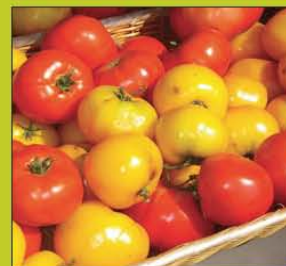
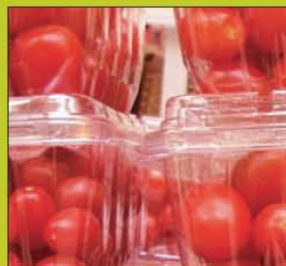


Food Safety Programs and Auditing Protocol for the Fresh Tomato Supply Chain



Checklist Reempaque y Distribución

2011



*Traducción: Una colaboración de CAADES Sinaloa A.C. - CIDH.
Lic. Mario H. Robles y Lic. Zhaira Lucia Mejía.
México.*

PROGRAMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y PROTOCOLOS DE AUDITORIA PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE TOMATE FRESCO, 2011.

INTRODUCCION.

Poco tiempo después de que se completaron exitosamente las “*Guías Específicas para la Cadena de Suministro del Tomate Fresco*” 2da Edición (2nd Edition”) se realizó un trabajo sobre *Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro para el Tomate Fresco*, (“*Protocolo de inocuidad del Tomate*”) a solicitud de los mismos participantes de la cadena de suministro que tenían la preocupación de que la 2da edición no proporcionaba suficientes estándares auditables o “métricas”.

La omisión general de métricas de la 2da edición fue intencional, y los que contribuyeron a ella, pensaron que las operaciones deberían establecer requerimientos de inocuidad alimentaria por ellos mismos, basados en las consideraciones descritas en la 2da edición. No obstante, ambos, compradores y abastecedores en la cadena de suministro, expresaron su preocupación de que no estaban seguros sobre qué es lo que debería entenderse por “cumplimiento”.

Los compradores estaban preocupados de que las operaciones podrían interpretar las consideraciones en la 2da edición, como muy estrechas, permitiendo que los riesgos de inocuidad fueran incontrolables. Los que suministran estaban a su vez preocupados de que las interpretaciones del auditor en la 2da edición pudieran resultar en una espiral sin fin de expectativas por auditorías incrementadas que resultaran en costos adicionales sin mejorar la inocuidad alimentaria. Por tanto, el Protocolo de Inocuidad del Tomate fue iniciado en Octubre del 2008 en un esfuerzo por armonizar los estándares de auditoría para la cadena de suministro del tomate fresco.

Para prevenir que el Protocolo de Inocuidad del Tomate se convirtiera en un estándar mas, en lugar de remplazar otros, se requirió a la gran masa de compradores de tomate (procesadores y detallistas) que participaran; y en caso de éxito, se prepararan para aceptar auditorías de sus abastecedores usando estos estándares. En este sentido, la meta fue ultimadamente reemplazar la multitud de estándares de auditoría, similares, pero diferentes, con este.

El Protocolo de Inocuidad del Tomate fue desarrollado durante una serie de reuniones abiertas. Se extendieron invitaciones a todos los participantes de la 2da edición – de la industria, gobierno y academia, México y Canadá – y se dio la bienvenida a participantes adicionales en la medida en que se fueron identificando. En un esfuerzo por asegurar la transparencia, ninguno de los que se les pidió que participaran, fueron excluidos. Las personas y las organizaciones participantes en el desarrollo del Protocolo de Inocuidad del Tomate están enlistadas abajo.

El Protocolo de Inocuidad del Tomate empezó con la 2da edición como base, esforzándose por establecer “requisitos” que fueran tan específicos como fuera posible, pero teniendo en consideración diferentes necesidades basadas en región, sub-clasificación (por ejemplo, tomate redondo vs. roma vs. grape o tomates cherry), operación, tamaño y practicas equivalentes de cultivo o manejo. Cada esfuerzo fue hecho para basar estos requerimientos en la ciencia actual, pero los participantes aceptaron que estos requisitos probablemente cambiarían en la medida en que investigaciones futuras proporcionaran mejor información.

Aunque la intención inicial era establecer métricas obligatorias (por ejemplo, con qué frecuencia, cuántos, qué tan lejos), los participantes estuvieron, francamente, sorprendidos al encontrar que la ciencia actual proporciona poca base para normas universales numéricas. En consecuencia, los requisitos de manera más frecuente, se convirtieron en expectativas de desempeño en lugar de las mediciones numéricas.

