

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



Checklist Invernadero

2011



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

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

INTRODUCCION.

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

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

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

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

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

El Protocolo de Inocuidad del Tomate empezó con la 2da edición como base, esforzándose por establecer “requisitos” que fueran tan específicos como fuera posible, pero teniendo en consideración diferentes necesidades basadas en región, sub-clasificación (por ejemplo, tomate redondo vs. roma vs. grape o tomates cherry), operación, tamaño y prácticas 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 Invernadero se aclararon el Procedimiento y la Verificación del auditor para el elemento 2.1, el Procedimiento para el elemento 13.6 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
Invernadero - 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
Invernadero - 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 agrícola y evaluación					
3.	Invernadero					
4.	Suelo y Mejoradores del Suelo					
5.	Agua Agrícola en Pre-cosecha					
6.	Control de plagas y uso de pesticidas					
7.	Agentes desinfectantes usados para el tomate o el equipo utilizados durante la cosecha					
8.	Equipo, contenedores o material de empaque					
9.	Procedimientos de limpieza y lavado.					
10.	Transporte					
11.	Políticas de Higiene y capacitación de empleados					
12.	Educación y capacitación					
13.	Mantenimiento de registros y trazabilidad					

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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

1. RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
1.1	La operación tiene designada a una persona responsable de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.2	La persona responsable tiene constancias de capacitación en inocuidad alimentaria relacionada a tomates.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
1.3	La operación tiene copias actualizadas del "Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Fresh Tomato Supply Chain, Food Safety Programs and Auditing Protocol for the Fresh Tomato Supply Chain - Greenhouse" y documentos adicionales de inocuidad alimentaria como 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 resultan en un riesgo de inocuidad	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

	alimentaria inmediato.		
2. HISTORIA DE LA AGRÍCOLA Y EVALUACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
2.1	Una evaluación ambiental ha sido llevada a cabo, incluyendo riesgos potenciales en la propiedad, uso anterior y terrenos adyacentes.	<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	Los suelos están razonablemente libres de basura, desechos y agua estancada.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.4	El sistema para remover los materiales de desecho del área de manejo del producto funciona eficientemente.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
2.5	Los depósitos y contenedores de basura exteriores están tapados o están localizados lejos de la entrada de los invernaderos, y las áreas alrededor de dichos sitios están razonablemente limpias.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3. INVERNADERO			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
3.1	El invernadero deberá estar cerrado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
3.2	Una estación de inmersión para los pies (calzado) o alguna otra medida deberá ser utilizada para prevenir la introducción de microorganismos o agentes dañinos y conservar un registro por	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)

	escrito del material desinfectante y su mantenimiento.		
3.3	Los artículos de vidrio o plástico frágil son excluidos hasta donde sea práctico y/o protegidos en áreas de producción, manejo o empaque. Las lámparas deben ser focos inastillables o tener cubiertas en todas las áreas de empaque o donde los tomates son cultivados, manejados o retenidos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4. SUELO Y MEJORADORES DEL SUELO			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
4.1	El suelo u otro medio de cultivo deberá ser almacenado de manera que minimice la oportunidad de ser contaminado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.2	Las instrucciones del fabricantes para uso y almacenamiento del fertilizante deberán ser cumplidos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
4.3	Si se usan fertilizantes que contengan abono o compostas, solo abonos propiamente tratados (tratamiento térmico o compostados) serán permitidos para uso en los invernaderos. Los biosólidos no son permitidos	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5. AGUA AGRÍCOLA EN PRE-COSECHA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
5.1	Las fuentes de agua utilizadas en los invernaderos están documentadas.	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)

5.2	El tipo de irrigación utilizado (por inundación, por goteo, por aspersión, etc.) está documentado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
5.3	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	
5.4	Se realizan Análisis de agua.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5.5	Si el agua es tratada para que cumpla con los requisitos, se deben mantener los registros de tratamiento y los análisis.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5.6	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) Parte e131.41 (c).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
5.7	Foliar. Las pruebas de agua cumplen con los estándares microbianos para agua potable del EPA; i.e., 40 CFR Parte 141.63 (c).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6. CONTROL DE PLAGAS Y USO DE PESTICIDAS			
A. CONTROL DE PLAGAS EN LA INSTALACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
6.1	La operación tiene un programa de control de plagas por escrito, desempeñado por un operador entrenado en control de plagas. Los operadores de control de plagas tienen licencia donde son requeridos por la ley o por la	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	

