

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



*Producción, Cosecha y Empaque a Campo Abierto*

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. En este documento de Producción y Cosecha a Campo Abierto se aclararon el Procedimiento y la Verificación del auditor para el elemento 2.1, la Verificación para el elemento 8.16, el procedimiento para el elemento 10.3 y se añadió un nuevo elemento 2.2. Las secciones cambiadas se muestran en rojo. El formato de listado (Checklist) que acompaña este documento también se modificó para incluir el nuevo elemento 2.2.

# Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011

## Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto

Secciones	Página
1. Responsabilidad Administrativa.....	2
2. Historia de la Operación Agrícola y Evaluación.....	4
3. Uso de Mejoradores del Suelo.....	8
4. Agua de Uso Agrícola en Pre-Cosecha.....	9
5. Uso de Pesticidas.....	11
6. Cosecha, Transporte y Contenedores de Producto.....	13
A. Contenedores de Producto.....	13
B. Herramientas, utensilios y equipo en contacto con alimentos.....	15
C. Vehículos y equipo en el campo.....	16
7. Tomates Empacados a Campo Abierto.....	17
8. Empleados y Cuadrillas de Cosecha.....	18
A. Instalaciones de Baños y Lavado de Manos.....	18
B. Políticas de Primeros Auxilios.....	21
C. Hábitos y Condiciones.....	21
9. Educación y Capacitación.....	25
10. Trazabilidad y Programas de Recuperación.....	26

<b>1. RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA</b>				
<b>Elem.#</b>	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción Correctiva / Disposición</b>
1.1	La operación tiene designada a una persona responsable de inocuidad alimentaria.	La operación prepara un diagrama organizacional u otro documento que designe a la persona responsable. La persona puede ser un empleado de base o temporal asignado.	El auditor revisa el diagrama organizacional u otro documento de la persona designada para la inocuidad alimentaria.	La operación designa quién es el responsable de la inocuidad alimentaria. Se desarrolla o revisa el diagrama organizacional u otra documentación.
1.2	La persona responsable tiene constancias de capacitación en inocuidad alimentaria relacionada a tomates.	La persona encargada demuestra conocimiento de los principios de inocuidad alimentaria. La persona designada ha completado al menos un curso o taller formal sobre inocuidad alimentaria o tiene experiencia laboral.	El auditor revisa las constancias de capacitación de la persona responsable relacionados con la inocuidad alimentaria del tomate, tales como un título o certificado del curso o diploma, o la asistencia a una reunión pertinente de inocuidad alimentaria, o el registro de entrenamiento de la empresa. Si la operación pasa la auditoría de inocuidad alimentaria, entonces el auditor deberá juzgar si la capacitación del individuo responsable de la inocuidad alimentaria es adecuada.	La persona responsable debe obtener capacitación demostrable en inocuidad alimentaria.
1.3	La operación tiene copias actualizadas del "Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Fresh Tomato Supply Chain, Food Safety Programs and Fresh Tomato Supply Chain"; y documentos adicionales de inocuidad alimentaria que sean requeridos por una regulación estatal y/o federal.	La operación tiene una copia actual de las Guías, este documento de auditoría y todos los demás documentos requeridos.	El auditor observa las copias actuales en la instalación.	La operación obtiene copias actualizadas.

1.4	La operación tiene procedimientos para realizar auditorías internas y lleva a cabo auditorías propias para verificar el cumplimiento de las políticas y procedimientos establecidos internamente.	La operación tiene un procedimiento de auditorías internas y realiza auto-auditorías documentadas, con acciones correctivas, medidas preventivas, documentación y seguimiento según sea necesario, a una frecuencia prescrita suficiente para garantizar el cumplimiento establecido con las políticas y procedimientos internos; la “Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Fresh Tomato Supply Chain, Food Safety Programs and Fresh Tomato Supply Chain”, y los documentos adicionales de inocuidad alimentaria como sean requeridos por la regulación estatal y/o federal.	El auditor revisa los procedimientos de auditoría interna, los registros de auto-auditorías para verificar el cumplimiento con los procedimientos.	La operación desarrolla y mantiene un programa de auto-auditoría, con acciones correctivas, medidas preventivas, documentación y seguimiento.
1.5	La operación tiene procedimientos y una agenda por escrito para la implementación y documentación de acciones correctivas.	La operación tiene un procedimiento escrito para implementar y documentar las acciones correctivas, que incluya plazos y el respaldo o la firma de un individuo responsable.	El auditor observa que el procedimiento escrito incluya la asignación, los plazos y la firma. El auditor observa evidencia de que se ha seguido el procedimiento.	La operación desarrolla, revisa o implementa el procedimiento escrito.
1.6	La operación tiene una política de “cero tolerancia” para prácticas controlables y condiciones que resulten en un riesgo de inocuidad alimentaria inmediato.	La política establece consecuencias para los empleados que violen las políticas o procedimientos establecidos, que resulten en un riesgo inmediato de inocuidad alimentaria.	El auditor revisa la política, observa las evidencias de cumplimiento, y entrevista a los empleados sobre su conocimiento acerca de la política.	La operación desarrolla una política por escrito y proporciona capacitación.