Toda la cadena de suministro de tomate fresco fue considerada en este esfuerzo, pero los participantes reconocieron que el objetivo de sustituir otras normas de auditoría existentes, con el Protocolo de Tomate de Inocuidad, sólo tendría éxito en las operaciones que principalmente manejan tomates; por ejemplo, operaciones de campo abierto cosecha, empaque en campo, invernaderos, empaques, reempacadores, distribuidores y almacenadores de tomate. Otras operaciones en la cadena de suministro de tomate; es decir, procesadores de frescos cortados, minoristas y las operaciones del servicio de alimentos, durante el manejo de tomates, también efectuarían el manejo de una gran diversidad de alimentos. Los participantes consideraron normas específicas de tomate para estas operaciones, pero como las normas específicas de tomate no sustituirán las normas de auditoría existentes para este tipo de operaciones, se llegó a la decisión de no establecer auditorías independientes. Por lo tanto, mientras que el Protocolo de Inocuidad puede ser informativo para todas las operaciones que manejen tomates, se dirige específicamente a las operaciones que se someten a auditorías específicas de para tomate.

Formato del Protocolo de Inocuidad para Tomate, Listas de Comprobación y Su Uso

Se desarrollaron cuatro versiones del Protocolo de Inocuidad para Tomate para ser usadas por las operaciones y los auditores: Producción, Cosecha y Empaque a Campo Abierto; Invernaderos; Empaques, y; Reempaque y Distribución. Cada versión contiene los requisitos auditables - "Elementos" – a los cuales los participantes llegaron a la conclusión de que deberán ser alcanzables y puestos en marcha en cualquier operación de tomate fresco de América del Norte, sin importar la región, el tamaño, la práctica de cultivo (por ejemplo, orgánicos) o el sub-producto que manejen. A como es apropiado para cada tipo de operación, los elementos se dividieron en secciones que los participantes consideraron críticos para un programa de inocuidad, tales como la responsabilidad administrativa, evaluación de las instalaciones y medio ambiente, materias primas e insumos como el agua, control de plagas y uso de plaguicidas, las operaciones de limpieza de tomate, desinfección, recipientes en contacto con alimentos, así como herramientas y equipo, salud e higiene de los empleados, educación y capacitación, y programas de rastreo y recuperación.

Para cada elemento, el Protocolo de Inocuidad para Tomate contiene un Requisito simple-indicado, y un Procedimiento que reitera el requisito en otras palabras, en un esfuerzo para minimizar los malentendidos. Los Requisitos y Procedimientos son instrucciones para la operación para describir claramente los programas que se espera que estén implementados y mantenidos, y que serán auditados. Cada elemento también incluye una Verificación y Acciones Correctivas / Eliminación. La Verificación se plantea como instrucciones para el auditor de cómo comprobar si la operación ha cumplido con el Requisito. La Acción Correctiva / Eliminación, se proporciona como instrucciones para la operación, en caso de que la auditoría determine que el cumplimiento no se ha logrado. Si bien cada uno de estos elementos no está necesariamente vinculado con la operación, o con el auditor – procedimientos y acciones equivalentes que logran la intención del elemento, son aceptables, o en algunos casos no aplicables – se proporcionan en un esfuerzo para reducir al mínimo los "estándares excesivos", que ha llevado a la multitud de normas discrepantes y a menudo contradictorias.

Cada uno de los cuatro Protocolos de Inocuidad de Tomate está acompañado de una Lista de Chequeo, la cual proporciona un formato de auditoría para que los auditores las utilicen para evaluar y registrar el cumplimiento. Cada lista se inicia con una portada que proporciona información sobre el auditor, la operación auditada y la auditoría. Eso es seguido por un Resumen de Auditoría en la que el auditor deberá indicar el número de elementos clasificados como C, CAN, IAR y NA (ver a continuación), así como una lista de los números de los elementos que requieren medidas correctivas; es decir, juzgada como CAN o IAR. Los participantes intencionalmente decidieron no "dar puntuación" a la auditoría, indicando que los resultados de la auditoría tienden a distraer la atención de las observaciones y juicios del auditor.

