

*Traducido por Google Responsabilidad de traducción: Esta información ha sido traducida para su comodidad usando un software de traducción automática a través de Google AJAX. Los esfuerzos razonables se han hecho para proporcionar una traducción precisa, sin embargo, la traducción automática no es perfecta ni está destinada a sustituir a los traductores humanos.

Cualquier discrepancia o diferencia surgida de la traducción no son vinculantes y no tienen efecto legal para propósitos de cumplimiento o ejecución. Si surge alguna pregunta relacionada con la exactitud de la información contenida en la traducción, por favor consulte el documento en su idioma original, que es la versión oficial.



Revisión 1



REPORTE FINAL DE AUDITORÍA


Tipo de Operación: Empaque
Reporte de resumen de Auditoría

Num. de registro de OC.PA-PGFS-11195-1
Número de Auditoría PrimusGFS #171511 - Cert:3
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.0

[View in English](#)

Organización:	Moss Produce, LLC DBA Arrowhead Potato Co. Contacto(s): Becky Arteaga Dirección: 223 Scott Avenue 83350 Ubicación: Rupert, Idaho, United States Número de Teléfono: 208-436-1209
Operación	Moss Produce, LLC DBA Arrowhead Potato Co. Contacto(s): Becky Arteaga Ubicación: 223 Scott Avenue Rupert, Idaho 83350, United States
Distribuidor:	Moss Produce, LLC DBA Arrowhead Potato Co.
Tipo de Operación:	Empaque
Tipo de Auditoría:	Auditoría Anunciada
Alcance de Auditoría:	ArrowHead Potato Company es una planta de envasado de patatas de 30.000 con una línea de envasado, almacenamiento en seco, almacenamiento de envasado y dos almacenes en frío (oeste y este). La instalación opera de agosto a julio de 7:30 a.m. a 4 p.m. de lunes a viernes, pero funciona todo el año. Hay 40 empleados. Las patatas frescas se entregan en camiones a granel desde el campo desde el productor hasta la bodega. Las papas se llevan de la bodega a la empacadora, donde se les asigna el número de lote asignado al lote del productor, se descargan mediante una cinta transportadora, se descargan en un canal de recirculación ÚNICAMENTE (primer paso) (el agua se vierte diariamente) y luego se someten a esterilización de agua dulce (agua vertido diariamente) con bióxido 160 ppm. Bioside HS 15% contiene 15% de ácido peracético y 22% de peróxido de hidrógeno. El nivel de cloro debe ser 0 y el nivel de pH debe ser de 7.6. La prueba de Sprout Nip se realiza cada hora llenando una taza con líquido de los cabezales rociadores. La mezcla debe estar turbia. Probado durante la auditoría.
Fecha Inicial de SAIA:	20 May 2019 09:00
Fecha Final de SAIA:	20 May 2019 12:00
Cantidad total de tiempo en SAIA	3.00 Horas
Fecha Inicial de Operación:	20 May 2019 12:00:00:000
Fecha Final de Operación:	20 May 201 16:00
Cantidad total de tiempo en Operación	4.00 Horas
Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:	No Aplicable
Producto(s) observado(s) durante la auditoría:	Papas
Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):	Ninguno
Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s)	Ninguno
Auditor:	Joell Batista (Primus Auditing Operations)
Puntuación Preliminar de la Auditoría:	98%
Puntuación Final de la Auditoría:	99%
Certificado Válido desde:	05 Jul 2019 a 04 Jul 2020

Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	 Haga Clic aquí para ver mapa
	42° 36' 48"	113° 40' 37"	

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

Información relacionada con la operación auditada

Numero Total de obreros:	40	Número máximo de trabajadores durante la temporada alta:	40
Número de líneas en producción normal:	1	Número de líneas que se ejecutan durante la auditoría:	1
Pies cuadrados/Metros:	30000 Pies cuadrados	Se ha/han identificado un CCP(s):	No
Alérgenos:	No	Tipo de alérgenos:	
Almacenamiento controlado por temperatura:	Si	Húmedo o seco:	Paso de lavado de productos húmedos sin agua reutilizada
Fuente de agua	Municipal/Distrito		

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Estacionalidad	Proceso(s) de la operación			
		Métodos Culturales	Equipo de enfriamiento	Agua utilizada	Antimicrobiano Usado
Papas	Desde: Agosto A: Julio	Convencional	Aire forzado	sistema de agua de un solo paso	Dioxido de cloro

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:	219	Puntuación:	219
	Posibles puntos:	219	Posibles puntos:	219
	Porcentaje de la Puntuación:	100%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación:	1135	Puntuación:	1153
	Posibles puntos:	1158	Posibles puntos:	1158
	Porcentaje de la Puntuación:	98%	Porcentaje de la Puntuación:	99%
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación:	85	Puntuación:	85
	Posibles puntos:	85	Posibles puntos:	85
	Porcentaje de la Puntuación:	100%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
TOTAL	Puntuación:	1439	Puntuación:	1457
	Posibles puntos:	1462	Posibles puntos:	1462
	Porcentaje de la Puntuación:	98%	Porcentaje de la Puntuación:	99%

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
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	6	1
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	0	0
TOTAL	6	1

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Módulo 6 - 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	
Liberación de ítems/producto	Prácticas del Trabajador	
Control/Supervisión de Proveedores	Equipo	
Rastreabilidad y recuperación	Limpieza del Equipo	
Bioseguridad	Limpieza General	
	Sitio	
	Edificios y Terrenos	
	Archivos Químicos	
	Documentación de Control de Plagas	
	Registros de Monitoreo de Operaciones	
	Archivos de Mantenimiento y Sanitización	
	Documentación del Trabajador	
	Testeo	
	Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	
	Control de Alérgenos	

SAIA	Sistema de Administración	
1.01.01	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documentar el manual de seguridad alimentaria con políticas que detallan el compromiso de la empresa con la seguridad alimentaria en el archivo para su revisión. Firmado y fechado por Becky Arteaga el 2.22.2019.</p>	
1.01.02	<p>Pregunta: ¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallan sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documento 2.22.2019 Organigrama revisado que muestra a todos los directivos y trabajadores que participan en actividades relacionadas con la seguridad alimentaria. Tyler Heward - Jefe de operaciones, ayuda con recorridos, asistencia HACCP y defensa alimentaria. Coordinadora de Seguridad Alimentaria: Becky Arteaga crea, mantiene, actualiza, verifica y organiza documentos. Realiza inspecciones internas, coordina / conduce reuniones y capacitaciones trimestrales de empleados y comités, etc.</p>	

1.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Comité de seguridad alimentaria enumerado: Siete miembros enumeraron Tyler, Richard, María, Salvador, David y Marcelo Temas: Problemas de seguridad alimentaria. Formadora - Becky Arteaga celebra reuniones trimestrales el 11.5.2018, 2.4.2018 y 5.6.2019.</p>	
1.01.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: sistema de gestión de capacitación implementado que muestra los tipos de capacitación que se requieren para varios roles laborales de trabajadores específicos. Exz: Mantenimiento entrenado el 5.5.2019. Todos los entrenamientos están actualizados.</p>	
1.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: revisión de verificación de gestión documentada 2.22.2019 por Becky y Tyler de todo el sistema de gestión de seguridad alimentaria al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de recursos, y hay registros de cambios realizados para la nueva versión.</p>	
1.01.06	<p>Pregunta: Donde existen pautas específicas de la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿la operación tiene una copia actual del documento?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Estándares de los Estados Unidos del USDA para los grados de papas. Directrices alimentarias para productos básicos específicos para la producción, cosecha, almacenamiento y envasado de patatas.</p>	
<p>SAIA Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial/registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documento, documento y control de registros revisado el 2.22.2019 documento de requisitos de registros en archivo que describe cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos. Se mantiene una carpeta de todos los documentos y en el servidor para identificar el documento actual en uso.</p>	
1.02.02	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el procedimiento establece que todos los registros se almacenan durante 2 años como mínimo organizados en carpetas en la oficina con llave y en el servidor.</p>	

1.02.03	<p>Pregunta: ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los documentos y registros relacionados con la seguridad alimentaria en papel y electrónicos se organizan en carpetas por módulo almacenados en la oficina cerrada con llave y en el servidor.</p>	
1.02.04	<p>Pregunta: ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable mediante módulos en carpetas y servidor protegido con contraseña por Becky Arteaga.</p>	
1.02.05	<p>Pregunta: ¿Están todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria revisados y firmados por la persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Becky Arteaga revisa y firma todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de seguridad alimentaria.</p>	

