

**REPORTE FINAL DE AUDITORÍA**

Tipo de Operación: Centro de Almacenamiento y Distribución  
Reporte de resumen de Auditoría

Num. de registro de OC.PA-PGFS-8513-1  
Número de Auditoría PrimusGFS #108171 - Cert:2  
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 2.1-2

[View in English](#)

<b>Organización:</b>	<b>Marabella Produce LLC</b> Contacto(s): <a href="#">Alejandro Knight</a> Dirección: 2501 W. Military Hwy Ste A5-A6 78503 Ubicación: McAllen, Texas, United States Número de Teléfono: 956-683-5155				
<b>Operación</b>	<b>Marabella Produce LLC</b> Contacto(s): <a href="#">Alejandro Knight</a> Ubicación: 2501 W. Military Hwy Ste. A5-A6 McAllen, Texas 78503, United States				
<b>Distribuidor:</b>	Marabella Produce LLC				
<b>Tipo de Operación:</b>	<b>Centro de Almacenamiento y Distribución</b>				
<b>Tipo de Auditoría:</b>	<b>Auditoría Anunciada</b>				
<b>Alcance de Auditoría:</b>	Esta es una instalación durante todo el año que tiene aproximadamente 7000 pies cuadrados. Hay 3 empleados. Solo hay un enfriador y un área de muelle abierta. La instalación recibe el producto en palés completos y envía el producto en palés completos. Hay seguimiento de cada palet. Hay desagües en la instalación, aunque se almacena una cantidad limitada de producto húmedo. No hay conducción de reembalaje.				
<b>Fecha Inicial de SAIA:</b>	08 Nov 2016 15:00				
<b>Fecha Final de SAIA:</b>	08 Nov 2016 17:00				
<b>Cantidad total de tiempo en SAIA</b>	2.00 Horas				
<b>Fecha Inicial de Operación:</b>	08 Nov 2016 14:00:00:000				
<b>Fecha Final de Operación:</b>	08 Nov 201 15:00				
<b>Cantidad total de tiempo en Operación</b>	1.00 Horas				
<b>Producto(s) observado(s) durante la auditoría:</b>	Limas, Malanga/Tiquisque				
<b>Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):</b>	Papayas/Papayo/Lechosa/Fruta bomba, Tomates/Jitomate				
<b>Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s)</b>	Ninguno				
<b>Auditor:</b>	<a href="#">Allen Walzel</a> (Primus Auditing Operations)				
<b>Puntuación Preliminar de la Auditoría:</b>	<b>94%</b>				
<b>Puntuación Final de la Auditoría:</b>	<b>97%</b>				
<b>Certificado Válido desde:</b>	15 Dec 2016 a 14 Dec 2017				
<b>Coordenadas GPS:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Latitud</th> <th>Longitud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>26° 8' 55"</td> <td>98° 15' 19"</td> </tr> </tbody> </table>  <a href="#">Haga Clic aquí para ver mapa</a>	Latitud	Longitud	26° 8' 55"	98° 15' 19"
Latitud	Longitud				
26° 8' 55"	98° 15' 19"				

RESUMÉN DE PUNTUACIÓN DE AUDITORÍA	Pre-Revisión de Acción Correctiva		Post-Revisión de las Acción Correctiva.	
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Puntuación:	209	Puntuación:	209
	Posibles puntos:	209	Posibles puntos:	209
	Porcentaje de la Puntuación:	100%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación:	746	Puntuación:	772
	Posibles puntos:	804	Posibles puntos:	804
	Porcentaje de la Puntuación:	92%	Porcentaje de la Puntuación:	96%
Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación:	60	Puntuación:	60
	Posibles puntos:	60	Posibles puntos:	60
	Porcentaje de la Puntuación:	100%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
<b>TOTAL</b>	Puntuación:	1015	Puntuación:	1041
	Posibles puntos:	1073	Posibles puntos:	1073
	Porcentaje de la Puntuación:	94%	Porcentaje de la Puntuación:	97%

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	0	0
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	9	7
Requisitos del Sistema HACCP	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>7</b>

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Requisitos del Sistema HACCP
Sistema de Administración	BPM General	Pasos Preliminares
Control de Documentos y Registros	Control de Plagas	Desarrollo del Plan HACCP
Procedimientos y Acciones Correctivas	Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	Ejecución del Plan HACCP en la Planta
Inspecciones Internas y Externas	Prácticas Operacionales	
Rechazo y Liberación de Producto	Prácticas del Trabajador	
Control de Proveedores	Equipo	
Rastreabilidad y recuperación	Limpieza del Equipo	
Bioseguridad	Limpieza General	
	Edificios y Terrenos	
	Archivos Químicos	
	Documentación de Control de Plagas	
	Registros de Monitoreo de Operaciones	
	Archivos de Mantenimiento y Sanitización	
	Documentación del Trabajador	
	Registros de Pruebas/Análisis	
	Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	
	Control de Alérgenos	

SAIA	Sistema de Administración	
1.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un Manual de Inocuidad Alimentaria o se encuentra documentado algún otro tipo de sistema para el manejo de la inocuidad en el que se cubra el alcance del negocio incluido en esta auditoría, así como procedimientos/instrucciones para todos los procesos de inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Sí. Existe un manual maestro y una base de datos maestra que contiene todos los materiales, incluidos todos los SSOP, SOP y otros documentos necesarios para la operación. Hay una copia impresa en el sitio, mantenida por Alejandro Knight y firmada el 26/10/16.</p>	
1.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una política de Inocuidad documentada que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Sí. Existe una política para toda la empresa que se publica en la carpeta principal y en los puntos de entrada del edificio. El documento fue revisado y firmado por Alejandro Knight el 26/10/16.</p>	

1.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un organigrama detallado de todos los trabajadores que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había un organigrama vigente que anotaba a todas las personas. Todo el personal clave se anotó en el cuadro actual y sus responsabilidades. Alejandro Knight - Pres, Mark Cadena-HACCP, Rufino Cagigal - Logística y Neredia García- Oficina. Este fue revisado por Alejandro Knight y firmado el 26/10/16.</p>	
1.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un comité de inocuidad y se cuenta con registros de las reuniones de inocuidad además de contener éstos los temas tratados y los asistentes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Esta es la primera auditoría para esta empresa y había una política para las reuniones trimestrales. La instalación tenía una reunión actual que se llevó a cabo el 15/06/16, 07/17/16 y el 26/10/16. Esto incluyó a los propietarios y los tres empleados y cubrió la próxima auditoría.</p>	
1.01.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una verificación documentada por parte de la gerencia del manejo del sistema completo de la administración de la inocuidad alimentaria por lo menos cada 12 meses?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una revisión en vigor y firmada por Alejandro Knight el 26/10/16. Se indica que esto se debe hacer anualmente y está cubierto por el SOP # 1.01.05.</p>	
1.01.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un análisis documentado que detalle los recursos requeridos para implementar y mejorar el sistema de proceso de manejo de la inocuidad con un compromiso documentado por parte de la alta gerencia para proveer estos recursos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se destacó un análisis de recursos que detalla el dinero y los recursos específicos proporcionados para la seguridad alimentaria. Esto se señaló como política 1.01.06. Alejandro Knight firmó el 15/01/16.</p>	
<p><b>SAIA</b> Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política notoria en el lugar llamada Control de Documentos que fue firmada por Alejandro Knight y revisada el 15/06/15.</p>	
1.02.02	<p><b>Pregunta:</b> Todos los registros de los registros realizados ¿se resguardan por un período mínimo de 12 meses o por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto si ésta es mayor a un año?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había al menos un año de registros archivados y disponibles para revisión, aunque esta es su primera auditoría.</p>	

