

primus *GFS*

2018

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

PREGUNTAS Y EXPECTATIVAS

PrimusGFS v3.0

MODULO 2

GRANJA

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



POWERED



CONNECTED



SMART



SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.0

Preguntas & Expectativas

MODULO 2: GRANJA

(Secciones 2.01 to 2.10)

REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Este Módulo debe completarse para cada una de las operaciones **de campo** 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
2.01.01	¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?	10	Debería haber una persona/personas designada(s) responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación que haya sido capacitada en consecuencia (incluidos todos los requisitos estatales y federales).
2.01.02 (Pregunta Nueva)	Si la operación está creciendo bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual de una organización de certificación orgánica acreditada?	10	La certificación actual de una organización de certificación orgánica acreditada (nacional/local) debe cubrir los cultivos auditados, estar archivada y disponible para su revisión. N/A si no cultiva bajo principios orgánicos.
2.01.03 (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	Debería haber reglas escritas sobre la política de inocuidad alimentaria con respecto a la higiene personal de los trabajadores y visitantes, las BPA y los requisitos de salud. Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas relevantes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplirlas. La capacitación provista y los registros asociados deben cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales.
2.01.04	¿Se implementan los controles necesarios de bioseguridad en la operación?	5	La operación debería haber implementado los controles necesarios para prevenir la contaminación intencional. Estas medidas deberían basarse en los riesgos asociados con la operación, como se detalla en el plan de bioseguridad (1.08.02). Algunas áreas de alto riesgo podrían ser fuentes de agua, áreas de almacenamiento de químicos, equipo, empaque, utensilios u otros artículos usados, personal, visitantes , etc.

SITIO			
2.02.01	¿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	Hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo) que muestre con precisión el/las área(s) de cultivo, la ubicación de los accesos de agua permanentes y el flujo del sistema de agua, incluidos los tanques de retención y el agua capturada para su reutilización. Los accesos permanentes incluyen pozos, compuertas, depósitos, devoluciones y otras características sobre el suelo. También se identifican sistemas sépticos, lagunas de afluentes o estanques, cuerpos de agua superficial. El documento debe permitir la ubicación de las fuentes de agua y los bloques de producción a los que sirven.

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.02.02	¿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	Los detalles de la codificación (por ejemplo, nombre de la granja o código de referencia, bloques de la(s) área(s) de cultivo) deben ser suficientemente detallados para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante a través del sistema de distribución. Los detalles de la codificación deben estar vinculados al sistema de mantenimiento de registros (por ejemplo, pesticidas, registros de fertilizantes, informes de pruebas microbiológicas). Debería haber mapas de campo disponibles que demuestren los detalles de codificación utilizados en la(s) operación(es) .
2.02.03	¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera del área de cultivo, incluidas las carreteras, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?	5	La basura, desperdicios, malezas no cortadas o pasto y agua estancada en las inmediaciones del área de cultivo pueden constituir un atrayente o criadero de roedores, insectos u otras plagas, así como microorganismos que pueden causar contaminación.
2.02.04	¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, fuera del barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del área de cultivo)?	5	Las tarimas y el equipo almacenados incorrectamente pueden proporcionar áreas para el refugio de plagas y/o la contaminación cruzada. El equipo debe almacenarse a una distancia de al menos 4 "(10 cm) del suelo. Los productores deben revisar el equipo almacenado (por ejemplo, tuberías de riego) periódicamente para asegurarse de que no se haya convertido en zona de refugio de plagas o esté sucio debido a las lluvias para garantizar que estas áreas de almacenamiento no se llenen de elementos innecesarios.
2.02.05	¿Los contenedores de basura y los basureros se mantienen cubiertos o cerrados?	5	Todos los contenedores de basura y basureros deben tener una cubierta y mantenerse cubiertos para evitar la atracción de insectos, roedores y otras plagas. Las tapas de malla fina son aceptables. No es aceptable solo tener las tapas, p.e., cuando no estén en uso, los recipientes de basura y los basureros deberían estar cerrados. Los contenedores de basura que solo se utilizan para residuos secos no alimenticios (por ejemplo, papel, cartón, etc.) están exentos de este requisito.
2.02.06	Donde se almacenan o manipulan 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.	15	El suelo, los sustratos y el fertilizante (por ejemplo, compost) se almacenan en un área cubierta para proteger de las plagas y evitar la escorrentía. Donde existe escorrentía, hay barreras, bermas, pozos o lagunas para desviar o recoger la escorrentía. Cualquier observación de escorrentía que llegue al área de cultivo es una falla automática.

