

Guía de relación de documentos

Guía de relación de documentos

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.

Preguntas generales

Implementación de un programa de inocuidad de los alimentos			
Preguntas		Doc	Código del documento
P-1	Se tiene implementado un programa de inocuidad de los alimentos por escrito, que incorpore las BPA y las BPM.	D	All
P-2	La operación ha designado a alguien para implementar y supervisar un programa de inocuidad de los alimentos previamente establecido.	D	SOP-01
Trazabilidad			
G-1	Se tiene establecido un programa escrito de trazabilidad.	D	SOP-02 RECORD-01
G-2	La operación ha realizado un "retiro simulado" y comprobó que es efectivo.	R	RECORD-01
Salud e higiene del trabajador			
G-3	El agua para beber está disponible para todos los empleados.	R	SOP-03
G-4	Se requiere que todos los empleados y visitantes al sitio sigan las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene.	P	SOP-03
G-5	Todo el personal recibió capacitación sobre prácticas adecuadas de saneamiento e higiene.	D	SOP-16 RECORD-14
G-6	Los empleados y visitantes siguen buenas prácticas de higiene/saneamiento.		
G-7	Los empleados que manipulan o empaacan productos se lavan las manos antes de comenzar o regresar al trabajo.		
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.		
G-9	Todos los inodoros/ baños/ instalaciones sanitarias de campo están limpias. Están debidamente abastecidas con toallas desechables, papel higiénico y jabón de manos 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.	R	RECORD-03
G-11	Solo se fuma y se come en las áreas designadas, las cuales están separadas de donde se maneja el producto.	P	SOP-03
G-12	Los empleados con enfermedades diarreicas o síntomas de otras enfermedades infecciosas tienen prohibido manejar productos agrícolas frescos.	P	SOP-03
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.	P	SOP-03
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.	P	SOP-03
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.	R	SOP-04

Parte 1 - Revisión de la huerta

Uso del agua			
Preguntas	Doc	Código del documento	
1-3	D	SOP-05 RECORD-04	
1-4	D	SOP-05 RECORD-04	
1-5			
Tratamiento de aguas residuales			
1-6			
1-7			
Animales/fauna silvestre/ganado			
1-8			
1-9			
1-10			
1-11			
1-12	R	RECORD-12	
1-13	R	RECORD-12	
Mejoradores de suelo de origen animal y biosólidos municipales			
Opción A: Mejoradores de suelo de origen animal sin tratar		Doc	
		Código del documento	
1-14	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.	R	RECORD-10
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.	R	RECORD-10
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.	R	RECORD-09
1-17	Los mejoradores de suelo de origen animal se almacenan adecuadamente antes de su uso.		
Opción B: Mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados/biosólidos tratados		Doc	
		Código del documento	
1-18	Solo se utilizan como mejoradores de suelo, mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o biosólidos tratados.	R	RECORD-10 RECORD-09
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.	D	SOP-07
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.		
1-21	Están disponibles los informes de análisis de los mejoradores de suelo de origen animal tratados o compostados y/o biosólidos tratados.	R	SOP-07
Opción C: No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal/biosólidos		Doc	
		Código del documento	
1-22	No se utilizan mejoradores de suelo de origen animal ni biosólidos municipales.	P	SOP-07

Guía de relación de documentos

Suelos			
1-23	Se ha realizado una evaluación previa del riesgo del uso del suelo.	R	RECORD-11
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.	R	RECORD-11
1-25	Las áreas de producción del cultivo que se han inundado se analizan para detectar peligros microbiológicos potenciales.	R	SOP-08 RECORD-04 RECORD-11
Trazabilidad			
1-26	Cada área de producción está identificada o codificada para permitir la trazabilidad en caso de que suceda un retiro de producto.	R	SOP-02