1.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se resguardan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los documentos se almacenan en carpetas de tapa dura en una oficina segura y un archivador dentro de la oficina de Alejandro.</p>	
1.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen de manera organizada y recuperable los registros?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los documentos son legibles y están claramente organizados por índice de números y nombres de documentos.</p>	
<p><b>SAIA</b> Procedimientos y Acciones Correctivas</p>		
1.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tienen instrucciones documentas para la creación de Procedimientos de Operación Estándar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor denominada Creación de SOP que fue firmada por Alejandro Knight y revisada el 15/06/15.</p>	
1.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos disponibles para los usuarios y hay además una copia maestra en un archivo central?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una copia impresa maestra en el sitio en una carpeta central.</p>	
1.03.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el manejo de deficiencias que afecten la inocuidad y prevención de futuras incidencias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actual llamada Política de Acción Correctiva que fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 15/06/15.</p>	
1.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIIAC)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actual llamada Política de Acción Correctiva que fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 15/06/15. Aunque se denomina Acción Correctiva, la política de NUOCA está cubierta por esta política.</p>	

**SAIA** Inspecciones Internas y Externas

1.04.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay programa documentado de auditorías internas a ser realizado en las operaciones, que cubra todos los procesos que afectan a la inocuidad, a los documentos y registros relacionados ?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor llamada Auditorías Internas que fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 26/10/16. Esto se llevará a cabo trimestralmente en el sitio por Alejandro y hubo una anotación para las acciones correctivas cuando se encontraron. Última revisión realizada el 26/10/16.</p>	
1.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos para el manejo de inspecciones regulatorias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor denominada Manejo de inspecciones reglamentarias que fue firmada y revisada por Alejandro Knight.</p>	
1.04.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, respuestas de la compañía y acciones correctivas en caso de que existiera alguna?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una anotación para la auditoría Primus del año pasado. Se observó una corrección cuando fue posible.</p>	
1.04.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones relacionadas con la inocuidad del producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se señaló una política para los termómetros señalada como Política de calibración que fue firmada y revisada por Alejandro Knight. Se utiliza baño de hielo. 26/10/16</p>	
<p><b>SAIA Rechazo y Liberación de Producto</b></p>		
1.05.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor llamada Manejo en espera / rechazo que fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 15/06/15.</p>	
1.05.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de la manipulación de productos en espera o rechazados ?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un registro anotado cuando se rechazan elementos anotados como Registro de retención. Hay una anotación a disposición en el registro y mediante QuickBooks.</p>	

1.05.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Esto se indica en la política de lanzamiento final y señala la revisión de calidad y la notación a través de QuickBooks.</p>	
1.05.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Esto se anota a través de Quickbooks.</p>	
1.05.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un sistema documentado para el manejo de las quejas/retroalimentación de inocuidad de los clientes y compradores, junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor llamada Reclamación del cliente que fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 15/06/15. No se observaron quejas a partir de esta auditoría.</p>	
<p><b>SAIA</b> Control de Proveedores</p>		
1.06.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los ingredientes, materiales, productos y servicios comprados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una base de datos que anota todos los productos, ingredientes y otros materiales utilizados. Todo el uso previsto por el cliente y los parámetros de temperatura. También se indican todos los demás servicios. Firmado y revisado por Alejandro Knight el 26/10/16.</p>	
1.06.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo son evaluados, aprobados y monitoreados los proveedores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor llamada Aprobación de proveedores que fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 26/10/16.</p>	
1.06.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una lista de proveedores aprobados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una base de datos maestra que se mantiene y se documenta. Todos los proveedores están fechados dentro del sistema en cuanto a cuándo fueron aprobados.</p>	

1.06.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tiene la organización evidencia documentada que asegure que todos los productos, ingredientes o materiales y los proveedores de servicios cumplen con los requisitos de aprobación y que están siendo monitoreados según lo define el procedimiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se notaron auditorías de terceros, cartas de garantía y copias actuales de esos certificados y / o cartas de certificación actual en el archivo. Excelente, Primus y G&amp;J.</p>	
1.06.05	<p><b>Pregunta:</b> Si la organización está subcontratando cualquier proceso que pueda afectar la inocuidad, ¿Hay procedimientos de control sobre dichos procesos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se anotan todos los proveedores externos, así como el control de plagas. Excelente Pest y Primuslabs.</p>	
1.06.06	<p><b>Pregunta:</b> Si se realizan pruebas y/o análisis dentro del alcance de inocuidad en laboratorios externos, ¿Están éstos acreditados o aprobados (p.e. ISO 17025 o su equivalente, Regulaciones Nacionales, Entidades de Estado, etc.?)</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una licencia actual y una certificación ISO de 17025 para los laboratorios Primus. Hubo una licencia vigente hasta 2018 y se utilizó una metodología notoria.</p>	
<p><b>SAIA Rastreabilidad y recuperación</b></p>		
1.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un documento que indique cómo trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hubo un flujo actual del producto y una descripción de cada paso (recibido, almacenamiento y envío) y notación para la trazabilidad en todo momento. Esto está cubierto por el SOP llamado Trazabilidad que fue firmado y revisado por Alejandro Knight.</p>	
1.07.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tiene la organización documentado un programa de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los equipos de recuperación del producto y detalles de contacto, listado de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperación de producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hubo retiros actuales de miembros del equipo y sus responsabilidades. Había listas de contactos actuales y tipos de retiros. Este fue revisado y firmado por Alejandro Knight el 26/10/16.</p>	
1.07.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se realizan y documentan pruebas de los procedimientos de recuperación de producto por lo menos cada seis meses (incluyendo el rastreo) y puede la compañía identificar hacia donde fue enviado el producto afectado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había dos simulacros de retiro en el archivo. Hay un SOP señalado que establece que se realizarán al menos retiros cada dos años. Hubo un simulacro de retiro el 02/11/16 para milanga, que se llevó a cabo en aproximadamente 45 minutos, rastreó el 100% del producto y tomó nota de las lecciones aprendidas. Se realizó un segundo retiro el 28/05/16.</p>	
<p><b>SAIA Bioseguridad</b></p>		