El cuerpo de la Lista de Chequeo refleja el correspondiente Protocolo de Inocuidad de Tomate, con todos los elementos y Requisitos enlistados. La lista también incluye, para cada elemento, un apartado para que el auditor pueda indicar el nivel de cumplimiento observado. Los posibles "juicios" generalmente quedaron amplios e incluyen los siguientes: **C**, Cumple con Requisitos, **CAN**, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir, **IAR**, se Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad, y **NA**, No Aplica o no es Necesario. Un resultado de **C** o **NA** es auto-explicativo. Un resultado de **CAN**, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir, es esperado cuando la operación evidentemente no ha cumplido con el propósito del elemento, pero que el incumplimiento no es razonablemente probable que resulte en un problema de inocuidad. Una sentencia de **IAR**, se Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad, es esperado cuando un incumplimiento puede razonablemente y directamente resultar en un riesgo inaceptable de inocuidad, y exige medidas correctivas inmediatas para prevenir que el riesgo continúe. Un **IAR** no se contempló como un juicio posible para los elementos de auditoría en los cuales los participantes no podían concebir un incumplimiento que resultara en un riesgo de inocuidad; por ejemplo, en el apartado 1.5 de la Lista de Chequeo de Invernadero, la operación tiene un procedimiento por escrito, plazos de implementación y documentación de acciones correctivas. La Lista de Chequeo también tiene un espacio en cada elemento en el que el auditor puede proporcionar comentarios para explicar su juicio. Un comentario del Auditor es necesario para todos los juicios de **CAN** y **IAR**.

La intención del desarrollo de estos Protocolos de Inocuidad de Tomate para las “*Commodity Specific Guidelines for Fresh Tomato Supply Chain*”, 2ª edición, es para servir como una referencia indispensable para el uso de este documento. Cada uno de los cuatro Protocolos de Inocuidad de Tomate y sus listas de Chequeo asociadas, están destinados a segmentos discretos de la cadena de suministro de tomate fresco, y es responsabilidad de los usuarios el utilizar el documento apropiado. A lo largo de los documentos, el término "deberá" se utiliza para indicar una acción obligatoria para el cumplimiento, mientras que "debería" indica una acción recomendada que puede no ser necesaria para algunas operaciones. En un Programa de Inocuidad de una operación que cumpla con el Protocolo de Inocuidad para Tomate, se podrán diseñar Procedimientos Estándares de Operación (SOPs) para cubrir más de un requisito.

La realización de una auditoría para verificar el cumplimiento del Protocolo de Inocuidad de Tomate se espera que incluya exámenes de las políticas pertinentes y SOPs, así como los documentos oficiales que demuestren el cumplimiento y observaciones visuales de la operación para determinar el nivel actual de cumplimiento. Con el fin de demostrar el cumplimiento, toda la documentación requerida se mantiene en archivo y es puesta a disposición para su revisión por el auditor. Los registros de lotes-específicos se deberán conservar por dos (2) años o como sea requerido por las leyes o reglamentos vigentes. La observación de registros incompletos o que no cumplen las normas necesarias para su cumplimiento requerirá una acción correctiva, tales como dar capacitación de nuevo a las personas responsables. La operación deberá evaluar si los registros que no cumplen las normas indican un potencial riesgo de inocuidad. Cuando se requiera la capacitación, se espera que los empleados firmen sus bitácoras de capacitación, indicando que entiende y acepta seguir la política o procedimiento sobre la cual se le está entrenando. Las observaciones de incumplimientos que puedan resultar en un riesgo de contaminación para la salud pública requerirán una acción correctiva inmediata y una evaluación de la falta de cumplimiento real y, si es razonablemente probable que haya ocurrido contaminación, se tomará una acción correctiva para evitar que el producto afectado sea cosechado o distribuido en el comercio. Tales acciones correctivas serán documentadas y los registros estarán disponibles para la revisión de la normatividad, de conformidad con las leyes y reglamentos actuales. Es una violación de la ley federal (es decir, la Federal Food, Drug and Cosmetic Act) el introducir o entregar para su introducción en el comercio interestatal cualquier alimento que esté adulterado o mal etiquetado. Los alimentos, incluyendo tomates frescos, que se descubra que están adulterados y hayan sido liberados en el comercio, deberán ser tomada una acción inmediata de recuperación y se deberá notificar a las autoridades reguladoras correspondientes.

