cambio en v3.2 | Debe haber registros que indiquen cuando se detecte que los trabajadores no estén cumpliendo los requisitos de inocuidad alimentaria. Estos registros también deben mostrar las acciones correctivas y las pruebas de que se ha llevado a cabo un nuevo entrenamiento (cuando sea pertinente). | <p>Cumplimiento total (3 puntos): Debe existir un sistema disciplinario establecido. Se debe registrar una no conformidad del trabajador cuando se descubra que estos no cumplen con los requisitos de inocuidad alimentaria. El auditado debe tener un registro de los incumplimientos por parte de los trabajadores, las acciones correctivas y la evidencia de que se ha realizado una nueva capacitación (cuando sea pertinente). Los registros de los auditados pueden considerarse confidenciales y, por lo tanto, se debe obtener una confirmación verbal. Puede haber un sistema de niveles, que incluye el reentrenamiento, las acciones disciplinarias verbales y escritas y la autorización de despido inmediato por mala conducta grave.</p> <p>Deficiencia Menor (2 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de seguimiento o acción correctiva no observada. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de seguimiento o acciones correctivas no observadas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existen registros o no existe un sistema disciplinario. • Falla generalizada de registro de seguimiento/acciones correctivas. |

| | | | |
|----------------|---|--|--|
| <p>3.08.01</p> | <p>¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p> | <p>Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes mientras ocurra la actividad laboral. Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe estar dentro de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes. Un trayecto de 5 minutos en coche no es aceptable mientras que el trabajo se realiza activamente en grupos de tres o más trabajadores. Cuando hay dos o menos trabajadores presentes (por ejemplo, actividades de atomización, revisión de riego) y los trabajadores tienen un transporte inmediatamente disponible para ir a los baños y llegar en un trayecto de 5 minutos en coche, es aceptable otorgar un puntaje como cumplimiento total. Falla automática si hay instalaciones sanitarias insuficientes o inadecuadas. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos):</p> <ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes, mientras que el trabajo se está realizando activamente. Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. <p>La ubicación del baño debe estar dentro de un cuarto de milla o 5 minutos a pie del lugar donde se encuentran los trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. No es aceptable 5 minutos de manejo, mientras que el trabajo se realice activamente con grupos de tres o más trabajadores. Cuando haya dos o menos trabajadores presentes (por ejemplo, actividades de rociado, control de riego) y los trabajadores cuentan con transporte que está disponible de inmediato para los inodoros dentro de 5 minutos de manejo, es aceptable calificar como cumplimiento total. Las puertas no deben abrirse directamente a las áreas donde los alimentos están expuestos a contaminación aérea, es decir, áreas de almacenamiento y cultivo. Se acepta el uso de puertas dobles o un sistema de flujo de aire positivo.</p> <p>Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110 21 CFR Parte 110.37 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=110.37</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones sanitarias no están a una distancia menor a ¼ de milla o 5 minutos caminando para las cuadrillas de tres o más personas. Las instalaciones sanitarias no están a menos de 5 minutos de distancia manejando para las cuadrillas de dos o menos personas. La operación tiene puerta(s) que se abren hacia las zonas de producción, es decir, no están situadas en la zona de ocio o en la zona de oficinas y son de cierre automático (por ejemplo, utilizar una puerta con resortes de retorno). <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> La operación no cumple el criterio de 1 inodoro por cada 20 trabajadores. La operación tiene puerta(s) que se abren hacia las zonas de producción, es decir, no están situadas en la zona de ocio o en la zona de oficinas y no son puertas de cierre automático (por ejemplo, utilizar una puerta con resortes de retorno). <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hay instalaciones sanitarias insuficientes o inadecuadas. |
|----------------|---|--|--|

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| <p>3.08.01a Pregunta nueva</p> | <p>¿Las instalaciones sanitarias están en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las zonas de cultivo?</p> | <p>La ubicación de las instalaciones sanitarias debe estar en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, las fuentes de agua, y las áreas de cultivo. Se debe considerar cuando se usan unidades portátiles que no estén estacionadas (si están en remolques) demasiado cerca del borde del cultivo y que tengan una distancia de separación mínima de 15 pies (4.5 m) en caso de derrame o fuga. Si se utilizan letrinas, se debe tomar en cuenta la proximidad al cultivo y a las fuentes de agua.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): La colocación de las instalaciones sanitarias debe ubicarse en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de las fuentes de agua y de las áreas de cultivo. Se debe tener en cuenta cuando se usan unidades portátiles de tal manera que no estén demasiado cerca del borde del cultivo y tengan una distancia de amortiguación mínima de 15 pies (4.5 m) en caso de un derrame o una fuga. Si se usan letrinas, considere la proximidad a los cultivos y las fuentes de agua.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existe opción para puntaje menor, pero en la actualidad no existen buenos ejemplos conocidos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones sanitarias representan un riesgo potencial para las áreas de productos, empaques y equipos. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones sanitarias están ubicadas demasiado cerca del área de cultivo o fuente de agua. |
| <p>3.08.01b Pregunta nueva</p> | <p>¿Están las instalaciones sanitarias diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?</p> | <p>Las instalaciones sanitarias deben estar libres de grietas y fugas y todos los tanques de retención de residuos de los inodoros deben diseñarse y mantenerse adecuadamente para evitar la contaminación. Los depósitos de desechos deben estar libres de fugas, grietas y construidas con materiales duraderos (por ejemplo, plástico) que no se degraden ni se descompongan (no madera). Cada inodoro debe ventilarse con aire del exterior. No se puede considerar que las letrinas estén diseñadas adecuadamente para evitar la contaminación.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar libres de grietas y fugas y cualquier depósito de residuos de los inodoros se deben diseñar y mantener adecuadamente para evitar la contaminación. Los depósitos de residuos deben estar libres de fugas, grietas y estar construidos con materiales duraderos (por ejemplo, plástico) que no se degraden ni se descompongan (no madera). Cada inodoro debe estar ventilado al aire exterior. Nota: no se puede considerar que las letrinas estén diseñadas adecuadamente para evitar la contaminación.</p> <p>https://www.waterpathogens.org/book/pit-toilets-latrines</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observación única de que uno de los depósitos de residuos no está diseñado adecuadamente o se mantiene de forma inadecuada. • Observación única de una instalación sanitaria que no está bien mantenida (por ejemplo, grietas, agujeros, fugas) o que no tiene ventilación al aire exterior. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Más de una observación de que el(los) depósito(s) de residuo(s) no está(n) diseñado(s) adecuadamente o se mantiene(n) de forma inadecuada. • Más de una observación de una instalación sanitaria que no está bien mantenida (por ejemplo, grietas, agujeros, fugas) o que no tiene ventilación al aire exterior. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El(los) depósito(s) de residuo(s) representan un riesgo de contaminación para el área de cultivo, del producto, del empaque y del equipo, ya que se observan fugas o están mal construidos. • Falla al no proporcionar instalaciones sanitarias con un mantenimiento adecuado. |

| | | | |
|------------------------------------|--|---|--|
| <p>3.08.01c Pregunta nueva</p> | <p>¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales que son fáciles de limpiar?</p> | <p>Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar. Los pisos, las paredes, el techo, los paneles divisores y las puertas deben tener un acabado que pueda limpiarse fácilmente.</p> | <p>Cumplimiento total (3 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar construidas con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar. Los pisos, las paredes, el techo, las divisiones y las puertas deben estar hechos de un acabado que pueda limpiarse fácilmente.</p> <p>Deficiencia Menor (2 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado de instalaciones sanitarias que no están construidos con materiales no porosos. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de instalaciones sanitarias que no están construidas con materiales no porosos. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones sanitarias no están construidas con materiales no porosos. |
| <p>3.08.01d Pregunta nueva</p> | <p>¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están construidas de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?</p> | <p>Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza.</p> | <p>Cumplimiento total (3 puntos): Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza.</p> <p>Deficiencia Menor (2 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado de baños que no están construidos con materiales claros. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de baños que no están construidos con materiales claros. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los baños no están construidos con materiales claros. |
| <p>3.08.01e Pregunta nueva</p> | <p>¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?</p> | <p>El papel higiénico debe proporcionarse en un soporte adecuado en cada instalación sanitaria. El papel higiénico debe mantenerse correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales).</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): El papel higiénico se debe proporcionar en un soporte adecuado en cada instalación sanitaria. El papel higiénico debe mantenerse correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso, en el lavamanos o en los orinales).</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado en que los rollos de papel higiénico no se mantienen apropiadamente (por ejemplo, almacenados en el piso, en el lavamanos o en los orinales). <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de rollos de papel higiénico que no se mantienen apropiadamente (por ejemplo, almacenados en el piso, en el lavamanos o en los orinales). • Uno de los baños no cuenta con papel higiénico y no se ha reabastecido. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No había papel higiénico disponible en el momento de la auditoría. |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------------|--|---|---|
| | <p>3.08.01f Pregunta nueva</p> | <p>Cuando sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar los tanques de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las áreas de cultivo?</p> | <p>Si los inodoros tienen tanques de retención de desechos, deben ser vaciados, bombeados y limpiados de manera que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y del/de las área(s) de cultivo. El equipo utilizado para vaciar/bompear debe estar en buen estado de funcionamiento. Debe existir un procedimiento documentado y debe incluir un plan de respuesta en caso de fugas o derrames graves, incluyendo las instrucciones del lugar en donde se eliminarán los desechos bombeados y solicitar que se establezca comunicación con las personas designadas responsables del programa de inocuidad alimentaria con respecto a las medidas a adoptarse en caso de producirse una fuga o derrame grave.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Si los inodoros tienen depósitos de residuos, estos deben ser vaciados, bombeados y limpiados de manera que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las áreas de cultivo. El equipo utilizado para vaciar/bompear debe estar en buen estado de funcionamiento. Debe existir un procedimiento documentado y debe incluir un plan de respuesta para fugas o derrames importantes, así como también indicar dónde se elimina el desecho bombeado y que exija la comunicación a la(s) persona(s) designada(s) responsable(s) del programa de inocuidad de los alimentos en relación con las acciones realizadas cuando se produzca una fuga o un derrame importante.</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay un procedimiento documentado. |
| <p>3.08.01a</p> | <p>3.08.01g</p> | <p>¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?</p> | <p>Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o de la empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el abastecimiento del inodoro se realizan regularmente. El papel higiénico sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocado en botes de basura y/o en el piso).</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse periódicamente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o internos) deben estar disponibles para su revisión, que muestren que la limpieza, el mantenimiento y el abastecimiento del inodoro se realizan regularmente. Los pañuelos de papel sucios deben tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocarse en los basureros y/o en el suelo).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones de los baños (incluidas las estaciones de lavado de manos) están en buenas condiciones de funcionamiento y limpias. • La limpieza y la desinfección se llevan a cabo con regularidad. • No hay papel higiénico sucio ni en el piso ni en los botes de basura. • Hay botes de basura disponibles para toallas de papel de lavado de manos. • Las estaciones de lavado de manos están limpias y no están obstruidas. <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de incumplimiento de los requisitos anteriores. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de papel higiénico sucio puesto en el bote de basura. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos o faltantes. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de incumplimiento de los requisitos anteriores. • Observación sistemática de papel higiénico sucio puesto en los botes de basura. • Numerosos casos de registros incompletos o faltantes. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al mantener adecuadamente las áreas. • Un solo evento de papel higiénico sucio tirado en el piso de las instalaciones sanitarias. • No hay registros de limpieza y mantenimiento disponibles. |

