

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
<b>1.</b>	<b>Temas generales</b>			
1.1.	Responsabilidad de la Administración			
1.1.1.	Una política de inocuidad alimentaria debe estar implementada.	Esta política debe describir el compromiso a la inocuidad alimentaria, en términos generales, como se implementa y como se comunica a los empleados, y debe estar firmada por la máxima autoridad de la empresa.	El auditor revisa la política de inocuidad alimentaria, confirma que ha sido firmada por la máxima autoridad de la empresa y averigua si se ha comunicado a todos los empleados de una manera comprensible.	La empresa crea o revisa la política, o su comunicación a los empleados, para asegurarse de su cumplimiento.
1.1.2.	La Dirección ha designado a cierta(s) persona(s) con roles y responsabilidades para funciones de la inocuidad alimentaria.	El plan de inocuidad alimentaria debe designar quien tiene la responsabilidad y la autoridad en inocuidad alimentaria, incluyendo alternativas en caso de que esté ausente personal clave. En caso de una emergencia en inocuidad alimentaria, debe estar disponible para estos individuos información de contacto las 24 horas. La dirección debe determinar y proveer los recursos necesarios de manera oportuna para implementar y mantener el plan de inocuidad alimentaria.	El auditor revisa que el plan de inocuidad alimentaria ha identificado el/los individuo(s) para las actividades claves de inocuidad alimentaria. El auditor verifica que los procedimientos incluyen alternativas en caso de que el/los individuo(s) no esté(n) presente(s). El auditor revisa si la Dirección haya provisto los recursos necesarios para implementar y mantener el plan de inocuidad alimentaria.	La empresa identifica el/los individuo(s) que forman parte de actividades claves de inocuidad alimentaria. La empresa identifica los pasos que se deberían tomar cuando el/los individuo (s) identificado(s) no esté(n) presente(s). La dirección compromete los recursos necesarios para implementar y mantener el plan de inocuidad alimentaria.
1.1.3.	Existe una política disciplinaria por violaciones de inocuidad alimentaria.	Se debe tener una política que establece medidas correctivas para personal que viole la política establecida de inocuidad alimentaria o su procedimiento.	El auditor revisa que existe la política y constata que hay ejemplos de su aplicación.	La empresa crea o modifica la política, o su comunicación a los empleados, para asegurarse de su cumplimiento.
1.2.	Plan de Inocuidad Alimentaria			

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
1.2.1.	Existe un plan escrito de inocuidad alimentaria que abarca la operación.	El plan de inocuidad alimentaria debe identificar todos los lugares de la operación y los productos abarcados por el plan. El plan debe identificar los potenciales peligros físicos, químicos y biológicos y los procedimientos de control de peligros, incluyendo monitoreo, verificación, y registro de datos para las siguientes áreas: agua, enmiendas de suelos, limpieza del campo, entorno de producción, y prácticas de los trabajadores.	El auditor revisa el plan de inocuidad alimentaria y verifica que en el plan se haya considerado los peligros potenciales sean biológicos, químicos o físicos y se hayan identificado medidas preventivas para aquellos peligros que podrían afectar considerablemente la inocuidad alimentaria.	La empresa desarrolla o completa un plan de inocuidad alimentaria para todos los lugares de operación.
1.2.2.	El plan de inocuidad alimentaria debe revisarse por lo menos anualmente.	La empresa es responsable de revisar su plan de inocuidad alimentaria, como mínimo anualmente, documentando el procedimiento de revisión y corrigiendo el plan según sea necesario. La fecha de actualización o revisión deberá ser indicada.	El auditor verifica la última revisión del plan de inocuidad alimentaria.	La empresa revisa el plan de inocuidad alimentaria y deja constancia de la revisión.
1.3.	<b>Documentación y registro de datos</b>			
1.3.1.	Se conservará la documentación que demuestra que se sigue el plan de inocuidad alimentaria.	Los documentos y registro de procedimientos, Procedimientos de Operación Estándar (POE) y políticas, deben estar implementados para cumplir cada una de las normas de inocuidad alimentaria identificadas en el plan de inocuidad alimentaria.	El auditor revisa el plan de inocuidad alimentaria y verifica que toda la documentación requerida está disponible.	La empresa desarrolla los procedimientos para la documentación faltante o registro de datos.
1.3.2.	La documentación estará fácilmente disponible para su inspección.	Los documentos y registros pueden ser mantenidos en el lugar de trabajo o fuera de él, o pueden ser accesibles electrónicamente (ej., hojas de datos de seguridad de material o HDSM) y deben de estar a disposición para su inspección en un plazo razonable o como se requiera por la normativa predominante.	El auditor verifica que la documentación requerida está disponible en un plazo razonable.	La empresa define en el plan de inocuidad alimentaria dónde y cómo se guardará la documentación y el tiempo esperado para recuperarla.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
1.3.3.	La documentación se guardará como mínimo durante un periodo de dos años o como se requiera por la normativa predominante.	Los documentos y la política de manejo de registros o procedimientos requeridos, requieren que la documentación exigida por el plan de inocuidad alimentaria se guarde como mínimo durante dos años, o como se requiera por la normativa predominante.	El auditor revisa los procedimientos de manejo de documentos y comprueba si la documentación requerida está a disposición como mínimo durante dos años, o como se requiera por la normativa predominante.	La empresa revisa los procedimientos de documentación.
1.4.	<b>Educación y capacitación de los empleados</b>			
1.4.1.	Todo el personal recibirá capacitación en inocuidad alimentaria.	Todo el personal recibirá capacitación en la política y plan de inocuidad alimentaria, en los procedimientos de inocuidad alimentaria, saneamiento e higiene personal apropiada a las responsabilidades de su trabajo. El personal recibirá capacitación al momento de su contratación y cursos de actualización en intervalos de tiempo prescritos. La documentación de la capacitación está disponible.	El auditor revisa el programa de capacitación requerida y examina los registros de capacitación como evidencia del cumplimiento.	La empresa desarrolla e implementa la capacitación requerida.
1.4.2.	El personal con responsabilidades de inocuidad alimentaria recibirá la suficiente capacitación acorde a sus responsabilidades.	La persona designada para responsabilidades en inocuidad alimentaria demuestra conocimiento de los principios de inocuidad alimentaria. Esta persona designada ha completado como mínimo un curso formal / taller de inocuidad alimentaria o tiene el conocimiento por su experiencia laboral.	El auditor revisa la evidencia de la formación de la persona designada a la inocuidad alimentaria, tales como un título, un certificado de un curso o recibo, o la asistencia a una reunión de inocuidad alimentaria relevante, o un registro de capacitación en la empresa. Si la empresa aprueba la auditoría de inocuidad alimentaria, la formación de la persona en inocuidad alimentaria se considera adecuada.	La persona debe obtener una capacitación verificable en inocuidad alimentaria.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
1.4.3	Los contratistas serán sujetos a los mismos estándares de inocuidad alimentaria tal como si fuesen empleados.	La empresa deberá tener procedimientos y/o registros para demostrar que los contratistas cuyas actividades pueden afectar la inocuidad alimentaria, han sido informados (al grado que pueda ser verificado) y están en cumplimiento con los requisitos relevantes a los estándares de las Operaciones de Campo y Cosecha.	El auditor verifica la evidencia de la empresa de que los contratistas han sido capacitados al mismo nivel de los empleados en cuanto a los requisitos de inocuidad alimentaria; y si es viable durante la auditoria, el auditor observa el cumplimiento por parte de los contratistas.	La empresa obtiene evidencia, capacita o suspende el uso de contratistas.