## 2. HISTORIA DE LA OPERACIÓN AGRÍCOLA Y EVALUACIÓN

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
2.1	Se ha llevado a cabo una evaluación ambiental inicial, antes de la producción, en todos los terrenos de cultivo.	<p>La operación tiene una evaluación por escrito que incluya un mapa o una descripción general de la tierra que está siendo cultivada, la topografía, la historia de uso de las tierras, el uso de la tierra adyacente, las fuentes de agua, y la presencia de animales y fauna silvestre o patrones migratorios. Un documento, firmado por un agente autorizado de la instalación, muestra que la tierra de cultivo, las tierras adyacentes y cercanas han sido evaluadas para un historial de fuentes de contaminación potenciales, incluyendo pero no limitado a actividad industrial, desechos tóxicos, depósitos de basura, incinerador o desechos municipales, instalación de tratamiento de aguas residuales, otras instalaciones comerciales que manejen contaminantes potenciales, fosas sépticas, operaciones de animales domésticos (tales como operaciones de alimentación animal concentrada, granjas de pollos, granjas recreativas, tierra de pastura, lagunas que se desbordan o campos fumigados), cuerpos</p>	<p>El auditor revisa los documentos de evaluación, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La evaluación por escrito</li> <li>- Los factores de riesgo considerados</li> <li>- Los factores de riesgo identificados</li> <li>- Los pasos utilizados para la mitigación de los factores de riesgo identificados.</li> </ul> <p>Las fuentes potenciales de contaminación, sus distancias aproximadas del área de producción y los pasos de mitigación implementados deberán ser documentados en el reporte de auditoría.</p>	<p>La operación desarrolla o modifica los documentos requeridos, evaluaciones o revisiones, según sea necesario. Si la agrícola está sobre un basurero o vertedero de desechos, se conduce una evaluación que muestre que la tierra está en condiciones para cultivar productos agrícolas. Si la tierra adyacente es utilizada para almacenar desechos municipales, y las medidas de control de contaminación no son adecuadas, se realizan pruebas analíticas para metales pesadas, toxinas, etc. por el propietario/usuario de la tierra y los registros están disponibles. Si no están disponibles, el productor de tomate conducirá dichos análisis en la franja adyacente a sus tierras. Si la tierra adyacente es criadero de animales o se utiliza para almacenar estiércol animal, se emplearán estrategias eficaces de mitigación, tales como barreras físicas colocadas para prevenir el movimiento de desechos animales al terreno - cuneta, barrera, desnivel, diques, etc. Realizar la capacitación como sea necesaria.</p>

		<p>superficiales de agua, estiércol animal o pilas de composta, hábitats de concentración de animales silvestres o áreas de refugio, si la evaluación indica que debe haber mitigaciones para controlar un riesgo que razonablemente sea probable que ocurra, el documento incluye la estrategia de mitigación y su desempeño. Las fuentes potenciales de contaminación, sus distancias aproximadas de las áreas de producción, y la implementación de pasos para la mitigación deberán ser documentados en la evaluación ambiental. Las evaluaciones son revisadas por el designado de inocuidad alimentaria y revisadas según sea necesario, antes de cada ciclo de producción.</p>		
2.2	<p>La evaluación ambiental deberá tomar en cuenta las operaciones de animales domésticos.</p>	<p>Para operaciones a una distancia menor a 400 pies de una instalación de alimentación animal concentrada ( a como está definido en la regulación EPA 40 CFR part 122.23), granja de pollos, otras instalaciones de alimentación de animales domésticos o pila de estiércol animal, la instalación deberá tener por escrito una evaluación de riesgos específica a esta fuente potencial de contaminación, y si está descrito por la</p>	<p>El auditor deberá revisar la evaluación ambiental para determinar si las operaciones de animales en áreas adyacentes o cercanas fueron consideradas. Si es definido por la evaluación de riesgo, el auditor verifica si los pasos de mitigación han sido descritos en la evaluación de riesgo e implementados.</p>	<p>La operación incluye la(s) operación(es) de animales domésticos en la evaluación ambiental, y, en el caso de que esté descrito, realiza una evaluación de riesgo e implementa pasos de mitigación.</p>

		evaluación de riesgos, se deberán implementar pasos de mitigación de acuerdo al “Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Fresh Tomato Supply Chain” en vigor.		
2.3	Una segunda evaluación ambiental basada en las condiciones actuales, es realizada en no más de 5 días anteriores al primer día programado de cosecha.	La evaluación se vuelve a realizar y se documenta, por condiciones ambientales que puedan haber cambiado razonablemente desde la última evaluación, incluyendo inundación; si la fuente de agua es adecuada para su propósito de uso; uso de tierras adyacentes, migración de animales, desechos, salud e higiene de los empleados, u otra fuente potencial de adulteración del producto.	El auditor revisa el documento de re-evaluación, incluyendo documento de acciones correctivas para mitigación o identificación de deficiencias en la evaluación de riesgos previos a la producción.	La operación desarrolla, modifica o revisa el documento, como sea necesario. Se realiza capacitación a como sea necesario.
2.4	Si el campo está sujeto a inundaciones, la operación tiene un diagrama de decisión establecido o un plan de acciones correctivas en caso de inundaciones en la zona de producción. Los procedimientos prohíben la cosecha de producto que ha entrado en contacto con agua de inundación.	La inundación es definida como la introducción incontrolada de grandes cantidades de agua de una calidad desconocida al área de producción, que es razonablemente probable que entre en contacto con la porción comestible del cultivo, o de otra manera causar adulteración de este. Si el campo es sujeto a inundación, se establece un procedimiento que incluye un diagrama de decisión o acción correctiva para llevarse a cabo en el caso de inundación del área de producción. El	Si el campo está sujeto a una inundación, el auditor verifica que la operación tiene una política/procedimiento referente al campo inundado. El auditor busca evidencias de inundación en el campo. Si el campo ha sido inundado desde la última auditoría, el auditor observa la evaluación de riesgos de la operación para la aceptabilidad actual del campo y/o cultivo.	La operación desarrolla un procedimiento por escrito para los campos inundados. El campo deberá obtener/desarrollar una evaluación de riesgos por escrito.

		<p>procedimiento especifica el desempeño de una evaluación de riesgos por escrito, la cual considerará si hay un incremento potencial de contaminación debido a la inundación. Si así es determinado por la evaluación de riesgos, se posiciona una zona de no-cosecha; por ejemplo, 10 pies, para que el funcionamiento de las zonas sin inundación no se vea comprometida por las zonas inundadas.</p>		
2.5	<p>La operación tiene una política que prohíbe la cosecha de tomates con evidencia de haber sido contaminado por heces de animales o pájaros.</p>	<p>La operación tiene una política, y provee capacitación, para prohibir la cosecha de producto contaminado con heces de animales/pájaros. La política incluye una evaluación del impacto potencial de la posibilidad de cosecha del campo con heces de animales/pájaros.</p>	<p>El auditor revisa la política y observa la evidencia de cumplimiento con los procedimientos para prevenir, detectar, y corregir contaminación del tomate con heces de animal/pájaros.</p>	<p>La operación desarrolla una política y provee capacitación.</p>

