

USDA

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Servicio de Comercialización Agrícola, Programa de Cultivos Especializados, División de Inspección de Cultivos Especializados (*Agricultural Marketing Service, Specialty Crops Program, Specialty Crops Inspection Division*)

Modificaciones a la lista de verificación de BPA y BPM del USDA (Versión 2.1 17/09/2019)

La lista de verificación de BPA y BPM del USDA fue modificada para actualizar el formato, se modificaron las páginas 1 a la 3 con la información del auditado, se alinearon las preguntas actuales con una redacción consistente y con los requisitos solicitados en la lista de verificación, por último se agregó una sección para el uso del logotipo.

La información del auditado en las páginas 1 a 3 se modificó para agregar un campo de número de cuenta federal y se agregó la pregunta “¿Esta empresa está actualmente sujeta a la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Rule / 21 CFR Parte 112*)?”

Las actualizaciones en las preguntas de la auditoría en la lista de verificación son para fines de aclaración y no requieren que el auditado actualice el programa de inocuidad. Las modificaciones a las preguntas en la lista de verificación son las siguientes:

G-3 El agua potable está disponible para todos los empleados.

Cambió a: El agua para beber está disponible para todos los empleados.

G-9 Todos los inodoros/baños/instalaciones sanitarias de campo están limpias. Están debidamente abastecidos con toallas desechables, papel higiénico y jabón de manos o jabón antibacterial y agua potable para el lavado de manos.

Cambió “potable” por: ...y el agua utilizada para lavarse las manos cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

Sección de estiércol y biosólidos municipales

Cambió a: Mejorador de suelo de origen animal y biosólidos municipales. Las opciones A, B y C se ajustaron para reflejar el cambio en la terminología utilizada.

Opción A: Estiércol sin tratar

Cambió a: Opción A: Mejoradores de suelo de origen animal sin tratar.

1-14 Cuando se aplica estiércol sin tratar, se incorporan al menos 2 semanas antes de la siembra o mínimo 120 días antes de la cosecha.

Cambió a: Cuando se aplican mejoradores de suelo de origen animal sin tratar, estos se incorporan al menos 2 semanas antes de sembrar y mínimo 120 días antes de la cosecha. El “o” se modificó a “y” para alinearse con la orientación del auditor.

1-15 El estiércol sin tratar no se utiliza en productos que se cosechan dentro de los 120 días posteriores a su siembra.

Cambió a: Los mejoradores de suelo de origen animal sin tratar no se utilizan en productos que se cosechan dentro de los 120 días posteriores a su siembra.

1-16 Si se usan tanto estiércol sin tratar como tratado, el estiércol tratado se procesa, composta o expone adecuadamente para reducir el nivel esperado de patógenos.

Cambió a: Si se usan tanto mejoradores de suelo de origen animal sin tratar como tratados, los mejoradores de suelo de origen animal tratados se procesan, compostan y exponen adecuadamente para reducir los niveles esperados de patógenos.

1-17 El estiércol es almacenado adecuadamente antes de su uso.

Cambió a: Los mejoradores de suelo de origen animal se almacenan adecuadamente antes de su uso.

Opción B: Estiércol compostado.

Cambió a: Mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados/ biosólidos tratados.

1-18 Solo se utiliza estiércol compostado y/o biosólidos tratados como mejoradores de suelo.

Cambió a: Solo se utilizan como mejoradores de suelo, mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o biosólidos tratados.

1-19 El estiércol compostado y/o los biosólidos tratados se procesan, compostan o exponen adecuadamente a condiciones ambientales que reducirían el nivel esperado de patógenos.

Cambió a: Los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o los biosólidos tratados se procesan, compostan o exponen adecuadamente a condiciones ambientales que reducirían el nivel esperado de patógenos.

1-20 El estiércol compostado y/o los biosólidos tratados se almacenan adecuadamente y se protegen para minimizar la recontaminación.

Cambió a: Los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o los biosólidos tratados se almacenan adecuadamente y se protegen para minimizar la recontaminación.

1-21 Los informes de análisis están disponibles para estiércol compostado/biosólidos tratados.

Cambió a: Están disponibles los informes de análisis de los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o biosólidos tratados.

Opción C: No se utiliza estiércol/biosólidos.

Cambió a: Opción C: No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal/biosólidos.

1-22 No se utiliza estiércol de animales ni biosólidos municipales.

Cambió a: No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal ni biosólidos municipales.

1-24 Cuando el historial previo de uso de la tierra indica una posibilidad de contaminación, se han tomado medidas preventivas.

Cambió “preventative” por “preventive” [cambio entre sinónimos en inglés]

2-15 El agua aplicada al producto cosechado es microbiológicamente segura.

Cambió a: El agua aplicada al producto cosechado cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

3-3 La fuente de agua utilizada en la operación de empaque es potable.

Cambió a: La fuente de agua utilizada en la operación de empaque cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

3-4 Si aplica, la temperatura del agua de procesamiento utilizada en los tanques de descarga, canales, etc., se monitorea y se mantiene a la temperatura adecuada para el producto.

Cambió “producto” por “cultivo”.

3-9 **Añadir sombreado al bloque N/A.**

3-10 El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo es potable.

Cambió a: El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

3-30 Se toman medidas para excluir a los animales o plagas de las instalaciones de empaque y almacenamiento.

Cambió “o” por “y”.

4-1, 4-3, 4-4, 4-5, 4-6, 4-13, 4-14, 4-16 **Se eliminó el sombreado de los bloques N/A.**

Por favor, observe que en este requisito únicamente puede responderse N/A en la auditoría que solamente es de transporte.

4-13 Se toman medidas para excluir animales o plagas de las instalaciones de almacenamiento.

Cambió “o” por “y”.

4-17 El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo es potable.

Cambió a: El agua utilizada para enfriar, humedecer y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

4-21 La condensación del sistema de refrigeración no está en contacto con los productos agrícolas frescos.

Cambió a: La condensación del equipo de control de temperatura no está en contacto con los productos agrícolas.

6-12 El agua utilizada para la refrigeración/hielo es potable.

Cambió a: El agua utilizada para la refrigeración y/o hacer hielo cumple con los estándares del agua para beber.

6-30 Se eliminó el sombreado del bloque N/A.

6-32 La fuente de agua utilizada en la operación de reempacado es potable.

Cambió a: La fuente de agua utilizada en la operación de reempacado cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

6-35 Si aplica, la temperatura del agua de procesamiento utilizada en los tanques de descarga, canales, etc., se monitorea y es mantenida a la temperatura apropiada para el producto.

Cambió “producto” por “cultivo”.

6-37 El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo es potable.

Cambió a: El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.

Part 7 Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos.

