

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



*Checklist Producción, Cosecha y Empaque a Campo
Abierto*

2011



*Traducción: Una colaboración de CAADES Sinaloa A.C. - CIDH.
Lic. Mario H. Robles y Lic. Zhaira Lucía 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. El formato de listado (Checklist) que acompaña este documento también se modificó para incluir el nuevo elemento 2.2. Las secciones cambiadas se muestran en rojo.

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - 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
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)**

Resumen de la Auditoría

		C	CAN	IAR	NA	Q# Acciones Correctivas Requeridas para CAN o IAR
1.	Responsabilidad Administrativa					
2.	Historia de la Operación Agrícola y Evaluación					
3.	Uso de Mejoradores del Suelo					
4.	Agua de Uso Agrícola en Pre-Cosecha					
5.	Uso de pesticidas					
6.	Cosecha, transporte y contenedores de producto.					
7.	Tomates Empacados a Campo Abierto					
8.	Empleados y Cuadrillas de Cosecha					
9.	Educación y capacitación					
10.	Trazabilidad y Programas de Recuperación					

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 08Abr11

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - 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 Fresh Tomato Supply Chain”; y documentos adicionales de inocuidad alimentaria que sean requeridos por una regulación estatal y/o federal.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.5	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	
1.6	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	

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 08Abr11

**Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)**

2. HISTORIA DE LA AGRÍCOLA Y EVALUACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
2.1	Se ha llevado a cabo una evaluación ambiental inicial, antes de la producción, en todos los terrenos de cultivo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.2	La evaluación ambiental deberá tomar en cuenta las operaciones de animales domésticos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.5	La operación tiene una política que prohíbe la cosecha de tomates con evidencia de haber sido contaminado por heces de animales o pájaros.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.6	La operación tiene una SOPs (Procedimientos Estándares de Operación) dirigida a intrusión animal.	<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.

Versión 08Abr11

Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

3. USO DE MEJORADORES DEL SUELO			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4. AGUA DE USO AGRÍCOLA EN PRE-COSECHA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
4.1	Las fuentes de agua de irrigación utilizadas (estanque, arroyo, pozo, municipal, otros) están documentadas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
4.2	El tipo de irrigación utilizado (por inundación, por goteo, por aspersión, pivote central etc.) está documentado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
4.3	Una investigación sanitaria fue realizada para cada fuente de agua.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.4	Se realizan análisis de agua.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.5	Si el agua es tratada para que cumpla con los requisitos, los registros de tratamiento y análisis deben ser mantenidos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.6	No-Foliar. Las pruebas de agua cumplen los estándares de agua recreacional del EPA para E.Coli; i.e., 40 CFR (Código de Regulaciones Federales) Part	<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
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)**

	131.41 (c).		
4.7	Foliar. Las pruebas de agua cumplen con los estándares microbianos para agua potable del EPA; i.e., 40 CFR Part 141.63 (c).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5. USO DE PESTICIDAS			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5.2	El equipo utilizado para aplicar pesticidas, será mantenido y calibrado con la frecuencia suficiente para asegurar la exactitud de la aplicación.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6. COSECHA, TRANSPORTE Y CONTENEDORES DE PRODUCTO			
A. Contenedores de producto			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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	<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.

Versión 08Abr11

Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

	etiqueta.		
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).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.3	Las tinajas, charolas y contenedores reusables deberán ser construidos de material impermeable que puedan ser fácilmente limpiados y desinfectados.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.5	Los SOPs especifican que los empleados no deberán sacar los baldes para cosecha del área de cultivo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.6	Los contenedores, bolsas y recipientes destinados a la recolección de productos, son apilados y almacenados en los lugares designados.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.7	Los contenedores, bolsas y recipientes destinados a la recolección de productos sólo podrán ser utilizados para ese fin.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
B. Herramientas, utensilios y equipo en contacto con alimentos.			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
6.8	Las herramientas, utensilios y	<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
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

	equipos en contacto con el producto, están hechos de materiales impermeables, fáciles de limpiar, y desinfectables.	<input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.10	Las herramientas, utensilios y navajas usados en la cosecha, son almacenados en una forma que minimiza la contaminación.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
C. Vehículos y equipo en el campo.			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
6.11	Los vehículos utilizados en la producción, cosecha y transporte de tomate no sean una fuente de contaminación.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7. TOMATES EMPACADOS A CAMPO ABIERTO			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7.2	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	

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
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)**

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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7.4	Los envases usados para el empaque deberán llevar etiquetado su origen, deberán identificar que el producto ha sido empacado en el campo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8. EMPLEADOS Y CUADRILLAS DE COSECHA			
A. Instalaciones de Baños y Lavado de manos			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.2	El número de instalaciones sanitarias cumple con requisitos estatales y federales.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
8.3	Los retretes se encuentran a ¼ de milla (400m) o a cinco minutos de distancia a pie de las áreas de	<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.

Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

	trabajo.	<input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.5	Se ha definido un plan de respuesta en caso de un derrame mayor o fuga de las unidades sanitarias del campo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.6	Todas las instalaciones sanitarias contienen papel higiénico.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.7	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	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.10	Si se utilizan tanques de agua para lavado a mano, se limpian, se desinfectan y el agua se cambia periódicamente.	<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.

Versión 08Abr11

Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<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
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
C. Hábitos y condiciones			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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	<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
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

	prohibiciones para el manejo del producto después de usar el baño sin lavarse las manos, para todos los empleados y visitantes.		
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
8.18	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	
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,	<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.

Versión 08Abr11

Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

	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.		
8.20	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	
8.21	Los productos de alimento y tabaco solo se encuentran en las áreas designadas como sea especificado en los SOP de la empresa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
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.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.23	Hay una política escrita que prohíbe el almacenamiento y uso de artículos personales fuera de las áreas designadas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
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.	<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.

Versión 08Abr11

Programas de Inocuidad Alimentaria y Protocolos de Auditoria para la Cadena de Suministro de Tomate Fresco, 2011
Producción, Cosecha y Empaque a Cielo Abierto - Formato de Listado (Checklist)

9.2	Los individuos serán capacitados en todos los requisitos específicos de inocuidad de alimentos para sus responsabilidades asignadas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.3	Los trabajadores son entrenados y siguen la política de que si el producto cayó al suelo, se desecha.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.4	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	
10. TRAZABILIDAD Y PROGRAMAS DE RECUPERACION.			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
10.1	La operación mantiene un registro adecuado de la venta o el desecho del producto (un paso adelante).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
10.2	La operación mantiene un registro adecuado del origen de todos los productos utilizados en el campo (un paso atrás).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
10.3	La operación cuenta con un procedimiento de recuperación.	<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.

Versión 08Abr11