2.6	La operación tiene una SOPs (Procedimientos Estándares de de Operación) dirigida a intrusión animal.	Los SOPs incluyen un diagrama de decisiones establecido o un plan de acción correctiva, basado en el tipo y numero aparente de animales y una evaluación del impacto potencial de la intrusión de animales en la factibilidad de cosecha del producto, y cuando la documentación de la acción es requerida. La política prohíbe la cosecha de tomates si la evaluación determina un riesgo inmediato de inocuidad alimentaria.	El auditor revisa los SOPs y observa evidencias de cumplimiento con los procedimientos de evaluación del impacto de intrusión animal.	La operación desarrolla los SOP por escrito y provee capacitación.
-----	--	--	---	--

### 3. USO DE MEJORADORES DEL SUELO

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
3.1	Si se usan fertilizantes que contengan abono o compostas, solo abono propiamente tratados (tratamiento térmico o composta) serán permitidos para uso en el campo. Los biosólidos no están permitidos.	Los registros del uso de mejoradores de suelo están disponibles, revisados y actualizados (convencionales u orgánicos). Si se usa abono tratado, los registros de su composición, las fechas de tratamiento, los métodos utilizados, las fechas de aplicación y la carta de garantía, certificado de análisis (COA) o cualquier resultado de análisis o datos de verificación que demuestren el cumplimiento con procesos o estándares microbiológicos deben estar documentados. Para subproductos de origen animal no-compostados que	El auditor revisa los documentos del uso de mejoradores de suelo y los registros que demuestren el cumplimiento de las normas vigentes de compostaje, las normas de tratamiento térmico o las guías establecidas nacionales o locales.	La operación debe obtener los documentos necesarios. Si los documentos no se pueden obtener, los cultivos no pueden ser cosechados en ese ciclo.

		contengan mejoradores del suelo, la operación deberá mantener un certificado o una carta que muestra la letalidad del proceso. Las aplicaciones de compostas no deberán ser menores a 45 días antes de la cosecha.		
--	--	--	--	--

#### 4. AGUA DE USO AGRÍCOLA EN PRE-COSECHA

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
4.1	Las fuentes de agua de irrigación utilizadas (estanque, arroyo, pozo, municipal, otros) están documentadas.	La instalación tiene un mapa actualizado, documentando la ubicación de las fuentes.	El auditor verifica que el mapa es correcto para las fuentes de agua de la operación	La operación desarrolla o actualiza el mapa de las fuentes de agua.
4.2	El tipo de irrigación utilizado (por inundación, por goteo, por aspersión, pivote central etc.) está documentado.	La operación registra el tipo de irrigación utilizado para todos los cultivos.	El auditor verifica que se ha registrado el método de irrigación utilizado.	La operación registra el tipo y método de irrigación utilizado.
4.3	Una investigación sanitaria fue realizada para cada fuente de agua.	Los procedimientos garantizan que cualquier fuente de agua y sistema de distribución usado está diseñado apropiadamente, localizado, construido y mantenido de tal manera, que prevenga la contaminación; es decir, prevención de re-flujo, adecuada construcción del pozo, mantenimiento adecuado del sistema de agua, protección contra intrusión animal donde sea práctico. Los canales, cunetas y represas en el sitio son inspeccionados y limpiados rutinariamente.	El auditor revisa los registros e inspecciona la fuente de agua y sistemas de distribución para verificar el cumplimiento.	Se completa la investigación y se corrigen las deficiencias.
4.4	Se realizan análisis de agua.	Una muestra por cada fuente de agua se someterá a	El auditor revisa los resultados de los análisis de agua y las	La operación realiza análisis u obtiene la documentación de

		análisis en el punto más cercano de uso antes y durante el ciclo del cultivo, como mínimo en función del riesgo relativo de las fuentes de agua; por ejemplo, el muestreo anual de agua municipal, pozos y otras fuentes que históricamente han demostrado el cumplimiento de la norma microbiológica; así como, pruebas mensuales de agua superficial tratada o fuentes que históricamente han demostrado incumplimiento con la norma microbiológica.	acciones correctivas adoptadas para poner la fuente de agua en cumplimiento.	los resultados de los análisis. Si el agua no cumple con las normas, se deja de utilizar la fuente de agua hasta que se corrija y sea confirmada por los análisis, o implementar tratamiento de agua (ejemplo, clorinación) que traiga el agua a cumplimiento.
4.5	Si el agua es tratada para que cumpla con los requisitos, los registros de tratamiento y análisis deben ser mantenidos.	Si la fuente de agua se trata (por ejemplo, por clorinación, Rayos Ultravioleta, u ozono), deberán documentarse los detalles del tratamiento y pruebas al menos diariamente mientras esté en uso, para verificar que los niveles de tratamiento antimicrobiano están en los límites legales y efectivos.	El auditor revisa los registros de tratamiento de agua.	La operación realiza pruebas y prepara la documentación.
4.6	<b>No-Foliar.</b> Las pruebas de agua cumplen los estándares de agua recreacional del EPA para E.Coli; i.e., 40 CFR (Código de Regulaciones Federales) Part 131.41 (c).	El procedimiento escrito requiere un BAM (Manual Analítico Bacteriológico) u otro procedimiento de análisis validado para la cuantificación de E.Coli genérico en agua.	El auditor revisa los resultados de los análisis de agua y cualquier acción correctiva adoptada para poner la fuente de agua en cumplimiento.	Realizar una investigación sanitaria para cada fuente de agua afectada, realizar las medidas correctivas que sean necesarias y volver a analizar. Si los nuevos exámenes también superan la norma, evaluar de nuevo las medidas correctivas potenciales, tales como el tratamiento, el nuevo tratamiento, o suspender el uso de la fuente.

