

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros.

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

Este instructivo fue desarrollado para brindar información sobre el uso de las plantillas de los procedimientos de operación estándar (POEs) y registros necesarios para el cumplimiento del programa de verificación de auditorías de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo del USDA (*Good Agricultural Practices & Good Handling Practices Audit Verification Program*).

La auditoría de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo del USDA está dividida en 7 secciones, las cuales son:

- Preguntas generales
- 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

Para el manejo de las plantillas, las secciones de la auditoría se agruparon por tipo de operación en: huerta, empacadora, almacenamiento y transporte y centro de distribución mayorista/almacén terminal. Las plantillas relacionadas con la sección de Preguntas generales están incluidas en todos los tipos de operación. Las plantillas para cumplir con la sección de Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos (parte 7 de la auditoría) solo se incluyen en las operaciones de Almacenamiento y transporte y Centro de distribución mayorista/almacén terminal.

A continuación, se mostrará un breve resumen sobre los temas generales de cada una de las operaciones.

1. Huerta (Partes 1 y 2 de la auditoría)

Aborda principalmente las áreas de producción de cultivos, terrenos adyacentes, mejoradores biológicos de suelo de origen animal, animales silvestres y domésticos, evaluación precosecha, saneamiento e higiene en el campo, control y manejo del agua, almacenamiento y manejo de contenedores, trazabilidad, actividades de cosecha y empaque de productos en el campo. También incluye el tema de salud e higiene de los trabajadores.

2. Empacadora (Parte 3 de la auditoría)

Aplica para empacadoras ubicadas en o cerca de las áreas de producción de cultivo. Incluye los temas de agua, empaque, limpieza general, salud e higiene de los trabajadores, almacenamiento y manejo de los contenedores utilizados para el empaque, trazabilidad y el control de plagas.

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

3. Almacenamiento y transporte (Parte 4 de la auditoría)

Cubre las instalaciones de almacenamiento y transporte ubicadas en o cerca de las áreas de producción de cultivos. Incluyendo las áreas de almacenamiento y transporte ubicadas junto con una empacadora o instalaciones de almacenamiento independientes utilizadas en las huertas o cerca de ellas, como cobertizos de almacenamiento o instalaciones de atmósfera controlada. Aquí se consideran los temas de salud e higiene de los trabajadores, calidad del agua, limpieza general, contenedores de producto, control de plagas, transporte y trazabilidad.

4. Centro de distribución mayorista/almacén terminal (Parte 6 de la auditoría)

Esta sección aplica para operaciones de reempaque u operaciones de distribución que puedan empacar productos para clientes minoristas o de servicio de alimentos.

Adecuación de plantillas

Todas las plantillas se encuentran en un formato editable (word o excel) para poder **hacer modificaciones** y así **adaptarlas de acuerdo con las necesidades de cada operación**.

Si su huerta o empresa tiene un tipo de operación, solamente será necesario utilizar las plantillas de la carpeta correspondiente. Notará que los códigos de las plantillas no se encuentran de forma consecutiva, esto es por si su empresa cuenta con dos o más operaciones pueda identificar fácilmente las plantillas que son particulares para cada una de estas. En las plantillas podrá encontrar **indicaciones en color azul**, estas le permitirán adecuar la plantilla a su instalación.

Por ejemplo, si su empresa cuenta con huerta y empacadora, la plantilla del *SOP-03 Salud e higiene de los empleados, lavado de manos y servicios sanitarios* aplica para ambas instalaciones, pero la plantilla del *SOP-07 Mejoradores de suelo* solo aplica para huerta y no lo encontrará en la carpeta de empacadora. Por lo tanto, habrá que personalizar el SOP-03 una sola vez, aunque se encuentre en ambas carpetas porque es el mismo documento.

Lista de las plantillas necesarias para cada tipo de operación

Huerta

POEs

Código	Nombre
0_	Portada
SOP-01	Plan de inocuidad
SOP-02	Trazabilidad y retiro
SOP-03	Salud e higiene de los empleados, lavado de manos y servicios sanitarios
SOP-04	Manejo y aplicación de productos químicos
SOP-05	Control y manejo del agua
SOP-06	Procedimiento de limpieza y desinfección
SOP-07	Mejoradores de suelo
SOP-08	Historial y valoración de campo
SOP-09	Evaluación precosecha
SOP-10	Almacenamiento y manejo de contenedores
SOP-11	Vidrio y plástico quebradizo
SOP-12	Transporte, limpieza, carga y descarga, control y seguridad de la carga
SOP-16	Capacitación a empleados

Registros

Código	Nombre
RECORD-01	Registro de ejercicio de trazabilidad
RECORD-02	Acciones correctivas
RECORD-03	Limpieza de baños
RECORD-04	Registro de resultados de muestras
RECORD-05	Monitoreo de la temperatura del producto y del agua de los tanques de lavado
RECORD-06	Monitoreo de la concentración de desinfectante del agua
RECORD-07	Registro de manejo y almacenamiento de hielo
RECORD-08	Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y vehículos
RECORD-09	Monitoreo del tratamiento de mejoradores de suelo
RECORD-10	Aplicación de mejoradores de suelo
RECORD-11	Historial y valoración de campo
RECORD-12	Evaluación precosecha y monitoreo de animales
RECORD-14	Registro de asistencia de capacitación

