

REPORTE FINAL DE AUDITORÍA

Tipo de Operación: Empaque
Reporte de resumen de Auditoría

Num. de registro de OC.PA-PGFS-3981-1
Número de Auditoría PrimusGFS #138550 - Cert:6
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 2.1-2c

[View in English](#)

Organización:	Vedex Contacto(s): Sergio Humberto Leal Herrera Dirección: Vía 7 3-79 zona 4, Guatemala, C.A.01007 Ubicación: Guatemala, Guatemala, Guatemala Número de Teléfono: 502.50562097				
Operación	VEDEX Contacto(s): Sergio Humberto Leal Herrera Ubicación: Km 118, carretera al Atlántico, Morja Jalapa Guatemala, Guatemala 019002, Guatemala				
Distribuidor:	VEDEX				
Tipo de Operación:	Empaque				
Tipo de Auditoría:	Auditoría Anunciada				
Alcance de Auditoría:	Auditoría de empacadora que opera todo el año (aproximadamente de 1.296m ²) para los cultivos descritos en el alcance. El proceso solamente conlleva inmersión para el caso del Ejote y secado con centrifuga. El proceso para Ejote consiste en recepción, pesado, almacenamiento/preenfriado (37-40°F), inmersión en antimicrobiano o PC (Cloro libre en 3 pasos de lavado: 100ppm;75ppm y 0.5ppm), agua proviene de 1 pozo), centrifuga, clasificación, embolsado, pesado, ingreso a cajas plásticas, etiquetado, ingreso a frigorífico (37-40°F) y carga en contenedor refrigerado (este paso no fue observado). El proceso de Arveja es similar al de Ejote solo que sin lavado. El proceso observado para Elotín consiste en recepción, clasificación, retiro de tusa, corte, embolsado, pesado, ingreso a cajas plásticas, etiquetado, ingreso a frigorífico (37-40°F) y carga en contenedor refrigerado (este paso no fue observado). Existen 2 frigoríficos en sitio, presenta un equipo como mesas de acero inoxidable, centrifuga, centrifuga. El sistema de control de plagas se encuentra a cargo de la empresa Tecno plagas y se basa en trampas de cebo (externas) pega patas (internas). En sitio trabajadores con EPP que consiste en redcillas, bata verde y gabacha (no se emplea guantes), una cantidad de 115 trabajadores en sitio. Finalmente se procedió a revisar documentación y cruzar la información contra lo evaluado en sitio: entrenamiento, POes, políticas, etc. NOTA. El col de bruselas solamente se observo en cuarto frío, no se observa proceso.				
Fecha Inicial de SAIA:	14 Dic 2018 08:00				
Fecha Final de SAIA:	14 Dic 2018 10:00				
Cantidad total de tiempo en SAIA	2.00 Horas				
Fecha Inicial de Operación:	14 Dic 2018 12:00				
Fecha Final de Operación:	14 Dic 2018 17:00				
Cantidad total de tiempo en Operación	5.00 Horas				
Producto(s) observado(s) durante la auditoría:	Arveja/Guisante/Chicharo/Algarroba, Col de Bruselas/Repollo de Bruselas/Berza de Bruselas, Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde, Maíz Miniatura/Baby Corn/Maíz Enano				
Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):	Calabacin/Zucchini/Courgette				
Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s):	Ninguno				
Auditor:	Carlos Arjona (Primus Auditing Operations)				
Puntuación Preliminar de la Auditoría:	95%				
Puntuación Final de la Auditoría:	98%				
Certificado Válido desde:	17 Ene 2019 a 16 Ene 2020				
Coordenadas GPS:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Latitud</th> <th>Longitud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14° 20' 22"</td> <td>90° 50' 47"</td> </tr> </tbody> </table>	Latitud	Longitud	14° 20' 22"	90° 50' 47"
Latitud	Longitud				
14° 20' 22"	90° 50' 47"				

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

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: 184 Posibles puntos: 189 Porcentaje de la Puntuación: 97%	Puntuación: 184 Posibles puntos: 189 Porcentaje de la Puntuación: 97%
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación: 1005 Posibles puntos: 1055 Porcentaje de la Puntuación: 95%	Puntuación: 1045 Posibles puntos: 1055 Porcentaje de la Puntuación: 99%
Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación: 240 Posibles puntos: 245 Porcentaje de la Puntuación: 97%	Puntuación: 245 Posibles puntos: 245 Porcentaje de la Puntuación: 100%
TOTAL	Puntuación: 1429 Posibles puntos: 1489 Porcentaje de la Puntuación: 95%	Puntuación: 1474 Posibles puntos: 1489 Porcentaje de la Puntuación: 98%

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	1	1
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	7	2
Requisitos del Sistema HACCP	1	0
TOTAL	9	3

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Requisitos del Sistema HACCP
Sistema de Administración	Aspectos Generales de las BPM	Pasos Preliminares
Control de Documentos y Registros	Control de Plagas	Desarrollo del Plan HACCP
Procedimientos y Acciones Correctivas	Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	Ejecución del plan HACCP en la Planta
Inspecciones internas y externas	Prácticas operacionales	

Rechazo y liberación de producto	Prácticas de los trabajadores
Control de Proveedores	Equipo
Rastreabilidad y recuperación	Limpieza del equipo
Bioseguridad	Limpieza general
	Edificios y terrenos
	Archivos de Químicos
	Documentación de Control de Plagas
	Registros del Monitoreo de las operaciones
	Archivos de Mantenimiento y Sanitización
	Documentación de los trabajadores
	Registros de Pruebas/Análisis
	Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas
	Control de Alérgenos

SAIA		Sistema de Administración	
1.01.01	<p>Pregunta: ¿Existe un Manual de Inocuidad Alimentaria o se encuentra documentado algún otro tipo de sistema para el manejo de la inocuidad en el que se cubra el alcance del negocio incluido en esta auditoría, así como procedimientos/instrucciones para todos los procesos de inocuidad?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un Manual de Buenas Practicas Agricolas y Manufactura, version vigente del 2018. Dicho manual se describe en un compendio de documentos, algunos de los incisos describe calidad de agua, uso de pesticidas, higiene, trazabilidad, protocolos de ingreso, bioseguridad.</p>		
1.01.02	<p>Pregunta: ¿Existe una política de Inocuidad documentada que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Política de inocuidad disponible y a la vista en la zona de ingreso, código PO-02 versión 1, 16.07.18. La política comprende objetivos claros, hace mención a las BPA/BPM/HACCP y enuncia 10 ejes, firma el Gerente General, Sergio Leal.</p>		
1.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe un organigrama detallado de todos los trabajadores que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Hace referencia a una descripción de puestos tales como: -Gerente General, Gerente financiero, Gerente de Inocuidad, Gerente de empaque. El personal es limitado, se describen alternos en la organización, se describe de igual forma el puesto enunciado en el organigrama, Julio-2018.</p>		
1.01.04	<p>Pregunta: ¿Existe un comité de inocuidad y se cuenta con registros de las reuniones de inocuidad además de contener éstos los temas tratados y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista las reuniones con fecha 17.12.18 y 12.08.18. La reunión mas reciente describe temas tales como: "como controlar PCC, cuándo se aplica un PCC, diferencia entre contaminación cruzada y contacto cruzado". Los participantes fueron Walter Escobar, Claudio Perez, Elsa Peña, Ana Mixtun, Kevin Escobar.</p>		

1.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe una verificación documentada por parte de la gerencia del manejo del sistema completo de la administración de la inocuidad alimentaria por lo menos cada 12 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con una verificación del sistema debidamente documentado a través de la auditoria interna del presente esquema, fecha 05.09.18, firma Kevin Roquel y Walter Escobar.</p>	

1.01.06	<p>Pregunta: ¿Hay un análisis documentado que detalle los recursos requeridos para implementar y mejorar el sistema de proceso de manejo de la inocuidad con un compromiso documentado por parte de la alta gerencia para proveer estos recursos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El análisis documentado menciona en reunión con fecha 16.07.18, los recursos necesarios para la presente temporada, algunos de los incluidos son: -Métodos visuales o rótulos -Análisis de laboratorio -Inspecciones contratadas -Sanitizantes y antimicrobianos -Capacitaciones y requerimiento de clientes/compradores, servicios, seguimiento e inspecciones -ausencia por enfermedades. Firma el Sergio Leal.</p>	

SAIA	Control de Documentos y Registros
-------------	--

1.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento evaluado describe 6 pasos haciendo mención a la elaboración, revision, actualización de un listado de registros y guardar una copia maestra. Referirse al documento con código PR-01, 16.07.18, revisa Walter Escobar.</p>	

1.02.02	<p>Pregunta: Todos los registros de los registros realizados ¿se resguardan por un período mínimo de 12 meses o por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto si ésta es mayor a un año?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se resguardan los documentos por más de 2 año de acuerdo con fecha 04.07.16, responsable de entrenamiento es Walter Escobar 2 horas de actividad.</p>	

1.02.03	<p>Pregunta: ¿Se resguardan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los registros evaluados son almacenados por Kevin Escobar en forma física, no se emplea formato digital para su resguardo. Estos se ubican en oficinas centrales de la operación y dentro de un archivero con llave.</p>	

1.02.04	<p>Pregunta: ¿Se mantienen de manera organizada y recuperable los registros?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los registros y documentos accesibles en oficinas centrales y fácilmente trazables y recuperables.</p>	