1.5.	<b>Muestreo y Análisis</b>			
1.5.1.	Donde el plan de inocuidad alimentaria requiera análisis de laboratorio, estos se llevarán a cabo por un laboratorio BPL (buenas prácticas de laboratorio) utilizando métodos validados.	La empresa utilizará laboratorios que como mínimo hayan pasado por una auditoría de buenas prácticas de laboratorio (BPL) o, que participan en un programa de ensayo de aptitud y utilizan el Manual Analítico de Bacteriología (MAB) de la FDA, AOAC Internacional o métodos de ensayo que han sido validados para detectar o cuantificar el /los organismo(s) o químico(s).	El auditor revisa la evidencia que la empresa solo ha utilizado laboratorios BPL y que han usado métodos validados.	La empresa discontinua el uso de laboratorios no BPL y de métodos de ensayo no validados.
1.5.2.	Donde el plan de inocuidad alimentaria requiere análisis microbiológicos, las muestras se deberán obtener en concordancia con procedimientos de muestreo establecidos.	La empresa utiliza un protocolo escrito de muestreo para coleccionar las muestras para análisis microbiológicos.	El auditor observa que la empresa tiene un protocolo de muestreo para cada tipo de análisis microbiológico requerido en el plan de inocuidad alimentaria.	La empresa desarrolla u obtiene protocolos escritos de muestreo para cada tipo de análisis microbiológico requerido en su plan de inocuidad alimentaria.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
1.5.3.	Se tienen que documentar los análisis, sus resultados y las medidas tomadas.	Se registran todos los resultados de los análisis microbiológicos requeridos en el plan de inocuidad alimentaria de la empresa y los registros se archivarán durante dos años.	El auditor revisa el mantenimiento de los registros de los análisis microbiológicos de la empresa.	La empresa guardará como mínimo durante dos años los registros de todos los análisis microbiológicos requeridos.
1.5.4.	Todos los análisis requeridos deberán incluir los procedimientos de los ensayos y las medidas a tomar basadas sobre los resultados.	Para todos los análisis microbiológicos requeridos por el plan de inocuidad alimentaria, la empresa tiene un procedimiento escrito de ensayos que incluye la frecuencia de los ensayos, muestreo, procedimientos de ensayo, responsabilidades y medidas a tomar basadas sobre los resultados. Si se analiza el producto acabado respecto a patógenos u otros adulterantes, los procedimientos de la empresa requieren que este producto no será distribuido fuera del control de la empresa hasta que se hayan recibido los resultados de los análisis.	El auditor revisa que los procedimientos de los análisis microbiológicos de la empresa están completos.	La empresa modifica los procedimientos de análisis para que estén completos y que cumplan con las expectativas del plan de inocuidad alimentaria.
1.6.	<b>Trazabilidad</b>			
1.6.1.	Se establecerá un programa de trazabilidad documentado.	Se deberán mantener registros que permitan la reconciliación del producto entregado a los destinatarios (un paso adelante) con excepción de las ventas directas al consumidor. Se mantendrán registros que enlacen el producto con su fuente o los insumos de producción, por ejemplo enmiendas al suelo, fertilizantes, semillas/plántulas, agroquímicos, preparaciones caseras (un paso atrás). Los registros deben incluir la fecha de cosecha, cantidades, identificación de la granja/rancho/campo/huerta (sección o bloque), compañía transportista y cliente destinatario. Se puede incluir información adicional. El contenido y retención de los registros debe ser consistente con la normativa predominante.	El auditor revisa el programa de trazabilidad y comprueba la capacidad de la empresa de rastrear el producto con exactitud, un paso adelante y un paso atrás.	La empresa establece un programa de trazabilidad efectivo.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
1.6.2.	Un ejercicio de trazabilidad - un paso atrás y un paso adelante - se llevará a cabo por lo menos una vez al año.	El ejercicio de rastreo hacia atrás y hacia adelante logrará una trazabilidad exacta dentro de 4 horas o como lo exijan las normativas aplicables. El ejercicio de trazabilidad logrará una reconciliación del 100% de los productos a los destinatarios.	El auditor revisa los registros del ejercicio de rastreo más reciente. Si no se hizo ningún ejercicio de trazabilidad el año pasado, la empresa llevará a cabo el ejercicio durante la auditoría.	La empresa lleva a cabo el ejercicio y/o mejoras en el programa de trazabilidad para conseguir una conciliación exacta.
1.7.	Programa de retiro de producto del mercado			
1.7.1.	Se establecerá un programa documentado que incluya procedimientos escritos para el retiro de producto del mercado.	El programa para el retiro de producto del mercado tendrá un equipo designado. Por lo menos una vez al año se llevará a cabo un ejercicio simulado del retiro de producto en la empresa auditada. El retiro simulado incluirá el ejercicio de rastreo hacia atrás y hacia adelante, y será completado tal y como está establecido en el programa y cumplirá con las normativas aplicables.	El auditor revisa los registros del retiro de producto simulado más reciente realizado por la empresa.	La empresa crea el equipo para el retiro de producto del mercado, desarrolla el plan de retiro y comprueba la efectividad del plan.
1.8.	Acciones correctivas			
1.8.1.	La empresa dispone de procedimientos documentados de acciones correctivas.	Se necesita una acción correctiva documentada para cada observación o auditoría que contiene una no-conformidad con los requisitos de inocuidad alimentaria. La responsabilidad, métodos y plazos para llevar a cabo las acciones correctivas serán documentados e implementados.	El auditor revisa los procedimientos de acciones correctivas y examina los registros como evidencia de su cumplimiento.	La empresa desarrolla e implementa procedimientos para llevar a cabo acciones correctivas.
1.9.	Auditorías internas			
1.9.1.	La empresa tendrá procedimientos documentados para realizar sus auditorías internas.	La auditoría interna se llevará a cabo al menos una vez al año, por una persona asignada que tenga conocimiento de esta norma y utiliza la misma para realizar la auditoría interna. Se auditarán todos los aspectos del plan de inocuidad alimentaria y se establecerá un registro escrito de las acciones correctivas requeridas.	El auditor revisa los procedimientos de las auditorías internas y examina los registros como evidencia de su cumplimiento.	La empresa desarrolla e implementa procedimientos de auditoría interna.
<b>2.</b>	<b>Producción de campo</b>			
2.1.	Historial y evaluación del campo			

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.1.1.	El plan de inocuidad alimentaria deberá, inicialmente y posteriormente por lo menos una vez al año, evaluar y documentar los riesgos asociados con el historial de uso de la tierra y las tierras adyacentes incluyendo equipos y estructuras.	Cuando el historial de uso de la tierra o tierras adyacentes indica la posibilidad de contaminación física, química o biológica, se deberán llevar a cabo y documentar controles preventivos para mitigar los riesgos de inocuidad alimentaria. Por lo menos anualmente se hará y documentará una reevaluación de las condiciones ambientales o cuando haya conocimiento de cambios en los riesgos desde la última evaluación. La evaluación deberá incluir instalaciones de producción interior y estructuras como invernaderos e hidropónicos.	El auditor revisa el plan de inocuidad alimentaria para verificar que los riesgos asociados con el historial del uso de la tierra, tierras adyacentes e instalaciones de producción interior han sido evaluadas por lo menos una vez al año y se han implementado los controles preventivos para los riesgos identificados.	La empresa evalúa y documenta los riesgos asociados con el uso de la tierra, tierras adyacentes e instalaciones de producción interior e implementa controles preventivos para los riesgos identificados.