4.7	<b>Foliar.</b> Las pruebas de agua cumplen con los estándares microbianos para agua potable del EPA; i.e., 40 CFR Part 141.63 (c).	El procedimiento escrito requiere un BAM u otro procedimiento de análisis validado para la cuantificación de E. Coli genérico en agua.	El auditor revisa los resultados de los análisis de agua y cualquier acción correctiva adoptada para poner la fuente de agua en cumplimiento. Si los tomates han estado en contacto con el agua que no cumple con las normas, el auditor revisa la evaluación de riesgos y sus correcciones.	Realizar una investigación sanitaria para cada fuente de agua afectada, realizar las medidas correctivas que sean necesarias y volver a analizar. Si los nuevos exámenes también superan la norma, evaluar de nuevo las medidas correctivas potenciales, tales como el tratamiento, el nuevo tratamiento, o suspender el uso de la fuente. La operación evaluará los tomates que han estado en contacto con el agua que no cumple para evaluar los riesgos de inocuidad alimentaria. Se documenta la evaluación y en consecuencia los tomates son desechados.
-----	--	--	--	---

## 5. USO DE PESTICIDAS

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
5.1	Los pesticidas químicos y su uso deben cumplir con todos los requisitos de registro nacional (ejemplo., EPA – Agencia de Protección del Ambiente) y de cualquier regulación federal, estatal o local.	Los pesticidas químicos utilizados deben cumplir con todos los requerimientos del registro ante el EPA y cualquier otra regulación federal, estatal o local. Los pesticidas deben ser registrados apropiadamente para el uso que se les da y deberá ser utilizado apegado a las instrucciones sobre la etiqueta. El uso de pesticidas deberá ser documentado. La aplicación de pesticidas deberá ser realizada por personal entrenado, con	El auditor revisa los pesticidas utilizados y los registros de aplicación.	Realizar capacitación en procedimientos de registro, como sea necesario. Si se utilizan pesticidas no registrados, entonces el cultivo no deberá ser cosechado.

		licencia o certificado en uso de pesticidas, tal como sea requerido por la regulación.		
5.2	El equipo utilizado para aplicar pesticidas, será mantenido y calibrado con la frecuencia suficiente para asegurar la exactitud de la aplicación.	Los registros de mantenimiento y calibración son guardados y, si la calibración no es realizada en el sitio, los registros deberán estar disponibles para su revisión.	El auditor revisa los registros de mantenimiento y calibración para asegurar que estén actualizados.	Si el equipo no está calibrado, o se desconoce sobre ello, los tomates deberán ser analizados por residuos de pesticidas para asegurar el cumplimiento con los límites de las regulaciones actuales.
5.3	El agua utilizada para mezclar pesticidas cumple con los estándares microbiológicos para agua de beber del EPA; i.e., 40 CFR Part 141.63 (c).	La operación tiene una política por escrito requiriendo que la aplicación foliar de pesticidas sea diluida solamente con agua que cumpla con los estándares microbiológicos de agua de beber. Se deberá tener documentación que demuestre el cumplimiento, tales como, resultados de análisis de la fuente de agua utilizada.	El auditor revisa la política e inspecciona los registros las mezclas y registros de aplicación de los pesticidas.	La operación desarrolla una política por escrito. Se realiza capacitación de nuevo al aplicador de pesticidas, como sea necesario. Si se utiliza una fuente de agua desconocida o agua que no sea de beber para preparar pesticidas, entonces se analiza la fuente de agua para asegurarse que cumple con los estándares E.Coli para agua de beber. No se cosechara el producto si los resultados de los análisis demuestran que hay incumplimiento.

**6. COSECHA, TRANSPORTE Y CONTENEDORES DE PRODUCTO****A. Contenedores de producto**

<b>Elem.#</b>	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción Correctiva / Disposición</b>
6.1	Todos los compuestos utilizados para limpiar o desinfectar los contenedores en contacto con alimentos, herramientas, utensilios, equipo u otras superficies de contacto, son aprobados para ese uso por la EPA de los EE.UU., la FDA u otra agencia que corresponda. El uso real se hace conforme a las instrucciones en la etiqueta.	La documentación está disponible para demostrar que los productos para limpieza y desinfección son aprobados para ese uso, y son utilizados de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta. El uso de químicos desinfectantes deberá ser documentado.	Los auditores revisan la documentación y los suministros para confirmar el uso aprobado, y se entrevista a los individuos responsables acerca de su conocimiento sobre el uso aprobado. El auditor revisa los registros de aplicación y visualmente observa el uso, para verificar el cumplimiento con las instrucciones de la etiqueta.	Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Los registros son revisados en busca de adulteración potencial del producto. Se da capacitación de nuevo.
6.2	Los implementos de cosecha y otros implementos en contacto con alimentos, baldes y bolsas, están limpios y desinfectados como sea necesario de acuerdo con los Procedimientos Estándares de Operación (SOP).	Los SOP son establecidos por escrito para asegurar que los baldes, bolsas y contenedores de cosecha e implementos, son limpiados y desinfectados adecuadamente previo al uso y a una frecuencia prescrita (por ejemplo, diariamente durante su uso), o de manera más frecuente si es necesario, y se mantiene registro del cumplimiento. Si los contenedores son apilados durante el almacenamiento y transporte, las superficies externas también se deberán limpiar y desinfectar.	El auditor revisa los SOP, las bitácoras y registros de limpieza, entrevista a los individuos responsables sobre su conocimiento de los SOP y observa a los empleados en busca de evidencias de incumplimiento.	La política es desarrollada o revisada. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.

6.3	Las tinas, charolas y contenedores reusables deberán ser contruidos de material impermeable que puedan ser fácilmente limpiados y desinfectados.	Los SOP por escrito requieren que todos los contenedores reusables del producto sean hechos de material que pueda ser desinfectado, o limpiado y se utilicen protectores sanitarios desechables. La madera no es un material apropiado como superficie de contacto para los alimentos. Los procedimientos requieren que los contenedores que estén dañados y que no puedan ser fácilmente limpiados o desinfectados, sean removidos de su uso como superficie de contacto con alimentos.	El auditor revisa los SOPs, visualmente observa las tinas, charolas y contenedores para el producto y su uso, en busca de evidencias de incumplimiento.	La política es desarrollada o revisada. Los incumplimientos son corregidos. La operación hace el compromiso de desechar por etapas los contenedores que no cumplan; por ejemplo, tinas de madera, en un tiempo razonable. Se da capacitación de nuevo.
6.4	La operación tiene una política que exige que los contenedores, charolas y cajas hechas de cartón corrugado, sean para usarse una sola vez.	La política por escrito prohíbe la reutilización de los contenedores, charolas o cajas desechables (de un solo uso) hechas de cartón corrugado o de plástico corrugado con propósito de contacto con alimentos.	El auditor revisa la política, observa las prácticas relacionadas con los contenedores, charolas y cajas de cartón corrugado o de plástico corrugado, por evidencias de incumplimiento.	La política es desarrollada o revisada. Los tomates que han sido empacados en contenedores, charolas o cajas de cartón o plástico corrugado reutilizados, deberán ser corregidos; lo que puede incluir que los tomates sean separados, lavados y reempacados en contenedores nuevos o sean desechados. Se realiza capacitación.
6.5	Los SOPs especifican que los empleados no deberán sacar los baldes para cosecha del área de cultivo.	Los SOPs por escrito prohíben que los baldes de cosecha sean llevados a casa.	El auditor revisa los SOPs y observa las practicas relacionadas al manejo de baldes de cosecha.	La política es desarrollada o revisada. Se realiza capacitación.

