

Descripción General de Cambios al Módulo 4

1. Cambio en el número de pregunta
2. Se separaron en 2 preguntas los procedimientos y los registros de limpieza, para equipos y herramientas de cosecha
3. Se reescribieron las preguntas para mayor claridad sobre el uso de pesticidas poscosecha
4. Se agregaron preguntas acerca de los procedimientos de aplicación de pesticidas y la toma de decisiones de los trabajadores que los aplican

Resumen de Cambios PrimusGFS v3.2				
P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.01.02		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.</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, problemas de material extraño, cortes/heridas, reglas durante enfermedad, etc.), 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 deben recibir una lista de las reglas 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 la política de salud e higiene de la 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 eventos de errores y omisiones en los registros o en la política de salud e higiene de la inocuidad alimentaria. • Numerosos eventos de trabajadores y visitantes que no firman un documento en el que se comprometen a cumplir 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.
4.02.01		Sin Cambio en v3.2	<p>Debe haber registros de las auditorías internas realizadas, que cumplan con la frecuencia definida en el programa. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, el alcance de la auditoría, explicación de las respuestas (no solamente marcar ✓ o todo S/N), detallar las deficiencias encontradas y las acciones correctivas adoptadas. Se debe utilizar una lista de control (Check list) 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. No se producirá una disminución del puntaje si se utiliza otra lista de control de auditoría, siempre y cuando se cubran todas las áreas. 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 la de PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría de PrimusGFS, incluyendo 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 para detalles específicos.</p> <p>Detalles de la frecuencia para la granja, la agricultura de invernadero y la cuadrilla de cosecha: en el archivo se debe 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 organizacional, la autoevaluación debe estar en un archivo 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 mayor frecuencia de autoevaluaciones dependiendo del tipo de cultivo, la ubicación de la granja o del invernadero, cualquier riesgo asociado, 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 la necesidad de realizar inspecciones antes de la cosecha. Deben incluirse la(s) granja(s), la(s) zona(s) de cultivo de agricultura 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 toda la documentación asociada.</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 eventos 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 #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.02.02		Sin Cambio en v3.2	Se debería haber realizado una inspección en bloque en pre-cosecha no más de 7 días antes de la cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevalecientes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué bloques han sido inspeccionados y autorizados para la cosecha. Si no hay inspecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Se debería haber realizado una inspección en lote en pre-cosecha no más de 7 días antes de la cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevalecientes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué lotes han sido inspeccionados y autorizados para la cosecha. Si no hay inspecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos o faltantes. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de registros incompletos o faltantes. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han realizado inspecciones documentadas previas a la cosecha. • No hay evidencia de que el lote actual que se está cosechando haya sido autorizado para la cosecha.
4.03.01		¿Existe un programa de capacitación en higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y existen registros de estos eventos de capacitación?	Debe haber un programa de capacitación formal para informar a los trabajadores sobre las políticas y 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 , 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>Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber un programa de capacitación formal para informar a todos los trabajadores 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 la 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 alimentaria, 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 (4.01.03) de los alimentos debe estar disponible 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 reconocer y 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 nueva 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) que se trataron claramente definido(s), los monitores, el material utilizado o impartido y los nombres y firmas de los trabajadores que fueron capacitados. La capacitación prevista y los registros asociados deben cumplir con 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, monitor 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 pocas ocasiones no se han llevado registros de asistencia completos y/o no se ha cubierto a 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 la inocuidad alimentaria de las operaciones. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de registros que tienen errores o información incompleta, por ejemplo, falta uno de los siguientes: tema de capacitación, monitor o material con información. • Se ha llevado a cabo la capacitación, pero en muchas ocasiones no se han llevado registros completos 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 capacitación de actualización anual y la operación funciona durante más de 3 meses del año. • La capacitación ocurre, no antes de comenzar a trabajar, sino durante el primer mes. • Numerosos casos de trabajadores que no están siendo capacitados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta 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 o se da después de que el trabajador haya estado trabajando durante más de un mes.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.03.02		Sin Cambio en v3.2	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 alimentaria, 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>Cumplimiento total (5 puntos): La capacitación 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), el/los monitor(es) y el material utilizado/brindado 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, monitor 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 eventos de registros que tienen errores o información incompleta, por ejemplo, falta uno de los siguientes: tema de capacitación, monitor 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.
4.03.03		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 (por ejemplo, registros de capacitación firmados por el trabajador), requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación cruzada a la 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 establecido. • Se ha implementado un procedimiento, pero no se ha comunicado a los manipuladores de alimentos.
4.03.04		Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<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 la recapacitación, las acciones disciplinarias verbales y escritas y la autorización de despido inmediato debido a 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.
4.05.01	4.04.01	Sin Cambio en v3.2	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 la cosecha se realiza activamente en grupos de tres o más trabajadores. Cuando hay dos o menos trabajadores presentes 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>Cumplimiento total (15 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Se deberán proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, o si se es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. La ubicación del baño debe estar dentro de 1/4 de milla o 5 minutos a pie del lugar donde se encuentran los trabajadores, o si se es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. No es aceptable una distancia a 5 minutos en coche, mientras la cosecha se realice activamente con grupos de tres o más trabajadores. Es aceptable calificar como cumplimiento total, cuando haya dos o menos trabajadores presentes y los trabajadores cuenten con transporte que esté disponible de manera inmediata para transportarse a los inodoros dentro de un trayecto de 5 minutos de manejo.</p> <p>Referencia: Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones sanitarias no se encuentran a una distancia de menos de ¼ milla o 5 minutos a pie para cuadrillas de tres o más trabajadores. • Las instalaciones sanitarias no se encuentran a una distancia menor de 5 minutos manejando para las cuadrillas de dos o menos personas. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La operación no cumple con el criterio de 1 inodoro por cada 20 trabajadores. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones sanitarias son insuficientes o inadecuadas.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.05.01a	4.04.01a	Sin Cambio en v3.2	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.	Cumplimiento total (15 puntos): El emplazamiento de las instalaciones sanitarias debe estar 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 separación 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. Deficiencia menor (10 puntos) si: • Existe la opción para puntaje menor, pero en la actualidad no existen buenos ejemplos conocidos. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Las instalaciones de inodoros representan un riesgo potencial para las áreas de productos, empaques y equipos. No cumplimiento (0 puntos) si: • Las instalaciones sanitarias están ubicadas demasiado cerca del área de cultivo o de la fuente de agua.
4.05.01b	4.04.01b	¿Las instalaciones sanitarias están diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	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.	Cumplimiento total (5 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar libres de grietas y fugas y los depósitos 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. Deficiencia menor (3 puntos) si: • 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. Deficiencia mayor (1 punto) si: • Más de una observación de que el/los depósito(s) de residuos está(n) diseñado(s) 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 está ventilada al aire exterior. No cumplimiento (0 puntos) si: • El/los depósito(s) de residuos presentan un riesgo de contaminación del 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.
4.05.01c	4.04.01f	Cuando sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar los tanques de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las superficies de cultivo?	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/bombar 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.	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/bombar 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 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. Deficiencia Menor (3 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. Deficiencia mayor (1 punto) si: • Numerosos casos de detalles incompletos o faltantes en el procedimiento. No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay un procedimiento documentado.
4.05.01d	4.04.01c	¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales fáciles de limpiar?	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.	Cumplimiento total (3 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar construidas de 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. Deficiencia Menor (2 puntos) si: • Evento único/aislado de instalaciones sanitarias que no están construidas con materiales no porosos. Deficiencia mayor (1 punto) si: • Numerosos eventos de instalaciones sanitarias que no están construidas con materiales no porosos. No cumplimiento (0 puntos) si: • Las instalaciones sanitarias no están construidas con materiales no porosos.
4.05.01e	4.04.01d	¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?	Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza.	Cumplimiento total (3 puntos): Las instalaciones sanitarias deben estar construidas de materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza. Deficiencia Menor (2 puntos) si: • Evento único/aislado de sanitarios que no están contruidos de materiales claros. Deficiencia mayor (1 punto) si: • Numerosos eventos de sanitarios que no están contruidos de materiales claros. No cumplimiento (0 puntos) si: • Los sanitarios no están contruidos con materiales claros.
4.05.01f	4.04.01e	¿Las instalaciones sanitarias cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.05.01g	4.04.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento se realizan con regularidad?	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Las instalaciones sanitarias deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o internos) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el abastecimiento del inodoro se realizan regularmente. El papel de baño sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocarse en los basureros y/o en el piso).</p> <ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones sanitarias (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 (7 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 (3 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.
4.05.02		¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de contaminación de materia fecal humana? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área que se está cosechando, el área que se va a cosechar, el área de empaquetado, el área del equipo o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	<p>Cumplimiento total (15 puntos): No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha, en el área que está siendo cosechada, en el área de empaque, en el área de equipo o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cosecha o área asociada representa una falla automática.</p> <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hay una sola incidencia de materia fecal humana encontrada en el área de cosecha o en el área asociada.
4.05.03	4.04.02	Sin Cambio en v3.2	Las instalaciones sanitarias deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, al regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben colocarse visiblemente y en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). 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 señalizaciones de lavado de manos como un recordatorio para 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"> Caso único/aislado de señalización que no es permanente. Caso único/aislado de señalización que no está en el idioma que entienden los trabajadores. Caso único/aislado de señalización publicada de manera no visible. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Numerosos casos de señalizaciones que no son permanentes. Numerosos casos de señalización que no está en el idioma de los trabajadores. Numerosos casos de señalización publicada de manera no visible. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> No hay señalización.
4.05.04	4.04.03	Sin Cambio en v3.2	Se debe proporcionar un número adecuado de estaciones de lavado de manos, en funcionamiento, para garantizar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 20 personas en el sitio), y deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. El sistema de manos libres es un sistema óptimo. Las estaciones de lavado de manos deben ubicarse cerca de las instalaciones sanitarias y del área del comedor y a menos de una distancia de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE DESCUENTO EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	<p>Cumplimiento total (15 puntos): Se debe proporcionar un número adecuado de estaciones de lavado de manos, en buen estado de funcionamiento, para garantizar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 20 personas en el sitio), y disponible para todos los trabajadores y visitantes. El sistema que evita el uso de las manos (manos libres) es ideal. Las estaciones de lavado de manos deben ser visibles y estar ubicadas cerca de las instalaciones sanitarias, y a menos de 1/4 de milla o 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores.</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</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sólo hay un 75% de las estaciones de lavado de manos necesarias. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sólo hay un 50% de las estaciones de lavado de manos necesarias. <p>Falla automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las estaciones de lavado de manos son inadecuadas tanto en número como en ubicación (se proporcionan menos del 25% de las estaciones de lavado de manos necesarias). No hay estaciones de lavado de manos que funcionen.