2011 Revisión

A finales del 2010, la industria del tomate volvió a reunirse para revisar el desempeño del “Tomato Food Safety Protocol”, y recomendó varios cambios. Aunque algunos de los documentos del “Tomato Food Safety Protocol” se han modificado formalmente en Abril de 2011, no se recomendó ningún cambio para este documento y por lo tanto la versión 2009 sigue en vigor.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

Empresa/Agrícola/Nombre del Campo o Número: _____

Dirección de la Empresa: _____

Dirección de la Instalación Auditada / GPS: _____

Contacto en la Empresa: _____

Cargo: _____

Teléfono: _____ **Fax:** _____ **Correo electrónico:** _____

Fecha de la Auditoría: _____

Hora de Inicio de la Auditoría: _____ **Hora de Finalización de la Auditoría:** _____

Descripción de la instalación: _____

Nombre de la empresa que realiza la cosecha (si aplica): _____

Otros Contratistas: _____

Otros Contratistas: _____

Otros Contratistas: _____

Otros Contratistas: _____

Empresa/Agencia Auditora: _____

Nombre del Auditor: _____

Firma del Auditor: _____

Nombre del Representante Auditado: _____

Firma: _____

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

Resumen de la Auditoría

		C	CAN	IAR	NA	Q# Acciones Correctivas Requeridas para CAN o IAR
1.	Responsabilidad Administrativa					
2.	Condición y Equipo del Empaque					
3.	Control de plagas					
4.	Sanidad General					
5.	Proveedores de Materia Prima					
6.	Contenedores y material de empaque					
7.	Cajas de Empaque Primario					
8.	Limpieza del Producto y Agua de Lavado					
9.	Suministros y equipo de la Instalación					
10.	Materiales en Cuarentena o Inmovilizados					
11.	Transporte					
12.	Higiene de Empleados					
13.	Educación y capacitación					
14.	Trazabilidad y Procedimientos de Recuperación					
15.	Conocimiento Acerca de la Defensa Alimentaria					

* Instalaciones de manejo de tomate que primariamente redistribuyen tomate, ya sea si reempacan o no, lavan, clasifican o de alguna otra manera cambian el contenido de los envases, también están requeridos a seguir las recomendaciones en las guías, como sea apropiado a su operación en específico.

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

Versión 23Nov09

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

1. RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
1.1	La operación tiene designada a una persona responsable de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.2	La persona responsable tiene constancias de capacitación en inocuidad alimentaria relacionada a tomates.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.3	La operación tiene copias actualizadas del "Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Fresh Tomato Supply Chain, Food Safety Programs and Auditing Protocol for the Fresh Tomato Supply Chain"; y documentos adicionales de inocuidad alimentaria que son requeridos por una regulación estatal y/o federal.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.4	La operación ha sido registrada o tiene permisos para operar como un establecimiento de manejo de alimentos tal como sea requerido por una regulación estatal o federal.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.5	La operación tiene procedimientos para realizar auditorías internas y lleva a cabo auditorías propias para verificar el cumplimiento de políticas y procedimientos establecidos internamente.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.6	La operación tiene procedimientos y una agenda por escrito para la implementación y documentación de acciones correctivas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

Versión 23Nov09

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

1.7	La operación tiene una política de “cero tolerancia” para prácticas controlables y condiciones que resulten en un riesgo de inocuidad alimentaria inmediato.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2. CONDICIÓN Y EQUIPO DEL EMPAQUE			
A. Edificio General			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
2.1	Los pisos y superficies están razonablemente libres de basura, desechos y agua estancada.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.2	La instalación es construida y diseñada de tal forma que permita la separación del producto que entra; del que está en proceso y del producto terminado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.3	El sistema para remover los materiales de desecho del área de manejo del producto funciona eficientemente.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.4	Los depósitos y contenedores de basura exteriores están tapados o están localizados lejos de los accesos a la instalación, y las áreas alrededor de dichos sitios están razonablemente limpias.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.5	Se efectúa un mantenimiento apropiado del techo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.6	La operación tiene procedimientos que reducen al mínimo la acumulación de agua estancada.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.7	Los pisos están en buen estado y se pueden limpiar fácilmente.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