1.08.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿La compañía tiene documentada una política de bioseguridad basada en los riesgos asociados con las operaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política revisada actualmente en vigor llamada Política de Defensa firmada y revisada por Alejandro Knight el 15/06/15.</p>							
1.08.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había números actuales para el personal clave y las fuerzas del orden locales, todos publicados a la vista del personal clave.</p>							
1.08.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se le requiere a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una política denominada Política de visitantes y se coloca con el registro de inicio de sesión que debe leerse.</p>							
<b>BPM</b>	<b>BPM General</b>							
2.16.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. La persona in situ es Rufino Cagigal y Mark Cadena.</p>							
2.16.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mayor. Todos los productos químicos no eran seguros y estaban ubicados en una zona propia en el muelle. Todos fueron etiquetados correctamente.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Hemos trasladado los líquidos / productos químicos de limpieza al piso de arriba en nuestro almacén. por favor vea la foto adjunta. <span style="float: right;"><a href="#">View Files</a></span></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Se proporcionaron acciones correctivas a través de fotografías de la protección de los productos químicos.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Se proporcionaron acciones correctivas a través de fotografías de la protección de los productos químicos.</p>	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Se proporcionaron acciones correctivas a través de fotografías de la protección de los productos químicos.</p>	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.16.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los químicos "grado alimenticio" y "grado no-alimenticio" se manejan y almacenan de manera controlada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los geles y jabones de manos se separaron de Windex y Simple Green.</p>							

2.16.04	<b>Pregunta:</b> ¿Están colocados apropiadamente los letreros de apoyo a las Buenas Prácticas de Manufactura?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había carteles colocados en los puntos de entrada y en los baños.	
2.16.05	<b>Pregunta:</b> ¿Están implementados en las operaciones los controles de bioseguridad necesarios?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay cerraduras y alarmas en su lugar.	
<b>BPM</b> Control de Plagas		
2.17.01	<b>Pregunta:</b> ¿Están los productos o ingredientes libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos ó evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los productos observados en esta fecha estaban libres de problemas enumerados.	
2.17.02	<b>Pregunta:</b> ¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay ningún embalaje guardado en este sitio. Solo almacenamiento y distribución.	
2.17.03	<b>Pregunta:</b> ¿Están la planta y las áreas de almacenamiento libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o cualquier evidencia de su presencia?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las áreas estaban libres de problemas enumerados en esta fecha.	
2.17.04	<b>Pregunta:</b> ¿Está el área externa inmediata a las instalaciones libre de evidencia de actividad de plagas?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El muelle y las áreas exteriores estaban limpias.	
2.17.05	<b>Pregunta:</b> ¿Cuentan las operaciones con un programa de control de plagas? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un contrato con Excellent Pest Control en esta ubicación.	

2.17.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los dispositivos de control de plagas ubicados lejos de producto expuesto? ¿Se evita el uso de estaciones con cebo envenenado dentro de las instalaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había tablas de pegamento en el interior y trampas con cebo en el exterior.</p>	
2.17.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea el código de barras) regularmente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los dispositivos fueron revisados y sin problemas. Todo marcado mediante códigos de barras en el interior.</p>	
2.17.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones y en el perímetro exterior, son adecuados en número y ubicación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había dispositivos en cada entrada y espaciados uniformemente en el exterior. Observó aproximadamente el 20% de los dispositivos.</p>	
2.17.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro tipo de código (ejemplo: código de barras)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los dispositivos estaban numerados en el dispositivo y en la pared.</p>	
2.17.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los dispositivos para control de plagas apropiadamente instalados y asegurados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Cubierto en el interior y en bloques de hormigón en el exterior.</p>	
<p><b>BPM</b>      <b>Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje</b></p>		
2.18.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los ingredientes (incluyendo hielo), productos y material de empaque almacenados de manera que se evite contaminación cruzada (esto incluye tarimas de producto al cual se le aplico hielo colocadas arriba de producto sin protección apropiada, así como cualquier incidente de contaminación con productos alergénicos)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los productos se almacenaron y separaron adecuadamente. No había alérgenos ni productos húmedos en el lugar.</p>	
2.18.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está completamente cerrada el área de almacén?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Esta instalación está completamente cerrada con un área de envío y recepción más fresca y ambiental.</p>	

2.18.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se restringe el uso de las instalaciones a almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Solo había producto y artículo para mover el producto.</p>	
2.18.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los materiales o productos rechazados o en espera, claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Había un área designada en el refrigerador. Había una política documentada en su lugar. Hay etiquetas para anotar, mantener y soltar.</p>	
2.18.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los productos e ingredientes, incluyendo hielo, producto terminado y material de empaque que tenga contacto con el alimento, dentro de las tolerancias aceptadas de contaminación y adulteración? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo el producto observado estaba dentro de las especificaciones visuales.</p>	
2.18.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de los estantes, lámparas, techos, orillas del piso y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las áreas estaban limpias.</p>	
2.18.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, adyuvantes del proceso, producto en proceso, etc.) marcados propiamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Los pallets vienen marcados para el cliente que están fechados y numerados.</p>	
2.18.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se rotan los materiales (productos, empaque, ingredientes, adyuvantes del proceso, etc.), según la política de Primeras entradas - Primeras salidas?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo el producto está en la política FIFO.</p>	
2.18.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas apropiadas para los productos que están siendo almacenados?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El muelle es ambiental y el enfriador tiene temperatura controlada y los artículos se colocan en el enfriador designado.</p>	