4.05.04a	4.04.03a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.04b	4.04.03b	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.04c	4.04.03c	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.04d	4.04.03d	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.05.05	4.04.04	Sin Cambio en v3.2	Los coliformes totales (TC) y las pruebas de <i>E. coli</i> genérico deben realizarse de forma rutinaria. Todas las fuentes de agua utilizadas para el lavado de manos durante la temporada de cosecha deben ser probadas. Se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y luego al menos trimestralmente, idealmente mensualmente. 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>Cumplimiento total (15 puntos): Los coliformes totales (TC) y las pruebas de <i>E. coli</i> genérico deben realizarse de manera rutinaria. Todas las fuentes de agua utilizadas para el lavado de manos durante la temporada de cosecha deben ser analizadas. Se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y luego al menos trimestralmente, idealmente cada mes. Las muestras de agua deben tomarse lo más cerca posible del punto de uso, por ejemplo, de la llave/grifo del lavamanos. Se requiere al menos una muestra por fuente de agua. 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.</p> <p>Referencias: 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: • Evento único de pruebas de agua que no se realizan con la frecuencia correcta. • La(s) muestra(s) no fue(ron) tomada(s) del punto de uso práctico más cercano. • No se ha analizado una sola fuente de agua (cuando hay más de una).</p> <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosos casos de pruebas de agua que no se realizan con la frecuencia correcta. • Más de una fuente de agua no ha sido analizada (cuando hay más de dos).</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay disponibles resultados de pruebas microbiológicas. • La última prueba fue realizada hace más de 12 meses.</p>
4.05.05a	4.04.04a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.05b	4.04.04b	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.05c	4.04.04c	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (15 puntos): 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 reevaluaciones del agua.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si: • 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> <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si: • 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> <p>No cumplimiento (0 puntos) si: • No se han realizado acciones correctivas. • Un único resultado fuera de rango para <i>E. coli</i> genérico sin acciones correctivas adecuadas.</p>
4.05.06	4.04.05	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.07	4.04.06	Sin Cambio en v3.2	Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para comer" (por ejemplo, hierbas, tomates, flores comestibles, etc.). Los desinfectantes secundarios para manos son opcionales para los cultivos de hortalizas de raíz o un producto que requiera ser cocinado antes de ser consumido. La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, geles o aerosoles) no reemplaza los requisitos de lavado de manos (no tiene cualidades de surfactante). Las estaciones secundarias de sanitización de manos no deben estar perfumadas, deben tener de un 60% a 95% de etanol o isopropanol y deben ubicarse cerca del área de lavado de manos y otras áreas de fácil acceso. Las inmersiones de manos (en caso de usarse) deben contener un desinfectante de grado alimentario a una concentración determinada. Consulte la etiqueta del fabricante del desinfectante para las diluciones. Las inmersiones de manos deben ser supervisadas periódicamente (por medio de controles registrados de resistencia antimicrobiana) para garantizar su eficacia con las acciones correctivas documentadas (por ejemplo, el reabastecimiento de la solución de inmersión y la adición de antimicrobianos). Las estaciones de gel/spray de manos deben estar bien abastecidas y ser analizadas regularmente para garantizar que cuentan con la resistencia requerida; se deben registrar las verificaciones. El auditor debe comprobar que las estaciones de tipo gel en paquete están abastecidas y hacer que la persona auditada compruebe la resistencia de los productos químicos antimicrobianos en las inmersiones de manos. No es necesario realizar controles de resistencia para desinfectantes comprados comercialmente que se adquirieron ya mezclados.	<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.). Los desinfectantes secundarios para manos son opcionales para los cultivos que crecen bajo suelo o productos que requiere cocción antes de comer. La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, geles o aerosoles) no reemplaza los requisitos de lavado de manos (no tiene cualidades de surfactante). Las estaciones de sanitización secundaria de manos deben ser sin perfumes/sin aromas, deben contener entre 60% y 95% de etanol o isopropanol (también se acepta el cloruro de benzalconio) y deben ubicarse cerca del lavado de manos y otras áreas de fácil acceso. Las inmersiones de manos (si se usan) deben contener un sanitizante de grado alimenticio en una concentración determinada. Consulte la etiqueta del fabricante del sanitizante de manos para ver las diluciones. Las inmersiones de manos deben monitorearse regularmente (controles de potencia antimicrobiana registrados) para garantizar su efectividad con las acciones correctivas registradas (por ejemplo, reposición de la solución de inmersión y adiciones antimicrobianas). Las estaciones de gel/aspersión de manos deben estar bien abastecidas y ser probadas regularmente para garantizar que tengan la potencia requerida; los tests deben registrarse. El auditor debe verificar que el tipo de estaciones que contienen paquetes de gel estén abastecidas y que el auditado revise la potencia de los productos químicos antimicrobianos en las inmersiones de manos. No es necesario realizar controles de potencia para los desinfectantes comprados comercialmente que se compraron ya mezclados.</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://sproutnet.com/hand-washing-program/ https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistancetrainingresources/ucm113827.htm</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si: • 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.</p> <p>Deficiencia mayor (1 punto) si: • Numerosos eventos de estaciones secundarias de sanitización de manos que no están en su lugar o están vacías. • Numerosos eventos de inmersiones de manos que contienen soluciones de baja concentración. • Numerosos eventos de dispensadores mal ubicados. • 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> <p>No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay estaciones secundarias de sanitización de manos donde es necesario o todas están vacías. • Se encontró que todas las inmersiones de manos revisadas contenían soluciones de baja concentración.</p>

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.05.08	4.04.07	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.09	4.04.08	¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario?	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Los trabajadores que presenten forúnculos, llagas, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal no deben estar autorizados a trabajar en contacto con el producto, el empaque o las superficies de contacto con los alimentos. Se debe pedir 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 son 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 forúnculos 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>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Más de un caso de trabajadores con forúnculos 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 son observados trabajando en contacto con alimentos, superficies en contacto con alimentos o empaques y tiene o tienen forúnculos, llagas, heridas infectadas, signos de enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal que es un peligro. • El auditor debe considerar si se trata de una adulteración y si debe aplicar la pregunta 4.05.09 y marcar una falla automática.
4.05.10	4.04.09	¿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
4.05.11	4.04.10	¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)?	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/los área(s) de cultivo y área(s) de almacenamiento de material para prevenir la contaminación y evitar riesgos de defensa alimentaria.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Los trabajadores deben tener un área designada para guardar sus artículos personales, como abrigos, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para los artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/los área(s) de cultivo y de el/las área(s) de almacenamiento de material para evitar la contaminación y evitar riesgos de bioseguridad.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pertenencias personales, comida del 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 casos de pertenencias personales, comida del personal, etc. que se encuentran en el/las área(s) de cultivo o de almacenamiento de materiales. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta sistemática para evitar el ingreso de pertenencias personales, comida del personal, etc. al área de cultivo o de almacenamiento de materiales.
4.05.12	4.04.11	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.13	4.04.12	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.14	4.04.14	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Si la operación ha tomado la decisión de establecer una política sobre prendas exteriores de vestir basada en riesgos, esta debe considerar lo siguiente: requisitos del cliente, requisitos legales nacionales y locales, contaminación cruzada y riesgos de material extraño potenciales, etc. Las prendas exteriores incluyen, cuando corresponda: batas, delantales, mangas, guantes sin látex, etc. Se requiere ropa adecuada para los trabajadores que manipulan productos que están potencialmente listos para el consumo (por ejemplo, tomates, verduras de hoja, etc.). Los artículos deben ser lavados internamente o por una agencia de lavado contratada. Los trabajadores individuales no deben llevar las prendas a casa para limpiarlas. Cuando los artículos se lavan en el lugar, el auditado debe haber documentado las normas POE y BPA sobre cómo se limpian estas prendas. La política sobre uso de guantes debe ser clara para los trabajadores: los auditores establecerán las políticas antes de tomar decisiones de calificación y tomarán nota de esta política para el informe de auditoría. Los guantes no pueden reemplazar los requisitos de lavado de manos. Los guantes deben cambiarse después de los períodos de descanso, de usar las instalaciones sanitarias, de cualquier actividad que no sea la manipulación de alimentos o cuando los guantes estén sucios, rasgados o contaminados. Si se usan guantes reutilizables, deben estar hechos de un material que pueda limpiarse y desinfectarse fácilmente, deben entregarse guantes limpios al menos diariamente y según sea necesario durante el día y almacenarse adecuadamente entre usos. Los guantes no deben llevarse a casa para limpiarlos. Cuando se usan guantes, no deben ser de látex (por ejemplo, vinilo, nitrilo, etc.). Esto incluye los guantes en los botiquines de primeros auxilios. Cuando no se requiera/use ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa exterior que se usa en la calle está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, piel, etc. No se deben usar blusas sin mangas sin otra prenda de vestir encima. La protección de los pies también debe considerarse cuando pueda dar lugar</p>

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
				<p>a la contaminación del producto (por ejemplo, durante la cosecha de sandías, cuando los trabajadores están de pie dentro de los contenedores/remolques/autobuses de la cosecha); se aplica la discreción del auditor.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de prendas exteriores o guantes que se llevan a casa. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de guantes que no se reemplazan cuando están contaminados. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de prendas de protección que no se usan cuando es necesario. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de ropa exterior no limpia o que sea una fuente potencial de contaminación. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de prendas exteriores o guantes que se llevan a casa. • Numerosos casos de guantes que no se reemplazan cuando están contaminados. • Numerosos casos de prendas de protección que no se usan cuando es necesario. • Numerosos casos de ropa exterior que no está limpia o que sea una fuente potencial de contaminación. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática al no reemplazar los guantes cuando están contaminados. • Falla sistemática de no usar prendas de protección cuando sea necesario. • Incumplimiento sistemático de la política anterior y/o de la compañía. • Falla sistemática de usar ropa exterior limpia o de que la ropa sea una fuente potencial de contaminación.
4.05.15	4.04.13	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.16	4.04.15	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.16a	4.04.15a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.17	4.04.16	Sin Cambio en v3.2	El agua debe ser adecuadamente fría y en cantidades suficientes, se debe de tener en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para satisfacer las necesidades de todos los trabajadores. El agua potable fresca en cumplimiento con los estándares de calidad para el agua potable debe estar disponible para los trabajadores en el lugar para prevenir la deshidratación. El término "potable" significa que el agua tiene calidad de agua para beber (por ejemplo, el Estándar de Agua Potable de la EPA o equivalente). Si se usan contenedores de agua, deben mantenerse limpios, libres de residuos y contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios. Si hay evidencia (es decir, observación visual o documentación) de que el agua proviene de una fuente cuestionable, el auditor debe revisar los resultados de las pruebas de calidad del agua.	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Se debe proporcionar agua potable fresca que cumpla con los estándares de calidad para el agua destinada a beber y colocarla en lugares de fácil acceso para todos los trabajadores en el sitio para evitar la deshidratación. El agua debe ser adecuadamente fresca y en cantidades suficientes, teniendo en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para satisfacer las necesidades de todos los trabajadores. El término "potable" significa que el agua tiene calidad de agua bebestible (por ejemplo, el Estándar de Agua Potable de la EPA o equivalente). Los auditores deben verificar verbalmente la fuente del agua en el momento de la auditoría. Si se usan contenedores de agua, deben mantenerse limpios, libres de residuos y contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios. Si hay evidencia (es decir, observación visual o documentación) de que el agua proviene de una fuente cuestionable, el auditor debe revisar los resultados de las pruebas de calidad del agua.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un contenedor de agua en uso que se encuentra sucio. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de contenedores de agua sucios que son utilizados. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se proporciona agua. • El agua provista no es potable.
4.05.17a	4.04.16a	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.
4.05.18	4.04.17	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.19	4.04.18	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.05.20	4.04.19	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Deben existir medidas adecuadas para la eliminación de basura de tal manera que las áreas de cultivo, cosecha 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 mantienen 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 #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.05.21	4.04.20	¿Los problemas potenciales de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico) están controlados?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.01	4.05.01	¿El área de cosecha está libre de presencia animal y/o actividad animal (salvaje o doméstica)? Si la respuesta es Cumplimiento Total, vaya a 4.05.02	Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de cosecha, el cultivo, 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.	Cumplimiento total (15 puntos): Los animales pueden representar una contaminación potencial para el área de cosecha, 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. Deficiencia menor (10 puntos) si: • Ejemplo único/aislado de evidencia de presencia de animales y/o actividad animal. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosos casos de evidencia de presencia de animales y/o actividad animal. No cumplimiento (0 puntos) si: • Falta sistemática para evitar la presencia de animales y/o la actividad de los animales en el área de cosecha.