Parte 2 - Actividades de cosecha y empaque en el campo

Saneamiento e higiene en el campo			
Preguntas		Doc	Código del documento
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.	D	SOP-09 RECORD-12
2-2	El número, la condición y la ubicación de las instalaciones sanitarias de campo cumplen con las regulaciones estatales y/o federales.		
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.		
2-4	Las instalaciones sanitarias de campo están ubicadas en un lugar donde se minimiza el riesgo potencial de contaminación del producto y son directamente accesibles para darles servicio.		
2-5	Existe un plan de respuesta en el caso de un derrame o fuga importante de las instalaciones sanitarias o baños de campo.	P	SOP-03
Cosecha de campo y transporte			
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.	D	RECORD-08 SOP-06
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.	D	RECORD-08 SOP-06
2-8	Los contenedores dañados se reparan adecuadamente o se desechan.		
2-9	El equipo y/o maquinaria de cosecha que está en contacto con el producto está en buen estado.		
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.		
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.	P	SOP-11
2-12	Existe un procedimiento de operación estándar o instrucciones detalladas de las medidas que deberían tomarse en caso de contaminación del producto por productos químicos, petróleo, pesticidas u otros factores contaminantes.	P	SOP-04
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.		
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.	P	SOP-10
2-15	El agua aplicada al producto cosechado cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	R	SOP-05 RECORD-04
2-16	Se han realizado esfuerzos para eliminar el exceso de suciedad y lodo del producto y/o de los contenedores durante la cosecha.		
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.		
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.	P	SOP-12
2-19	En las operaciones de huerta o campo, solo se utilizan contenedores nuevos o desinfectados para empacar el producto.	D	SOP-10
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.		
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.	D	SOP-02 RECORD-01

Parte 3 - Instalaciones de empaque

Recepción			
	Preguntas	Doc	Código del documento
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.		
3-2	Antes del empaque, el producto se almacena y/o manipula adecuadamente para reducir la posibilidad de contaminación.		
Línea de lavado/empaque			
3-3	La fuente de agua utilizada en la operación de empaque cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	R	SOP-05 RECORD-04
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.	D	SOP-05 RECORD-05
3-5	El agua de procesamiento está lo suficientemente tratada como para reducir la contaminación microbiana.	D	SOP-05 RECORD-06
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.	D	SOP-06 RECORD-08
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.	D	SOP-05 RECORD-06
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.	D	SOP-06 RECORD-08
3-9	Las zonas de flujo del producto están protegidas de fuentes de contaminación.		
3-10	El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	R	RECORD-04
3-11	Todo el hielo utilizado para enfriar los productos agrícolas frescos se fabrica, transporta y almacena en condiciones higiénicas.	R	SOP-05 RECORD-07
Salud e higiene del trabajador en la planta empacadora			
3-12	Las instalaciones para los empleados (vestidores, áreas de comida y descanso, etc.) están limpias y ubicadas lejos del área de empaque.		
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.	P	SOP-03
3-14	Cuando existe una política escrita sobre el uso de joyas en el área de producción, todos los empleados y visitantes la siguen.	P	SOP-03
Limpieza general de la empacadora			
3-15	Únicamente se utilizan lubricantes aprobados e identificados como grado alimenticio en el equipo/maquinaria de empaque.	R	SOP-04
3-16	Los productos químicos no aprobados para su uso en el producto se almacenan y se separan del área de empaque.		
3-17	Los terrenos de la planta están razonablemente libres de basura y desechos.		
3-18	Los terrenos de la planta están razonablemente libres de agua estancada.		
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.		
3-20	Las instalaciones del empaque están cerradas.		
3-21	El interior de la instalación de empaque está limpio y se mantiene en orden.		
3-22	Los drenajes del piso están libres de obstrucciones.		
3-23	Las tuberías, los ductos, ventiladores y techos que se encuentran sobre las operaciones de manejo de alimento están limpios.		
3-24	Los materiales de vidrio que están por encima de las zonas de flujo de producto están contenidos en caso de rotura.		