2.19.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de las instalaciones, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, uso de vehículos internos, etc., que los productos procesados no sean contaminados por productos sin procesar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo el producto llega en camiones del proveedor, se paletiza y luego se descarga de inmediato y se coloca directamente en el área designada para enfriadores. Luego, el producto se selecciona a través de paletas completas y se envía al cliente.</p>	
2.19.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior p.e. escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, paneles sueltos, etc.?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se observaron problemas de gastos generales durante la auditoría.</p>	
2.19.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están completamente cerradas las áreas de empaque y/o proceso?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin embalaje. Solo distribución.</p>	
2.19.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de producción se encuentran limpias y en buen estado; especialmente lámparas, orillas del piso, equipo y otras áreas difíciles de limpiar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin embalaje. Solo distribución.</p>	
2.19.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se maneja correctamente el re-proceso y/o re-empacado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin embalaje. Solo distribución.</p>	
2.19.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se examinan las materias primas antes de ser usadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los palés se revisan antes de cargarlos en camiones locales.</p>	
2.19.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los productos terminados (cartones y unidades de empaque) marcados con la fecha de producción y muestran información que permita un almacenamiento apropiado dentro de la cadena de suministro?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin embalaje. Solo distribución.</p>	
2.19.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han implementado métodos para controlar materiales extraños (p.e. detectores de metales, trampas de metales, inspección visual, etc.)? Donde sea relevante, ¿son estos sistemas probados periódicamente para asegurar su apropiada operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin embalaje. Solo distribución.</p>	
2.19.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se usan en la instalación tiras de papel de prueba, equipos de prueba o dispositivos medición apropiados para verificar las concentraciones de los sanitizantes utilizados (en estaciones de inmersión, agua de lavado de producto, terminales de sanitización, etc.)? ¿Están siendo utilizados y se encuentran en condiciones operacionales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No lavar agua ni otros usos del agua.</p>	

2.19.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones de lavado de manos adecuadas en número, en ubicación, en buen funcionamiento, cuentan con agua caliente y están adecuadamente suministradas (p.e. toallas desechables, jabón, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un lavabo de estación grande al entrar desde el baño que estaba bien abastecido.</p>	
2.19.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e., papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un baño para 3 empleados en total. Bien abastecido y limpio.</p>	
2.19.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones secundarias para sanitización de manos (p.e. inmersión de manos, dispensadores de gel y/o aspersión de alcohol) adecuadas en número y ubicación? ¿Las estaciones se mantienen en forma apropiada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay estaciones de gel para manos en los puntos de entrada y se monitorean diariamente.</p>	
2.19.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones de inmersión de calzado en número y ubicación apropiados y se mantienen éstas en buenas condiciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se necesita ni se usa.</p>	
2.19.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores de un solo uso son utilizados solamente para su propósito, de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin embalaje. Solo distribución.</p>	
2.19.15	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores reusables están claramente designados para un propósito específico (basura, materia prima, producto terminado, re-proceso, etc.) de tal forma que se previene la contaminación cruzada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Los botes de basura estaban claramente marcados.</p>	
2.19.16	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están trabajando correctamente los aparatos de medición involucrados en la inocuidad alimentaria?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El enfriador funcionaba correctamente según las lecturas del termómetro. 50 grados</p>	

<b>BPM</b>	<b>Prácticas del Trabajador</b>
------------	---------------------------------

2.20.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores se lavan y sanitizan las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los descansos y cuando puedan estar contaminadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una política y un procedimiento por escrito. El auditor observó que el empleado realizaba esto de manera adecuada.</p>	
2.20.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores tienen las uñas limpias, cortas y libres de esmalte?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo parecía limpio.</p>	
2.20.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿No señal de que trabajadores con llagas, heridas abiertas o que presenten signos de enfermedad transmitida por los alimentos estén trabajando en contacto directo e indirecto con los alimentos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No hubo empleados que parecieran estar enfermos o tener cortes o heridas abiertas.</p>	
2.20.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores usan redes para cabello que sean efectivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se requieren sujeciones para el cabello.</p>	
2.20.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se limita el uso de joyería a una argolla sencilla de matrimonio?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si.</p>	
2.20.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están usando todos los trabajadores la vestimenta necesaria para la operación (p.e., batas, delantales, mangas y guantes libres de látex)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se utilizan ni se requieren prendas exteriores.</p>	
2.20.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores se quitan la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso, antes de usar las instalaciones sanitarias y al final de su turno antes de ir a casa?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se utilizan ni se requieren prendas exteriores.</p>	
2.20.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso o antes de usar el baño?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se utilizan ni se requieren prendas exteriores.</p>	

2.20.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los artículos personales de los trabajadores, no están siendo almacenados en áreas de producción o áreas de almacén de materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo mantenido en las áreas de descanso y / o vehículo.</p>	
2.20.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿El fumar, comer, mascar y beber está limitado a las áreas designadas?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No hubo evidencia de que se llevara a cabo fuera del área de descanso.</p>	
2.20.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se remueven todos los artículos de los bolsillos superiores de las blusas o camisas?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si.</p>	
2.20.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un botiquín(es) de primeros auxilios disponible en las instalaciones y tiene los materiales adecuados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había un botiquín de primeros auxilios completo en las oficinas. Hay vendajes azules en el lugar.</p>	
<p><b>BPM</b> Equipo</p>		
2.21.01	<p><b>Pregunta:</b> Las superficies que tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, cartones, mecates, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay servicios de contacto con alimentos. Solo distribución.</p>	
2.21.02	<p><b>Pregunta:</b> Las superficies que no tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, mecates, cartones, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay servicios de contacto con alimentos. Solo distribución.</p>	
2.21.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿El diseño del equipo y la condición en que se encuentra (p.e. superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos, libres de madera) facilitan su limpieza y mantenimiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay servicios de contacto con alimentos. Solo distribución.</p>	
2.21.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay termómetros (independientes del incluido en el termostato) presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había termómetros en su lugar en la nevera.</p>	



2.21.05	<b>Pregunta:</b> ¿Los termómetros no son de vidrio ni de mercurio?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Cargado de resortes.	
<b>BPM Limpieza del Equipo</b>		
2.22.01	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin contacto con alimentos, solo distribución.	
2.22.02	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay equipo en la instalación.	
2.22.03	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpios los artículos utilizados para colocar o almacenar producto (barriles, bins, canastas, etc.)?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin contacto con alimentos, solo distribución.	
2.22.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se protegen de contaminación, los alimentos y el material de empaque durante la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los elementos se retiran del área durante la limpieza.	
2.22.05	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias y libres de hielo viejo y sucio las unidades de enfriamiento y las bobinas de los equipos de refrigeración?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las unidades de enfriamiento estaban en buenas condiciones sin hielo envejecido u otros desechos.	
2.22.06	<b>Pregunta:</b> ¿Están libres de polvo los protectores de los ventiladores y los techos frente a ellos están libres de depósitos negros excesivos?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los ventiladores y las áreas frente a los ventiladores estaban limpios y libres de puntos negros excesivos.	
2.22.07	<b>Pregunta:</b> ¿El equipo que no es utilizado diariamente, se almacena limpio y con las superficies de contacto con alimentos protegidas y/o están estas superficies incluidas de alguna manera en el programa de limpieza, aunque no estén siendo utilizados?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay equipo en la zona.	