4.06.01a	4.05.01a	¿El área de cosecha 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 AUDITORIA.	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 5 pies (1.5 m) de radio a menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación adecuadas. Si se encuentra evidencia de materia fecal, los trabajadores calificados deben realizar una evaluación de inocuidad alimentaria. Se requiere tomar en consideración 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 (puntuación en 4.05.02).	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 inocuidad alimentaria por un trabajador calificado. 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 4.05.02). Deficiencia menor (10 puntos) si: • Evento único de materia fecal encontrada en el área de cosecha 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. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • 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 caso de materia fecal en la zona auditada y no se implementó una "zona de no cosecha". • Se encontró cualquier caso de materia fecal y no se llevó a cabo una evaluación de inocuidad alimentaria. Falla automática (0 puntos) si: • Cualquier observación de contaminación generalizada por materia fecal en el área auditada constituye una falla automática. • Cualquier observación de materia fecal humana en la zona auditada es una falla automática. Puntuada en 4.05.02.
4.06.01b		Pregunta eliminada		
4.06.02	4.05.03	¿El área de cosecha está libre de evidencia de bebés o niños pequeños?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.03		Pregunta eliminada		
4.06.03a		Pregunta eliminada		
4.06.04	4.05.04	Sin Cambio en v3.2	Los productos químicos (es decir, pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) deben almacenarse en un área bien ventilada y designada (con señalización), reservada para este fin, el área asegurada (cerrada con llave) debe estar alejada de alimentos y materiales de empaque y apartada de la zona de cultivo y las fuentes de agua. Se deben establecer controles de derrames para los contenedores abiertos en uso. Todos los contenedores de productos químicos deben estar levantados 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.	Cumplimiento total (15 puntos): Los productos químicos ubicados en el sitio y utilizados por la(s) operación(es) de cosecha deben almacenarse en un área designada. El acceso a los productos químicos debe controlarse, de modo que solo los trabajadores que entienden los riesgos involucrados y que hayan recibido la capacitación adecuada tengan permitido acceder a estos productos químicos. El área de almacenamiento de productos químicos debe ubicarse lejos de cualquier materia prima, empaque y productos alimenticios terminados. Los controles de derrames deben estar establecidos para contenedores abiertos en uso. Todos los contenedores de productos químicos deben tener etiquetas legibles de contenido; esto incluye productos químicos que se han decantado de contenedores maestros a contenedores más pequeños. Los contenedores vacíos deben almacenarse y desecharse de forma segura. Deficiencia menor (10 puntos) si: • 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 que no se almacenan adecuadamente o que no se desechan adecuadamente. • El área de almacenamiento de productos químicos no está señalizada para indicar su uso. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de productos químicos siendo utilizados sin prestar la debida atención al derrame de productos químicos. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosos eventos de productos químicos almacenados incorrectamente. • Numerosos casos de contenedores de productos químicos etiquetados inapropiadamente 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 casos de contenedores vacíos que no se almacenan o eliminan adecuad • Evento(s) único(s)/aislado(s) de productos químicos siendo utilizados sin prestar la debida atención al derrame de productos químicos. No cumplimiento (0 puntos) si: • Falta 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 apropiadamente).

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.05	4.05.05	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según la etiqueta y no mezclados?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.06	4.05.06	Sin Cambio en v3.2 La puntuación cambió de 10 a 15	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (15 puntos): Deben analizarse de manera habitual todas las fuentes de agua que se utilizan para el contacto post-cosecha con la porción comestible de un cultivo (por ejemplo, lavado, rehidratado) y superficies en contacto con el producto (por ejemplo, limpieza de mesas de clasificación o embalaje y herramientas de cosecha). Debe recogerse y analizarse una muestra por cada fuente de agua antes de su uso y, a después, al menos trimestralmente, o con una frecuencia relativa a los riesgos asociados. Para los productos en virtud del Acuerdo de Comercialización de Leafy Greens, se debe recopilar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso si > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Las muestras adicionales se recogerán a intervalos de no menos de 18 horas y al menos una vez al mes durante el uso. Los resultados de las pruebas de agua para coliformes totales y <i>E. coli</i> deben cumplir con la especificación microbiológica del agua potable de la EPA de EE. UU. Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Si se detectan resultados fuera de rango, se deben tener en cuenta todos los detalles de las acciones correctivas, incluyendo las investigaciones y las pruebas de reevaluación del agua.</p> <p>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: • Un solo evento de prueba de agua que no ocurre con la frecuencia requerida.</p> <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Más de un caso de pruebas de agua que no ocurren con la frecuencia requerida.</p> <p>No cumplimiento (0 puntos): • No hay resultados de pruebas microbiológicas disponibles. • La última prueba se realizó hace más de 12 meses.</p>
4.06.06a	4.05.06a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.06b	4.05.06b	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (15 puntos): Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Cuando se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas, incluyendo las investigaciones, las pruebas de reevaluación de agua y si se requiere, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y Salmonella límites de detección < o Negativo-tolerancia cero).</p> <p>Deficiencia Menor (10 puntos) si: • Evento único de registros que muestran resultados de pruebas anormales o inadecuados para coliformes totales sin acciones correctivas documentadas adecuadas.</p> <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Más de un evento de registros que muestran resultados de pruebas anormales o inadecuados para coliformes totales sin acciones correctivas documentadas adecuadas.</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si: • No se han realizado acciones correctivas. • Un único resultado fuera de rango para <i>E. coli</i> genérico sin las acciones correctivas adecuadas.</p>
4.06.07	4.05.07	Sin Cambio en v3.2	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere al producto que se cosecha en el área de cultivo y después es trasladada a una instalación para su manipulación y/o empaque.	Pregunta de recopilación de información. Esta pregunta se refiere al producto que es cosechado y luego se lleva a una instalación para manejo y/o embalaje adicional.
4.06.08	4.05.08	¿El producto es envasado en la unidad de envasado final en el área de cultivo ? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.09	Pregunta de recolección de información. Esta pregunta se refiere al producto empacado en el área de cultivo que se encuentra en la unidad final de envío (es decir, charolas cerradas, productos envueltos, cajas de cartón, etc.) que generalmente pasa por alto cualquier línea de embalaje de selección en una instalación, es decir, pasa a un proceso de enfriamiento en lugar de una línea de embalaje.	Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. Esta pregunta se refiere al producto empacado en el área de cosecha que está en la unidad final de envío (es decir, clamshells, productos envueltos, cajas de cartón, etc.), que generalmente pasa por alto cualquier línea de embalaje de selección en una instalación, por ejemplo, va a un proceso de enfriamiento en lugar de a una línea de empaque.
4.06.08a	4.05.08a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.08b	4.05.08b	¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y el material de embalaje está libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?	Evite apilar los contenedores sucios uno encima del otro si el fondo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo/sustrato. Los productos y materiales de empaque utilizados en el proceso de recolección deben colocarse con protección debajo y manipularse de manera tal que eliminen la contaminación del suelo o del manejo humano inadecuado, el cual incluye productos donde es práctica de la industria colocar los productos en el suelo después de la cosecha. Los cultivos anotados para la exposición al suelo no incluyen cultivos de raíces que crecen bajo tierra (por ejemplo, zanahorias, papas, cebollas, ajo, etc.) o cultivos en los que la parte cosechada está en contacto con el suelo o el plástico (por ejemplo, los melones). La contaminación por manejo también puede ser causada por el uso de paños o toallas para eliminar la suciedad y/o residuos del empaque y/o producto, por permanecer a los lados de las camas/bandejas durante la cosecha de hongos, por permanecer en los contenedores de producto en los camiones, etc.	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Evite apilar los contenedores sucios uno encima del otro si el fondo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo/sustrato. Los productos y materiales de empaque utilizados en el proceso de cosecha deben colocarse con protección debajo y manipularse de manera tal que eliminen la contaminación del suelo o del manejo humano inadecuado, el cual incluye productos donde es práctica de la industria colocar los productos en el suelo después de la cosecha. Los cultivos con descuento por la exposición al suelo no incluyen cultivos que crecen bajo el suelo (por ejemplo, zanahorias, papas, cebollas, ajo, etc.) o cultivos que se cultivan con la parte cosechada en contacto con el suelo o el plástico (por ejemplo, los melones). Ejemplos del manejo de la contaminación incluyen el uso de paños o toallas para eliminar la suciedad y/o residuos del empaque y/o del producto, ponerse de pie en los lados de las camas/bandejas durante la recogida de hongos, ponerse de pie en los contenedores de producto en los camiones, etc. La pregunta de falla automática 4.05.09 se debe usar cuando se observe evidencia de material extraño en el producto o embalaje, materiales peligrosos o problemas de adulteración.</p> <p>Deficiencia Menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de material de empaque o producto que entren en contacto directo con el suelo. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de material de embalaje que no se inspecciona antes de su uso. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de prácticas de manipulación inadecuadas. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de material de empaque o productos que entran en contacto directo con el suelo. • Numerosos eventos de material de embalaje que no se inspecciona antes de su uso. • Numerosos eventos de prácticas de manipulación inadecuadas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se realizan inspecciones del material de empaque antes de su uso. • Falla sistemática para evitar que el material de empaque o el producto entren directamente en contacto con el piso. • Incumplimiento generalizado de la prevención de la contaminación por manipulación.
4.06.08c	4.05.08c	Si el material de embalaje se deja en el área de cultivo sin vigilancia, ¿es almacenado seguro y protegido?	Todos los contenedores, cajas de cartón y material de embalaje deben almacenarse en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y alteración que puede ocurrir si el material de embalaje se deja desatendido en el área de cultivo.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los contenedores, cajas de cartón y material de embalaje deben almacenarse en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y la alteración que puede ocurrir si el material de embalaje se deja en el área de cultivo sin supervisión.</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de material de empaque que no se almacena de forma segura y protegida. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de material de empaque que no se almacena de forma segura y protegida. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática en almacenar el material de empaque de manera segura y protegida.
4.06.08d		Pregunta eliminada		
4.06.09	4.05.09	Sin Cambio en v3.2	El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos deben estar libres de deterioro, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse de acuerdo a esta legislación (por ejemplo, los Estándares de Calificación del USDA a menudo incluyen tolerancias de desintegración). El deterioro y la adulteración incluirían cualquier contaminación física, química o biológica, incluida la sangre y los fluidos corporales. Se deben tomar medidas para prevenir cualquier peligro conocido o razonablemente previsible (por ejemplo, Clostridium botulinum en hongos). Otros ejemplos pueden incluir vidrio, basura/desechos, aceite de motor en los productos, etc. Esta pregunta está diseñada para permitir que un auditor detenga una auditoría cuando encuentra problemas de contaminación graves. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	Sin Cambio en v3.2
4.06.10	4.05.10	¿Se usan superficies de clasificación y embalaje, carros, escaleras y otras ayudas para la recolección? Si es No, vaya a la pregunta 4.05.11.	Pregunta de recolección de información. Esto se refiere a las superficies en contacto con los alimentos que se utilizan para clasificar, inspeccionar, volver a empacar o empacar el producto (por ejemplo, mesas clasificación, plataformas de clasificación de hongos, carros de recolección, escaleras, etc.).	Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere a las superficies en contacto con los alimentos que se usan para clasificar, inspeccionar, volver a empacar o empacar el producto (por ejemplo, carros de selección, mesas de clasificación, plataformas de clasificación de hongos, escaleras, etc.).
