

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 3

INVERNADERO

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas



POWERED



CONNECTED



SMART



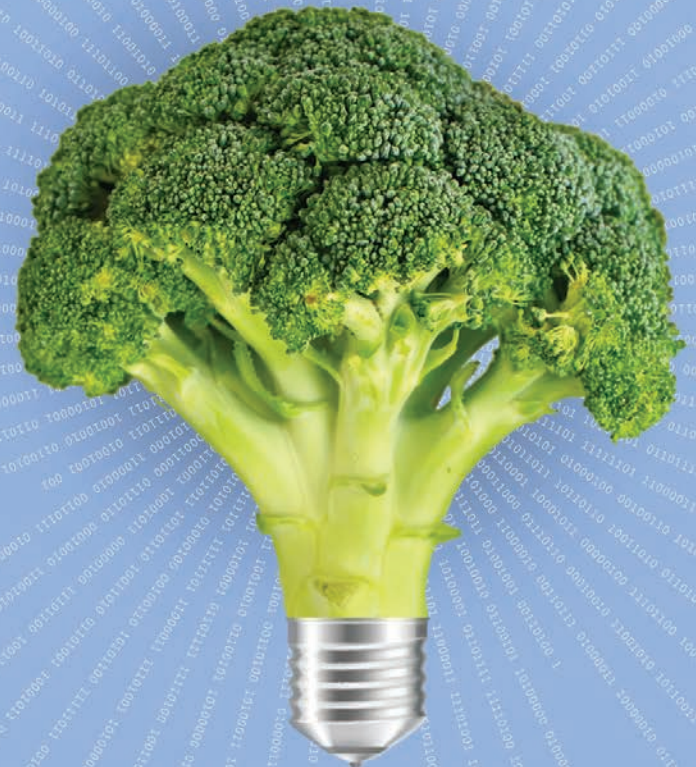
SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.0

Preguntas & Expectativas

MODULO 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	Debería haber una persona/personas designadas responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación que haya sido capacitada en consecuencia (incluidos todos los requisitos estatales y federales).
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	La certificación actual dada por una organización de certificación orgánica acreditada (nacional/local) debe cubrir los cultivos auditados, estar en el archivo y estar disponible para su revisión. N/A si no cultiva bajo principios orgánicos.
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	Debería haber reglas escritas sobre la política de seguridad alimentaria de los trabajadores y visitantes con respecto a la higiene personal/BPA/BPM. Todos los trabajadores deben recibir una lista de reglas en los idiomas relevantes y confirmar al firmar que entienden y aceptan cumplir. La capacitación provista y los registros asociados deben cumplir con las reglamentaciones locales y nacionales.

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	Hay un mapa o documento similar (fotografía, dibujo) que muestra 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 efluentes 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.
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	Los detalles de la codificación (por ejemplo, nombre de la ubicación o código de referencia, bloques de la(s) área(s) de cultivo, código de construcción o número(s)) deben ser lo suficientemente detallados para permitir el rastreo hacia adelante y rastreo hacia atrás 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).

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	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 previsibles 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.
3.02.03a	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.
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	Cuando exista un almacenamiento externo y/o puntos de entrada vulnerables (que no se mantengan bloqueados), la operación deberá estar rodeada por una valla de seguridad continua o estar protegida.
3.02.05	¿El acceso a la instalación está controlado por cerraduras, tarjetas magnéticas, alarmas u otros dispositivos?	5	La operación debe contar con sistemas de seguridad para prevenir intrusos, disuadir a los intrusos e idealmente alertar a los trabajadores sobre la presencia de intrusos. Estos incluyen tarjetas de deslizamiento, bloqueos de teclas, códigos de acceso en los punch pads, biometría como lectores de palma, otras tecnologías y una combinación de diferentes sistemas. Los sistemas de seguridad deben usarse correctamente y ser parte de la disciplina de la operación. La instalación debe estar cerrada cuando no esté en uso (por ejemplo, durante la noche si no hay turno de noche).
3.02.06	¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?	5	Todos los visitantes, incluidos los contratistas, deben recibir una identificación que sea válida solo por el tiempo que estos visitantes estén en el sitio. No se espera que las empresas con menos de 20 trabajadores tengan un sistema de identificación.