| | | | | |
|----------------------------|--|--|--|---|
| 3.08.02 | | Sin cambio en v3.2 | Los baños y comedor(es) deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, ante de regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben ser publicados y deben estar en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros con imágenes). Las imágenes o los letreros deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente. | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Las instalaciones sanitarias deben tener señales de lavado de manos como un recordatorio de lavarse las manos antes y después de comer, regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben colocarse visiblemente y en el idioma de los trabajadores (se permiten carteles con imágenes). Los carteles deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejemplo único/aislado de señalización que no es permanente. • Ejemplo único/aislado de señalización que no está en el idioma de los trabajadores. • Ejemplo único/aislado de señalización publicada de manera no visible. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de señalizaciones que no son permanentes. • Numerosos eventos de señalización que no está en el idioma de los trabajadores. • Numerosos ejemplos de señalización publicada de manera no visible. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay señalización. |
| 3.08.03a | | ¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente (sin fugas, libres de desagües obstruidos, etc.) y se limitan solo a fines de lavado a mano? | Las estaciones de lavado de manos deben usarse solo para lavarse las manos y mantenerse en buen estado de funcionamiento con un drenaje adecuado o diseñadas para capturar el agua de enjuague. | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.03b Pregunta nueva | | ¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores? | Las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (es decir, ubicadas fuera de la instalación sanitaria) para verificar las actividades de lavado de manos , y que sean de fácil acceso para los trabajadores. | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (es decir, ubicadas fuera de la instalación sanitaria) a fin de verificar las actividades de lavado de manos y deben ser de fácil acceso para los trabajadores.</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado de una estación de lavado de manos ubicada dentro de una instalación sanitaria. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de estaciones de lavado de manos ubicadas dentro de las instalaciones sanitarias. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas las estaciones de lavado de manos están ubicadas dentro de las instalaciones sanitarias. |
| 3.08.03c Pregunta nueva | | ¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel? | Todas las instalaciones para lavarse las manos deben estar debidamente abastecidas con jabón líquido no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel. | Sin cambio en v3.2 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>3.08.04 Pregunta nueva</p> | <p>¿Las pruebas de coliformes totales (CT) y de E. coli genérico se realizan en el agua usada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?</p> | <p>Los coliformes totales (CT) y las pruebas de <i>E. coli</i> genérico deben realizarse antes del uso y por menos una vez al año. Las muestras de agua deben ser tomadas tan cerca del punto de uso como sea posible, por ejemplo, de la llave/grifo para lavarse las manos. Si hay múltiples unidades para el lavado de manos, entonces las muestras deben tomarse de un lugar diferente cada vez que se haga la prueba (aleatorizar o rotar los lugares). Si hay múltiples fuentes de agua para el lavado de manos, las pruebas también deben tener en cuenta cada una de las fuentes utilizadas.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de coliformes totales (CT) y de <i>E. coli</i> genérico deben realizarse antes del uso y al menos una vez al año. Las muestras de agua deben tomarse lo más cerca posible del punto de uso práctico, por ejemplo, de la llave/grifo del lavamanos. Si hay varias unidades de lavado de manos, entonces las muestras deben tomarse de un lugar diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar los lugares). Si hay varias fuentes de agua para el lavado de manos, las pruebas también deben tener en cuenta cada fuente utilizada. Referencia: https://extension.psu.edu/coliform-bacteria https://safewater.zendesk.com/hc/en-us/sections/202366208-Total-Coliforms https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2011-title40-vol23/pdf/CFR-2011-title40-vol23-part141.pdf https://www.epa.gov/dwstandardsregulations</p> <p>Deficiencia Menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único de pruebas del agua que no se realizan con la frecuencia correcta. • La(s) muestra(s) no fue(ron) tomada(s) en el punto de uso práctico más cercano. • No se ha analizado una de las fuentes de agua (cuando hay más de una). <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas de agua que no se realizan con la frecuencia correcta. • No se ha analizado más de una fuente de agua (cuando hay más de dos). <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay disponibles resultados de pruebas microbiológicas. • La última prueba fue realizada hace más de 12 meses. |
| <p>3.08.04a Pregunta nueva</p> | <p>¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?</p> | <p>Debería haber un procedimiento documentado establecido que detalle cómo se deben tomar las muestras de agua, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación en que se tomó la muestra, identificar la estación de lavado de manos, la fuente de agua y la fecha.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Debe existir un procedimiento documentado establecido que detalle cómo se deben tomar las muestras de agua, incluyendo la forma de identificar las muestras, es decir, mencionando claramente el lugar donde se tomó la muestra, identificando la estación de lavado de manos, la fuente de agua y la fecha.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe un procedimiento documentado. |
| <p>3.08.04b Pregunta nueva</p> | <p>¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p> | <p>Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados inadecuados o anormales en las pruebas de agua, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POEs) que cubran las medidas correctivas, no sólo para el descubrimiento de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar tales hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe un procedimiento documentado |

| | | | | |
|---------|----------------------------|---|--|--|
| | 3.08.04c Pregunta nueva | Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas? | Para coliformes totales (CT) y <i>E. coli</i> genérico, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC / 100mL). Donde se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de detección de agua. | <p>Cumplimiento total (15 puntos): En el caso de los coliformes totales (CT) y <i>E. coli</i> genérico, debe haber resultados negativos o < límite de detección (NMP o UFC/100mL). Cuando se hayan superado los umbrales, debe haber acciones correctivas registradas, incluyendo las investigaciones y los nuevos análisis del agua.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros que muestren resultados inadecuados o anormales de las pruebas de coliformes totales sin que se hayan documentado acciones correctivas adecuadas. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de registros que muestren resultados inadecuados o anormales de las pruebas de coliformes totales sin que se hayan documentado acciones correctivas adecuadas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han realizado acciones correctivas. • Un único resultado fuera de especificación para <i>E. coli</i> genérico sin acciones correctivas adecuadas. |
| 3.08.04 | 3.08.05 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.05 | 3.08.06 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para el consumo" (por ejemplo, hierbas, fruta de hueso, tomates, cítricos, flores comestibles, etc.). La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, geles o rociadores) no reemplaza los requisitos de lavado de manos (no tiene cualidades de surfactante). Las estaciones secundarias de sanitización de manos no deben tener fragancia/sin perfume, tener etanol o isopropanol del 60% al 95% o isopropanol (también se acepta el cloruro de benzalconio) y deben estar ubicadas convenientemente en zonas de tránsito, pero no deben ser obstructivas. Las inmersiones de manos (si se usan) deben contener un sanitizante de grado alimenticio aprobado por el USDA en una concentración determinada. Consulte la etiqueta del fabricante del sanitizante de manos para ver las diluciones. Las inmersiones de manos deben monitorearse regularmente (comprobaciones de la resistencia a los antimicrobianos) para garantizar su efectividad con las acciones correctivas registradas (por ejemplo, reposición de la solución de inmersión y adiciones antimicrobianas). Las estaciones de gel y rociador de manos deben estar bien abastecidas con un sanitizante aprobado para contacto directo de mano con los alimentos y supervisado regularmente (verificaciones registradas para garantizar la disponibilidad con acciones correctivas registradas (por ejemplo, reabastecimiento de paquete); el uso de un dispensador con alerta de recarga es una práctica ideal. El auditor debe verificar que</p> |