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

1.03.01	<p>Pregunta: ¿Se tienen instrucciones documentadas para la creación de Procedimientos de Operación Estándar?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con instrucciones claras para elaboración de documentos. Se detalla claramente un objetivo, procedimiento, frecuencia, registros relacionados, qué es lo que se debe realizar, acciones correctivas.</p>	
1.03.02	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos disponibles para los usuarios y hay además una copia maestra en un archivo central?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimientos disponibles haciendo referencia instructivos didácticos, por ejemplo, POEs de higiene, calibración de termómetros, estos se encuentran disponibles en archivo central en oficina de Walter Escobar y Kevin Escobar y Víctor Gonzalez (físico con respaldo en formato electrónico).</p>	
1.03.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el manejo de deficiencias que afecten la inocuidad y prevención de futuras incidencias?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de acciones correctivas incluidas en cada POEs evaluado, así mismo existe un procedimiento documentado en PR-33 16.07.18.</p>	
1.03.04	<p>Pregunta: ¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIIAC)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con el formato de registro en donde se detallan las eventualidades, referirse al formato FR-52, v.2017. No se detallan eventualidades a registrar según Walter Escobar (empacadora) y Víctor Hernandez (campo o rancho)</p>	
<p>SAIA Inspecciones internas y externas</p>		
1.04.01	<p>Pregunta: ¿Hay programa documentado de auditorías internas a ser realizado en las operaciones, que cubra todos los procesos que afectan a la inocuidad, a los documentos y registros relacionados ?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un Programa documentado de auditoría interna, la frecuencia establecida es cada 6 meses. La auditoría interna para las operaciones de campo, fue llevada a cabo por Kevin Roquel y empaque por Jevín Escobar, Referirse a documento VA-03, 2018.</p>	
1.04.02	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos para el manejo de inspecciones regulatorias?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento disponible haciendo mención al acompañamiento de inspecciones, toma de muestras, toma de fotografías, así como las reuniones de apertura/cierre. Referirse al documento código, PR-35, 16.07.18.</p>	

1.04.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, respuestas de la compañía y acciones correctivas en caso de que existiera alguna?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con inspección regulatoria a cargo del MAGA, la inspectora fue Evelin Chacon, la fecha fue del 24.08.18. Algunas observaciones fueron: quitar rotulo de trampa UV, trampas sin rotulo, levantamiento de fecha 25.08.18 a cargo de Kevin Escobar.</p>	
1.04.04	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones relacionadas con la inocuidad del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimientos de calibración de equipo relacionado con la operación/instalaciones, tales como: -Termómetros (para uso en frigoríficos), PR-15,2017, e.g. metodología por medio de hielo. -Basculas (empaque y campo), PR-15, 2017 -Bombas de mochila (16lts & 25lts), MBPA.C5, 2017 Registro de calibracion de termometros de fecha:03.10.18, a cargo de Kevin Escobar, no se requieren AC's.</p>	
<p>SAIA Rechazo y liberación de producto</p>		
1.05.01	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimiento documentado e implementado, existe un centro de acopio en donde se consideran este tipo de actividades. Hacer referencia al PR-36,16.07.18.</p>	
1.05.02	<p>Pregunta: ¿Se mantienen en archivo los registros de la manipulación de productos en espera o rechazados ?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se cuentan con productos retenidos/rechazados a ser documentados.</p>	
1.05.03	<p>Pregunta: ¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimiento documentado, referirse al procedimiento con código PR-36, 16.07.18</p>	
1.05.04	<p>Pregunta: ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Liberación de empaque a traves del registro de pre-inspeccion, fecha del 14.12.18, empaque de "Aveja China", codigo 055040366</p>	

1.05.05	<p>Pregunta: ¿Hay un sistema documentado para el manejo de las quejas/retroalimentación de inocuidad de los clientes y compradores, junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un mecanismo para el manejo de quejas de clientes de compradores, referirse al procedimiento PR-38, 16.07.18. No se han tenido reclamos de clientes segun comenta la Gerencia.</p>	

SAIA	Control de Proveedores
-------------	-------------------------------

1.06.01	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los ingredientes, materiales, productos y servicios comprados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con la descripción de servicios disponible en un listado maestro, referirse al código REG-9, version 1, 2018. Se tuvo a la vista la especificación de los proveedores de calibración de pesas, insumos agrícolas, material de empaque.</p>	

1.06.02	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo son evaluados, aprobados y monitoreados los proveedores?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un procedimiento documentado que hace referencia a la evaluación, aprobación y/o retirada de proveedores, así como los requisitos generales para productos/servicios. Referirse al documento código PR-39, version 16.07.18.</p>	

1.06.03	<p>Pregunta: ¿Existe una lista de proveedores aprobados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La lista hace mención a proveedores, referirse al registro, version 1, entre ellos: - Genesis, S.A., Sanitizantes -KartonPlast, caja de carton corrugado -Megaexport, caja plastica -SIM, laboratorio de microbiologico Firma de aprobación Sergio Leal, fecha 01.09.18.</p>	

1.06.04	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización evidencia documentada que asegure que todos los productos, ingredientes o materiales y los proveedores de servicios cumplen con los requisitos de aprobación y que están siendo monitoreados según lo define el procedimiento?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. No se cuenta con auditoria de tercera para el proveedor de producto (Arveja:1; Ejote:7) y material de empaque. Eviencia de Genesis, S.A., certificado extendido por el MSPAS-Guatemala, expira 07.04.19.</p>	

<p>Comentarios del auditado: Se realizan auditorias constantes en los campos para evaluar temas de inocuidad y calidad. Este servicio lo realizan técnicos que tenemos en la empresa</p>		<p>View Files</p>
	<p>AC Aceptada?</p>	
<p>Comentarios de OC/Auditor: La evidencia enviada corresponde a auditorias de primera parte o intema.</p>	<p>No</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p>

1.06.05	Pregunta: Si la organización está subcontratando cualquier proceso que pueda afectar la inocuidad, ¿Hay procedimientos de control sobre dichos procesos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No existen servicios subcontratados.	
1.06.06	Pregunta: Si se realizan pruebas y/o análisis dentro del alcance de inocuidad en laboratorios externos, ¿Están éstos acreditados o aprobados (p.e. ISO 17025 o su equivalente, Regulaciones Nacionales, Entidades de Estado, etc.?)	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Laboratorio de analisis microbiologico SIM, certificado vigente OGA-LE-045- 11, ,COGUANOR NTG ISO/IEC 17 025:2005, acreditado: 2013-08-01; Vigencia: 2021-09-04. Cubre el alcance de Coliformes T, F, E.coli. Referirse a OGA:www.oga.org.gt.	

SAIA	Rastreabilidad y recuperación
-------------	--------------------------------------

1.07.01	Pregunta: ¿Existe un documento que indique cómo trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de trazabilidad PR-32. v. 2018 en donde se describe el flujo observado durante la auditoria. Se hace mención a la identificación de lotes, productores certificados/no certificados (i.e. GlobalGAP), colores anotados en la caja de empaque (i.e. azul, amarillo, púrpura, rojo, blanco, mostaza).	

1.07.02	Pregunta: ¿Tiene la organización documentado un programa de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los equipos de recuperación del producto y detalles de contacto, listado de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperación de producto?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. El programa de recuperacion detalla la organización (misma que el comité de inocuidad), contactos, teléfonos, emails. El presente documento describe las clases de recuperación (1,2,3), generación de reportes, descripción de responsables, modelos de cartas.Referirse a documento PR-41, 16.07.18.	

1.07.03	Pregunta: ¿Se realizan y documentan pruebas de los procedimientos de recuperación de producto por lo menos cada seis meses (incluyendo el rastreo) y puede la compañía identificar hacia donde fue enviado el producto afectado?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. El simulacro de retirada de producto data de fecha 25.01.18 (anterior del 02.07.18), clase 2, inicio/fin 08:20/09:46am de 90 cajas de 20lbs equivalentes a 1800lbs de Ejote Frances, la razon fue "cabellos o materia extrana", sticker azul, finca el Salamo, envío #2452,lote#132, parcela#1. Se detecto el 100% del producto afectado y se documenta lecciones aprendidas. En sitio se procedio a llevar a cabo un ejercicio con el lote de Arveja China #50-50-40-3661, se ubicaron 1414lbs procedentes de Finca El Salamo.	

SAIA	Bioseguridad
-------------	---------------------

1.08.01	Pregunta: ¿La compañía tiene documentada una política de bioseguridad basada en los riesgos asociados con las operaciones?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con una política documentada e implementada, en donde describe protocolos de ingreso, así como ejes de política: visitas, fuentes de agua, instalaciones de higiene, manipulación, herramientas, entrenamiento. Referirse al documento código PO-02, version 16.07.18.	

