

primus **GFS**

2018

Un esquema de auditoría reconocida mundialmente para la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria (GFSI)

LISTA DE COMPROBACIÓN

PrimusGFS v3.0

MODULO 3

INVERNADERO

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



POWERED



CONNECTED



SMART



SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.0

Lista de Comprobación

MODULO 3: INVERNADERO

(Secciones 3.01 to 3.11)

REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Este Módulo debe completarse para cada una de las operaciones de invernadero en el alcance de la aplicación de la organización.

Powered by Azzule Systems

Traducción al español. La versión original de los documentos normativos es en inglés.

GENERAL			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	
3.01.02	Si la operación está creciendo bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada?	0	
3.01.03 (Pregunta Nueva)	¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y crecimiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?	15	

SITIO			
3.02.01	¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?	5	
3.02.02	¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?	15	

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.02.03	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación ?	10	
3.02.03a	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	10	
3.02.04	¿Están las áreas externas y los puntos vulnerables (es decir, los que no están permanentemente bloqueados) rodeados de vallas de seguridad o protegidos de alguna otra manera? Donde no haya almacenamiento externo y las puertas estén permanentemente bloqueadas, califique como N/A.	5	
3.02.05	¿El acceso a la instalación está controlado por cerraduras, tarjetas magnéticas, alarmas u otros dispositivos?	5	
3.02.06	¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?	5	

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.02.07	¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	5	
3.02.08	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, paletas, neumáticos, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?	5	
3.02.09	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura?	3	
3.02.10	¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	5	

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.02.11	<p>Cuando se almacena o manipula suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, compost), ¿Se toman medidas para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	15	
3.02.12	<p>Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no son un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?</p>	15	

CONTROL DE PLAGAS			
3.03.01	<p>¿Existe una política escrita que prohíba los animales en las instalaciones, incluidas las áreas de cultivo y las áreas de almacenamiento de equipos o empaques?</p>	10	
3.03.02	<p>¿Existe un programa efectivo de control de plagas? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	15	

CONTROL DE PLAGAS (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.03.03	¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluida una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de operadores de control de plagas (si se utilizan cebos), y documentos de seguros?	15	
3.03.04	¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación, mostrando las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?	10	
3.03.05	¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	10	
3.03.06	¿Están protegidos todos los puntos de entrada a las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque para evitar la entrada de roedores o pájaros?	10	
3.03.07	¿Las áreas de cultivo y almacenamiento están libres de actividad de plagas incluyendo roedores/aves/reptiles/mamíferos, o alguna evidencia de ellas?	15	

CONTROL DE PLAGAS (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.03.08	¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?	10	
3.03.09	¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas expuestas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos terminados y envases, y las trampas venenosas de cebo para roedores no se usan dentro de las instalaciones?	10	
3.03.10	¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	5	
3.03.11	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	5	
3.03.12	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	
3.03.13	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	5	

PRODUCTOS QUÍMICOS GENERALES			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.04.01	¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	3	
3.04.02	¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, sanitizantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?	5	
3.04.03	¿Todos los productos químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) se almacenan de forma segura y están etiquetados correctamente?	15	
3.04.04	¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?	10	
3.04.05	¿La operación usa las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de químicos antimicrobianos (por ejemplo, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	15	

PLANTA DE PRODUCCIÓN			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.05.01	¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?	10	
3.05.02	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?	10	
3.05.03	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	10	
3.05.04	¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?	5	

PLANTA DE PRODUCCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.05.05	¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?	10	
3.05.06	Si se utilizan ventiladores u otro equipo de soplado, ¿Funcionan de una manera que minimice el potencial de contaminación del producto, el equipo o los materiales de embalaje?	5	
3.05.07	¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya política de la empresa para vidrio y plástico frágil, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?	10	
3.05.08	¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?	10	
3.05.09	¿Están todas las luces en la instalación que podrían contaminar las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos, equipos o empaques protegidos, recubiertos o son resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	15	

PLANTA DE PRODUCCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.05.10	¿Está la instalación completamente cerrada?	15	
3.05.11	¿Las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
3.05.12	¿Están los materiales (productos básicos, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?	5	
3.05.13	¿Se rotan los materiales (productos básicos, ayudas para el procesamiento, trabajos en curso, etc.) utilizando la política FIFO?	5	

PLANTA DE PRODUCCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.05.14	El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., ¿Garantizan que los productos terminados no se contaminen con materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, tierra, medios)?	15	
3.05.15	¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?	15	
3.05.16	¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de las materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), productos y envases?	15	
3.05.17	¿Están todas las áreas de cultivo limpias y bien mantenidas, especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y equipos, y otras áreas de difícil acceso?	10	
3.05.18	¿Los contenedores de servicios individuales se utilizan solo para el fin para el que se previene la posible contaminación cruzada?	5	

PLANTA DE PRODUCCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.05.19	¿Se pueden limpiar los contenedores reutilizables o se usan con una funda y están claramente designados para el propósito específico (producto terminado, basura, etc.) de manera que se prevenga la contaminación cruzada?	5	
3.05.20	¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?	10	
3.05.21	¿Los drenajes del piso fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están cubiertos, parecen limpios, libres de olores y están bien mantenidos?	5	
3.05.22	¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?	5	

INSPECCIÓN			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.06.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	
3.06.02	¿Existe un registro de inspección diario, que incluye, entre otros, la verificación de la higiene de los trabajadores, el mantenimiento de los baños, el área de descanso, el área de cultivo y el área de almacenamiento?	10	

ENTRENAMIENTO			
3.07.01	¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?	15	

ENTRENAMIENTO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.07.02	¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de saneamiento, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?	5	
3.07.03	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).	10	
3.07.04	¿Existen registros de incumplimiento de la seguridad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	3	

HIGIENE DEL TRABAJADOR			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.08.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón, etc.)?	15	
3.08.01a	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?	15	
3.08.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	
3.08.03	¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo?	15	
3.08.03a	¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón, etc.) y se limitan solo a fines de lavado a mano?	15	

HIGIENE DEL TRABAJADOR (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.08.04	¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?	15	
3.08.05	¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen adecuadamente?	5	
3.08.06	¿Se proveen baños de pies, espumas o estaciones de desinfección en polvo seco en las entradas a las áreas de cultivo (cuando corresponda) y se mantienen las estaciones adecuadamente?	3	
3.08.07	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	5	
3.08.08	¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	10	

HIGIENE DEL TRABAJADOR (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.08.09	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?	5	
3.08.10	¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?	5	
3.08.10a	¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?	5	
3.08.10b	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?	5	
3.08.11	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	5	
3.08.12	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado en áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	

HIGIENE DEL TRABAJADOR (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.08.13	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	
3.08.13a	¿Se proporcionan vasos de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	
3.08.14	¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?	3	
3.08.15	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y disponibles?	5	

VER TABLAS DE INSUMOS, AGUA Y PESTICIDAS PARA ESAS SECCIONES

Cuando existan leyes, directrices específicas de productos básicos y/o recomendaciones de buenas prácticas y se deriven de una fuente acreditada, se deberán utilizar estas prácticas y parámetros. Los usuarios de auditoría deberían permitir un grado de asociación de riesgo si no se han documentado las leyes, directrices, buenas prácticas, etc.