2.1.2.	Para producción interior e instalaciones de almacenamiento en campo, las instalaciones deben ser diseñadas, construidas y mantenidas de manera que se prevenga la contaminación del producto.	Las estructuras y superficies (pisos, paredes, techos, puertas, marcos, compuertas, etc.) de las instalaciones y equipos deberán construirse de tal manera que faciliten su limpieza y saneamiento, y que no sirvan de refugio para contaminantes o plagas. Las áreas refrigeradas y heladas de carga deberán estar selladas, drenadas y con la pendiente apropiada. Las instalaciones, conductos, tuberías y estructuras superiores deberán estar instaladas y mantenidas de modo que los goteos y la condensación no contaminen el producto, la materia prima ni las superficies de contacto de los productos. Las bandejas y drenajes están diseñados para asegurar que la condensación no se convierta en una fuente de contaminación. Las tomas de aire no se deben colocar cerca de fuentes potenciales de contaminación.	El auditor revisa las instalaciones y equipos para verificar que éstas se pueden limpiar y mantener para evitar la contaminación del producto.	Se corrigen las deficiencias de las instalaciones. El producto afectado por posible contaminación se evalúa para su disposición adecuada.
2.2.	<b>Salud de los trabajadores/ Higiene y baños (servicios sanitarios) / lavamanos</b>			
2.2.1.	La empresa debe tener una política para baños, higiene y salud.	Cada empresa debe establecer políticas por escrito para sus operaciones específicas, las cuales deben cumplir con las normativas vigentes de salud del trabajador y prácticas de higiene.	El auditor se asegura que existan las políticas para baños, higiene y salud.	La empresa desarrolla las políticas por escrito que cubran baños, higiene y salud.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.2.2.	Los empleados y las visitas deberán seguir todas las prácticas de higiene tal y como lo designa la empresa.	Las políticas de higiene de la empresa son obligatorias para todos los empleados, contratistas, visitas, compradores, inspectores de productos, auditores y otro personal en las instalaciones. La empresa designará al personal supervisor competente para garantizar el cumplimiento de los requerimientos en esta sección.	El auditor observa al personal durante el trabajo para evidenciar el cumplimiento.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.3.	Los baños se diseñan, construyen y ubican de manera que se minimice el riesgo potencial de contaminación del producto y están directamente accesibles para su mantenimiento.	Las instalaciones de baños y lavamanos se encuentran presentes, dan servicio durante la operación, y son mantenidos de tal manera que no representen un riesgo para el producto u otra oportunidad de contaminación.	El auditor verifica visualmente y por registros que las instalaciones de baños y lavamanos no estén ubicados, ni tengan fugas, ni sean utilizados de una manera que suponga un riesgo de contaminación del producto.	Las instalaciones de baños y lavamanos se reemplazan, reparan o reubican para su cumplimiento.
2.2.4.	Deberá haber un número adecuado de baños, de fácil acceso a los empleados y en cumplimiento con las regulaciones aplicables.	La empresa tendrá que verificar que el número de baños y su ubicación en relación con los empleados, cumpla con la más estricta de las regulaciones federales, estatales o locales.	El auditor verifica si el número de baños disponibles y su ubicación cumplen con la normativa vigente para el número de empleados.	La empresa adquiere un número suficiente de baños para su cumplimiento.
2.2.5.	Los baños y estaciones de lavado se deben mantener limpios y en buena condición sanitaria.	El papel higiénico debe estar disponible en los baños. Las estaciones de lavado deben ser ubicadas junto con las unidades sanitarias de campo e incluyen lavamanos con agua que cumpla con los estándares microbiológicos de agua potable, jabón para manos, toallas desechables u otro dispositivo para el secado de manos, un contenedor para para echar las toallas y un tanque para capturar el agua utilizada en los lavamanos para su eliminación. Estas estaciones deberán estar presentes dentro o junto a los baños.	El auditor observa los baños y lavamanos para evidenciar su cumplimiento. El auditor observa el registro u otra evidencia de un sistema documentado para dar seguimiento a la limpieza de los baños.	Los baños o lavamanos se reemplazan, reparan o reciben mantenimiento para su cumplimiento.



	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.2.6.	El personal deberá lavarse las manos en cualquier momento que sus manos representen una fuente de contaminación.	El personal se deberá lavar las manos antes de empezar a trabajar, después de cada ida al baño, después de haber usado un pañuelo de tela o desechable, tras haber manejado material contaminado, después de fumar, comer o beber, después de las pausas y antes de volver al trabajo y siempre que las manos puedan llegar a ser una fuente de contaminación.	El auditor observa al personal de campo para evidenciar cumplimiento.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.7.	Se colocan señales que requieran el lavado de manos.	La señalización estará disponible en los idiomas correspondientes y/o imágenes cerca de los lavamanos requiriendo a las personas que se laven las manos después de cada vez que usen el baño.	El auditor verifica si la señalización se encuentra cerca de todos los lavamanos y en los idiomas correspondientes o en forma de imágenes para comunicar claramente los requerimientos a todos los empleados.	La empresa obtiene y coloca la señalización para su cumplimiento.
2.2.8.	La indumentaria, incluyendo calzado, será efectivamente mantenida y usada de manera que se proteja el producto contra el riesgo de contaminación.	La empresa deberá tener una política que indique que la indumentaria de los empleados debe estar limpia al inicio del día y que sea apropiada para la operación.	El auditor revisa la política de la empresa y observa si los empleados cumplen con ésta.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo el reentrenamiento.
2.2.9.	Si se usan guantes, la empresa debe tener una política de uso de guantes.	Si se usan guantes de goma, desechables o de otro tipo en contacto con el producto, la empresa debe tener una política sobre uso de guantes que especifique cómo y cuándo se tienen que usar, limpiar, reemplazar y guardarse. La política estará en cumplimiento con las prácticas actuales de la industria o los requerimientos regulatorios para ese producto.	Si se usan guantes, el auditor observa su uso para el cumplimiento con las políticas de la empresa y las prácticas actuales de la industria o los requerimientos regulatorios.	La empresa desarrolla o revisa la política de uso de guantes. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.2.10.	Si se usa indumentaria de protección, ésta deberá ser mantenida, guardada, lavada y usada de manera que se proteja el producto contra el riesgo de contaminación.	Si se usa indumentaria de protección en proximidad al producto la empresa debe tener una política o procedimientos de cómo y cuándo la indumentaria de producción se debe usar, limpiar, reemplazar y guardar. La política estará en cumplimiento con las prácticas actuales de la industria o los requerimientos regulatorios para ese producto.	Si se usa indumentaria de protección, el auditor observa su uso para el cumplimiento con las políticas de la empresa y las prácticas actuales de la industria o los requerimientos regulatorios.	La empresa desarrolla o revisa las políticas o procedimientos de la indumentaria de protección. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.11.	Cuando sea apropiado, se pondrán a disposición estantes y/o contenedores o un área designada para guardar indumentaria de protección y herramientas usadas por los empleados.	Cuando los empleados usan indumentaria protectora tales como delantales y guantes, la empresa tendrá una política que indique la manera en que la indumentaria y herramientas deben almacenarse cuando no estén siendo utilizadas para prevenir una posible contaminación.	Si los empleados utilizan indumentaria protectora, el auditor observa si las áreas para su almacenamiento están designadas, disponibles y en uso.	La empresa obtiene y coloca tantos estantes y contenedores como sean necesarios. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento.