1.08.02	<p>Pregunta: ¿Hay una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con telefonos de emergencia de entes nacionales, regulatorios y Gerencia, algunos de los observados fueron: Oficinas centrales en Monjas Jalapa, 79247189 Gerente de producción, 50562097 CONRED, 1566 Bomberos municipales, 123 Policia Nacional Civil, 110,120</p>	
1.08.03	<p>Pregunta: ¿Se le requiere a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un libro y/o registro de visitas, al auditor le fue requerido la firma de dicho documento, previa lectura de un trifoliar en donde describe las normas a seguir en las instalaciones.</p>	
<p>BPM Aspectos Generales de las BPM</p>		
2.16.01	<p>Pregunta: ¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La persona responsable del programa de inocuidad y calidad es Walter Escobar y Kevin Escobar quien figura también en los registros de las reuniones del comité de inocuidad. El supervisor de area es Claudio Lopez.</p>	
2.16.02	<p>Pregunta: ¿Están todos los químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los químicos en la operación se limitan a sanitizantes y limpiadores (detergentes), insumos para lavado de manos. Algunos de ellos, debidamente identificados, fueron el Amonio Cuaternario y el Cloro (10%), Sanidet (detergente clorado), bactogel (alcohol gel).</p>	
2.16.03	<p>Pregunta: ¿Los químicos "grado alimenticio" y "grado no-alimenticio" se manejan y almacenan de manera controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo observar que se tienen en estanterías separadas, los químicos tales como cloro, detergentes. Se emplean pistolas de grasa grado alimenticio, la persona a cargo de la bodega de inocuidad Cesar Sandoval.</p>	
2.16.04	<p>Pregunta: ¿Están colocados apropiadamente los letreros de apoyo a las Buenas Prácticas de Manufactura?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con rotulación en las zonas de ingreso a la planta, bodegas e instalaciones. Se pudo observar procedimiento de lavado de manos, normas de higiene, indumentaria (redecillas, batas, botas), sanitarios, no fumar, no comer, no joyería, no teléfonos móviles.</p>	

2.16.05	<p>Pregunta: ¿Están implementados en las operaciones los controles de bioseguridad necesarios?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo evaluar aspectos de bioseguridad relacionados, tales como, restricción de áreas sensibles (bodega de químicos), fuente de agua (pozo) teléfonos de emergencia, control de llaves, perímetro asegurado.</p>	

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

2.17.01	<p>Pregunta: ¿Están los productos o ingredientes libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos ó evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los productos evaluados se encontraron libres de contaminación de insectos, roedores, aves o cualquier presencia de ellos. Referirse al proveedor Luis Cruz, 1964lbs cajas de Ejote Frances, ingresado el 12.12.18.</p>	

2.17.02	<p>Pregunta: ¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El material de empaque se encontró libres de contaminación de insectos, roedores, aves o cualquier presencia de ellos. Referirse al carton corrugado "Cartonplast" fecha 15.09.18, el responsable es Cesar Sandoval.</p>	

2.17.03	<p>Pregunta: ¿Están la planta y las áreas de almacenamiento libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o cualquier evidencia de su presencia?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si.No se observó presencia y/o evidencia de roedores, aves, reptiles, mamíferos en zona auditada. El auditor llevó a cabo una inspección en el perímetro inmediato, zonas internas (empaque, almacenamiento).</p>	

2.17.04	<p>Pregunta: ¿Está el área externa inmediata a las instalaciones 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: Si.Se evaluaron areas contiguas/adyacentes, no se observaron evidencia/presencia de huellas, las instalaciones se encuentran con un perímetro que limita el acceso.</p>	

2.17.05	<p>Pregunta: ¿Cuentan las operaciones con un programa de control de plagas? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un programa de control de plagas que lo lleva a cabo de manera contratada a cargo de Tecnoplagas, la frecuencia de monitoreo en las trampas internas son semanales y externas dos veces por semana. El alcance es para controlar roedores, insectos, reptiles y aves.</p>	

2.17.06	<p>Pregunta: ¿Están los dispositivos de control de plagas ubicados lejos de producto expuesto? ¿Se evita el uso de estaciones con cebo envenenado dentro de las instalaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las trampas y cordones de control se encuentran alejados del producto expuesto. Las trampas de cebo (16 unidades) se encuentran en la parte exterior y las internas son pegajosas (21 unidades), así mismo existen trampas de UV (6 unidades).</p>	
2.17.07	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea el código de barras) regularmente?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El auditor evaluó el registro del 40% de las trampas interno/externas. Los registros de servicio son en forma de etiquetas ubicadas en el interior de la estación y en el fondo de las placas engomadas, (incluye fecha e iniciales del inspector). Las trampas se encontraron en condiciones aceptables de higiene (sin agua estancada, hierbas, suciedad, cebos asegurados)</p>	
2.17.08	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones y en el perímetro exterior, son adecuados en número y ubicación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existen cordones internos y externos, los primeros de pega patas y los segundos de cebo, respectivamente. Se encuentran instalados en zonas como el comedor, empaque, despacho, lavado de canastas. Se cruzó información entre el mapa o croquis y lo instalado in situ (etiquetas), las distancias de cordones primario, secundario y externo son aceptables.</p>	
2.17.09	<p>Pregunta: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro tipo de código (ejemplo: código de barras)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe identificación de trampas en la pared para las trampas evaluadas. Se revisaron las trampas externas con identificación en la pared las cuales hacen referencia al croquis/mapa (fecha de actualización 11.09.18, responsable es Tecno plagas)</p>	
2.17.10	<p>Pregunta: ¿Están todos los dispositivos para control de plagas apropiadamente instalados y asegurados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los dispositivos de cebo en el exterior se encuentran fijados al suelo y sobre una losa de cemento. Los interiores de pegamento no se encuentran asegurados para facilitar su limpieza, únicamente con una cadena en la pared.</p>	
BPM	Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	
2.18.01	<p>Pregunta: ¿Están los ingredientes (incluyendo hielo), productos y material de empaque almacenados de manera que se evite contaminación cruzada (esto incluye tarimas de producto al cual se le aplicó hielo colocadas arriba de producto sin protección apropiada, así como cualquier incidente de contaminación con productos alérgicos)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se maneja hielo y/o alérgenos en las instalaciones. No se manejan alérgenos que puedan representar un riesgo de contaminación cruzada.</p>	

2.18.02	<p>Pregunta: ¿Está completamente cerrada el área de almacén?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La zona de almacén se encuentra cerrada, no se observaron aberturas, la infraestructura la componen piso de cemento y paredes y techo de lamina/metal corrido, sostenida por costaneras. Cabe mencionar que los materiales no se almacenan afuera, sino adentro de las instalaciones.</p>	
2.18.03	<p>Pregunta: ¿Se restringe el uso de las instalaciones a almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la inspección no se observaron artículos que no estuvieran relacionados con la operación. No se observaron escritorios, gavetas, archiveros, bolsas y/o material ajeno al proceso.</p>	
2.18.04	<p>Pregunta: ¿Están los materiales o productos rechazados o en espera, claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. No se observaron productos rechazados o en espera.</p>	
2.18.05	<p>Pregunta: ¿Están los productos e ingredientes, incluyendo hielo, producto terminado y material de empaque que tenga contacto con el alimento, dentro de las tolerancias aceptadas de contaminación y adulteración? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se maneja hielo en la operación, los ingredientes y materia prima se encontraban en condiciones aceptables de higiene. No se observó evidencia de adulteración, el auditor pudo evaluar el producto terminado de Arveja China, codigo 05.50.40.3661.</p>	
2.18.06	<p>Pregunta: ¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de los estantes, lámparas, techos, orillas del piso y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evaluaron paredes, costaneras, protectores de lámparas, estos se observaron limpios, libres de algas, de insectos y de polvo excesivo.</p>	
2.18.07	<p>Pregunta: ¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, adyuvantes del proceso, producto en proceso, etc.) marcados propiamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En sitio se observó material de empaque verificando las fechas de ingresos y uso. El auditor evaluó el empaque empleado el día de la presente auditoria así como el almacenado en sitio. Referirse a la caja de cartón corrugado con fecha de elaboración del 21.10.18, Tenkin Int, el responsable es Kevin Escobar.</p>	

2.18.08	<p>Pregunta: ¿Se rotan los materiales (productos, empaque, ingredientes, adyuvantes del proceso, etc.), según la política de Primeras entradas - Primeras salidas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se maneja la política PEPS en el inventario de productos de empaque. Se pudo evaluar el lote de material de caja de material corrugado con fecha de ingreso 14.11.18 , el proveedor es Wenko, la persona responsable es C. Sandoval.</p>	
2.18.09	<p>Pregunta: ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas apropiadas para los productos que están siendo almacenados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las zonas de almacenamiento se encuentran bajo condiciones controladas de temperatura, ejemplo: cuarto frío (34°F-36°F), se cuenta con 2 unidades de cuartos fríos. Así mismo la zona de empaque se encuentra bajo temperatura controlada: 64°F.</p>	
<p>BPM Prácticas operacionales</p>		
2.19.01	<p>Pregunta: ¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de las instalaciones, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, uso de vehículos internos, etc., que los productos procesados no sean contaminados por productos sin procesar?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El proceso asegura un flujo continuo en una misma línea y no existen áreas que favorezcan la contaminación cruzada. Los palet jacks son empleados en zonas específicas.</p>	
2.19.02	<p>Pregunta: ¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior p.e. escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, paneles sueltos, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si.No se observaron materiales expuestos por situaciones como condensación, lubricantes, paneles. Equipo limitado a los montacargas manuales o paletjacks, no existe equipo en movimiento.</p>	
2.19.03	<p>Pregunta: ¿Están completamente cerradas las áreas de empaque y/o proceso?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las áreas de empaque y proceso se encuentran cerradas en la parte inmediata, con piso de cemento y laterales de malla y techo de metal/lámina corrida.</p>	
2.19.04	<p>Pregunta: ¿Las áreas de producción se encuentran limpias y en buen estado; especialmente lámparas, orillas del piso, equipo y otras áreas difíciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si.Se evaluaron niveles superiores en la zona de costaneras, lámparas, esquinas, se observaron libres de acumulación de polvo y en condiciones aceptables de higiene.</p>	