SITIO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.02.07	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.?	15	El área de la estación de llenado no es un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de producción, el equipo, los materiales de empaque, etc.
2.02.08	¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (salvaje o doméstica) en el área auditada?	15	Los animales pueden representar una posible contaminación del área de cultivo, del cultivo, del equipo de campo, etc., y por lo tanto, no deberían estar presentes en las operaciones. La evidencia de presencia de animales puede incluir huellas, materia fecal, plumas, etc. Nota: Esto incluye cualquier área de almacenamiento de empaque o equipo.
2.02.08a	¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área auditada?	15	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, los trabajadores calificados deben realizar una evaluación de seguridad alimentaria. 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.
2.02.08b	¿Es la materia fecal encontrada en el área auditada, un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación del producto que se cultiva. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona sin 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, una evaluación de seguridad alimentaria debe ser realizada por un trabajador calificado. Esta pregunta es "no" si el productor ya notó este problema y realizó acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Si se responde a esta pregunta, sí, se producirá una falla automática de esta auditoría. Cualquier evidencia de materia fecal humana en el área de cultivo es una falla automática.
2.02.09	¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área auditada?	10	Los bebés y niños pequeños pueden representar una posible contaminación del área de cultivo, del cultivo y del empaque, y no deberían estar presentes en las operaciones, incluidas las áreas de almacenamiento de productos químicos o equipos.

HISTORIA DEL TERRENO			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.03.01	¿La(s) área(s) de cultivo se usaron para cultivar alimentos para el consumo humano la temporada pasada?	0	Debe comprarse o arrendarse tierra, que anteriormente se ha utilizado con éxito para cultivar productos para el consumo humano, sin incidencia.
2.03.02	¿Se han utilizado las áreas de cultivo para cualquier función no agrícola? Si es no, vaya a 2.03.03.	0	Pregunta de recolección de información. Se debe evitar la compra o el arriendo de terreno previamente utilizado para funciones no agrícolas (por ejemplo, un sitio de desechos tóxicos, vertederos, minería, extracción de petróleo o gas natural). Debe comprarse o arrendarse tierra, que anteriormente se haya utilizado con éxito para cultivar productos para consumo humano sin incidencia. http://www.epa.gov/superfund/health/index.htm .
2.03.02a	Si el área de cultivo se usó previamente para funciones no agrícolas, ¿se han realizado pruebas de suelo que muestren que el suelo fue negativo o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para contaminantes?	15	Si la tierra se usó anteriormente para funciones no agrícolas, se deben realizar pruebas de suelo para determinar si el suelo está libre de contaminantes (por ejemplo, metales pesados, residuos de contaminantes orgánicos persistentes) que aún pueden estar presentes en el suelo.
2.03.03	¿Las áreas de cultivo se han utilizado para la cría de animales o como tierras de pastoreo para animales? Si es no, vaya a 2.03.04.	0	Pregunta de recolección de información. Si la tierra se usó anteriormente para la cría de animales o como tierras de pastoreo para el ganado, debe haber un tiempo de amortiguación suficiente antes de cultivar un cultivo para el consumo humano.
2.03.03a	Si la tierra se utilizó anteriormente para la cría de animales o como tierras de pastoreo para el ganado, ¿se ha realizado una evaluación de riesgos?	10	Se debe documentar una evaluación de riesgos que incluya el registro de los detalles del pastoreo de animales (comercial o doméstico) y cualquier paso de reducción de riesgos.
2.03.04	¿Ha ocurrido una inundación por causas no controladas en el(las) área(s) de cultivo desde la temporada de cultivo anterior? Si es no, vaya a 2.03.05.	0	Pregunta de recolección de información. Este sería el caso de: el flujo o desbordamiento de un campo con agua fuera del control de un productor que es razonablemente probable que contenga microorganismos de importancia para la salud pública y es razonablemente probable que cause la adulteración de porciones comestibles de productos frescos en ese campo.

