

PrimusGFS v3.1 Justificación de Cambios:

Azzule Systems obtuvo valiosos comentarios de varios de nuestros clientes, incluidas las operaciones de Invernadero en México, así como de organismos de certificación, centros de capacitación y expertos de la industria en general durante la implementación de PrimusGFS v3.0. Creemos firmemente en atender las necesidades de los diversos grupos con los que colaboramos y, al hacerlo, trabajamos para abordar todos los comentarios y sugerencias en la versión v3.1 actualizada.

La versión 3.1 satisface las necesidades de los usuarios desde una escala local a una global, con módulos flexibles y una variedad de adendas desarrolladas para garantizar la solidez de los programas, el cumplimiento normativo y la comercialización. Estamos agradecidos de aquellas personas y compañías que brindaron información invaluable para ayudar a mejorar PrimusGFS de manera continua.

Las adiciones hechas al texto aparecerán en rojo. Donde no se hicieron cambios, verá "Sin cambios en v3.1". Donde se haya eliminado el texto, no verá el texto en rojo ni la frase "Sin cambios en v3.1". Puede comparar las Preguntas y Expectativas v3.0 con las Preguntas y Expectativas v3.1 cuando sea necesario.

GENERAL			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
4.01.01	Sin Cambio en v3.1	Debería haber una persona/personas designada(s) responsables del programa de inocuidad alimentaria de la operación. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. La capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.	Debe haber una persona designada a cargo del programa de inocuidad alimentaria de la operación, incluido el control de documentos de inocuidad alimentaria y la verificación de las actividades de inocuidad alimentaria, e idealmente ser independiente de la producción. Deben haber documentado la capacitación formal o haber sido entrenados por alguien que tenga las credenciales formales documentadas. Esta capacitación debe cumplir con todos los requisitos estatales y federales.
INSPECCIÓN			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
4.02.01	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	Debe haber registros de las auditorías internas realizadas en cada operación, con la frecuencia definida en el programa de auditoría interna. La frecuencia depende del tipo y tamaño de la operación. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, la justificación de las respuestas, detallar cualquier deficiencia encontrada y la(s) acción(es) correctiva(s) tomada(s). Una lista de verificación de auditoría (idealmente, PrimusGFS) debe cubrir todas las áreas de la auditoría de PrimusGFS, incluido el área de cultivo, el área de almacenamiento, las instalaciones de los trabajadores, las áreas externas, las prácticas de los trabajadores, etc. No se descuentan puntos si se utiliza otra lista de verificación de auditoría, siempre y cuando todas las áreas sean cubiertas. Ver 1.04 con respecto al programa de auditoría interna.

4.02.02	Sin Cambio en v3.1	Se debería haber realizado una inspección en bloque en pre-cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevaletientes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué bloques han sido inspeccionados y limpiados para la cosecha. Si no hay inpecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.	Se debería haber realizado una inspección en bloque en pre-cosecha y si se está cosechando, debe mostrar si hay restricciones de cosecha, etc. (por ejemplo, evidencia de intrusión animal, cambios en las condiciones climáticas prevaletientes o eventos climáticos, aplicación de pesticidas). La cuadrilla de cosecha puede no tener una copia de la inspección real, pero debe tener un documento que indique qué bloques han sido inspeccionados y limpiados para la cosecha. Si no hay inpecciones pre-cosecha, vaya a 4.02.03.
---------	--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