		<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
B. Instalación y Equipo			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
2.8	Todas las superficies de contacto con los alimentos están hechas de material y son diseñados para ser fáciles de limpiar y desinfectar, y se mantienen en buenas condiciones.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.9	No se utiliza madera como superficie de contacto con alimentos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.10	Los artículos de vidrio o plástico frágil son excluidos hasta donde sea práctico y/o protegidas en las áreas de manejo y empaque. Las luces deben ser focos inastillables o tener cubiertas en todas las áreas donde los tomates o el producto terminado es manejado o mantenido.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.11	Las superficies de contacto con alimentos sobre los cuales caminen los trabajadores están protegidas por placas protectoras, bandejas de captura, cubiertas de producto u otras barreras.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.12	Los motores y cajas de transmisión sobre las zonas de manipulación de alimentos tienen contenedores de goteo debajo de ellos y se utilizan lubricantes de grado para alimentos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.13	Los productos en todas las áreas de almacenamiento se mantienen	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	fuera del piso y lejos de las paredes para permitir la limpieza y la inspección por actividad de plagas.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
C. Sistemas de Refrigeración			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
2.14	Los evaporadores, serpentín de enfriamiento, bandejas de goteo, desagües, líneas de drenaje y depósitos, se limpian y desinfectan en base a un programa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.15	El agua de refrigeración de las bandejas de goteo se drena y se elimina lejos de los productos y las superficies en contacto con el producto.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.16	La operación tiene un programa para mantener y supervisar la temperatura en cuartos de proceso y almacenamiento donde se requiere control de la temperatura.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3. CONTROL DE PLAGAS			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
3.1	La instalación tiene un programa de control de plagas por escrito, desempeñado por un operador entrenado en control de plagas. Los operadores de control de plagas tienen licencia como sea requerido por la ley o la regulación que corresponda.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.2	Existe un área despejada alrededor de la instalación para impedir la infestación de plagas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.3	No hay evidencia de una población de plaga significativa (pájaros,	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	roedores, insectos) que razonablemente puedan contaminar los tomates.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.4	No hay estaciones de trapeo conteniendo cebos tóxicos dentro de las instalaciones.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.5	Las trampas no contienen cebos tóxicos y se sitúan en el intervalo y la ubicación recomendada por el operador de control de plagas. Las trampas deben ser etiquetadas con un número u otro identificador y sus ubicaciones deben estar documentadas en un mapa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.6	Las lámparas y dispositivos atrayentes de insectos, si son usados, no son colocados en un sitio donde el producto o equipo de manipulación o materiales de empaque puedan ser adulterados.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.7	La instalación tiene una política por escrito que prohíbe la presencia de animales domésticos en el empaque.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4. SALUBRIDAD GENERAL			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
4.1	Un Programa Maestro de Limpieza y Saneamiento de la instalación está en funcionamiento para tareas de mantenimiento diarias, semanales, mensuales y anuales/estacional, incluyendo todas las áreas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

4.2	Todos los compuestos utilizados para limpiar y desinfectar los recipientes de producto terminado, superficies en contacto con alimentos, o las herramientas de contacto con los alimentos son aprobados para su uso por la EPA de los EE.UU., la FDA o la agencia apropiada y son usados de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.3	Todos los productos químicos, compuestos de limpieza y solventes son almacenados en un lugar seguro y bajo llave.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.4	Hay un procedimiento por escrito de limpieza y desinfección para todas las superficies de contacto con alimentos (SSOPs) (Procedimientos Estándares de Operación para Saneamiento).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.5	Hay procedimientos por escrito de limpieza y, si es necesario, de desinfección, para todas las superficies que no tienen contacto con alimentos, así como para las áreas de las instalaciones incluyendo los pisos, drenajes, muros, techos y otras superficies que pueden representar una fuente de contaminación para el producto.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.6	El equipo de limpieza y herramientas están limpios, en	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	buen estado y correctamente almacenados fuera de las zonas de manipulación de alimentos.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5. PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
5.1	La operación tiene un programa de proveedores aprobados para todos los insumos, incluyendo el material de empaque.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5.2	La operación tiene políticas y toma medidas preventivas para garantizar que todos los tomates frescos que se empaquen o almacenen en la instalación se produzcan siguiendo los requisitos de la versión actualizada de "Food Safety Programs and Auditing Protocol for the Food Safety Programs and Auditing Protocol for the Fresh Tomato Supply Chain – Open Field Production, Harvest and Field Packing or Greenhouse.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5.3	La operación tiene procedimientos para asegurar que las áreas donde reposa el tomate y sus prácticas de manejo, no plantean un riesgo de contaminación para el tomate.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6. CONTENEDORES Y MATERIAL DE EMPAQUE			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
6.1	Contenedores a granel en contacto con los tomates, góndolas, bolsas y charolas deberán ser construidos de material impermeable que	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	puedan ser fácilmente limpiados y desinfectados.		
6.2	Los contenedores a granel, góndolas, bolsas y charolas son almacenados y mantenidos en los lugares designados.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.3	La operación tiene procedimientos por escrito de limpieza y desinfección de contenedores para contacto con alimentos, que establece que los contenedores a granel, góndolas, bolsas y charolas bandejas sean limpiados y desinfectados periódicamente, y se documente.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.4	Los contenedores, bolsas y cartones destinados al envasado del producto no son usados para ningún otro propósito.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.5	El material de empaque y envase del producto terminado se almacena de una manera limpia y ordenada, y se prohíbe el contacto directo con el piso. Los pallets, separadores deslizables, y soportes utilizados para mantener los envases del producto fuera del piso, están limpios y en buenas condiciones.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7. CAJAS DE EMPAQUE PRIMARIAS			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
7.1	El reempacador deberá etiquetar el envase como producto reempacado. La caja contiene información sobre el producto, identificación del reempacador y	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	proporciona identificación del lote.		
7.2	La operación tiene un proceso para asegurar que la información incorrecta en las cajas previamente usadas sea borrada, o de alguna otra forma se ponga en claro que la información original ya no es válida, para prevenir una identificación incorrecta.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7.3	Las cajas de empaque primario están limpias y desinfectadas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7.4	Las cajas usadas pueden ser utilizadas como envases de embarque secundario, siempre y cuando la información de identificación original de la caja, haya sido borrada o de alguna manera se haya puesto en claro que ya no es correcta.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8. LIMPIEZA Y AGUA DE LAVADO			
A. Material de limpieza incluyendo paños			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
8.1	La operación debe tener una política para que los trapos, toallas, u otros materiales de limpieza no se utilicen para limpiar tomates.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
B. La extracción de desechos y de tomates dañados			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