HISTORIA DEL TERRANO (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.03.04a	Si la(s) zona(s) de cultivo y el producto se vieron afectados por las inundaciones, ¿existe evidencia documentada de que se tomaron medidas correctivas para la tierra y el producto afectados?	15	Si el área de cultivo y/o el producto se vieron afectados por las inundaciones, debe haber evidencia documentada (archivada durante 2 años) de que se tomaron medidas correctivas con la tierra y/o producto afectado (por ejemplo, fotografías, mapas bosquejados, etc.). Debería haber pruebas de que el producto afectado y el producto que se encuentra aproximadamente a 30 pies (9.1m) de la inundación no deberían haberse cosechado para consumo humano y que la replantación en un terreno de producción anteriormente inundado no ha ocurrido durante aproximadamente 60 días si el suelo se ha secado, a menos que testeo como se indica en 2.03.04b haya ocurrido.
2.03.04b	¿Se han llevado a cabo pruebas de productos y/o suelos en las áreas inundadas que muestran que el producto y/o el suelo fueron negativos o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para los contaminantes?	15	Si se han producido inundaciones en la granja , se deben realizar pruebas de aprobación del suelo para garantizar que el producto sea seguro para el consumo humano o antes de la siembra. Las pruebas de suelo deben indicar niveles de microorganismos en el suelo más bajos que los estándares para compost procesado. Deben recogerse muestras representativas adecuadas para toda el área que se sospecha de estar expuesta. Si los resultados indican que no hay problemas, la línea de tiempo de replantación se puede reducir de aproximadamente 60 días a aproximadamente 30 días.
2.03.04c	Si los sistemas sépticos o de alcantarillado adyacentes al área de cultivo se vieron afectados por las aguas de la inundación, ¿hay una inspección documentada después de la inundación para asegurar que estén funcionando adecuadamente y que no sean una fuente de contaminación?	10	Debería haber registros de inspección de los sistemas sépticos/ de aguas residuales después de una inundación, que muestren que están funcionando adecuadamente y que no son una fuente de contaminación.
2.03.05	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	10	Se debe realizar anualmente una evaluación de riesgos documentada del área de cultivo y las áreas circundantes , y cuando se realizan cambios en el área de cultivo o en las tierras adyacentes . Esto debería detallar riesgos/peligros previsible conocidos o razonables , riesgos microbianos, químicos y físicos específicos y su gravedad y probabilidad de ocurrir en las siguientes áreas : uso previo de la zona de cultivo, uso de la tierra adyacente, fuentes de agua (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc. y peligros microbianos, por ejemplo, <i>E. coli</i>), uso del agua , fertilizantes, productos químicos para la protección de cultivos, salud e higiene de los trabajadores, equipos y herramientas utilizados para la cosecha, el almacenamiento, el transporte y cualquier otra área aplicable.

HISTORIA DEL TERRANO (CONTINUANDO)

Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.03.05a	Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	10	Para cualquier riesgo identificado en la evaluación, la operación debe detallar qué práctica se está haciendo para minimizar el riesgo/peligro identificado, cómo medir/monitorear la efectividad de la práctica, con qué frecuencia medir y cómo se verifica y registra.