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

Empacadora

POEs

Código	Nombre
0_	Portada
SOP-01	Plan de inocuidad
SOP-02	Trazabilidad y retiro
SOP-03	Salud e higiene de los empleados, lavado de manos y servicios sanitarios
SOP-04	Manejo y aplicación de productos químicos
SOP-05	Control y manejo del agua
SOP-06	Procedimiento de limpieza y desinfección
SOP-10	Almacenamiento y manejo de contenedores
SOP-11	Vidrio y plástico quebradizo
SOP-13	Manejo y control de poscosecha
SOP-14	Programa de control de plagas
SOP-15	Almacén de insumos y producto
SOP-16	Capacitación a empleados

Registros

Código	Nombre
RECORD-01	Registro de ejercicio de trazabilidad
RECORD-02	Acciones correctivas
RECORD-03	Limpieza de baños
RECORD-04	Registro de resultados de muestras
RECORD-05	Monitoreo de la temperatura del producto y del agua de los tanques de lavado
RECORD-06	Monitoreo de la concentración de desinfectante del agua
RECORD-07	Registro de manejo y almacenamiento de hielo
RECORD-08	Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y vehículos
RECORD-14	Registro de asistencia de capacitación
RECORD-15	Registro de inspección de almacenes
RECORD-16	Registro de temperatura de cuarto frío
RECORD-17	Verificación de lectura de termómetros

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

Almacenamiento y transporte

POEs

Código	Nombre
0_	Portada
SOP-01	Plan de inocuidad
SOP-02	Trazabilidad y retiro
SOP-03	Salud e higiene de los empleados, lavado de manos y servicios sanitarios
SOP-04	Manejo y aplicación de productos químicos
SOP-05	Control y manejo del agua
SOP-06	Procedimiento de limpieza y desinfección
SOP-11	Vidrio y plástico quebradizo
SOP-12	Transporte, limpieza, carga y descarga, control y seguridad de la carga
SOP-13	Manejo y control de poscosecha
SOP-14	Programa de control de plagas
SOP-15	Almacén de insumos y producto
SOP-16	Capacitación a empleados
SOP-17	Plan de defensa de los alimentos

Registros

Código	Nombre
RECORD-01	Registro de ejercicio de trazabilidad
RECORD-02	Acciones correctivas
RECORD-03	Limpieza de baños
RECORD-04	Registro de resultados de muestras
RECORD-05	Monitoreo de la temperatura del producto y del agua de los tanques de lavado
RECORD-06	Monitoreo de la concentración de desinfectante del agua
RECORD-07	Registro de manejo y almacenamiento de hielo
RECORD-08	Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y vehículos
RECORD-14	Registro de asistencia de capacitación
RECORD-15	Registro de inspección de almacenes
RECORD-16	Registro de temperatura de cuarto frío
RECORD-17	Verificación de lectura de termómetros
RECORD-18	Registro de visitantes
RECORD-19	Registro de llaves
RECORD-20	Lista de verificación - instalaciones seguras

La parte 7 de Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos solo aplica para las empresas que se tienen que registrar como una instalación ante la FDA. Esta sección de la

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

auditoría es opcional para aquellas empresas que necesitan verificación del área de defensa de los alimentos.

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

Centro de distribución mayorista/almacén terminal

POEs

Código	Nombre
0_	Portada
SOP-01	Plan de inocuidad
SOP-02	Trazabilidad y retiro
SOP-03	Salud e higiene de los empleados, lavado de manos y servicios sanitarios
SOP-04	Manejo y aplicación de productos químicos
SOP-05	Control y manejo del agua
SOP-06	Procedimiento de limpieza y desinfección
SOP-10	Almacenamiento y manejo de contenedores
SOP-11	Vidrio y plástico quebradizo
SOP-12	Transporte, limpieza, carga y descarga, control y seguridad de la carga
SOP-13	Manejo y control de poscosecha
SOP-14	Programa de control de plagas
SOP-15	Almacén de insumos y producto
SOP-16	Capacitación a empleados
SOP-17	Plan de defensa de los alimentos

Registros

Código	Nombre
RECORD-01	Registro de ejercicio de trazabilidad
RECORD-02	Acciones correctivas
RECORD-03	Limpieza de baños
RECORD-04	Registro de resultados de muestras
RECORD-05	Monitoreo de la temperatura del producto y del agua de los tanques de lavado
RECORD-06	Monitoreo de la concentración de desinfectante del agua
RECORD-07	Registro de manejo y almacenamiento de hielo
RECORD-08	Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y vehículos
RECORD-14	Registro de asistencia de capacitación
RECORD-15	Registro de inspección de almacenes
RECORD-16	Registro de temperatura de cuarto frío
RECORD-17	Verificación de lectura de termómetros
RECORD-18	Registro de visitantes
RECORD-19	Registro de llaves
RECORD-20	Lista de verificación - instalaciones seguras
RECORD-21	Recepción de materia prima

La parte 7 de Procedimientos preventivos de defensa de los alimentos solo aplica para las empresas que se tienen que registrar como una instalación ante la FDA. Esta sección de la

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

auditoría es opcional para aquellas empresas que necesitan verificación del área de defensa de los alimentos.