Guía de relación de documentos

3-25	Se evita que posibles derrames de aguas residuales contaminen cualquier área de manejo de alimento mediante barreras, drenajes o una distancia suficiente.		
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.	P	SOP-13
3-27	Solo se utilizan contenedores nuevos o desinfectados para empaacar el producto.	D	SOP-10
3-28	Las tarimas (pallets) y los contenedores están limpios y en buenas condiciones.		
3-29	Los contenedores de empaque están almacenados adecuadamente y protegidos de la contaminación (aves, roedores y otras plagas).		
Control de plagas			
3-30	Se toman medidas para evitar que los animales y plagas entren a las instalaciones de empaque y almacenamiento.	D	SOP-14
3-31	Hay un programa de control de plagas establecido para la instalación.	D	SOP-14
3-32	Los reportes de servicio del programa de control de plagas están disponibles para su revisión.	R	SOP-14
3-33	Las paredes interiores, pisos y techos están bien mantenidos y no tienen grietas ni hendiduras importantes.		
Trazabilidad			
3-34	Se mantienen registros del origen del producto entrante y el destino del producto saliente identificados de forma única para permitir la trazabilidad.	D	SOP-02 RECORD-01

Parte 4 - Almacenamiento y transporte

Producto, contenedores y tarimas (pallets)			
Preguntas		Doc	Código del documento
4-1	La instalación de almacenamiento se limpia y se mantiene en orden.		
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.	R	RECORD-15 SOP-15
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.		
4-4	Los terrenos de almacenamiento están razonablemente libres de basura y desechos.		
4-5	Los pisos en las áreas de almacenamiento están razonablemente libres de agua estancada.		
4-6	Se evita que posibles derrames de aguas residuales contaminen cualquier área de manejo de alimento mediante barreras, drenajes o una distancia suficiente.		
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.	P	SOP-13
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).		
4-9	Las tarimas (pallets), cajas en pallets, bolsas y los contenedores portátiles, etc., están limpios, en buenas condiciones y no aportan material extraño al producto.		
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.		
4-11	Las sustancias que no son grado alimenticio, como pinturas, lubricantes, pesticidas, etc., no se almacenan cerca del producto.		
4-12	El equipo mecánico utilizado durante el proceso de almacenamiento está limpio y recibe mantenimiento para prevenir la contaminación del producto.	D	RECORD-08 SOP-06
Control de plagas			
4-13	Se toman medidas para excluir animales y plagas de las instalaciones de almacenamiento.	D	SOP-14
4-14	Hay un programa de control de plagas establecido para la instalación.	D	SOP-14
4-15	Los reportes de servicio del programa de control de plagas están disponibles para su revisión.	R	SOP-14
4-16	Las paredes interiores, pisos y techos están bien mantenidos y no tienen grietas ni hendiduras importantes.		
Hielo y refrigeración			
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.	R	SOP-05 RECORD-04
4-18	Se desinfectan las instalaciones de fabricación, almacenamiento y transporte usadas en la elaboración y entrega de hielo utilizado para enfriar el producto.	R	RECORD-08 SOP-06
4-19	Se monitorea la temperatura de los cuartos con clima controlado y se mantienen registros.	D	RECORD-17 SOP-15
4-20	Se verifica la precisión del(os) termómetro(s) y los registros están disponibles para su revisión.	D	RECORD-18 SOP-15
4-21	La condensación del equipo de control de temperatura no está en contacto con los productos agrícolas frescos.		
4-22	El equipo de refrigeración (condensadores, ventiladores, etc.) y deshumidificadores se limpian de manera programada.	D	RECORD-08 SOP-06
4-23	El producto enfriado con hielo no gotea sobre las tarimas (pallets) de productos agrícolas frescos almacenados debajo de este.		
Transporte			