Cambió “preventative” por “preventive” [cambio entre sinónimos en inglés]

7-18 Se realizan controles de seguridad de rutina en las instalaciones para detectar signos de manipulación, acción criminal o terrorista.

Cambió “acción” por “actividad”.

Listado de verificación para auditoría de Buenas Prácticas Agrícolas – Buenas Prácticas de Manejo del USDA

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la “Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)” de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

INFORMACIÓN DEL AUDITADO

Nombre de la compañía: _____

Dirección de ubicación de la auditoría: _____ GPS (Opcional): _____

Calle: _____ Ciudad, Estado, Código Postal: _____

¿Esta auditoría incluye varios sitios? (Si ese es el caso, explique los detalles en la sección de comentarios adicionales) Sí No

Dirección postal/comercial La misma que arriba Número de Cuenta Federal: _____

Calle: _____ Ciudad, Estado, Código Postal: _____

Contacto de la compañía: _____ Título del Contacto: _____

Número de teléfono _____ Número de Fax: _____

Correo electrónico _____

¿La compañía utiliza el logo BPA y BPM del USDA en los materiales de empaque y mercadotecnia? Sí No

¿Esta compañía está actualmente sujeta a la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (21 CFR Parte 112) Sí No

INFORMACIÓN DE AUDITORÍA

Inicio Fecha: _____ Hora: _____

Fecha y hora de la auditoría

Final Fecha: _____ Hora: _____

Descripción de la operación: _____

Nombre de la compañía cosechadora (si aplica): _____

Otros contratistas: _____

Productos cubiertos por la auditoría: _____

Productos producidos durante la auditoría: _____

Total de acres cubiertos por la auditoría: _____

Total de pies cuadrados cubiertos por la auditoría: _____

INFORMACIÓN DEL AUDITOR

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos Oficina de campo _____

Servicio de Comercialización Agrícola Nombre del auditor: _____

Programa de Cultivos Especializados _____

División de Inspección de Cultivos Especializados _____

OTRA INFORMACIÓN

Persona(s) entrevistada(s):	
Auditoría solicitada por:	
Distribuir el reporte de auditoría a* (si lo sabe):	

**No es obligatorio proporcionar los nombres de los compradores minoristas y de operaciones de servicio de alimentos; sin embargo, es útil saberlo en caso de que el comprador requiera que USDA-AMS envíe directamente una copia del informe de auditoría. No se envían los resultados de auditoría a un tercero sin el consentimiento por escrito del auditado.*

¿Hay un mapa que represente con exactitud las operaciones de la huerta y/o la instalación?

Sí No N/A

¿La empresa tiene más de una planta de empaque?

Sí No N/A

¿Hay un plano de planta de las instalaciones de empaque que indique el flujo de producto, áreas de almacenamiento, áreas de desecho, áreas de descanso para los empleados, los baños y las oficinas?

Sí No N/A

¿Los productos se mezclan antes de ser empacados?

Sí No

Alcance de la auditoría: (Marque todos los alcances de la auditoría)

Preguntas generales (todas las auditorías deben comenzar y aprobar esta parte)

Parte 1 - Revisión de la huerta

Parte 2 - Actividades de cosecha y empaque en el campo

Parte 3 - Instalaciones de empaque

Parte 4 - Almacenamiento y transporte

Parte 5 - (No utilizado)

Parte 6 - Centro de distribución mayorista/almacén terminal

Parte 7 - Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos

Apéndice de uso del logotipo

COMENTARIOS ADICIONALES

Condiciones bajo las cuales se evaluará automáticamente como "insatisfactorio":

- Existe un riesgo inmediato para la inocuidad de los alimentos cuando los productos se cultivan, procesan, empacan o conservan en condiciones que promuevan o provocan que los productos se contaminen.

- La presencia o evidencia de roedores, una cantidad excesiva de insectos u otras plagas en el producto durante el empaque, procesamiento o almacenamiento del producto.
- Observación de prácticas de los empleados (personales o de higiene) que han puesto en peligro o pueden poner en peligro la inocuidad.
- Falsificación de registros.
- Contestar las Preguntas P1 o P2 con un "NO".

Instrucciones de llenado para el auditor

- Para aclaraciones y orientación sobre cómo responder estas preguntas, consulte la guía de instrucción y política del Programa de verificación de auditorías de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo (*Good Agricultural Practices & Good Handling Practices Audit Verification Program*).
- La huerta/instalación tiene que estar operando durante la auditoría. Esto significa que para una auditoría de huerta, deberá realizar la auditoría mientras el cultivo esta en crecimiento, la auditoría de cosecha de campo/actividades de cosecha de campo se debe realizar mientras el producto se cosecha, etc.
- Coloque el valor en puntos para cada pregunta en la columna correspondiente (Sí, No o N/A).
- Los cuadros grises en la columna "N/A" indican que la pregunta no puede contestarse con "N/A".
- Cualquier designación "N/A" o "No" tiene que explicarse en la sección de comentarios.
- La columna "**Doc**":
 - Una "D" indica que se requiere un documento para demostrar conformidad con la pregunta. Un documento puede ser una combinación de procedimientos de operación estándar que describen la política de la empresa, así como un registro que indica que se realizó una acción en específico.
 - Una "R" indica que se debe mantener un registro que muestre que se llevó a cabo una acción.
 - Una "P" indica que se debe documentar una política/procedimiento de operación estándar (POE) en el plan de inocuidad para acreditar conformidad con la pregunta.

Para obtener más información sobre el programa de auditoría de BPA y BPM del USDA, comuníquese a:

USDA Programa de Cultivos Especializados, División de Inspección de Cultivos Especializados, Oficina de Servicios de Auditoría al 202-720-5021, o SCAudits@ams.usda.gov

Preguntas generales

Implementación de un programa de inocuidad de los alimentos

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
P-1	Se tiene implementado un programa de inocuidad de los alimentos por escrito, que incorpore las BPA y las BPM.					D
P-2	La operación ha designado a alguien para implementar y supervisar un programa de inocuidad de los alimentos previamente establecido. Nombre:					D

Trazabilidad

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
G-1	Se tiene establecido un programa escrito de trazabilidad.	15				D
G-2	La operación ha realizado un "retiro simulado" y comprobó que es efectivo.	10				R