2.2.12.	El uso de joyería, piercings corporales y otros objetos sueltos (ej. uñas postizas) deberá estar en cumplimiento con la política de la empresa y la normativa vigente.	La empresa tendrá una política de que efectos personales tales como joyería, relojes u otros artículos no deben ser usados o introducidos en las áreas de producción de frutas y vegetales frescos si ellos representan un riesgo a la inocuidad y calidad del alimento. La política estará en cumplimiento con las prácticas actuales de la industria o los requerimientos normativos para ese producto.	El auditor observa al personal para evidenciar el cumplimiento.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.2.13.	El uso de cubre cabellos deberá estar conforme a la política de la empresa y la normativa vigente.	La empresa deberá tener una política respecto al uso de cubre cabellos (ej. redecillas, redes de barbas, gorros), en cumplimiento con la normativa vigente.	El auditor revisa la política de la empresa y observa si los empleados cumplen con esta.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo el reentrenamiento.
2.2.14.	Las pertenencias de los empleados se deberán guardar en áreas designadas.	La empresa deberá tener una política sobre dónde y cómo se guardarán las pertenencias de los empleados de modo que no puedan ser una fuente de contaminación del producto.	El auditor observa al personal en el campo para evidenciar el cumplimiento.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.15.	Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (excepto agua), orinar, defecar o escupir en cualquier área de producción.	La empresa deberá tener una política que prohíba fumar, comer, masticar chicle o tabaco, beber (excepto agua), a excepción de en las áreas designadas. Dichas áreas serán designadas de modo que no puedan ser una fuente de contaminación. La empresa debe tener una política que prohíba orinar o defecar en cualquier área de producción.	El auditor observa al personal en el campo para evidenciar el cumplimiento.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.2.16.	La empresa deberá tener una política escrita de manera que las áreas de descanso estén ubicadas donde no representen una fuente de contaminación del producto.	Las áreas de descanso deberán estar designadas y ubicadas lejos de las zonas de contacto/manejo de alimentos y el equipo de producción.	El auditor observa las áreas de descanso para evidenciar el cumplimiento con la política de la empresa.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.17.	Deberá haber agua para beber disponible para todos los empleados en el campo.	El agua para beber debe cumplir con los estándares de agua potable, debe ser de fácil acceso a los empleados en el campo y en cumplimiento con las regulaciones aplicables. Debe haber agua embotellada o estaciones de agua potable con vasos desechables y contenedores de basura disponibles para todos los empleados en el campo.	El auditor revisa la evidencia de la accesibilidad al agua para beber y la evidencia proporcionada por la empresa de que el agua suministrada al personal cumple con los estándares de agua potable.	La empresa proporciona agua para beber a los empleados en el campo que cumple con la regulación prevalente.
2.2.18.	Los trabajadores y personal de campo que muestran indicios de enfermedad serán restringidos del contacto directo con el producto o con las superficies que entran en contacto con alimentos.	La empresa debe tener políticas escritas que restringen a los empleados que muestran indicios de enfermedad (ej. vómitos, ictericia, diarrea) del contacto con el producto o con superficies que entran en contacto con alimentos. La política debe requerir que cualquier persona afectada inmediatamente reporte la enfermedad o los síntomas de la enfermedad a la gerencia.	El auditor revisa las políticas y observa al personal en el campo para evidenciar el cumplimiento.	La empresa desarrolla e implementa la política. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.19.	El personal que tenga heridas expuestas, llagas o lesiones no debe involucrarse en el manejo del producto.	Heridas o abrasiones menores de partes expuestas del cuerpo son aceptables si están protegidas con una cubierta impermeable, un vendaje o guante. Los vendajes en las manos deben estar cubiertos con guantes conforme a la política de guantes de la empresa.	El auditor observa el personal en el campo para evidenciar su cumplimiento.	Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.2.20.	La empresa debe tener una política de sangre y fluidos corporales.	Deberá existir una política por escrito especificando el procedimiento del manejo/disposición del alimento o superficies en contacto con el producto que han estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.	El auditor revisa la política y observa la operación para evidenciar su cumplimiento.	La empresa desarrolla e implementa la política. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.2.21.	Botiquines de primeros auxilios deben estar accesibles a todo el personal.	Los botiquines deben estar fácilmente disponibles en las cercanías del trabajo de campo y mantenerse de acuerdo a las normativas vigentes. Los contenidos de los botiquines se mantendrán en condiciones sanitarias y de uso.	El auditor observa que exista la previsión de que los botiquines de primeros auxilios estén rápidamente disponibles en las cercanías del trabajo de campo y que estén equipados de acuerdo a las normativas vigentes.	La empresa obtiene y equipa un botiquín de primeros auxilios y asegura que esté rápidamente disponible cerca del personal en el campo.
2.3.	Insumos agrícolas / Productos fitosanitarios			
2.3.1.	El uso de insumos agrícolas debe cumplir con las instrucciones de la etiqueta y la normativa predominante.	Los insumos agrícolas, incluyendo insumos post-cosecha tales como biocidas, ceras y productos fitosanitarios, deben estar registrados para tal uso conforme a la normativa predominante, y deben ser utilizados de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta incluyendo dosis de aplicación, normas de protección de trabajadores, equipo de protección personal, eliminación de envases, almacenamiento, y todos los requisitos especificados para el insumo químico o el compuesto. Se deben mantener los registros de uso.	El auditor revisa los registros de uso de insumos agrícolas aplicados como evidencia del uso adecuado o las instrucciones de la etiqueta.	La empresa desarrolla y archiva los registros del uso de insumos agrícolas y mantiene evidencia de su uso adecuado. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento en caso necesario. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.3.2.	Si el producto se destina para la exportación, el uso de insumos agrícolas incluyendo insumos post-cosecha deberá considerar los requisitos del país de destino previsto.	La empresa debe tener procedimientos, tales como la revisión de intervalos pre-cosecha y dosis de aplicación, suficientes para cumplir con los requisitos de ingreso de límites máximos de residuos (LMR) del país(es) donde el producto se pretende comercializar, si es que se conocen durante la producción.	El auditor revisa el procedimiento de la empresa para verificar el cumplimiento de las restricciones de insumos agrícolas en los países de destino. Si se desconoce el país de destino durante la producción, este requisito no aplica.	La empresa desarrolla procedimientos y desvía los productos no conformes a un mercado en el que el producto satisface las normas.
2.3.3.	Los insumos agrícolas deben ser aplicados por personal entrenado, autorizado o certificado según las exigencias de la normativa predominante.	La empresa mantiene registros que demuestran que el personal responsable de las aplicaciones de insumos agrícolas está capacitado y/o autorizado o supervisado por personal autorizado de acuerdo con la normativa predominante.	El auditor revisa los registros que demuestran que el personal de aplicación esté autorizado y/o capacitado conforme a la normativa predominante.	La empresa emplea personal de aplicación que está adecuadamente autorizado y/o capacitado.