Guía de relación de documentos

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.	P	SOP-12
4-25	Los productos agrícolas frescos no se cargan con productos que puedan ser una fuente potencial de contaminación.	P	SOP-12
4-26	La compañía tiene una política escrita para que los transportistas y medios de transporte mantengan una temperatura específica durante el transporte.	P	SOP-12
4-27	El transporte se carga de tal manera que se minimiza el daño al producto.	P	SOP-12
Higiene personal y salud del trabajador			
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.		
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.	P	SOP-03
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.	P	SOP-03
Trazabilidad			
4-31	Se mantienen registros del origen del producto entrante y el destino del producto saliente identificados de forma única para permitir la trazabilidad.	D	SOP-02 RECORD-01

Parte 6 - Centro de distribución mayorista/almacén terminal

Recepción			
Respuestas		Doc	Código del documento
6-1	Todas las empresas que suministran productos agrícolas frescos deben haber pasado una auditoría de terceros para verificar las BPA y/o BPM.	D	SOP-02
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.	P	SOP-12
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.	P	SOP-12
6-4	Las temperaturas de los productos refrigerados son monitoreadas al momento de recibirlos.	R	RECORD-21
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.	P	SOP-12
Instalación de almacenamiento/control de temperatura			
6-6	La instalación está limpia y mantenida de manera ordenada.		
6-7	Se monitorea la temperatura de los cuartos refrigerados y se mantienen los registros escritos.	D	SOP-15 RECORD-16
6-8	Se verifica la precisión del(os) termómetro(s) y los registros están disponibles para su revisión.	D	SOP-15 RECORD-17
6-9	La condensación del sistema de refrigeración no entra en contacto con los productos agrícolas frescos.		
6-10	El equipo de refrigeración (condensadores, ventiladores, etc.) se limpia de forma regular de acuerdo a un programa calendarizado.	D	RECORD-08 SOP-06
6-11	El producto enfriado con hielo no gotea sobre las tarimas (pallets) de productos agrícolas frescos almacenados debajo.		
6-12	El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares del agua para beber.	R	SOP-05 RECORD-04
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.	D	RECORD-08 SOP-06
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.	P	SOP-13
6-15	Las zonas de flujo del producto están protegidas de las fuentes de contaminación.		
6-16	Los materiales de vidrio que están por encima de las zonas de flujo del producto están contenidos en caso de rotura.		
6-17	Los terrenos están razonablemente libres de basura y desechos.		
6-18	Los terrenos están razonablemente libres de agua estancada.		
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.		
6-20	La instalación está cerrada.		
6-21	Los drenajes del piso están libres de obstrucciones.		
6-22	Las tuberías, ductos, ventiladores y techos en la instalación están razonablemente limpios.		
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.		
6-24	Las sustancias que no son grado alimenticio, como las pinturas, lubricantes, pesticidas, etc., no se almacenan cerca del producto.		
Control de plagas			
6-25	Se toman medidas para excluir animales y plagas de las instalaciones.	D	SOP-14