| | | | | |
|---------|---------|--------------------|--------------------|--|
| | | | | <p>el tipo de estaciones con paquete de gel estén surtidas y que el auditado revise la resistencia de los productos químicos antimicrobianos en las inmersiones de manos mientras recorre las instalaciones.</p> <p>http://www.qualityassurancemag.com/qa0612-proper-hand-sanitation-practices.aspx https://www.cdc.gov/handwashing/index.html https://nelsonjameson.com/learn/sanitation-maintenance/hand-hygiene/ https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm113827.htm</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de estaciones secundarias de sanitización de manos que no están colocadas o están vacías. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de inmersiones de manos que contienen soluciones de baja concentración. • Evento único/aislado de dispensadores mal ubicados (por ejemplo, muy cerca del área de cultivo, no está ubicado convenientemente). <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de estaciones secundarias de sanitización de manos que no están en su lugar o están vacías. • Numerosos ejemplos de inmersiones de manos que contienen soluciones de baja concentración. • Numerosos ejemplos de dispensadores mal ubicados (por ejemplo, muy cerca del área de cultivo, no está ubicado convenientemente). • Uso de gel de manos o rociador sanitizante que no está aprobado para el contacto directo de las manos con los alimentos (por ejemplo, aprobado por el USDA o su equivalente nacional). <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay estaciones secundarias de sanitización de manos donde es necesario o todas están vacías. • Se detectó que todas las inmersiones de manos encontradas contenían soluciones de baja concentración. |
| 3.08.06 | 3.08.07 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.07 | 3.08.08 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|----------|----------|--|--------------------|--|
| 3.08.08 | 3.08.09 | ¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario? | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): No se debe permitir que trabajen en contacto con el producto, el empaque o las superficies que entran en contacto con alimentos a los trabajadores que tienen abscesos, llagas, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal. Se debe solicitar a los trabajadores que notifiquen a sus supervisores si tienen algún síntoma preocupante. Todos los vendajes deben cubrirse con una cubierta no porosa, como guantes que no sean de látex o de vinilo.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un solo caso de un trabajador con abscesos expuestos, llagas, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal. No existe una amenaza de contaminación del producto o del empaque. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Más de un caso de trabajadores con abscesos expuestos, llagas, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal. No hay amenaza de contaminación del producto o del empaque. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uno o más trabajadores que tiene o tienen abscesos, llagas, heridas infectadas, que muestran signos de enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal que es un peligro son observados trabajando en contacto con alimentos, superficies en contacto con alimentos o empaques • El auditor deberá considerar si se trata de una adulteración y si debe aplicar la pregunta 3.05.10 y calificar una falla automática |
| 3.08.09 | 3.08.10 | ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes, aros, pestañas postizas, etc., no se usan? | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.10 | 3.08.11 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.10a | 3.08.11a | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.10b | 3.08.11b | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|----------|----------|---|---|---|
| 3.08.11 | 3.08.12 | ¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)? | Los trabajadores deben tener un área designada para guardar artículos personales como abrigos, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/las área(s) de cultivo y área(s) de almacenamiento de material. para prevenir la contaminación y evitar riesgos de inocuidad alimentaria. | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los trabajadores deben tener un área designada para guardar artículos personales, como abrigos, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para guardar los artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/las áreas de cultivo y de almacenamiento de material para evitar la contaminación y evitar riesgos de defensa alimentaria. Los casilleros o cubículos son ideales si se mantienen apropiadamente, montados alejados del piso y con cimas inclinadas y ubicado fuera de las áreas de cultivo y almacenamiento. Los casilleros transparentes de malla son ideales.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pertenencias personales, comida personal, etc. que se encuentran en las áreas de cultivo o de almacenamiento de materiales. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de pertenencias personales, comida personal, etc. que se encuentran en el área de cultivo o de almacenamiento de materiales. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para evitar el ingreso de pertenencias personales, comida personal, etc. al área de cultivo. |
| 3.08.12 | 3.08.13 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.13 | 3.08.14 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.08.13a | 3.08.14a | Sin cambio en v3.2 | Deben proporcionarse tazas de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen tazas de un solo uso , fuentes para beber, etc. Los vasos de uso común y otros utensilios comunes están prohibidos. | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Se deben proporcionar tazas de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen tazas de un solo uso, bebederos, etc. Están prohibidos los vasos de uso común y otros utensilios de uso común.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de tazas de un solo uso que faltan en uno de los contenedores de agua. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de tazas de un solo uso que faltan en los contenedores de agua. • Se está utilizando un bebedero, pero no está en condiciones sanitarias. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se proporcionan tazas de un solo uso para los contenedores de agua. |

| | | | |
|-----------------------------------|---|---|--|
| <p>3.08.16 Pregunta nueva</p> | <p>¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?</p> | <p>Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura para que las áreas de cultivo y almacenamiento no estén contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, latas) deben estar disponibles y colocados en lugares adecuados para la eliminación de residuos y basura, por ejemplo, cerca de las estaciones de lavado de manos.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Deben existir medidas adecuadas para la eliminación de basura de tal manera que las áreas de cultivo y almacenamiento no sean contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, botes) deben estar disponibles y colocados en ubicaciones adecuadas para la eliminación de residuos y basura, por ejemplo, cerca de las estaciones lavado de manos. Todos los contenedores y recipientes de basura deben tener una tapa y mantenerse cubiertos para evitar la atracción de insectos, roedores y otras plagas. Opción N/A disponible si no hay trabajo en el momento de la auditoría.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento único/aislado de contenedores no disponibles y/o que no se mantiene para proteger contra la posible contaminación del cultivo. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de contenedores no disponibles y/o que no se mantienen para proteger contra la posible contaminación del cultivo. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada al no proveer el medio para la eliminación adecuada de la basura. • Falla generalizada en el mantenimiento de los contenedores para proteger contra la posible contaminación del cultivo. |
| <p>3.09.01</p> | <p>¿Está siendo utilizado lodo cloacal humano (biosólidos) como un insumo? Pregunta de recopilación de información.</p> | <p>El uso de lodos cloacales (biosólidos), que son subproductos del tratamiento de aguas residuales, es una falla automática para las operaciones de cultivo en interiores, y también donde está específicamente prohibido según las buenas prácticas de manejo. (por ejemplo, LGMA, T-GAPs). El uso de biosólidos no tratados está prohibido. Pregunta de recopilación de información.</p> | <p>Total de puntos 0: Pregunta para recopilación de información. Los lodos cloacales humanos (biosólidos), que son subproductos del tratamiento de aguas residuales, no deben utilizarse en el ciclo de cultivo para operaciones de cultivo de invernadero, y tampoco donde estén específicamente prohibidos según las buenas prácticas de administración (por ejemplo, LGMA, T-BPA). El uso de biosólidos no tratados está prohibido.</p> <p>https://toxics.usgs.gov/regional/emc/municipal_biosolids.html</p> |
| <p>3.09.01a</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> | <p>Algunas pautas específicas para productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|---|--|
| 3.09.01b | | Sin cambio en v3.2 | <p>Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. Debe haber un intervalo de tiempo entre la aplicación y la cosecha de por lo menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y abono, y un intervalo de por lo menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. Debe haber un intervalo entre la aplicación y la cosecha de al menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y el compost, y un intervalo de al menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado. Es posible un intervalo más corto si el fertilizante ha sido sometido a un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación de estudios de validación que demuestran que el material es seguro. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y hay que ser cuidadosos de no extrapolar demasiado. Debe confirmarse que se mantienen registros de monitoreo de los requisitos clave del estudio de validación y que estos registros de monitoreo son verificados. Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de realizar la siembra o de la brotación en el caso de los cultivos arbóreos.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los registros. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en los registros. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada para mantener los registros. • No hay registros disponibles. • El intervalo entre la aplicación y la cosecha no está siendo respetado, y no hay un estudio de validación para verificar los plazos de la aplicación. • Cualquier incidente de contaminación directa del producto constituye un peligro para la salud y se considera como una adulteración. Volver a la pregunta 3.05.10. |
| 3.09.01d | 3.09.01c | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada). La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de análisis (CdA), las cartas de garantía u otra documentación formal de el/los fabricante(s) o proveedor(es) de fertilizantes deben estar vigentes y declarar cualquier sustancia inerte o ingrediente activo utilizado como "relleno" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). La preocupación principal se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn).) Ver la Tabla 2-1 de Concentraciones Máximas de Contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Debe haber suficiente información de identificación que permita rastrear hasta la fuente si es necesario, por lo tanto, solo deben usarse los proveedores aprobados limitados a aquellas empresas que demuestren un cumplimiento consistente con las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>https://www.epa.gov/biosolids/plain-english-guide-epa-part-503-biosolids-rule https://apps1.cdffa.ca.gov/fertilizerproducts/ http://library.state.or.us/repository/2007/200701251422434/index.pdf https://agr.wa.gov/departments/pesticides-and-fertilizers/fertilizers/product-database</p> |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|--|---|
| | | | | <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación está disponible, pero no se hace referencia al material inerte que es utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación demuestra que los metales pesados que pueden afectar la salud humana son utilizados como rellenos sin información específica de concentración que indique estándares. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación disponible que detalle los componentes del material. • Se proporciona documentación, pero no está lo suficientemente detallada como para poder rastrear hasta la fuente. |
| 3.09.01e | 3.09.01d | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificado(s) de Análisis (CdA) deben estar disponibles para cada lote (que contenga material animal) usado. Como mínimo, las pruebas microbianas deben incluir <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157:H7 para tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, téis de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para compost a base de animales, utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).</p> <p>Cuando sea legalmente permitido, es posible una tasa de muestreo reducida si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de abono) y ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación del estudio de validación que muestra que el material es seguro y registros de control del proceso adecuados (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como la sonda de temperatura) se mantienen y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no extrapolar en exceso. También se debe de seguir toda legislación local y nacional. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de abono tienen SOPs de contaminación cruzada y registros de temperatura/volteo.</p> | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|---|--|
| 3.09.01f | 3.09.01e | Sin cambio en v3.2 | <p>Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otros documentos del(los) proveedor(es) de compostaje que cubren las pruebas de metales pesados deben estar disponibles. La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Ver la tabla 2-1 de concentraciones máximas de contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Se deben respetar todas las legislaciones locales y nacionales.</p> <p>https://www.epa.gov/biosolids/plain-english-guide-epa-part-503-biosolids-rule https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title40-vol32/xml/CFR-2018-title40-vol32-part503.xml#seqnum503.13 https://www.planetnatural.com/composting-101/compost-concerns/heavy-metals/</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una prueba faltante en un lote individual utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas faltantes en un lote individual utilizado. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de la misma prueba faltante de múltiples lotes utilizados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay CdA para el material que está siendo utilizado. • Falla sistemática para proporcionar evidencia de las pruebas requeridas realizadas en los lotes utilizados. |
| 3.09.02a | | Sin cambio en v3.2 | <p>Algunas pautas específicas para productos básicos tienen reglas con respecto al uso de tipos de fertilizantes específicos, por ejemplo, Directrices Específicas de Productos de Hoja Verde de California. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.02b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los registros deben ser legibles y, al menos, detallar la fecha de aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, a granel, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación hasta el sitio si es necesario. Debe haber un intervalo entre la aplicación y la cosecha de al menos 45 días para los tratamientos de cultivos no sintéticos y el compostaje, y un intervalo de al menos 120 días (pero idealmente de 9 meses) para el estiércol animal no tratado. Es posible un intervalo más corto si el fertilizante ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos y el auditado tiene documentación de estudios de validación que demuestran que el material es seguro. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. Debe confirmarse que se mantienen registros de monitoreo de los requisitos clave del estudio de validación y que estos registros de monitoreo son verificados. Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de realizar la siembra o de la brotación en el caso de los cultivos arbóreos.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los registros. |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|--|--|
| | | | | <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en los registros. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada de no mantener los registros. • No hay registros disponibles. • El intervalo entre la aplicación y la cosecha no está siendo respetado, y no hay un estudio de validación para verificar los plazos de la aplicación. • Cualquier incidente de contaminación directa del producto constituye un peligro para la salud y se considera como una adulteración. Volver a la pregunta 3.05.10. |
| 3.09.02d | 3.09.02c | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada).</p> <p>La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser vigentes y declarar cualquier sustancia inerte o ingrediente activo utilizado como "relleno" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn).) Ver la Tabla 2-1 de Concentraciones Máximas de Contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Debe haber suficiente información de identificación que permita rastrear el origen hasta la fuente si es necesario, por lo tanto, solo los proveedores aprobados deben usarse, limitándose a aquellas empresas que demuestren un cumplimiento consistente con las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>https://apps1.cdfa.ca.gov/fertilizerproducts/ http://library.state.or.us/repository/2007/200701251422434/index.pdf https://agr.wa.gov/departments/pesticides-and-fertilizers/fertilizers/product-database https://cms.agr.wa.gov/WSDAKentico/Documents/Pubs/707-382HeavyMetalsTestRequirements.pdf?/707-382HeavyMetalsTestRequirements</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación está disponible, pero no se hace referencia al material inerte que es utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación demuestra que los metales pesados que pueden afectar la salud humana se utilizan como rellenos sin información sobre la concentración específica que indique los estándares. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación disponible que detalle los componentes del material. • Se proporciona documentación, pero no está lo suficientemente detallada como para poder rastrear hasta la fuente. |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|--|---|
| 3.09.02e | 3.09.02d | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificado(s) de Análisis (CdA) deben estar disponibles para cada lote (que contenga material animal) usado. Como mínimo, las pruebas microbianas deben incluir <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157: H7 para tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, tés de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para compost a base de animales, utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).</p> <p>Cuando sea legalmente permitido, es posible una tasa de muestreo reducida si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de abono) y ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación del estudio de validación que muestra que el material es seguro y registros de control del proceso adecuados (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como la sonda de temperatura) se mantienen y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no extrapolar en exceso. Toda legislación local y nacional también se debe de seguir. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de abono tienen SOPs de contaminación cruzada y registros de temperatura/volteo.</p> | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.02f | 3.09.02e | Sin cambio en v3.2 | <p>Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otros documentos del(los) proveedor(es) que cubren pruebas de metales pesados deben estar disponibles. La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Se deben respetar todas las legislaciones locales y nacionales.</p> <p>http://www.calrecycle.ca.gov/laws/Regulations/Title14/ch31a5.htm</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una prueba faltante en un lote individual utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas faltantes en un lote individual utilizado. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de la misma prueba faltante de múltiples lotes utilizados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay CdA u otra documentación disponible para el material que está siendo utilizado. • Falla sistemática para proporcionar evidencia de las pruebas requeridas realizadas en los lotes utilizados. |