2.19.05	<p>Pregunta: ¿Se maneja correctamente el re-proceso y/o re-empacado?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se ve afectada. No existe proceso de re-proceso y/o re-empacado.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
2.19.06	<p>Pregunta: ¿Se examinan las materias primas antes de ser usadas?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con una inspección visual de materia prima en donde se evalúan materiales extraños, defectos, suciedad. Durante la presente auditoría no se pudo evaluar el proceso de recepción de materia prima. La persona asignada es Eleasar Villagran.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.19.07	<p>Pregunta: ¿Están los productos terminados (cartones y unidades de empaque) marcados con la fecha de producción y muestran información que permita un almacenamiento apropiado dentro la de cadena de suministro?</p> <p>Comentarios del Auditor: No cumplimiento. De acuerdo al auditado y conforme requerimiento del comprador, no se identifica la bolsa y/o bandeja, únicamente la caja que los contiene. Ejemplo: Col de Bruselas, caja tipo RPC conteniendo 8 bolsas de 2lbs (8x12), código 01-50-40-3653. Existen también presentaciones en bolsa para Ejote, Aneja y Elotín.</p> <div data-bbox="250 779 1516 1087" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: Se decidió y acepto por los clientes identificar las bolsas para tener un mejor rastreo de nuestros productos terminados. Ejemplo: Presentación 24*0.75 TTJ 24= Bolsas 0.75= Peso de cada bolsa TTJ = Trimmed trader Joes</p> <div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;">View Files</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor:</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> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor:	Sí	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor:	Sí	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.19.08	<p>Pregunta: ¿Se han implementado métodos para controlar materiales extraños (p.e. detectores de metales, trampas de metales, inspección visual, etc.)? Donde sea relevante, ¿son estos sistemas probados periódicamente para asegurar su apropiada operación?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. El método para controlar materiales extraños es de manera visual, no se emplean mecanismos por medio de detección de metales y/o similares.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.19.09	<p>Pregunta: ¿Se usan en la instalación tiras de papel de prueba, equipos de prueba o dispositivos medición apropiados para verificar las concentraciones de los sanitizantes utilizados (en estaciones de inmersión, agua de lavado de producto, terminales de sanitización, etc.)? ¿Están siendo utilizados y se encuentran en condiciones operacionales?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con tiras indicadoras de Cloro y Amonio Cuaternario, estos insumos empleados para procesos de sanitización, lavado de canastas, pediluvios. Las tiras evaluadas no se encontraron expiradas, referirse a fecha 06.2020, marca LaMotte.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

2.19.10	<p>Pregunta: ¿Hay estaciones de lavado de manos adecuadas en número, en ubicación, en buen funcionamiento, cuentan con agua caliente y están adecuadamente suministradas (p.e. toallas desechables, jabón sin esencia, etc.)?</p> <p>Comentarios del Auditor: Menor. No se cuenta con suministro de agua tibia (>100°F, 38°C). Existen estaciones de lavado de manos ubicados en la parte externa (al ingreso de la empacadora, 10 en total para 40 trabajadores). Existe suministro de jabón líquido antibacterial sin perfume (de acuerdo a SDS evaluado), secador de manos de aire (no ubicado adentro de la zona de proceso).</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Deficiencia Menor</p>								
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="250 348 1071 399">Comentarios del auditado:</td> <td data-bbox="1071 348 1175 399">AC Aceptada?</td> <td data-bbox="1175 348 1520 399"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="250 399 1071 567">Comentarios de OC/Auditor: No se llevaran acciones correctivas.</td> <td data-bbox="1071 399 1175 567">No</td> <td data-bbox="1175 399 1520 567"> Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 </td> </tr> </table>			Comentarios del auditado:		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: No se llevaran acciones correctivas.		No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10
Comentarios del auditado:		AC Aceptada?								
Comentarios de OC/Auditor: No se llevaran acciones correctivas.		No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10							
2.19.11	<p>Pregunta: ¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e., papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón sin esencia, etc.)?</p> <p>Comentarios del Auditor: Menor. No se cuenta con suministro de agua tibia (>100°F, 38°C). Existen baños en sitio, se pudo observar a 46 trabajadores (6 hombres y 40 mujeres), 2 baños para hombres y 4 para mujeres. Los baños evaluados, se encuentran debidamente suministrados y funcionales.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Deficiencia Menor</p>								
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="250 840 1071 890">Comentarios del auditado:</td> <td data-bbox="1071 840 1175 890">AC Aceptada?</td> <td data-bbox="1175 840 1520 890"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="250 890 1071 1058">Comentarios de OC/Auditor: No se llevaran acciones correctivas.</td> <td data-bbox="1071 890 1175 1058">No</td> <td data-bbox="1175 890 1520 1058"> Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 </td> </tr> </table>			Comentarios del auditado:		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: No se llevaran acciones correctivas.		No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10
Comentarios del auditado:		AC Aceptada?								
Comentarios de OC/Auditor: No se llevaran acciones correctivas.		No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10							
2.19.12	<p>Pregunta: ¿Hay estaciones secundarias para sanitización de manos (p.e. inmersión de manos, dispensadores de gel y/o aspersión de alcohol) adecuadas en número y ubicación? ¿Las estaciones se mantienen en forma apropiada?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con dispensadores a base de alcohol (gel), sin aroma. Estos ubicados en la misma estación del lavado de manos en en laterales de las zonas de empaque.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
2.19.13	<p>Pregunta: ¿Hay estaciones de inmersión de calzado en número y ubicación apropiados y se mantienen éstas en buenas condiciones?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. El alcance de la auditoria es un empaque, sin embargo se ha decidido colocar un pediluvio al ingreso con antimicrobiano a base de cloro libre a 100ppm-200ppm. La persona responsable de su monitoreo es Alejandra Vasquez.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
2.19.14	<p>Pregunta: ¿Los contenedores de un solo uso son utilizados solamente para su propósito, de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo observar contenedores de un solo uso en forma de cajas de cartón corugado y plástico corugado empleados únicamente para empaque y despacho final de Ejote y Elotín.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								

2.19.15	<p>Pregunta: ¿Los contenedores reusables están claramente designados para un propósito específico (basura, materia prima, producto terminado, re-proceso, etc.) de tal forma que se previene la contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo observar contenedores reusables en forma de canastas plásticas empleados únicamente para recepción de materia prima, desecho, arrastre. De acuerdo al auditado, las canastas de color verde son las empleadas para fines de arrastre y las rojas para producto inservible.</p>	
2.19.16	<p>Pregunta: ¿Están trabajando correctamente los aparatos de medición involucrados en la inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En sitio existen 2 frigoríficos, destinados al proceso de enfriado o almacenamiento de materia prima previo a su despacho. El auditor evaluó los termómetros instalados, estos se encontraban en adecuado funcionamiento. Ejemplo: Empaque: 17.6°C y materia prima 6.8°C.</p>	
<p>BPM Prácticas de los trabajadores</p>		
2.20.01	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se lavan y sanitizan las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los descansos y cuando puedan estar contaminadas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo observar a un grupo de trabajadores llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos, este fue aceptable. Se cruzó información con los instructivos desplegados en la zona de lavado, así como las políticas declaradas por la compañía.</p>	
2.20.02	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores tienen las uñas limpias, cortas y libres de esmalte?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El personal evaluado en la zona de clasificación no fue observado con uñas largas. Se hizo una inspección a las manos del personal de clasificación y llenado. Cabe mencionar que durante la presente auditoría la mayoría eran mujeres.</p>	
2.20.03	<p>Pregunta: ¿No se observó a trabajadores con llagas, heridas abiertas o que presenten signos de enfermedad transmitida por los alimentos estén trabajando en contacto directo e indirecto con los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observaron trabajadores con heridas y/o llagas, el auditor evaluó a los empleados en la zona de empaque y clasificación. Según el auditado, existe una revisión pre-operacional, la persona responsable es Claudio Perez.</p>	
2.20.04	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores usan redes para cabello que sean efectivas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El personal utiliza redcilla o cofia de color amarillo desechable para la protección del cabello. Al auditor le fue requerido el uso de redcilla o cofia previo al ingreso a la operación.</p>	

2.20.05	<p>Pregunta: ¿Se limita el uso de joyería a una argolla sencilla de matrimonio?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observó personal empleando anillo o argolla de matrimonio. De acuerdo a la normativa interna, no se permite el uso de ningún tipo de joyería.</p>	
2.20.06	<p>Pregunta: ¿Están usando todos los trabajadores la vestimenta necesaria para la operación (p.e., batas, delantales, mangas y guantes libres de látex)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El personal emplea gabachas para todas las actividades relacionadas. Al auditor le fue requerido el uso de redecilla/ cofia y bata previo al ingreso a la operación. No se emplean guantes en el proceso.</p>	
2.20.07	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se quitan la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso, antes de usar las instalaciones sanitarias y al final de su turno antes de ir a casa?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observó que los empleados dejan su redecilla/cofia y bata en un colgador en la zona de ingreso al proceso.</p>	
2.20.08	<p>Pregunta: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso o antes de usar el baño?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un área designada con colgadores para que el personal deje su vestimenta antes de ir a descansos o al baño. Esta área no tiene contacto con químicos y/o sanitizantes.</p>	
2.20.09	<p>Pregunta: ¿Los artículos personales de los trabajadores, no están siendo almacenados en áreas de producción o áreas de almacén de materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observaron artículos personales de ningún tipo en la operación, proceso, almacenamiento. El personal emplea casilleros montados de forma separados del piso y ubicados fuera de las áreas de producción.</p>	
2.20.10	<p>Pregunta: ¿El fumar, comer, mascar y beber está limitado a las áreas designadas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existen zonas designadas para consumir alimentos, el fumar se limita a la zona externa de la propiedad. Por política, no se permite fumar adentro de la finca/instalaciones/comedor, etc. Se hace referencia al Acuerdo Gubernativo 681-90.</p>	

