

## PrimusGFS - Lista de verificación - v 1.6

Este Módulo deberá ser llenado solo una sola vez en la auditoria completa. Es la misma información para todas las operaciones del alcance de la solicitud realizada por la organización.

### Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)

#### Requisitos del Sistema de Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)

Respuestas Disponibles: CT - Cumplimiento Total, Me - Deficiencia Menor, Ma - Deficiencia Mayor, NC - No cumplimiento, N/A - No Aplica

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Respuesta	Notas del Auditor
Sistema Administrativo	1.01.01	¿Existe una política documentada para la inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad?	5		
Sistema Administrativo	1.01.02	¿Existe un Manual de Inocuidad Alimentaria o se encuentra documentado algun otro tipo de sistema para el manejo de la inocuidad en el que se cubra el alcance del negocio incluido en esta auditoria, así como procedimientos/instrucciones para todos los procesos de inocuidad?	5		
Sistema Administrativo	1.01.03	¿Existe un organigrama detallado que contemple a todos los empleados que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?	3		
Sistema Administrativo	1.01.04	¿Existe un comité de inocuidad y se cuenta con registros de las reuniones de inocuidad además de contener éstos los temas tratados y los asistentes?	5		
Sistema Administrativo	1.01.05	¿Existe una verificación documentada del manejo del sistema completo de la administración de la inocuidad alimentaria por lo menos anualmente?	5		
Sistema Administrativo	1.01.06	¿Hay un análisis documentado que detalle los recursos requeridos para implementar y mejorar el sistema de proceso de manejo de la inocuidad con un compromiso documentado por parte de la alta gerencia para proveer estos recursos?	5		
Requisitos de los Registros	1.02.01	¿Están los registros libres de "corrector" (líquido o cualquier otro), libres de textos con lápiz o tinta borrrable? Si se emplean registros computarizados, ¿Se cuenta con un sistema que muestre las enmiendas de los registros (historia de la información) en caso de que éstos sean modificados después su ingreso inicial?	3		
Requisitos de los Registros	1.02.02	Todos los registros de monitoreo o controles de proceso ¿se resguardan por un período mínimo de un año o por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto si ésta es mayor a un año?	3		
Requisitos de los Registros	1.02.02	¿Existen procedimientos escritos disponibles para los usuarios y hay además una copia maestra en un archivo central?	5		

**Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)****Requisitos del Sistema de Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)**

Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.01	¿Hay Procedimientos de Operación Estándar (POE's) que detallen las instrucciones de trabajo para las actividades realizadas en las operaciones de campo que estén relacionadas con la inocuidad?	5		
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.02	¿Hay Procedimientos de Operación Estándar (POE's) que detallen las instrucciones de trabajo para las actividades relacionadas con la inocuidad que sean llevadas a cabo en las operaciones de las instalaciones?	5		
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.03	¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el seguimiento y prevención de futuras ocurrencias?	5		
Inspecciones internas y externas	1.04.01	¿Existe un programa para auto-inspecciones periódicas que incluyan cualquier proceso relacionado con la inocuidad y se mantienen registros que detallen las acciones correctivas llevadas a cabo? Para el Campo (la opción es BPA) este incluye las actividades de cultivo y cosecha además de toda la documentación y registros generados.	10		
Inspecciones internas y externas	1.04.02	¿Existe un programa para las auto inspecciones periódicas de las instalaciones que cubra cualquier proceso que sea de impacto para la inocuidad del producto y se mantienen registros que detallen las acciones correctivas? Para Instalaciones (la opción de BPM) incluye la observación de las operaciones y toda la documentación y registros generados.	10		
Inspecciones internas y externas	1.04.03	¿Existen procedimientos escritos para el manejo de inspecciones regulatorias?	3		
Inspecciones internas y externas	1.04.04	¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, respuestas de la compañía y acciones correctivas en caso de que existiera alguna?	5		
Inspecciones internas y externas	1.04.05	¿Hay políticas y/o procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones de campo tal como los equipos de aplicación de fertilizantes y nutrientes al cultivo y otros equipos relacionados con la seguridad del producto?	10		

**Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)****Requisitos del Sistema de Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)**

Inspecciones internas y externas	1.04.06	¿Existen políticas y procedimientos documentados y/o procedimientos para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones de las instalaciones tal como equipos de aplicación de químicos, termómetros, detectores de metal, medidores ORP(potencial óxido reducción), medidores de pH y otros equipos relacionados con la inocuidad del producto?	10		
Rechazo y liberación de producto	1.05.01	¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazado?	10		
Rechazo y liberación de producto	1.05.02	¿ Se implementan procedimientos de liberación de producto (p.e. un lote que se firmó su liberación, cuándo se está llevando a cabo un análisis de un lote, etc.) y hay registros disponibles para su revisión?	5		
Rechazo y liberación de producto	1.05.03	¿Hay un sistema documentado para el manejo de las quejas de los clientes y compradores, se encuentran archivadas las quejas junto con la respuesta de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?	10		
Monitoreo de Proveedores	1.06.01	¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los ingredientes, materiales, productos y servicios comprados y/o provistos que se relacionen con la inocuidad, se puede tener acceso a éstos fácilmente y existe un proceso de revisión de estas especificaciones en el lugar?	5		
Monitoreo de Proveedores	1.06.02	¿Existe una lista de proveedores aprobados?	5		
Monitoreo de Proveedores	1.06.03	¿Existe un procedimiento escrito que detalle la selección, evaluación, aprobación y proceso de monitoreo de los proveedores aprobados?	5		
Monitoreo de Proveedores	1.06.04	¿Tiene la organización evidencia documentada para asegurar que la materia prima, material de apoyo en el proceso y proveedores de ingredientes cumplen con las especificaciones, requisitos regulatorios y lineamientos de buenas prácticas?	15		
Monitoreo de Proveedores	1.06.05	¿Tiene la organización evidencia documentada que asegure que el material de empaque y los proveedores de servicios y materiales cumplen con las especificaciones, requisitos regulatorios y lineamientos de buenas prácticas?	15		
Monitoreo de Proveedores	1.06.06	¿Hay controles apropiados para los proveedores (p.e. resultados de análisis de mutli-residuos de pesticidas) para asegurar que los residuos de pesticidas de la materia prima/ingredientes no excedan los límites máximos de residuos publicados?	5		

**Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)****Requisitos del Sistema de Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)**

Rastreabilidad y Recuperación del producto	1.07.01	¿Existe un documento que indique como trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?	10		
Rastreabilidad y Recuperación del producto	1.07.02	¿Tiene la organización documentado un programa de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los equipos de recuperación del roducto y detalles de contacto, listado de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperación de producto?	15		
Rastreabilidad y Recuperación del producto	1.07.03	¿Se realiza y documenta anualmente el procedimiento de prueba de recuperación de producto (incluyendo hacia atrás) y puede la compañía identificar hacia donde fue enviado el producto afectado?	10		
Rastreabilidad y Recuperación del producto	1.07.04	¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Ocurrencias Inusuales y de Acciones Correctivas (NOIAC)?	5		
Pruebas del Producto	1.08.01	En base a la evaluación del riesgo, si se requiere de pruebas, ¿Existe un programa calendarizado de prueba; de la materia prima, proceso, empaque y producto terminado?	5		
Pruebas del Producto	1.08.02	En base a la evaluación del riesgo, si se requiere de pruebas, ¿Existe evidencia de los resultados de las pruebas de la materia prima, proceso, empaque y producto terminado, de acuerdo a la frecuencia programada y se tiene el seguimiento dado a las desviaciones identificadas?	5		
Pruebas del Producto	1.08.03	¿Se realizan las pruebas y análisis en laboratorios que cuenten con licencia/acreditados (p.e. ISO 17025 o su equivalente, Regulaciones Nacionales, Departamento de Estado, etc.)?	5		