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	La basura, desperdicios, desechos, malezas no cortadas o pasto y agua estancada en las inmediaciones del edificio pueden constituir un atrayente o criadero de roedores, insectos u otras plagas, así como microorganismos que pueden causar contaminación.
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	Las paletas y el equipo almacenados incorrectamente pueden proporcionar áreas para el refugio de plagas y/o la contaminación cruzada. El equipo debe almacenarse al menos a 4 "(10 cm) sobre el suelo y al menos a 24" (61 cm) del perímetro del edificio. Los trabajadores deben revisar el equipo almacenado (por ejemplo, tuberías de riego) periódicamente para asegurarse de que no se haya convertido en un área de refugio de plagas o esté sucio debido a las lluvias. Se deben realizar comprobaciones de inventario para garantizar que estas áreas de almacenamiento no se llenen de elementos innecesarios. Las áreas de almacenamiento externo deben estar dentro del alcance del programa de control de plagas.
3.02.09	¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura?	3	El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe ubicarse lejos de las entradas a las instalaciones, donde el flujo del tránsito puede ser una fuente de contaminación cruzada. El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe mantenerse limpia. No debe haber ningún derrame en el suelo. No debe haber agua estancada o filtraciones de líquido alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura y no debe haber ningún olor fétido presente. El área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/área de basura debe limpiarse regularmente.
3.02.10	¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	5	Todos los contenedores de basura y de 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.

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	<p>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, existen 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.</p>
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	<p>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.</p>

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	<p>Los animales domésticos y salvajes, incluidas las aves, no están permitidos en las instalaciones, incluidas las áreas de empaque y almacenamiento. Debe existir una política escrita para afirmar esto.</p>
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	<p>Debe haber un programa de control de plagas proactivo y efectivo (interno o contratado) para controlar los roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir la infestación. Cualquier puntaje negativo dará como resultado una falla automática.</p>

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	Debería existir un programa documentado de control de plagas que detalle el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles. Si se realiza internamente, los operadores de control de plagas o equivalentes deben estar registrados, tener licencia o tener un entrenamiento formal documentado (si la regulación no requiere certificación o registro). Tenga en cuenta que la capacitación y/o licencia de la persona debe especificar control estructural de plagas o equivalente. Las credenciales de la licencia de operador sustituto también deben estar archivadas. Si el servicio es contratado, el servicio/compañía contratada para el control de plagas debe tener licencia para el control estructural de plagas, estar asegurada y el contrato debe documentarse (citando el alcance del programa, los tipos de plagas que cubre y la frecuencia de visitas).
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	Un dibujo esquemático o mapa de trampas está en el archivo actual y detalla las trampas internas y externas. Todos los dispositivos (por ejemplo, tin cats, Ketch-Alls, estaciones de cebo, paneles adhesivos, trampas de luz para insectos, unidades electrónicas para matar moscas, etc.) deben estar numerados e identificados claramente en el mapa. Los números deben coincidir con lo que hay en la instalación. El documento debe ser preciso, fechado y debe mostrar el tipo de dispositivo.
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	Los informes de servicio de la compañía contratada para el control de plagas deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas lo hace una empresa contratada. Los registros de inspección interna deben estar disponibles para su revisión si el control de plagas se realiza internamente. Los registros deben incluir servicios realizados, fecha de servicio, productos químicos usados, señales de actividad, acciones correctivas e informes de tendencias.
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	Las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque deben estar construidas adecuadamente para evitar la entrada de roedores o aves. Las paredes, ventanas y pantallas deben mantenerse, las puertas deben cerrar bien con un espacio máximo permisible de 1/8 de pulgada (3 mm). Se debe prestar especial atención al mantenimiento de las tiras para el aire acondicionado. Las cortinas de aire y los dispositivos de cierre automático donde se usen deben funcionar correctamente.
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	Las áreas de cultivo y almacenamiento deben estar libres de insectos, roedores, aves, reptiles o mamíferos para prevenir la posible contaminación física o microbiológica.