2.20.11	<p>Pregunta: ¿Se remueven todos los artículos de los bolsillos superiores de las blusas o camisas?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observaron elementos por encima de la cintura. Existe una verificación del personal entrante por parte de personal.</p>	
2.20.12	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con un botiquín(es) de primeros auxilios disponible en las instalaciones y tiene los materiales adecuados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existen botiquines en instalaciones, suministrados con los elementos básicos de primeros auxilios, incluyendo banditas de color azul libres de latex y con detector de metal (cabe mencionar que el proceso no cuenta con equipo para detectar metales. La persona a cargo es Walter Escobar.</p>	
BPM	Equipo	
2.21.01	<p>Pregunta: Las superficies que tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, cartones, mecates, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las superficies de contacto observadas consisten en mesas de acero inoxidable, canastas plásticas, estas se encuentran libres de corrosiones y/o elementos relacionados.</p>	
2.21.02	<p>Pregunta: Las superficies que no tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, mecates, cartones, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las superficies de no contacto observadas consisten en balanzas, paletjacks, estas se encuentran libres de corrosiones y/o elementos relacionados</p>	
2.21.03	<p>Pregunta: ¿El diseño del equipo y la condición en que se encuentra (p.e. superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos, libres de madera) facilitan su limpieza y mantenimiento?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evaluó el equipo de proceso, no se observó con productos tóxicos, madera, uniones con soldaduras y eventos relacionados</p>	
2.21.04	<p>Pregunta: ¿Hay termómetros (independientes del incluido en el termostato) presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuentan con termómetros independientes para el monitoreo cruzado frigoríficos instalados en sitio.</p>	

2.21.05	<p>Pregunta: ¿Los termómetros no son de vidrio ni de mercurio?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los termómetros evaluados en sitio consisten en dispositivos electrónicos (libres de mercurio/vidrio).</p>	

BPM	Limpieza del equipo
-----	---------------------

2.22.01	<p>Pregunta: ¿Están limpias las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las superficies de contacto se observaron en condiciones aceptables de higiene. Las superficies como las mesas, se encuentra en condiciones aceptables de higiene.</p>	

2.22.02	<p>Pregunta: ¿Están limpias las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las superficies como los balanza o báscula, paletjack, se encuentran en condiciones aceptables de higiene. No se observaron desperdicios en la línea de proceso, biofilmes, polvo excesivo.</p>	

2.22.03	<p>Pregunta: ¿Están limpios los artículos utilizados para colocar o almacenar producto (barriles, bins, canastas, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las canastas evaluadas en la zona de recepción y descarga de producto se encuentran en estado aceptable de higiene. No se emplean bins para el proceso.</p>	

2.22.04	<p>Pregunta: ¿Se protegen de contaminación, los alimentos y el material de empaque durante la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se pudo observar proceso de limpieza durante la auditoría.</p>	

2.22.05	<p>Pregunta: ¿Están limpias y libres de hielo viejo y sucio las unidades de enfriamiento y las bobinas de los equipos de refrigeración?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El auditor evaluó los frigoríficos por medio de una linterna (autorizada para su ingreso de parte de Gerencia) de la zona de pre enfriado y enfriado, estos se encontraron libres de acumulación de hielo u otro elemento de contaminación.</p>	

2.22.06	<p>Pregunta: ¿Están libres de polvo los protectores de los ventiladores y los techos frente a ellos están libres de depósitos negros excesivos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los ventiladores evaluados se encontraban en condiciones aceptables de higiene.</p>	

2.22.07	<p>Pregunta: ¿El equipo que no es utilizado diariamente, se almacena limpio y con las superficies de contacto con alimentos protegidas y/o están estas superficies incluidas de alguna manera en el programa de limpieza, aunque no estén siendo utilizados?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No existe equipo en desuso.</p>		
2.22.08	<p>Pregunta: ¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del Auditor: Si. Las mangueras se encontraron sin tocar el suelo, así mismo los utensilios de limpieza tales como escobas, contrastan en color con el producto. Estas se encuentran con las cerdas hacia abajo y colgadas en un soporte.</p>		
2.22.09	<p>Pregunta: Las herramientas empleadas para mantenimiento de áreas de producción y almacén de las instalaciones ¿Se encuentran limpias, en condiciones sanitarias y libres de corrosión?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se maneja herramienta en sitio, el servicio es contratado.</p>		
2.22.10	<p>Pregunta: ¿Se remueve del equipo el exceso de lubricante y grasa?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se pudo observar exceso de grasa en los equipos, se evaluaron los pallet jacks o "mulitas" que sirven como parte del proceso para cargar el producto en el contenedor.</p>		
<p>BPM Limpieza general</p>		
2.23.01	<p>Pregunta: ¿Se limpian inmediatamente los derrames?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se observaron derrames durante la auditoría.</p>		
2.23.02	<p>Pregunta: ¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de empaque y almacén?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del Auditor: Si. Los desechos y basura se remueven frecuentemente o diario. No se pudo observar acumulación de desechos/basura en la operación.</p>		
2.23.03	<p>Pregunta: ¿Los desagües del piso fluyen de manera que se prevenga la contaminación (p.e. de áreas de mayor riesgo hacia áreas de menor riesgo, de áreas de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están éstos cubiertos, limpios, libres de olor y en buen estado?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del Auditor: Si. Los desagües cuentan con un desnivel para la limpieza y sanitización desde la parte interna/externa. Los drenajes evaluados en zona de empaque se observaron libres de suciedad y/o malos olores.</p>		

2.23.04	<p>Pregunta: ¿Están limpias las áreas de niveles superiores, incluyendo tuberías, ductos, abanicos, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La zona de niveles superiores se limita a los ductos de las lámparas (en buenas condiciones) y techo de lámina, no existe equipo en movimiento</p>	
2.23.05	<p>Pregunta: ¿Están en buenas condiciones las cortinas plásticas, se mantienen limpias y montadas de forma que las puntas no toquen el piso?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las cortinas plásticas evaluadas en la recepción e ingreso a la planta se encuentran en buen estado de higiene, las puntas de éstas no tocan el suelo. El auditor evaluó las instaladas en la zona de recepción de materia prima y despacho, frigoríficos.</p>	
2.23.06	<p>Pregunta: ¿Es adecuado el equipo de protección de la cuadrilla de sanitización, se encuentra en buenas condiciones y está almacenado de tal manera que se prevenga contaminación cruzada de materia prima, producto en proceso, ingredientes, material de empaque o producto terminado?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo evaluar la etiqueta del Cloro, la cuadrilla de limpieza considera las especificaciones/recomendaciones para uso de mascarilla, botas y gafas descritas en la Hoja de Seguridad. La persona responsable de las mezclas es Alejandra Vasquez y sus asistentes.</p>	
2.23.07	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con equipo de limpieza disponible y está almacenado de forma apropiada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El equipo de protección personal se almacena en bodega de sanitización no en zona de empaque. Durante la auditoria no hubo proceso de limpieza por lo que no fue posible evaluar la concentración del antimicrobiano.</p>	
2.23.08	<p>Pregunta: ¿Se identifica el equipo de limpieza para prevenir casos de contaminación cruzada p.e. equipo para producción, mantenimiento, exteriores, baños, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El personal emplea gabachas para todas las actividades relacionadas. Al auditor le fue requerido el uso de redecilla/ cofia y bata previo al ingreso a la operación. No se emplean guantes en el proceso.</p>	
2.23.09	<p>Pregunta: ¿Son todos los utensilios usados para la sanitización apropiados para el propósito que fueron designados (p.e sin fibras metálicas ni cepillos de cerdas metálicas, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El equipo como escobas tiene cerdas de plástico, este se encuentra en buenas condiciones, se emplean utensilios de color que contraste con lo que se procesa en la planta empacadora.</p>	

2.23.10	<p>Pregunta: ¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Deficiencia Menor</p>				
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. Se observó papel en basureros, este no se drena en el sistema. Los baños y estaciones de lavado de manos se encuentran en buen estado de higiene. La frecuencia de limpieza es diaria de acuerdo a la entrevista con el personal. Existen botes de basura disponibles para las toallas de papel para secado de manos (verificable previo al ingreso a las instalaciones).</p>					
<p>Comentarios del auditado: Se empezó a realizar a drenar el papel utilizado en los baños, Se tiene un recipiente únicamente para toallas sanitarias en los baños de mujeres. View Files</p>						
<p>Comentarios de OC/Auditor:</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>AC Aceptada?</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table>	AC Aceptada?		Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
AC Aceptada?						
Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>					
2.23.11	<p>Pregunta: ¿Están limpias las áreas de descanso, incluyendo microondas y refrigeradores? ¿No hay alimentos en putrefacción o fuera de su fecha de caducidad?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>				
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La zona del comedor se encuentra en buenas condiciones de higiene, no existen hornos de micro ondas y/o refrigeradores. Las zonas de descanso lo conforman zonas bajo techo, mesas y sillas.</p>					
2.23.12	<p>Pregunta: ¿Está el taller de mantenimiento organizado (p.e. equipo y refacciones almacenadas de manera limpia y ordenada)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>				
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se cuenta con taller de mantenimiento en sitio.</p>					
2.23.13	<p>Pregunta: ¿Los vehículos de transporte interno (p.e. montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.), están limpios, no emiten humos tóxicos y además están siendo usados de forma sanitaria ?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>				
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con una unidad de vehículo interno mecánico o "pallet mule". Este se encuentra en condiciones aceptables de higiene</p>					
2.23.14	<p>Pregunta: ¿Están los camiones de carga limpios y en buenas condiciones?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>				
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se observaron camiones de cara durante la presente auditoría.</p>					