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

Relación de SOPs por operación.

SOPs	HUERTA	EMPACADORA	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
SOP-01 PLAN DE INOCUIDAD				
SOP-02 TRAZABILIDAD Y RETIRO				
SOP-03 SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS, LAVADO DE MANOS Y SERVICIOS SANITARIOS				
SOP-04 MANEJO Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS				
SOP-05 CONTROL Y MANEJO DEL AGUA				
SOP-06 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
SOP-07 MEJORADORES DE SUELO				
SOP-08 HISTORIAL Y VALORACIÓN DEL CAMPO				
SOP-09 EVALUACIÓN PRECOSECHA				
SOP-10 ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE CONTENEDORES				
SOP-11 VIDRIO Y PLÁSTICO QUEBRADIZO				
SOP-12 TRANSPORTE, LIMPIEZA, CARGA Y DESCARGA, CONTROL Y SEGURIDAD DE LA CARGA				
SOP-13 MANEJO Y CONTROL DE POSCOSECHA				
SOP-14 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS				
SOP-15 ALMACÉN DE INSUMOS Y PRODUCTO				
SOP-16 CAPACITACION A EMPLEADOS				
SOP-17 PLAN DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS				

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

Relación de SOPs con RECORDs

SOP	RECORD
SOP-01 PLAN DE INOCUIDAD	
SOP-02 TRAZABILIDAD Y RETIRO	RECORD-01 REGISTRO DE EJERCICIO DE TRAZABILIDAD RECORD-02 ACCIONES CORRECTIVAS
SOP-03 SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS, LAVADO DE MANOS Y SERVICIOS SANITARIOS	RECORD-03 LIMPIEZA DE BAÑOS
SOP-04 MANEJO Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS	SIN REGISTROS
SOP-05 CONTROL Y MANEJO DEL AGUA	RECORD-02 ACCIONES CORRECTIVAS RECORD-04 REGISTROS DE RESULTADOS DE MUESTRAS RECORD-05 MONITOREO DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO Y DEL AGUA DE LOS TANQUES DE LAVADO RECORD-06 MONITOREO DE LA CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTE DEL AGUA RECORD-07 REGISTRO DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE HIELO
SOP-06 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	RECORD-08 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y VEHICULOS
SOP-07 MEJORADORES DE SUELO	RECORD-09 MONITOREO DEL TRATAMIENTO DE MEJORADORES DE SUELO RECORD-10 APLICACIÓN DE MEJORADORES DE SUELO
SOP-08 HISTORIAL Y VALORACIÓN DEL CAMPO	RECORD-04 REGISTROS DE RESULTADOS DE MUESTRAS RECORD-11 HISTORIAL Y VALORACIÓN DE CAMPO
SOP-09 EVALUACIÓN PRECOSECHA	RECORD-02 ACCIONES CORRECTIVAS RECORD-12 EVALUACIÓN PRECOSECHA Y MONITOREO DE ANIMALES
SOP-10 ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE CONTENEDORES	RECORD-14 REGISTRO DE ASISTENCIA DE CAPACITACIÓN
SOP-11 VIDRIO Y PLÁSTICO QUEBRADIZO	RECORD-02 ACCIONES CORRECTIVAS

Instrucciones para el uso de plantillas de procedimientos y registros

SOP-12 TRANSPORTE, LIMPIEZA, CARGA Y DESCARGA, CONTROL Y SEGURIDAD DE LA CARGA	SIN REGISTROS
SOP-13 MANEJO Y CONTROL DE POSCOSECHA	<p>RECORD-08 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y VEHICULOS</p> <p>RECORD-05 MONITOREO DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO Y DEL AGUA DE LOS TANQUES DE LAVADO</p> <p>RECORD-06 MONITOREO DE LA CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTE DEL AGUA</p> <p>RECORD-07 REGISTRO DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE HIELO</p>
SOP-14 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	RECORD-02 ACCIONES CORRECTIVAS
SOP-15 ALMACÉN DE INSUMOS Y PRODUCTO	<p>RECORD-15 REGISTRO DE INSPECCIÓN DE ALMACENES</p> <p>RECORD-16 REGISTRO DE TEMPERATURA DE CUARTO FRÍO</p> <p>RECORD-17 VERIFICACIÓN DE LECTURA DE TERMÓMETROS</p>
SOP-16 CAPACITACION A EMPLEADOS	RECORD-14 REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACION
SOP-17 PLAN DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS	<p>RECORD-02 ACCIONES CORRECTIVAS</p> <p>RECORD-04 REGISTROS DE RESULTADOS DE MUESTRAS</p> <p>RECORD-14 REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN</p> <p>RECORD-18 REGISTRO DE VISITANTES</p> <p>RECORD-19 REGISTRO DE LLAVES</p> <p>RECORD-20 LISTA DE VERIFICACIÓN – INSTALACIONES SEGURAS</p>