SAIA	Procedimientos y Acciones Correctivas
-------------	--

1.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Creación de procedimientos operativos estándar. Exz: Categoría, página, título, SOP #, etc.</p>	
1.03.02	<p>Pregunta: ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Procedimientos disponibles en carpetas en la oficina principal para los usuarios relevantes. Las copias maestras se mantienen en el servidor y en un archivador por módulos. El taller de mantenimiento y la oficina de envío tienen copias.</p>	
1.03.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa los procesos requeridos para manejar las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documentar los procedimientos de acciones preventivas y correctivas para las acciones correctivas que describen los procesos requeridos en el archivo. Exz: Identifique la causa de una posible no conformidad.</p>	

1.03.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documentar NUOCA y el registro de acciones correctivas en el archivo. 4.29.2019 problema de mantenimiento registrado con acciones correctivas y limpieza.</p>	

SAIA	Inspecciones Internas y Externas
-------------	---

1.04.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: El documento SOP # 104 establece los procedimientos sobre cómo se realizarán las auditorías internas, realizadas trimestralmente por Becky Arteaga utilizando la Lista de verificación de auditoría interna y de construcción.</p>	

1.04.02	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Procedimiento de visita regulatoria para el manejo de inspecciones regulatorias en las políticas y procedimientos de la empresa. Ex: Auditoría Primus 18 de mayo de 2018.</p>	

1.04.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Registros de inspecciones regulatorias en archivo de 2018 y Primus 5.18.2018.</p>	

1.04.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: SOP de calibración de documentos. Calibración del termómetro Termómetros de pulpa mensuales calibrados dentro de .5 grados más o menos. Industrial Ventilation, Inc. Lic. # 31298 Exp: 12.20, y los datos están disponibles en línea para sistemas automatizados de tratamiento de agua.</p>	

1.04.05	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Oficina de Pesas y Medidas del Departamento de Agricultura del Estado de Idaho. Informe resumido de inspección del dispositivo. 4.24.2019 Identificación del autobús. Marca: FM, Modelo: pt, Serie: TH1124826, Inspección 2B011417. Marca FM, modelo para EE. UU., Serie H-370321. Báscula de gran capacidad E-60000-99999.</p>	

SAIA	Liberación de ítems/producto
-------------	-------------------------------------

1.05.01	Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito para manejar artículos en espera y rechazados?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documentar el procedimiento para controlar el producto no conforme con las notas detalladas en el archivo de las inspecciones del USDA. No se observaron elementos en espera o rechazados durante la auditoría. Exz: Adjunte una etiqueta de producto no conforme, firme y complete la fecha de retención.	
1.05.02	Pregunta: ¿Existen registros del manejo de los artículos en espera y rechazados que están archivados?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No hay artículos en espera o rechazados hasta la fecha.	
1.05.03	Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: procedimiento de entrega de documentos que se enviará en archivo. Exz: Procedimiento de carga de camiones SOP # 110, mapa de carga firmado, inspección del USDA, conocimiento de embarque firmado. Las papas deben estar limpias de acuerdo con los estándares de la comisión de papas de Idaho.	
1.05.04	Pregunta: ¿Hay registros de lanzamientos de productos guardados en el archivo?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se ha suspendido ningún producto hasta la fecha.	
1.05.05	Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para tratar las quejas/comentarios sobre la inocuidad de los alimentos de los clientes y compradores junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluidas las acciones correctivas?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Procedimiento de queja del cliente de la instalación que indica: identifique el código de lote y la fecha juliana, identifique dónde se entregó originalmente el producto (determine la fecha de entrega), verifique las inspecciones positivas del lote para detectar posibles problemas. Ninguno hasta la fecha.	
SAIA Control/Supervisión de Proveedores		
1.06.01	Pregunta: ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: 9 lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios archivados para revisión. Exz: Sprauge Pest Control.	

1.06.02	<p>Pregunta: ¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: SOP de supervisión y aprobación del suplemento Se proporcionan las especificaciones escritas actuales relacionadas con la seguridad alimentaria para todos los productos, ingredientes, materiales y servicios entrantes. Hay cartas de garantía, auditorías de seguridad alimentaria de GAP de terceros y certificados archivados.</p>	
1.06.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo se evalúan los proveedores y proveedores de servicios, incluido el análisis de riesgos y el control de riesgos por parte del proveedor (cuando corresponda), la aprobación del proveedor y las actividades de verificación continua, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados a la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: bienes y servicios entrantes. Revise la auditoría de GAP de terceros, solicite el cuestionario de especificaciones, la carta de garantía, asigne una calificación de riesgo al artículo que se suministra.</p>	
1.06.04	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: hay cartas de garantía, auditorías de terceros y certificaciones archivadas para garantizar que todos los productos, ingredientes, materiales y servicios entrantes prestados en el sitio y los proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores. . Los productores deben estar certificados por el USDA.</p>	
1.06.05	<p>Pregunta: Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Certificado del estado de Idaho Magic Valley Lab., Inc. Los laboratorios cuentan con la acreditación ISO 17025. EPA (815-R-05-004) SM9223B Válido hasta el 31 de diciembre de 2019.</p>	
<p>SAIA Rastreabilidad y recuperación</p>		
1.07.01	<p>Pregunta: ¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Sistema de seguimiento de productos que indica cómo funciona el sistema de seguimiento de lotes de productos de la empresa, lo que permite que el seguimiento y el seguimiento se produzcan en caso de un posible problema de retirada. Exz: Sistema electrónico y en papel. El número de cobertizo del USDA, la fecha juliana, el nombre y número del productor, el número de camión se reciben al recibir o recoger las papas del campo o bodega.</p>	

1.07.02	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: propósito de las pautas de retiro y retiro de productos: programa de retiro documentado que incluye procedimientos en las clasificaciones de retiro del mercado. Equipo de retiro del mercado: FDA, USDA, números de teléfono. Explicación detallada de las diferentes clases de retiro del mercado y el manejo del producto retirado en la carpeta. Propósito, objetivos, definiciones recuerdan las directrices 5.3.2019.</p>	
1.07.03	<p>Pregunta: ¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las pruebas de los procedimientos de retirada realizadas y documentadas al menos cada seis meses, la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear materiales (un paso adelante, un paso atrás) de manera efectiva. Escenario, día de auditoría más reciente 2.13.2019 Hora de inicio: 8:05 am Finalización: 9:20 pm 1-50 # cajas de 90 unidades Marca Sysco. Fecha de producción del producto Fecha juliana 035 2.4.2019 100% contabilizado. Rastreo realizado en el momento de la auditoría. No se recuerda hasta la fecha.</p>	
<p>SAIA Bioseguridad</p>		
1.08.01	<p>Pregunta: ¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: plan de protección y evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario por escrito para todo tipo de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes con fecha de 2.22.2019 por Becky Arteaga.</p>	
1.08.02	<p>Pregunta: ¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Plan de defensa alimentaria documentado basado en los riesgos asociados a la operación en aglutinante. Ejemplo: Hoja de registro de visitantes y uso de credencial de visitante, cámaras dentro y fuera de las instalaciones, identificaciones de la empresa para cada empleado (40).</p>	
1.08.03	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Se mantienen los registros asociados con el plan de defensa alimentaria y sus procedimientos, incluidos los registros de seguimiento, acciones correctivas y verificación en carpetas en la oficina principal.</p>	

1.08.04	<p>Pregunta: ¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas Departamento de políticas de la ciudad de Rupert, Oficina del alguacil del condado de Minidoka, Oficina de materiales peligrosos, Estado, Gobierno, Emergencia de 24 horas de la FDA, Primus.</p>	
1.08.05	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los visitantes y contratistas de las operaciones de la empresa deben cumplir con los procedimientos de defensa alimentaria publicados en el letrero, el área de descanso y en las instalaciones. Debe estar acompañado por un empleado, llevar una insignia de visitante de la empresa. Iniciar sesión: fecha, nombre, empresa, motivo de la visita, tiempo de entrada y tiempo de espera.</p>	
<p>BPM BPM General</p>		
5.01.01	<p>Pregunta: ¿Hay una persona designada responsable del programa de seguridad alimentaria de la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Becky Arteaga es la persona designada responsable del programa de seguridad alimentaria de la operación.</p>	
5.01.02	<p>Pregunta: ¿Están todos los químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: todos los productos químicos de limpieza y mantenimiento se almacenan de forma segura y están etiquetados correctamente. Armario cerrado. Exz: Bioside HS 15% contiene 15% de ácido peracético y 22% de peróxido de hidrógeno y Sanidate.</p>	
5.01.03	<p>Pregunta: ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se manejan apropiadamente, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los productos químicos de grado alimenticio se almacenan en jaulas cerradas. Todos se almacenan en envases originales con etiquetas originales.</p>	
5.01.04	<p>Pregunta: ¿Los carteles que respaldan las BPM se publicaron de forma adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las BPM se publicaron en la entrada de la empacadora y en la empacadora, paredes y áreas de descanso. Inglés y español.</p>	