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	Todas las áreas deben estar libres de actividad de plagas externas recurrente/existente. La evidencia de roedores, animales (por ejemplo, perros y/o aves) en áreas activas fuera de las instalaciones es una indicación de una presión de plagas en todo el edificio. Se deben tomar todas las medidas posibles para evitar atraer plagas al perímetro del edificio.
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	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de productos alimenticios expuestos, materiales de empaque o equipo para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las trampas venenosas de cebo para roedores no deben ubicarse dentro de la instalación.
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	Todos los dispositivos de control de plagas deben mantenerse limpios, en buen estado y deben ser reemplazados cuando estén dañados para que cumplan con el uso previsto. La fecha de las inspecciones (al menos una vez al mes) debe publicarse en los dispositivos, así como mantenerse en el archivo (a menos que se escanee el código de barras).
3.03.11	¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?	5	La distancia entre las trampas debe determinarse en función de la actividad y las necesidades de la operación. Como referencia, las siguientes pautas se pueden usar para localizar trampas. 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). Las trampas 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).
3.03.12	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	5	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (por ejemplo, numeradas) para facilitar el monitoreo y el mantenimiento. Todas las trampas deben ubicarse con letreros de pared (que indiquen el número de trampa y también como signos de identificación de la trampa).
3.03.13	¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	5	Todas las trampas deben estar orientadas correctamente con aberturas paralelas y más cercanas a las paredes. Las trampas para cebo deben estar bloqueadas y a prueba de manipulaciones (por ejemplo, cerraduras, tornillos, etc.). Las trampas para cebo deben estar aseguradas para evitar su remoción y solo debe usarse cebo en bloque (sin pellets). Si está montado en losas o tiene un peso integrado, entonces se deben usar carteles de pared para ayudar a su ubicación.

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	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.
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	Las copias de Hojas de Datos de Seguridad (HDS) deben estar disponibles para todos los productos químicos (por ejemplo, control de plagas, limpieza, mantenimiento y desinfección de productos químicos, etc.), utilizados para mantener a los trabajadores informados sobre los productos químicos utilizados en las instalaciones y también para situaciones de emergencia.
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	Los productos químicos se almacenan en un área designada (con un letrero), segura (bloqueada), lejos de fertilizantes y pesticidas, alimentos y materiales de empaque y separados de las áreas de cultivo. Los controles de derrames deben estar en su lugar para contenedores abiertos en uso. El acceso a los productos químicos debe controlarse, de modo que solo los trabajadores que comprendan los riesgos involucrados y hayan recibido la capacitación adecuada puedan acceder a estos productos químicos.
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	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.
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	La concentración (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe controlarse periódicamente y registrarse. Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente. Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el regulador, debe haber una sonda de ORP calibrada independiente u otro método (por ejemplo, papeles de tira reactiva, valoración) para verificar las lecturas del inyector.