8.2	La recolección de desechos en zonas de lavado/ tanques de descarga no está permitida.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.3	El tomate dañado es extraído al grado hasta donde sea posible.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
C. Manejo de la Calidad del Agua			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
8.4	Sólo el agua que cumple con los estándares microbianos como agua potable se utiliza en la planta de empaque para lavarse las manos, alimentos o superficies en contacto con alimentos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.5	Están prohibidas las conexiones cruzadas entre el agua que puede tener contacto con alimentos y superficies en contacto con alimentos con sistemas de agua que no es potable.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.6	Todas las líneas de agua están protegidas contra el reflujo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.7	Todas las líneas de agua y los accesorios se encuentran en reparación adecuada.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

D. Manejo de agua para lavar producto			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
8.8	Solamente los desinfectantes o sistemas de desinfección registrados o aprobados por la EPA o por la correspondiente agencia regulatoria para su uso específico, pueden ser utilizados en el tanque de agua de recepción, en la línea de aspersion o para otros propósitos de contacto.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.9	El desinfectante de agua de lavado, usado en la descarga, en el acarreo hidráulico o en otro sistema de lavado de paso múltiple, se utiliza de conformidad con el procedimiento operativo, las instrucciones del fabricante, y los requisitos regulatorios. Se mantienen registros.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.10	En los sistemas en que los tomates son sumergidos o permanecen en agua, la temperatura del agua es monitoreada y controlada. La temperatura del agua debe ser de al menos 10 ° F (5.5°C) arriba de la temperatura más alta medida en la pulpa de los tomates al entrar en el agua. Si la instalación puede demostrar que los tiempos de retención nunca son mayores a 2 minutos y que la inmersión en agua no excede de 1 pie, (30 cms.) la temperatura del agua debe ser controlada al punto de no ser	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	menor que la temperatura más alta registrada en la pulpa.		
8.11	Las operaciones que utilicen sistemas de aspersión en lugar de la inmersión completa del tomate deberán diseñar la línea de tal manera que permita que la superficie entera del tomate se enjuague.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.12	El agua que recircula y se reusa se renueva por lo menos diariamente, y se guardan los registros de los cambios.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.13	Si la calidad del agua se basa en un desinfectante a base de cloro y en ORP (Potencial de Oxido Reducción), el proceso deberá ser estar diseñado para estar por lo menos a 800mV (800 milivoltios). Los niveles de ORP no deberán ser menores a 650 mV, medidos a la salida del producto del sistema de agua, a menos que exista información validada disponible que demuestre que un nivel inferior	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	de ORP es efectivo en condiciones operativas.		
8.14	Si se utiliza un sistema de ORP, se usa una medida independiente para verificar el cumplimiento.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.15	Si la calidad del agua se basa en una solución acuosa de Dióxido de Cloro como desinfectante, los niveles del Dióxido de Cloro no deberán ser inferiores a 1 ppm medido en la salida del producto del sistema de agua, a menos que exista información validada disponible que demuestre que un nivel inferior es efectivo en condiciones operativas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.16	Si la calidad del agua se basa en un sistema peroxiacético, peracético o perácido, los niveles no serán inferiores a 30 ppm, medidos en la salida del producto del sistema de agua, a menos que exista información validada disponible que demuestre que un nivel inferior es efectivo en condiciones operativas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.17	Si se usa un sistema desinfectante distinto del Dióxido de Cloro acuoso, ácido peracético, o hipocloroso y ORP, el sistema será operado y controlado a los niveles de eficacia equivalente de control de contaminación cruzada de patógenos para sistemas de lavado de tomate.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