HIGIENE DEL TRABAJADOR DE COSECHA

Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
4.05.01	Inglés: Sin Cambio en v3.1 Español: ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	Sin Cambio en v3.1	Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles para todos los trabajadores y visitantes. Se debe proporcionar al menos un baño por cada 20 trabajadores, con instalaciones sanitarias separadas provistas para hombres y mujeres en grupos más grandes que 5 trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. La ubicación del baño debe estar dentro de un cuarto de milla o 5 minutos a pie del lugar donde se encuentran los trabajadores, o si es más estricto, según las normas nacionales/locales vigentes. No es aceptable 5 minutos de manejo. Referencia: Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110 Deficiencia menor (10 puntos) si: <ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones sanitarias no se encuentran a menos de ¼ milla o 5 minutos a pie. Deficiencia mayor (5 puntos) si: <ul style="list-style-type: none"> La operación no cumple con criterio de 1 inodoro por cada 20 trabajadores. Falla automática (0 puntos) si: <ul style="list-style-type: none"> Hay instalaciones sanitarias insuficientes o inadecuadas.
4.05.04	Inglés: Sin Cambio en v3.1 Español: ¿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? UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.	Sin Cambio en v3.1	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 deben 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. Referencia: Departamento de Trabajo de los Estados Unidos 1928 Título Sanitización de Campo https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1928/1928.110

4.05.05	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>Los coliformes totales (TC) y las pruebas genéricas de E. coli deben realizarse de manera rutinaria. Todas las fuentes de agua utilizadas para el lavado de manos durante la temporada de cosecha deben ser testeadas. Se debe recolectar y analizar una muestra por fuente de agua antes de su uso y luego al menos trimestralmente, idealmente cada mes.</p> <p>Referencia: https://extension.psu.edu/coliform-bacteria https://safewater.zendesk.com/hc/en-us/sections/202366208-Total-Coliforms https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2011-title40-vol23/pdf/CFR-2011-title40-vol23-part141.pdf https://www.epa.gov/dwstandardsregulations</p>
4.05.14	<p>¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?</p>	<p>Los trabajadores no deben usar ropa personal con lentejuelas, pompones, pieles, etc. No se deben usar blusas sin mangas, sin una prenda que la cubra. Cuando no se requiere/usa ropa de protección específica, debe quedar claro que la ropa exterior de la calle está limpia y no es una fuente potencial de contaminación. Si es necesario, la política debe considerar los requisitos del cliente, el riesgo de producción, el tipo de producto, etc.</p>	<p>Si la operación ha tomado la decisión de establecer una política sobre prendas exteriores de vestir basada en riesgos, esta debe considerar lo siguiente: requisitos del cliente, requisitos legales nacionales y locales, contaminación cruzada y riesgos de material foráneo potenciales, etc. Las prendas exteriores incluyen, cuando corresponda: batas, delantales, mangas, guantes, etc. Se requiere ropa adecuada para los trabajadores que manipulan productos que están potencialmente listos para el consumo (por ejemplo, tomates, verduras de hoja verde, etc.). Los artículos deben ser lavados internamente o por una agencia de lavado contratada. Los trabajadores individuales no deben llevar las prendas a casa para limpiarlas. Cuando los artículos se lavan en el lugar, el auditado debe haber documentado las reglas POE y BPA sobre cómo se limpian estas prendas. La política sobre uso de guantes debe ser clara para los trabajadores: los auditores establecerán las políticas antes de tomar decisiones de calificación y tomarán nota de esta política para el informe de auditoría. Los guantes no pueden reemplazar los requisitos de lavado de manos. Los guantes deben cambiarse después de los períodos de descanso, de usar instalaciones sanitarias, y de cualquier actividad que no sea la manipulación de alimentos o cuando los guantes estén sucios, rasgados o contaminados. Si se usan guantes reutilizables, deben estar hechos de un material que pueda limpiarse y sanitizarse fácilmente, deben entregarse guantes limpios al menos diariamente y según sea necesario durante el día y almacenarse adecuadamente entre usos. Los guantes no deben llevarse a casa para limpiarlos. Cuando se usan guantes, no deben ser de látex (por ejemplo, vinilo, nitrilo, etc.). Esto incluye los guantes en botiquines de primeros auxilios.</p> <p>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 deben usar blusas sin mangas sin otra prenda de vestir encima.</p>
4.05.21	<p>¿Se han controlado los potenciales problemas con materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?</p>	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1