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

Versión 08Abr11

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

	regulación que corresponda.		
6.2	Existe un área despejada alrededor de la instalación para impedir la infestación de plagas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
6.3	No hay evidencia de una población de plagas significativa (pájaros, roedores, insectos) que razonablemente puedan contaminar los tomates.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.4	No hay estaciones de trapeo conteniendo cebos tóxicos dentro de las instalaciones.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.5	Las trampas no contienen cebo tóxico y se sitúan al intervalo y ubicación recomendada por el operador de control de plagas. Las trampas deben ser etiquetadas con un número u otro identificador y sus ubicaciones estar documentadas en un mapa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.6	Las lámparas y dispositivos atrayentes de insectos, si son usados, no son colocados en un sitio donde el producto o el equipo de manipulación o materiales de empaque del producto, puedan ser adulterados.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
6.7	La instalación tiene una política por escrito que prohíbe la presencia de animales domésticos en el invernadero.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
B. USO DE PESTICIDAS			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
6.8	Los pesticidas químicos y su uso debe cumplir con todos los requisitos de registro nacional	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)

	(ejemplo., EPA) y de cualquier regulación federal, estatal o local.	<input type="checkbox"/> NA	
6.9	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	
6.10	El agua utilizada para mezclar pesticidas cumple con los estándares microbiológicos para agua de beber del EPA; i.e., 40 CFR Parte 141.63 (c).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7. AGENTES DESINFECTANTES USADOS PARA EL TOMATE O EL EQUIPO UTILIZADOS DURANTE LA COSECHA			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
7.1	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 actual se hace conforme a las instrucciones en la etiqueta.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
7.2	Los compuestos químicos usados en el producto que no son pesticidas registrados pueden ser permitidos para ser usados en superficies de contacto con alimentos, si está permitido bajo las regulaciones de la FDA o la agencia que corresponda.	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)

7.3	Todos los productos químicos, compuestos de limpieza y solventes son almacenados en un lugar seguro y bajo llave.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8. EQUIPO, CONTENEDORES Y MATERIAL DE EMPAQUE			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
8.1	Los implementos de cosecha y otros implementos de contacto con alimentos, baldes y bolsas están limpios y desinfectados como sea necesario de acuerdo con los Procedimientos Estándares de Operación (SOPs).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.2	Los contenedores reutilizables y equipos y utensilios en contacto con alimentos deberán ser contruidos 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	
8.3	Todos los envases deberán ser marcados para su uso previsto (envases de producto final y contenedores de basura, etc.)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.4	La operación tiene un procedimiento escrito para la inspección de material de empaque a su llegada.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
8.5	A los envases con producto terminado se les prohíbe el contacto directo con el suelo, y los pallets, separadores deslizables y los soportes utilizados para mantener los envases de productos fuera del piso, están	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

	limpios y en buenas condiciones.		
8.6	Las tinajas, charolas y pallets deben ser almacenadas en un lugar seguro y limpio.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

9. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y LAVADO

A. Material de limpieza incluyendo trapos

Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
9.1	La operación tendrá una política de que trapos, toallas, u otros materiales de limpieza no se utilizarán para limpiar los tomates.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

B. Manejo de agua para el lavado del producto

Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
9.2	Solamente los desinfectantes o sistemas de desinfección registrados o aprobados por la EPA o por la correspondiente agencia regulatoria para su uso específico, pueden ser utilizados en el tanque de agua de recepción, en la línea de aspersión o para otros propósitos de contacto.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.3	El desinfectante de agua de lavado se usa de acuerdo con el procedimiento operativo, las instrucciones del fabricante, y los requisitos regulatorios. Se mantienen registros.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.4	En los sistemas en que los tomates son sumergidos o permanecen en agua, la temperatura del agua es monitoreada y controlada. La temperatura del agua debe ser de al menos 10 ° F (5.6°C) arriba de la	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