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	Se debe implementar un programa maestro de sanitización que cubra todas las áreas de la instalación, incluidas las áreas de cultivo, las áreas de almacenamiento, las áreas de descanso, los baños, el mantenimiento y las áreas de desechos. Dentro de estas áreas, deben incluirse áreas tales como paredes, pisos, cubiertas de luz, tuberías elevadas, etc. La lista debe incluir el equipo (contacto con alimentos y no contacto con alimentos), patín hidráulico, elevadores de horquilla, carros, limpiadores de pisos, equipos de enfriamiento (evaporadores, serpentina lift trucks de enfriamiento, cubetas de goteo, etc.), montacargas y remolques propiedad de la compañía, etc.) el programa maestro de sanitización debe incluir una lista detallada de las áreas y el equipo que se debe limpiar, así como también la frecuencia.
3.05.02	¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?	10	Las áreas de instalaciones (pisos, paredes, cabezales, etc.), todos los equipos (contacto con alimentos, no contacto con alimentos, equipos de enfriamiento, etc.), los vehículos de transporte interno y los remolques de propiedad de la compañía deben limpiarse y desinfectarse en un horario regular base, con base en los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento escritos (POES). Debería haber POES que cubran las operaciones de limpieza y desinfección indicadas en el programa maestro de desinfección. Los procedimientos deben detallar qué, quién, cómo y cuándo, incluidos los detalles químicos, la temperatura de la solución, la presión del agua, los tiempos de permanencia, las instrucciones de desmontaje/montaje y los procedimientos de verificación de limpieza.
3.05.03	¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?	10	Los registros de sanitización deben estar archivados y cubrir todas las áreas de la instalación (por ejemplo, áreas de producción, áreas de almacenamiento, áreas de descanso, baños, áreas de mantenimiento, etc.), detallando paredes, pisos, techo y todo el equipo (por ejemplo, equipo de producción (contacto con alimentos y no contacto con alimentos), patín hidráulico, elevadores de horquilla, carros, limpiadores de piso, equipos de enfriamiento, montacargas, remolques propiedad de la compañía, etc. Los registros deben incluir: fecha, lista de áreas/equipos que se limpiaron y desinfectaron, y la persona responsable que firmó por cada tarea completada. Los registros deben cubrir las operaciones de sanitización como se indica en el programa maestro de sanitización.
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	Los registros deben estar disponibles para verificar que los filtros en las unidades de aire acondicionado, ventilación y filtración de aire se limpien y reemplacen regularmente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas.

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	Los registros deben estar disponibles para verificar que las unidades de enfriamiento reciban servicio de mantenimiento y se limpien de manera programada. Las unidades de enfriamiento deben limpiarse y desinfectarse al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia para evitar el crecimiento de patógenos nocivos. El servicio de mantenimiento garantiza que los refrigeradores funcionen de manera adecuada y eficiente. Los registros pueden incluir registros internos de sanitización, registros de mantenimiento y/o registros/facturas de contratistas.
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	Todos los ventiladores (unidades de refrigeración y ventilación general) en las instalaciones están limpios. No hay acumulación de polvo u otros materiales en las protecciones del ventilador.
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	Debería existir un procedimiento documentado para la administración de vidrios del sitio, incluyendo política de la empresa para vidrio y plástico frágil, procedimiento de rotura del vidrio y registro de vidrio si es necesario (el objetivo debe ser una política de no vidrio en las áreas de cultivo, almacenamiento o mantenimiento). Si se permiten ciertos artículos de vidrio, un registro de vidrio debe describir cada artículo, ubicación y cantidad; los artículos deben ser revisados de manera rutinaria. El procedimiento de limpieza después de la rotura del vidrio debe indicar qué equipo utilizar e incluir procedimientos de desconexión y verificación de herramientas y arranque para asegurar que el vidrio roto no se transporte involuntariamente fuera del área.
3.05.08	¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?	10	Todos los riesgos de material extraño deben ser eliminados y/o contabilizados y controlados. Los ejemplos incluyen vidrio, luces, plástico duro de cualquier fuente, grapas, limaduras de metal, etc.
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	Todas las luces de vidrio en la instalación que puedan contaminar productos terminados, materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), equipos o empaques deben estar protegidas, revestidas o fabricadas con materiales resistentes a la rotura para proteger el producto de la contaminación en el evento de rotura. Esto incluye, pero no se limita a artículos como ampollitas, luces de emergencia, luces de carga para camiones (lámparas de muelle), luces trampa para insectos, luces de montacargas, luces en baños o talleres de mantenimiento que se abren en la zona de cultivo, etc. Los accesorios de la pieza final en las luces del tubo deben ser seguros. Se deben tomar precauciones para evitar la contaminación del vidrio en caso de rotura del vidrio.