PRÁCTICAS DE COSECHA			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
4.06.06	¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (p.e., mesas de clasificación y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y <i>E. coli</i> genéricos en el agua?	Deben analizarse todas las fuentes de agua que se utilizan para el contacto con el producto en postcosecha (por ejemplo, lavado, re-hidratado) y superficies en contacto con el producto (por ejemplo, limpieza de mesas de clasificación o embalaje y herramientas de cosecha) por lo menos trimestralmente. Los resultados de las pruebas de agua para coliformes totales y <i>E. coli</i> deben cumplir con la especificación microbiológica del agua potable de la EPA de EE. UU. Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (MPN o CFU/100mL). Si se detectan resultados fuera de especificación, se deben tener en cuenta todos los detalles de las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de reevaluación del agua. Para los productos en virtud del Acuerdo de comercialización de Leafy Greens, se debe recopilar y probar una muestra por fuente de agua antes de su uso si > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Las muestras adicionales se recogerán a intervalos de no menos de 18 horas y al menos una vez al mes durante el uso.	Deben analizarse todas las fuentes de agua que se utilizan para el contacto con el producto en postcosecha (por ejemplo, lavado, re-hidratado) y superficies en contacto con el producto (por ejemplo, limpieza de mesas de clasificación o embalaje y herramientas de cosecha) por lo menos trimestralmente. Los resultados de las pruebas de agua para coliformes totales y <i>E. coli</i> deben cumplir con la especificación microbiológica del agua potable de la EPA de EE. UU. Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (MPN o CFU/100mL). Si se detectan resultados fuera de especificación, se deben tener en cuenta todos los detalles de las acciones correctivas, incluidas las investigaciones y las pruebas de reevaluación del agua. Para los productos en virtud del Acuerdo de comercialización de Leafy Greens, se debe recopilar y probar una muestra por fuente de agua antes de su uso si > 60 días desde la última prueba de la fuente de agua. Las muestras adicionales se recogerán a intervalos de no menos de 18 horas y al menos una vez al mes durante el uso. Referencia: https://extension.psu.edu/coliform-bacteria https://safewater.zendesk.com/hc/en-us/sections/202366208-Total-Coliforms https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2011-title40-vol23/pdf/CFR-2011-title40-vol23-part141.pdf https://www.epa.gov/dwstandardsregulations
4.06.06b	Sin Cambio en v3.1	Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Cuando se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas - incluidas las investigaciones, las pruebas de detección de agua y si se requiere, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> límites de detección < o Negativo-tolerancia cero).	Para coliformes totales y <i>E. coli</i> genéricos, debe haber un límite de detección negativo o < (NMP o UFC/100mL). Cuando se han excedido los umbrales, se deben registrar las acciones correctivas - incluidas las investigaciones, las pruebas de detección de agua y si se requiere, pruebas de cultivos (<i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> límites de detección < o Negativo-tolerancia cero).
4.06.10a	Inglés: Sin cambio en v3.1 Español: : El diseño y el estado de mesas de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	Inglés: Sin Cambio en v3.1 Español: Mesas de selección y embalaje deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse fácilmente. El equipo debe estar diseñado para permitir el acceso y la limpieza fácil (incluidas las estructuras huecas en soportes, rodillos, bastidores, etc.), sin áreas difíciles de alcanzar (para escombros). Las superficies que son porosas, atrapan escombros o están muy dañadas deben reemplazarse. La madera, por ejemplo, es porosa y puede atrapar la humedad. Las soldaduras deben ser suaves y no "bobbly".	Sin Cambio en v3.1