| | | | | |
|----------|--|---|--------------------|--|
| 3.09.03 | | <p>¿Se utiliza estiércol de animal no tratado como insumo? (por ejemplo, estiércol crudo y/o estiércol animal no compostado, no completamente compostado, desechos verdes, estiércol animal no tratado térmicamente)? Pregunta de recopilación de información</p> | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.03a | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.03b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los registros deben ser legibles y al menos detallar la fecha de aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario. Debe haber un intervalo entre la aplicación y la cosecha de al menos 45 días para los tratamientos de cultivos no sintéticos y el compostaje, y un intervalo de al menos 120 días (pero idealmente de 9 meses) para el estiércol animal no tratado. Es posible un intervalo más corto si el fertilizante ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos y el auditado tiene documentación de estudio de validación que muestra que el material es seguro. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. Debería haber una confirmación de que se están conservando los registros de los requisitos clave del estudio de validación y que estos registros de monitoreo se están verificando. Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de realizar la siembra o de la brotación en el caso de los cultivos arbóreos.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los registros. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en los registros. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada de no mantener los registros. • No hay registros disponibles. • El intervalo entre la aplicación y la cosecha no está siendo respetado, y no hay un estudio de validación para verificar los plazos de la aplicación. • Cualquier incidente de contaminación directa del producto constituye un peligro para la salud y se considera como una adulteración. Volver a la pregunta 3.05.10. |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|---|--|
| 3.09.03d | 3.09.03c | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "reellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada).</p> <p>La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otra documentación formal del(los) fabricante(s) o proveedor(es) de fertilizantes deben estar vigentes e indicar cualquier sustancia inerte o ingrediente activo utilizado como "relleno" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Ver la Tabla 2-1 de Concentraciones Máximas de Contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Debe haber suficiente información de identificación que permita rastrear el origen hasta la fuente si es necesario, por lo tanto, solo los proveedores aprobados deben usarse, limitándose a aquellas empresas que demuestren un cumplimiento consistente con las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>https://apps1.cdfa.ca.gov/fertilizerproducts/ http://library.state.or.us/repository/2007/200701251422434/index.pdf https://agr.wa.gov/departments/pesticides-and-fertilizers/fertilizers/product-database https://cms.agr.wa.gov/WSDAKentico/Documents/Pubs/707-382HeavyMetalsTestRequirements.pdf?/707-382HeavyMetalsTestRequirements</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación está disponible, pero no se hace referencia al material inerte que se utiliza. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación demuestra que los metales pesados que pueden afectar la salud humana se utilizan como reellenos sin información de la concentración específica que indique los estándares. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación disponible que detalle los componentes del material. • Se proporciona documentación, pero no está lo suficientemente detallada como para poder rastrear hasta la fuente. |
| 3.09.03f | 3.09.03d | Sin cambio en v3.2 | <p>Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otros documentos del(los) proveedores que cubren las pruebas de metales pesados deben estar disponibles. La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Ver la tabla 2-1 de concentraciones máximas de contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Se deben respetar todas las legislaciones locales y nacionales.</p> <p>https://www.epa.gov/sites/production/files/2018-12/documents/plain-english-guide-part503-biosolids-rule.pdf https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title40-vol32/xml/CFR-2018-title40-vol32-part503.xml#seqnum503.13 https://www.planetnatural.com/composting-101/compost-concerns/heavy-metals/</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una prueba faltante en un lote individual utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas faltantes en un lote individual utilizado. |

| | | | | |
|----------|--|---|--------------------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de la misma prueba faltante de múltiples lotes utilizados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay CdA u otra documentación disponible para el material que está siendo utilizado. • Falla generalizada para proporcionar evidencia de las pruebas requeridas realizadas en los lotes utilizados. |
| 3.09.04 | | ¿Se están utilizando otros tratamientos de cultivos No Sintéticos como insumo (por ejemplo, té de compostaje, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, bio-fertilizantes, etc.)? Pregunta de ecopilación de Información. | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.04a | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.04b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los registros deben ser legibles y al menos detallar la fecha de aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación hasta el sitio si es necesario. Debe haber un intervalo entre la aplicación y la cosecha de al menos 45 días para los tratamientos de cultivos no sintéticos y el compostaje, y un intervalo de al menos 120 días (pero idealmente de 9 meses) para el estiércol animal no tratado. Es posible un intervalo más corto, si el fertilizante ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos y el auditado tiene documentación de estudio de validación que muestra que el material es seguro. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no sobre extrapolar. Debe haber una confirmación de que se están conservando los registros de los requisitos clave del estudio de validación y que estos registros de monitoreo se están verificando. Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de realizar la siembra o de la brotación en el caso de los cultivos arbóreos.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los registros. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en los registros. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada de no mantener los registros. • No hay registros disponibles. • El intervalo entre la aplicación y la cosecha no está siendo respetado, y no hay un estudio de validación para verificar los plazos de la aplicación. • Cualquier incidente de contaminación directa del producto constituye un peligro para la salud y se considera como una adulteración. Volver a la pregunta 3.05.10. |

| | | | | |
|----------|----------|--------------------|---|--|
| 3.09.04d | 3.09.04c | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "reellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada).</p> <p>La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otra documentación formal del(los) fabricante(s) o proveedor(es) de fertilizantes deben estar vigentes e cualquier sustancia inerte o ingrediente activo utilizado como "relleno" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Ver la Tabla 2-1 de Concentraciones Máximas de Contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Debe haber suficiente información de identificación que permita rastrear hasta la fuente si es necesario, por lo tanto, solo deben usarse los proveedores aprobados limitados a aquellas empresas que demuestren un cumplimiento consistente con las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>https://apps1.cdfa.ca.gov/fertilizerproducts/ http://library.state.or.us/repository/2007/200701251422434/index.pdf https://agr.wa.gov/departments/pesticides-and-fertilizers/fertilizers/product-database https://cms.agr.wa.gov/WSDAKentico/Documents/Pubs/707-382HeavyMetalsTestRequirements.pdf?/707-382HeavyMetalsTestRequirements</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación está disponible, pero no se hace referencia al material inerte que está siendo utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación demuestra que los metales pesados que pueden afectar la salud humana se utilizan como reellenos sin información de la concentración específica que indique los estándares. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación disponible que detalle los componentes del material. • Se proporciona documentación, pero no está lo suficientemente detallada como para poder rastrear hasta la fuente. |
| 3.09.04e | 3.09.04d | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificado(s) de Análisis (CdA) deben estar disponibles para cada lote (que contenga material animal) usado. Como mínimo, las pruebas microbianas deben incluir <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E. coli</i> O157:H7 para tratamientos de cultivos no sintéticos (por ejemplo, téis de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio-fertilizantes") y para compost a base de animales, utilizando métodos aprobados de muestreo y prueba (por ejemplo, AOAC y un laboratorio acreditado).</p> <p>Cuando sea legalmente permitido, es posible una tasa de muestreo reducida si el material es producido por el auditado (por ejemplo, operaciones de cultivo de hongos con producción interna de abono) y ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación del estudio de validación que muestra que el material es seguro y registros de control del proceso adecuados (por ejemplo, registros de tiempo/temperatura y registros de calibración, tales como la</p> | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|----------|----------|--|---|--|
| | | | sonda de temperatura) se mantienen y están disponibles durante la auditoría. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y se debe tener cuidado de no extrapolar en exceso. Toda legislación local y nacional también se debe de seguir. El productor debe tener pruebas de que los proveedores de abono tienen SOPs de contaminación cruzada y registros de temperatura/volteo. | |
| 3.09.04f | 3.09.04e | Sin cambio en v3.2 | Certificado(s) de Análisis (CdA), cartas de garantía u otros documentos deben estar disponibles de los proveedores de tratamiento de cultivos que cubren las pruebas de metales pesados. La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otros documentos de el/los proveedores de tratamientos para cultivos no sintéticos que cubren las pruebas de metales pesados deben estar disponibles. La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Se deben respetar todas las legislaciones locales y nacionales.</p> <p>https://www.epa.gov/sites/production/files/2018-12/documents/plain-english-guide-part503-biosolids-rule.pdf https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title40-vol32-part503.xml#seqnum503.13 https://www.planetnatural.com/composting-101/compost-concerns/heavy-metals/</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una prueba faltante en un lote individual utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas faltantes en un lote individual utilizado. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de la misma prueba faltante de múltiples lotes utilizados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay CdA u otra documentación disponible para el material que está siendo utilizado. • Falla generalizada para proporcionar evidencia de las pruebas requeridas realizadas en los lotes utilizados. |
| 3.09.05 | | ¿Se están utilizando enmiendas de suelo o sustrato como insumo (por ejemplo, subproductos vegetales, humatos, algas marinas, inoculantes y acondicionador, etc.)? Pregunta de recopilación de información. | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.05a | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|----------|--|--------------------|--|---|
| 3.09.05b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los registros deben ser legibles y, al menos detallar la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, al voleo, etc.), dónde se aplicó y el nombre del operador. Debe haber suficiente información de identificación en los registros que permita rastrear una aplicación al sitio si es necesario.</p> <p>Debe haber un intervalo entre la aplicación y la cosecha de al menos 45 días para los tratamientos no sintéticos de cultivos y el compost, y un intervalo de al menos 120 días (pero idealmente 9 meses) para el estiércol animal no tratado. Es posible un intervalo más corto si el fertilizante ha sido sometido a un proceso físico/químico/biológico para inactivar los patógenos humanos y el auditado tiene documentación de estudios de validación que demuestran que el material es seguro. Los estudios de validación deben ser aplicables a la situación en cuestión y hay que ser cuidadosos de no extrapolar demasiado. Debe confirmarse que se mantienen registros de monitoreo de los requisitos clave del estudio de validación y que estos registros de monitoreo son verificados. Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de realizar la siembra o de la brotación en el caso de los cultivos arbóreos.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los registros. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en los registros. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla generalizada al mantener los registros. • No hay registros disponibles. • El intervalo entre la aplicación y la cosecha no está siendo respetado, y no hay un estudio de validación para verificar los plazos de la aplicación. • Cualquier incidente de contaminación directa del producto constituye un peligro para la salud y se considera como una adulteración. Volver a la pregunta 3.05.10. |
| 3.09.05c | | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada).</p> <p>La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otra documentación formal del(los) fabricante(s) o proveedor(es) de fertilizantes deben estar vigentes e indicar cualquier sustancia de ingrediente activo o inerte utilizado como "relleno" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granulada). La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Ver la Tabla 2-1 de Concentraciones Máximas de Contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Debe haber suficiente información de identificación que permita rastrear el origen hasta la fuente si es necesario, por lo tanto, solo debe usarse los proveedores aprobados, limitándose a aquellas empresas que demuestren un cumplimiento constante de las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>https://apps1.cdfa.ca.gov/fertilizerproducts/ http://library.state.or.us/repository/2007/200701251422434/index.pdf https://agr.wa.gov/departments/pesticides-and-fertilizers/fertilizers/product-database</p> |