4.06.10a	4.05.10a	El diseño y el estado de superficies de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.10b	4.05.10b	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las superficies de clasificación y empaque que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?	Las superficies de contacto con alimentos que se utilizan para clasificar, inspeccionar, reempaquetar o empaquetar productos (por ejemplo: carros de recolección, mesas de clasificación, escaleras, etc.) deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, basado en los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Las superficies que entran en contacto con los alimentos y que se utilizan para clasificar, inspeccionar, volver a empacar o empacar el producto (por ejemplo, los carros de cosecha, las mesas de clasificación, las escaleras, etc.) deben limpiarse y desinfectarse con regularidad, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES) escritos. El programa debe indicar la frecuencia de la limpieza y la desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluyendo los detalles de los productos químicos (nombre, dilución/potencia), y los procedimientos de verificación de la limpieza.</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información faltante de los POES. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de información faltante de los POES. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POES documentados.
	4.05.10c Pregunta nueva	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de superficies de clasificación y empaquetado que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y que detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Los registros de sanitización deben incluir: la fecha, la lista de áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, las pruebas de potencia del desinfectante y la persona responsable que firmó por cada tarea realizada.</p> <p>Deficiencia Menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos, discrepancias con los POES u otras omisiones. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de registros incompletos, discrepancias con respecto a los POES u otras omisiones. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros de sanitización. • Existen registros de sanitización, pero no reflejan lo que en realidad ocurre.
4.06.11	4.05.11	¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, RPC, papeleras) en la operación de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.12.	Pregunta de recolección de información. Esto se refiere a cualquier contenedor reutilizable usado en la operación de recolección (por ejemplo, contenedores, bolsos de campo, orejetas, RPC, papeleras, etc.) usado en la operación de recolección.	Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere a cualquier contenedor reutilizable utilizado en la operación de cosecha (por ejemplo, cubos, recipientes, asas, cajas plásticas retornables, contenedores, góndolas, etc.) utilizados en la operación de cosecha.
4.06.11a	4.05.11a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.11b	4.05.11c	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para los contenedores reutilizables que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?	Los contenedores reutilizables deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, basado en de los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Los contenedores reutilizables deben limpiarse y desinfectarse con regularidad, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES) escritos. El programa debe indicar la frecuencia de la limpieza y la desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluyendo los detalles de los productos químicos (nombre, dilución/potencia), y los procedimientos de verificación de la limpieza.</p> <p>Deficiencia Menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información faltante de los POES. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de información faltante de los POES. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POES documentados.
4.06.11c	4.05.11b	Sin Cambio en v3.2	Los contenedores reutilizables utilizados en el proceso de recolección deben ser administrados para eliminar la contaminación de prácticas de manejo inapropiadas. La contaminación por manejo también puede ser causada por el uso de paños o toallas para eliminar la suciedad y/o los residuos de los envases. Se debe evitar estibar los recipientes sucios uno encima del otro si el fondo del recipiente ha estado en contacto directo con el suelo.	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Los contenedores reutilizables utilizados en el proceso de cosecha deben ser administrados para eliminar la contaminación causada por las prácticas de manejo inapropiado. La contaminación por manipulación también puede producirse al utilizar paños o toallas para eliminar la suciedad y/o los residuos de los contenedores. Evite apilar los contenedores sucios uno encima de otro si el fondo del contenedor ha tenido contacto directo con la tierra.</p> <p>Deficiencia Menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de prácticas de manejo inapropiadas. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de prácticas de manejo inapropiadas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falla sistemática para evitar la contaminación por manejo

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
	4.05.11d Pregunta nueva	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de los contenedores reutilizables que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada. En los casos en que la limpieza y la desinfección sea manejada por una tercera parte (empaquetadora, empresa de contenedores reutilizables plásticos subcontratada) se espera que el auditado proporcione pruebas de las actividades de limpieza y desinfección.	Cumplimiento total (10 puntos): Los registros de sanitización deben incluir: la fecha, la lista de áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, las pruebas de potencia del desinfectante y la persona responsable que firmó por cada tarea realizada. Cuando la limpieza y la desinfección son llevadas a cabo por una tercera parte (centro de empaque, empresa contratada de RPC), se espera que el auditado proporcione pruebas de las actividades de limpieza y desinfección. Deficiencia Menor (7 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos, discrepancias con respecto a los POES u otras omisiones. Deficiencia mayor (3 punto) si: • Numerosos eventos de registros incompletos, discrepancias con respecto a los POES u otras omisiones. No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay registros de sanitización. • Existen registros de sanitización, pero no reflejan lo que en realidad ocurre.
4.06.12	4.05.12	¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.05.13.	Pregunta de recolección de información. Esto se refiere a las herramientas de recolección (por ejemplo, cuchillos, pinzas de corte, tijeras, etc.) utilizadas en la cosecha.	Total de puntos 0; Pregunta de recopilación de información. Esta pregunta hace referencia a las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, cortadoras, tijeras, etc.) utilizadas en la cosecha.
4.06.12a	4.05.12a	Sin Cambio en v3.2 La puntuación cambió de 5 a 10	Sin Cambio en v3.2	Cumplimiento total (10 puntos): Para evitar problemas de contaminación exterior, las herramientas de cosecha (por ejemplo, cuchillos, anillos de sondeo, etc.) deben estar construidas con materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de esquilas y con bordes lisos para que no tengan la capacidad de descascararse u oxidarse. Deficiencia menor (7 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de soldaduras irregulares, superficies rugosas y herramientas mal diseñadas que atrapan residuos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de herramientas en las que la limpieza es difícil. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de materiales de calidad inferior (por ejemplo, construcción de materiales porosos, madera, materiales de grado no alimenticio). Deficiencia mayor (3 punto) si: • Numerosos casos de soldaduras irregulares, superficies rugosas, herramientas mal diseñadas que atrapan residuos. • Numerosos eventos de herramientas donde la limpieza es difícil. • Numerosos casos de materiales de calidad inferior (por ejemplo, construcción de materiales porosos, madera, materiales no alimentarios). No cumplimiento (0 puntos) si: • La condición y/o el diseño de las herramientas no permitirán una limpieza efectiva en condiciones normales. • Condiciones generalizadas de malas soldaduras, superficies rugosas y herramientas mal diseñadas que atrapan residuos.
4.06.12b	4.05.12b	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.12c	4.05.12c	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.12d	4.05.12d	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las herramientas de cosecha que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles sobre el uso de productos químicos?	Las herramientas de cosecha deben limpiarse y desinfectarse de forma regular, basado en los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluyendo detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza.	Cumplimiento total (5 puntos): Las herramientas de cosecha deben limpiarse y desinfectarse con regularidad, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES) escritos. El programa debe indicar la frecuencia de la limpieza y la desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluyendo los detalles de los productos químicos (nombre, dilución/potencia), y los procedimientos de verificación de la limpieza. Deficiencia Menor (3 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información faltante de los POES. Deficiencia mayor (1 punto) si: • Numerosos eventos de información faltante de los POES. No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay POES documentados.
	4.05.12e Pregunta nueva	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de las herramientas de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.	Cumplimiento total (10 puntos): Los registros de sanitización deben incluir: la fecha, la lista de áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, las pruebas de potencia del desinfectante y la persona responsable que firmó por cada tarea realizada. Deficiencia Menor (7 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos, discrepancias con respecto a los POES u otras omisiones. Deficiencia mayor (3 punto) si: • Numerosos eventos de registros incompletos, discrepancias con respecto a los POES u otras omisiones. No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay registros de sanitización. • Existen registros de sanitización, pero no reflejan lo que en realidad ocurre.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.12e	4.05.12f	Sin Cambio en v3.2	Debe haber registros para demostrar que las soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillos) se mantienen regularmente. El grado de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente (especialmente los materiales sensibles a la luz y a la temperatura). LOS AUDITORES ESTÁN INSTRUIDOS PARA REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber registros para demostrar que las soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillos) reciben mantenimiento regularmente. La potencia de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse, con una concentración mínima para un sistema clorado de > 10 ppm de cloro libre. Todas las soluciones/tiras de prueba deben tener un código de fecha, ser apropiadas para las concentraciones utilizadas y estar almacenadas correctamente (especialmente los materiales sensibles a la luz y a la temperatura). El cloro total no mide el "cloro disponible" después de que se comenzó a utilizar la inmersión de herramienta. Se instruye a los auditores para que soliciten al auditado que verifique la potencia de los químicos antimicrobianos durante la auditoría.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas de potencia que no se realizan con la frecuencia requerida. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros faltantes o incompletos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de acciones correctivas que no se están realizando. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pruebas que no se realizan correctamente. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de pruebas de potencia que no se realizan a la frecuencia requerida. • Numerosos eventos de registros faltantes o incompletos. • Numerosos eventos de acciones correctivas que no se realizan. • Numerosos eventos de pruebas que no se realizan correctamente. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se realizan pruebas de potencia o falla fundamental a la hora de realizar las pruebas correctamente. • Falta sistemática para mantener registros. • Las acciones correctivas no se están realizando.
4.06.13	4.05.13	¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.05.14.	Pregunta de recopilación de información. Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de recolección, plataformas de empaque de campo, buses de embalaje en campo, remolques de fondo vivo, equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento "en el campo"). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento "en el campo" en una sección posterior.	Puntos totales 0: Pregunta de recopilación de información. Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de cosecha, plataformas de empaque de campo, buses de embalaje en campo, remolques de fondo vivo, equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento "en el campo" incluidos los tractores/camiones que tiran del equipo en el campo). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento "en el campo" en una sección posterior.
4.06.13a	4.05.13a	¿Las superficies de la maquinaria que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	Las superficies de la maquinaria que entran en contacto con los alimentos deben estar libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y/o materiales no higiénicos, ya que pueden presentar material extraño y/o riesgos microbiológicos. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no tóxicos y no porosos. Las superficies deben mantenerse en buenas condiciones.	<p>Cumplimiento total (15 puntos): Las superficies de la maquinaria que entran en contacto con los alimentos no deben presentar pintura descascarada, óxido y/o materiales no higiénicos, ya que pueden representar materiales extraños y/o riesgos microbiológicos. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no tóxicos y no porosos. Las superficies deben mantenerse en buenas condiciones.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pintura descascarada, óxido u otros materiales antihigiénicos que no representan una amenaza de contaminación del producto o del empaque. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pintura descascarada, óxido u otros materiales no higiénicos que pueden representar una amenaza de contaminación del producto o del empaque. • Numerosos eventos de pintura descascarada, óxido u otros materiales antihigiénicos que no representan una amenaza de contaminación del producto o del empaque. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La inspección muestra numerosas áreas de pintura descascarada, óxido u otros materiales no higiénicos, que pueden representar una amenaza de contaminación del producto o del empaque. • Cualquier observación de contaminación sistemática grave directa de los productos, ingredientes o materiales de empaque (volver a la pregunta 4.05.09, falla automática).