USO DE TIERRA ADYACENTE

2.04.01	¿Es la tierra adyacente al área de cultivo una posible fuente de contaminación de la producción ganadera intensiva (por ejemplo, lotes de alimentación, operaciones lecheras, avicultura, operaciones de procesamiento de carne)? Si es no, vaya a 2.04.02.	10	Adyacente se refiere a todas las parcelas de tierra contiguas a la operación de cultivo dentro de una distancia donde el cultivo en cuestión puede ser afectado. Producción intensiva de ganado incluye gran cantidad de animales en espacios limitados. Ejemplos de producción intensiva de ganado son: lotes de pastoreo de ganado, lecherías, granjas de aves, etc. Se debe hacer una consideración de la topografía del terreno para escurrimientos, problemas potenciales de inundaciones y vientos dominantes que puedan ocasionar problemas de polvo que pueda contener estiércol.
2.04.01a	Donde hay una producción intensiva de ganado en la tierra adyacente, ¿se han tomado medidas apropiadas para mitigar esta posible fuente de contaminación en el área de cultivo (por ejemplo, áreas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, vallas, zanjas, etc.)?	15	El movimiento de contaminante animal o potencial debe restringirse con zonas de amortiguamiento aceptables, cercas adecuadas y/u otras barreras físicas. Una zona de amortiguación de aproximadamente 400 pies (122 m) desde el borde del área de cultivo que puede aumentar o disminuir según las variables de riesgo, es decir, la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo del cultivo). La escorrentía de desechos animales inducida por la lluvia debe desviarse mediante zanjas o preparación similar de la tierra. Las fugas de desechos de animales deberían desviarse mediante zanjas o preparación similar de la tierra.
2.04.02	¿Hay evidencia de animales domésticos, animales salvajes, tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) en las proximidades de la operación de cultivo? Si es no, vaya a 2.04.03.	10	Esto incluye toda la producción ganadera no intensiva. Otros ejemplos incluyen gallineros, perros, caballos, hogares con granjas de pasatiempos, cerdos salvajes, etc. El auditor debe considerar la etapa de madurez y el tipo de cultivo involucrado. Por ejemplo, la actividad del cerdo alrededor de un cultivo de bayas a nivel del suelo es diferente de un cultivo de árbol de alto nivel.

USO DE TIERRA ADYACENTE (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.04.02a	Se han implementado medidas físicas para restringir a los animales domésticos y animales salvajes , las tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) y sus desechos al ingresar al área de cultivo (por ejemplo, Franjas vegetativas, barreras contra el viento, barreras físicas, bermas, vallas, zanjas de desviación)?	15	Las medidas atenuantes deben incluir un área de amortiguación de aproximadamente 30 pies (9.1 m) desde el borde del cultivo, que puede aumentar o disminuir según las variables de riesgo, p.e. topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo del cultivo). Se pueden utilizar otras medidas, como franjas vegetativas, barreras contra el viento, barreras físicas, bermas, vallas, zanjas de derivación para prevenir o controlar la escorrentía, mitigar las partículas, etc.
2.04.03	¿Se almacenan y/o aplican en tierras adyacentes montones de estiércol, compost, biosólidos o enmiendas no sintéticas sin tratar? Si es no, vaya a 2.04.04.	10	Adyacente se refiere a todas las parcelas de tierra junto a la operación de cultivo o dentro de una distancia donde el cultivo en cuestión puede verse afectado por pilas de estiércol, compost, biosólidos o enmienda no sintética sin tratar almacenados y/o aplicados en terrenos adyacentes.
2.04.03a	Donde corresponda, ¿se han tomado medidas físicas para asegurar las pilas de estiércol, el compost, los biosólidos o las enmiendas no sintéticas no tratadas almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes?	15	Las medidas atenuantes deberían incluir un área de amortiguación de aproximadamente 400 pies (122 m) desde el borde del cultivo, que puede aumentar o disminuir según las variables de riesgo, por ejemplo, topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo del cultivo). Otras medidas pueden incluir sistemas de lona, barreras físicas, vallas, zanjas, etc. Implementar sistemas para redirigir la escorrentía que puede contener estiércol, compost o biosólidos no tratados.
2.04.03b	Si los biosólidos se almacenan y/o se aplican en terrenos adyacentes, ¿el propietario contiguo ha proporcionado documentación que confirme que los biosólidos cumplen con las normas vigentes, las normas gubernamentales o locales?	10	El propietario adyacente donde se aplican o almacenan los biosólidos debe proporcionar documentación que detalle suficiente información con respecto a la clase de biosólidos (por ejemplo, Clase AA, A, B): debe haber información disponible que permita rastrear a la fuente si es necesario. La información debe estar disponible para demostrar que los materiales cumplen con las normas vigentes, las normas gubernamentales o locales. Las aplicaciones de biosólidos deben programarse para evitar conflictos con los cronogramas crecientes en los campos adyacentes.
2.04.04	¿El área de cultivo está situada en una ubicación de mayor riesgo donde la contaminación podría ocurrir por operaciones o funciones cercanas (por ejemplo, campos de lixiviación, escorrentías o posibles inundaciones de alcantarillas, sistemas de inodoros, instalaciones industriales, campos de trabajo, etc.)? Si es no, vaya a 2.04.05.	10	"Mayor riesgo" se refiere a cualquier actividad u operación cercana que pueda representar una amenaza para el área o las instalaciones en crecimiento. Estos pueden incluir contaminación química, microbiológica o física. Los ejemplos incluyen, pero no están limitados a, escorrentías o posibles inundaciones de sistemas sépticos , alcantarillas, sistemas de inodoros, instalaciones industriales, campos de trabajo (problemas de basura).