6.6	Los contenedores, bolsas y recipientes destinados a la recolección de productos, son apilados y almacenados en los lugares designados.	Se designa un lugar para las tinas, bolsas y contenedores para que sean apilados y almacenados de manera que minimice la contaminación y la oportunidad de albergar plagas. Si se observa contaminación, se tienen procedimientos para inspeccionar, limpiar y desinfectar contenedores, tinas, bolsas o charolas.	El auditor observa el lugar en el que se apilan y almacenan los contenedores, bolsas y charolas para cumplimiento y evidencia abierta de contaminación o actividad de plagas.	Se reevalúa el lugar designado para almacenaje para minimizar la contaminación. Las tinas, bolsas y contenedores que no se encuentren en el área designada, son trasladados a dichas áreas. Las tinas, bolsas o recipientes que razonablemente se haya concluido que están contaminadas son limpiados y desinfectados antes de su uso.
6.7	Los contenedores, bolsas y recipientes destinados a la recolección de productos sólo podrán ser utilizados para ese fin.	Se deberá llevar a cabo un sistema para identificar claramente los contenedores, bolsas y recipientes a su uso indicado. Los contenedores, bolsas y recipientes previstos para la cosecha de producto deberán ser utilizados solo para ese propósito. Los contenedores, bolsas y recipientes para usos alternativos son claramente identificados y no son usados para la cosecha de producto.	El auditor observa visualmente los contenedores, bolsas y recipientes para evidencia de incumplimiento.	Utilice contenedores, bolsas y recipientes solo para el uso apropiado. Reevalúe el procedimiento de identificación de su uso. Se realiza capacitación. Los contenedores, bolsas y recipientes usados inapropiadamente son identificados para usos que no sean de cosecha, o son limpiados y desinfectados antes de ser utilizados, apropiadamente.
<b>B. Herramientas, utensilios y equipo en contacto con alimentos.</b>				
6.8	Las herramientas, utensilios y equipos en contacto con el producto, están hechos de materiales impermeables, fáciles de limpiar, y desinfectables.	Las SOPs por escrito requieren que todas las herramientas en contacto con producto (ejemplo: tijeras, navajas, instrumentos para poda), utensilios y equipo, sean hechos de material que pueda ser lavado y desinfectado.	El auditor revisa los SOPs, observa visualmente las herramientas en contacto con el producto, utensilios y equipo y su uso, para evidencia de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Se corrigen los incumplimientos. La operación hace el compromiso de desechar en fases todas las herramientas, utensilios y equipo que no cumplen, en un plazo razonable. Se realiza capacitación.

6.9	Las herramientas de contacto con el producto (accesorios de cosecha) están limpias y desinfectadas y hay un programa para su limpieza y desinfección.	Se establece unos SOPs por escrito para asegurar que las herramientas, utensilios y equipo en contacto con producto, sean adecuadamente limpiados y desinfectados a una frecuencia prescrita, o como sea necesario, y se mantiene documentación del cumplimiento.	El auditor revisa los SOPs, la bitácora de limpieza y registros; entrevista a las personas responsables sobre su conocimiento de los SOPs y observa a los empleados para evidencia de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los Incumplimientos son corregidos en el sitio. Se realiza recapacitación.
6.10	Las herramientas, utensilios y navajas usados en la cosecha, son almacenados en una forma que minimiza la contaminación.	Se establece una política para el almacenamiento apropiado de herramientas de cosecha y manejo, cuando no sean utilizadas; por ejemplo, durante los descansos.	El auditor revisa la política, observa visualmente el manejo y almacenamiento de herramientas de cosecha, entrevista a individuos acerca de su conocimiento de la política y observa a los empleados por evidencia de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
<b>C. Vehículos y equipo en el campo.</b>				
6.11	Los vehículos utilizados en la producción, cosecha y transporte de tomate no sean una fuente de contaminación.	La operación tiene una política para asegurar que los vehículos utilizados en la producción, cosecha y transporte de tomate, deberán ser limpiados suficientemente y mantenidos de tal forma, que sean una fuente de contaminación.	El auditor revisa la política, observa los vehículos utilizados en el campo para evidencias de contaminación, entrevista a los empelados responsables sobre su conocimiento de la política.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.

<b>7. TOMATES EMPACADOS A CAMPO ABIERTO</b>				
<b>Elem.#</b>	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción Correctiva / Disposición</b>
7.1	La operación tiene una política escrita para que los tomates dañados, suaves y con pudrición no sean cosechados en la medida de lo posible.	Los empleados son capacitados para reconocer los tomates dañados, suaves o deteriorados, ya sea para que no sean cosechados o potencialmente desechar el producto afectado, y sepan cuando reportar sus observaciones a su supervisor designado.	El auditor revisa los SOPs, los criterios de desempeño, entrevista a los empleados acerca de su conocimiento de la política y observa el área de cosecha y a los empleados para evidencia de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
7.2	La operación debe tener una política para que los trapos, toallas, u otros materiales de limpieza no se utilicen para limpiar tomates.	Los empleados son entrenados para saber que limpiar los tomates con trapos u otro material de uso múltiple, puede causar un riesgo de contaminación cruzada y está prohibido.	El auditor revisa la política, entrevista a los empleados sobre su conocimiento de la política, observa el área de cosecha y a los empleados para evidencia de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
7.3	Si los tomates son lavados en el campo, la operación deberá contar con procedimientos escritos sobre la calidad del agua de lavado y el uso de productos químicos para desinfectar agua de lavado.	Solamente el agua que cumple con los estándares microbianos de agua potable se debe utilizar. Los químicos utilizados para desinfectar deben cumplir con los requerimientos del registro de EPA y cualquier regulación federal, estatal o local.	El auditor revisa la documentación de la calidad del agua. El auditor revisa la política por escrito, revisa los registros de agua de lavado, y entrevista a los empleados sobre su conocimiento de la política.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
7.4	Los envases usados para el empaque deberán llevar etiquetado su origen, deberán identificar que el producto ha sido empacado en el campo.	Los cartones o cualquier otro empaque primario, deberán ser etiquetados correctamente y deberán comunicar claramente que los tomates fueron empacados en el campo.	El auditor observa el envase empacado para verificar su cumplimiento y que esté claramente etiquetado como empacado en el campo.	La operación suspende el uso de empaques o etiquetado que no cumple. Los incumplimientos son corregidos en el sitio.