BPM Edificios y terrenos

2.24.01	<p>Pregunta: ¿Están limpias y protegidas todas las lámparas de las instalaciones que puedan contaminar materia prima, materia en proceso, ingredientes (incluyendo hielo), producto terminado, equipo o empaque en caso de una ruptura?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las lámparas se encuentran protegidas contra roturas, se ha colocado protección. Se pudo evaluar las lámparas en zona de producción, despacho, proceso, así como las del programa de control de plagas tipo UV (instaladas por la compañía Multiexterminadora)</p>	
2.24.02	<p>Pregunta: ¿Se ha eliminado o controlado en la planta cualquier contaminación potencial de metal, vidrio, plástico, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evaluaron ventanas, superficies como plástico duro (bodega de almacenamiento de caja), estas se encuentran controladas/protegidas.</p>	
2.24.03	<p>Pregunta: ¿Ha eliminado la planta el uso de artículos o superficies de madera?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El proceso emplea tarimas de madera para despacho, estas se observaron en condiciones aceptables (sin desprendimientos). También se observaron tarimas de plástico para almacenamiento de material de empaque.</p>	
2.24.04	<p>Pregunta: ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con luz natural y artificial, esta es aceptable en la zona de empaque y almacenamiento. El color de la luz es blanca, lo que visualmente permite a los trabajadores desempeñar su labor adecuadamente.</p>	
2.24.05	<p>Pregunta: ¿Es adecuada la ventilación para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La ventilación es aceptable, no se pudo percibir acumulación de humos tóxicos, vapores u olores.</p>	
2.24.06	<p>Pregunta: ¿Están las superficies de los pisos en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evaluaron las superficies de la zona de proceso, recepción de materia prima, estas se encontraron en condiciones aceptables de higiene/sin rajaduras.</p>	

2.24.07	<p>Pregunta: ¿Hay coladeras en el piso donde se necesitan para el drenaje y la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las coladeras se encuentran en la parte interior y exterior, este se encuentra en condiciones aceptables de higiene. Se evaluaron las de la zona de lavado de caja y de inmersión del Ejote (unico producto que se lava).</p>	
2.24.08	<p>Pregunta: ¿Las puertas hacia al exterior son a prueba de plagas?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las puertas al exterior son puertas a prueba de plagas. Así mismo, se han colocado cortinas de plástico que aseguran zonas de ingreso/egreso.</p>	
2.24.09	<p>Pregunta: ¿Están equipadas las puertas de los andenes con protecciones para que los camiones de carga sellen completamente?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los andenes se cuentan con proteccion en la periferia. No se pudo evaluar su mecanismo al haber ausencia de camion para que sellara.</p>	
2.24.10	<p>Pregunta: ¿Se mantienen en buenas condiciones, libres de restos de producto y a prueba de plagas, los andamios niveladores de los andenes de carga?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. No existen andamios niveladores.</p>	
2.24.11	<p>Pregunta: ¿Están las paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas? ¿Las tuberías, ventilas, ductos de aire, están diseñadas de tal forma que eviten la entrada de plagas p.e., mediante el uso de una malla?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observaron agujeros en la parte exterior que permitan la entrada o albergue de plagas. El auditor evaluó el perímetro de la planta empacadora/despacho.</p>	
2.24.12	<p>Pregunta: ¿Están las paredes y techos internos libres de huecos y hendiduras que sirvan de albergue para insectos y permiten éstos una sanitización apropiada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observaron agujeros en la parte interior que permitan la entrada o albergue de plagas. El auditor evaluó el perímetro de la zona de recepción de materia prima, despacho.</p>	
2.24.13	<p>Pregunta: ¿Las áreas de "techos falsos" tienen un acceso adecuado que permita la inspección y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. No existen techos falsos instalados, el techo es de lamina corrida sostenida por costaneras.</p>	

2.24.14	<p>Pregunta: ¿Se mantiene un perímetro interno de 18" (46cm) en las paredes de la instalación, con accesos adecuados a estos espacios para permitir inspecciones y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se pudo evaluar el perímetro interno en la zona de almacenamiento, proceso, el espacio entre pared y utensilios fue aceptable para que el auditor se movilizara. El piso se encuentra pintado con marcas de color rojo (referirse al cuarto frío #1).</p>	
2.24.15	<p>Pregunta: ¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación libre de basura, malezas y agua estancada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La zona externa inmediata se encuentra libre de basura, malezas y agua estancada.</p>	
2.24.16	<p>Pregunta: ¿Están siendo implementadas medidas de control para el almacenamiento de tarimas, equipos, llantas, etc., (p.e., sin lodo, estibadas para prevenir albergue de plagas, separadas del perímetro de los edificios)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las tarimas son almacenadas en la parte interna, estas son limitadas y de acuerdo a la necesidad/volumen del proceso.</p>	
2.24.17	<p>Pregunta: ¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las que están sucias o quebradas?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe una inspección de tarimas estas se encuentran debidamente identificadas.</p>	
2.24.18	<p>Pregunta: ¿Está limpia el área alrededor del contenedor y camión de basura?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No se manejan contenedores y camiones de basura, esta se retira de manera rutinaria.</p>	
2.24.19	<p>Pregunta: ¿Se mantienen cubiertos o cerrados los botes de basura y/o contenedores en el exterior de la planta?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los contenedores y/o basureros evaluados en la zona de comedores tenían tapadera.</p>	
2.24.20	<p>Pregunta: ¿Están todas las tuberías de agua protegidas contra flujo hacia atrás (reflujo)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las tuberías del pozo tiene instalados válvulas contra flujo hacia atrás, esta es visualmente detectable.</p>	

2.24.21	Pregunta: ¿Está el laboratorio interno (donde sea apropiado) completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No existe laboratorio en las instalaciones	

BPM	Archivos de Químicos
------------	-----------------------------

2.25.01	Pregunta: ¿Se tienen en archivo copias de todas las Hojas Técnicas de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) en archivo, accesibles todo el tiempo y con índices claros?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con los siguientes químicos en sitio para fines de limpieza y sanitización: Saniquat, amonio cuaternario, Bactogel, alcohol gel, Hipoclorito de sodio al 5%.	

2.25.02	Pregunta: ¿Hay copias de las etiquetas de espécimen para los químicos usados, donde la etiqueta completa no está accesible inmediatamente (p.e químicos para roedores, sanitizantes de producto)?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con etiquetas de los productos y los evaluados en 2.25.01. Se pudo tener acceso a la etiqueta del rodenticida empleado en los dispositivos externos: Rodilon (0.0025% del i.a. Difetialone).	

2.25.03	Pregunta: ¿Hay un registro de inventario y/o de uso de químicos?	Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Existe un inventario disponible, se tuvo a la vista el conciliado con fecha 11.12.18, Cloro Hipoclorito de Sodio al 5%, en existencia 6 15 galones, el responsable es Cesar Sandoval.	

2.25.04	Pregunta: ¿Se cuenta con POE's específicos para el cambio y análisis de los sistemas de agua y producción de hielo, p.e. túneles de lavado, túneles de hidrocenfrado, máquinas fabricantes de hielo e inyectores de hielo, etc.?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un sistema de lavado (inmersión en toneles de 170lts), para el Ejote. Hacer referencia al PR-23, 2018. Se monitorea cada 30mins, la concentración operativa de Cloro libre es de 50-100ppm, 10-20 ppm, 0.5-1ppm, pH entre 6-7. Se cambio de agua se hace cada 30mins o menor si el agua se presenta con turbidez. No existen máquinas para producción de hielo en el proceso.	

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

2.26.01	<p>Pregunta: ¿Hay un programa de control de plagas documentado que incluya copia del contrato con la compañía exterminadora (si se usa una), licencia como controlador de plagas (si se utilizan cebaderos) y documentos de seguro?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se cuenta con poliza de seguro y/o licencia del controlador de plagas. Se cuenta con un programa documentado de control de plagas domesticas a cargo de la empresa "Tecnoplagas".</p>	
<p>Comentarios del auditado: Se le solicito una poliza de seguros a la empresa Tecnoplagas de Guatemala. View Files</p>		
		AC Aceptada?
<p>Comentarios de OC/Auditor:</p>		Sí
		<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
2.26.02	<p>Pregunta: ¿Hay un dibujo esquemático de la planta, que muestre la ubicación numerada de todas las trampas y estaciones de cebo tanto dentro como fuera de la planta?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe mapa o croquis en donde se detallan las trampas evaluadas en sitio. El auditor cruzó información entre lo observado y lo descrito en el croquis, este se encontraba actualizado a la fecha 05.11.18. Se pudo observar trampas tipo cebaderos, captura, electricas (UV).</p>	
2.26.03	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con reportes de servicio para el programa de control de plagas en los que se detallen los registros de las inspecciones, de las aplicaciones y las acciones correctivas (si se encontraron incidentes) (del contratista y/o internos)?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Reporte evaluado en sitio a cargo de la empresa Tecnoplagas, con fecha 13.07.18, el responsable fue William Campos. Se reporta "se colocaron trampas en area de carga (ampliacion), trampa internas pegajosas #20, 21 se colocan identificación a trampas internas".</p>	
<p>BPM Registros del Monitoreo de las operaciones</p>		
2.27.01	<p>Pregunta: ¿Cuenta la instalación con información sobre la inspección de material entrante (productos, ingredientes y materiales de empaque)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro de inspección de material de tipo cesta "one way", envío #09836 de fecha 20.11.18 se detallan aspectos de materiales extraños, suciedad, animales, insectos, firma de supervisión Cesar Sandoval.</p>	
2.27.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspección de los trailers entrantes para búsqueda de roedores e insectos, limpieza, huecos y control de temperatura?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro de fecha 08.12.18, transporte con envío aereo No. 41. Se verifica limpieza, olores extraños, integridad. Revisa Cesar Sandoval.</p>	