| | | | | |
|----------|--|---|--|---|
| | | | | <p>https://cms.agr.wa.gov/WSDAKentico/Documents/Pubs/707-382HeavyMetalsTestRequirements.pdf?/707-382HeavyMetalsTestRequirements</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación está disponible, pero no se hace referencia al material inerte que está siendo utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación demuestra que los metales pesados que pueden afectar la salud humana se utilizan como rellenos sin información de la concentración específica que indique los estándares. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación disponible que detalle los componentes del material. • Se proporciona documentación, pero no está lo suficientemente detallada como para poder rastrear hasta la fuente. |
| 3.09.06 | | ¿Se están utilizando fertilizantes Inorgánicos como insumo (por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc.)? Pregunta de recopilación de información. | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.06a | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.09.06c | | Sin cambio en v3.2 | <p>Los Certificados de Análisis, las cartas de garantía u otra documentación oficial de los fabricantes o proveedores del fertilizante deben estar vigentes e indicar las sustancias de ingredientes inertes o activos que se utilizan como "rellenos" (por ejemplo, las bolitas de arcilla, la piedra caliza granulada).</p> <p>La preocupación se centra en metales pesados que pueden afectar a la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Selenio (Se), Zinc (Zn)).</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): El/Los Certificado(s) de Análisis (CdA), las cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor de fertilizantes deben ser vigentes y declarar cualquier sustancia inerte o ingrediente activo utilizado como "relleno" (por ejemplo, pellets de arcilla, piedra caliza granular). La preocupación se centra en los metales pesados que pueden afectar la salud humana (por ejemplo, Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Cobre (Cu), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni) Selenio (Se), Zinc (Zn)). Ver la Tabla 2-1 de Concentraciones Máximas de Contaminantes, Guía de la EPA para la norma 40 CFR Parte 503. Debe haber suficiente información de identificación que permita rastrear el origen hasta la fuente si es necesario, por lo tanto, solo los proveedores aprobados deben usarse, limitándose a aquellas empresas que demuestren un cumplimiento consistente con las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>https://apps1.cdfa.ca.gov/fertilizerproducts/ http://www.health.state.mn.us/divs/eh/risk/studies/metals.html https://agr.wa.gov/departments/pesticides-and-fertilizers/fertilizers/product-database https://cms.agr.wa.gov/WSDAKentico/Documents/Pubs/707-382HeavyMetalsTestRequirements.pdf?/707-382HeavyMetalsTestRequirements</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación está disponible, pero no se hace referencia al material inerte que es utilizado. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La documentación demuestra que los metales pesados que pueden afectar la salud humana se utilizan como rellenos sin información sobre la |

| | | | | |
|----------|--|--|--------------------|---|
| | | | | <p>concentración específica que indique los estándares.</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación disponible que detalle los componentes del material. • Se proporciona documentación, pero no está lo suficientemente detallada como para poder rastrear hasta la fuente. |
| 3.10.01 | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.10.01a | | <p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada?</p> <p>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p> | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si >60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser las aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), los reservorios suministrados por agua de pozo o el agua de lluvia, el agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto.</p> <p>Referencias: https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</p> |
| | | | | <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas del agua que no se producen con la frecuencia correcta. • La(s) muestra(s) no se ha(n) tomado en el punto de uso práctico más cercano. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas del agua que no ocurren con la frecuencia correcta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • No se ha realizado una prueba del agua en los últimos 12 meses. |

| | | | | |
|----------|--|---|---|--|
| 3.10.01b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo la indicación de cómo deben identificarse las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (es importante para poder calcular las medias geométricas). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua esté en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POE de muestreo. |
| 3.10.01c | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POEs que cubran las medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales • No se siguieron los POE escritos cuando se registraron resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales en los últimos 12 meses. |
| 3.10.01e | | <p>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</p> | <p>Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando se realice algún tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención), éste deberá ser supervisado. La resistencia de los productos químicos antimicrobianos deberá comprobarse utilizando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en la reacción química, sonda de prueba, o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deberá haber registros de control completados al menos diariamente cuando se utilice el sistema. Deberá registrarse cualquier "suceso" del pozo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de supervisión de parámetros incorrectos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. • Numerosos casos de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Numerosos casos de supervisión de parámetros incorrectos. • No hay documentación de apoyo sobre el método de |

| | | | | |
|----------|--|---|--|---|
| | | | | <p>control y/o la frecuencia utilizada.</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • La frecuencia de la supervisión es insuficiente para verificar que el proceso está controlado. • Los parámetros de monitoreo en uso son insuficientes para verificar que el proceso está controlado. • Falla al no mantener los registros adecuadamente. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.01f | | <p>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</p> | <p>Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los "Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se verificó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, problemas relacionados con la tapa del pozo, el revestimiento del pozo, los sellos, los depósitos de tuberías, el equipo de tratamiento, las conexiones cruzadas, la basura, la presencia de animales, el agua acumulada, etc.), y cualquier acción tomada. La documentación apropiada debe estar disponible para su revisión.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al no mantener los registros. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.02a | | <p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada?</p> <p>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones). Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si >60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella</p> |

| | | | | |
|----------|--|--------------------|--------------------|--|
| | | | | <p>en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto.</p> <p>Referencias:</p> <p>https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas del agua que no se producen con la frecuencia correcta. • La muestra no se ha tomado en el punto de uso práctico más cercano. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas de agua que no ocurren con la frecuencia correcta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • No se ha realizado una prueba de agua en los últimos 12 meses. |
| 3.10.02b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos documentados establecidos que detallen cómo se toman muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (es importante para poder calcular las medias geométricas). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible cuando el agua entre en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POE de muestreo. |

| | | | | |
|----------|--|--|--|---|
| 3.10.02c | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POEs que cubran las medidas correctivas para los resultados inadecuados/anormales de los análisis del agua. • No se siguieron los POE escritos cuando se registraron resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales en los últimos 12 meses. |
| 3.10.02e | | <p>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) ¿Hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</p> | <p>Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando se realice algún tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención), éste deberá ser supervisado. La resistencia de los productos químicos antimicrobianos deberá comprobarse utilizando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en la reacción química, sonda de prueba, o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deberá haber registros de control completados al menos diariamente cuando se utilice el sistema. Deberá registrarse cualquier "suceso" del pozo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de supervisión de parámetros incorrectos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. • Numerosos casos de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Numerosos casos de supervisión de parámetros incorrectos. • No hay documentación de apoyo sobre el método de control y/o la frecuencia utilizada. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • La frecuencia de la supervisión es insuficiente para verificar que el proceso está controlado. • Los parámetros de monitoreo en uso son insuficientes para verificar que el proceso está controlado. • Falla al no mantener los registros adecuadamente. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |

| | | | | |
|----------|--|--|--|--|
| 3.10.02f | | <p>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</p> | <p>Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los "Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se verificó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, problemas relacionados con la tapa del pozo, el revestimiento del pozo, las juntas, los depósitos de tuberías, el equipo de tratamiento, las conexiones cruzadas, la basura, la presencia de animales, el agua acumulada, etc.), y cualquier acción tomada. La documentación apropiada debe estar disponible para su revisión.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al no mantener los registros. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.03a | | <p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano a la frecuencia requerida y/o esperada)?</p> <p>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones). Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si >60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser las aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), los reservorios suministrados por agua de pozo o el agua de lluvia, el agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o</p> |