8.18	Todos los instrumentos y / o otros dispositivos importantes que sean utilizados para medir la temperatura, el pH (potencial hidrogeno) y los niveles de desinfectante, con el fin de monitorear los requisitos de esta sección, serán calibrados con la frecuencia necesaria para asegurar una precisión continua.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.19	Los instrumentos, métodos de análisis o las tiras de prueba utilizadas para monitorear los requisitos, deberán ser adecuados para su uso y lo suficientemente sensibles para el propósito designado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9. SUMINISTROS Y EQUIPO DE LA INSTALACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
9.1	Los MSDS (Hojas de Datos de Seguridad de Materiales) están en el archivo para todos los productos químicos utilizados en la instalación, y están rápidamente disponibles.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
9.2	Todas las ceras, recubrimientos y otros productos químicos aplicados a los productos están aprobados por la EPA de los EE.UU., la FDA o la autoridad prevaleciente para su uso designado y se utiliza según las instrucciones de la	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	etiqueta.		
10. MATERIALES EN CUARENTENA O EN ESPERA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
10.1	Los materiales que permanecen inmovilizados, cuarentenados o rechazados están claramente identificados y separados de otros productos y materiales de empaque.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11. TRANSPORTE			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
11.1	La unidad de embarque está limpia, funcional y libre de olores desagradables antes de la carga. Un individuo responsable revisa y marca completamente el listado. (checklist).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.2	Los vehículos y contenedores utilizados para transportar los productos no serán utilizados para el transporte de basura, cadáveres de animales o productos crudos de origen animal que puedan ser una fuente de contaminación microbiológica, a menos que sean limpiados y desinfectados mediante un procedimiento suficiente para asegurar que la contaminación microbiológica de los productos no ocurre.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12. HIGIENE DE EMPLEADOS			
A. Instalaciones Sanitarias			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
12.1	Se proporcionan servicios sanitarios limpios e higiénicos para	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	todos los empleados y los inodoros están hechos con materiales fáciles de limpiar y se limpian y desinfectan a diario o lo suficientemente a menudo para mantenerse de una forma limpia y sanitaria.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.2	El número de instalaciones sanitarias cumple con requisitos estatales y federales.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
12.3	Las instalaciones sanitarias (baños) se encuentran a cinco minutos de distancia a pie de las áreas de trabajo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.4	Todas las instalaciones sanitarias contienen papel higiénico.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.5	Hay un programa para la disposición sanitaria de papel higiénico usado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.6	Se proporcionan instalaciones para lavarse las manos, con jabón, agua y toallas desechables para el secado de manos, o secadores de aire, así como cestos para basura.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.7	Si las instalaciones permanentes de lavado de manos no se utilizan, las aguas grises son capturadas y desechadas lejos del área de empaque.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.8	Si se utilizan tanques de agua portátiles para el lavado de manos, estos se limpian, se desinfectan y	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

Versión 23Nov09

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	el agua se cambia periódicamente.	<input type="checkbox"/> NA	
12.9	La fuente de agua utilizada para llenar los tanques de lavado de manos cumple con el estándar microbiano de agua potable y está documentado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.10	Las instalaciones sanitarias y de lavado de manos son inspeccionadas por una persona designada con la frecuencia suficiente durante su uso, para asegurar su limpieza, condición y un abastecimiento adecuado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
B. Políticas de Primeros Auxilios			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
12.11	Existe una política por escrito que describe los procedimientos y especifica el manejo/desecho del producto o el tratamiento de superficies de contacto con los alimentos que hayan entrado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.12	Hay una política por escrito que instruye a los trabajadores a buscar un tratamiento rápido para cortadas, rasguños y otras lesiones y se proporcionan suministros para primeros auxilios.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
C. Hábitos y condiciones			