4.06.12e	Sin Cambio en v3.1	<p>Debe haber registros para demostrar que las soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillas) se mantienen regularmente. La fuerza de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse, con una concentración mínima para un sistema clorado de > 1 ppm de cloro libre o > 650 mV. El cloro total no mide el "cloro disponible" después de que se comenzó a utilizar la inmersión de herramienta. LOS AUDITORES ESTÁN INSTRUIDOS PARA REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Debe haber registros para demostrar que las soluciones de inmersión de herramientas (por ejemplo, inmersión de cuchillas) se mantienen regularmente. La fuerza de los desinfectantes debe verificarse regularmente (por ejemplo, cada hora) y registrarse, con una concentración mínima para un sistema clorado de > 1 ppm de cloro libre o > 650 mV. El cloro total no mide el "cloro disponible" después de que se comenzó a utilizar la inmersión de herramienta. Se instruye a los auditores para que soliciten al auditado que verifique la fortaleza de los químicos antimicrobianos durante la auditoría.</p>
4.06.13	Sin Cambio en v3.1	<p>Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de recolección, plataformas de empaque de campo, buses de embalaje en campo, equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento "en el campo"). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento "en el campo" en una sección posterior.</p>	<p>Esto incluye equipos con el potencial de afectar el producto (por ejemplo, cintas transportadoras, unidades mecánicas de recolección, plataformas de empaque de campo, buses de embalaje en campo, equipos de extracción de núcleos y cualquier plataforma de procesamiento "en el campo"). Tenga en cuenta que hay algunas preguntas más específicas para equipos de perforación y equipos de procesamiento "en el campo" en una sección posterior.</p>
4.06.13f	Sin Cambio en v3.1	<p>Debería haber evidencia de un programa de sanitización para el equipamiento de cosecha, con registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado con el cultivo involucrado. Esto incluye cualquier tanque de retención para el agua que se utiliza para el uso del agua después de la cosecha. Para el procesamiento "en campo", limpieza y núcleo, etc., se debe realizar al menos una limpieza diaria.</p>	<p>Debería haber evidencia de un programa de sanitización para el equipamiento de cosecha, con registros para verificar. El programa debe indicar la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, el tipo de práctica de cosecha y el riesgo asociado con el cultivo involucrado. Esto incluye cualquier tanque de retención para el agua que se utiliza para el uso del agua después de la cosecha. Para el procesamiento "en campo", limpieza y núcleo, etc., se debe realizar al menos una limpieza diaria.</p>

4.06.14a	¿Existen procedimientos operativos estándar (POE) específicos para el monitoreo, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y para monitorear la temperatura del agua?	Debería haber POE's específicos que describan el proceso de cambio de los sistemas de agua y monitoreo de la temperatura del agua. La temperatura del agua debe ser adecuada para los productos y procesos que se realizan.	<p>Debe haber POE específicos que describan el proceso de cambio de los sistemas de agua y el control de la temperatura del agua. Debe haber documentación que valide la frecuencia de cambio de agua y la frecuencia de prueba de agua. La frecuencia mínima para el cambio de agua es al menos diariamente; registros de cambios se mantienen. El agua puede usarse durante más tiempo si se usa un sistema de regeneración validado (por ejemplo, un sistema de pasteurización/filtración de agua). La temperatura del agua debe ser adecuada para los productos y procesos que se realizan.</p> <p>Deficiencia menor (7 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eventos únicos/aislados de errores u omisiones dentro de los POE para cambios de agua. • Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en la documentación de validación para cambios de agua. <p>Deficiencia mayor (3 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numerosas instancias de errores u omisiones dentro de los POE para cambios de agua. • Numerosas instancias de errores u omisiones en la documentación de validación para cambios de agua. <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los POE para cambio de agua no existen. • Los POE no abordan la frecuencia del cambio de agua. • No hay documentación de validación para la frecuencia de cambio de agua
4.06.14d	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>Los sistemas de agua que utilizan agentes antimicrobianos deben tener registros que demuestren que la resistencia de la solución se encuentra dentro de los parámetros establecidos. Para sistemas de "paso único", esto debería ser cada lote de solución antimicrobiana que se mezcle. Los sistemas de agua recirculada/por lotes deben verificarse cada hora midiendo el "antimicrobiano libre" en oposición al microbiano unido (por ejemplo, la prueba de cloro libre (u ORP) en oposición al cloro total). Donde se registran los resultados fuera de especificación, debe haber registros de acciones correctivas, incluido el análisis de la causa raíz y las acciones preventivas (cuando corresponda).</p> <p>No cumplimiento (0 puntos) si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las pruebas de agua y los cambios no se están registrando. • Resistencias de la solución registradas sistemáticamente sin parámetros, es decir, un sistema inestable (incluso si existen acciones correctivas documentadas). • Errores sistemáticos y omisiones en los registros. • Se ha registrado cloro total en todo el sistema, cuando debería haberse registrado el cloro libre o el ORP, ej. en sistemas clorados de agua reciclada. • Las frecuencias de los controles sistemáticamente no cumplen con los requisitos de antes de la puesta en marcha y durante los ciclos de producción. • Se usa un sistema de agua de un solo paso sin utilizar antimicrobianos. El auditor debe considerar si aplicar P4.06.09 y obtener una falla automática en vista del riesgo de contaminación cruzada. • El sistema de agua reciclada/reutilizada está en uso sin utilizar un antimicrobiano. El auditor debe considerar si aplicar P4.06.09 y obtener una falla automática en vista del riesgo de contaminación cruzada.