Guía de relación de documentos

6-26	Hay un programa de control de plagas establecido para la instalación.	D	SOP-14
6-27	Los reportes de servicio del programa de control de plagas están disponibles para su revisión.	R	SOP-14
6-28	Las paredes interiores, pisos y techos están bien mantenidos y no tienen grietas ni hendiduras importantes.		
Reempacado/re acondicionamiento			
6-30	Los procesos de re-empaque/re-acondicionamiento están confinados a una ubicación establecida en la instalación.	P	SOP-13
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.	D	RECORD-08 SOP-06
6-32	La fuente de agua utilizada en la operación de reempacado cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	R	RECORD-04
6-33	El agua para el proceso se trata lo suficiente para reducir la contaminación microbiana.	D	SOP-05 RECORD-06
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.	D	SOP-05 RECORD-06
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.	D	SOP-05 RECORD-05
6-36	Todo el hielo utilizado para enfriar los productos agrícolas frescos se fabrica, transporta y almacena en condiciones higiénicas.	R	RECORD-07
6-37	El agua utilizada para enfriar y/o hacer hielo cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.	R	RECORD-04
6-38	En el equipo/maquinaria de reempaque únicamente se utilizan lubricantes aprobados e identificados como grado alimenticio.	D	SOP-04
6-39	Solo se utilizan contenedores nuevos o desinfectados para reempacar el producto.	P	SOP-10
6-40	Las tarimas (pallets) y otros contenedores están limpios y en buenas condiciones.		
6-41	Los contenedores de empaque están almacenados adecuadamente y están protegidos de la contaminación (aves, roedores y otras plagas, etc.).		
Higiene personal y salud del trabajador			
6-42	Las instalaciones para los empleados (vestidores, área de comida y descanso, etc.) están limpias y ubicadas lejos de las áreas de reempaque y almacenamiento.		
6-43	Cuando existe una política escrita sobre el uso de redes para cabello/barba en la instalación, todos los empleados y visitantes la siguen.	P	SOP-03
6-44	Cuando existe una política escrita sobre el uso de joyas en la instalación, todos los empleados y visitantes la siguen.	P	SOP-03
Envío/transporte			
6-45	Antes del proceso de carga, se requiere que el transporte esté limpio, en buenas condiciones físicas, libre de olores desagradables y de suciedad/desechos evidentes.	P	SOP-12
6-46	Los productos agrícolas frescos no se cargan junto con productos que puedan representar una fuente potencial de contaminación.	P	SOP-12
6-47	La compañía tiene una política escrita para que los transportistas y medios de transporte mantengan un rango de temperatura específica durante el tránsito.	P	SOP-12
Trazabilidad			
6-48	Se mantienen registros del origen del producto entrante y el destino del producto saliente identificados de forma única para permitir la trazabilidad.	D	SOP-02 RECORD-01

Parte 7 - Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos

Procedimientos de seguridad para empleados/visitantes			
	Preguntas	Doc	Código del documento
7-1	La empresa tiene un plan de defensa de los alimentos documentado y se ha designado a una persona para supervisarlos.	D	SOP-17
7-2	Se capacitó en defensa de los alimentos a todos los empleados.	D	SOP-16 SOP-17
7-3	Los empleados saben a quién contactar en la gerencia en caso de haber problemas/cuestiones potenciales de seguridad.		
7-4	Se requiere que los visitantes se registren al entrar (mostrando una identificación) y al salir, cuando entren/salgan de la instalación.	D	SOP-17 RECORD-18
7-5	El objetivo de la visita al sitio es verificado antes de permitir la entrada a la instalación.	D	SOP-17 RECORD-18
7-6	Los visitantes tienen prohibido el acceso a las áreas de empaque/almacenamiento a menos que estén acompañados por un empleado.	D	SOP-17
7-7	Los vehículos de los empleados y visitantes que entran y que salen del sitio están sujetos a inspección.	D	SOP-17 RECORD-18
7-8	Los vehículos estacionados pertenecientes a los empleados y visitantes exhiben una calcomanía o cartel emitido por la instalación.		
7-9	El personal tiene prohibido llevar artículos personales a las áreas de manejo o almacenamiento.	D	SOP-17 SOP-03
7-10	El acceso del personal en la instalación está limitado al área de su función laboral y las áreas no restringidas.	D	SOP-17
7-11	La gerencia sabe que empleados deberían estar en las instalaciones y el área a la que están asignados.	D	SOP-17
7-12	Se ha establecido y se hace cumplir un sistema de identificación positiva de los empleados.		
Procedimientos de instalaciones seguras			
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.	D	SOP-17
7-14	La sala de correo está ubicada lejos de las instalaciones de empaque/almacenamiento.		
7-15	El acceso a las computadoras está restringido a personal específico.	D	SOP-17
7-16	Se tiene establecido un sistema de trazabilidad de las transacciones informáticas.		
7-17	Se tiene establecido un nivel mínimo de verificación de antecedentes para todos los empleados.	D	SOP-17
7-18	Se realizan controles de seguridad de rutina en las instalaciones para detectar indicios de manipulación, actividad criminal o terrorista.	D	SOP-17 RECORD-20
7-19	El perímetro de la instalación está asegurado por una cerca u otro elemento disuasorio.		
7-20	Se utilizan listas de verificación para comprobar la seguridad de las puertas, las ventanas y otros puntos de entrada.	D	SOP-17 RECORD-20
7-21	Las llaves del establecimiento están contabilizadas y se conoce su ubicación.	D	SOP-17 RECORD-19
7-22	La instalación cuenta con un sistema de iluminación de emergencia.		
7-23	La instalación está cerrada.		
7-24	El almacenamiento o los vehículos/ contenedores/ remolques/ vagones que no se utilizan se mantienen bajo llave.		
7-25	Se han establecido cronogramas de entrega.		
7-26	Se supervisa la descarga de materiales entrantes.		