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

Versión 08Abr11

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

	temperatura más alta medida de la pulpa de los tomates al entrar en el agua. Si la instalación puede demostrar que los tiempos de retención nunca son mayores a 2 minutos y que la inmersión en agua no excede de 1 pie, (30 cms.) la temperatura del agua debe ser controlada al punto de no ser menor que la temperatura más alta registrada en la pulpa.		
9.5	Las operaciones que utilicen sistemas de aspersión en lugar de la inmersión completa del tomate, deberán diseñar la línea para que la superficie entera del tomate se enjuague.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.6	El agua que recircula y se reusa se cambia por lo menos diariamente, y se guardan los registros de los cambios.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.7	Si la calidad del agua se basa en un desinfectante a base de cloro o en ORP (Potencial de Oxido Reducción) el proceso deberá ser estar diseñado para estar por lo menos a 800mV (800 mili voltios). Los niveles de ORP no deberán ser menor a de 650 mV, medidos a la salida del producto del sistema de agua, al menos que exista información validada disponible que demuestre que un nivel inferior de ORP es efectivo en condiciones operativas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.8	Si se utiliza un sistema de ORP, se usa una medida independiente	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

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

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

	para verificar el cumplimiento.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.9	Si la calidad del agua se basa en una solución acuosa de dióxido de cloro como desinfectante, los niveles de dióxido de cloro no deberán ser inferiores a 1 ppm (1 parte por millón) medido en la salida del producto del sistema de agua, a menos que exista información validada disponible que demuestre que un nivel inferior es efectivo en condiciones operativas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.10	Si la calidad del agua se basa en un sistema peroxiacético, peracético o perácido, los niveles no serán inferiores a 30 ppm, medido en la salida del producto del sistema de agua, a menos que exista información validada disponible que demuestre que un nivel inferior es efectivo en condiciones operativas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.11	Si se usa un sistema desinfectante distinto del dióxido de cloro acuoso, ácido peracético, o hipocloroso y I ORP, el sistema será administrado y controlado a niveles de eficacia equivalentes al de control de contaminación cruzada de patógenos en sistemas de lavado de tomate.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
9.12	Todos los instrumentos utilizados para medir la temperatura, el pH, los niveles de desinfectante y / o otros dispositivos importantes que	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	

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

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

	se utilizan para monitorear los requisitos de esta sección, serán calibrados con la frecuencia necesaria para asegurar la precisión continua.		
9.13	Los instrumentos, métodos de análisis o las tiras de prueba utilizadas para monitorear los requisitos, deberán ser adecuados para su uso y lo suficientemente sensibles para su propósito designado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
10. TRANSPORTE			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
10.1	La unidad de embarque está limpia, funcional y libre de olores desagradables antes de la carga. Un individuo responsable revisa y checa completamente el listado	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
10.2	Los vehículos y contenedores utilizados para transportar los productos no serán utilizados para el transporte de basura, cadáveres de animales o productos crudos de origen animal que puedan ser una fuente de contaminación microbiológica, a menos que sean limpiados y desinfectados mediante un procedimiento suficiente para asegurar que la contaminación microbiológica de los productos no ocurre.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11. POLÍTICAS DE HIGIENE Y CAPACITACIÓN DE EMPLEADOS			
A. Instalaciones Sanitarias			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
11.1	Se proporcionan servicios sanitarios limpios e higiénicos para	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN	

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

Versión 08Abr11

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

	todos los empleados, y los inodoros están hechos con materiales fáciles de limpiar y se limpian y desinfectan a diario o lo suficientemente a menudo, para mantenerse de una forma limpia y sanitaria.	<input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.2	El número de instalaciones sanitarias cumple con requisitos estatales y federales.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
11.3	Los baños se encuentran a cinco minutos de distancia a pie, de las áreas de trabajo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.4	Los baños no deben abrir directamente a las áreas de producción del invernadero.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.5	Todas las instalaciones sanitarias contienen papel higiénico.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.6	Hay un programa para la eliminación sanitaria de papel higiénico usado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.7	La operación proporciona instalaciones para el lavado de manos, con jabón, agua y toallas desechables para secarse las manos, o secadores de aire, y cestos de basura.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.8	Si no se usan instalaciones permanentes de lavado de manos, las aguas grises son capturadas y depositadas lejos de las áreas de manipulación del tomate.	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