2.22.08	<b>Pregunta:</b> ¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los artículos se almacenaron correctamente.	
2.22.09	<b>Pregunta:</b> Las herramientas empleadas para mantenimiento de áreas de producción y almacén de las instalaciones ¿Se encuentran limpias, en condiciones sanitarias y libres de corrosión?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se utilizan herramientas.	
2.22.10	<b>Pregunta:</b> ¿Se remueve del equipo el exceso de lubricante y grasa?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin equipo.	
<b>BPM</b>	<b>Limpieza General</b>	
2.23.01	<b>Pregunta:</b> ¿Se limpian inmediatamente los derrames?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo retirado y eliminado.	
2.23.02	<b>Pregunta:</b> ¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de empaque y almacén?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los desechos se eliminan a diario.	
2.23.03	<b>Pregunta:</b> ¿Los desagües del piso fluyen de manera que se prevenga la contaminación (p.e. de áreas de mayor riesgo hacia áreas de menor riesgo, de áreas de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están éstos cubiertos, limpios, libres de olor y en buen estado?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Los desagües están ubicados en la instalación, pero no se utilizan debido a que no hay agua en la instalación. Estaban limpios.	
2.23.04	<b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las áreas de niveles superiores, incluyendo tuberías, ductos, abanicos, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las áreas aéreas estaban limpias y / o parecían estar limpias.	
2.23.05	<b>Pregunta:</b> ¿Están en buenas condiciones las cortinas plásticas, se mantienen limpias y montadas de forma que las puntas no toquen el piso?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El único juego de tiras estaba en buenas condiciones.	

2.23.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Es adecuado el equipo de protección de la cuadrilla de sanitización, se encuentra en buenas condiciones y está almacenado de tal manera que se prevenga contaminación cruzada de materia prima, producto en proceso, ingredientes, material de empaque o producto terminado?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los artículos de limpieza se colocaron correctamente en un armario y se identificaron.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.23.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con equipo de limpieza disponible y está almacenado de forma apropiada?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todo colgado en el lugar adecuado.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.23.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se identifica el equipo de limpieza para prevenir casos de contaminación cruzada p.e. equipo para producción, mantenimiento, exteriores, baños, etc.?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No había codificación de colores.</p> <div data-bbox="253 737 1516 1020" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Hemos codificado por colores todas las herramientas de limpieza para el área de almacenamiento, baño y muelle. Ver fotos adjuntas. <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">View Files</span></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Se proporcionaron acciones correctivas a través de fotos de trapeadores y escobas de codificación para colorear.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Se proporcionaron acciones correctivas a través de fotos de trapeadores y escobas de codificación para colorear.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Se proporcionaron acciones correctivas a través de fotos de trapeadores y escobas de codificación para colorear.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.23.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Son todos los utensilios usados para la sanitización apropiados para el propósito que fueron designados (p.e sin fibras metálicas ni cepillos de cerdas metálicas, etc.)?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.23.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Las instalaciones estaban limpias.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.23.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las áreas de descanso, incluyendo microondas y refrigeradores? ¿No hay alimentos en putrefacción o fuera de su fecha de caducidad?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Arriba en la zona de oficinas.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
2.23.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el taller de mantenimiento organizado (p.e. equipo y refacciones almacenadas de manera limpia y ordenada)?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay tienda en el sitio.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>						

2.23.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los vehículos de transporte interno (p.e. montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.), están limpios, no emiten humos tóxicos y además están siendo usados de forma sanitaria ?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El montacargas estaba limpio y bien mantenido sin exceso de grasa.</p>	
2.23.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los camiones de carga limpios y en buenas condiciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No hay camiones en el sitio durante la auditoría.</p>	
<p><b>BPM</b> Edificios y Terrenos</p>		
2.24.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias y protegidas todas las lámparas de las instalaciones que puedan contaminar materia prima, materia en proceso, ingredientes (incluyendo hielo), producto terminado, equipo o empaque en caso de una ruptura?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las luces estaban protegidas y limpias.</p>	
2.24.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha eliminado o controlado en la planta cualquier contaminación potencial de metal, vidrio, plástico, etc.?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se observaron problemas el día de la auditoría.</p>	
2.24.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Ha eliminado la planta el uso de artículos o superficies de madera?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si.</p>	
2.24.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había mucha iluminación.</p>	
2.24.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Es adecuada la ventilación para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había ventilación adecuada.</p>	

2.24.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las superficies de los pisos en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los pisos estaban en buenas condiciones y / o reparados.</p>									
2.24.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay coladeras en el piso donde se necesitan para el drenaje y la limpieza?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Hay desagües en el edificio, pero no eran necesarios. Sin producto húmedo.</p>									
2.24.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las puertas hacia al exterior son a prueba de plagas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las puertas selladas correctamente para limitar la entrada de plagas.</p>									
2.24.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están equipadas las puertas de los andenes con protecciones para que los camiones de carga sellen completamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. El área del muelle está abierta.</p>									
	<table border="1"> <tr> <td colspan="3"><b>Comentarios del auditado:</b> Trabajaremos con el propietario del mercado de terminales para tener los muelles completamente cerrados en el próximo año fiscal.</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.</td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 0 </td> </tr> </table>		<b>Comentarios del auditado:</b> Trabajaremos con el propietario del mercado de terminales para tener los muelles completamente cerrados en el próximo año fiscal.				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.	<b>No</b>
<b>Comentarios del auditado:</b> Trabajaremos con el propietario del mercado de terminales para tener los muelles completamente cerrados en el próximo año fiscal.										
	AC Aceptada?									
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.	<b>No</b>	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 0								
2.24.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en buenas condiciones, libres de restos de producto y a prueba de plagas, los andamios niveladores de los andenes de carga?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Muelle abierto.</p>									
2.24.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas? ¿Las tuberías, ventilas, ductos de aire, están diseñadas de tal forma que eviten la entrada de plagas p.e., mediante el uso de una malla?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las paredes exteriores estaban en buenas condiciones sin agujeros.</p>									
2.24.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las paredes y techos internos libres de huecos y hendiduras que sirvan de albergue para insectos y permiten éstos una sanitización apropiada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. El interior del enfriador son paredes de espuma.</p>									
	<table border="1"> <tr> <td colspan="3"><b>Comentarios del auditado:</b> presupuestaremos la remoción de muros de espuma en el próximo año fiscal.</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.</td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 0 </td> </tr> </table>		<b>Comentarios del auditado:</b> presupuestaremos la remoción de muros de espuma en el próximo año fiscal.				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.	<b>No</b>
<b>Comentarios del auditado:</b> presupuestaremos la remoción de muros de espuma en el próximo año fiscal.										
	AC Aceptada?									
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.	<b>No</b>	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0								