USO DE TIERRA ADYACENTE (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.04.04a	Cuando el área de cultivo se encuentra en una ubicación de mayor riesgo, ¿se han tomado las medidas adecuadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	15	Las medidas atenuantes deberían incluir un área de amortiguación alrededor del cultivo. Por ejemplo, con un campo de lixiviación diseñado adecuadamente, una zona de amortiguación de aproximadamente 30 pies (9 m). Las situaciones de alto riesgo deben considerar aproximadamente 400 pies (122 m) o mayores zonas de amortiguamiento. Las distancias de la zona de amortiguamiento se deben determinar considerando las variables de riesgo (por ejemplo, topografía, tipo de cultivo). Otras medidas de mitigación pueden incluir barreras físicas, cercas, zanjas, etc.
2.04.05 (Pregunta Nueva)	¿Hay algún otro riesgo potencial en la tierra adyacente que podría potencialmente conducir a la contaminación del área de cultivo?	10	Hay otras fuentes potenciales de contaminación en el área de cultivo, esta pregunta está diseñada para permitir al auditor subrayar riesgos potenciales que no están cubiertos por otras preguntas más específicas dentro de la auditoría.
2.04.05a (Pregunta Nueva)	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	15	Si hay otras fuentes potenciales de contaminación en el área de cultivo, debe haber medidas de mitigación para evitar la contaminación.
2.04.06	¿Hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente al área auditada? Si es no, vaya a 2.05.01.	15	Si la materia fecal encontrada se combina con condiciones que pueden aumentar el potencial de contaminación del área de cultivo, el cultivo o el equipo de campo, esto representa una situación de alto riesgo que debe abordarse. Evidencia de materia fecal humana representa el potencial de contaminación del área de cultivo, el cultivo y el equipo de campo. Si es no, vaya a 2.05.01.
2.04.06a	Cuando hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente, ¿existen controles adecuados para mitigar el riesgo (p.e, controles de acceso (barreras), distancia del área de cultivo y equipo, tipo de cultivo y madurez, condición de la tierra, etc.) ?	15	Si se encuentra materia fecal humana en la tierra adyacente, deben existir controles adecuados y registros de las acciones correctivas o preventivas tomadas.