5.01.05	<p>Pregunta: ¿Se implementan los controles necesarios de defensa alimentaria en la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: la instalación está bloqueada en todos los puntos de acceso. Hay cámaras dentro y fuera de las instalaciones.</p>	

BPM	Control de Plagas
------------	--------------------------

5.02.01	<p>Pregunta: ¿Los productos o ingredientes están libres de insectos/roedores/pájaros/reptiles/mamíferos o alguna evidencia de ellos? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los productos estaban libres de insectos / roedores / aves / reptiles / mamíferos o cualquier evidencia de ellos.</p>	

5.02.02	<p>Pregunta: ¿Los suministros de empaque están libres de insectos/roedores/pájaros/reptiles/mamíferos o alguna evidencia de ellos? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los suministros de empaque estaban libres de insectos / roedores / aves / reptiles / mamíferos sin evidencia de ellos.</p>	

5.02.03	<p>Pregunta: ¿Las áreas de planta y almacenamiento están libres de insectos/roedores/pájaros/reptiles/mamíferos, o alguna evidencia de ellos?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las áreas de almacenamiento de plantas estaban libres de insectos / roedores / aves / reptiles / mamíferos sin evidencia de ellos.</p>	

5.02.04	<p>Pregunta: ¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: El área fuera de la instalación parecía estar libre de actividad de plagas.</p>	

5.02.05	<p>Pregunta: ¿Existe un programa efectivo de control de plagas implementado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA..</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: programa de plagas en archivo. Sprauge Pest Control Business ID # 278003556 Exp: 8.31.2019 59 gatos de hojalata revisados semanalmente, 2 trampas para moscas revisadas 2 veces al mes y 28 estaciones de cebo revisadas mensualmente.</p>	

5.02.06	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y el empaquetado, y las trampas venenosas de cebo para roedores no se usan dentro de las instalaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los dispositivos de control de plagas se ubicaron lejos de los productos alimenticios expuestos a lo largo de la pared interior. No se utilizan trampas de cebo para roedores venenosas dentro de la instalación. Los dispositivos externos se cargan con bloques de cemento y pesas alrededor de las instalaciones de la instalación.</p>	
5.02.07	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Deficiencia menor: los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos, los gatos de hojalata escanean el código de barras semanalmente, las trampas para moscas dos veces por semana y las estaciones de cebo mensualmente.</p>	
5.02.08	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los dispositivos de control de plagas del perímetro del edificio interior y exterior fueron adecuados en número y ubicación 59 gatos de hojalata, 2 trampas para moscas y 28 estaciones de cebo.</p>	
5.02.09	<p>Pregunta: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: dispositivos de control de plagas identificados por números que coinciden con la etiqueta adhesiva en la pared.</p>	
5.02.10	<p>Pregunta: ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los dispositivos de control de plagas están correctamente instalados y asegurados con pesas.</p>	
<p>BPM Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje</p>		
5.03.01	<p>Pregunta: ¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de ingredientes (incluido hielo), productos y embalajes almacenados para evitar la contaminación cruzada (esto incluye paletas de productos congelados almacenados sobre paletas de producto sin protección adecuada, así como cualquier problema de contaminación cruzada por alérgenos)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el diseño de las instalaciones garantiza la separación de los productos almacenados para evitar la contaminación cruzada. Sin problemas de contaminación cruzada de alérgenos.</p>	

5.03.02	<p>Pregunta: ¿El área de almacenamiento está completamente cerrada?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el área de almacenamiento está completamente cerrada.</p>	
5.03.03	<p>Pregunta: ¿El uso de la instalación está restringido al almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: uso de la instalación restringido al almacenamiento de papas alimenticias.</p>	
5.03.04	<p>Pregunta: ¿Los materiales rechazados o en espera están claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se observaron u observaron materiales rechazados o en espera.</p>	
5.03.05	<p>Pregunta: ¿Los productos crudos, el trabajo en proceso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las papas se llevan de la bodega a la planta de empaque. El producto estaba dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y libre de adulteración.</p>	
5.03.06	<p>Pregunta: ¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de estanterías, luces, techos, áreas del piso junto a las paredes y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las áreas de almacenamiento estaban limpias, especialmente las estructuras de las estanterías, las luces, los techos, las áreas del piso junto a las paredes y otras áreas de difícil acceso.</p>	
5.03.07	<p>Pregunta: ¿Están los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajos en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Fechas de recepción para cada entrega de producto por día de la semana. Fecha de recepción, código de productor, variedad, rancho, etc. Exz: Las fechas de recepción están marcadas en los suministros de empaque y la fecha del fabricante para la rotación. Nombre del proveedor, fecha, producto, conocimiento de embarque, daño, número de insectos en el transportador, roedores encontrados, comentarios.</p>	
5.03.08	<p>Pregunta: ¿Se rotan los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) utilizando la política FIFO?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: se utiliza el principio FIFO.</p>	

5.03.09	Pregunta: ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas adecuadas para los productos almacenados?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las papas se almacenan a una temperatura de 40 a 45 ° F para garantizar la calidad y ayudar a prevenir la germinación. El envío es 40F.	
BPM Prácticas Operacionales		
5.04.01	Pregunta: El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., garantizan que los productos terminados (procesados) no estén contaminados por productos crudos (sin procesar)?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: diagrama de flujo del proceso: reciba papas procesadas en el campo, almacenamiento de papas, recepción de suministros de empaque, almacenamiento de empaque, canal de lavado, barras de lavado inclinadas, clasificación, dimensionamiento, empaque de producto, almacenamiento, envío y producto terminado.	
5.04.02	Pregunta: ¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: no se observaron problemas de gastos generales.	
5.04.03	Pregunta: ¿Las áreas de producción están completamente cerradas?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las áreas de producción están completamente cerradas.	
5.04.04	Pregunta: ¿Las áreas de producción están limpias y bien mantenidas? Especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y el equipo, y otras áreas de difícil acceso?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las áreas de producción están limpias y bien mantenidas.	
5.04.05	Pregunta: ¿Todo el trabajo que se vuelve a hacer/re-empacar se maneja correctamente?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se realiza ningún reproceso.	
5.04.06	Pregunta: ¿Se examinan los ingredientes crudos antes del uso?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total. Inspección visual de las papas cuando se entregan a la instalación. Hay una clasificadora / escáner óptico de computadora Odenberg.	

5.04.07	<p>Pregunta: ¿Los productos terminados están codificados (envases de cartón y unidades) para el día de la producción?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>					
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las papas se empaquetan en cajas y se codifican con fecha juliana, lote y número de cobertizo.</p>						
5.04.08	<p>Pregunta: ¿Están los métodos de control de materiales extraños (por ejemplo, detectores de metales, trampas metálicas, imanes, inspección visual, máquinas de rayos X, etc.) en su lugar y se someten a pruebas periódicas (cuando corresponda) para garantizar el funcionamiento correcto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>					
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: inspección visual que se utiliza regularmente al recibir, clasificar, dimensionar y empacar. Hay una clasificadora / escáner óptico de computadora Odenberg.</p>						
5.04.09	<p>Pregunta: ¿Utiliza la instalación las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (agua de contacto del producto, sanitizantes terminales, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>					
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Bioside HS 15% contiene 15% de ácido peracético y 22% de peróxido de hidrógeno). Tiras reactivas 0-160 PAA para controlar el antimicrobiano (Biocida HS 15%) que se agrega al sistema de barra de rociado de una sola pasada al sistema de canal de recirculación (el agua se cambia a diario). Objetivo comprobado de 160 PPM por hora.</p>						
5.04.10	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>					
	<p>Comentarios del Auditor: Deficiencia menor: No hay estaciones de lavado de manos ubicadas en el área de empaque. Hay 2 lavabos en los baños de hombres y mujeres, y hay 1 lavabo en la sala de descanso que se encuentra junto a la sala de empaque. Hay 40 trabajadores.</p>						
	<p>Comentarios del auditado: Estamos considerando agregar una estación de lavado de manos cuando estemos remodelando</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazado: no se realizará ninguna corrección en este momento.</p> </td> <td>No</td> <td> <p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> </td> </tr> </table>			AC Aceptada?		<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazado: no se realizará ninguna corrección en este momento.</p>	No
	AC Aceptada?						
<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazado: no se realizará ninguna corrección en este momento.</p>	No	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p>					
5.04.11	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón sin perfume, etc.) y están restringidas solo para el lavado a mano?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>					
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las estaciones de lavado de manos funcionaban correctamente, tenían agua tibia, tenían presión, estaban adecuadamente abastecidas y estaban restringidas únicamente para lavarse las manos.</p>						