2.3.4.	El agua utilizada con los insumos agrícolas no debe ser una fuente de contaminación para el producto o el campo.	El agua utilizada para diluir o aplicar los insumos agrícolas debe ser de una fuente que esté en cumplimiento con la evaluación de riesgos del sistema de agua y el plan de manejo de agua, y que sean consistentes con las prácticas actuales de la industria o requerimientos normativos para ese producto.	El auditor revisa la evaluación de riesgos del sistema de agua para evidenciar que el agua utilizada con los insumos agrícolas ha sido considerada, y que las políticas de uso de insumos agrícolas cumplen con la evaluación de riesgos del sistema de agua.	La empresa revisa la evaluación de riesgos del sistema de agua. La empresa utiliza fuentes de agua que estén en cumplimiento con la evaluación de riesgos de agua. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.3.5.	El desecho de insumos agrícolas no debe ser una fuente de contaminación para el producto o para el campo.	La empresa debe tener procedimientos para el desecho de residuos químicos agrícolas y para la limpieza del equipo de aplicación que protejan contra la contaminación del producto y las áreas de producción.	El auditor revisa los procedimientos y observa los registros del manejo de químicos para evidencia del cumplimiento.	La empresa desarrolla e implementa procedimientos. Se toman medidas para mitigar cualquier evento de contaminación.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.4.	Agua para uso Agrícola			
2.4.1.	Descripción del Sistema de Agua			
2.4.1.1.	Una descripción del sistema de agua debe estar disponible para su revisión.	Las fuentes de agua y las zonas de producción a las que estas sirven se documentarán y se actualizarán. La descripción incluirá uno o más de los siguientes medios: mapas, fotos, dibujos (dibujos a mano son aceptables) u otros medios para describir la ubicación de la(s) fuente(s) de agua, instalaciones permanentes y el flujo del sistema de agua (incluidos sistemas de retención, reservorios o cualquier captación de agua para el reúso). Las instalaciones permanentes incluyen pozos, compuertas, reservorios, válvulas, tuberías de retorno, y otras configuraciones sobre suelo que constituyen un sistema de irrigación completo se deberán documentar de tal manera que permita su ubicación en el campo.	El auditor revisa la descripción o el mapa del sistema de agua y comprueba la exactitud durante la inspección de campo.	La empresa desarrolla o corrige la descripción o el mapa del sistema de agua.
2.4.1.2.	La fuente de agua debe estar en cumplimiento con las regulaciones prevalentes.	El agua de uso agrícola deberá ser abastecida de una fuente y de una manera que este en cumplimiento con las regulaciones prevalentes.	El auditor determina si la fuente de agua cumple con las regulaciones relevantes para el uso propuesto del agua.	La empresa suspende el uso de la fuente hasta que esté en cumplimiento con las regulaciones. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.4.1.3.	No deberá existir una conexión cruzada entre sistemas de agua agrícola y sistemas de desecho humano o animal.	Los sistemas de agua con el propósito de transportar desechos no tratados de origen humano o animal deberán estar separados del sistema de transporte utilizado para el suministro de agua de uso agrícola.	El auditor revisa los sistemas de agua para ver si existen conexiones cruzadas con los sistemas de desecho humano o animal.	La empresa suspende el uso del sistema hasta que estos sean separados.
2.4.2.	Evaluación de Riesgos del Sistema de Agua			

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.4.2.1.	Se debe realizar y documentar una evaluación inicial de riesgos que considere un historial de los resultados de análisis de fuentes de agua, las características del cultivo, la etapa del cultivo y el método de aplicación.	Se deberá realizar una revisión o una nueva evaluación cada temporada y cada vez que se haga un cambio al sistema o cuando ocurra una situación que podría introducir una oportunidad para contaminar el sistema. La evaluación de riesgos deberá incluir peligros potenciales físicos, químicos, y biológicos y procedimientos de control de peligros para el sistema de distribución de agua.	El auditor revisa que la evaluación de riesgos considera los riesgos potenciales de una manera completa.	La empresa desarrolla o actualiza la evaluación de riesgos.
2.4.3.	<b>Plan de Manejo de Agua</b>			
2.4.3.1.	Existirá un plan de manejo de agua para mitigar los riesgos asociados con el sistema de agua de forma continua.	El plan de manejo de agua deberá incluir lo siguiente: controles preventivos, monitoreo, procedimientos de verificación, acciones correctivas y documentación. El plan será revisado siguiendo cualquier cambio a la evaluación de riesgos del sistema de agua y debidamente ajustado para incorporar dichos cambios. Se debe documentar el entrenamiento y/o reentrenamiento del personal que tiene responsabilidades de supervisión o ejecución.	El auditor revisa el plan de manejo de agua para verificar la precisión y su integridad respecto a la evaluación de riesgos.	La empresa desarrolla o actualiza el plan de manejo de agua.
2.4.3.2.	El análisis de agua debe formar parte del plan de manejo de agua, según indicado por la evaluación de riesgos del agua y los estándares actuales de la industria o regulaciones prevalentes para los productos cultivados.	Según lo indicado habrá un procedimiento escrito para el análisis del agua durante la temporada de producción y cosecha, el cual incluye la frecuencia de muestreo, quien toma las muestras, donde se toman las muestras, como se toman las muestras, el tipo de análisis y el criterio de aceptación. Si toda el agua de uso agrícola se obtiene de una fuente municipal, el análisis municipal será suficiente. La frecuencia de análisis y el punto de muestreo deberán ser determinados según la evaluación de riesgos y los estándares actuales de la industria para los productos cultivados.	El auditor verifica que el programa de análisis de agua está en cumplimiento con la evaluación de riesgo y los estándares actuales de la industria, y que está incluido en el plan de manejo del agua.	La empresa desarrolla un programa de análisis consistente con los riesgos identificados en la evaluación de riesgos y con los estándares actuales de la industria para los productos cultivados.



	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.4.3.3.	El programa de análisis será implementado de una manera consistente con el plan de manejo de agua.	Los análisis deberán realizarse y documentarse de acuerdo a los procedimientos descritos en el plan de manejo de agua.	El auditor revisa los registros de análisis en cumplimiento con el plan escrito.	La empresa revisará que los análisis estén en cumplimiento con el plan escrito. Las acciones correctivas notadas en el plan de manejo de agua deberán ser seguidas hasta que las condiciones hayan sido mitigadas y la no conformidad se haya resuelto.
2.5.	<b>Control de Animales</b>			
2.5.1.	La empresa tiene una evaluación de riesgos escrita acerca de la actividad animal en y alrededor del área de producción.	Habrà una evaluación escrita de los campos de producción y las tierras adyacentes antes de cada temporada de producción, enfocándose en la actividad de animales domésticos y silvestres incluyendo operaciones de pastoreo y operaciones de alimentación de animales confinados, notando las características del cultivo, el tipo y número aproximado de animales, proximidad al campo de cultivo, fuentes de agua, y otros factores relevantes.	El auditor revisa la evaluación escrita para asegurar que esta se llevó a cabo esta temporada y que está completa.	La empresa realiza y documenta la evaluación.