| | | | | |
|----------|--|--------------------|--------------------|--|
| | | | | <p>mitigar la contaminación del producto.</p> <p>Referencias: https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas del agua que no se producen con la frecuencia correcta. • La muestra no se ha tomado en el punto de uso práctico más cercano. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas del agua que no ocurren con la frecuencia correcta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • No se ha realizado una prueba del agua en los últimos 12 meses. |
| 3.10.03b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos documentados establecidos que detallen cómo se toman muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (es importante para poder calcular las medias geométricas). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible cuando el agua entre en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POE de muestreo. |
| 3.10.03c | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POEs que cubran las medidas correctivas para los resultados inadecuados/anormales de los análisis del agua. • No se siguieron los POE escritos cuando se registraron resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales en los últimos 12 meses. |

| | | | | |
|----------|--|---|--|---|
| 3.10.03e | | <p>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</p> | <p>Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando se realice algún tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención), éste deberá ser supervisado. La resistencia de los productos químicos antimicrobianos deberá comprobarse utilizando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en la reacción química, sonda de prueba, o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deberá haber registros de control completados al menos diariamente cuando se utilice el sistema. Deberá registrarse cualquier "suceso" del pozo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de supervisión de parámetros incorrectos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. • Numerosos casos de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Numerosos casos de supervisión de parámetros incorrectos. • No hay documentación de apoyo sobre el método de control y/o la frecuencia utilizada. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • La frecuencia de la supervisión es insuficiente para verificar que el proceso está controlado. • Los parámetros de monitoreo en uso son insuficientes para verificar que el proceso está controlado. • Falla al no mantener los registros adecuadamente. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.03f | | <p>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</p> | <p>Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los "Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se verificó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, problemas relacionados con la tapa del pozo, el revestimiento del pozo, los sellos, los depósitos de tuberías, el equipo de tratamiento, las conexiones cruzadas, la basura, la presencia de animales, el agua acumulada, etc.), y cualquier acción tomada. La documentación apropiada debe estar disponible para su revisión.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al no mantener los registros. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |

| | | | | |
|----------|--|--|--------------------|--|
| 3.10.04a | | <p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada?</p> <p>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p> | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de agua microbiana, incluida la <i>E. Coli</i> genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si >60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser las aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), los reservorios suministrados por agua de pozo o el agua de lluvia, el agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto.</p> <p>Referencias: https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas del agua que no se producen con la frecuencia correcta. • La(s) muestra(s) no se ha(n) tomado en el punto de uso práctico más cercano. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas del agua que no ocurren con la frecuencia correcta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • No se ha realizado una prueba del agua en los últimos 12 meses. |
|----------|--|--|--------------------|--|

| | | | | |
|----------|--|--|---|--|
| 3.10.04b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (es importante para poder calcular los medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible cuando el agua entre en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POE de muestreo. |
| 3.10.04c | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POEs que cubran las medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales • No se siguieron los POE escritos cuando se registraron resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales en los últimos 12 meses. |
| 3.10.04e | | <p>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</p> | <p>Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando se realice algún tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención), éste deberá ser supervisado. La resistencia de los productos químicos antimicrobianos deberá comprobarse utilizando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en la reacción química, sonda de prueba, o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deberá haber registros de control completados al menos diariamente cuando se utilice el sistema. Deberá registrarse cualquier "suceso" del pozo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de supervisión de parámetros incorrectos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. • Numerosos casos de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Numerosos casos de supervisión de parámetros incorrectos. • No hay documentación de apoyo sobre el método |

| | | | | |
|----------|--|---|---|--|
| | | | | <p>de control y/o la frecuencia utilizada.</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • La frecuencia de la supervisión es insuficiente para verificar que el proceso está controlado. • Los parámetros de monitoreo en uso son insuficientes para verificar que el proceso está controlado. • Falla al no mantener los registros adecuadamente. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.04f | | <p>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</p> | <p>Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los "Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se verificó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, problemas relacionados con la tapa del pozo, el revestimiento del pozo, las juntas, los depósitos de tuberías, el equipo de tratamiento, las conexiones cruzadas, la basura, la presencia de animales, el agua acumulada, etc.), y cualquier acción tomada. La documentación apropiada debe estar disponible para su revisión.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al no mantener los registros. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.05 | | <p>¿Se utiliza Agua Recuperada en la operación de cultivo? Nota: Esto se refiere a las aguas residuales que han pasado por un proceso de tratamiento.</p> | <p>Pregunta de recopilación de información. El agua recuperada debe ser tratada con sistemas de desinfección adecuados y analizada frecuentemente, idealmente bajo la dirección de una unidad verificadora en regeneración de agua u otro órgano administrativo. El agua recuperada debe estar sujeta a los reglamentos y normas locales y nacionales aplicables incluyendo las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para el uso seguro de aguas residuales, excretas y aguas grises en la agricultura. Antes de utilizar esta agua con fines agrícolas, los productores deben consultar a los organismos reguladores para determinar los parámetros y tolerancias apropiados que deben ser utilizados.</p> | <p>Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. El agua recuperada se debe tratar con sistemas de desinfección adecuados y se debe probar con frecuencia, idealmente bajo la dirección de una autoridad de recuperación de agua u otro organismo de gestión. El agua recuperada debe estar sujeta a las normas y estándares locales y nacionales aplicables incluyendo las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para el uso seguro de aguas residuales, excretas y aguas grises en la agricultura. Antes de usar esta agua para fines agrícolas, los productores deben consultar con los organismos reguladores para determinar los parámetros y las tolerancias apropiadas que se utilizarán.</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|---|---------------------------|---|
| <p>3.10.05a</p> | | <p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de agua microbiana, incluida la <i>E. Coli</i> genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones). Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si >60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto.</p> <p>Referencias:</p> <p>https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas del agua que no se producen con la frecuencia correcta. <p>• La muestra no se ha tomado en el punto de uso práctico más cercano.</p> <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas de agua que no ocurren con la frecuencia correcta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • No se ha realizado una prueba del agua en los últimos 12 meses. |
|-----------------|--|---|---------------------------|---|

| | | | | |
|----------|--|--|---|---|
| 3.10.05b | | Sin cambio en v3.2 | <p>Deberían existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman las muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante para poder calcular medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible donde el agua entra en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (es importante para poder calcular los medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible cuando el agua entre en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POE de muestreo. |
| 3.10.05c | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POEs que cubran las medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales • No se siguieron los POE escritos cuando se registraron resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales en los últimos 12 meses. |
| 3.10.05e | | <p>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</p> | <p>Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando se realice algún tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención), éste deberá ser supervisado. La resistencia de los productos químicos antimicrobianos deberá comprobarse utilizando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en la reacción química, sonda de prueba, o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deberá haber registros de control completados al menos diariamente cuando se utilice el sistema. Deberá registrarse cualquier "suceso" del pozo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de supervisión de parámetros incorrectos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. • Numerosos casos de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Numerosos casos de supervisión de parámetros incorrectos. • No hay documentación de apoyo sobre el método de control y/o la frecuencia utilizada. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. |

| | | | | |
|----------|--|--|--|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • La frecuencia de la supervisión es insuficiente para verificar que el proceso está controlado. • Los parámetros de monitoreo en uso son insuficientes para verificar que el proceso está controlado. • Falla al no mantener los registros adecuadamente. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.05f | | <p>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</p> | <p>Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los "Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se verificó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, problemas relacionados con la tapa del pozo, el revestimiento del pozo, las juntas, los depósitos de tuberías, el equipo de tratamiento, las conexiones cruzadas, la basura, la presencia de animales, el agua acumulada, etc.), y cualquier acción tomada. La documentación apropiada debe estar disponible para su revisión.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al no mantener los registros. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.06a | | <p>¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas del punto de uso práctico más cercano) a la frecuencia requerida y/o esperada?</p> <p>UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p> | <p>Sin cambio en v3.2</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Las pruebas de agua microbiana, incluida la E. Coli genérica, deben realizarse para todas las fuentes de agua utilizadas para cualquier actividad de cultivo, como protección de cultivos/fertilizantes y programas de prevención de heladas o congelación. Las muestras de agua deben tomarse tan cerca del punto de uso como sea posible. Se requiere al menos una muestra por sistema de distribución. Si hay múltiples puntos de muestreo en un sistema de distribución, entonces se deben tomar muestras de una ubicación diferente en cada prueba (aleatorizar o rotar ubicaciones).</p> <p>Para las operaciones de invernadero y granja, se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si >60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Se deben tomar muestras adicionales al menos mensualmente durante el uso de la fuente de agua. Si se cuenta con el respaldo de una evaluación de riesgos válida, las pruebas menos frecuentes son aceptables, aunque debe haber al menos una prueba de agua por temporada. Cuando existan requisitos federales, nacionales o locales más estrictos, se deben cumplir estos requisitos. Si se utiliza una evaluación de riesgos para definir la frecuencia, debe incluir como mínimo la fuente de agua, el método de aplicación (contacto del producto comestible frente al contacto con el producto no comestible), referencia o evidencia a los datos históricos microbianos de la fuente de agua, y su vulnerabilidad a la contaminación. Una fuente de agua vulnerable es aquella en la que existe un riesgo potencial de contaminación por materia fecal (por ejemplo, animales que pastan aguas arriba de un punto de extracción del río, la sobrecarga de una planta de tratamiento de aguas residuales por aguas pluviales) u otros factores de riesgo potenciales. Como ejemplos, las fuentes vulnerables pueden ser aguas superficiales (ríos, lagos, estanques naturales), reservorios suministrados por agua de pozo o agua de lluvia, agua subterránea recolectada de pozos poco profundos. Otras fuentes pueden ser vulnerables en circunstancias específicas y el grado de vulnerabilidad debe ser establecido por la evaluación de riesgos del productor. En el caso de que la evaluación de riesgos indique riesgos de contaminación, la operación debe implementar medidas adecuadas para prevenir y/o mitigar la contaminación del producto.</p> |