Salud e higiene del trabajador

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
G-3	El agua para beber está disponible para todos los empleados.	10				R
G-4	Se requiere que todos los empleados y visitantes al sitio sigan las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene.	10				P
G-5	Todo el personal recibió capacitación sobre prácticas adecuadas de saneamiento e higiene.	15				D
G-6	Los empleados y visitantes siguen buenas prácticas de higiene/saneamiento.	15				
G-7	Los empleados que manipulan o empaquetan productos se lavan las manos antes de comenzar o regresar al trabajo.	15				
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
G-8	Se colocan letreros fácilmente entendibles para indicar a los empleados que se laven las manos antes de comenzar a trabajar o regresar al trabajo.	10				
G-9	Todos los inodoros/ baños/ instalaciones sanitarias de campo están limpias. Están debidamente abastecidas con toallas desechables, papel higiénico y jabón de manos	15				

	o jabón antibacterial y el agua utilizada para lavarse las manos cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.					
G-10	Todos los inodoros/ baños/ instalaciones sanitarias de campo reciben mantenimiento y se limpian de acuerdo a un horario regular previamente establecido.	10				R
G-11	Solo se fuma y se come en las áreas designadas, las cuales están separadas de donde se maneja el producto.	10				P
G-12	Los empleados con enfermedades diarreicas o síntomas de otras enfermedades infecciosas tienen prohibido manejar productos agrícolas frescos.	15				P
G-13	Existe una política en la que se describen los procedimientos exactos para el manejo/disposición de los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con alimentos que hayan estado en contacto con sangre o fluidos corporales.	15				P
G-14	Se le indica a los trabajadores que busquen tratamiento inmediato con suministros limpios de primeros auxilios en caso de sufrir heridas, abrasiones y otras lesiones.	5				P
G-15	El personal de la empresa o subcontratado que aplica materiales regulados de pre-cosecha y/o poscosecha tienen la licencia adecuada para hacerlo. El personal de la empresa o subcontratado que aplica materiales no regulados fue capacitado y/o tiene experiencia en su uso correcto.	10				R

Comentarios adicionales:

Total de puntos ganados en la sección de preguntas generales =

Total posible = 180 El número total de puntos posibles para esta sección.

Restar "N/A" = _____ Ingrese la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.

Total ajustado = _____ Reste los puntos N/A del total posible de puntos.

X .8 (80%)

Multiplique el total ajustado por 0.8 y muéstrelolo como la puntuación mínima aprobatoria.

Puntuación para aprobar =

Aprobado

Reprobado (por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la “Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)” de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Para obtener más información sobre el programa de auditoría de BPA y BPM del USDA, comuníquese a:

USDA Programa de Cultivos Especializados, División de Inspección de Cultivos Especializados, Oficina de Servicios de Auditoría al 202-720-5021, o SCAudits@ams.usda.gov

Parte 1 - Revisión de la huerta

Uso del agua

(1-1) ¿Cuál es la fuente del agua de riego? (Estanque, arroyo, pozo, municipal, otro)

Especifique:

(1-2) ¿Cómo se riegan los cultivos? (Inundación, goteo, aspersión, otro) Especifique:

Preguntas	Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-3 Se hizo una evaluación de la calidad del agua para determinar la calidad del agua utilizada para irrigar el(los) cultivo(s) en el(los) que se está utilizando.	15				D
1-4 Se hizo una evaluación de la calidad del agua para determinar la calidad del uso del agua para la aplicación química o el método de fertirrigación.	15				D
1-5 De ser necesario, se toman medidas para proteger el agua de riego de fuentes potenciales de contaminación directa y difusa.	15				

Tratamiento de aguas residuales

Preguntas	Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-6 El sistema de tratamiento de aguas residuales/sistema séptico de la huerta funciona adecuadamente y no hay evidencia de fugas o escurrimientos.	15				
1-7 No hay instalaciones municipales/comerciales de tratamiento de agua residuales ni vertederos de materiales de desecho adyacentes a la huerta.	10				

Animales/fauna silvestre/ganado

Preguntas	Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-8 Las áreas de producción de los cultivos no están ubicadas cerca o adyacentes a una granja lechera, instalaciones de producción de ganado o de aves a menos que existan barreras adecuadas.	15				

Preguntas	Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-9 Las lagunas de estiércol ubicadas cerca o adyacentes a las áreas de producción de cultivos reciben mantenimiento para prevenir fugas/desbordamientos o se han tomado medidas para evitar que los escurrimientos contaminen las áreas de producción de los cultivos.	10				
1-10 El estiércol almacenado cerca o adyacente al área de producción de los cultivos se contiene para prevenir la contaminación de estos.	10				
1-11 Se toman medidas para restringir el acceso del ganado a la fuente o sistema de suministro de agua de riego de los cultivos.	10				

1-12	Las áreas de producción de los cultivos son monitoreadas para detectar la presencia o signos de animales domésticos y silvestres que entren al área.	5				R
1-13	Se toman medidas para reducir la probabilidad de que los animales silvestres o domésticos entren al área de producción de los cultivos.	5				R

Mejoradores de suelo de origen animal y biosólidos municipales

Seleccione una de las siguientes opciones en relación con las operaciones de la huerta:

Opción A: Se usan mejoradores de suelo de origen animal no tratado, tratados de manera incompleta o una combinación de mejoradores de suelo de origen animal tratados y no tratados.

Opción A

Opción B: Únicamente se utilizan mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados/biosólidos municipales tratados.

Opción C: No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal o biosólidos municipales de ningún

Únicamente conteste las siguientes preguntas sobre el estiércol (preguntas 1-14 a la 1-22) que están asignadas a la opción seleccionada anteriormente. NO conteste las preguntas de las otras dos opciones. Los puntos de los mejoradores de suelo de origen animal y los biosólidos municipales tienen un valor de 35 de un total de 190 puntos. Si contesta las preguntas de las opciones que no corresponden, esto provocará que los puntos se calculen incorrectamente.

Opción A: Mejoradores de suelo de origen animal sin tratar		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-14	Quando se aplican mejoradores de suelo de origen animal sin tratar, estos se incorporan al menos 2 semanas antes de sembrar y mínimo 120 días antes de la cosecha.	10				R
1-15	Los mejoradores de suelo de origen animal sin tratar no se utilizan en productos que se cosechan dentro de los 120 días posteriores a su siembra.	10				R

Opción A: Mejoradores de suelo de origen animal sin tratar		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-16	Si se usan tanto mejoradores de suelo de origen animal sin tratar como tratados, los mejoradores de suelo de origen animal tratados se procesan, compostan y exponen adecuadamente para reducir los niveles esperados de patógenos.	10				R
1-17	Los mejoradores de suelo de origen animal se almacenan adecuadamente antes de su uso.	5				
Opción B: Mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados/biosólidos tratados		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
1-18	Solo se utilizan como mejoradores de suelo, mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o biosólidos tratados.	10				R