2.5.2.	La empresa monitorea rutinariamente la actividad animal en y alrededor del área de cultivo durante la temporada de producción.	Deberà haber un monitoreo programado de los campos de cultivo y las tierras adyacentes buscando evidencia de la actividad animal. Se establecerà una frecuencia de monitoreo y evaluación basándose en los factores de producción tales como el cultivo, geografía, y otras condiciones.	El auditor revisa los registros de monitoreo para asegurar que la frecuencia del monitoreo es consistente con el programa.	La empresa desarrolla e implementa un programa de monitoreo.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.5.3.	Basado en la evaluación de riesgos, deberá haber medidas para prevenir o minimizar el potencial de una contaminación por animales, incluyendo animales domésticos utilizados en las operaciones de cultivo.	La empresa deberá tener acciones apropiadas al riesgo para prevenir o minimizar el potencial de contaminación del producto con patógenos de heces animales, incluyendo aquellas de animales domésticos utilizados en las operaciones de cultivo. Deberá haber un registro escrito de cualquier mitigación o acción correctiva. Las medidas preventivas y las acciones correctivas deben cumplir con todas las regulaciones locales, estatales y federales relacionadas al control animal y conservación de los recursos naturales.	El auditor revisa las medidas preventivas y los planes de acciones correctivas.	La empresa desarrolla e implementa acciones correctivas apropiadas al riesgo para las intrusiones animales que pudiesen razonablemente contaminar el producto en el campo.
2.6.	<b>Enmiendas al Suelo</b>			
2.6.1.	El plan de inocuidad alimentaria incluirá los riesgos, preparación, uso y almacenamiento de las enmiendas al suelo.	Si se utilizan enmiendas al suelo de origen animal o biosólidos, se debe documentar los registros de composición, fechas de tratamiento, métodos utilizados y fechas de aplicación. Se deben documentar evidencias del procesamiento adecuado para eliminar patógenos que afectan a los humanos, tales como cartas de garantía, certificado de análisis (COA) o cualquier resultado de análisis o dato de verificación (ej. tiempo y temperatura) que demuestre cumplimiento con el proceso o estándares microbianos. Dichas enmiendas de suelo deben ser producidas y aplicadas de acuerdo con regulaciones federales, estatales o locales aplicables.	El auditor revisa que los registros de enmiendas de suelo están completos y evidencia el cumplimiento con regulaciones prevalentes. Si se usan biosólidos, deben ser mencionados.	La empresa suspende el uso de biosólidos o enmiendas de suelo de origen animal sin tratar, parcialmente tratadas o no documentadas. La empresa desarrolla e implementa políticas para obtener información sobre tratamientos de todas las enmiendas de suelo de origen animal.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.6.2.	Si se aplica una enmienda de suelo que contiene estiércol sin tratar o parcialmente tratado, se deberá usar de tal manera que no sirva como Fuente de contaminación del producto.	Si se aplica tal producto, deberá existir documentación acerca de la composición, tiempo y método de aplicación. Tal uso será consistente con las prácticas actuales de la industria o con las restricciones regulatorias para ese producto.	El auditor revisa los registros de uso de enmiendas de suelo que contengan estiércol sin tratar o parcialmente tratado.	La empresa suspende el uso o desarrolla e implementa políticas para el uso seguro de enmiendas de suelo de origen animal que puedan contener estiércol sin tratar o parcialmente tratado. Los productos cultivados sin dichos controles serán desviados a procesos con tratamiento térmico o destruidos.
2.7.	<b>Vehículos, Equipos, Herramientas y Utensilios</b>			
2.7.1.	Se identifican los equipos, vehículos, herramientas, utensilios y otros artículos o materiales usados en operaciones del cultivo que podrían estar en contacto con el producto.	La empresa mantiene una lista de los equipos, vehículos, herramientas, utensilios y otros artículos o materiales que puedan representar un riesgo de contaminación para el producto durante su uso normal.	El auditor revisa que la lista este completa.	La empresa desarrolla una lista de equipos, vehículos, herramientas y utensilios que puedan representar un riesgo de contaminación para el producto durante su uso normal.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.7.2.	Los equipos, vehículos, herramientas y utensilios utilizados en las operaciones de cultivo que entren en contacto con el producto están en buen estado y no son una fuente de contaminación del producto.	La empresa desarrollará, implementará y programará procedimientos de reparación, limpieza, saneamiento, almacenamiento y manejo de todas las superficies que entren en contacto con alimentos para reducir y controlar el potencial de contaminación. Según sea necesario para la inocuidad alimentaria los vehículos y equipos deben estar adecuadamente calibrados, operados, mantenidos y utilizados para su uso específico. Se previene que el flujo de tráfico de los equipos que se dirigen a los campos en cosecha pasen a través de un área con estiércol sin tratar. Estos procedimientos deben estar documentados. Las herramientas, utensilios y equipos que entran en contacto con el producto deben estar hechos de materiales que se puedan limpiar y sanear. Estos procedimientos incluyen equipos y vehículos que no están en el campo frecuentemente.	El auditor observa los vehículos, equipos, herramientas y utensilios de producción y cosecha que puedan entrar en contacto con el producto para evidenciar riesgos de inocuidad alimentaria. El auditor revisa los registros de mantenimiento, limpieza y saneamiento que demuestren cumplimiento con los procedimientos.	La empresa desarrolla procedimientos de mantenimiento, limpieza y saneamiento para equipos, vehículos, herramientas y utensilios que podrían representar un riesgo de contaminación del producto. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.7.3.	Los equipos, vehículos, herramientas y utensilios deberán ser controlados de manera que no sean una fuente de peligros químicos.	La empresa deberá tener un procedimiento escrito para lidiar con derrames y fugas (gasolina, aceite, fluidos hidráulicos) que podrían ocurrir durante la operación del equipo en el campo.	El auditor observa los vehículos, equipos, herramientas y utensilios de producción y cosecha que puedan entrar en contacto con el producto para evidenciar riesgos de inocuidad alimentaria.	La empresa repara fugas y limpia cualquier superficie de contacto con alimentos. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
2.7.4.	Los equipos, vehículos, herramientas y utensilios deberán ser controlados de manera que no sean una fuente de peligros físicos.	La empresa tiene una política de vidrio y plástico quebradizo que lidia con vidrios en el equipo de producción y áreas de cultivo. Se documentaran las inspecciones realizadas en cumplimiento con esta política.	El auditor observa los vehículos, equipos, herramientas y utensilios de producción y cosecha que puedan entrar en contacto con el producto para evidenciar riesgos de inocuidad alimentaria y para el cumplimiento con la política de vidrio y plástico quebradizo.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo el reentrenamiento. Se mitiga la fuente de riesgo de inocuidad alimentaria.