PLANTA DE PRODUCCIÓN (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.05.10	¿Está la instalación completamente cerrada?	15	Las instalaciones deben estar cerradas (paredes y techo) con puertas cerradas o protegidas contra plagas de alguna manera (por ejemplo, cortinas tirantes, cortinas de aire, puertas rápidas, etc.). Las paredes pueden ser sólidas, de malla fina o cualquier otro material a prueba de plagas, con aberturas que no deben ser mayores de 1/8 de pulgada (3 mm) o menores. Las áreas de cultivo deben estar físicamente separadas de las áreas de almacenamiento.
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	Las materias primas, los productos terminados, 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.
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	Todos los materiales deben estar debidamente marcados con las fechas de recepción y/o la información de seguimiento (números de lote, código de fecha) para fines de trazabilidad/recuperación y rotación de existencias. Esta codificación debe ser comprendida por todos los trabajadores, para garantizar procedimientos FIFO efectivos de rastreo/ recuperación.
3.05.13	¿Se rotan los materiales (productos básicos, ayudas para el procesamiento, trabajos en curso, etc.) utilizando la política FIFO?	5	Todos los materiales deben rotarse utilizando la política de Primero en Entrar Primero en Salir (FIFO por sus siglas en inglés) para garantizar que los artículos se usen en el orden correcto en que se reciben y dentro de su vida útil asignada. Los materiales deben estar claramente marcados o etiquetados con algún tipo de codificación de rotación que sea comprendida por todos los trabajadores, a fin de garantizar FIFO y procedimientos efectivos de rastreo/recuperación. La rotación adecuada de los materiales puede evitar pérdidas de existencias debido a la infestación de plagas, la descomposición, el moho y otros problemas asociados con el almacenamiento prolongado.

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	Las materias primas entrantes (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios) no deberían ser una fuente de contaminación para el área de cultivo y/o productos terminados. Las materias primas no deben entrar en contacto con los productos envasados. Debe haber suficiente espacio y separación para ayudar a evitar problemas de contaminación cruzada. Los trabajadores que manipulan materias primas no deben manipular productos envasados sin antes asegurarse de que no contengan contaminantes de materia prima.
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	Los techos y/o cualquier accesorio elevado sobre el almacenamiento están libres de condensación o polvo. Las escaleras o pasillos (pasarelas) sobre el producto expuesto o el material de embalaje tienen placas de al menos 3.5 pulgadas de alto y están cubiertas de alguna manera que protege el producto debajo. Los goteos o condensados (por ejemplo, del techo, accesorios, conductos, tuberías, etc.) no deben contaminar los alimentos, las superficies en contacto con alimentos o el material de embalaje. Deben existir medidas adecuadas para proteger del condensado.
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	Todas las materias primas, productos y embalajes deben almacenarse fuera del suelo (es decir, en bastidores, paletas, estantes, etc.). Los materiales deben estar adecuadamente protegidos durante el almacenamiento para evitar la contaminación. Las materias primas, los productos terminados y los materiales de empaque deben almacenarse en áreas separadas para evitar la contaminación cruzada. Cuando no es posible el almacenamiento de pieza separada, el auditor debe evaluar los riesgos, especialmente con respecto a la contaminación cruzada.
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	Todas las áreas deben mantenerse en condiciones limpias e higiénicas.
3.05.18	¿Los contenedores de servicios individuales se utilizan solo para el fin para el que se previene la posible contaminación cruzada?	5	Los contenedores de servicios individuales se utilizan únicamente para el fin previsto (uso en contacto con alimentos, no para contener tuercas, pernos, basura u otros artículos misceláneos) y no deben reutilizarse. Los contenedores de plástico retornables (RPC) (por ejemplo, CHEP, IFCO) deben tratarse como contenedores de un solo servicio y usarse únicamente para el producto. Si un solo contenedor de servicio se utiliza por cualquier otra razón que no sea el almacenamiento y la distribución de alimentos, debe estar claramente diferenciado como tal (por ejemplo, pintado de otro color y etiquetado).