| | | | | |
|----------|--|--------------------|--------------------|---|
| | | | | <p>Referencias:</p> <p>https://extension.psu.edu/safe-uses-of-agricultural-water https://gaps.cornell.edu/educational-materials/decision-trees/agricultural-water-production/</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas del agua que no se producen con la frecuencia correcta. • La muestra no se ha tomado en el punto de uso práctico más cercano. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de pruebas de agua que no ocurren con la frecuencia correcta. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • No se ha realizado una prueba del agua en los últimos 12 meses. |
| 3.10.06b | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos documentados que detallen cómo se toman muestras de agua en el área de cultivo, incluyendo cómo se deben identificar las muestras, es decir, nombrar claramente la ubicación donde se tomó la muestra, la fuente de agua y la fecha (es importante para poder calcular los medios geométricos). Las muestras deben tomarse en un punto tan cercano al punto de uso como sea posible cuando el agua entre en contacto con el cultivo, a fin de probar tanto la fuente de agua como el sistema de distribución de agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos ejemplos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POE de muestreo. |
| 3.10.06c | | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (10 puntos): Deben existir procedimientos escritos (POE) que cubran las medidas correctivas no solo para el descubrimiento de resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales, sino también como una preparación sobre cómo manejar dichos hallazgos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en el POE. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de errores u omisiones en el POE. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POEs que cubran las medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales • No se siguieron los POE escritos cuando se registraron resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales en los últimos 12 meses. |

| | | | | |
|----------|---------|---|--|---|
| 3.10.06e | | <p>Cuando se utilicen tratamientos antimicrobianos en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.), ¿hay registros de la frecuencia de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, de las acciones correctivas?</p> | <p>Cuando se realice cualquier tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, en un pozo, un canal o un tanque de almacenamiento), éste debe ser monitoreado. La concentración de los productos químicos antimicrobianos debe ser verificada usando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en reacción química, sonda de prueba o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deben existir registros de monitoreo completados por lo menos una vez al día cuando se utilice el sistema. Se debe registrar cualquier suceso "extraño" observado en los pozos.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando se realice algún tratamiento del agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal, tanque de retención), éste deberá ser supervisado. La resistencia de los productos químicos antimicrobianos deberá comprobarse utilizando un método apropiado para el antimicrobiano en uso (por ejemplo, prueba basada en la reacción química, sonda de prueba, o según lo recomendado por el proveedor del desinfectante). Si se utiliza un sistema de tratamiento antimicrobiano (por ejemplo, la cloración), deberá haber registros de control completados al menos diariamente cuando se utilice el sistema. Deberá registrarse cualquier "suceso" del pozo.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de supervisión de parámetros incorrectos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. • Numerosos casos de revisiones que no se llevan a cabo con las frecuencias requeridas. • Numerosos casos de supervisión de parámetros incorrectos. • No hay documentación de apoyo sobre el método de control y/o la frecuencia utilizada. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • La frecuencia de la supervisión es insuficiente para verificar que el proceso está controlado. • Los parámetros de monitoreo en uso son insuficientes para verificar que el proceso está controlado. • Falla al no mantener los registros adecuadamente. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.06f | | <p>¿Hay registros de inspección visual periódica de la fuente de agua con acciones correctivas (cuando sea necesario)?</p> | <p>Los "Registros" pueden incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se revisó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, cuestiones relativas a la tapa del pozo, revestimiento del pozo, sellos, depósitos de tuberías, equipo de tratamiento, conexiones cruzadas, basura, presencia de animales, agua estancada, etc.) y cualquier acción tomada.</p> | <p>Cumplimiento total (5 puntos): Los "Registros" puede incluir libros de calendario con comentarios sobre lo que se verificó, la condición, ocurrencias inusuales (por ejemplo, problemas relacionados con la tapa del pozo, el revestimiento del pozo, las juntas, los depósitos de tuberías, el equipo de tratamiento, las conexiones cruzadas, la basura, la presencia de animales, el agua acumulada, etc.), y cualquier acción tomada. La documentación apropiada debe estar disponible para su revisión.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Múltiples eventos de errores u omisiones en los registros o detalles de la acción correctiva. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla al no mantener los registros. • Falla al no registrar los detalles de las acciones correctivas. |
| 3.10.07 | | <p>Pregunta eliminada</p> | | |
| 3.10.08 | 3.10.07 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |
| 3.10.09 | 3.10.08 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 | Sin cambio en v3.2 |

| | | | | |
|---------|---------|--|--|--|
| 3.11.01 | 3.11.01 | <p>¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo (incluyendo los tratamientos de pre-plantación del suelo y el sustrato)? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p> | <p>La operación de cultivo debe seguir un programa de mantenimiento de registros de pesticidas que incluya al menos: fecha y hora de aplicación, nombre del cultivo, tamaño del área tratada y ubicación (debe ser rastreable), nombre de marca/producto, información de registro de EPA (o equivalente), ingrediente activo, cantidad aplicada (rango/dosis), identificación del aplicador, intervalo previo a la cosecha, intervalo de entrada restringido, identificación del equipo de aplicación y plagas objetivo. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): La operación de cultivo debe seguir un programa de mantenimiento de los registros de aplicación de los pesticidas que incluya al menos: fecha y hora de aplicación, nombre del cultivo, tamaño del área tratada y ubicación (debe ser rastreable), marca/nombre del producto, Información de registro de EPA (o información de registro equivalente al país de producción), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa/dosificación), identificación del aplicador, intervalo previo a la cosecha, intervalo de ingreso restringido, identificación del equipo de aplicación y plagas objetivo. Los registros deben incluir biopesticidas (http://www2.epa.gov/pesticides/biopesticides). La información se puede registrar en documentos separados siempre que toda la información esté disponible y sea coherente.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información requerida faltante (por ejemplo, falta la plaga objetivo, la identificación del aplicador, la identificación del equipo, etc.) <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de información requerida faltante (por ejemplo, falta la plaga objetivo, la identificación del aplicador, la identificación del equipo, etc.) <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier falla al registrar la información crítica requerida (por ejemplo, el nombre de la marca/del producto, la fecha, la cantidad aplicada, la ubicación, etc.). • Falla sistemática para registrar la información requerida. |
| 3.11.02 | 3.11.02 | <p>¿Todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> | <p>Los registros de aplicación deben mostrar que todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están registrados oficialmente por el país de producción para el cultivo objetivo (por ejemplo, la EPA en los Estados Unidos, la COFEPRIS en México, el SAG en Chile, la Agencia Reglamentaria de Manejo de Plagas (PMRA, por sus siglas en inglés) en Canadá). En los países en los que existe aprobación para su uso, es aceptable, siempre y cuando el programa sea operado por el gobierno y considere como mínimo el cultivo objetivo, el nombre comercial del pesticida y el ingrediente activo, la formulación, la dosis, los intervalos pre-cosecha y la/las plaga(s) objetivo o en los casos en los que el gobierno autoriza un ingrediente activo pero no un nombre comercial, debe haber evidencia del cumplimiento de los LMR de los países de destino para el ingrediente activo "autorizado" aplicado (Vea 3.11.05). Cuando no existe información de registro/autorización de productos pesticidas para el cultivo objetivo en el país de producción o no hay suficientes productos registrados/autorizados para controlar una plaga o enfermedad (registro/autorización parcial), es posible usar la extrapolación si esa práctica está permitida por el país de producción (por ejemplo, en México "Anexo Técnico 1. Requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Riesgos de Contaminación (SRR) Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la producción primaria de vegetales", se debe considerar la sección 12.3. CUALQUIER DESCUENTO</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Los registros de aplicación muestran que todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo están registrados oficialmente por el país de producción para el cultivo objetivo (por ejemplo, la EPA en EE.UU., la COFEPRIS en México, el SAG en Chile, la Agencia Reguladora del Manejo de Plagas (PMRA) en Canadá). En los países donde existe una aprobación para su uso, esta es aceptable cuando es operada por el gobierno y considera como mínimo el cultivo objetivo, el nombre comercial del pesticida y el ingrediente activo, la formulación, la dosis, los intervalos de pre-cosecha y la(s) plaga(s) objetivo o en los casos en que el gobierno autorice un ingrediente activo, pero no un nombre comercial, debe haber evidencia del cumplimiento de los LMRs de los países de destino para el ingrediente activo "autorizado" aplicado (ver 3.11.05). Cuando no existe información de registro/autorización de los productos pesticidas para el cultivo objetivo en el país de producción o no hay suficientes productos registrados/autorizados para controlar una plaga o enfermedad (registro/autorización parcial), la extrapolación es posible si esa práctica está permitida por el país de producción (por ejemplo, en México "Anexo Técnico 1. Requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Riesgos de Contaminación (SRR) Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la Actividad de Cosecha (BPCo) durante la producción primaria de vegetales - Sección 12.3 debe ser considerada. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay categoría de deficiencia menor para esta pregunta. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay categoría de deficiencia mayor para esta pregunta. |

| | | | DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA. | Falla automática (0 puntos) si: • Hay una sola incidencia de uso de pesticidas sin estar registrados o autorizados por el gobierno del país de producción. |
|---------|---------|---|---|---|
| 3.11.03 | 3.11.03 | ¿Todos los pesticidas usados durante el ciclo de cultivo fueron aplicados de acuerdo a las recomendaciones/instrucciones en la etiqueta? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA. | Los registros de aplicación deben mostrar que los pesticidas usados durante el ciclo de cultivo se aplicaron de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y con cualquier reglamento federal, estatal o local. En las operaciones en que se apliquen pesticidas "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no se encuentren en la etiqueta, los registros de aplicación deben mostrar que se siguieron las instrucciones de uso/aplicación del "programa de autorización". | Cumplimiento total (15 puntos): Los registros de aplicación deben mostrar que los pesticidas utilizados durante el ciclo de cultivo se aplican de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y cualquier regulación federal, estatal o local. En las operaciones de aplicación de pesticidas "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no estén en la etiqueta, los registros de aplicación deben mostrar que se siguen las instrucciones de uso/aplicación del "programa de autorización". Deficiencia menor (10 puntos) si: • No hay categoría de deficiencia menor para esta pregunta. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • No hay categoría de deficiencia mayor para esta pregunta. Falla automática (0 puntos) si: • Hay una sola incidencia del uso de pesticidas sin seguir las indicaciones de la etiqueta. |
| 3.11.04 | 3.11.04 | Cuando la cosecha está restringida por intervalos previos a la cosecha, ¿Se requieren intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en las normas y directrices federales, estatales o locales a las que se adhieren? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA. | Los registros de aplicación y cosecha muestran que se cumple con los intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en cualquier reglamentación y pauta federal, estatal o local. En las operaciones en que se apliquen pesticidas "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no se encuentren en la etiqueta, los registros de aplicación y cosecha deben mostrar que se siguieron las instrucciones del "programa de autorización" para los intervalos previos a la cosecha. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA. | Cumplimiento total (15 puntos): Los registros de aplicación de pesticidas y los registros de cosecha deben mostrar que se han respetado los intervalos previos a la cosecha, tal como se indica en la etiqueta. En las operaciones que aplican pesticidas "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no estén en la etiqueta, los registros de aplicación y cosecha muestran que se siguen las instrucciones del "programa de autorización" para los intervalos previos a la cosecha. Deficiencia menor (10 puntos) si: • No hay categoría de deficiencia menor para esta pregunta. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • No hay categoría de deficiencia mayor para esta pregunta. Falla automática (0 puntos) si: • Hay una sola incidencia de incumplimiento de los intervalos previos a la cosecha. • No hay evidencia de que se estén respetando los intervalos previos a la cosecha (por ejemplo, faltan registros de cosecha o no se pueden rastrear a la ubicación). |