4.06.13b	4.05.13b	¿Las superficies de la maquinaria de contacto con alimentos están limpias?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.13c	4.05.13c	¿Las superficies de la maquinaria que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Las superficies que no están en contacto con alimentos deben estar libres de cualquier fuente potencial de contaminación, como pintura descascarada, corrosión, óxido y/u otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta, hilo, cartón, etc.). La superficie debe estar hecha de un material liso que pueda limpiarse y desinfectarse fácilmente. Cuando sea posible, el marco del equipo no debe ser penetrado por pernos o clavos.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de pintura descascarada, óxido u otros materiales no higiénicos, por ejemplo, cinta. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de pintura descascarada, óxido u otros materiales antihigiénicos, por ejemplo, cinta. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidencia sistemática de oxidación, pintura descascarada, uso de materiales antihigiénicos, por ejemplo, cinta. • Cualquier observación de contaminación sistemática grave directa de productos, ingredientes o materiales de empaque (volver a la Pregunta 4.05.09, falla automática).

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.13d	4.05.13d	¿Las superficies de la maquinaria que no está en contacto con los alimentos están limpias?	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Las superficies antihigiénicas que entran en contacto con alimentos pueden conducir indirectamente a la contaminación del producto. Todas las superficies de los equipos que no tienen contacto con el producto deben mantenerse limpias para evitar la contaminación cruzada. Los residuos de alimentos, las biopelículas, el polvo excesivo, etc., deben limpiarse de equipos que no estén en contacto con alimentos. <i>21 CFR 110.3 g Definición. Las superficies en contacto con alimentos son aquellas superficies que entran en contacto con alimentos para humanos y aquellas superficies de las cuales el drenaje sobre los alimentos o sobre las superficies que entran en contacto con los alimentos se produce normalmente durante el curso normal de las operaciones. Las "superficies en contacto con alimentos" incluyen utensilios y superficies que entran en contacto con los alimentos de equipos, mesas, etc.</i></p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de una superficie que no está en contacto con los alimentos que no está limpia. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de superficies que no están en contacto con alimentos y que están sucias. • Algunos equipos no se limpian después de que la producción haya cesado durante ese tiempo de funcionamiento, por ejemplo, después del último turno. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observaciones sistemáticas de las superficies que no están contacto con los alimentos que no están limpias. • El equipo no se limpia después de que la operación de cosecha ha cesado durante ese tiempo de ejecución, por ejemplo, después del último turno.
4.06.13e	4.05.13e	¿El diseño y el estado de la maquinaria (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos? La puntuación cambió de 5 a 10	La maquinaria debe estar hecha de materiales apropiados que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente, que no sean porosos o tóxicos y puedan resistir el proceso de limpieza. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, que atrapan basura o están muy dañadas deben ser reemplazadas. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no "bobbly".	<p>Cumplimiento total (10 puntos): La maquinaria debe estar hecha de materiales apropiados que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente, que no sean porosos o tóxicos y puedan resistir el proceso de limpieza. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para atrapar residuos). Las superficies que son porosas, que atrapan residuos o muy dañadas deben ser reemplazadas. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no irregulares.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan residuos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de materiales de calidad inferior, por ejemplo, construcción de materiales porosos, madera, materiales de grado no alimenticio. <p>Deficiencia mayor (3 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de soldaduras irregulares, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan residuos. • Numerosos eventos de áreas difíciles de alcanzar donde la limpieza es difícil. • Numerosos casos de materiales de calidad inferior, por ejemplo, construcción de materiales porosos, madera, materiales de grado no alimenticio. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La condición y/o el diseño del equipo no permitirán una limpieza efectiva en condiciones normales. • Problemas sistemáticos de mala soldadura, superficies rugosas, equipos mal diseñados que atrapan residuos.
4.06.13f	4.05.13f	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la maquinaria de recolección que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	La maquinaria de cosecha debe limpiarse y desinfectarse de forma periódica, basado en de los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización escritos (SSOPs, por sus siglas en inglés). El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles sobre los productos químicos (nombre, dilución/grado) y procedimientos de verificación de limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado con el cultivo involucrado. Esto incluye los tanques de retención de agua para su uso durante la poscosecha. Para el procesamiento "en campo", limpieza y núcleo, etc., se debe realizar al menos una limpieza diaria .	<p>Cumplimiento total (5 puntos): La maquinaria de la cosecha debe limpiarse y desinfectarse con regularidad, de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES) escritos. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y la desinfección, detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluyendo los detalles de los productos químicos (nombre, dilución/potencia), y los procedimientos de verificación de la limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado al cultivo en cuestión. Esto incluye los tanques de agua utilizada para la post-cosecha. Para el procesamiento "en el campo", limpieza y extracción de núcleos, etc., se debe realizar una limpieza al menos diaria.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información faltante de los POES. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de información faltante de los POES. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay POES documentados.
	4.05.13j	¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de la maquinaria de recolección que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Los registros de sanitización deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que fueron limpiados y desinfectados, pruebas de graduación del desinfectante, y el individuo responsable que firmó por cada tarea completada.	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Los registros de sanitización deben incluir: la fecha, la lista de las áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, las pruebas de potencia del desinfectante y la persona responsable que firmó por cada tarea terminada.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros incompletos, discrepancias con los POES u otras omisiones. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de registros incompletos, discrepancias con los POES u otras omisiones. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros de sanitización. • Existen registros de sanitización, pero no reflejan lo que realmente ocurre.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.13g	4.05.13f	¿La maquinaria se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicados para el paso del tractor)?	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.13h	4.05.13k	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.13i	4.05.13g	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.13j	4.05.13h	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (3 puntos): La contaminación aérea de las áreas expuestas del producto puede provocar contaminación microbiológica, química y/o física. Se deben tomar medidas para eliminar o reducir la posible contaminación al colocar protección en plataformas y superficies de contacto con los alimentos por encima del producto, las superficies de contacto con los alimentos y las bandas.</p> <p>Deficiencia menor (2 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de posible contaminación aérea proveniente de las plataformas o superficies de contacto con los alimentos sin protección. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de posible contaminación aérea proveniente de las plataformas o superficies de contacto con los alimentos sin protección. <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.
4.06.14	4.05.14	¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, descorazonado en el campo)? Si es No, vaya a 4.05.15.	Sin Cambio en v3.2	Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere al agua que se usa directamente en contacto con el producto. Los ejemplos pueden incluir, pero no están limitados a, rehidratación, descorazonado en campo.
4.06.14a	4.05.14a	¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo de parámetros antimicrobianos en sistemas de agua de paso único y/o reciclada/por lote y para el cambio de los sistemas de agua de recirculación/por lote (por ejemplo, tanques de descarga) y para el pH y monitorear la temperatura del agua (si aplica)?	<p>Los sistemas de agua en contacto con el producto deben contar con POE's que describan cómo se administran, incluyendo la frecuencia de cambio de agua (sistemas de agua reciclada/por lotes), los antimicrobianos utilizados, el monitoreo del pH (si es necesario), su(s) concentración(es), el/los método(s) de monitoreo y la frecuencia y los procedimientos de acción correctiva. La frecuencia de monitoreo de los antimicrobianos debe ser suficiente para demostrar que se mantiene la concentración requerida durante el tiempo que el sistema sea operado. Los métodos y procedimientos de monitoreo para medir la acumulación de materia orgánica (tierra y restos vegetales) en sistemas de agua reciclada y por lotes deben ser descritos. El agua debe cambiarse cuando esté sucia o cuando se cambie de productos. Si se sabe que el/los producto(s) inmerso(s) en el agua son susceptibles de infiltración, el POE deberá incluir parámetros de temperatura del agua y del producto y la frecuencia de monitoreo. Deberá haber justificación suficiente que respalde la concentración antimicrobiana utilizada, la frecuencia de cambio de agua (si es menos que diaria) y la frecuencia de análisis del agua. La medición del cloro total no es aceptable para los sistemas de agua reciclada/por lotes. Para los sistemas de cloro, la concentración debe ser ≥ 10ppm de cloro libre. Concentraciones más bajas deberán ser debidamente justificadas con documentos de apoyo, fundamentos y evidencia. Otros antimicrobianos incluyen el ácido peracético, el dióxido de cloro, etc.</p>	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber POEs específicos que describan el proceso de realización y registro de las pruebas de potencia antimicrobiana en los sistemas de agua (incluidos los parámetros, la frecuencia de las pruebas, la metodología y los requisitos de las acciones correctivas), los métodos y los procedimientos de monitoreo para medir la acumulación de materia orgánica (turbidez) en los sistemas de agua reciclada y por lotes y el monitoreo del pH y la temperatura del agua (si procede). El agua debe cambiarse cuando esté sucia o cuando se cambie de producto. Debe haber documentación que valide la frecuencia de cambio de agua. La frecuencia mínima de cambio de agua es al menos diaria; se mantienen registros de los cambios. El agua puede utilizarse durante más tiempo si se utiliza un sistema de regeneración validado (por ejemplo, un sistema de pasteurización/filtración del agua). La temperatura del agua debe ser adecuada para los productos y procesos que se realizan. La medición del cloro total no se considera aceptable para los sistemas de agua reciclada. Los sistemas de un solo paso deben tener un nivel antimicrobiano declarado. Para el cloro, el criterio debe ser ≥ 10ppm de cloro libre. Las concentraciones inferiores deben estar debidamente justificadas con documentos de apoyo, fundamentos y evidencia. Tenga en cuenta que la normativa estadounidense (NOP) permite el uso de cloro en el agua de lavado a niveles suficientes para controlar los contaminantes microbianos y superiores a 4 ppm de cloro libre, cuando hay un enjuague final con agua potable para cumplir su requisito de ≤ 4 ppm de cloro libre en contacto con el producto. Otros antimicrobianos incluyen el ácido peracético, el dióxido de cloro, etc.</p> <p>Referencia: https://www.canr.msu.edu/news/turbidity_in_post_harvest_wash_water_monitor_and_change_when_needed Gomez-Lopez, V.M., Lannoo A.S., Gil, M.I. Allende, A., 2014. Minimum free chlorine residual level required for the inactivation of Escherichia coli O157:H7 and trihalomethane generation during dynamic washing of fresh-cut spinach. Food Control 42, 132-138. Haute, S.V., Luo, Y., Bolten, S., Gu, G., Nuo, X., 2020. Survival of Salmonella enterica and shifts in the culturable mesophilic aerobic bacterial community as impacted by tomato wash water particulate size and chlorine treatment. Food Microbiology 90, 103070. https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic/handbook/5026</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones dentro de los POEs para monitoreo y cambios de agua. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en la documentación de validación para el monitoreo y cambios de agua. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de errores u omisiones dentro de los POEs para monitoreo y cambios de agua. • Numerosos casos de errores u omisiones en la documentación de validación para el monitoreo y cambios de agua. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los POEs para el monitoreo y cambio de agua no existen. • Los POEs no abordan la frecuencia del monitoreo y cambio de agua. • Los POEs exigen un cambio menos que diario y no se utiliza un sistema de regeneración validado. • No hay documentación de validación para el monitoreo y la frecuencia de cambio de agua.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.14b	4.05.14c	¿Existen registros de monitoreo de la acumulación de material orgánico (turbidez) y del cambio de sistemas de agua reciclada y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.)?	Deben existir registros de monitoreo visual, análisis y cambio de sistemas de agua reciclada y por lotes y verificaciones de la temperatura del agua (cuando corresponda) durante su uso. El agua debe cambiarse diariamente, cuando esté sucia y cuando se cambien los productos. La frecuencia del cambio de agua es de por lo menos una vez al día.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Debe haber registros de monitoreo visual o pruebas y cambio de sistemas de agua reciclados y por lotes durante su uso. El agua debe cambiarse por lo menos una vez al día, cuando esté sucia y cuando se cambie de productos. El agua puede usarse durante más tiempo si se usa un sistema de regeneración validado (por ejemplo, un sistema de pasteurización/filtración de agua).</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de omisiones o datos incorrectos en los registros. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de monitoreo que no se lleva a cabo de forma consistente. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de omisiones o datos incorrectos en los registros. • Numerosos eventos de monitoreo que no se lleva a cabo de forma consistente. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay registros. • Falla al mantener los registros.