5.04.12	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón sin aroma, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Hay 2 baños para mujeres con 2 lavabos y 2 baños para hombres y 2 lavabos. Estaban adecuadamente abastecidos y bien mantenidos. Hay 40 empleados. Hay 2 baños en la oficina.</p>	
5.04.13	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de sanitización de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A Se requieren estaciones de desinfección de manos secundarias según el estándar PGFS. Las papas se cocinan, no se consideran listas para comer.</p>	
5.04.14	<p>Pregunta: ¿Los limpia pies, las espumadoras o las estaciones de sanitización en polvo seco son adecuados en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se utilizan baños de comida.</p>	
5.04.15	<p>Pregunta: ¿Los contenedores de un solo uso se utilizan solo para dicho propósito y de esa forma prevenir la posible contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Recipientes de servicio único para papas observados solo para almacenar papas.</p>	
5.04.16	<p>Pregunta: ¿Los recipientes reutilizables lavables o usados con un forro están claramente designados para el propósito específico (basura, producto sin procesar, producto terminado, nuevo trabajo, hielo, etc.) de manera que se previene la contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los botes de basura están etiquetados y se usan para el propósito previsto.</p>	
5.04.17	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos se utilizan para medir, regular o controlar la temperatura, el pH, la acidez, la actividad del agua y otras condiciones que afectan la inocuidad de los alimentos, funcionan correctamente y se mantienen adecuadamente?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las tiras reactivas utilizadas para analizar Biocida HS 15% contiene 15% de ácido peracético y 22% de peróxido de hidrógeno y Sprout Nip se prueba cada hora con un objetivo de 160 PPM.</p>	
<p>BPM Prácticas del Trabajador</p>		
5.05.01	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se lavan y sanitizan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Se observó a los trabajadores lavándose las manos en la sala de descanso.</p>	

5.05.02	<p>Pregunta: ¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las uñas de los trabajadores se observaron limpias, cortas y sin esmalte de uñas.</p>	
5.05.03	<p>Pregunta: ¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: No hubo señales de trabajadores con forúnculos, llagas, heridas abiertas o que exhibieran signos de enfermedades transmitidas por alimentos que trabajaran en contacto directo o indirecto con alimentos.</p>	
5.05.04	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Se están usando redes para el cabello y la barba.</p>	
5.05.05	<p>Pregunta: ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y no se usan relojes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Solo las joyas permitidas son una alianza de matrimonio simple, no se observan relojes.</p>	
5.05.06	<p>Pregunta: ¿Todos los trabajadores usan prendas exteriores adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa adecuada, batas, delantales, mangas, guantes sin látex)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los trabajadores usan redes para el cabello / barba y guantes sin látex.</p>	
5.05.07	<p>Pregunta: ¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los trabajadores usan redes para el cabello / barba y guantes sin látex. A cada trabajador se le asigna una guantera, que es donde almacenan.</p>	
5.05.08	<p>Pregunta: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los trabajadores usan guantes sin látex. Área designada para que cada empleado guarde sus guantes.</p>	

5.05.09	<p>Pregunta: ¿Los artículos personales de los trabajadores no se almacenan en las áreas de producción o almacenamiento de materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los trabajadores almacenan sus artículos personales en los casilleros provistos en la sala de descanso.</p>	
5.05.10	<p>Pregunta: ¿Está el fumar, comer, masticar y beber confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: fumar, comer, masticar y beber se limitan a las áreas designadas. Está prohibido escupir.</p>	
5.05.11	<p>Pregunta: ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Agua potable fresca al alcance de todos los trabajadores.</p>	
5.05.12	<p>Pregunta: ¿Se eliminan todos los artículos de la prenda (camisa, blusa, etc.) de los bolsillos superiores y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: No se observaron artículos en los bolsillos superiores de la camisa o blusa.</p>	
5.05.13	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los trabajadores reciben credenciales con el nombre de la empresa, el nombre del empleado y el nombre.</p>	
5.05.14	<p>Pregunta: ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles en las instalaciones, y se utilizan bandas adhesivas azules?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Las tiritas azules están en los botiquines de primeros auxilios ubicados en la tienda y en la oficina.</p>	

BPM	Equipo
-----	--------

5.06.01	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Se observa que las superficies de los equipos en contacto con alimentos no tienen pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales antihigiénicos.</p>							
5.06.02	<p>Pregunta: ¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 7</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Deficiencia menor: El equipo que no entra en contacto con los alimentos tiene pintura oxidada / descascarada.</p>							
<p>Comentarios del auditado: Trabajo en progreso, contenedor pintado el 21/05/2019 y estamos considerando cambiar a acero inoxidable View Files</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><i>AC Aceptada?</i></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las imágenes enviadas por correo electrónico muestran que el equipo ha sido pintado.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>				<i>AC Aceptada?</i>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las imágenes enviadas por correo electrónico muestran que el equipo ha sido pintado.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<i>AC Aceptada?</i>							
<p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las imágenes enviadas por correo electrónico muestran que el equipo ha sido pintado.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.06.03	<p>Pregunta: ¿El diseño, la ubicación y el estado del equipo de contacto con los alimentos (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, sin madera u otros materiales absorbentes) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el diseño, la colocación y el estado del equipo en contacto con alimentos, superficies lisas, uniones de soldadura lisas, materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, sin madera u otros materiales absorbentes, facilitan una limpieza y un mantenimiento efectivos.</p>							
5.06.04	<p>Pregunta: ¿Hay termómetros (independientes de las sondas de termostato) en todos los refrigeradores y congeladores?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Termómetros independientes en West Cooler y East Cooler. Verifique las temperaturas diariamente. Los refrigeradores se utilizan para la calidad 42-45F. IVI (Industrial Ventilation Incorporated) calibra mensualmente.</p>							
5.06.05	<p>Pregunta: ¿Los termómetros no son de vidrio y no contienen mercurio?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: se utilizan termómetros sin vidrio y sin mercurio.</p>							

BPM	Limpieza del Equipo
------------	----------------------------

5.07.01	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las superficies del equipo en contacto con alimentos estaban limpias.</p>	
5.07.02	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las superficies de los equipos que no entran en contacto con alimentos están limpias.</p>	
5.07.03	<p>Pregunta: ¿Los artículos (contenedores, papeleras, etc.) que se usan para guardar o almacenar productos están limpios?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A Las papas van de los camiones al sótano, del sótano a los contenedores de basura que están limpios, no se pueden guardar ni almacenar en contenedores, contenedores, etc.</p>	
5.07.04	<p>Pregunta: Durante la limpieza, ¿los productos alimenticios y los materiales de embalaje están protegidos de la contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los productos alimenticios y los materiales de empaque fueron protegidos de la contaminación durante la limpieza (observado durante la auditoría). Ningún producto o embalaje cerca de donde se estaba realizando la limpieza.</p>	
5.07.05	<p>Pregunta: ¿Están las unidades de refrigeración, incluidas las bobinas en refrigeradores y congeladores, limpias y libres de hielo sucio y envejecido?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las unidades de refrigeración son nuevas en las instalaciones de este año. Estaban limpias.</p>	
5.07.06	<p>Pregunta: ¿Todos los ventiladores están libres de polvo y el techo frente a los ventiladores está libre de depósitos negros excesivos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Todas las protecciones de los ventiladores estaban libres de polvo y el techo frente a los ventiladores no tenía depósitos negros excesivos. Los fanáticos se pusieron en este año.</p>	
5.07.07	<p>Pregunta: ¿Los equipos almacenados que no se usan a diario se almacenan en un estado limpio con las superficies en contacto con los alimentos protegidas y/o se retienen los horarios de limpieza de alguna manera, aunque no estén en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se observó equipo almacenado.</p>	

5.07.08	<p>Pregunta: ¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se utilizan, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: todos los artículos se almacenan de manera adecuada, se ven limpios y de manera que se evite la contaminación. Mangueras almacenadas del suelo.</p>	
5.07.09	<p>Pregunta: ¿Las herramientas de mantenimiento que se usan en las áreas de producción y almacenamiento de la instalación son limpias, sanitarias y libres de corrosión?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Las herramientas de mantenimiento que se utilizan en las áreas de almacenamiento de la instalación parecían limpias, sanitarias y libres de corrosión.</p>	
5.07.10	<p>Pregunta: ¿Se eliminan los lubricantes y la grasa en exceso del equipo y se colocan recipientes de captura de lubricante cuando es necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: No se observó exceso de lubricantes y grasas en el equipo.</p>	
BPM	Limpieza General	
5.08.01	<p>Pregunta: ¿Los derrames se limpian inmediatamente?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: No se observan derrames, hay limpieza continua debido a pisos mojados.</p>	
5.08.02	<p>Pregunta: ¿Los residuos y la basura se eliminan con frecuencia de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los desechos y la basura se eliminan varias veces al día de las áreas de almacenamiento. Sacado todo lo necesario durante el día. Recolección de 3 veces por semana para basureros exteriores.</p>	
5.08.03	<p>Pregunta: ¿Los drenajes del piso fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están cubiertos, parecen limpios, libres de olores y están bien mantenidos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los desagües son de estilo canaleta. Están cubiertos, limpios, libres de olores y parecen bien mantenidos.</p>	