1-19	Los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o los biosólidos tratados se procesan, compostan o exponen adecuadamente a condiciones ambientales que reducirían el nivel esperado de patógenos.	10				D
1-20	Los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o los biosólidos tratados se almacenan adecuadamente y se protegen para minimizar la recontaminación.	10				
1-21	Están disponibles los informes de análisis de los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o biosólidos tratados.	5				R
Opción C: No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal/biosólidos		Puntos	Si	No	N/A	Doc
1-22	No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal ni biosólidos municipales.	35				P

Suelos

Preguntas		Puntos	Si	No	N/A	Doc
1-23	Se ha realizado una evaluación previa del riesgo del uso del suelo.	5				R
1-24	Cuando el historial previo del uso del suelo indica una posibilidad de contaminación, se han tomado medidas preventivas para mitigar los riesgos conocidos y el suelo se ha analizado para detectar contaminantes y el uso del suelo concuerda con los resultados de las pruebas.	10				R
1-25	Las áreas de producción del cultivo que se han inundado se analizan para detectar peligros microbiológicos potenciales.	5				R

Trazabilidad

Preguntas		Puntos	Si	No	N/A	Doc
1-26	Cada área de producción está identificada o codificada para permitir la trazabilidad en caso de que suceda un retiro de producto.	10				R

Comentarios adicionales:

Total de puntos ganados en la sección de revisión de la huerta =

Total posible	=	190	El número total de puntos posibles para esta sección.
Resta "N/A"	=	_____	Ingrese la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.
Total ajustado	=	_____	Reste los puntos N/A del total posible de puntos.
X .8 (80%)		_____	Multiplique el total ajustado por 0.8 y muéstrello como la apuntuación mínima aprobatoria.
Puntuación para aprobar	=	_____	
<input type="checkbox"/>	Aprobado	<input type="checkbox"/>	Reprobado (por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la "Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)" de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Parte 2 - Actividades de cosecha y empaque en el campo

Saneamiento e higiene en el campo

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
2-1	Se realiza y se documenta una evaluación de campo antes de la cosecha en las áreas de producción de cultivo. Se anotan y evalúan los riesgos y las posibles fuentes de contaminación.	15				D
2-2	El número, la condición y la ubicación de las instalaciones sanitarias de campo cumplen con las regulaciones estatales y/o federales.	10				
2-3	Cuando la pregunta 2-2 se contesta "N/A" (no se requieren instalaciones sanitarias de campo), hay un baño fácilmente disponible para todos los trabajadores.	10				
2-4	Las instalaciones sanitarias de campo están ubicadas en un lugar dónde se minimiza el riesgo potencial de contaminación del producto y son directamente accesibles para darles servicio.	10				
2-5	Existe un plan de respuesta en el caso de un derrame o fuga importante de las instalaciones sanitarias o baños de campo.	10				P

Cosecha de campo y transporte

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
2-6	Todos los contenedores de cosecha y los vehículos de transporte a granel que entran en contacto directo con el producto se limpian y/o desinfectan de acuerdo a un horario regular previamente programado y se mantienen tan limpios como sea posible.	10				D
2-7	Todos los equipos y herramientas para recolección manual (cuchillos, podadoras, machetes, etc.) se mantienen lo más limpios posible y se desinfectan de acuerdo a un horario regular previamente programado.	10				D
2-8	Los contenedores dañados se reparan adecuadamente o se desechan.	5				
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
2-9	El equipo y/o maquinaria de cosecha que está en contacto con el producto está en buen estado.	10				
2-10	Las bombillas y el vidrio del equipo de cosecha están protegidos para no contaminar los productos agrícolas frescos o los campos en caso de que se rompan.	10				
2-11	Existe un procedimiento de operación estándar o instrucciones de las medidas que deberían tomarse en caso de rotura de algún objeto de vidrio/plástico y la posible contaminación durante las operaciones de cosecha.	5				P

2-12	Existe un procedimiento de operación estándar o instrucciones detalladas de las medidas que deberían de tomarse en caso de contaminación del producto por productos químicos, petróleo, pesticidas u otros factores contaminantes.	5					P
2-13	Para el producto cosechado mecánicamente, se toman medidas durante la cosecha para inspeccionar y eliminar objetos extraños tales como vidrio, metal, rocas u otros artículos peligrosos/tóxicos.	5					
2-14	Los contenedores de cosecha, bolsas, etc., no se utilizan para transportar o almacenar artículos que no sean productos agrícolas frescos durante la temporada de cosecha y los trabajadores de la huerta son capacitados para seguir esta política.	5					P
2-15	El agua aplicada al producto cosechado cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	15					R
2-16	Se han realizado esfuerzos para eliminar el exceso de suciedad y lodo del producto y/o de los contenedores durante la cosecha.	5					
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc	
2-17	El equipo de transporte utilizado para mover el producto desde el campo hasta las áreas de almacenamiento o desde las áreas de almacenamiento hasta la planta de procesamiento que entre en contacto con el producto está limpio y en buen estado.	10					
2-18	Existe una política implementada para que el producto cosechado que se traslada del campo a las áreas de almacenamiento o a las plantas de procesamiento esté cubierto durante el transporte.	5					P
2-19	En las operaciones de huerta o campo, solo se utilizan contenedores nuevos o desinfectados para empacar el producto.	10					D
2-20	Los materiales de empaque utilizados en la huerta o en las operaciones de campo se almacenan correctamente, de tal manera que estén protegidos de la contaminación.	10					
2-21	El producto que sale del campo se identifica de forma única para permitir la trazabilidad en caso de que exista un retiro de producto del mercado.	10					D

Comentarios adicionales:

Total de puntos ganados en Actividades de cosecha y empaque en el campo =

Total posible	=	185	El número total de puntos posibles para esta sección.
Resta "N/A"	=	_____	Ingrese la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.
Total ajustado	=	_____	Reste los puntos N/A del total posible de puntos.
X .8 (80%)		_____	Multiplique el total ajustado por 0.8 y muéstrelolo como la apuntuación mínima aprobatoria.
Puntuación para aprobar	=	_____	
<input type="checkbox"/>	Aprobado	<input type="checkbox"/>	Reprobado (por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la "Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)" de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Parte 3 - Instalaciones de empaque

Recepción

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-1	El producto entregado desde el campo, que se mantiene en un área de preparación antes del empaque o procesamiento, está protegido contra cualquier posible contaminación.	5				
3-2	Antes del empaque, el producto se almacena y/o manipula adecuadamente para reducir la posibilidad de contaminación.	5				