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
12.13	Hay una política por escrito de prácticas de higiene, incluyendo pero no limitado a, las políticas y procedimientos sobre lavado de manos, uso del baño, y que requieran el lavado de manos al inicio del turno y antes de volver a la línea de producción, para todos los empleados y visitantes.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
12.14	Las políticas deberán requerir el lavado de manos con jabón y agua potable en el momento oportuno; como antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los descansos y cuando las manos puedan haber sido contaminadas. La política se aplicará a los empleados, contratistas externos, los inspectores, y los visitantes. Se hace énfasis en el cumplimiento por parte de la administración.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.15	Hay señalamientos, ya sea en el idioma apropiado o gráficamente, recordando a los trabajadores que se laven las manos después de usar el baño.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
12.16	Si se utilizan guantes, debe haber unos SOPs por escrito con respecto a su uso.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

12.17	Los SOPs que establecen las políticas de la operación relativas a las enfermedades proveen que los empleados que muestran signos de enfermedad (vómitos, ictericia, diarrea) o llagas o lesiones abiertas o expuestas en las manos, no están autorizados a realizar tareas de trabajo en el que entrarán en contacto directo con el producto bruto o con superficies en contacto con alimentos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.18	Hay una política escrita en relación al uso de cofias	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
12.19	Hay una política por escrito sobre joyería, esmalte de uñas y uñas postizas en el área de trabajo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
12.20	Los productos de alimento y tabaco solo se encuentran en las áreas designadas, tal como se especifica en los SOPs de la empresa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.21	El agua para beber se proporcionará en bebederos o recipientes desechables. Los recipientes de agua para beber, serán manejados de manera tal que les impida convertirse en fuentes de contaminación.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.22	Hay una política escrita que prohíbe el almacenamiento y uso	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	de artículos personales fuera de las áreas designadas.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
13. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
13.1	Los empleados deberán recibir educación obligatoria sobre el manejo seguro del producto e higiene personal en el momento que son contratados con refuerzos que se detallan en los SOPs de la empresa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
13.2	Los individuos serán capacitados en todos los requisitos específicos de inocuidad alimentaria de alimentos para sus funciones asignadas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
13.3	Los trabajadores son entrenados y siguen la política de que si el producto cayó al piso, se desecha.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
13.4	Los supervisores son entrenados para buscar, reconocer y reaccionar a los síntomas de enfermedades potencialmente infecciosas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14. TRAZABILIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE RESPUESTA INMEDIATA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
14.1	Todos los niveles de la cadena de suministro de tomate deberán mantener una trazabilidad adecuada, como mínimo al destinatario inmediato siguiente y al proveedor inmediato anterior.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14.2	Establecer procedimientos para	<input type="checkbox"/> C	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

	mantener la identidad del lote de los tomates, incluyendo los tomates para procesar y los envases primarios, a través de todo el proceso de reempaque.	<input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14.3	Establecer procedimientos para la conciliación de los lotes de tomate recibidos contra los usados. (reempacados y desperdiciados)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14.4	La documentación que se conserva para cada lote recibido, deberá incluir información suficiente acerca de la fuente proveedora para permitir el adecuado rastreo del producto.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14.5	La documentación que se conserva para cada lote enviado deberá incluir suficiente información sobre el cliente que reciba el producto para permitir el adecuado rastreo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14.6	Los registros de trazabilidad estarán fácilmente disponibles.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
14.7	La eficacia de estos procedimientos deberán ser probados al menos anualmente. Un registro de esta prueba, se mantiene en archivo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
14.8	Una prueba exitosa del simulacro de recuperación del producto se ha realizado en los últimos 12 meses.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	

C, Cumple con los requisitos; CAN, Necesidad de Acción Correctiva para cumplir; IAR, Requiere Acción Inmediata debido a riesgos de Inocuidad Alimentaria; NA, No aplica o no es necesario.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Reempaque y Distribución* - Formato de Listado (Checklist)**

15. CONOCIMIENTO ACERCA DE LA DEFENSA ALIMENTARIA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
15.1	La instalación está registrada en la FDA como lo exige El Acta de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y Respuesta ante el Bioterrorismo del 2002.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
15.2	Hay procedimientos en uso que fácilmente identifican a los empleados y a aquellos con privilegios de acceso específicos; por ejemplo, para almacenamiento de productos químicos y el sistema de agua.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	