2.24.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de "techos falsos" tienen un acceso adecuado que permita la inspección y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin falsos techos.</p>	
2.24.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantiene un perímetro interno de 18" (46cm) en las paredes de la instalación, con accesos adecuados a estos espacios para permitir inspecciones y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los artículos estaban bien colocados y separados.</p>	
2.24.15	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación libre de basura, malezas y agua estancada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. La zona exterior estaba limpia.</p>	
2.24.16	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están siendo implementadas medidas de control para el almacenamiento de tarimas, equipos, llantas, etc., (p.e., sin lodo, estibadas para prevenir albergue de plagas, separadas del perímetro de los edificios)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se almacenan palets en el exterior. Todos los palets buenos se guardan en el interior.</p>	
2.24.17	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las que están sucias o quebradas?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se descartan todos los palets defectuosos.</p>	
2.24.18	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está limpia el área alrededor del contenedor y camión de basura?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si.</p>	
2.24.19	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen cubiertos o cerrados los botes de basura y/o contenedores en el exterior de la planta?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El contenedor de basura estaba cerrado.</p>	

2.24.20	<b>Pregunta:</b> ¿Están todas las tuberías de agua protegidas contra flujo hacia atrás (reflujo)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No Cumple						
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. No hay dispositivos de reflujo.							
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Trabajaremos con el propietario del mercado de terminales para instalar el dispositivo de reflujo en el próximo año fiscal.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.</td> <td>No</td> <td><b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0</td> </tr> </table>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.	No	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazado. No se proporcionaron acciones correctivas.	No	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0						
2.24.21	<b>Pregunta:</b> ¿Está el laboratorio interno (donde sea apropiado) completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A						
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No laboratorio en el sitio.							
<b>BPM</b>	<b>Archivos Químicos</b>							
2.25.01	<b>Pregunta:</b> ¿Se tienen en archivo copias de todas las Hojas Técnicas de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) en archivo, accesibles todo el tiempo y con índices claros?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente						
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había un libro de SDS completo y anotado a través del índice. Incluido Simple Green y Windex.							
2.25.02	<b>Pregunta:</b> ¿Hay copias de las etiquetas de espécimen para los químicos usados, donde la etiqueta completa no está accesible inmediatamente (p.e químicos para roedores, sanitizantes de producto)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente						
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todas las botellas utilizadas se marcaron por nombre y las hojas de SDS estaban disponibles en el libro.							
2.25.03	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un registro de inventario y/o de uso de químicos?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente						
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se realiza un inventario mensual. Esto se indica en la política 2.25.03 firmada y revisada por Alejandro Knight el 26/10/16.							
2.25.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con POE's específicos para el cambio y análisis de los sistemas de agua y producción de hielo, p.e. túneles de lavado, túneles de hidrogenfriado, máquinas fabricantes de hielo e inyectores de hielo, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A						
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se usa agua.							

<b>BPM</b>	<b>Documentación de Control de Plagas</b>
------------	---

2.26.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un programa de control de plagas documentado que incluya copia del contrato con la compañía exterminadora (si se usa una), licencia como controlador de plagas (si se utilizan cebaderos) y documentos de seguro?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe un contrato con Excellent Pest Control con licencia documentada, seguro y contratos vigentes. Válido hasta el 02/11/17.</p>										
2.26.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un dibujo esquemático de la planta, que muestre la ubicación numerada de todas las trampas y estaciones de cebo tanto dentro como fuera de la planta?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había un esquema actual en su lugar y Alejandro lo marcó para los 12 dispositivos al 11/04/16.</p>										
2.26.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con reportes de servicio para el programa de control de plagas en los que se detallen los registros de las inspecciones, de las aplicaciones y las acciones correctivas (si se encontraron incidentes) (del contratista y/o internos)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se realizaron controles mensuales de dispositivos interiores y controles exteriores mensuales. Hubo anotaciones para acciones correctivas cuando fue necesario.</p>										
<p><b>BPM</b> Registros de Monitoreo de Operaciones</p>											
2.27.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Cuenta la instalación con información sobre la inspección de material entrante (productos, ingredientes y materiales de empaque)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No había ningún registro actual en su lugar.</p>										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"><b>Comentarios del auditado:</b> por favor vea la foto adjunta</td> <td style="text-align: right;"><a href="#">View Files</a></td> </tr> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>AC</b> Aceptada?</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 1  <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p> </td> </tr> </table>			<b>Comentarios del auditado:</b> por favor vea la foto adjunta		<a href="#">View Files</a>		<b>AC</b> Aceptada?		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.</p>	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 1  <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>
<b>Comentarios del auditado:</b> por favor vea la foto adjunta		<a href="#">View Files</a>									
	<b>AC</b> Aceptada?										
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.</p>	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 1  <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>									
2.27.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inspección de los trailers entrantes para búsqueda de roedores e insectos, limpieza, huecos y control de temperatura?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Ver 2.27.01</p>										
2.27.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con registros de las actividades de monitoreo de proceso necesarias (p.e. pH, temperatura del agua, detector de metales, etiquetado, procesos de calentamiento, etc.) que muestren la frecuencia, resultados del monitoreo y de ser necesario registros de acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin procesamiento ni empaque. Solo distribución.</p>										
2.27.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros (con acciones correctivas) de pruebas del agua de lavado y hielo que muestren la concentración de los antimicrobianos empleados (p.e. cloro libre, pruebas óxido-reducción ORP, ácido per acético) antes de iniciar operaciones y durante la corrida de producción?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin procesamiento ni empaque. Solo distribución.</p>										



2.27.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de la concentración de los antimicrobianos en las estaciones de inmersión manos/calzado/herramientas? ¿Se tienen registros de la verificación y llenado de las estaciones de gel o esparcido?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Controles diarios de las estaciones de desinfectantes de manos.</p>	
2.27.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un programa para el conteo de cuchillos y herramientas manuales similares que se utilizan en el área de producción?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin herramientas.</p>	
2.27.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de la inspección pre-operacional diaria?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un preoperatorio diario dirigido por Rufino.</p>	
2.27.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para asegurar que cualquier peligro para la inocuidad relacionado con la ubicación de las instalaciones y uso de la tierra adyacente es identificado y controlado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Rufino realizó una evaluación de riesgos actual en el sitio el 17/09/16.</p>	
2.27.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un certificado actualizado de inspección de los sistemas de prevención de reflujos a las líneas de agua de las instalaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin reflujos.</p>	
2.27.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Alejandro realizará auditorías internas trimestrales. Si se encuentran problemas, se anotan y se anotan las acciones correctivas. La última auditoría interna fue el 26/10/16 que señaló la implementación de todos los requisitos de GFS.</p>	
<p><b>BPM</b> Archivos de Mantenimiento y Sanitización</p>		
2.28.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene en la planta un programa y calendario documentados de mantenimiento preventivo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había un POE actual señalado como Programa de mantenimiento.</p>	