INSPECCIÓN			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.05.01	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	15	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, la justificación de las respuestas, detallar las deficiencias encontradas y las medidas correctivas tomadas. Se debe usar una lista de verificación de auditoría (idealmente PrimusGFS) que cubra todas las áreas de la auditoría PrimusGFS , incluyendo el área de cultivo, área de almacenamiento, servicios para trabajadores, áreas externas, prácticas de los trabajadores, etc. Sin reducción de puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando las áreas están cubiertas. Ver 1.04 con respecto al cronograma de auditoría interna.
2.05.02	¿Hay registros de inventario de productos químicos para químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	3	Los productos químicos dentro del alcance de esta pregunta incluyen pesticidas, fertilizantes, limpiadores y desinfectantes, es decir, productos químicos de limpieza y químicos en contacto con alimentos, como cloro, etc. La información principal en el inventario de productos incluye: el producto o nombres químicos, volúmenes de contenedores, número disponible, y ubicación de los contenedores. El inventario por área de almacenamiento/tipo de producto químico es óptimo. El inventario debe tener en cuenta la llegada de nuevas existencias y cualquier discrepancia debe ser explicada. La frecuencia mínima para las verificaciones de inventario debe ser mensual y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico.
2.05.02	¿Hay registros de inventario de productos químicos para químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	3	Los productos químicos dentro del alcance de esta pregunta incluyen pesticidas, fertilizantes, limpiadores y desinfectantes, es decir, productos químicos de limpieza y químicos en contacto con alimentos, como cloro, etc. La información principal en el inventario de productos incluye: el producto o nombres químicos, volúmenes de contenedores, número disponible, y ubicación de los contenedores. El inventario por área de almacenamiento/tipo de producto químico es óptimo. El inventario debe tener en cuenta la llegada de nuevas existencias y cualquier discrepancia debe ser explicada. La frecuencia mínima para las verificaciones de inventario debe ser mensual y una copia debe mantenerse separada de la(s) ubicación(es) de almacenamiento del químico.
2.05.03	¿Están todos los productos químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?	15	Los productos químicos deben almacenarse en un área designada. El área de almacenamiento de químicos se ubicará lejos de cualquier materia prima, empaque y productos alimenticios terminados. Los controles de derrames deben estar establecidos para contenedores abiertos en uso.

INSPECCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.05.04	¿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	Todos los productos químicos aplicados deben ser aprobados por la autoridad vigente para su uso designado y utilizados de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Solo los lubricantes de grado alimenticio deben usarse en cualquier lugar cerca del producto y los materiales de empaque. Los materiales de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se deben almacenar en áreas designadas por separado y etiquetados adecuadamente. Las pistolas de grasa y los recipientes deben etiquetarse adecuadamente. El acceso a materiales que no sean de calidad alimentaria debe limitarse a aquellos a los que se confíe el uso correcto de los productos químicos.
2.05.05	¿Los cultivos, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptables de deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	El cultivo, 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 desperdicios, adulteración y/o contaminación grave (21 CFR 110.3g). Si existe legislación, entonces la contaminación debe considerarse en contra de 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). Esta pregunta está diseñada para permitir que un auditor detenga una auditoría cuando encuentra problemas de contaminación graves.

ENTRENAMIENTO			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.06.01	¿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	Debe haber un programa de capacitación formal para informar a los trabajadores sobre las políticas y los requisitos actuales de la empresa con respecto a la higiene. La capacitación debe ser en el idioma que entienden los trabajadores, y el tipo e intensidad de capacitación debe reflejar los riesgos asociados con los productos/procesos. La frecuencia debe ser al comienzo de la temporada y luego algunos temas cubiertos al menos trimestralmente, pero idealmente en forma mensual. Estas capacitaciones deben cubrir la 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, y todos los problemas de inocuidad alimentaria o de higiene de los que son responsables. 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.
2.06.02	¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).	10	Debería haber procedimientos documentados que se comuniquen a los manipuladores de alimentos (p.e., firma del trabajador en un registro de capacitación) requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación cruzada de seguridad alimentaria. Procedimientos para observar, los requisitos de regreso al trabajo para los trabajadores afectados. Los procedimientos deben cubrir los requisitos de registro, pero los auditores no deben solicitar revisar los registros donde los países tienen leyes que cubren la privacidad/confidencialidad de los registros de salud.
2.06.03	¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reciclaje)?	3	Debería haber registros que cubran cuándo los trabajadores son descubiertos sistemáticamente sin seguir los requisitos de inocuidad alimentaria. Estos registros también deben mostrar acciones correctivas y evidencia de que se ha realizado una nueva capacitación (cuando sea relevante).