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	La identificación de contenedores reutilizables (visualmente o en el idioma que entienden los trabajadores) ayuda a minimizar la contaminación de los productos. Todos los contenedores reutilizables deben poder limpiarse o usarse con una funda limpia para proteger contra la contaminación. El tipo de limpieza y la frecuencia se deben determinar en función de los productos y procesos involucrados. Los contenedores, cajas, tolvas, barriles, cestos, etc. utilizados para el almacenamiento de materias primas (por ejemplo, semillas, trasplantes, suelo, medios), ingredientes, productos terminados o el embalaje de estos elementos deben almacenarse para garantizar que permanezcan limpios y no contaminado (p.e., cubiertos y limpio).
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	Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se estén utilizando, se almacenan limpios y de una manera que evite la contaminación (fuera del suelo, áreas dedicadas, etc.). Las mangueras deben almacenarse enrolladas, despegadas del piso e idealmente usadas de tal manera que se evite el contacto con el suelo.
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	Los desagües del piso deben fluir de manera que evite la contaminación, deben limpiarse con frecuencia para eliminar los residuos, evitar el crecimiento de bacterias dañinas y permitir un drenaje adecuado. Los desagües deben estar cubiertos, y los lados y las bases deben estar hechos de un material liso que no atrape los desechos. N/A si no hay desagües.
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	Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) deben ser parte del programa de saneamiento, deben mantenerse limpios y no debe ser un vector de contaminación cruzada. Los vehículos utilizados en áreas de alimentos no deben ser de gasolina o diesel. Los vehículos propulsados con propano (LPG) son aceptables, mientras que los eléctricos son ideales.

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	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 crecimiento, 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.
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	Las operaciones se inspeccionan a diario. Esto debería ser una verificación inicial de todos los problemas potenciales.

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	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 y luego algunos temas cubrirlos al menos trimestralmente, pero idealmente mensualmente. 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 animal, bioseguridad. Debe haber registros de los trabajadores que han asistido a cada sesión.

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	La capacitación en sanitización debe garantizar que los trabajadores comprendan la importancia de una sanitización adecuada, la eficacia de la limpieza, cómo usar los productos químicos de limpieza y cómo comprender los procedimientos operativos estándar de sanitización. A menos que los trabajadores de sanitización participen en capacitaciones regulares sobre inocuidad de alimentos, la capacitación en sanitización también debe incluir elementos de capacitación sobre inocuidad alimentaria pertinentes a las operaciones de sanitización (por ejemplo, lavado de manos, uso de baños, material extraño, etc.). Los registros de capacitación deben tener un tema(s) claramente definido(s), capacitador(es) y material(es) usado(s).
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	Deben existir procedimientos documentados que se comuniquen (por ejemplo, la firma del trabajador en un registro de capacitación) a los manipuladores de alimentos, requiriéndoles que notifiquen cualquier corte, rozadura y/o cualquier enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación cruzada de inocuidad alimentaria. Procedimientos a tener en cuenta sobre 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.
3.07.04	¿Existen registros de incumplimiento de la seguridad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?	3	Debería haber registros que cubran cuándo los trabajadores se encuentran 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			
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	Al menos un puesto por cada 15 trabajadores. Los baños están disponibles para todos los trabajadores y visitantes y no deben abrirse directamente hacia las áreas de producción o almacenamiento. Los baños deben estar abastecidos de papel higiénico, jabón y toallas sin fragancia/sin perfumar.
3.08.01a	¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?	15	Las instalaciones sanitarias deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente. Los registros de mantenimiento (ya sean contratados o de la empresa) deben estar disponibles para su revisión, y mostrar que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del baño se realizan regularmente. El papel higiénico debe estar disponible en cada uno de los baños y se debe mantener de una manera higiénica (se mantiene en rollos, no se coloca en los urinarios ni en el piso). El papel higiénico sucio debe tirarse por el inodoro/colocarse en el tanque de retención (no colocarlo en botes de basura y/o en el piso).
3.08.02	¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?	5	Los baños y comedor(es) deben tener letreros de lavado de manos como un recordatorio para lavarse las manos antes y después de comer, ante de regresar al trabajo y después de ir al baño. Los letreros deben ser publicados y deben estar en el idioma de los trabajadores (se permiten los letreros visuales). Las imágenes o los letreros deben ser permanentes y colocarse en áreas clave donde los trabajadores puedan verlos fácilmente.
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	Se deben proporcionar suficientes estaciones de lavado de manos, en buen estado, para garantizar un flujo eficiente de trabajadores (1 por cada 15 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 los baños y el comedor.
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	Las estaciones de lavado de manos deben usarse solo para lavarse las manos, tener agua a temperatura y presión adecuadas y mantenerse en buen estado de funcionamiento con un drenaje adecuado. Deben almacenarse adecuadamente con jabón líquido no perfumado, neutro o antiséptico. Se deben usar toallas de papel de un solo uso y las unidades deben estar ubicadas adecuadamente; secadores de aire caliente son aceptables si están ubicados correctamente. Debe haber un abastecimiento adecuado de jabón y toallas de papel.