## 8. EMPLEADOS Y CUADRILLAS DE COSECHA

### A. Instalaciones de Baños y Lavado de manos

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
8.1	Se proporcionan servicios sanitarios limpios e higiénicos para todos los empleados y los inodoros están hechos con materiales fáciles de limpiar. Se limpian y desinfectan a diario o lo suficientemente a menudo, para mantenerlos de una forma limpia y sanitaria.	Los SOPs por escrito y las bitácoras establecen que las instalaciones sanitarias han recibido mantenimiento a una frecuencia apropiada a la operación y su nivel de uso. Los registros deberán proveer suficiente información para documentar que los SOP están siendo cumplidos, incluyendo las fechas recientes de servicio.	El auditor revisa los registros de servicio para cumplimiento con los SOPs y visualmente observa la condición de las instalaciones.	La operación desarrolla un procedimiento por escrito y provee capacitación. Deben seguirse los SOPs para evaluación de riesgos. Se les debe dar servicio a las instalaciones sanitarias en el sitio, o deben ser removidas y reemplazadas con una unidad que cumpla. La persona responsable debe preparar la documentación de que la unidad ha recibido el servicio en cumplimiento.
8.2	El número de instalaciones sanitarias cumple con requisitos estatales y federales.	La operación tendrá verificación de que el número de instalaciones sanitarias cumple con las regulaciones estatales y federales más estrictas. La regulación OSHA (Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo) relevante: 29 CFR part 1928.110, especifica que deber haber una instalación sanitaria específica por genero por cada 20 empleados.	El auditor verifica que el número de instalaciones sanitarias cumpla con el correspondiente al número de empleados.	La operación obtiene un número suficiente de instalaciones sanitarias para cumplir.
8.3	Los retretes se encuentran a ¼ de milla (400m) o a cinco minutos de distancia a pie de las áreas de trabajo.	Las instalaciones sanitarias (retretes) son accesibles fácilmente.	El auditor revisa visualmente que las instalaciones sanitarias (retretes) estén localizadas a una distancia apropiada de los empleados.	Las instalaciones sanitarias (retretes) deberán ser relocalizadas en su ubicación para estar en cumplimiento.

8.4	Las instalaciones sanitarias se localizan, se la da servicio y se mantienen de tal forma que no sean una fuente de contaminación de los productos.	Las instalaciones sanitarias están ubicadas durante la operación y servicio, y mantenidas libres de goteos o derrames, para no causar un riesgo al producto o ser otra oportunidad de contaminación.	El auditor verifica visualmente y por medio de los registros que las instalaciones sanitarias no estén ubicadas, goteando o se le dé servicio de manera que representen un riesgo de contaminación para el producto.	Se reubica la posición de las instalaciones sanitarias o la ubicación del servicio de ellas para cumplir. Se deberán seguir los SOP para evaluar los riesgos.
8.5	Se ha definido un plan de respuesta en caso de un derrame mayor o fuga de las unidades sanitarias del campo.	Se ha desarrollado e implementado un plan correctivo de respuesta por escrito, para el caso de un goteo o derrame mayor.	El auditor verifica la existencia del plan y entrevista a la persona responsable acerca de su conocimiento.	La operación prepara o edita el plan. Se capacita o reemplaza a la persona responsable.
8.6	Todas las instalaciones sanitarias contienen papel higiénico.	Las instalaciones sanitarias deberán estar abastecidas con papel sanitario, posicionado y almacenado de una manera sanitaria. El servicio a las instalaciones sanitarias deberá ser lo suficientemente frecuente para asegurar cumplimiento.	El auditor verifica que las instalaciones sanitarias estén equipadas con papel sanitario posicionado de manera que cumplan.	El responsable reabastece las instalaciones sanitarias con papel higiénico.
8.7	Hay un programa para la disposición sanitaria de papel higiénico usado.	Los programas de capacitación deberán incluir procedimientos para una eliminación sanitaria de papel higiénico usado, de manera que se cumplan los estándares prevalecientes.	El auditor verifica el programa de capacitación y observa las instalaciones sanitarias por evidencia de incumplimientos.	Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
8.8	Se proporcionan instalaciones para lavarse las manos, con jabón, agua y toallas desechables para secar las manos, o sopladores de aire, así como cestos para basura.	Las instalaciones para lavarse las manos deben ser suficientes en cantidad para que no sean una limitante para el número de empleados, accesibles fácilmente y abastecidos adecuadamente. El agua para lavar las manos deberá cumplir el estándar microbiano de agua potable (incluyendo el agua caliente	El auditor observa visualmente las instalaciones para el lavado de manos en busca de cumplimiento.	Reabastecer, mantener o proporcionar con la finalidad de cumplir.