2.28.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros del trabajo de mantenimiento u órdenes de trabajo y están firmados indicando que el trabajo fue finalizado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay una notación para los camiones, los gatos de paleta y los manipuladores de aire cuando se trabaja. Montacargas Toyoto y Refrigeración Spreen. Esto se indica en la factura.</p>	
2.28.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que muestren, que el equipo es limpiado y sanitizado una vez que su mantenimiento ha sido completado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Esto se anota en los registros de limpieza diaria.</p>	
2.28.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un programa calendarizado de limpieza (Programa Maestro de Sanitización) que muestre que cosas deben ser limpiadas, en donde y la frecuencia con que se debe realizar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe un programa maestro establecido para lo que se debe hacer diaria, semanal y anual.</p>	
2.28.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos escritos para la limpieza (POES; procedimientos de operación estándar de sanitización) de las instalaciones y de todo el equipo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se anotaron SSOP para cada área firmados y revisados por Alejandro Knight el 26/10/16. Esto incluyó paredes, pisos y camiones.</p>	
2.28.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tienen registros de sanitización que muestren que tipo de limpieza se realizó, cuándo y quién la llevó a cabo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había registros actuales de quién, qué y cuándo se llevó a cabo. Firmas y / o nombre de quien lo realizó y firmado por Alejandro Knight.</p>	
2.28.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos y registros documentados para los procesos de limpieza en el lugar (donde aplique; p.e. limpieza de sistemas de recirculación de agua como túneles de lavado, inyectores de hielo, hidrogenfriadores, máquinas productoras de hielo, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin uso de agua.</p>	
2.28.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un programa de rutina y procedimientos escritos para validar la efectividad de la sanitización utilizando chequeos rápidos post-sanitización, por ejemplo medición ATP?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Almacenamiento y distribución sin áreas húmedas o con mucha humedad.</p>	
2.28.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que indiquen que los desagües de los pisos se limpian regularmente (mínimo diario en áreas húmedas y de producción de producto fresco cortado)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se nota limpieza de desagües.</p>	

2.28.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que muestren que se realiza el servicio y limpieza a las unidades de enfriamiento por lo menos cada 12 meses o más frecuentemente de ser necesario?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un mantenimiento continuo por parte de Spreen.</p>	
2.28.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una política y procedimiento escritos para el manejo de vidrio, (incluyendo la política de la compañía sobre el uso de vidrio, procedimiento en caso de ruptura de vidrios y donde sea necesario el registro de los materiales de vidrio)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Había una política nombrada, Política de Vidrio, que anotó las políticas y procedimientos para roturas y remociones junto con controles semanales y fue firmada y revisada por Alejandro Knight el 09/09/15.</p>	
<p><b>BPM Documentación del Trabajador</b></p>		
2.29.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con registros de entrenamiento en inocuidad de alimentos (BPM) para trabajadores de nuevo ingreso, que incluyan estos registros los temas cubiertos y la lista de asistencia y existe además un documento firmado por cada trabajador en que el se comprometan a cumplir con la política de inocuidad, higiene y salud?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay un manual destacado con detalles de las áreas de principios de GMP y HACCP. Los 3 empleados fueron capacitados el 10/09/16.</p>	
2.29.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registro de las sesiones de entrenamiento continuo de los trabajadores, referente a inocuidad de alimentos, con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay una formación continua que realiza Alejandro al menos una vez al año. Se tomó nota de la capacitación el 10/09/16 que cubrió la higiene y el saneamiento. Se enumeraron los asistentes.</p>	
2.29.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un programa documentado de entrenamiento para el trabajadores a cargo de la sanitización con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los empleados están capacitados en el uso de Simple Green y cuándo y dónde usarlo. Entrenamiento destacado el 10/09/16.</p>	
2.29.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos escritos que soliciten a las personas que manipulan el alimento, que reporten cualquier cortada, rasguño o enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación de los productos que están siendo producidos? (En USA, los auditores pueden verificar los procedimientos o políticas pero no los registros actuales).</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una política de GMP que cubre a todas las personas enfermas y heridas, problemas de contaminación de la sangre, notificación de enfermedades y políticas de regreso al trabajo. Estas políticas fueron firmadas y revisadas por Alejandro Knight el 9/09/15.</p>	

2.29.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos para el reporte de enfermedades y regreso al trabajo?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Existe una política de GMP que cubre a todas las personas enfermas y heridas, problemas de contaminación de la sangre, notificación de enfermedades y políticas de regreso al trabajo. Firmado y revisado por Alejandro Knight el 09/09/15.	
2.29.06	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento de acción en caso de incumplimiento o indisciplina de los trabajadores? (Se permite confirmación verbal)	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si.	
2.29.07	<b>Pregunta:</b> ¿Se le solicita a los visitantes o contratistas que firmen un registro en el que establezcan que cumplirán con las políticas de salud e higiene personal?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los visitantes deben leer la política de GMP antes de registrarse en las instalaciones.	
<b>BPM</b> Registros de Pruebas/Análisis		
2.30.01	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina al equipo?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se requiere ni se realiza ninguna prueba. Sin equipo.	
2.30.02	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina del ambiente que rodea el equipo y el producto dentro de las instalaciones?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Primus Labs realiza pruebas anuales en el sitio para detectar E. coli y coliformes totales, tanto por los métodos AOAC 991.4 como MB 072.01. La última prueba realizada fue el 28/10/16 sin ningún problema.	
2.30.03	<b>Pregunta:</b> ¿Se tienen análisis microbiológicos de rutina del agua usada en las instalaciones (muestreada dentro de las instalaciones)?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Primus Labs realiza pruebas anuales en el sitio para detectar E. coli y coliformes totales, tanto por los métodos AOAC 991.4 como MB 072.01. La última prueba realizada fue el 28/10/16 sin ningún problema.	
2.30.04	<b>Pregunta:</b> ¿Hay análisis microbiológicos de rutina del hielo utilizado en las instalaciones (ya sea producido de manera interna o comprado)?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Sin hielo.	

2.30.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se realizan análisis de rutina (p.e. microbiológicos, humedad, etc.) al aire comprimido que es usado directamente en los alimentos o en superficies que están en contacto con los alimentos?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. No se usa aire.	

**BPM** Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución

2.31.01	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de la verificación de la temperatura de producto final en productos sensibles a la temperatura?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Solo distribución.	

2.31.02	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de temperatura del cuarto de empaque (si está refrigerado)?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Solo distribución.	

2.31.03	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de temperatura de los cuartos de almacenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No Cumple
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. No hubo registros de controles de temperatura.	