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	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 baños, 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.).
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	Se requiere sanitización secundaria de manos para los artículos que pueden estar "listos para comer" (por ejemplo, hierbas, tomates, flores comestibles, etc.). La sanitización secundaria de manos (inmersiones de manos, gels 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 estar convenientemente ubicadas en zonas de tránsito, pero no deben ser obstructivas. No es necesario realizar controles de resistencia para desinfectantes comprados comercialmente y que se compraron ya mezclados.
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	Las estaciones de pie (espumadores, esterillas, baños, aerosoles) deben ubicarse en áreas donde se cruza a una zona "limpia" desde un área de contaminación potencial (por ejemplo, desde el exterior hacia el área de cultivo) para algunos cultivos (hongos, aeroponía). Las estaciones deben verificarse y reabastecerse según sea necesario para garantizar la efectividad. Esta pregunta debe puntuarse según la discreción del auditor, teniendo en cuenta el riesgo de los productos/procesos. N/A donde no hay baños de pies, espumadores o estaciones de desinfección en polvo seco cuando no es necesario para la operación.
3.08.07	¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?	5	Las uñas pueden albergar suciedad y desechos y pueden ser una fuente de contaminación cruzada. Por lo tanto, las uñas deben estar limpias y cortas para reducir el riesgo de contaminación cruzada. El esmalte de uñas y las uñas postizas no deben usarse, incluso cuando se usan guantes.
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	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.

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	No se observa que los trabajadores lleven joyas (incluidos aretes, collares, pulseras, anillos con piedras, anillos o tachuelas en la nariz, labios y cejas, relojes) en las instalaciones. Las bandas de boda simples son la única excepción. Otros ejemplos de artículos extraños que pueden ser una fuente de contaminación por materiales extraños incluyen clavos, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas e insignias.
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	Se requiere ropa adecuada para los trabajadores que manipulan productos que están potencialmente listos para comer (por ejemplo, tomates, verduras de hoja verde, etc.). Cuando no se requiera/use ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa de calle exterior está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se debe usar prendas de vestir sin mangas sin usar otra prenda encima.
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	Cuando se usan, la ropa de protección (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes) se debe quitar cuando los trabajadores abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.). Los trabajadores no pueden fumar, comer, salir del edificio o usar el baño mientras usan estas prendas.
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	Debe haber un área designada para que los trabajadores dejen vestimenta de protección cuando se usan (por ejemplo, delantales, batas, mangas y guantes). Se observa a los trabajadores que usan el área designada cuando abandonan el área de trabajo (por ejemplo, cuando van al baño, a la cafetería, al exterior, etc.).
3.08.11	¿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 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 inocuidad alimentaria.
3.08.12	¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado en 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 (CONTINUANDO)			
Pregunta #	Pregunta	Puntos Totales	Expectativas
3.08.13	¿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 para beber 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.
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	Se debe proporcionar agua para evitar problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen vasos de papel de un solo uso, fuentes para beber, etc.
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	No debe haber elementos almacenados en los bolsillos superiores de los trabajadores. Los artículos en los bolsillos y no asegurados tienen el potencial de caer en el producto.
3.08.15	¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y disponibles?	5	Los botiquines de primeros auxilios se deben abastecer de forma adecuada 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. Los guantes deben usarse sobre todas las banditas en las manos.

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.