4.06.14c		Pregunta eliminada, combinada con 4.05.14a		
4.06.14d	4.05.14b	Sin Cambio en v3.2	Los sistemas de agua que utilizan agentes antimicrobianos deben tener registros que demuestren que la resistencia de la solución se encuentra dentro de los parámetros establecidos. Para sistemas de "paso único", esto debe aplicar a cada lote de solución antimicrobiana que se mezcle. Los sistemas de agua reciclada/por lotes deben verificarse cada hora midiendo el "antimicrobiano libre" en oposición al microbiano unido (por ejemplo, la prueba de cloro libre en oposición al cloro total). Los sistemas de agua reciclada/por lotes que utilizan cloro deben tener registros que demuestren que el pH está controlado. Cuando se registren resultados fuera de especificación, debe haber registros de acciones correctivas, incluido el análisis de causa raíz y acciones preventivas (cuando corresponda).	<p>Cumplimiento total (10 puntos): Los sistemas de agua que utilizan agentes antimicrobianos deben tener registros que demuestren que la potencia de la solución se encuentra dentro de los parámetros establecidos. Para sistemas de "paso único", esto debería ser cada lote de solución antimicrobiana que se mezcle. Los sistemas de agua reciclada/por lotes deben verificarse cada hora midiendo el "antimicrobiano libre" en oposición al microbiano unido (por ejemplo, la prueba de cloro libre en oposición al cloro total). Los sistemas de agua reciclada/por lotes que utilizan hipoclorito de sodio/calcio deben tener registros que muestren que el pH está controlado. Donde se registran los resultados fuera de rango, debe haber registros de acciones correctivas, incluido el análisis de la causa raíz y las acciones preventivas (cuando corresponda).</p> <p>Revista de Protección de los Alimentos, Vol. 74, No. 3, 2011, Páginas 352–358 http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2009/apr/qtr/pdf/21cfr173.315.pdf http://archive.onfarmfoodsafety.org/wp-content/uploads/2011/05/Chlorination-of-Water-for-Fluming-and-Cleaning-Fresh-Fruits-and-Vegetables-and-Cleaning-Equipment.pdf UC Davis https://ucfoodsafety.ucdavis.edu/sites/g/files/dgvnsk7366/files/inline-files/26414.pdf Métricas LGMA, https://lgmatech.com/resources/ https://producesafetyalliance.cornell.edu/resources/general-resource-listing/</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros que muestran la potencia de la solución fuera de parámetros sin acciones correctivas adecuadas documentadas. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de errores u omisiones en los registros. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de registros de cloro total cuando debería haberse utilizado cloro libre, por ejemplo, en sistemas de agua reciclada clorada. <p>• Evento(s) único(s)/aislado(s) de controles no llevados a cabo con las frecuencias requeridas.</p> <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de registros que muestran la potencia de la solución fuera de parámetros sin adecuadas acciones correctivas documentadas • Numerosas instancias de errores u omisiones en los registros. • Numerosos casos de registros de cloro total cuando debería haberse utilizado cloro libre, por ejemplo, en sistemas de agua reciclada clorada. • Numerosos casos de controles no llevados a cabo en las frecuencias requeridas. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las pruebas de agua no se están registrando. • Resistencias de la solución registradas constantemente fuera de parámetros, es decir, un sistema inestable (incluso si existen acciones correctivas documentadas). • Errores sistemáticos y omisiones en los registros. • Se ha registrado cloro total en todo el sistema, cuando debería haberse registrado el cloro libre, por ejemplo, en sistemas de agua reciclada clorada. • Las frecuencias de los controles no cumplen constantemente con los requisitos de antes de la puesta en marcha y durante los ciclos de producción. • Se usa un sistema de agua de un solo paso sin utilizar antimicrobianos. El auditor debe considerar si aplicar 4.05.09 y puntuar una falla automática en vista del riesgo de contaminación cruzada. • El sistema de agua reciclada/reutilizada está en uso sin utilizar un antimicrobiano. El auditor debe considerar si aplicar 4.05.09 y otorgar una falla automática en vista del riesgo de contaminación cruzada.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.14e	4.05.14d	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	<p>Cumplimiento total (15 puntos): La potencia (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando 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). Las muestras de agua para las pruebas deben tomarse desde, y/o las sondas deben estar situadas en, las zonas más alejadas del lugar de inyección/adición del antimicrobiano. Cualquier tratamiento de agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal) debe ser monitoreado. Las soluciones que sean demasiado débiles serán ineficaces, mientras que las demasiado fuertes pueden ser perjudiciales para los trabajadores o para el producto. 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, ser apropiadas para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente (especialmente materiales ligeros y sensibles a la temperatura). Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o la solución reguladora, los niveles de cloro libre deben ser verificados a través de un método independiente (por ejemplo, valoración, tiras de prueba apropiadas). Los sensores de sonda deben estar localizados apropiadamente, deben ser limpiados y calibrados periódicamente y pueden saturarse temporalmente por una inyección excesiva de antimicrobianos o solución reguladora. El auditor debe hacer que el auditado verifique la potencia de los productos 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 http://postharvest.tfrec.wsu.edu/pages/J411B https://www.fda.gov/media/129790/download</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un método que no se usa correctamente. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un procedimiento de prueba utilizado que no es apropiado para la concentración y/o el desinfectante en uso. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de utilización de productos químicos de verificación vencidos. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos de un método que no es usado correctamente. • Numerosos casos de un procedimiento de prueba utilizado que no es apropiado para la concentración y/o el producto químico en uso. • Numerosos eventos de utilización de sustancias químicas de verificación vencidas. • Medidor de ORP utilizado para controlar las bombas que inyectan antimicrobianos y/o solución reguladora sin un método independiente 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 está utilizando correctamente.
4.06.15	4.05.15	¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si es No, vaya a 4.05.16	Pregunta de recopilación de información. Los productos "procesados en campo" están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a requisitos adicionales a continuación. "En campo procesado" generalmente se refiere al producto que tiene múltiples superficies de corte creadas en el campo (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba & abajo, florecillas).	Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. Los productos "procesados en el campo" están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y a los requisitos adicionales que se desarrollan a continuación. El término "procesado en el campo" generalmente se refiere al producto que tiene múltiples superficies de corte creadas en el campo (por ejemplo, descorazonado en el campo, los extremos del producto, florets).
4.06.15a	4.05.15a	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.15b	4.05.15b	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2	Sin Cambio en v3.2
4.06.16		Pregunta eliminada		
4.06.17	4.06.01	¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el área de cultivo? Si es No, vaya a 4.07.01.	Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere a cualquier tratamiento poscosecha que tenga lugar en el área de cultivo (por ejemplo, arándanos envasados en el campo con almohadillas de metabisulfito de sodio, uvas de mesa envasadas en el campo tratadas/gaseadas con dióxido de azufre, etc.).	Total de puntos 0: Pregunta de recopilación de información. Esto se refiere a cualquier tratamiento pos-cosecha que tenga lugar en el área de cultivo (por ejemplo, arándanos empacados en el campo con almohadillas de metabisulfito de sodio, uvas de mesa envasadas en el campo tratadas/gasificadas con dióxido de azufre, etc.).
4.06.17a	4.06.01a	¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el área de cultivo al producto cosechado? UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	La operación debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de pesticidas para todos los tratamientos poscosecha que al menos incluya lo siguiente: fecha de la aplicación, identificación del producto (por ejemplo, número/código de lote), marca/nombre del producto, información de registro de EPA (o información de registro equivalente del país de producción), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa/dosis), identificación del aplicador, identificación del equipo de aplicación "y/o" tipo de tratamiento, y plaga/enfermedad objetivo. La información puede registrarse en documentos separados siempre que toda la información esté disponible y sea coherente. UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	<p>Cumplimiento total (15 puntos): La operación de cultivo debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de pesticidas post-cosecha que, por lo menos, incluya lo siguiente: la fecha de la aplicación, la identidad del producto (por ejemplo, el número/código de lote o partida), el nombre del producto/marca, el número de registro de EPA (o información de registro equivalente al país de producción), la cantidad aplicada (tasa/dosis), la identificación del aplicador, la identificación del equipo de aplicación "y/o" el tipo de tratamiento, y la plaga/enfermedad objetivo. La información puede registrarse 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) en los que falta la información requerida (por ejemplo, falta la plaga objetivo, la identificación del aplicador, la identificación del equipo o el tipo de tratamiento, etc.). <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos casos en los que falta la información requerida (por ejemplo, falta la plaga objetivo, la identificación del aplicador, la identificación del equipo o el tipo de tratamiento, etc.). <p>Falla Automática (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier fallo en el registro de la información crítica requerida (por ejemplo, el nombre de la marca/producto, la fecha, la cantidad aplicada, la identidad del producto, etc.). • Falta fundamental al registrar la información requerida.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.06.17b	4.06.01b	¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha 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.	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(s) 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 (SRRC) 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 DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Cumplimiento total (15 puntos): Los registros de aplicación muestran que todos los pesticidas aplicados post- cosecha están registrados oficialmente por el país de producción para el cultivo objetivo (por ejemplo, EPA en los Estados Unidos, COFEPRIS en México, SAG en Chile, Agencia Reguladora del Manejo de Plagas (PMRA) en Canadá). En los países donde existe aprobación para su uso, ésta 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 autoriza 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 4.06.01d). 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), 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 (SRRC) 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 considerarse. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA. 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 un solo caso de uso de pesticidas que están siendo utilizados sin estar registrados o autorizados por el gobierno del país de producción.
4.06.17c	4.06.01c	¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha se utilizan según las recomendaciones/instrucciones de la etiqueta? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	Los registros de aplicación deben mostrar que todos los pesticidas poscosecha se aplican de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta y a el/los reglamento(s) federal, estatal o local. En las operaciones de aplicación de pesticidas poscosecha "autorizados" por el gobierno, cuando las instrucciones de uso no se encuentran en la etiqueta, los registros de aplicación deben mostrar que se siguen las instrucciones de uso/aplicación del "programa de autorización".	Cumplimiento total (15 puntos): Los registros de aplicación deben mostrar que todos los plaguicidas de post-cosecha se aplican de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta y con cualquier normativa federal, estatal o local. En las operaciones de aplicación de plaguicidas de post-cosecha "autorizadas" por el gobierno, donde las instrucciones de uso no están 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 un solo caso de uso de plaguicidas sin seguir las instrucciones de la etiqueta.