Línea de lavado/empaque

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-3	La fuente de agua utilizada en la operación de empaque cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	15				R
3-4	Si aplica, la temperatura del agua de procesamiento utilizada en los tanques de descarga, canales, etc., se monitorea y se mantiene a la temperatura adecuada para el cultivo.	10				D
3-5	El agua de procesamiento está lo suficientemente tratada como para reducir la contaminación microbiana.	10				D
3-6	Las superficies de contacto con agua, como los tanques de descarga, canaletas, tanques de lavado e hidrofriadores se limpian y/o desinfectan de acuerdo a un horario regular previamente establecido.	10				D
3-7	El tratamiento de agua (niveles de concentración y pH) y el tiempo de exposición se monitorean y la instalación ha demostrado que es adecuado para el producto.	10				D
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-8	Las superficies de contacto están en buenas condiciones, se limpian y/o desinfectan antes de su uso y se mantienen los registros de limpieza.	15				D
3-9	Las zonas de flujo del producto están protegidas de fuentes de contaminación.	10				
3-10	El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	15				R
3-11	Todo el hielo utilizado para enfriar los productos agrícolas frescos se fabrica, transporta y almacena en condiciones higiénicas.	10				R

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-12	Las instalaciones para los empleados (vestidores, áreas de comida y descanso, etc.) están limpias y ubicadas lejos del área de empaque.	10				
3-13	Cuando existe una política escrita sobre el uso de redes para cabello/barba en el área de producción, todos los empleados y visitantes la siguen.	5				P
3-14	Cuando existe una política escrita sobre el uso de joyas en el área de producción, todos los empleados y visitantes la siguen.	5				P

Limpieza general de la empacadora

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-15	Únicamente se utilizan lubricantes aprobados e identificados como grado alimenticio en el equipo/maquinaria de empaque.	10				R
3-16	Los productos químicos no aprobados para su uso en el producto se almacenan y se separan del área de empaque.	10				
3-17	Los terrenos de la planta están razonablemente libres de basura y desechos.	5				
3-18	Los terrenos de la planta están razonablemente libres de agua estancada.	5				
3-19	Los receptáculos/contenedores de basura exteriores están cerrados o ubicados lejos de las entradas de las instalaciones de empaque y el área alrededor de dichas zonas está razonablemente limpia.	5				
3-20	Las instalaciones del empaque están cerradas.	5				
3-21	El interior de la instalación de empaque está limpio y se mantiene en orden.	5				
3-22	Los drenajes del piso están libres de obstrucciones.	5				
3-23	Las tuberías, los ductos, ventiladores y techos que se encuentran sobre las operaciones de manejo de alimento están limpios.	5				
3-24	Los materiales de vidrio que están por encima de las zonas de flujo de producto están contenidos en caso de rotura.	10				
3-25	Se evita que posibles derrames de aguas residuales contaminen cualquier área de manejo de alimento mediante barreras, drenajes o una distancia suficiente.	10				

3-26	Hay una política que describe los procedimientos que especifiquen el manejo/disposición del producto terminado que se abre, derrama o entra en contacto con el piso.	15				P
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-27	Solo se utilizan contenedores nuevos o desinfectados para empacar el producto.	10				D
3-28	Las tarimas (pallets) y los contenedores están limpios y en buenas condiciones.	5				
3-29	Los contenedores de empaque están almacenados adecuadamente y protegidos de la contaminación (aves, roedores y otras plagas).	10				

Control de plagas

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-30	Se toman medidas para evitar que los animales y plagas entren a las instalaciones de empaque y almacenamiento.	10				D
3-31	Hay un programa de control de plagas establecido para la instalación.	10				D
3-32	Los reportes de servicio del programa de control de plagas están disponibles para su revisión.	5				R
3-33	Las paredes interiores, pisos y techos están bien mantenidos y no tienen grietas ni hendiduras importantes.	5				

Trazabilidad

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
3-34	Se mantienen registros del origen del producto entrante y el destino del producto saliente identificados de forma única para permitir la trazabilidad.	10				D

Comentarios adicionales:

Total de puntos ganados en la sección de instalaciones de empaque =

Total posible	=	290	El número total de puntos posibles para esta sección.
Resta "N/A"	=	_____	Ingrese la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.
Total ajustado	=	_____	Reste los puntos N/A del total posible de puntos.
X 0.8 (80%)		_____	Multiplique el total ajustado por 0.8 y muéstrelolo como la puntuación mínima aprobatoria.
Puntuación para aprobar	=	_____	
<input type="checkbox"/>	Aprobado	<input type="checkbox"/>	Reprobado (por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la "Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)" de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Parte 4 - Almacenamiento y transporte

Producto, contenedores y tarimas (*pallets*)

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
4-1	La instalación de almacenamiento se limpia y se mantiene en orden.	5				
4-2	Las instalaciones de almacenamiento a granel se inspeccionan antes de su uso en busca de materiales extraños y se mantienen registros de esto.	5				R
4-3	Los cuartos, edificios y/o instalaciones de almacenamiento reciben mantenimiento y están lo suficientemente sellados o aislados y protegidos de la contaminación externa.	10				
4-4	Los terrenos de almacenamiento están razonablemente libres de basura y desechos.	5				
4-5	Los pisos en las áreas de almacenamiento están razonablemente libres de agua estancada.	5				
4-6	Se evita que posibles derrames de aguas residuales contaminen cualquier área de manejo de alimento mediante barreras, drenajes o una distancia suficiente.	10				
4-7	Hay una política que describe los procedimientos que especifiquen el manejo/disposición del producto terminado que se abre, derrama o entra en contacto con el piso.	15				P
4-8	Los contenedores de empaque están almacenados adecuadamente y están lo suficientemente sellados para protegerlos de la contaminación (aves, roedores, plagas y otros contaminantes).	10				
4-9	Las tarimas (<i>pallets</i>), cajas en pallets, bolsas y los contenedores portátiles, etc., están limpios, en buenas condiciones y no aportan material extraño al producto.	5				
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
4-10	El producto almacenado a granel al aire libre en bolsas, camiones, botes, en otros contenedores o en el suelo, está cubierto y protegido de la contaminación.	10				
4-11	Las sustancias que no son grado alimenticio, como pinturas, lubricantes, pesticidas, etc., no se almacenan cerca del producto.	10				
4-12	El equipo mecánico utilizado durante el proceso de almacenamiento está limpio y recibe mantenimiento para prevenir la contaminación del producto.	5				D

Control de plagas

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
-----------	--	--------	----	----	-----	-----

4-13	Se toman medidas para excluir animales y plagas de las instalaciones de almacenamiento.	10				D
4-14	Hay un programa de control de plagas establecido para la instalación.	10				D
4-15	Los reportes de servicio del programa de control de plagas están disponibles para su revisión.	5				R
4-16	Las paredes interiores, pisos y techos están bien mantenidos y no tienen grietas ni hendiduras importantes.	5				