5.08.04	<p>Pregunta: ¿Las áreas de alto nivel, incluidas las tuberías elevadas, los conductos, los ventiladores, etc., parecen estar limpias?</p> <p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las áreas de alto nivel parecían limpias.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.08.05	<p>Pregunta: ¿Las cortinas plásticas de tira se mantienen en buenas condiciones, se mantienen limpias y montadas para que las puntas no toquen el piso?</p> <p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Las cortinas de tiras de plástico se mantuvieron en buenas condiciones, se mantuvieron limpias y montadas de manera que las puntas no toquen el piso.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.08.06	<p>Pregunta: ¿El equipo de protección personal (EPP) para el personal de sanitización cumple con los requisitos de las etiquetas para uso de los productos químicos, y está en buenas condiciones y almacenado para evitar la contaminación cruzada con materias primas, productos en proceso, ingredientes, productos terminados o envases?</p> <p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: El equipo de protección personal (PPE) para el equipo de saneamiento cumple con los requisitos de la etiqueta de los productos químicos utilizados, y está en buenas condiciones y almacenado para evitar la contaminación cruzada de los productos. Encerrado en el casillero en el cuarto de grado junto a la guantera.</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.08.07	<p>Pregunta: ¿El equipo de limpieza se mantiene limpio y almacenado correctamente?</p> <p>Comentarios del Auditor: Deficiencia menor: Las escobas al recibir se cuelgan con la cabeza hacia arriba. Todas las demás escobas y equipo de limpieza se almacenaron con la cabeza hacia abajo.</p> <div data-bbox="253 1108 1516 1444" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: Se corrigió el problema el 20/05/2019, las escobas se colgarán cabeza abajo en la recepción. 23/05/19 Re-capacitó al trabajador receptor Martín Vargas sobre el equipo de limpieza almacenado cabeza abajo. Se actualizó el SOP # 300 el 23/05/19 Saneamiento para el área de recepción para incluir suministros de limpieza que se almacenarán fuera del piso y con la cabeza hacia abajo.</p> <p style="text-align: right;">View Files</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">AC <i>Aceptada?</i></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las imágenes enviadas por correo electrónico muestran que las escobas se colgaron con la cabeza hacia abajo, evidencia de que se ha vuelto a capacitar en el equipo de limpieza que se almacenó con la cabeza hacia abajo.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table> </div>		AC <i>Aceptada?</i>		Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las imágenes enviadas por correo electrónico muestran que las escobas se colgaron con la cabeza hacia abajo, evidencia de que se ha vuelto a capacitar en el equipo de limpieza que se almacenó con la cabeza hacia abajo.	Sí	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	AC <i>Aceptada?</i>							
Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las imágenes enviadas por correo electrónico muestran que las escobas se colgaron con la cabeza hacia abajo, evidencia de que se ha vuelto a capacitar en el equipo de limpieza que se almacenó con la cabeza hacia abajo.	Sí	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.08.08	<p>Pregunta: ¿Se ha identificado el equipo de limpieza para evitar posibles problemas de contaminación cruzada (por ejemplo, producción, mantenimiento, equipo de baño externo)?</p> <p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: equipo de limpieza identificado para evitar posibles problemas de contaminación cruzada. Azul: recepción, negro: tienda, amarillo: área de sala de grado, blanco: envío arriba, verde: baños.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

5.08.09	<p>Pregunta: ¿Todos los artículos utilizados para sanitización son apropiados para su propósito designado (por ejemplo, sin lana de acero, cerdas de metal, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Todos los artículos utilizados para el saneamiento son apropiados para el propósito designado (por ejemplo, sin lana de acero, cerdas metálicas, etc.) Hecho de plástico.</p>	
5.08.10	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Todas las instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos parecían limpias.</p>	
5.08.11	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones de descanso de los trabajadores, incluidos los microondas y los refrigeradores, y no tienen productos alimenticios podridos o vencidos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Las instalaciones de descanso parecían limpias, incluidas las microondas, refrigeradores y no se observaron alimentos podridos o vencidos.</p>	
5.08.12	<p>Pregunta: ¿El taller de mantenimiento está organizado, con el equipo y los repuestos almacenados de forma prolija y ordenada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el área de mantenimiento está organizada y en un área cerrada separada.</p>	
5.08.13	<p>Pregunta: ¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las carretillas elevadoras eléctricas y las transpaletas parecían limpias y no emiten humos tóxicos.</p>	
5.08.14	<p>Pregunta: ¿Los camiones de envío están limpios y en buenas condiciones?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se observaron camiones de envío en la auditoría.</p>	
BPM	Sitio	
5.09.01	<p>Pregunta: ¿Existe un plan del sitio que muestre la ubicación de las instalaciones, los sitios adyacentes, las carreteras, las fuentes de agua, las aguas pluviales, las aguas residuales y otras características relevantes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: plano del sitio en Google Earth que muestra la ubicación de la instalación, los sitios adyacentes, las carreteras y las fuentes de agua. Ejemplo: ferrocarril, pozo de agua de canal, pozo de aguas residuales, carreteras, casas, etc. Imágenes de Google Maps DigitalGlobe 2019.</p>	

5.09.02	<p>Pregunta: ¿Hay un plano de planta de la instalación que muestre el diseño del edificio, las áreas de producción, las áreas de almacenamiento, las fuentes de agua y los accesorios, el diseño de los equipos y los patrones de flujo de tráfico?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Hay un plano de planta de la instalación que muestra el diseño del edificio, el almacenamiento de empaques, cuartos fríos, muelles de camiones, oficina, envío, sala de descanso, línea de caja, máquina de cinta, contenedor de tamaño, etc.</p>	

BPM	Edificios y Terrenos
------------	-----------------------------

5.10.01	<p>Pregunta: ¿Están todas las luces en la instalación, que podrían contaminar las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido hielo), los productos terminados, los equipos o los envases, protegidos, recubiertos o son resistentes a trizaduras para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las luces de la instalación que podrían contaminar el producto, el equipo o el embalaje están protegidas para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura.</p>	

5.10.02	<p>Pregunta: ¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: la instalación ha eliminado cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico.</p>	

5.10.03	<p>Pregunta: ¿Ha eliminado la instalación el uso de elementos o superficies de madera?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: La madera entera de la planta de empaque de papa está pintada, no se observan problemas.</p>	

5.10.04	<p>Pregunta: ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Hay iluminación adecuada en las áreas de almacenamiento.</p>	

5.10.05	<p>Pregunta: ¿La ventilación es adecuada para controlar el polvo, la condensación, los olores y los vapores?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: La ventilación es adecuada para controlar el polvo, la condensación, los olores y los vapores. No se observaron problemas.</p>	

5.10.06	<p>Pregunta: ¿Están las superficies del piso en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que atrapen los desechos y son fáciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Deficiencia mayor: los pisos tienen grietas en el cemento en toda la instalación.</p>							
<p>Comentarios del auditado: Trabajos en curso, arreglando y reparando grietas. Se reparó una grieta el 22/05/2019. View Files</p>								
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: la imagen enviada por correo electrónico muestra que se han reparado las grietas.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>				AC Aceptada?		<p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: la imagen enviada por correo electrónico muestra que se han reparado las grietas.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: la imagen enviada por correo electrónico muestra que se han reparado las grietas.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.10.07	<p>Pregunta: ¿Los desagües del piso son necesarios para el drenaje y la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los desagües del piso están ubicados de manera adecuada y en buenas condiciones de funcionamiento. Desagüe tipo canalón y redondo fabricado en cemento.</p>							
5.10.08	<p>Pregunta: ¿Están todos los puntos de entrada a las áreas de producción y almacenamiento protegidos para evitar la entrada de roedores y aves?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Todos los puntos de entrada a las áreas de almacenamiento están protegidos para evitar la entrada de roedores y aves.</p>							
5.10.09	<p>Pregunta: ¿Las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores/silenciadores para sellar contra los camiones en entornos de temperatura controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las puertas de los muelles están equipadas con topes para sellar contra camiones.</p>							
5.10.10	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los niveladores de carga y los amortiguadores/silenciadores de carga en buenas condiciones, a prueba de plagas y libres de escombros?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No hay niveladores de carga de muelle en la instalación.</p>							
5.10.11	<p>Pregunta: ¿Las paredes exteriores están libres de agujeros para evitar las plagas y están diseñadas y protegidas las tuberías, conductos de ventilación y conductos de aire para evitar la entrada de plagas (por ejemplo, mediante el uso de malla fina)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas. Tuberías, respiraderos, conductos de aire diseñados y protegidos para evitar la entrada de plagas.</p>							