2.27.03	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con registros de las actividades de monitoreo de proceso necesarias (p.e. pH, temperatura del agua, detector de metales, etiquetado, procesos de calentamiento, etc.) que muestren la frecuencia, resultados del monitoreo y de ser necesario registros de acciones correctivas?</p> <p>Comentarios del Auditor: No cumplimiento. No se cuenta con medicion de pH en los procesos de immersion de lavado de tinas. Se tuvo a la vista los formatos FR24 y FR38.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>						
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 268 1175 327"> <p>Comentarios del auditado: Se agrego en los formatos una columna para registrar la medición de PH en las tinas.</p> </td> <td data-bbox="1175 268 1510 327" style="text-align: right;"> <p>View Files</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 327 1071 537"> <p>Comentarios de OC/Auditor:</p> </td> <td data-bbox="1071 327 1175 537" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p> </td> <td data-bbox="1175 327 1510 537"> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: Se agrego en los formatos una columna para registrar la medición de PH en las tinas.</p>		<p>View Files</p>	<p>Comentarios de OC/Auditor:</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: Se agrego en los formatos una columna para registrar la medición de PH en las tinas.</p>		<p>View Files</p>						
<p>Comentarios de OC/Auditor:</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.27.04	<p>Pregunta: ¿Hay registros (con acciones correctivas) de pruebas del agua de lavado y hielo que muestren la concentración de los antimicrobianos empleados (p.e. cloro libre, pruebas óxido-reducción ORP, ácido per acético) antes de iniciar operaciones y durante la corrida de producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con registro de monitoreo del Cloro Libre (evaluado por medio de tiras indicadoras), monitoreado a cada lote empleado en el lavado de inmersión de Ejote, fecha 08.12.18: Tina 1: 50-100ppm Tina 2: 10-50ppm Tina 3: 0.5-1ppm Firma de responsable Ezequiel G., referirse al formato FR24.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.27.05	<p>Pregunta: ¿Hay registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de la concentración de los antimicrobianos en las estaciones de inmersión manos/calzado/herramientas? ¿Se tienen registros de la verificación y llenado de las estaciones de gel o esparcido?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un monitoreo preoperacional (diario) de llenado de estaciones de gel (alcohol). Existen estaciones de inmersión de calzado, no se emplean herramientas en el proceso, este es manual. La persona responsable es Walter Escobar.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.27.06	<p>Pregunta: ¿Hay un programa para el conteo de cuchillos y herramientas manuales similares que se utilizan en el área de producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un sistema/control de herramientas de corte, esto para el caso específico del cultivo de despunte y pelado en Elotín o Baby Corn y el Ejote. Se tuvo a la vista el de fecha 18.11.18, 20 cuchillos entregados, firma Claudio Perez.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.27.07	<p>Pregunta: ¿Hay registros de la inspección pre-operacional diaria?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Las inspecciones las lleva a cabo Cesar Sandoval se tuvo a la vista la de fecha 14.12.18, no se encontraron hallazgos que requieran acciones correctivas.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

2.27.08	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para asegurar que cualquier peligro para la inocuidad relacionado con la ubicación de las instalaciones y uso de la tierra adyacente es identificado y controlado?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con una evaluación de riesgos debidamente documentado, se tuvo a la vista el de fecha 10.01.18 el responsable es Walter Escobar. Se detallan aspectos de zona de adyacencia, vecinos, caminos, fuentes de agua. Mapa de referencia con ubicación 14.509167N, 89.879722W.</p>	
2.27.09	<p>Pregunta: ¿Hay un certificado actualizado de inspección de los sistemas de prevención de reflujo a las líneas de agua de las instalaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un certificado de las válvulas debidamente documentado, cabe mencionar que no existe proceso de lavado, inmersión u otro relacionado en el proceso. Referirse a certificado de fecha 11.09.18, a cargo de Francisco García quien representa a la empresa Kairos Multiservicios.</p>	
2.27.10	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un Programa documentado de auditoria interna empleando como referencia la versión 2.1.2c, esta fue llevada a cabo por Kevin Escobar con fecha 05.09.18, la frecuencia no excede el trimestre, la anterior data de 10.07.18.</p>	
BPM Archivos de Mantenimiento y Sanitización		
2.28.01	<p>Pregunta: ¿Se tiene en la planta un programa y calendario documentados de mantenimiento preventivo?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un programa de mantenimiento en donde se detallan aspectos tales como: -Paletjacks (mensual) -Cistema de agua (mensual) -Balanzas (anual) -Cuartos frios (anual)</p>	
2.28.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros del trabajo de mantenimiento u órdenes de trabajo y están firmados indicando que el trabajo fue finalizado?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el mantenimiento preventivo con fecha 26.01.18, mantenimiento de "Troquets", autorizado por Walter Escobar. Se describe "hoy se realizo el mantenimiento mensua quedando listos para su uso"</p>	
2.28.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros que muestren, que el equipo es limpiado y sanitizado una vez que su mantenimiento ha sido completado?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se detallan actividades de limpieza y sanitizacion posterior a su ejecución de acuerdo al ítem indicado en 2.28.02.</p>	

2.28.04	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con un programa calendarizado de limpieza (Programa Maestro de Sanitización) que muestre que cosas deben ser limpiadas, en donde y la frecuencia con que se debe realizar?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un programa de limpieza y sanitización en donde se detallan aspectos tales como: -Drenajes/desagües (diario, proceso de lavado de Ejote), -Paletjacks/mulitas, mensual - Lámparas, mensual -Cortinas, semanal</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.28.05	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos escritos para la limpieza (POES; procedimientos de operación estándar de sanitización) de las instalaciones y de todo el equipo?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuentan con procedimientos operativos debidamente descritos, se pudo evaluar los mencionados en 2.28.04. El auditor pudo evaluar el de limpieza de PR7 limpieza de áreas de la planta vs 01, en donde se menciona la frecuencia, método, antimicrobiano, dosis, equipo de limpieza/sanitización, responsables, registros relacionados.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.28.06	<p>Pregunta: ¿Se tienen registros de sanitización que muestren que tipo de limpieza se realizó, cuándo y quién la llevó a cabo?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro de limpieza/sanitización con fecha 12.09.18, enfocada a pisos y paredes, la responsable fue Elsa Peña, se indica el uso de Sanidet (i.a. Hipoclorito de sodio 10%) como agente sanitizante a una concentración de 100ppm.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.28.07	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con procedimientos y registros documentados para los procesos de limpieza en el lugar (donde aplique; p.e. limpieza de sistemas de recirculación de agua como túneles de lavado, inyectores de hielo, hidrogenfridores, máquinas productoras de hielo, etc.)?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación final no se ve afectada. No existen procedimientos de limpieza en lugar o LEL por sus siglas en inglés</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
2.28.08	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rutina y procedimientos escritos para validar la efectividad de la sanitización utilizando chequeos rápidos post-sanitización, por ejemplo medición ATP?</p> <p>Comentarios del Auditor: No cumplimiento. No se cuentan con un programa utilizando chequeos rápidos.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Comentarios del auditado: Se hizo la compra del aparato para realizar mediciones, y se realizo un procedimiento con los pasos y la frecuencia que se realizaran estas mediciones rápidas. View Files</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor:</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor:	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor:	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
2.28.09	<p>Pregunta: ¿Hay registros que indiquen que los desagües de los pisos se limpian regularmente (mínimo diario en áreas húmedas y de producción de producto fresco cortado)?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro de limpieza y sanitización de desagüe en la zona de lavado de Ejote, con fecha 11.11.18 la persona responsable fue Manuel Gonzalez, frecuencia diario. Cabe mencionar que el proceso incluye paso de lavado por inmersión.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

2.28.10	<p>Pregunta: ¿Hay registros que muestren que se realiza el servicio y limpieza a las unidades de enfriamiento por lo menos cada 12 meses o más frecuentemente de ser necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con servicio de las unidades de enfriamiento, fecha 24.10.18 (anterior data del 13.10.17), la persona responsable fue Juan Francisco Garcia, se indica "hoy se realizo el mantenimiento de los cuartos fríos quedando listos para su uso, se reviso niveles de gas, el sistema de enfriamiento y así también se limpiaron y sanitizaron"</p>	
2.28.11	<p>Pregunta: ¿Hay una política y procedimiento escritos para el manejo de vidrio, (incluyendo la política de la compañía sobre el uso de vidrio, procedimiento en caso de ruptura de vidrios y donde sea necesario el registro de los materiales de vidrio)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe una política/procedimientos de vidrio y plástico duro debidamente documentados y divulgados, en este se hace referencia a los pasos a seguir en caso de ruptura y su debida gestión. Así mismo el reportar la perdida de lentes y a quien dirigirse para llevar a cabo las acciones correctivas. Referirse al POE-03 control y manejo de vidrios y plásticos duros vs 01, 16.07.18.</p>	