Hielo y refrigeración

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
4-17	El agua utilizada para enfriar, para el control de la humedad y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	15				R
4-18	Se desinfectan las instalaciones de fabricación, almacenamiento y transporte usadas en la elaboración y entrega de hielo utilizado para enfriar el producto.	10				R
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
4-19	Se monitorea la temperatura de los cuartos con clima controlado y se mantienen registros.	5				D
4-20	Se verifica la precisión del(os) termómetro(s) y los registros están disponibles para su revisión.	5				D
4-21	La condensación del equipo de control de temperatura no está en contacto con los productos agrícolas frescos.	10				
4-22	El equipo de refrigeración (condensadores, ventiladores, etc.) y deshumidificadores se limpian de manera programada.	10				D
4-23	El producto enfriado con hielo no gotea sobre las tarimas (<i>pallets</i>) de productos agrícolas frescos almacenados debajo de este.	10				

Transporte

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
4-24	Antes del proceso de carga, se requiere que el transporte esté limpio, en buenas condiciones físicas, sin olores desagradables ni suciedad/desechos evidentes.	10				P
4-25	Los productos agrícolas frescos no se cargan con productos que puedan ser una fuente potencial de contaminación.	10				P

4-26	La compañía tiene una política escrita para que los transportistas y medios de transporte mantengan una temperatura específica durante el transporte.	10				P
4-27	El transporte se carga de tal manera que se minimiza el daño al producto.	5				P

Higiene personal y salud del trabajador

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
4-28	Las instalaciones para los empleados (vestidores, área de comida y descanso, etc.) están limpias y ubicadas lejos de las áreas de almacenamiento, envío y recepción.	10				
4-29	Cuando existe una política escrita sobre el uso de redes para cabello/barba en el área de almacenamiento y transporte, todos los empleados y visitantes la siguen.	5				P
4-30	Cuando existe una política escrita sobre el uso de joyas en las áreas de almacenamiento y transporte, todos los empleados y visitantes la siguen.	5				P

Trazabilidad

Preguntas		Puntos	Sí	NO	N/A	Doc
4-31	Se mantienen registros del origen del producto entrante y el destino del producto saliente identificados de forma única para permitir la trazabilidad.	10				D

Comentarios adicionales:	

Total de puntos ganados en la sección de almacenamiento y transporte=

Total posible = 255 El número total de puntos posibles para esta sección.

Resta "N/A" = _____ Ingresa la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.

Total ajustado = _____ Reste los puntos N/A del total posible de puntos.

X .8 (80%)

Multiplique el total ajustado por 0.8 y muéstrello como la puntuación mínima aprobatoria.

Puntuación para aprobar =

Aprobado

Reprobado

(por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la “Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)” de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Parte 6-Centro de distribución mayorista/almacén terminal

Recepción

Respuestas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
6-1	Todas las empresas que suministran productos agrícolas frescos deben haber pasado una auditoría de terceros para verificar las BPA y/o BPM.	15				D
6-2	Al momento de la recepción, los medios de transporte deben estar limpios, en buenas condiciones físicas y libres de malos olores, suciedad y/o desechos al momento de la descarga.	10				P
6-3	La empresa no acepta productos agrícolas frescos que estén cargados junto con productos que puedan representar una fuente potencial de contaminación o que no estén protegidos de ellos.	10				P
6-4	Las temperaturas de los productos refrigerados son monitoreadas al momento de recibirlos.	5				R
6-5	La compañía tiene una política escrita sobre el desecho de producto cuando las temperaturas no están dentro de los lineamientos de la empresa al momento de recibirlos.	5				P

Instalación de almacenamiento/control de temperatura

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
6-6	La instalación está limpia y mantenida de manera ordenada.	5				
6-7	Se monitorea la temperatura de los cuartos refrigerados y se mantienen los registros escritos.	5				D
6-8	Se verifica la precisión del(os) termómetro(s) y los registros están disponibles para su revisión.	5				D
6-9	La condensación del sistema de refrigeración no entra en contacto con los productos agrícolas frescos.	10				
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
6-10	El equipo de refrigeración (condensadores, ventiladores, etc.) se limpia de forma regular de acuerdo a un programa calendarizado.	10				D
6-11	El producto enfriado con hielo no gotea sobre las tarimas (<i>pallets</i>) de productos agrícolas frescos almacenados debajo.	10				
6-12	El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares del agua para beber.	10				R
6-13	Las instalaciones para la fabricación, almacenamiento y transporte usadas para la elaboración y entrega de hielo para enfriar el producto, se desinfectan de acuerdo a un programa regular.	10				D

6-14	Hay una política que describe los procedimientos que especifiquen el manejo/disposición del producto terminado que se abre, derrama o entra en contacto con contaminación.	15					P
6-15	Las zonas de flujo del producto están protegidas de las fuentes de contaminación.	10					
6-16	Los materiales de vidrio que están por encima de las zonas de flujo del producto están contenidos en caso de rotura.	10					
6-17	Los terrenos están razonablemente libres de basura y desechos.	5					
6-18	Los terrenos están razonablemente libres de agua estancada.	5					
6-19	Los receptáculos/contenedores de basura exteriores están cerrados o ubicados lejos de las entradas de las instalaciones y el área alrededor de dichas zonas está razonablemente limpia.	5					
6-20	La instalación está cerrada.	5					
6-21	Los drenajes del piso están libres de obstrucciones.	5					
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc	
6-22	Las tuberías, ductos, ventiladores y techos en la instalación están razonablemente limpios.	5					
6-23	Se evita que posibles derrames de agua residuales contaminen cualquier área de almacenamiento o manejo de alimento mediante barreras, drenajes o una distancia suficiente.	10					
6-24	Las sustancias que no son grado alimenticio, como las pinturas, lubricantes, pesticidas, etc., no se almacenan cerca del producto.	10					

Control de plagas

Prguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
6-25	Se toman medidas para excluir animales y plagas de las instalaciones.	10				D
6-26	Hay un programa de control de plagas establecido para la instalación.	10				D
6-27	Los reportes de servicio del programa de control de plagas están disponibles para su revisión.	5				R

6-28	Las paredes interiores, pisos y techos están bien mantenidos y no tienen grietas ni hendiduras importantes.	5				
------	---	---	--	--	--	--

Reempacado/recondicionamiento

(6-29) ¿La instalación reempaca y/o recondiciona producto?

SÍ

NO

(por favor seleccione uno)

Si la respuesta a la pregunta 6-29 es SÍ, responda las preguntas 6-30 a 6-41. Si la

respuesta a la pregunta 6-29 es NO, entonces responda las preguntas 6-30 a 6-41 con N/A.