2.7.5.	Los procedimientos de limpieza y saneamiento no representan un riesgo de contaminación del producto.	Las operaciones de limpieza y saneamiento del equipo se llevarán a cabo lejos del producto y otros equipos para reducir el potencial de contaminación. El agua utilizada para la limpieza y saneamiento debe cumplir con los estándares microbianos de agua potable.	El auditor revisa los procedimientos de limpieza y saneamiento buscando pasos que prevengan la contaminación del producto y observa la evidencia del cumplimiento de la empresa.	La empresa desarrolla e implementa procedimientos. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
2.7.6.	Los tanques de agua se limpian a una frecuencia suficiente para no convertirse en una fuente de contaminación.	Deberán existir procedimientos escritos para la limpieza de tanques de agua, tales como los utilizados para el control de polvo (en caminos), cuya agua puede entrar en contacto con el producto en el campo.	El auditor revisa los procedimientos de limpieza de los tanques de agua buscando pasos que prevengan la contaminación del producto y observa la evidencia del cumplimiento de la empresa.	La empresa desarrolla e implementa procedimientos. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
<b>3.</b>	<b>Cosecha</b>			
3.1.	Evaluación Pre-cosecha			

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
3.1.1.	Se llevará a cabo una evaluación de riesgos pre-cosecha.	La empresa deberá tener un procedimiento de evaluación de pre-cosecha que describa cuando se debe hacer la evaluación y que incluye una evaluación de condiciones que razonablemente puedan resultar en una contaminación física, química, o biológica del producto, y que demuestre que la empresa está en cumplimiento con el plan de inocuidad alimentaria. Los resultados de la evaluación deben ser documentados.	El auditor revisa la evaluación de pre-cosecha más reciente para verificar que esté completa y sea consistente con el plan de inocuidad alimentaria.	La empresa desarrolla e implementa procedimientos de evaluación de pre-cosecha.
3.2.	Agua/Hielo			
3.2.1.	La empresa tiene procedimientos para el uso de agua que entra en contacto con el producto o con superficies de contacto con los alimentos.	Se desarrollarán Procedimientos de Operación Estándar (POE) para todos los usos de agua, incluyendo la programación de cambios de agua. Se realizarán análisis microbianos y/o físicos/químicos (ej. tiras reactivas) tanto como sea apropiado para la operación específica y demostrar cumplimiento con el criterio de aceptación.	El auditor observa que existan los POEs para el uso de agua.	La empresa desarrolla los POEs.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
3.2.2.	Los POEs para el uso de agua hacen referencia a la calidad microbiana del agua o hielo que entra directamente en contacto con el producto cosechado o que se usa en superficies que entran en contacto con el producto.	Si el agua o hielo entra en contacto directamente con el producto cosechado o se usa en superficies que entran en contacto con el producto, desde el campo hasta el último paso de lavado previo a su empaque para el consumidor, o como agente de enfriamiento del empaque para el consumidor, los POEs del uso de agua de la empresa requieren que el agua o hielo usado cumplan con los estándares microbianos de agua potable, tal y como está definido en la normativa predominante. El agua podrá tratarse (ej., con cloro) para lograr el estándar microbiano o para evitar contaminaciones cruzadas. El hielo y agua deben ser obtenidos/producidos, transportados y almacenados en condiciones sanitarias. Consideraciones especiales o variaciones pueden ser apropiadas para ciertos cultivos, ej. arándanos y berros, donde la inundación intencional del campo es parte de las prácticas de producción y cosecha.	El auditor revisa la política de la empresa respecto a la calidad del agua y su transporte y verifica la evidencia de que el agua o hielo que entra en contacto con el producto cosechado o con las superficies de contacto con el producto cumpla con los estándares microbianos para agua potable.	La empresa discontinúa el uso de agua o hielo que no cumple con los estándares microbianos de agua potable. Se lleva y cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.2.3.	Si se recircula el agua se debe mencionar el tratamiento de ésta en los POEs de uso de agua.	Los POEs de uso de agua de la empresa requieren que el agua recirculada sea tratada utilizando un producto antimicrobiano aprobado para prevenir que ésta sea una fuente de contaminación, de acuerdo a la normativa vigente o las practicas específicas de la industria para el producto.	El auditor revisa que los POEs de uso de agua estén completos, y observa que los registros de tratamiento de agua sean adecuados y consistentes.	La empresa suspende el uso de agua recirculada que no está suficientemente tratada para prevenir la contaminación del producto. Se lleva y cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
3.2.4.	Los POEs de uso de agua deben incluir el estado y mantenimiento de los sistemas de suministro de agua.	Los sistemas de suministro de agua deben mantenerse de tal forma que no sirvan como fuente de contaminación con patógenos al producto, fuentes de agua o equipos, o que creen condiciones anti-sanitarias.	El auditor revisa que los POEs incluyan el estado y mantenimiento de los sistemas de suministro de agua y observa los registros de mantenimiento para evidenciar su cumplimiento.	La empresa revisa los POEs e implementa procedimientos de mantenimiento.
3.2.5.	Si es aplicable para el producto específico, los POEs del uso de agua incluyen el control de la temperatura del agua de lavado.	Para productos cuya susceptibilidad a la infiltración microbiana por el agua de lavado ha sido demostrada, se considerará las diferencias térmicas del agua durante la inmersión.	Si aplica para el producto específico que se va a lavar, el auditor revisa el POE respecto a la inclusión del control de la temperatura del agua y revisa los registros de monitoreo para verificar el cumplimiento.	La empresa revisa el POE para incluir y controlar la temperatura del agua de lavado.
3.3.	<b>Contenedores, Recipientes y Materiales de Empaque</b>			
3.3.1.	La empresa tiene una política escrita respecto al almacenamiento de los contenedores para cosecha.	Los contenedores para cosecha serán almacenados de una manera que no sirvan de fuente de contaminación tanto como sea posible y apropiado.	El auditor revisa si la empresa tiene una política respecto al almacenamiento de los contenedores para cosecha que son usados en el campo. El auditor observa las prácticas actuales para verificar el cumplimiento de la política.	La empresa desarrolla la política. Lleva a cabo y documenta el reentrenamiento.
3.3.2.	La empresa tiene una política escrita respecto a la inspección de los contenedores que entran en contacto con alimentos previo a su uso.	Se inspeccionan visualmente los recipientes, cajas, material de empaque, otros contenedores de cosecha y tarimas/paletas que entran en contacto con los alimentos y deben estar limpios, intactos y exentos de cualquier material extraño previo a su uso. Los contenedores deberán tener mantenimiento suficiente de modo que no se conviertan en una fuente de contaminación.	El auditor revisa si la empresa tiene una política respecto a la inspección de los contenedores que entran en contacto con los alimentos y revisa las prácticas actuales para verificar el cumplimiento de la política.	La empresa desarrolla la política. Lleva a cabo y documenta el reentrenamiento.



	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
3.3.3.	La empresa tiene una política escrita sobre que contenedores para cosecha son aceptables.	Los tipos y la construcción de contenedores para cosecha y materiales de empaque serán apropiados para el producto que se cosecha y adecuados para sus usos previstos.	El auditor revisa si la empresa tiene una política referente a qué tipos de contenedores y material de empaque son aceptables para su uso durante la cosecha y observa las prácticas actuales para verificar el cumplimiento de la política.	La empresa desarrolla la política. Lleva a cabo y documenta el reentrenamiento.
3.3.4.	La empresa tiene una política escrita que prohíbe el uso de contenedores para cosecha en otros usos.	Los recipientes, cajas y otros contenedores de cosecha que entran en contacto con los alimentos no deben ser usados para otros propósitos a no ser que estén claramente marcados o etiquetados para ello.	El auditor observa que la empresa tenga una política prohibiendo la utilización de contenedores para cosecha en otro uso a no ser que estén etiquetados de otro modo, y observa las prácticas actuales para verificar el cumplimiento de la política.	La empresa desarrolla la política. Lleva a cabo y documenta el reentrenamiento.