<b>Comentarios del auditado:</b> por favor vea la foto adjunta		<a href="#">View Files</a>
	<b>AC Aceptada?</b>	
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no hubo controles previos.	<b>Sí</b>	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 1 <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor

2.31.04	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de verificación de temperatura de los camiones de distribución, que indiquen que éstos fueron pre-enfriados previo al embarque?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No Cumple
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. No había registros actualizados.	

<b>Comentarios del auditado:</b> por favor vea la foto adjunta		<a href="#">View Files</a>
	<b>AC Aceptada?</b>	
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.	<b>Sí</b>	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 1 <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor

2.31.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de la condición sanitaria de los camiones de distribución (limpieza, condiciones de la caja del trailer, olores, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No había registros actualizados.</p>							
<p><b>Comentarios del auditado:</b> por favor vea la foto adjunta <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">View Files</span></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">AC Aceptada?</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; font-size: 24pt;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p> </td> </tr> </table>				AC Aceptada?		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.</p>	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>
	AC Aceptada?							
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptado. Hubo evidencia de acción correctiva proporcionada a través de un nuevo registro y completado desde la implementación. Sin embargo, no se realizaron inspecciones previas.</p>	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>						

BPM	Control de Alérgenos	
2.32.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se está libre de riesgos de manejo o almacén de alérgenos dentro de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se manipulan ni almacenan en el sitio.</p>	
2.32.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha desarrollado un plan documentado para el manejo de alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.</p>	
2.32.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay controles adecuados de almacenamiento (separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.</p>	
2.32.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una línea de producción dedicada o una limpieza adecuada y procedimientos de producción para prevenir contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.</p>	
2.32.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.</p>	
2.32.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿El manejo del re-proceso toma en cuenta los aspectos asociados con productos que contienen alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.</p>	
2.32.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están capacitados los trabajadores con respecto a los riesgos por alérgenos y a los controles para evitar contaminación cruzada por este motivo (incluyendo el lavado de manos entre corridas de producción) y se tienen los registros de estas capacitaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.</p>	

2.32.08	<b>Pregunta:</b> ¿Se etiquetan correctamente con respecto a alérgenos todos los productos manufacturados en la planta?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N / A. Puntuación no afectada. Ver 2.32.01.	

<b>HACCP</b>	<b>Pasos Preliminares</b>
--------------	---------------------------

3.01.01	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en las operaciones, con un líder asignado y si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Esto incluyó a Alejandro Knight, Rufino Cagigal, Neredia García y Mark Cadean. El programa HACCP se supervisa y revisa según sea necesario a través de este equipo. Última revisión el 26/10/16.	

3.01.02	<b>Pregunta:</b> ¿Se tiene evidencia documentada que muestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay capacitación de certificación en el sitio de Mark Cadena a través de NEHA a partir del 26/08/15 y hubo capacitación local documentada a través de Mark para todos los principios de HACCP 20/09/16. Esto incluyó a todo el personal clave del centro de distribución.	

3.01.03	<b>Pregunta:</b> ¿Hay una descripción de los productos producidos?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Hay una descripción completa de todos los productos, materiales utilizados y dimensión de los requisitos. También hay notación para todos los consumidores previstos. Todo con especificidades de papayas. Esto está cubierto por el SOP 3.01.03 firmado y revisado por Alejandro Knight.	

3.01.04	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa los pasos de manipuleo/proceso y ha sido verificado este diagrama(s)?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se implementó un diagrama de flujo completo para la recepción y distribución inmediata del producto. Esto incluyó el flujo completo de recepción, almacenamiento y distribución. El flujo fue fechado y revisado por Alejandro Knight el 26/10/16.	

<b>HACCP</b>	<b>Desarrollo del Plan HACCP</b>
--------------	----------------------------------

3.02.01	<b>Pregunta:</b> ¿Se ha realizado un análisis documentado de peligros/riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de peligros/riesgos, posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada? DEFICIENCIA(NO CUMPLE)TENDRÁ CERO PUNTOS EN ESTA PREGUNTA Y RESULTARÁ EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se realizó un análisis de peligros completo para la recepción y distribución del producto. Hubo una anotación para los SOP y SSOP utilizados para justificar el uso de un análisis de peligros únicamente, no un programa HACCP completo. El análisis fue realizado por Alejandro Knight el 26/10/16.	

3.02.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han identificado los PPC? Si la respuesta es 'SI', continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es 'NO', el resto del Módulo 3 HACCP no aplica. Si el auditor detecta que uno o más PCC han sido omitidos, entonces el auditor deberá bajar la puntuación a cero puntos. No cumple bajo la pregunta 3.02.01. Si el auditor considera que se han agregado PCC que debieran ser omitidos, entonces deberá hacer mención en la pregunta 3.02.03.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No hay PCC. Esta es una auditoría de distribución únicamente.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>
3.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde existan PCC se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados en el paso de análisis de riesgo?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han establecido los límites críticos de control de los PCC con el soporte de fuentes de información relevantes o con un documento de validación?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han determinado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para cada PCC?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas de cada PCC?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre como realizar las actividades de monitoreo?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han establecido procedimientos de Acciones Correctivas para los PCC, incluyendo un plan de acción detallado a seguir por los operadores si no se cumplen los límites y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han desarrollado formatos de registro para el monitoreo de los PCC?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han desarrollado planes de verificación y calendarios para cada PCC?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay cambios en el proceso, equipo, ingredientes, etc. que ocasionen revisiones de los sistemas HACCP, incluyendo análisis de riesgo, decisiones y registro de PCC, y entrenamiento de personal?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
3.02.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Cuenta la instalación con evidencia de registros de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>



HACCP		Ejecución del Plan HACCP en la Planta	
3.03.01	<b>Pregunta:</b> ¿Están en su lugar los documentos del plan HACCP para realizar un monitoreo de los PCC en tiempo real?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		
3.03.02	<b>Pregunta:</b> ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan establecido?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		
3.03.03	<b>Pregunta:</b> ¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC? (Entreviste a los empleados para verificar)	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		
3.03.04	<b>Pregunta:</b> ¿Son firmados los registros de monitoreo de los PCC (o se ponen iniciales) por el (los) operador(es) que realizan las verificaciones de los puntos críticos de control?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		
3.03.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una falla a un PCC?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		
3.03.06	<b>Pregunta:</b> ¿Los registros de PCC se revisan y firman diariamente por el supervisor de control de calidad y/o la gerencia?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		
3.03.07	<b>Pregunta:</b> ¿Se realiza otra verificación de los PCC (aparte de la verificación diaria de registros) de acuerdo al Plan HACCP?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A	
	<b>Comentarios del Auditor:</b>		