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
6-30	Los procesos de re-empaque/re-acondicionamiento están confinados a una ubicación establecida en la instalación.	5				P
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
6-31	Las superficies de contacto con los alimentos están en buenas condiciones, se limpian y/o desinfectan antes de su uso y se mantienen registros de limpieza.	15				D
6-32	La fuente de agua utilizada en la operación de reempacado cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	15				R
6-33	El agua para el proceso se trata lo suficiente para reducir la contaminación microbiana.	10				D
6-34	El tratamiento del agua (niveles de concentración y pH) y el tiempo de exposición se monitorean y son los adecuados para el producto.	10				D
6-35	Si aplica, la temperatura del agua de procesamiento utilizada en los tanques de descarga, canaletas, etc., se monitorea y es mantenida a la temperatura adecuada para el cultivo.	10				D
6-36	Todo el hielo utilizado para enfriar los productos agrícolas frescos se fabrica, transporta y almacena en condiciones higiénicas.	10				R
6-37	El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	15				R
6-38	En el equipo/maquinaria de reempaque únicamente se utilizan lubricantes aprobados e identificados como grado alimenticio.	10				D
6-39	Solo se utilizan contenedores nuevos o desinfectados para reempacar el producto.	10				P
6-40	Las tarimas (<i>pallets</i>) y otros contenedores están limpios y en buenas condiciones.	5				

Total de puntos ganados en la sección de centro de distribución mayorista/almacén terminal =

Total posible	=	410	El número total de puntos posibles para esta sección.
Resta "N/A"	=	_____	Ingrese la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.
Total ajustado	=	_____	Reste los puntos N/A del total posible de puntos.
X .8 (80%)		_____	Multiplique el total ajustado por 0.8 muéstrelolo como la puntuación mínima aprobatoria.
Puntuación para aprobar	=	_____	
<input type="checkbox"/>	Aprobado	<input type="checkbox"/>	Reprobado (por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la "Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)" de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Parte 7 - Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos

Basado en la Guía para la industria de medidas preventivas de seguridad/defensa de los alimentos para productores, procesadores y transportistas (*Food Security Preventive Measures Guidance for Food Producers, Processors, and Transporters*) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU.

Procedimientos de seguridad para empleados/visitantes

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
7-1	La empresa tiene un plan de defensa de los alimentos documentado y se ha designado a una persona para supervisarlos. Nombre:	5				D
7-2	Se capacitó en defensa de los alimentos a todos los empleados.	5				D
7-3	Los empleados saben a quién contactar en la gerencia en caso de haber problemas/cuestiones potenciales de seguridad. Nombre del representante de la gerencia:	5				
7-4	Se requiere que los visitantes se registren al entrar (mostrando una identificación) y al salir, cuando entren/salgan de la instalación.	5				D
7-5	El objetivo de la visita al sitio es verificado antes de permitir la entrada a la instalación.	5				D
7-6	Los visitantes tienen prohibido el acceso a las áreas de empaque/almacenamiento a menos que estén acompañados por un empleado.	5				D
7-7	Los vehículos de los empleados y visitantes que entran y que salen del sitio están sujetos a inspección.	5				D
7-8	Los vehículos estacionados pertenecientes a los empleados y visitantes exhiben una calcomanía o cartel emitido por la instalación.	5				
7-9	El personal tiene prohibido llevar artículos personales a las áreas de manejo o almacenamiento.	5				D
7-10	El acceso del personal en la instalación está limitado al área de su función laboral y las áreas no restringidas.	5				D
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
7-11	La gerencia sabe que empleados deberían estar en las instalaciones y el área a la que están asignados.	5				D

7-12	Se ha establecido y se hace cumplir un sistema de identificación positiva de los empleados.	5				

Procedimientos de instalaciones seguras

	Preguntas	Puntos	Sí	No	N/A	Doc
7-13	Los uniformes, las etiquetas con nombre o los gafetes de identificación se recolectan de los empleados antes de la terminación de la relación laboral.	5				D
7-14	La sala de correo está ubicada lejos de las instalaciones de empaque/almacenamiento.	5				
7-15	El acceso a las computadoras está restringido a personal específico.	5				D
7-16	Se tiene establecido un sistema de trazabilidad de las transacciones informáticas.	5				
7-17	Se tiene establecido un nivel mínimo de verificación de antecedentes para todos los empleados.	5				D
7-18	Se realizan controles de seguridad de rutina en las instalaciones para detectar indicios de manipulación, actividad criminal o terrorista.	5				D
7-19	El perímetro de la instalación está asegurado por una cerca u otro elemento disuasorio.	5				
7-20	Se utilizan listas de verificación para comprobar la seguridad de las puertas, las ventanas y otros puntos de entrada.	5				D
7-21	Las llaves del establecimiento están contabilizadas y se conoce su ubicación.	5				D
7-22	La instalación cuenta con un sistema de iluminación de emergencia.	5				
	Preguntas	Puntos	Sí	No	N/A	Doc
7-23	La instalación está cerrada.	5				
7-24	El almacenamiento o los vehículos/ contenedores/ remolques/ vagones que no se utilizan se mantienen bajo llave.	5				
7-25	Se han establecido cronogramas de entrega.	5				

7-26	Se supervisa la descarga de materiales entrantes.	5				
7-27	La organización tiene establecida una política de rechazo de entregas.	5				D
7-28	No se aceptan entregas no autorizadas.	5				D
7-29	La empresa no acepta envases devueltos (vacíos) para el empaque de producto a menos que sean envases desinfectados destinados a ser reutilizados.	5				D
7-30	La instalación cuenta con un programa para inspeccionar el producto devuelto a la instalación por alteración.	5				D
7-31	La empresa ha identificado al(los) individuo(s), con al menos un respaldo, responsable(s) de retirar el producto del mercado.	5				D
7-32	La empresa llevó a cabo exitosamente un simulacro de retiro del producto del mercado hacia la instalación.	5				D
7-33	El producto importado está separado del producto domestico o nacional.	5				D
7-34	Los alérgenos que maneja la instalación se separan de los productos para evitar la contaminación cruzada.	5				D
Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
7-35	Los planos de la planta, los planos de flujo de producto y/o los gráficos de segregación se encuentran en un lugar seguro.	5				D
7-36	La organización se registró en la FDA y se le ha emitido un número de registro (no registre el número en esta lista de verificación).	5				D

Comentarios adicionales:						

Total de puntos ganados en la sección de procedimientos preventivos de defensa de los alimentos =

Total posible	=	180	El número total de puntos posibles para esta sección.
Resta "N/A"	=	_____	Ingrese la suma de puntos N/A (+puntos) aquí.
Total ajustado	=	_____	Reste los puntos N/A del total posible de puntos.
X .8 (80%)		_____	Multiplique el total ajustado por 0.8 y muéstrelolo como la puntuación mínima aprobatoria.
Puntuación para aprobar	=	_____	
<input type="checkbox"/>	Aprobado	<input type="checkbox"/>	Reprobado (por favor marque uno)

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la "Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)" de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas

ANEXO SOBRE EL USO DEL LOGOTIPO DEL USDA

Nota: Se ha desarrollado un logotipo de identificación oficial junto con el programa de BPA y BPM del USDA que se puede utilizar para indicar la participación en el programa. Los participantes pueden usar el logotipo, siempre y cuando cumplan con los requisitos del uso del logotipo del USDA.