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)

SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA

Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.01	¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Se debe proporcionar al menos un inodoro por cada 20 trabajadores, o si es más estricto, según las pautas nacionales/locales vigentes y debe estar dentro de 1/4 de milla o a 5 minutos a pie de donde se encuentran los trabajadores. Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Falla automática si no hay instalaciones sanitarias suficientes o inadecuadas.
2.07.01a	¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?	15	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser 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 tener en cuenta cuando se usan unidades portátiles para que no estén estacionadas (si están en remolques) demasiado cerca del borde del cultivo.
2.07.01b	¿Están las cuencas de los baños diseñadas y mantenidas para evitar la contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?	5	Las cuencas de los baños deben diseñarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación en el campo, producto, empaque y equipo. Las cuencas de los baños deben estar libres de fugas y grietas; y deben ser construidos con materiales duraderos que no se degraden ni se descompongan, como la madera.
2.07.01c	¿Existe un procedimiento documentado para vaciar las cuencas de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del área de cultivo, el producto, el embalaje, el equipo y los sistemas de agua?	5	Si se utilizan inodoros autónomos, las cuencas del inodoro deben vaciarse, bombearse y limpiarse de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y el área(s) de cultivo. El equipo utilizado para vaciar/bombear debe estar en buen estado de funcionamiento. Debe existir una política documentada que debe incluir un plan de respuesta para fugas o derrames importantes.
2.07.01d	¿Los baños están construidos con materiales que son fáciles de limpiar?	3	Las instalaciones sanitarias deben construirse con materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y desinfectar.
2.07.01e	¿Los materiales del baño están construidos de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?	3	Los inodoros deben construirse con materiales de color claro, lo que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza.
2.07.01f	¿Los inodoros se entregan con papel higiénico y el papel higiénico se mantiene correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?	5	El papel higiénico debe proporcionarse en un soporte adecuado en cada instalación de aseo. El papel higiénico debe mantenerse correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales).

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)

SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA

Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.01g	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos? ¿Existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?	10	Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o en la empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan regularmente. El papel higiénico debe estar disponible en cada ubicación del inodoro y se debe mantener de una manera higiénica (se mantiene en rollos, no se coloca en los orinales ni en el piso). El papel higienico sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocado en botes de basura y/o en el piso).
2.07.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	Las instalaciones sanitarias deben tener letreros 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 ser publicados en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). Los visuales o signos deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.
2.07.03	¿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? PUNTAJACIÓN CERO (NO-CONFORMIDAD) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Se deben proporcionar suficientes estaciones de lavado de manos, en buen estado, para asegurar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 20 personas en el lugar), y estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Manos libres es un sistema óptimo. Las estaciones de lavado de manos deben ubicarse cerca de las instalaciones sanitarias y a una distancia de 1/4 de milla o a 5 minutos de donde se encuentran los trabajadores.
2.07.03a	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?	5	Las estaciones de lavado de mano deben estar libres de drenajes obstruidos, diseñados y mantenidos adecuadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que podría causar contaminación en el producto, el empaque, el equipo y el/las área(s) de cultivo.
2.07.03b	¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?	5	Las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (por ejemplo, ubicadas fuera de la instalación sanitaria) para verificar las actividades de lavado de manos y de fácil acceso para los trabajadores.