4.06.14e	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	<p>La resistencia (concentración, pH, etc.) de los productos químicos antimicrobianos debe verificarse utilizando un método apropiado para el uso de antimicrobianos (ej. Prueba basada en reacción química, sonda de prueba, medidor de ORP o según lo recomiende el proveedor del desinfectante). Cualquier tratamiento de agua en la fuente (por ejemplo, pozo, canal) debe ser monitoreado. Las soluciones que son demasiado débiles serán ineficaces, mientras que las demasiado fuertes pueden ser perjudiciales para los trabajadores o los productos. Donde sea necesario, también se debe verificar el pH de las soluciones. Los métodos incluyen varillas de inmersión, papeles de tira de prueba, medidores de conductividad, valoración, métodos de comparación de color (por ejemplo, colorímetros, etc.). Todas las soluciones/tiras de prueba deben estar dentro del código de fecha, apropiado para las concentraciones utilizadas y almacenadas correctamente (especialmente materiales ligeros y sensibles a la temperatura). Si el medidor de ORP controla las bombas que inyectan el antimicrobiano y/o el tampón, debe haber una sonda de ORP calibrada independiente u otro método (por ejemplo, papeles de tira de prueba, valoración) para verificar las lecturas del inyector. Los sensores de sonda necesitan limpieza y calibración periódicas y pueden saturarse temporalmente por una inyección excesiva de antimicrobianos o tampones. El auditor debe hacer que el auditado verifique la potencia de los químicos antimicrobianos mientras recorre la operación.</p>
4.06.17b	<p>¿Los registros muestran que los pesticidas aplicados después de la recolección y su uso cumplen con todos los requisitos de la dirección de la etiqueta, el registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier lineamiento y reglamentación federal, estatal o local? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>	<p>El productor debe tener información para las agencias gubernamentales registradas y/o autorizadas en el país de producción para los cultivos objetivo en el período posterior a la cosecha, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. La información debe detallar al menos: ingredientes, plaga(s)/organismo(s) o enfermedades objetivo, métodos de aplicación que son requeridos o preferidos, cuánto químico se debe aplicar, tasa de aplicación, si hay restricciones de uso (como temperatura, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies no objetivo, métodos de aplicación que están prohibidos, con qué frecuencia debe o puede aplicarse el pesticida, todos los intervalos de entrada restringida (REI) correspondientes a usos existentes (según corresponda), las tasas máximas de aplicación por tratamiento y por año, los intervalos previos a la siembra (PPI), los intervalos previos a la cosecha (PHI) y las pautas de almacenamiento y eliminación. N/A solo se permite cuando no existe información de registro/autorización para los pesticidas que se utilizarán en el período de poscosecha para los cultivos objetivo en el país de producción. Cuando exista información de registro, y no esté disponible en la operación de cultivo, se producirá una falla automática de la auditoría. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>	<p>El productor debe tener información para las agencias gubernamentales registradas y/o autorizadas en el país de producción para los cultivos objetivo en el período posterior a la cosecha, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. La información debe detallar al menos: ingredientes, plaga(s)/organismo(s) o enfermedades objetivo, métodos de aplicación que son requeridos o preferidos, cuánto químico se debe aplicar, tasa de aplicación, si hay restricciones de uso (como temperatura, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies no objetivo, métodos de aplicación que están prohibidos, con qué frecuencia debe o puede aplicarse el pesticida, todos los intervalos de entrada restringida (REI) correspondientes a usos existentes (según corresponda), las tasas máximas de aplicación por tratamiento y por año, los intervalos previos a la siembra (PPI), los intervalos previos a la cosecha (PHI) y las pautas de almacenamiento y eliminación. N/A solo se permite cuando no existe información de registro/autorización para los pesticidas que se utilizarán en el período de poscosecha para los cultivos objetivo en el país de producción. Cuando exista información de registro, y no esté disponible en la operación de cultivo, se producirá una falla automática de la auditoría. UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>