4.06.17d	4.06.01d	Cuando los productos están destinados a la exportación, la operación debe contar con evidencia documentada sobre los requisitos de LMR para cada país de destino para cada pesticida poscosecha (ingrediente activo) aplicado. 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 de que los LMR se hayan estandarizado o armonizado para un grupo de países (es decir, 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 esta finalidad.	Cuando los productos están destinados a la exportación, la operación deberá tener evidencia documentada sobre los requisitos de los LMR de cada país de destino para cada plaguicida de post-cosecha (ingrediente activo) aplicado. Si no hay un LMR definido por el país de destino para algún ingrediente activo aplicado, la operación deberá tener pruebas documentadas 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.	Cumplimiento total (15 puntos): Cuando los productos se destinen a la exportación, la operación deberá tener evidencia documentada sobre los requisitos de los LMR de cada país de destino para cada plaguicida de post-cosecha (ingrediente activo) aplicado. Si no hay un LMR definido por el país de destino para algún ingrediente activo aplicado, la operación deberá tener pruebas documentadas 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. Esta pregunta No es Aplicable si el producto únicamente se vende en el país de producción (mercado nacional). Deficiencia menor (10 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de falta de información requerida (por ejemplo, falta de información sobre los LMR de un ingrediente activo). Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosos casos de falta de información requerida (por ejemplo, falta de información sobre los LMR para 3 o más ingredientes activos) No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay información sobre los LMR para los países de destino (o falta de información generalizada)

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
	4.06.01e	Quando los productos están destinados a la exportación, ¿existen pruebas de que se cumplen los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados previstos?	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 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.	<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 esos mercados previstos y que cualquier producto no conforme se desvía de esos mercados.</p> <p>El auditor debe revisar los reportes 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 reportes de laboratorio de los LMR deben ser rastreados hasta la operación y considerar al menos los ingredientes activos aplicados post-cosecha.</p> <p>Otros métodos alternativos o complementarios para demostrar el cumplimiento de los LMR de un ingrediente activo incluyen:</p> <p>i) Análisis documentado de las curvas de degradación y de las dosis correspondientes y/o de las modificaciones del intervalo pre-cosecha. Las curvas de degradación utilizadas como referencia deben ser emitidas/proporcionadas por el fabricante del pesticida o por 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 de Protección de la Planta.</p> <p>ii) Directrices de la industria (por ejemplo, la "Agenda de Pesticidas" de ASOEX Chile).</p> <p>Una práctica ideal es seguir un procedimiento para saber cuándo y dónde tomar muestras para las pruebas de los LMR en función del riesgo, teniendo en cuenta factores como los ingredientes activos aplicados, el momento de la aplicación y de la cosecha, los intervalos pre-cosecha, la dosificación, etc.</p> <p>Esta pregunta No es Aplicable si el producto <u>únicamente</u> se vende en el país de producción (mercado nacional).</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"> Existe una sola incidencia de un ingrediente activo con un LMR superado. No existe evidencia 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 no se proporcionan y aceptan acciones correctivas por el organismo de certificación.
	4.06.01f Pregunta nueva	¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas poscosecha, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?	Debe existir un procedimiento documentado que describa cómo mezclar y cargar los pesticidas poscosecha, cómo aplicar los pesticidas poscosecha y cómo enjuagar y limpiar el equipo de aplicación de los pesticidas poscosecha. 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>Cumplimiento total (15 puntos): Debe existir un procedimiento documentado que describa cómo mezclar y cargar los pesticidas de post-cosecha, cómo aplicar los pesticidas de post-cosecha y cómo enjuagar y limpiar el equipo de aplicación de pesticidas de post-cosecha. El procedimiento debe incluir el cumplimiento de la etiqueta del producto.</p> <p>Los procedimientos de mezcla y carga deben requerir que la actividad se realice en un área bien ventilada e iluminada, lejos de personas que no usen equipo de protección, alimentos y otros elementos que puedan contaminarse.</p> <p>Los procedimientos de aplicación 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 limpieza del equipo deben incluir los dispositivos de medición, los recipientes de mezcla, el equipo de aplicación (por ejemplo, la barra de pulverización), los recipientes enjuagables, etc., y deben abordar: el enjuague inmediato del equipo vacío para evitar que los residuos se sequen y sean difíciles de eliminar, y la adición del enjuague (agua de los recipientes o del equipo de enjuague) a los tanques de pulverización como parte del proceso de mezcla de la plaguicida.</p> <p>Si se observa alguna de estas prácticas durante la inspección, debe ser evidente que se están siguiendo los procedimientos.</p> <p>Este procedimiento podría ser parcialmente aplicable o No Aplicable dependiendo del tipo de tratamiento post-cosecha utilizado (por ejemplo, las almohadillas generadoras de SO₂ no requieren instrucciones de mezcla/carga).</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 u omisiones generalizados en el procedimiento o la práctica. No hay procedimiento.
	4.06.01g Pregunta nueva	¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas poscosecha son competentes?	Los certificados válidos vigentes, licencias u otra forma de prueba de capacitación reconocida por las normas y pautas nacionales/locales vigentes deben estar disponibles para las personas que toman decisiones sobre las aplicaciones de pesticidas (por ejemplo, elección de pesticidas, tiempos de aplicación, tarifas, etc.)	<p>Cumplimiento total (15 puntos): Las personas que tomen decisiones sobre las aplicaciones de pesticidas post-cosecha (por ejemplo, la elección de los pesticidas, las tasas de aplicación, etc.) deben disponer de certificados, licencias u otra forma de prueba de formación válida reconocida por las normas y directrices nacionales/locales vigentes.</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evento(s) único(s)/aislado(s) de falta de documentación. <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evento único/aislado de una prueba de capacitación/certificado/licencia caducada. Numerosos casos de falta de documentación. <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 decisión.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
	4.06.01h Pregunta nueva	¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales pesticidas poscosecha están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	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.	Cumplimiento total (15 puntos): Todos los trabajadores que manipulen pesticidas deben tener certificados, licencias u otras formas de prueba de formación (reconocidas por las normas y directrices nacionales/locales vigentes) vigentes que les capaciten para hacerlo de forma independiente o deben tener pruebas de capacitación y estar bajo la supervisión de un trabajador que pueda hacerlo de forma independiente. Deficiencia menor (10 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de falta de documentación de capacitación. Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosos casos de falta de documentación de capacitación. • El trabajador que no está cualificado para manipular materiales pesticidas de forma independiente tiene capacitación, pero no supervisión No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay documentación que demuestre la capacitación de las personas que manipulan materiales con pesticidas. • No hay documentación de la persona encargada de la supervisión.
4.07.01		¿Los vehículos que cargan y transportan productos frescos del área de cultivo a las instalaciones se utilizan únicamente para esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son apropiados para el propósito?	Los vehículos que cargan y transportan producto deben estar limitados a esta función únicamente y deben ser adecuados para el transporte de productos. Los vehículos deben formar parte del programa de sanitización, estar en buen estado, limpios, sin olores, sin artículos personales y libre de contaminación química y microbiológica. Si las cargas son amarradas, las lonas, las cintas, las cuerdas, etc., también deben estar en buen estado de funcionamiento, sin riesgo de contaminación para el producto.	Cumplimiento total (5 puntos): Los vehículos que transporten productos deberían limitarse a esta función solamente y deberán ser adecuados para transportar productos. Los vehículos deben ser parte del programa de sanitización, estar en buen estado de reparación, limpios, libres de olores, libres de artículos personales y libres de contaminación química y microbiológica. Si las cargas están atadas, las lonas, las correas, las cuerdas, etc., también deberían estar en buen estado de funcionamiento, sin riesgo de contaminación para el producto. Deficiencia menor (3 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un problema con un vehículo de transporte. Deficiencia mayor (1 punto) si: • Numerosos casos de problemas con el(los) vehículo(s) de transporte. No cumplimiento (0 puntos) si: • Falta sistemática en el mantenimiento de los vehículos de transporte en buenas condiciones, en buen estado de funcionamiento y/o de prevenir el riesgo de contaminación del producto.
4.07.02		¿Existe un sistema para rastrear productos del área de cultivo? La puntuación cambió de 15 a 10	Sin Cambio en v3.2	Puntos totales (10 puntos): Debe existir un sistema de seguimiento establecido para garantizar que el producto pueda rastrearse hasta cada ubicación de cultivo y fecha de cosecha exactas (por ejemplo, identificación del productor, identificación de la granja, bloque, fecha de cosecha, etc.). Deficiencia menor (7 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de la falta de la información requerida para los productos cosechados, es decir, la ubicación del cultivo o la información sobre la cosecha. Deficiencia mayor (3 puntos) si: • Numerosos casos de falta de la falta de la información requerida para los productos cosechados, es decir, la ubicación del cultivo o la información sobre la cosecha. No cumplimiento (0 puntos) si: • No hay información de seguimiento de los productos cosechados.
4.07.02a		Si el producto se empaca en el área de cultivo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Para los productos terminados empacados en el área de cultivo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete externo, como cartón, cajas, recipientes de plástico reutilizables o cualquier otro. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Cumplimiento total (10 puntos): Para los productos terminados empacados en el área de cultivo, debe haber un código de fecha en cada paquete externo, como cajas de cartón, cajas, recipientes de plástico reutilizables o cualquier otro. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable para la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento. Deficiencia menor (7 puntos) si: • Evento(s) único(s)/aislado(s) de información de seguimiento faltante o incompleta en el paquete. Deficiencia mayor (3 puntos) si: • Numerosos casos de información de seguimiento faltante o incompleta en el paquete. No cumplimiento (0 puntos) si: • Falta sistemática al no etiquetar el paquete con la información de seguimiento completa. • No hay etiquetado en los paquetes.
4.07.02b		Si el producto se empaca en el área de cultivo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Pregunta de recopilación de información. Para los productos terminados empacados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete de unidad individual, como conchas, bolsas, cestas u otros. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una instalación de envasado o procesamiento.	Puntos totales 0: Pregunta de recopilación de información. Para los productos terminados empacados en el área de cultivo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete de unidades individuales, como clamshells, bolsas, cestas u otros. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.08.04		¿Existe un programa documentado y efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	Debe haber un programa documentado de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir una infestación en todas las áreas de almacenamiento fijas (permanentes/puestas en el lugar). Debe existir un alcance escrito del programa, indicando las plagas objetivo y la frecuencia de las revisiones.	<p>Cumplimiento total (15 puntos): Debe haber un programa de control de plagas (interno o contratado) documentado proactivo y efectivo para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir la infestación en todas las áreas de almacenamiento de ubicación fija (permanente/puesto en el lugar). Debe haber un alcance escrito del programa, indicando las plagas objetivo y la frecuencia de los controles.</p> <p>Sitio web potencialmente útil: Estándares Nacionales de Manejo de Plagas, Estándares de Manejo de Plagas Para Plantas Alimenticias http://npmapestworld.org/default/assets/File/2016%20Pest%20Management%20Standards%20for%20Food%20Processing-Electronic.pdf</p> <p>Deficiencia menor (10 puntos) si: • Omisión(es) única(s)/aislada(s) en el programa escrito.</p> <p>Deficiencia mayor (5 puntos) si: • Numerosas omisiones en el programa escrito.</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si: • No existe un programa de control de plagas documentado para el/las área(s) de almacenamiento de ubicación fija. • El programa escrito no se parece en absoluto a lo que está sucediendo en la práctica.</p>
4.08.04a		Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y estaciones de cebo venenosos no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de los productos alimenticios expuestos, del material de embalaje o del equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las estaciones de cebo venenosos no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento. Ningún cebo debe encontrarse fuera de las estaciones de cebo.	<p>Cumplimiento total (5 puntos): Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de los artículos o equipos con superficies en contacto con alimentos para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las estaciones para cebo venenosos no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento. Se debe tener cuidado de colocar los dispositivos de control de plagas de tal manera que no representen una amenaza de contaminar productos, materiales de embalaje o materias primas. Esto incluye las siguientes restricciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No debe haber aerosoles domésticos para moscas dentro de las áreas de almacenamiento. • Se debe usar cebo en bloque o cebo blando, tipo bolsa, en lugar de cebo de grano y de pellets (excepto para el uso externo de materiales aprobados por el Programa Nacional Orgánico). • Si se utiliza, las trampas de luz para insectos (ILTs en inglés), los matamoscas eléctricos (EFKs en inglés) o las trampas de feromonas se deben limpiar regularmente (se deben mantener libres de la acumulación de insectos y residuos). Los ILT de tipo adhesivo deben monitorearse al menos una vez al mes y la placa adhesiva debe reemplazarse si no es efectiva. Se prefieren los ILT que utilizan métodos de adhesivo en oposición a los de zapping (EFK). • Si se utilizan, las trampas de luz para insectos o los matamoscas eléctricos no deben colocarse 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. • Si se usan, las bombillas de trampa de luz de insecto deben reemplazarse al menos cada 12 meses (esto debe registrarse) o con mayor frecuencia si así lo indican los fabricantes. • No se deben ver matamoscas en las áreas de almacenamiento. • No se debe encontrar cebos fuera de las estaciones de cebo. • Si se usa, las trampas de presión deben colocarse dentro de una caja de trampa y no deben usar cebos que contengan alérgenos (por ejemplo, mantequilla de mani). Cualquier trampa de presión dentro de las estaciones se debe revisar al menos
				<p>semanalmente y se deben registrar las verificaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier uso de productos químicos en espacios cerrados, por ejemplo, los aerosoles de derribo deben usarse sin contaminar los alimentos, los empaques y el equipo (véase el siguiente punto relativo a los cebos venenosos). Todas las aplicaciones deben ser registradas adecuadamente (calificadas en 4.08.04h), detallando dónde y cuándo ocurrió la aplicación, y cualquier método especial utilizado para evitar la contaminación. Todas las aplicaciones deben ser realizadas por operadores experimentados y con licencia, siguiendo todos los requisitos legales y las mejores prácticas. • No se deben utilizar cebos venenosos dentro del área de almacenamiento. Si se requiere su uso, entonces el área en la que se instalarán estas trampas debe tener todo el producto y el embalaje retirado antes del uso de los cebos venenosos. <p>Deficiencia menor (3 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 de trampas de luz para insectos. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de un matamoscas encontrado en el área de cultivo o almacenamiento. • Evento(s) único(s)/aislado(s) de cebos de granos o pellet que se utilizan en una estación de cebo exterior (trampa externa). • Una sola lata de aerosol para moscas (u otro insecticida) encontrado en las áreas de cultivo/almacenamiento (incluido el almacenamiento de productos químicos/de sanitización). • Trampas de presión usadas en la parte externa de la operación (sin representar un riesgo para el producto o el empaque) y carecen de registros de inspección semanales o se usan para el monitoreo de rutina (a diferencia de la erradicación a corto plazo).