Guía de relación de documentos

7-27	La organización tiene establecida una política de rechazo de entregas.	D	SOP-17
7-28	No se aceptan entregas no autorizadas.	D	SOP-17
7-29	La empresa no acepta envases devueltos (vacíos) para el empaque de producto a menos que sean envases desinfectados destinados a ser reutilizados.	D	SOP-17
7-30	La instalación cuenta con un programa para inspeccionar el producto devuelto a la instalación por alteración.	D	SOP-17
7-31	La empresa ha identificado al(los) individuo(s), con al menos un respaldo, responsable(s) de retirar el producto del mercado.	D	SOP-02
7-32	La empresa llevó a cabo exitosamente un simulacro de retiro del producto del mercado hacia la instalación.	D	RECORD-01
7-33	El producto importado desde fuera de los EE.UU. está separado del producto doméstico o nacional.	D	SOP-17
7-34	Los alérgenos que maneja la instalación se separan de los productos para evitar la contaminación cruzada.	D	SOP-13
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.	D	SOP-17
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).	D	SOP-17

ANEXO SOBRE EL USO DEL LOGOTIPO DEL USDA

Programa activo y efectivo de trazabilidad y retiro de producto del mercado			
Preguntas		Doc	Código del documento
LU-1	Todas las preguntas del programa de trazabilidad y retiro de producto del mercado se calificaron como "SI".	P, R	SOP-02 RECORD-01
LU-2	La operación utiliza el logotipo de BPA y BPM del USDA únicamente en empaques, contenedores o unidades de consumo que son rastreables.	D	SOP-02
Proveedores aprobados			
LU-3	La operación ha proporcionado una lista de proveedores aprobados a la oficina local del auditor Federal o Estatal.	R	SOP-02
LU-4	Todos los proveedores utilizados actualmente por la operación se enumeran en la lista proporcionada de proveedores aprobados.	P, R	SOP-02
LU-5	Todos los proveedores completaron exitosamente y cumplieron con los requisitos de una auditoría de BPA y BPM aprobada por el USDA (USDA GAP&GHP, Commodity Specific, Produce GAPs Harmonized audit, or Harmonized GAP Plus+ Audit realizada por el USDA).	R	SOP-02
Plan de inocuidad o manual de calidad			
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.	P	SOP-01
LU-7	Hay una persona designada para ser responsable del control del inventario que lleva el logotipo.	P	SOP-01
Contenedores o etiquetas con el logotipo de BPA y BPM			
LU-8	Todos los empaques o etiquetas que lleven el logotipo de BPA y BPM son artículos contables.	P, R	SOP-01
LU-9	La lista de inventario de estos empaques o etiquetas se mantiene y está actualizada.	R	SOP-01
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.	R	SOP-01
LU-11	El logotipo solo se utiliza en productos, procesos y material de empaque como está aprobado en el SC-652.	R	SOP-01