TRANSPORTE Y RASTREO			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
4.07.02b	Sin Cambio en v3.1	Sin Cambio en v3.1	Para los productos terminados empacados en el campo, debe haber una codificación de fecha en cada paquete de unidad individual, como conchas, bolsas, cestas u otros. La información debería ser suficiente para identificar la fecha de la cosecha y la ubicación exacta del lugar donde se cultivó el producto. Esta pregunta no es aplicable a la materia prima / producto a granel destinado a posterior manipulación en una instalación de envasado o procesamiento. Referencia: https://www.producetraceability.org/documents/Best_Practices_Case_Label-_010312_FINAL.pdf
ALMACENAMIENTO EN SITIO			
Número	Pregunta	Expectativa	Guías de Interpretación
4.08.04a	Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y trampas de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de artículos o equipos con superficies en contacto con alimentos para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las trampas de cebo venenosas no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento.	<p>Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse lejos de los artículos o equipos con superficies en contacto con alimentos para evitar cualquier contaminación física o microbiana. Las trampas para cebo venenosas no deben usarse dentro de las áreas de almacenamiento.</p> <p>Se debe tener cuidado de colocar los dispositivos de control de plagas de tal manera que no representen una amenaza de contaminar productos, embalajes o materias primas. Esto incluye las siguientes restricciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No debe haber aerosoles domésticos de moscas dentro de las áreas de almacenamiento. • Se debe usar cebo en bloque en lugar de grano y cebo de pellets (excepto para el uso externo de materiales aprobados por el Programa Nacional Orgánico). • Si se utiliza, las trampas de luz de insectos (ILT), los matadores eléctricos de moscas (EFK) o las trampas de feromonas se deben limpiar regularmente (se deben mantener libres de la acumulación de insectos y desechos). Los ILT de tipo adhesivo deben controlarse al menos una vez al mes y la placa adhesiva debe reemplazarse si no es efectiva. Se prefieren los ILT que utilizan métodos de pegado en oposición a los de zapping (EFK). • Si se usan, las trampas de luz para insectos o los matamoscas eléctricos no deben colocarse encima o muy cerca (10 pies, 3 metros) del producto, las superficies en contacto con los alimentos, el equipo o el material de empaque. • Si se usan, las bombillas de trampa de luz de insecto deben reemplazarse al menos cada 12 meses (esto debe registrarse) o con mayor frecuencia si así lo indican los fabricantes. • No se deben ver matamoscas en las áreas de almacenamiento. • No se debe encontrar carnada fuera de las estaciones de cebo. <p>Si se usa, las trampas de presión deben colocarse dentro de una caja trampa y no deben usar cebos que contengan alérgenos (por ejemplo, mantequilla de maní). Cualquier trampa de presión dentro de las estaciones se debe verificar al menos semanalmente y se deben registrar las verificaciones.</p>
4.08.04b	Sin Cambio en v3.1	Todos los dispositivos de control de plagas se deben mantener limpios, en buenas condiciones y se deben reemplazar cuando se dañan para lograr su uso previsto. La fecha de las inspecciones debe publicarse en los dispositivos y archivarlos (a menos que se escanee el código de barras).	Sin Cambio en v3.1