5.10.12	<p>Pregunta: ¿Las paredes interiores y los techos están libres de grietas y hendiduras para evitar el refugio de plagas y permitir una sanitización adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Deficiencia menor: el techo del enfriador West tenía un desgarró.</p>	
<p>Comentarios del auditado: La rotura del techo en el enfriador West se ha reparado el 20/05/2019. View Files</p>		
		AC Aceptada?
<p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: la imagen enviada por correo electrónico muestra que se ha reparado el desgarró.</p>		Sí
		<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
5.10.13	<p>Pregunta: ¿Se mantiene un perímetro interno de la pared de 18 "(46 cm) dentro de la instalación, con acceso adecuado a estos perímetros de pared, lo que permite la inspección y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Deficiencia menor: Debido al espacio limitado, no se está manteniendo el perímetro de la pared interna de 18 ". En el enfriador oeste. Todas las demás áreas mantienen un perímetro de 18".</p>	
<p>Comentarios del auditado: Se movió el producto lejos del perímetro de la pared en West Cooler para mantener 18 "el 21/05/2019. El perímetro se mantendrá ahora que tenemos una segunda habitación más fresca. View Files</p>		
		AC Aceptada?
<p>Comentarios de OC/Auditor: Cumplimiento total: las fotos enviadas por correo electrónico antes y después muestran un perímetro de 18 "creado en West Cooler.</p>		Sí
		<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
5.10.14	<p>Pregunta: ¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el área exterior inmediatamente fuera de la instalación, incluidas las carreteras, los patios, las áreas de estacionamiento estaban libres de basura, malezas y agua estancada</p>	
5.10.15	<p>Pregunta: ¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, fuera del lodo, con los extremos de las tuberías tapados, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento Total: Se están implementando medidas de control para el almacenamiento exterior de equipos y tarimas.</p>	
5.10.16	<p>Pregunta: ¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las tarimas sucias o rotas, y las tarimas rotas o sucias no están en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los palets se inspeccionan de forma continua. Los palets rotos se descartan.</p>	

5.10.17	<p>Pregunta: ¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/basurero?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: El área alrededor del contenedor de basura parecía estar limpia.</p>	
5.10.18	<p>Pregunta: ¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los recipientes de basura y contenedores de basura externos se mantienen cubiertos.</p>	
5.10.19	<p>Pregunta: ¿Están todas las líneas de agua protegidas contra el reflujo del sifon?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: todas las líneas de agua están protegidas contra el sifonaje inverso.</p>	
5.10.20	<p>Pregunta: ¿El laboratorio en el sitio está completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No hay laboratorio en el sitio.</p>	
<p>BPM Archivos Químicos</p>		
5.11.01	<p>Pregunta: ¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, sanitizantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: copias de todas las hojas de datos de seguridad (detergentes, desinfectantes, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros. Exz: Aceite de clavo, Spud Guard, SynQuat.</p>	
5.11.02	<p>Pregunta: ¿Hay copias de etiquetas de muestras para uso químico, donde no se puede acceder inmediatamente a la etiqueta completa (por ejemplo, productos químicos para roedores, sanitizantes de productos)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las etiquetas son accesibles para los empleados en la oficina principal en carpetas y en el servidor. Todos los productos químicos observados en envases originales con sus etiquetas.</p>	
5.11.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: hay un inventario de productos químicos, registro de uso en el archivo. 1 POE mantenido por David Gray realizado mensualmente.</p>	

5.11.04	<p>Pregunta: ¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo/prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) y pruebas de sistemas de agua de un solo paso?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: POE para analizar el agua cada hora y verter agua diariamente en el archivo para su revisión. El agua se prueba con tiras de prueba Hydron, se registra y se archiva.</p>	

BPM	Documentación de Control de Plagas
------------	---

5.12.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluyendo una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de Operador de Control de Plagas (si se usan cebos) y documentos del seguro?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: seguro, licencia comercial, licencia de representante de campo. Lista maestra y hojas SDS de sustancias químicas utilizadas. Sraugue revisa semanalmente 59 gatos de hojalata, 2 trampas para moscas quincenales y 28 estaciones de cebo mensuales. Control de Plagas de Spraugue, Lic. # 54769. Exp 12.19.</p>	

5.12.02	<p>Pregunta: ¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: dibujo esquemático de la instalación que muestra las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas tanto dentro como fuera de la instalación. Exterior 28 estaciones de cebo para roedores, Interior 59 Tin Cats y 2 trampas para moscas.</p>	

5.12.03	<p>Pregunta: ¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Se crean informes de servicio para verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, registros de aplicación y acciones correctivas de los problemas señalados por Weekly entre Spraugue para 59 gatos de hojalata dos veces por semana para 2 trampas para moscas y 28 estaciones de cebo exteriores mensuales.</p>	

BPM	Registros de Monitoreo de Operaciones
------------	--

5.13.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspección para los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, ingredientes y materiales de embalaje)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: registros de inspección para fecha de empaque, nombre del proveedor, número de conocimiento de embarque, daños, número de insectos, roedores encontrados, comentarios. Inspección visual. Las patatas se inspeccionan visualmente fecha, camión, inspeccionado. El empaque es Salvador y las papas son Martín.</p>	

5.13.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspección en remolques entrantes (y otras formas de transporte) para roedores e insectos, limpieza, agujeros y control de temperatura del remolque (para alimentos que requieren control de temperatura para seguridad y/o según lo requerido por las especificaciones del comprador)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: registros de inspección en los remolques entrantes. Preguntas sobre limpieza, roedores, agujeros, olores. Martin al recibir.</p>	
5.13.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros para las actividades necesarias de monitoreo del proceso (ej. pH, temperatura del agua vs. temperatura del producto, detección de metales, rayos X, etiquetado, procesos de calentamiento, procesos de reducción/muerte, pesticidas pos-cosecha, encerado, control de la actividad del agua, secado, etc.), mostrando, por ejemplo, frecuencias de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Bioside HS 15% contiene 15% de ácido peracético y 22% de peróxido de hidrógeno, tiras reactivas 0-160, el objetivo es 160 ppm. Sprout Nip se mide con una vara de medir. La temperatura del agua se prueba cada hora con un termómetro. Pulpa de papa probada cada hora por debajo de 50F. IVI extrae la muestra para el piquete del pico mensualmente. 4.11.2019 Informe analítico del laboratorio de energía. Clorprofam (CIPC) 6,8-10 resultados.</p>	
5.13.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) prueba de resistencia de soluciones de hielo y agua en contacto con el producto antes de la puesta en marcha y durante toda la producción?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: registros de pruebas por hora en archivo. No se necesitan acciones correctivas, no fuera de los parámetros. El agua potable de la ciudad que se analiza cada seis meses por instalación se usa para mezclar con inhibidor de brotes. Controles cada hora de cloro libre con tiras reactivas de tiempo libre para cloro, pH de alcalinidad y dureza del calcio.</p>	
5.13.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de monitoreo y/o prueba visual y cambio de sistemas de agua recirculados y discontinuos (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) para la acumulación de material orgánico (turbidez)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Los registros de monitoreo visual, agua recirculada y tanques de descarga se cambian diariamente. La única agua que recircula es en el primer paso (canal), todo el agua que se usa después es agua dulce.</p>	
5.13.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren las pruebas de resistencia a los antimicrobianos de las estaciones de mano/pie/herramienta de inmersión, y hay registros de inventario y reabastecimiento para las estaciones de gel y de pulverización?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No hay estaciones de inmersión de manos / pies / herramientas en la planta de papa.</p>	
5.13.07	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rendición de cuentas de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de producción?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: SOP # 106 Responsabilidad por cuchillos de corte. La persona líder entregará cuchillos a diario según sea necesario. Todos los cuchillos están pre-sellados para poder contabilizarlos en consecuencia. Hay 10 cuchillos de mango blanco. Procedimiento mensual para comprobar si las cuchillas están en buen estado. El Director de Seguridad Alimentaria hará un recuento de inventario de los cuchillos de corte para asegurarse de que coincida con la hoja de inventario para los empleados. Se guarda una hoja de inventario en la caja de cuchillos para la inspección mensual de los cuchillos</p>	