| | | | | |
|---------|---------|---|--|---|
| 3.11.05 | 3.11.05 | <p>Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen información del cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) de pesticidas considerando el país de destino, el/los cultivo(s) objetivo y los ingredientes activos aplicados?</p> | <p>Cuando los productos están destinados a la exportación, la operación debe tener evidencia documentada de los requisitos de LMR para cada país de destino para cada pesticida (ingrediente activo) aplicado durante el ciclo de cultivo. Esto supone que el productor cumple con los requisitos de los LMR y de la etiqueta del país de origen. Si no hay un LMR definido por el país de destino para ningún ingrediente activo aplicado, la operación debe tener evidencia documentada de las regulaciones vigentes en ese país (por ejemplo, LMR por defecto, Codex Alimentarius, no- detectable, etc.). En el caso donde los LMR se hayan estandarizado o armonizado para un grupo de países (por ejemplo, la Unión Europea), es aceptable que la operación demuestre el cumplimiento haciendo referencia a la "lista" de LMR emitida por el organismo oficial que representa a esos países para este propósito. Esta pregunta es No Aplicable si el producto se vende solo en el país de producción (mercado interno).</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Cuando los productos se destinan a la exportación, la operación debe tener evidencia documentada sobre los requisitos de los LMR de cada país de destino para cada pesticida (ingrediente activo) aplicado durante el ciclo de cultivo. Esto supone que el productor cumple con los LMR del país de origen y los requisitos de la etiqueta. Si no hay un LMR definido por el país de destino para algún ingrediente activo aplicado, la operación debe tener evidencia documentada de la normativa aplicable en ese país (por ejemplo, LMR por defecto, Codex Alimentarius, no detectable, etc.). En el caso de que los LMR hayan sido estandarizados o armonizados para un grupo de países (por ejemplo, la Unión Europea) es aceptable que la operación demuestre su cumplimiento haciendo referencia a la "lista" de LMR emitida por el organismo oficial que representa a esos países para este fin.</p> <p>Esta pregunta es No Aplicable si el producto <u>solo</u> se vende en el país de producción (mercado nacional).</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información requerida faltante (por ejemplo, falta de información sobre los LMR de un ingrediente activo). <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de falta de información requerida (por ejemplo, falta de información de los LMR para 3 o más ingredientes activos). <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay información sobre los LMR en los países de destino (o, en general, falta mucha información). |
| 3.11.06 | 3.11.06 | <p>Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿hay evidencia de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados de destino se cumplen?</p> | <p>El análisis de los Límites Máximos de Residuos (LMR) debe realizarse cuando los LMR de los países de destino son más bajos (más estrictos) que los del país de producción. Esto supone que el productor cumple con los requisitos de los LMR y de la etiqueta del país de origen. Los resultados y registros de las pruebas de LMR deben demostrar que los productos/cultivos cumplen las regulaciones de LMR en los mercados destino y que cualquier producto no conforme es desviado de esos mercados. Esta pregunta es No Aplicable si el producto se vende solo en el país de producción (mercado interno).</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): El análisis de los Límites Máximos de Residuos (LMR) debe realizarse cuando los LMR de los países de destino son más bajos (más estrictos) que los del país de producción. Esto supone que el productor cumple con los LMR del país de origen y con los requisitos de la etiqueta. Los resultados de las pruebas de los LMR y los registros deben demostrar que los productos/cultivos cumplen con las regulaciones de los LMR en los mercados a los que se destinan y que cualquier producto no conforme se desvía de esos mercados.</p> <p>El auditor debe revisar los informes de laboratorio de los LMR para asegurarse de que se cumplen los requisitos de entrada de los LMR para el país de destino o la normativa aplicable en el país de destino cuando no se haya establecido un LMR para ningún ingrediente activo (por ejemplo, la Comisión del Codex Alimentarius, el LMR por defecto, por debajo del límite de detección [LOD], etc.). Los informes de laboratorio de los LMR deben ser trazables a la operación y considerar al menos los ingredientes activos aplicados durante el ciclo de cultivo.</p> <p>Otros métodos alternativos o complementarios para demostrar el cumplimiento de los LMR de un ingrediente activo incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> El análisis documentado de las curvas de degradación y las correspondientes modificaciones de la dosis y/o del intervalo previo a la cosecha. Las curvas de degradación utilizadas como referencia deben ser emitidas/proporcionadas por el fabricante del pesticida o el gobierno del país de producción y corresponder a la degradación del ingrediente activo del pesticida en la zona agroclimática donde se aplicó el producto fitosanitario. Directrices de la industria (por ejemplo, la "Agenda de Pesticidas" de ASOEX Chile). <p>Una práctica ideal es seguir un procedimiento para</p> |

| | | | | |
|---------|---------|--|---|--|
| | | | | <p>saber cuándo y dónde tomar muestras para las pruebas de LMR en función del riesgo, considerando factores como los ingredientes activos aplicados, el momento de la aplicación y de la cosecha, los intervalos de pre-cosecha, la dosis, etc.</p> <p>Esta pregunta es No Aplicable si el producto sólo se vende en el país de producción (mercado doméstico).</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay categoría de deficiencia menor para esta pregunta. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay categoría de deficiencia mayor para esta pregunta. <p>No Cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hay una sola incidencia de un ingrediente activo con un LMR superado. • No hay pruebas del cumplimiento de los LMR para ningún ingrediente activo aplicado. • La evidencia aportada no es suficiente para respaldar el cumplimiento de los LMR. • Falla automática si acciones correctivas no son proporcionadas y aceptadas por el organismo de certificación. |
| 3.11.07 | 3.11.07 | ¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo? | <p>Debe existir un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas, específicamente para la mezcla y la carga, los procedimientos de aplicación y la limpieza del equipo. El procedimiento debe adherirse a la etiqueta del producto e incluir: Se requiere que la actividad se realice en un área bien ventilada y bien iluminada, lejos de personas que no usen equipo de protección, de alimentos y de otros elementos que puedan estar contaminados; el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario, los intervalos de reentrada, los vientos excesivos, la señalización de las áreas tratadas, etc.; cómo enjuagar y limpiar el equipo de pesticidas incluyendo los dispositivos de medición, los recipientes para mezclar y el equipo de aplicación.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber un procedimiento documentado que describa cómo mezclar y cargar pesticidas, cómo aplicar pesticidas y cómo enjuagar y limpiar el equipo para aplicación de pesticidas). El procedimiento debe incluir adherirse a la etiqueta del producto.</p> <p>Los procedimientos de <u>mezcla y carga</u> deben <u>requerir</u> que la actividad se realice en un área bien ventilada y bien iluminada, lejos de personas desprotegidas, de alimentos y de otros elementos que puedan estar contaminados.</p> <p>Los procedimientos de <u>aplicación</u> deben incluir información sobre el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario, los intervalos de reentrada, los vientos excesivos, la señalización de las zonas tratadas, etc.</p> <p>Los procedimientos de <u>limpieza del equipo</u> deben incluir los dispositivos de medición, los recipientes de mezcla, el equipo de aplicación (por ejemplo, el pulverizador), los recipientes enjuagables, etc., y deben <u>abordar</u>: el enjuague inmediato del equipo vacío para evitar que los residuos se sequen y sean difíciles de remover, y la adición <u>del</u> enjuague (agua de los recipientes de enjuague o del equipo) a los tanques de pulverización como parte del proceso de mezcla del <u>pesticida</u>.</p> <p>Si se observa alguna de estas prácticas durante la inspección, deberá ser evidente que se están siguiendo los procedimientos.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un error u omisión en el procedimiento o práctica. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de un error u omisión en el procedimiento o práctica. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Errores sistemáticos u omisiones en el procedimiento o práctica. • No hay procedimiento. |

| | | | | |
|---------|---------|---|--|--|
| 3.11.10 | 3.11.08 | ¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas es/son competentes? | Sin cambio en v3.2 | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Certificados válidos vigentes, licencias u otra forma de prueba de capacitación reconocida por los estándares y directrices nacionales/locales vigentes deben estar disponibles para la(s) persona(s) que toma(n) decisiones sobre las aplicaciones de pesticidas (por ejemplo, elección de los pesticidas, horarios de aplicación, tasas, etc.).</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de documentación faltante. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ocasión única/aislada de una prueba de entrenamiento/certificado/licencia que no está vigente. • Numerosos ejemplos de documentación faltante. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación para la(s) persona(s) que toma(n) la(s) decisión (es). |
| 3.11.11 | 3.11.09 | Sin cambio en v3.2 | <p>Todos los trabajadores que manejan pesticidas deben tener certificados, licencias u otras formas de prueba de capacitación vigentes (reconocidos por las normas y directrices nacionales/locales vigentes) que los califiquen para hacerlo en forma independiente o deben contar con prueba de capacitación (interna o externa) y estar bajo la supervisión de un trabajador que pueda hacerlo de forma independiente.</p> | <p>Cumplimiento total (15 puntos): Todos los trabajadores que manipulen pesticidas deben tener certificados, licencias u otras formas de prueba de capacitación actuales (reconocidas por los estándares y directrices nacionales/locales vigentes) que los califiquen para hacerlo de forma independiente o deben tener evidencia de capacitación (interna o externa) y estar bajo la supervisión de un trabajador que pueda hacerlo de forma independiente.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de falta de documentación sobre la capacitación. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de falta de documentación sobre la capacitación. • El trabajador que no está cualificado para manipular materiales pesticidas de forma independiente tiene capacitación, pero no está siendo supervisado. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay documentación que demuestre la capacitación de las personas que manipulan materiales pesticidas. • No hay documentación de la persona que supervisa. |