Los criterios de aceptación del anexo sobre el uso del logotipo del USDA son los siguientes:

1. Ninguna pregunta se evalúa como insatisfactoria automáticamente.
2. No hay falsificación de registros.
3. Todas las preguntas no respondidas como "N/A" se contestaron "Sí"

Se requieren preguntas adicionales para las operaciones aprobadas para utilizar el logotipo de BPA y BPM del USDA

Programa activo y efectivo de trazabilidad y retiro de producto del mercado

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
LU-1	Todas las preguntas del programa de trazabilidad y retiro de producto del mercado se calificaron como "Sí".	N/A				P, R
LU-2	La operación utiliza el logotipo de BPA y BPM del USDA únicamente en empaques, contenedores o unidades de consumo que son rastreables.	N/A				D

Proveedores aprobados

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
LU-3	La operación ha proporcionado una lista de proveedores aprobados a la oficina local del auditor Federal o Estatal.	N/A				R
LU-4	Todos los proveedores utilizados actualmente por la operación se enumeran en la lista proporcionada de proveedores aprobados.	N/A				P, R
LU-5	Todos los proveedores completaron exitosamente y cumplieron con los requisitos de una auditoría de BPA y BPM aprobada por el USDA (<i>USDA GAP&GHP, Commodity Specific, Produce GAPs Harmonized audit o Harmonized GAP Plus+ Audit realizada por el USDA</i>).	N/A				R

Plan de inocuidad o manual de calidad

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
LU-6	El plan de inocuidad o el manual de calidad contiene los procedimientos sobre cómo se usará el logotipo de BPA y BPM del USDA.	N/A				P
LU-7	Hay una persona designada para ser responsable del control del inventario que lleva el logotipo.	N/A				P

Contenedores o etiquetas con el logotipo de BPA y BPM

Preguntas		Puntos	Sí	No	N/A	Doc
LU-8	Todos los empaques o etiquetas que lleven el logotipo de BPA y BPM son artículos contables.	N/A				P, R

LU-9	La lista de inventario de estos empaques o etiquetas se mantiene y está actualizada.	N/A				R
LU-10	El logotipo únicamente se utiliza en empaques y etiquetas que están limpios y brillantes en apariencia, sin manchas, marcas u otra evidencia de uso anterior.	N/A				R
LU-11	El logotipo solo se utiliza en productos, procesos y material de empaque como está aprobado en el SC-652.	N/A				R

Comentarios adicionales:

Para ser aprobado para el uso del logotipo del Programa de BPA y BPM del USDA, todas las preguntas que no se respondieron “N/A” deben responderse “Sí”.

Aprobado

Reprobado

Este programa tiene como objetivo evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y vegetales frescos, nueces y productos misceláneos por patógenos microbianos según la “Guía para minimizar los peligros microbianos de inocuidad de los alimentos para frutas y vegetales (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazard for Fresh Fruits and Vegetables*)” de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas Agrícolas generalmente reconocidas.

Departamento de Agricultura de los EE.UU.

Buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manejo
Hoja de puntuación del Programa de verificación de auditoría

USDA

Servicio de Comercialización Agrícola, Programa de Cultivos Especializados, División de Inspección de Cultivos Especializados (*Agricultural Marketing Service, Specialty Crops Program, Specialty Crops Inspection Division*)

Nombre de la compañía							
Nombre de la calle			Ciudad, Estado, Código Postal				
Dirección de correo electrónico	Teléfono					Fecha de solicitud de la auditoría	
	Fax					Fecha de la auditoría anterior	
Fecha de inicio de la auditoría			Fecha de finalización de la auditoría		Auditoría de adquisición de productos básicos del USDA		
Hora de inicio de la auditoría			Hora de finalización de la auditoría		Seleccione uno		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

ELEMENTOS DE EVALUACIÓN

Alcances solicitados	Elemento	Puntos posibles	Menos puntos N/A	Puntos ajustados	Puntaje de aprobación*	Puntaje de la instalación	%	Aprobado	Reprobado	Fecha de aprobación	Preguntas generales	Revisando Int. oficial	No anunciado
✓	Preguntas generales (Auditoría inicial)	180	0										
	Preguntas generales**	180	0	180	144								
	Parte 1 – Revisión de la huerta	190	0										
	Parte 2 – Actividades de cosecha y empaque en el campo	185	0										
	Parte 3 – Instalaciones de empacadora	290	0										
	Parte 4 – Almacenamiento y transporte	255	0										
	Parte 6 – Centro de distribución mayorista/almacén terminal	410	0										
	Parte 7 – Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos	180	0										
	Apéndices de uso del logotipo												

* Un puntaje de aprobación es del 80% de los puntos posibles, o los puntos ajustados si es necesario realizar ajustes, sin que se presenten condiciones “insatisfactorias automáticas”

** Si aplica, las preguntas generales evaluadas en una fecha posterior para un alcance no cubierto durante la auditoría inicial.

Cultivos:			
-----------	--	--	--

Nombre del auditor líder: _____ Firma y fecha _____

Lugar de destino: _____ Todos los alcances completados

Para uso del USDA HQ

Nombre del revisor oficial _____

Firma y fecha _____

**USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo del USDA
Lista de verificación del USDA**

USDA, AMS, Programa de cultivos especializados Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo REPORTE DE ACCIONES CORRECTIVAS	Reporte #
	_____ de _____
Nombre de la compañía/huerta:	Fecha:
Auditor líder:	
Cultivo(s):	
Descripción de la no-conformidad:	
Personal de la empresa notificado al momento de encontrar una no-conformidad (sí o no):	
Número de pregunta de la lista de verificación y/o sección del plan de inocuidad de los alimentos del auditado asociado con la no-conformidad:	
Acción correctiva propuesta y plazo para su implementación: <i>(si es necesario, adjunte una hoja adicional)</i>	
Firma del representante de la compañía:	
<i>La firma confirma que las declaraciones relativas a la no-conformidad, la acción correctiva y su implementación son correctas.</i>	
Firma del auditor para la aceptación de la acción correctiva propuesta y cronograma para su implementación	

Parte superior para USO EXCLUSIVO DEL AUDITOR; parte inferior para uso de la compañía y del auditor.