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)

SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA

Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.03c	¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?	5	Todas las instalaciones para lavarse las manos deben estar debidamente abastecidas con jabón líquido no perfumado, neutro o antiséptico . Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.
2.07.04	¿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 se pueden contaminar?	15	Se debe evaluar la conformidad del trabajador con los procedimientos de lavado y desinfección de manos, ya que lavarse las manos es el primer paso para evitar la contaminación de los alimentos. Se debe observar a los trabajadores lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de los descansos, después de usar los inodoros, antes de ponerse los guantes y siempre que las manos se hayan convertido en una fuente de contaminación (por ejemplo, después de comer, después de usar un pañuelo, fumar, beber, etc.).
2.07.05	¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?	10	No se debe permitir que trabajen en contacto con el producto, el envase o las superficies en contacto con alimentos a los trabajadores expuestos a quemaduras, úlceras, heridas infectadas expuestas, enfermedades transmitidas por los alimentos o cualquier otra fuente de contaminación microbiana anormal.
2.07.06	¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?	5	No se observa que los trabajadores lleven joyas (incluidos pendientes, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos en la nariz, labios y cejas, relojes) en el área de cultivo. Las bandas de boda simples son la única excepción. Otros ejemplos de artículos extraños que pueden ser una fuente de contaminación incluyen clavos, uñas postizas, esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas e insignias.
2.07.07 (Pregunta Nueva)	¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?	5	Los trabajadores deben tener un área designada para guardar artículos personales como abrigo, zapatos, carteras, medicamentos, teléfonos, etc. Las áreas reservadas para artículos personales de los trabajadores deben estar lo suficientemente lejos del/la(s) área(s) de cultivo y del/la(s) área(s) de almacenamiento de materiales para prevenir la contaminación y evitar riesgos de inocuidad alimentaria.
2.07.08	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?	5	Se permite fumar, masticar tabaco, masticar chicle, beber y comer en áreas designadas que están alejadas de las áreas de cultivo y almacenamiento. Escupir debe estar prohibido en todas las áreas. No se debe permitir fumar en las áreas de comer y beber. Se debe proporcionar agua potable para beber, siguiendo las leyes locales y nacionales.

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE CAMPO (CONTINUANDO)

SE APLICA A LOS TRABAJADORES EN EL CAMPO, NO A LOS TRABAJADORES DE LA COSECHA

Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
2.07.09	¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?	10	El agua potable fresca que cumpla 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 de contaminación para garantizar que los trabajadores no se vean afectados por el agua contaminada de los contenedores sucios.
2.07.09a (Pregunta Nueva)	¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente de agua para beber) y están disponibles cerca del agua potable?	5	Deben proporcionarse tazas de un solo uso para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen tazas de papel de un solo uso, fuentes para beber, etc.
2.07.10	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles ?	5	Los botiquines de primeros auxilios debe ser adecuadamente suministrados para reflejar los tipos de lesiones que se producen (incluidos los productos químicos almacenados en el lugar) y se deben almacenar en un área donde estén fácilmente disponibles para el acceso de emergencia. Los materiales con fecha codificada deben estar dentro de las fechas de vencimiento. Deben usarse guantes sobre las manos con banditas.
2.07.11	¿Hay basureros adecuados colocados en lugares adecuados?	5	Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura para que las áreas de cultivo y almacenamiento no estén contaminadas. Los contenedores (por ejemplo, contenedores de basura, latas) deben estar disponibles y colocados en lugares adecuados para la eliminación de residuos y basura.
2.07.12	¿Se han controlado los posibles problemas de material extraño (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?	5	No debe haber problemas con materiales extraños que sean o puedan ser riesgos potenciales para el producto. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a, botellas de vidrio, luces sin protección en el equipo, grapas en cajas de madera, horquillas para el pelo, uso de cuchillas "insertables" en lugar de cuchillas de una pieza, problemas de plástico quebradizos y frágiles en pots reutilizables.

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.