		donde esté disponible). Los cestos de basura son contruidos y mantenidos de manera tal que protejan en contra de una contaminación de los tomates.		
8.9	Las aguas grises son capturadas y desechadas lejos del área de cosecha/empaque con la finalidad de que no haya evidencia de derrame dentro de áreas de producción.	El agua de desecho de las instalaciones de lavado de manos deberá ser capturada y desechada de una manera apropiada.	El auditor verifica visualmente que las instalaciones de lavado de manos tienen mecanismos adecuados para captura y desecho.	La instalación de lavado de manos deberá ser reparada, rediseñada o reemplazada con la finalidad de cumplir.
8.10	Si se utilizan tanques de agua para lavado a mano, se limpian, se desinfectan y el agua se cambia periódicamente.	Los tanques de agua utilizados para proveer agua de lavado de manos deberán recibir mantenimiento a una frecuencia prescrita de manera limpia y sanitaria.	El auditor revisa el protocolo de limpieza y sanidad, así como la bitácora de servicio, y observa visualmente las condiciones del tanque de agua por evidencias de incumplimiento.	Se limpia y desinfecta el tanque, y se reemplaza el agua con la finalidad de cumplir.
8.11	La fuente de agua utilizada para llenar los tanques de lavado de manos cumple con el estándar microbiano de agua potable y está documentado.	El agua utilizada en los tanques de agua de lavado de manos proviene de una fuente que cumple con los estándares microbianos de agua potable (40 CFR Part 141.63), o ha sido tratada con la finalidad de cumplir. Se mantiene documentación sobre la calidad de la fuente de agua.	El auditor revisa la documentación de la calidad del agua.	Se reemplaza la fuente de agua o se trata para lograr cumplimiento. Se obtiene documentación para demostrar cumplimiento.
8.12	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.	La operación designa a una persona entrenada para inspeccionar rutinariamente los retretes y las instalaciones de lavado de manos con la finalidad de cumplir. Se mantienen registros.	El auditor revisa los registros de inspección y entrevista a las personas designadas sobre su conocimiento.	Se recapacita o reemplaza a las personas responsables.

<b>B. Políticas de Primeros Auxilios</b>				
<b>Elem.#</b>	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción Correctiva / Disposición</b>
8.13	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.	Una política o procedimiento por escrito deberá requerir la identificación y desecho de cualquier producto, así como, la limpieza/desinfección de superficies en contacto de alimentos que posiblemente hayan tenido contacto con sangre u otros fluidos corporales.	El auditor revisa la existencia de la política y entrevista a la persona responsable sobre su conocimiento.	La operación prepara o edita la política. Se capacita o reemplaza al individuo responsable.
8.14	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.	Las políticas por escrito y programas de capacitación deberán requerir que los empleados reporten y busquen atención por cortadas, raspaduras y otras heridas. La operación deberá tener y proveer un botiquín de primeros auxilios.	El auditor verifica la existencia de la política, el programa de capacitación y observa los suministros del botiquín de primeros auxilios. El auditor cuestiona a los empleados sobre su conocimiento de la política y observa a los empleados por evidencias de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa una política o programa de capacitación. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
<b>C. Hábitos y Condiciones</b>				
<b>Elem.#</b>	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción Correctiva / Disposición</b>
8.15	Hay una política por escrito de prácticas de higiene, incluyendo pero no limitado a, las políticas y procedimientos sobre lavado de manos, prohibiciones para orinar o defecar en el campo, así como prohibiciones para el manejo del producto después de usar el baño sin lavarse las manos, para todos los empleados y visitantes.	Una política por escrito de prácticas de higiene deberá ser aplicada a empleados, contratistas externos, inspectores y visitantes.	El auditor verifica la existencia de la política, cuestiona a los empleados sobre conocimiento de la política, y observa a los empleados y visitas por evidencias de incumplimientos.	Se desarrolla o revisa una política o programa de capacitación. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.

8.16	Se requieren políticas de 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 la administración.	La operación tendrá unos SOP por escrito sobre prácticas de lavado de manos. La administración de la operación refuerza la importancia del cumplimiento de la política de lavado de manos. Los desinfectantes no podrán ser utilizados en lugar de jabón y agua en el lavado de manos, pero pueden ser utilizados como suplemento. Si se utilizan guantes cuando se tiene contacto con tomates o superficies en contacto con alimentos, las políticas comunicarán claramente que los guantes no reemplazan una buena práctica de lavado de manos.	El auditor observa las prácticas de lavado de manos de los empleados y visitas para verificar cumplimiento. Si se observa cumplimiento en las prácticas de lavado de manos, el auditor juzgará el énfasis de la administración como suficiente. <b>El producto afectado es evaluado para contaminación potencial y desecho.</b>	Se desarrolla o revisan los SOP. Se da capacitación de nuevo. La administración incrementa la frecuencia o el enfoque para reforzar la política de lavado de manos.
8.17	Hay señalamientos, ya sea en el idioma apropiado o gráficamente, recordando a los trabajadores que se laven las manos después de usar el baño.	Se tienen señalamientos de lavado de manos, fácilmente entendibles, en las instalaciones sanitarias.	El auditor verifica visualmente la colocación y el contenido de los señalamientos.	Se colocan señalamientos apropiados.

8.18	Si se utilizan guantes, debe haber unos SOPs por escrito con respecto a su uso.	Si se utilizan guantes para manejar productos o superficies de contacto con alimentos, la operación deberá tener una política por escrito y los SOPs referentes a su uso, mantenimiento y desecho, incluyendo la limpieza de los guantes reutilizables, el no introducir guantes a los baños o áreas de comida, reemplazar guantes que puedan estar dañados o que se hayan convertido en una fuente de contaminación. Los SOPs deberán además contener limitaciones del uso de guantes no-sanitarios (Ejemplo: guantes de trabajo). Los SOPs requerirán que los guantes reutilizables no deberán ser llevados a casa por los trabajadores para limpiar ni desinfectar, y la operación será responsable de asegurar que los guantes reutilizables sean lavados con agua a una temperatura por encima de 140°F (60° C) y desinfectados diariamente por un procedimiento validado.	Si se utilizan guantes, el auditor revisará los SOPs, los registros de desempeño de los SOPs, y verificará visualmente que el uso de guantes sea consistente con los SOPs; por ejemplo que los guantes al principio de las actividades de manejo de tomate estén limpios y no dañados, se observa que los trabajadores no se lleven los guantes a los baños o comedores; y que los guantes no sean tampoco introducidos a los baños o comedores.	Se desarrolla o revisan los SOPs. Los incumplimientos son corregidos. Se da capacitación de nuevo.
------	---	---	--	--