3.4.	<b>Empaque y Manejo en el Campo</b>			
3.4.1.	La empresa debe tener una política escrita que indique que el producto dañado o podrido no debe ser cosechado o debe ser desechado.	Los empleados son entrenados para cosechar solamente el producto en buen estado para su uso específico, y que el producto que ha sido dañado a tal punto que represente un riesgo microbiano de inocuidad alimentaria no debe ser cosechado o debe ser desechado.	El auditor revisa la política escrita y la evidencia del entrenamiento de los empleados. El auditor inspecciona la operación de cosecha o clasificación para evidenciar el cumplimiento.	La empresa desarrolla la política. Lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.4.2.	El producto que entra en contacto con el suelo no debe ser cosechado a menos que éste normalmente crezca en contacto con el suelo.	La empresa ha considerado y desarrollado políticas escritas sobre el producto que entra en contacto con el suelo (ej. caídos). La política debe ser consistente con los estándares de la industria o las normativas vigentes.	El auditor revisa la política escrita y la evidencia del entrenamiento de los empleados. El auditor inspecciona la operación de cosecha o clasificación para evidenciar el cumplimiento.	La empresa desarrolla la política. Lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
3.4.3.	Los procedimientos de cosecha deben incluir medidas para inspeccionar y remover peligros físicos.	La empresa deberá tener procedimientos para detectar vidrio/plásticos rotos y remover posibles contaminaciones físicas tales como vidrio, metal, rocas o cualquier otro material peligros durante la operación de cosecha.	El auditor inspecciona las operaciones de cosecha y clasificación para evidenciar el control de peligros.	La empresa desarrolla procedimientos. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.4.4.	Trapos, toallas y otros materiales de limpieza que puedan representar un riesgo de contaminación cruzada no deben ser usados para limpiar el producto.	La empresa no debe usar trapos u otros materiales de limpieza para limpiar el producto a menos que haya un procedimiento para prevenir la contaminación cruzada.	El auditor revisa si la empresa utiliza trapos u otros materiales para limpiar el producto, si así fuese, cómo la empresa previene la contaminación cruzada entre cada uso.	La empresa suspende el uso de trapos para limpiar el producto o desarrolla procedimientos para prevenir la contaminación cruzada. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.4.5.	Los materiales de empaque deberán ser apropiados para su uso específico.	El empaque que está en contacto con los alimentos deberá ser apropiado al producto cosechado y acorde a su uso específico.	El auditor observa evidencia (ej. información del proveedor, especificaciones del cliente, estándares de la industria, regulaciones vigentes) de que el empaque no cree una condición insegura.	La operación suspende el uso del empaque hasta que pueda obtener información que demuestre su uso seguro. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.4.6.	Los materiales de empaque deberán ser almacenados de manera que se prevenga su contaminación.	El almacén para materiales de empaque deberá ser diseñado para mantenerlos secos, limpios y libres de polvo o residuos de manera que permanezcan aptos para su uso. Se debe tomar cuidado particular para prevenir que los materiales de empaque se conviertan en un sitio de refugio para roedores y otras plagas. Los materiales de empaque serán almacenados separados de químicos peligrosos, sustancias tóxicas y otras fuentes de contaminación.	El auditor inspecciona las áreas de almacenamiento de materiales de empaque para evidenciar su cumplimiento.	La empresa designa un área de almacenamiento y prácticas que reducen los riesgos de contaminación. Los materiales de empaque afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
3.4.7.	La empresa tiene políticas por escrito indicando si se permite que los materiales de empaque estén en contacto directo con el suelo.	Si el producto se empaqueta en el campo la empresa ha considerado y desarrollado políticas escritas acerca de la colocación de los materiales de empaque directamente sobre el suelo o la utilización de un separador físico (ej. contenedor de separación o lámina de separación) es requerida. La política debe ser consistente con los estándares de la industria.	El auditor observa si la empresa tiene una política sobre la colocación del material de empaque directamente en el suelo en el campo de cultivo. El auditor observa que las prácticas actuales estén en cumplimiento con la política.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento.
3.5.	<b>Manejo y Almacenamiento Post-cosecha</b>			
3.5.1.	Los productos cosechados se manejan de manera que no se conviertan en una fuente de contaminación.	La empresa tiene una política que está en cumplimiento con las prácticas actuales de la industria o con los requerimientos regulatorios para ese producto respecto a caminar, pararse encima, o recostarse en el producto, en las superficies de contacto con el alimento o en los materiales de empaque, lo cual podría resultar en contaminación.	El auditor revisa la política de procedimientos de manejo del producto para evidenciar el cumplimiento.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.5.2.	Los materiales que entran en contacto con el producto deberán estar limpios y en buen estado.	La empresa tiene una política indicando que las tarimas/paletas, contenedores, cajas y materiales que entren en contacto con el producto o los contenedores durante el manejo o almacenamiento deben de limpiarse, y si es práctico, sanitizarse lo suficiente de modo que no sean una fuente de contaminación.	El auditor observa que las prácticas actuales estén en cumplimiento con la política.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los materiales afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
3.5.3.	Los productos cosechados deberán almacenarse separados de químicos, los cuales podrían representar un peligro a la inocuidad alimentaria.	Los compuestos químicos, incluyendo los compuestos de limpieza y mantenimiento deben almacenarse en áreas separadas del producto cosechado.	El auditor observa que las prácticas actuales estén en cumplimiento con la política.	La empresa designa un área de almacenamiento y prácticas que reducen los riesgos de contaminación. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
<b>4.</b>	<b>Transporte (desde el Campo a la Bodega de Almacenamiento o a la Empacadora)</b>			
4.1.	Saneamiento y Mantenimiento del Equipo			

	<b>Requisito</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Verificación</b>	<b>Acción correctiva</b>
4.1.1.	La empresa deberá tener una política, procedimientos escritos, y un registro para verificar la limpieza y funcionalidad de las unidades de transporte (ej. camiones).	Las unidades de transporte deberán estar limpias, funcionales y libres de olores desagradables antes de la carga, en cumplimiento con las prácticas actuales de la industria o los requerimientos regulatorios para ese producto. Si se utilizan unidades de refrigeración estas deben funcionar apropiadamente.	El auditor revisa los procedimientos de limpieza e inspección, e inspecciona la limpieza de los vehículos que transportan el producto.	La empresa desarrolla la política. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
4.1.2.	Los procedimientos y equipo de carga/descarga deben minimizar daños al producto y prevenir su contaminación.	Los trabajadores responsables de la carga/descarga del producto deberán tomar medidas para minimizar el potencial de un daño físico al producto, el cual puede introducir o promover el crecimiento de patógenos. El equipo de carga/descarga debe estar limpio y en buen estado de mantenimiento y ser de un tipo adecuado que prevenga la contaminación del producto.	El auditor observa los procedimientos de carga/descarga para evidenciar si estas prácticas pudieran resultar en un daño excesivo del producto. El auditor observa el estado del equipo de carga/descarga y si este es el apropiado.	La empresa revisa los procedimientos. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.
4.1.3.	La basura no deberá entrar en contacto con el producto.	La empresa deberá tener un procedimiento que describa el manejo y transporte de la basura fuera del campo de manera que no represente un riesgo de inocuidad alimentaria.	El auditor revisa los procedimientos de manejo de basura para las operaciones del campo y observa las prácticas de manejo de basura para evidenciar cumplimiento.	La empresa revisa los procedimientos. Se lleva a cabo y documenta el reentrenamiento. Los productos afectados por posible contaminación se evalúan para su disposición adecuada.