5.13.08	<p>Pregunta: ¿Hay un registro de inspección previa a la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: El registro diario previo a la operación incluye la inspección de los baños, las estaciones de control de plagas y el estado general de la instalación.</p>	
5.13.09	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para garantizar que se identifiquen y controlen los riesgos de inocuidad alimentaria relevantes para la ubicación de la instalación y el uso de la tierra adyacente?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Evaluación de riesgos del uso del suelo adyacente para la ubicación. No se identificó ningún riesgo significativo.</p>	
5.13.10	<p>Pregunta: ¿Existe un certificado de inspección actual (o registro similar) para las asambleas de prevención de reflujo en las líneas de agua en la instalación?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: 5.16.2019 Informe de prueba de reflujo Servicio de bomba Legrand Baket Bat 19985. Fabricante Conbraco Modelo 40-107-A2T, tamaño 1.5 " , serie A0073, tipo de ensamblaje DC 60 PSI. Aprobado.</p>	
5.13.11	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: autoinspecciones mensuales realizadas por Becky Arteaga 5.1.2019, 4.2.2019 y 3.4.2019.</p>	
<p>BPM Archivos de Mantenimiento y Sanitización</p>		
5.14.01	<p>Pregunta: ¿La instalación tiene un programa de mantenimiento preventivo y un horario documentado?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Programa de reparación y mantenimiento preventivo Equipo y programa documentado. Exz: Inspeccione todo el equipo, reparaciones no necesarias, todo el personal cumpla con las Buenas Prácticas de Manufactura, diariamente - pisos / desagües, semanalmente - máquina cónica, mensual - bandejas de goteo exteriores, anualmente - enfriadores.</p>	
5.14.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de trabajos de mantención y reparaciones y son estos firmados cuando se finaliza el trabajo?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Registro de Limpieza y Saneamiento del Departamento de Mantenimiento. Registro de órdenes de trabajo: firmado por David Gray. Exz: 4.25.2019 reprogramación del singulador agregado 1/2 enlace a las cadenas laterales. Todo borrado.</p>	

5.14.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros que demuestren que el equipo se limpia y sanitiza correctamente después de que se haya completado el trabajo de mantenimiento y reparación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Registros que muestren que el equipo se limpia y desinfecta correctamente después de que se hayan completado los trabajos de mantenimiento y reparación en el aglutinante principal verificado por Becky Arteaga.</p>	
5.14.04	<p>Pregunta: ¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Programa maestro de saneamiento Exz: diario, semanal, mensual, etc.</p>	
5.14.05	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Existen procedimientos de limpieza escritos (Procedimientos operativos estándar de saneamiento) para la instalación y todo el equipo. Diaria, semanal, mensual, anual.</p>	
5.14.06	<p>Pregunta: ¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: registro del programa de limpieza diario. Muestra qué se hizo, cuándo y quién lo hizo.</p>	
5.14.07	<p>Pregunta: ¿Hay registros que muestren la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y sanitización?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Registros que muestran la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y desinfección en el archivo.</p>	
5.14.08	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados y registros de finalización para las actividades de limpieza in situ (CIP) (por ejemplo, limpieza de sistemas de agua de recirculación como canales de lavado, inyectores de hielo, enfriadores hidráulicos, máquinas de hielo, etc.), cuando corresponda?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: SOP # 204 Procedimientos documentados y registros de finalización para actividades de limpieza en el lugar (CIP) para canales. Exz: Procedimientos diarios de cambio, lavado y llenado de agua para el sistema de canal de recirculación. Cloro total 10ppm con kit de prueba (tiras) Tiempo libre.</p>	
5.14.09	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rutina y un procedimiento por escrito para verificar la efectividad de la sanitización mediante controles rápidos posteriores a la sanitización (por ejemplo, mediciones de ATP, proteínas específicas de alérgenos)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se realizan pruebas de ATP. Según los estándares, las papas están exentas, paso de muerte involucrado.</p>	

5.14.10	<p>Pregunta: ¿Hay registros de sanitización en el archivo que indiquen que los desagües del piso se limpian regularmente (mínimo todos los días en las áreas de producción húmedas y recién cortadas)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los registros de limpieza diaria muestran que los desagües del piso se limpian a diario, los pisos, la sala de descanso, los baños, etc.</p>	
5.14.11	<p>Pregunta: ¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los ventiladores de aire forzado se instalaron durante el año. Se limpiarán al menos una vez al año y se reemplazarán según sea necesario.</p>	
5.14.12	<p>Pregunta: ¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: IVI instalado dentro del año, estarán en servicio dentro del año. Factura archivada para neveras portátiles.</p>	
5.14.13	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya vidrio de la empresa y política de plástico quebradizo, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Política de vidrio roto y plástico quebradizo para todas las instalaciones. Incluye: Lista de verificación de comprobaciones mensuales de 1 ventana, luces halógenas de trabajo, capotas de soldadura, indicador de aire en el secador de aire, báscula de 100 libras, ventanas de oficina y faro delantero Nissan Hyster a la izquierda. Seguimiento mensual.</p>	
<p>BPM Documentación del Trabajador</p>		
5.15.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de la capacitación de orientación de inocuidad alimentaria (BPM), para nuevos trabajadores, (con temas cubiertos y asistentes) y están todos los trabajadores obligados a firmar la política de higiene e inocuidad alimentaria de la compañía?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Registros en carpeta GMP Capacitación, requisitos básicos de seguridad alimentaria según las reglas de la empresa 2.13.2019 Todos los nuevos empleados deben firmar la política de higiene y salud de seguridad alimentaria de la empresa. Entrenador: Becky Arteaga</p>	
5.15.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de la capacitación continua en educación sobre inocuidad alimentaria de los trabajadores, incluidos los temas tratados, los asistentes, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: registros de seguridad alimentaria / defensa y seguridad alimentaria de los trabajadores en curso realizados trimestralmente. La más reciente se llevó a cabo el 5.6.2019 31 empleados Lorena Vega, Ricardo Solís y Elida Ruiz. 2.4.2019, 11.5.2018.</p>	

5.15.03	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Documentar el SOP de limpieza de las instalaciones de producción revisado en la capacitación del personal de saneamiento. Temas: Política de seguridad alimentaria: revise las políticas de los empleados, lávese siempre las manos antes de regresar al trabajo, redes para el cabello y la barba, no corra dentro de la planta, etc. Seguridad alimentaria: informe a cualquier persona que no tenga una tarjeta de identificación, alimentos, bebidas o cualquier otra cosa. fuera de lo común a un supervisor inmediatamente.</p>	
5.15.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: la política de la empresa cuenta con procedimientos escritos que requieren que los manipuladores de alimentos informen cualquier corte o rasguño y / o si están sufriendo alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen.</p>	
5.15.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de incumplimiento de inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Hay formularios de incumplimiento de seguridad alimentaria de los trabajadores y las acciones correctivas asociadas en el archivo. Ninguno hasta la fecha.</p>	
5.15.06	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas deben firmar un registro que indique que cumplirán con los requisitos de higiene personal y salud de las operaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: los visitantes y contratistas deben firmar un registro que indique que cumplirán con las políticas de higiene y salud personal de la operación. Tiempo dentro y fuera. Publicado en la entrada de la oficina y en la instalación de embalaje.</p>	
<p>BPM Testeo</p>		
5.16.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de pruebas microbiológicas científicamente válido, basado en riesgos, que puede incluir pruebas de patógenos y detalles del diseño del programa (enfoque zonal, superficies en contacto con alimentos/no contacto con alimentos, agua de irrigación de brotes, prueba & mantenimiento, agua, hielo, etc.), justificación para organismos testeados, procedimientos de muestreo y testeo (superficies, agua, producto, ingredientes, etc.), tiempo y frecuencia de las pruebas, la metodología de prueba, el laboratorio que realiza las pruebas y niveles aceptables de resultados/umbral para cada organismo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Programa de pruebas microbiológicas científicamente válido y basado en riesgos escrito en archivo para agua. El bióxido al 15% contiene un 15% de ácido peracético y un 22% de peróxido de hidrógeno. Las pruebas son para la reducción de patógenos en las aguas de procesamiento de vegetales y para controlar el crecimiento de organismos que causan deterioro y descomposición. Pruebas diarias / horarias utilizando tiras reactivas insta 160 ppm. Pasos detallados en archivo.</p>	
5.16.02	<p>Pregunta: ¿Existen registros de resultados de pruebas microbiológicas ambientales y las pruebas cumplen con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A Según los estándares, las instalaciones de papa no están obligadas a realizar pruebas microbiológicas ambientales.</p>	