8.19	Los SOPs que establecen las políticas sobre enfermedades en la operación, previenen 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 en bruto o superficies en contacto con alimentos.	La capacitación de empleados sobre los SOPs y su documentación se lleva a cabo al menos anualmente, para reportar al supervisor los casos activos de enfermedades que puedan ser transmisibles por alimentos, llagas y lesiones abiertas; y que a tales empleados, no se les permite trabajar directamente con alimentos o superficies en contacto con alimentos.	El auditor revisa la política, revisa registros de capacitación, entrevista a los empleados sobre sus conocimientos de la política y observa a los empleados por evidencia de incumplimiento.	La política y la capacitación son creadas o corregidas para cumplir. Se da capacitación de nuevo y se documenta.
8.20	Hay una política por escrito sobre joyería, esmalte de uñas y uñas postizas en el área de trabajo.	La operación tiene una política sobre joyas aceptables y prohibidas en el área de producción. La política deberá restringir el uso de esmalte de uñas o uñas postizas.	El auditor revisa la política y observa visualmente el cumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
8.21	Los productos de alimento y tabaco solo se encuentran en las áreas designadas como sea especificado en los SOP de la empresa.	La operación tiene una política por escrito que prohíbe los productos de alimento y tabaco, excepto en las áreas designadas.	El auditor verifica la existencia de la política, cuestiona a los empleados sobre su conocimiento sobre la política, y observa a los empleados y visitas por evidencia de incumplimientos.	Se desarrolla o revisa una política o un programa de capacitación. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
8.22	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.	La operación tiene una política por escrito relacionada al agua de beber, vasos para el agua, recipientes o bebederos que estén limpios y desinfectados, y manejados de manera que previenen que puedan convertirse en fuentes de contaminación.	El auditor observa que los recipientes de agua de beber son manejados de manera que previenen que sean una fuente de contaminación.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
8.23	Hay una política escrita que prohíbe el almacenamiento y uso de artículos personales	La operación tiene una política que permite que los artículos personales de los empleados	El auditor revisa la política y observa visualmente por cumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se

	fuera de las áreas designadas.	(por ejemplo: comida, bebidas, ropa) estén solamente en áreas designadas, que no sean áreas de producción o almacenamiento de producto.		da capacitación de nuevo.
--	--------------------------------	---	--	---------------------------

## 9. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
9.1	Los empleados deberán recibir educación obligatoria sobre el manejo seguro del producto e higiene personal, en el momento en que sean contratados, con los refuerzos que se detallan en los SOP de la compañía.	La operación deberá tener unos SOPs por escrito que resuman los temas que deberán ser cubiertos en la capacitación, con referencia a las fuentes de la información autorizada para la capacitación; fechas, nombres y firma de las personas capacitadas; y frecuencia prescrita de capacitación.	El auditor revisa los SOPs y bitácoras de capacitación, entrevista a los empleados sobre su conocimiento de capacitación y observa a los empleados por evidencia de incumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. Se da capacitación de nuevo.
9.2	Los individuos serán capacitados en todos los requisitos específicos de inocuidad de alimentos para sus responsabilidades asignadas.	Los programas de capacitación deberán incluir a todos los individuos con responsabilidades asignadas y requerimientos operacionales.	El auditor revisa los programas de capacitación y bitácoras, se entrevista a los empleados sobre sus conocimientos de la capacitación y observa a los empleados por evidencia de capacitación insuficiente para las responsabilidades asignadas.	Se desarrolla o revisa la política. Se da capacitación de nuevo.
9.3	Los trabajadores son entrenados y siguen la política de que si el producto cayó al suelo, se desecha.	Los empleados son capacitados para que el producto que ha caído al suelo, por ejemplo desprendimientos, no deben ser cosechados.	El auditor revisa los SOPs, criterios de desempeño y bitácoras de capacitación, entrevista a los empleados sobre sus conocimientos de la capacitación y observa las áreas de producción y a los empleados por evidencia de incumplimiento.	Se revisa el programa de capacitación. Se da capacitación de nuevo.

9.4	Los supervisores son entrenados para buscar, reconocer y reaccionar a los síntomas de enfermedades potencialmente infecciosas.	Los supervisores son entrenados para buscar y reconocer síntomas como diarrea, vomito y otras señales de enfermedades potencialmente contagiosas, y se toman las acciones apropiadas.	El auditor revisa el programa de capacitación, las bitácoras de capacitación y entrevista a los supervisores sobre sus conocimientos acerca de los síntomas de las enfermedades y las acciones apropiadas.	Se revisa el programa de capacitación. Se da capacitación de nuevo.
-----	--	---	--	---

#### 10. TRAZABILIDAD Y PROGRAMAS DE RECUPERACION.

Elem.#	Requisito	Procedimiento	Verificación	Acción Correctiva / Disposición
10.1	La operación mantiene un registro adecuado de la venta o el desecho del producto (un paso adelante).	La operación tiene una política dirigida a mantener registros de los campos de producción, o bloques (tablas), fechas de cosecha, cantidades cosechadas, y el destino posterior del producto; del transportista y no-transportista, y del transporte de dichos registros con el producto al destino siguiente. Los registros son mantenidos y están fácilmente accesibles, por lo menos por dos años o como sea requerido por la regulación prevaleciente.	El auditor revisa la política y registros por cumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Los incumplimientos son corregidos en el sitio. La operación hace el compromiso para evolucionar hacia registros electrónicos. Se da capacitación de nuevo.
10.2	La operación mantiene un registro adecuado del origen de todos los productos utilizados en el campo (un paso atrás).	La operación tiene una política que aborda los registros de la fuente de semillas o plántulas, insumos de suelo, fuentes de agua de irrigación y registros de análisis, nombres de equipos involucrados en las operaciones del campo, y otra información del historial del cultivo relevante con la inocuidad alimentaria del producto. Los registros son	El auditor revisa la política y registros por cumplimiento.	Se desarrolla o revisa la política. Se da capacitación de nuevo.

		conservados por lo menos dos años o como sea requerido por la regulación prevaleciente.		
10.3	La operación cuenta con un procedimiento de recuperación.	La operación deberá tener un procedimiento y mantener registros (electrónicos) para identificar todas las salidas de los lotes de producto y los embarques con todos los lotes que lo integren, en rastreos en ambas direcciones hacia adelante y atrás, para tener el 100% de la conciliación del producto enviado en 2 horas. La operación deberá realizar y documentar un ejercicio de rastreo al menos anualmente. Esto puede ser realizado durante la auditoria o durante un retiro del sistema de distribución simulado.	El auditor revisa la política y registros con la finalidad de cumplir y solicita que la operación desempeñe un ejercicio específico de rastreo.	Se desarrolla o revisa la política. Se da capacitación de nuevo.