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
				<p>• Evento(s) único(s)/aislado(s) de cualquier otro problema anotado en los criterios de cumplimiento.</p> <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosos eventos de colocación o mantenimiento incorrecto de trampas eléctricas para moscas o trampas de luz para insectos. • Numerosos casos de matamoscas encontrados en áreas de cultivo o de almacenamiento. • Numerosos casos de cebos de granos o pellet que se utilizan en una estación de cebo externa (dispositivo externo). • Más de una lata de aerosol para moscas (u otro insecticida) encontrado en las áreas de cultivo/almacenamiento (incluido el almacenamiento de productos químicos/sanitización). • Un solo caso de cebo/veneno encontrado fuera de un dispositivo. • Se usan trampas de presión para un proceso de erradicación a corto plazo con registros de inspección semanales, pero utilizando un cebo alérgico. • 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 caso de cebo/veneno encontrado afuera de un dispositivo. • Más de una deficiencia mayor. • Numerosas (más de tres trampas de presión) trampas que se utilizan dentro de la operación y carecen de registros de inspección semanales o se usan para el monitoreo de rutina (en lugar de la erradicación a corto plazo). • No se deben utilizar cebos venenosos para roedores dentro de las áreas de almacenamiento (edificios). Si se requiere este uso, entonces se debe retirar todo el producto y el embalaje del área donde los cebos serán colocados antes de su uso.
4.08.04b		Sin Cambio en v3.2	<p>Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, en buenas condiciones y se deben reemplazar cuando se encuentren dañados para lograr 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 ser reemplazados cuando estén dañados para lograr el uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos (a menos que se escanee el código de barras), así como archivarse. En el caso de los sistemas de monitoreo digital, los auditores deben revisar los registros de monitoreo digital con sello de tiempo y los registros de inspección física periódica para asegurarse que el programa funciona según lo previsto.</p> <p>Se deben cumplir los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se usan tableros de pegamento no tóxicos, deben ubicarse dentro de una caja de 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 (solo áreas interiores y secas), deben estar en buen estado y marcadas como monitoreadas (ver a continuación). • Si se usan trampas mecánicas de cuerda, deben estar enrolladas. El bobinado se revisa 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, tarjetas o códigos de barras, debe estar en el interior de la estación y en la parte inferior de las placas de pegamento en las que se requiere abrir la estación para registrar los 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 una persona con licencia para el uso de estos productos. • El cebo en las estaciones de cebo debe estar asegurado dentro de la estación de cebo en una caña arriba del piso de la estación, o la estación de cebo debe estar diseñada para que el cebo no pueda ser removido por un roedor o "salir flotando" en una lluvia intensa. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación.
				<p>La llave de las trampas debe estar disponible en el momento de la auditoría.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A ninguna estación de cebo le debe de faltar el cebo completo. • No se observó cebo viejo o mohoso. • Las estaciones de cebo y las trampas no deben ensuciarse con malezas, suciedad y otros desechos. • Los dispositivos externos de control de plagas se deben verificar al menos una vez al mes; estas revisiones se deben registrar. • Los dispositivos internos de captura múltiple deben verificarse al menos semanalmente; estas revisiones se deben registrar. • Todas las trampas instantáneas utilizadas deben estar dentro de las estaciones y deben ser revisadas por lo menos semanalmente; estas revisiones se deben registrar. <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 apropiadamente o que no recibe el mantenimiento adecuado (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 tienen 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 apropiadamente o que no recibe el mantenimiento adecuado (tarjetas de control, limpieza, etc.). • Numerosos eventos de cebo no asegurado dentro de las estaciones de cebo. • Numerosos eventos de estaciones de cebo que tienen 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.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
4.08.04c		Sin Cambio en v3.2	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>Cumplimiento total (5 puntos): La ubicación de los dispositivos debe basarse en una evaluación de riesgos del área de almacenamiento y del área circundante.</p> <ul style="list-style-type: none"> Las trampas de atrapado múltiple o las tablas de pegamento en las estaciones o tuberías de PVC deben colocarse a intervalos de 20 a 40 pies (6 a 12 metros) alrededor del perímetro interno de todas las habitaciones. El espaciado puede verse afectado por la estructura, el almacenamiento y los tipos de actividades que estén ocurriendo. Las trampas a presión en las estaciones se pueden usar si es necesario en ciertas áreas, por ejemplo, en áreas con altos niveles de polvo (por ejemplo, papas, cebollas), pasillos cubiertos o entresijos donde las trampas grandes o las tablas de pegamento no son prácticas. Las trampas de presión en las estaciones deben colocarse a intervalos de entre 20 y 40 pies (6 a 12 metros), aunque el espaciado puede verse afectado por la estructura, el almacenamiento y las actividades de tipo que se lleven a cabo. Dentro del área de almacenamiento, las trampas deben ubicarse a 6 pies (aproximadamente 2 metros) de ambos lados de todas las puertas de entrada/salida al exterior. Esto incluye cualquier lado de las puertas peatonales. Se debe hacer un esfuerzo para evitar colocar trampas en curvas. Las estaciones de cebo o las trampas de captura múltiple deben colocarse entre 50 a 100 pies (15-30 metros) de intervalo alrededor del exterior del perímetro del edificio y dentro 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 fácilmente adquirido por el público en general, como estacionamientos o aceras, áreas escolares o áreas de preocupación ambiental). La ubicación de los dispositivos podría verse afectada por la estructura, el almacenamiento externo y el tipo de área (urbana, rural, etc.). Las estaciones de cebo (cuando se usen) deben colocarse a menos de 100 pies (30 metros) de las estructuras. Esto puede afectar al cebo colocado en la línea de la valla/límite de la propiedad, es decir, las estaciones de cebo deben estar a no más de 100 pies (30 metros) de los edificios y en intervalos de 50-100 pies (15 a 30 m). Si se utiliza un programa de perímetro de la línea/propiedad exterior 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 en busca de cebo y garantizar el cumplimiento de los requisitos de distancia en la etiqueta. <p>https://www.epa.gov/roenticidas/restrictions-roenticide-products#types http://nmapestworld.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 largos que los mencionados anteriormente. Evento(s) único(s)/aislado(s) de dispositivos faltantes o que no están a menos de 6 pies (aproximadamente 2 metros) de las puertas de entrada/salida. <p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Numerosos eventos de dispositivos colocados a intervalos más largos que los mencionados anteriormente. Numerosos eventos de dispositivos faltantes o no están a menos de 6 pies (alrededor de 2 metros) de las puertas de entrada/salida. <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 no es adecuada en términos de espaciado y cobertura de los puntos de entrada. Los dispositivos no se encuentran en numerosas áreas en las que debería haber trampas.
4.08.04e		Sin Cambio en v3.2	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>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 del mapa y las posiciones de los dispositivos coincidan con la realidad. Todos los dispositivos internos para roedores deben ubicarse con letreros de pared (que indican el número del dispositivo y que se trata de un identificador de dispositivo de control de plagas), en caso de que se muevan.</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 señales de pared faltantes. Los carteles de pared no son únicos, es decir, no está claro que sean identificadores de trampas, por ejemplo, solo hay un número en el cartel. <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 ni la ubicación de la estación. Numerosos eventos de señales de pared faltantes. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ninguno de los dispositivos está numerado.
4.08.04f		Sin Cambio en v3.2	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>Cumplimiento total (5 puntos): Todos los dispositivos deben estar orientados correctamente con aberturas paralelas y lo más cercanas posible a las paredes. Las estaciones de cebo deben estar aseguradas para minimizar el movimiento del dispositivo y ser resistentes a las alteraciones. Las estaciones de cebo deben estar aseguradas con una varilla de tierra, cadena, cable o alambre, o pegadas a la pared/suelo, o aseguradas con un ladrillo para evitar que el cebo se remueva por sacudidas, lavado, etc. Las estaciones de cebo deben ser resistentes a la manipulación a través del uso de tornillos, pestillos, cerraduras u otros medios efectivos. Nota: solo los dispositivos que contienen cebo deben estar asegurados. Los dispositivos de captura en vivo utilizados en interiores no requieren estar asegurados al suelo; el auditado puede usar "mangas" metálicas o soluciones similares para evitar el desplazamiento, aplastamiento por carretillas elevadoras, etc. Las tablas adhesivas deben estar dentro de un dispositivo (por ejemplo, caja de trampa, tubería de PVC, etc.) en lugar de sueltas en el piso. La discreción del auditor se aplica en las trampas colocadas curvas.</p> <p>Deficiencia menor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evento(s) único(s)/aislado(s) de estaciones de cebo no aseguradas. Evento(s) único(s)/aislado(s) de dispositivos "fuera de posición" u orientados de manera incorrecta.

P #	Nuevo #	Pregunta v3.2	Expectativa v3.2	Guías de Interpretación v3.2
				<p>Deficiencia mayor (1 punto) si:</p> <ul style="list-style-type: none">• Numerosos casos de estaciones de cebo no aseguradas.• Numerosos casos 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 en la colocación de trampas interiores.