5.16.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbiológicas sobre el agua utilizada en la instalación (muestreada desde dentro de la instalación) y la prueba cumple con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Agua municipal utilizada, probada cada seis meses realizada por Tested for Total Coliform y E. coli SM9223BCT18 &lt;1.0 MPN / 100ml. Laboratorios Magic Valley. ID de laboratorio # ID00911. Ausente 27.11.2018.</p>	
5.16.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbiológicas en el hielo utilizado en la instalación (ya sea producido internamente o comprado) y la prueba cumple con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se utilizó hielo en la instalación.</p>	
5.16.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas realizadas con aire comprimido u otros gases introducidos mecánicamente que se usan directamente en alimentos y superficies en contacto con alimentos y cumplen las pruebas con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se utilizó aire comprimido.</p>	
5.16.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros de otras pruebas (por ejemplo, agua de riego de brotes, productos, ingredientes crudos, etc.) que se realizan por algún motivo (por ejemplo, requisitos del cliente, buenas prácticas, requisitos reglamentarios) y cumple las pruebas con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se realizaron otras pruebas.</p>	
5.16.07	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos de acción correctiva basados en riesgos para cuando se reciben resultados de pruebas inaceptables, que describen los pasos a seguir, se asignan responsabilidades para tomar esos pasos y se aseguran de identificar la causa (por ejemplo, análisis de causa raíz) y se corrigen para minimizar el potencial de contaminación del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Procedimientos escritos de acción correctiva basados en el riesgo para cuando se reciben resultados de pruebas inaceptables, que describen los pasos que se deben tomar, asignan la responsabilidad de tomar esos pasos y los pasos para garantizar que se identifique la causa.</p>	
5.16.08	<p>Pregunta: ¿Existen registros de acciones correctivas tomadas después de resultados de prueba inadecuados que describen los pasos tomados, la responsabilidad de tomar esos pasos y las medidas tomadas para garantizar que la causa de la contaminación ha sido identificada y corregida?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No hay acciones correctivas hasta la fecha. Sin pruebas inadecuadas.</p>	
5.16.09	<p>Pregunta: Cuando las pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se realizan internamente, ¿existe un manual de garantía de calidad de laboratorio con protocolos y métodos de prueba validados, evidencia de capacitación relacionada con los protocolos de recolección y prueba de muestras y registros de resultados relevantes?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se están realizando pruebas internas. Todas las muestras enviadas.</p>	
<p>BPM Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución</p>		
5.17.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de las comprobaciones de temperatura del producto final para productos sensibles a la temperatura?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A Las papas no son un producto sensible a la temperatura. Se enfrían con fines de calidad.</p>	
5.17.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de temperatura para el área de producción (si está refrigerado)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A El área de producción no fue refrigerada.</p>	

5.17.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros de temperatura para salas de almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Temperaturas diarias de la pulpa en dos enfriadores West Cooler y East Cooler. Controlado diariamente 42-45F.</p>	
5.17.04	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para controlar la temperatura del remolque del camión antes del envío?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: procedimiento documentado para verificar las temperaturas del remolque de camión antes del envío. Las patatas se envían a temperatura ambiente. Para una mejor calidad si las temperaturas están por debajo de 42-45F.</p>	
5.17.05	<p>Pregunta: ¿Hay registros de revisiones de temperatura del tráiler del camión de transporte (u otros sistemas de transporte), que indiquen los ajustes de temperatura del remolque del camión y que el remolque del camión se preenfrió antes de la carga?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: registrado en el mapa de carga. Los remolques se revisan antes de cargarlos. Los ajustes de temperatura son 42-45F.</p>	
5.17.06	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para revisar la condición sanitaria de los remolques de camiones que transportarán el producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: SOP # 110 Documentar la condición sanitaria de los remolques de camiones: procedimientos para revisar la condición sanitaria de los remolques de camiones que transportarán el producto archivado en una carpeta. Si el camión no está limpio, notifique en el mapa de carga y pídale al conductor que limpie el remolque antes de que se tomen medidas adicionales.</p>	
5.17.07	<p>Pregunta: ¿Hay registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones (u otros sistemas de transporte)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: El mapa de carga tiene un área para registrar los registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones. Cheques de Salvador.</p>	
<p>BPM Control de Alérgenos</p>		
5.18.01	<p>Pregunta: ¿No hay riesgos de alérgenos manipulados o almacenados dentro de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí: No hay riesgos de alérgenos manipulados o almacenados dentro de las áreas de almacenamiento.</p>	
5.18.02	<p>Pregunta: ¿Se ha desarrollado un plan de manejo de alérgenos documentado?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.</p>	

5.18.03	Pregunta: ¿Hay controles de almacenamiento adecuados (por ejemplo, separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
5.18.04	Pregunta: ¿Existe una línea de producción de alérgenos específica o procedimientos adecuados de limpieza y producción que eviten la contaminación cruzada por alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
5.18.05	Pregunta: ¿Se identifican los utensilios y los recipientes de almacenamiento en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
5.18.06	Pregunta: ¿El tratamiento de reelaboración tiene en cuenta los problemas asociados con los productos que contienen alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
5.18.07	Pregunta: ¿Los trabajadores están entrenados con respecto a los riesgos de alérgenos y los controles de contaminación cruzada de alérgenos de las instalaciones (incluido el lavado de manos entre tiradas de producción) y hay registros de este entrenamiento de alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
5.18.08	Pregunta: ¿Las prácticas de los trabajadores son adecuadas y se siguen para proteger contra el contacto cruzado de alérgenos y contra la contaminación de los alimentos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
5.18.09	Pregunta: ¿Todos los productos fabricados en el sitio están etiquetados correctamente con respecto a los alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se manejan riesgos de alérgenos.	
HACCP Pasos Preliminares		
6.01.01	Pregunta: ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado, si corresponde, para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Equipo HACCP: Tyler Heward (Gerente de operaciones), Richard Fletcher (Gerente de ventas), David Gray (Supervisor de mantenimiento) y Becky Arteaga (Directora de seguridad alimentaria). Reuniones semestrales 11.5.2018. Becky Arteaga es líder.	
6.01.02	Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido capacitados en los principios de HACCP en el archivo. Ejemplo: Becky Arteaga recibió capacitación en HACCP el 5 y 6 de agosto de 2015 Idaho Falls, ID. Jeff Kronenberg, MS AFDO HACCP Trainer Cert # U0061-0691- 1-3251 1. Becky capacitó los principios de HACCP el 11.5.2018.	

6.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: existe una descripción del producto para las patatas. Patatas frescas, vida útil de 30 días para homeado y procesamiento posterior por parte del consumidor, el consumidor previsto es el público en general; servicio de alimentos, el tipo de paquete es 50 # cajas 50 # bolsas de malla, 5 y 10 bolsas de polietileno.</p>	
6.01.04	<p>Pregunta: ¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir el proceso o los procesos de manejo?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: el proceso para las papas se ha diagramado con suficiente detalle para describir completamente el empaque de las papas. Se descargan / inspeccionan papas que vienen del campo o bodega a la empacadora, eliminador de suciedad, tolva húmeda, destonadora, pulidora, etc.</p>	
6.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Evidencia documentada de que el diagrama de flujo ha sido verificado en el sitio por Becky Arteaga el 1.12.2018.</p>	
<p>HACCP Desarrollo del Plan HACCP</p>		
6.02.01	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control? PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: Cuadro de análisis de peligros en archivo que se ha realizado, que muestra los diversos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control. Riesgos químicos, físicos y biológicos. 2.22.2019 Becky Arteaga.</p>	
6.02.02	<p>Pregunta: ¿Se han tomado decisiones de PCC con justificación documentada y donde los PCC se implementan en un paso de procesamiento específico, han sido desarrollados para controlar el(los) peligro(s) identificado(s)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Cumplimiento total: las decisiones de PCC han sido tomadas por el equipo de HACCP - Las papas se consideran de bajo riesgo y paso de muerte (cocción).</p>	
6.02.03	<p>Pregunta: ¿Se han identificado los pasos de procesamiento del punto de control crítico (PCC) que eliminan o reducen los riesgos de inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable? Reunión de información. Si la respuesta es SÍ, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No: no se han identificado PCC.</p>	
6.02.04	<p>Pregunta: ¿Se han establecido los límites de control crítico CCP y están respaldados por documentación de validación relevante?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.</p>	

6.02.05	Pregunta: ¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.06	Pregunta: ¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.07	Pregunta: ¿Se han creado procedimientos operativos estándar (POE) para el/los proceso(s) de monitoreo de los PCC, que incluirían cómo llevar a cabo las actividades de monitoreo?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.08	Pregunta: ¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los PCC, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si no se cumplen el/los límite(s) de control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación) y planea ajustar el proceso nuevamente al control?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.09	Pregunta: ¿Se han desarrollado plantillas de registro (formularios de registro) para monitorear los PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.10	Pregunta: ¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.11	Pregunta: ¿Se verifica el sistema HACCP cuando se realizan cambios operativos y al menos una vez cada 12 meses?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.02.12	Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluida la capacitación de los operadores de PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	

HACCP Ejecución del Plan HACCP en la Planta		
6.03.01	Pregunta: ¿Todos los documentos anotados en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	
6.03.02	Pregunta: ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE's de los PCC?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.	

6.03.03	<p>Pregunta: ¿Los operadores de PCC comprenden los principios básicos de HACCP y su papel en el monitoreo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.</p>	
6.03.04	<p>Pregunta: ¿Los registros de monitoreo de PCC están firmados (o con las iniciales) por los operadores que están llevando a cabo y registrando el chequeo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.</p>	
6.03.05	<p>Pregunta: ¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación/pérdida de control de un PCC (se excede un límite de control crítico)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.</p>	
6.03.06	<p>Pregunta: ¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N / A No se han identificado puntos críticos de control.</p>	