11.9	Si se utilizan tanques de agua portátiles para el lavado de manos, se limpian y desinfectan y el agua se cambia periódicamente.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.10	La fuente de agua utilizada para llenar los tanques de lavado de manos cumple con el estándar microbiológico de agua potable y está documentado.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.11	Los servicios sanitarios y de lavado de manos son inspeccionados 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
11.12	Existe una política por escrito que describe los procedimientos que especifican la manipulación y disposición de los productos o el tratamiento de las superficies en contacto con los alimentos que han 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	
11.13	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 de 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
11.14	Hay por escrito prácticas y políticas de higiene, incluyendo pero no limitado a, las políticas y	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)

	procedimientos sobre lavado de manos, uso del baño, y que se requiere el lavado de manos al inicio del turno y antes de volver a la línea de producción, para todos los empleados y visitantes.		
11.15	Se requieren políticas de lavado de manos con jabón y agua potable en el momento oportuno, tal 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. El cumplimiento se enfatizará por la administración.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.16	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	
11.17	Si se utilizan guantes, debe haber uno SOPs por escrito con respecto a su uso.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.18	La operación tendrá una política por escrito relativa a las prendas exteriores de los empleados.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.19	Los SOPs que establecen las políticas de la operación sobre enfermedades, establecen que los empleados que muestran signos de enfermedad (vómitos, ictericia, diarrea) o llagas o lesiones	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

	abiertas o expuestas en las manos no están autorizados a realizar tareas de trabajo en el que entrarán en contacto directo con el producto o superficies en contacto con alimentos.		
11.20	Hay una política por escrito respecto al uso de cofias (mallas para cabello).	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
11.21	Hay una política por escrito sobre el uso de joyería, esmalte de uñas y uñas postizas en el área de trabajo.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
11.22	Los alimentos y productos de tabaco solo se encuentran en las áreas designadas como sea especificado en los SOPs de la empresa.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.23	El agua para beber se facilitará en bebederos o recipientes desechables. Los contenedores de agua para beber, serán manejados de una manera que les impida convertirse en fuentes de contaminación.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
11.24	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	
12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
12.1	Los empleados recibirán educación obligatoria sobre el manejo seguro de producto e higiene personal en el momento que son contratados, con refuerzos que se detallan en los SOPs 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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

12.2	Los individuos serán capacitados en todos los requisitos específicos de inocuidad alimentaria relativos a sus funciones asignadas.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
12.3	Los trabajadores son entrenados y siguen las instrucciones 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	
12.4	Los supervisores son entrenados para buscar, reconocer y reaccionar a los síntomas de enfermedades potencialmente infecciosos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
13. MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y TRAZABILIDAD			
A. Empaque en Invernadero			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
13.1	La documentación sobre los tomates empacados en el invernadero deberá incluir información suficiente sobre el cultivo y la cosecha de cada lote (es decir, la ubicación del invernadero y el historial, el productor, personal o miembros del equipo que participan en la cosecha y empaque), así como el cliente que recibirá el producto, para permitir una apropiada trazabilidad del producto.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
13.2	Los envases deberán estar correctamente etiquetados con el nombre del producto, nombre de la empresa del invernadero y la información suficiente para permitir la identificación del origen y del lote.	<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
Invernadero - Formato de Listado (Checklist)**

13.3	La documentación guardada de cada lote enviado deberá incluir suficiente información sobre el cliente que recibirá el producto para permitir una trazabilidad apropiada.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
B. Tomate de invernadero empacado en una instalación de empaque			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
13.4	El invernadero deberá mantener la información de la cadena de suministro a disposición de la instalación de empaque para facilitar la trazabilidad precisa; es decir, la cantidad, la identificación del invernadero y la fecha de cosecha/empaque	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> IAR <input type="checkbox"/> NA	
C. Otros			
Q#	Requisito		Comentarios del Auditor
13.5	Hay procedimientos por escrito sobre trazabilidad y recuperación del producto en el sistema de distribución.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
13.6	La instalación realiza pruebas rutinarias y procedimientos de trazabilidad de productos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	
13.7	Se ha realizado una prueba exitosa de simulacro de recuperación en el sistema de distribución en los últimos 12 meses.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CAN <input type="checkbox"/> NA	

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

Versión 08Abr11