BPM	Documentación de los trabajadores
------------	--

2.29.01	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con registros de entrenamiento en inocuidad de alimentos (BPM) para trabajadores de nuevo ingreso, que incluyan estos registros los temas cubiertos y la lista de asistencia y existe además un documento firmado por cada trabajador en que el se comprometan a cumplir con la política de inocuidad, higiene y salud?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. De parte de la empresa se le requiere a cada empleado que firme una aceptación de las políticas internas y de comportamiento. Se tuvo a la vista el registro con fecha 11.02.18 en donde se detalla el compromiso de Ana Mixtun, Eleazar Villagran.</p>	
2.29.02	<p>Pregunta: ¿Hay registro de las sesiones de entrenamiento continuo de los trabajadores, referente a inocuidad de alimentos, con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registros disponibles de BPM (material disponible en forma impresa) con fecha 12.09.18, el responsable/entrenador fue Walter Escobar algunos de los participantes fueron: Delia Carmelita, Visalia Raymundo. Formato de registro FR-04, ed.1.</p>	
2.29.03	<p>Pregunta: ¿Existe un programa documentado de entrenamiento para el trabajadores a cargo de la sanitización con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registros disponibles de manejo de químicos/sanitizantes (material disponible en forma impresa) con fecha 12.09.18, el responsable/entrenador fue Walter Escobar algunos de los participantes fueron: Maria Godoy, Lilian Ortega. Formato de registro FR-04, ed.1.</p>	
2.29.04	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con procedimientos escritos que soliciten a las personas que manipulan el alimento, que reporten cualquier cortada, rasguño o enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación de los productos que están siendo producidos? (En USA, los auditores pueden verificar los procedimientos o políticas pero no los registros actuales).</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un procedimiento documentado, cada trabajador firma un compromiso en donde se detallan aspectos como cortaduras, enfermedades, accidentes.</p>	

2.29.05	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con procedimientos para el reporte de enfermedades y regreso al trabajo?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un procedimiento documentado, en donde describe el reporte de enfermedades y el retorno a sus labores luego que se le halla revisado/evaluado.</p>	
2.29.06	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento de acción en caso de incumplimiento o indisciplina de los trabajadores? (Se permite confirmación verbal)</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un procedimiento de amonestaciones, este también se considera de manera verbal.</p>	
2.29.07	<p>Pregunta: ¿Se le solicita a los visitantes o contratistas que firmen un registro en el que establezcan que cumplirán con las políticas de salud e higiene personal?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe un control de ingreso de personal en archivo que es tomado al ingreso a la compañía.</p>	
<p>BPM Registros de Pruebas/Análisis</p>		
2.30.01	<p>Pregunta: ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina al equipo?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuentan con análisis microbiológicos de superficie de "cuchillo de corte" a cargo del laboratorio SIM, los resultados observados fueron los siguientes: -Fecha: 30.10.18 (anterior data del 23.11.18) -ID, 1018162 -Resultados: E. coli: < 1UFC/utensilio -Metodología de análisis: APHA Firma de responsable: Flordalma Cano, directora técnica</p>	
2.30.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina del ambiente que rodea el equipo y el producto dentro de las instalaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuentan con análisis microbiológicos de superficie de "pared sala de proceso" a cargo del laboratorio SIM, los resultados observados fueron los siguientes: -Fecha: 30.10.18 (anterior data del 23.11.18) -ID, 1018162 -Resultados: L. monocytogenes: ausencia/1m2 -Metodología de análisis: BAM-FDA. Firma de responsable: Flordalma Cano, directora técnica</p>	
2.30.03	<p>Pregunta: ¿Se tienen análisis microbiológicos de rutina del agua usada en las instalaciones (muestreada dentro de las instalaciones)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los análisis microbiológicos de la fuente de agua que es 1 pozo, a cargo del laboratorio SIM (existe paso de lavado en Ejote, este requiere cocimiento previo a su consumo, descrito en la bolsa). -Fecha: 30.10.18 (frecuencia trimestral, i.e.20.07.18) -ID, 1018163, agua de lavado de canasta (interno de la empacadora) -Resultados: Coliformes T, F, E. coli < 1.1NMP/100ml, Cloro residual: 0.5mg/L -Metodología: APHA-AWWA-WEF Firma de responsable: Flordalma Cano, directora técnica</p>	

2.30.04	Pregunta: ¿Hay análisis microbiológicos de rutina del hielo utilizado en las instalaciones (ya sea producido de manera interna o comprado)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. No se maneja hielo en el proceso.	
2.30.05	Pregunta: ¿Se realizan análisis de rutina (p.e. microbiológicos, humedad, etc.) al aire comprimido que es usado directamente en los alimentos o en superficies que están en contacto con los alimentos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. No se maneja aire comprimido en los sistemas.	

BPM	Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas
------------	--

2.31.01	Pregunta: ¿Hay registros de la verificación de la temperatura de producto final en productos sensibles a la temperatura?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro con fecha 18.09.18, 2:25pm, Ejote Frances, 17°C , el responsable del registro es Claudio Perez.	

2.31.02	Pregunta: ¿Hay registros de temperatura del cuarto de empaque (si está refrigerado)?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro con fecha 14.09.17, 09.20am, 16-18°C ,sala de empaque, el responsable fue Claudio Perez y Kevin Escobar. Formato #34.	

2.31.03	Pregunta: ¿Hay registros de temperatura de los cuartos de almacenamiento?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro con fecha 12.10.18, 9:20am, 6-7°C ,cuarto frio 1, el responsable fue Manuel Avila.	

2.31.04	Pregunta: ¿Hay registros de verificación de temperatura de los camiones de distribución, que indiquen que éstos fueron pre-enfriados previo al embarque?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el registro con fecha 11.09.18, contenedor #23, se evaluo la temperatura, este indica 37°F, el responsable fue Walter Escobar. Formato de registro #FR-16.	

2.31.05	Pregunta: ¿Hay registros de la condición sanitaria de los camiones de distribución (limpieza, condiciones de la caja del trailer, olores, etc.)?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Los camiones de ingreso declaran en su respectivo registro aspectos como limpieza, olores, agujeros. Se pudo evaluar el registro del camión descrito en 2.31.04, el responsable fue Walter Escobar.	

BPM	Control de Alérgenos
------------	-----------------------------

2.32.01	Pregunta: ¿Se está libre de riesgos de manejo o almacén de alérgenos dentro de las áreas de producción y almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si
	Comentarios del Auditor: Si. La operación no maneja alérgenos, el proceso se limita a la manipulación, clasificado y empaque en carton corrugado de los productos descritos en el alcance. Se emplea antimicrobianos, productos recomendados por la industria de alimentos i.e. Hipoclorito de sodio.	
2.32.02	Pregunta: ¿Se ha desarrollado un plan documentado para el manejo de alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
2.32.03	Pregunta: ¿Hay controles adecuados de almacenamiento (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. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
2.32.04	Pregunta: ¿Hay una línea de producción dedicada o una limpieza adecuada y procedimientos de producción para prevenir contaminación cruzada por alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
2.32.05	Pregunta: ¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
2.32.06	Pregunta: ¿El manejo del re-proceso toma en cuenta los aspectos asociados con productos que contienen alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
2.32.07	Pregunta: ¿Están capacitados los trabajadores con respecto a los riesgos por alérgenos y a los controles para evitar contaminación cruzada por este motivo (incluyendo el lavado de manos entre corridas de producción) y se tienen los registros de estas capacitaciones?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
2.32.08	Pregunta: ¿Se etiquetan correctamente con respecto a alérgenos todos los productos manufacturados en la planta?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Referirse al punto de control 2.32.01	
HACCP Pasos Preliminares		
3.01.01	Pregunta: ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en las operaciones, con un líder asignado y si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Existe un organigrama y version 1, fecha 16.08.18, el personal es limitado en la operacion, se detallan los siguientes: -Walter Escobar, Jefe de planta y lider HACCP -Claudio Perez, Jefe de proceso -Elsa Peña, Encargada de limpieza -Ana Miztun, Asistente de sala de proceso -Kevin Escobar, Asistente planta Formato de registro VA-01, 2018.	

3.01.02	<p>Pregunta: ¿Se tiene evidencia documentada que muestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Kevin Escobar es quien figura como líder del programa HACCP, se tuvo a la vista los atestados respaldado por AGEEXPORT, fecha 13abril y 23jun (70 horas efectivas). Los miembros fueron entrenados con fecha 12.10.18, incluyen material del curso impartido</p>	
3.01.03	<p>Pregunta: ¿Hay una descripción de los productos producidos?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existe descripción para los productos producidos, por ejemplo la arveja china y dulce, elotín, ejote (prepararlo en microondas previo a consumo, no PRTE o RTE), calabacín, col de brusselas. En la descripción se especifica la calidad, uso y mercado, consumo, ingredientes, consumo, fecha de vencimiento. Referirse a documento MBPMHACCP, versión 4, 16.07.18.</p>	
3.01.04	<p>Pregunta: ¿Hay un diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa los pasos de manipuleo/proceso y ha sido verificado este diagrama(s)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El diagrama de flujo describe de manera integral lo observado en sitio, el auditor observó los pasos de acuerdo al flujograma, pasos paralelos de elaboración de material de empaque y paralelos (entradas/salidas), fuente de agua y lavado para el caso de Ejote únicamente. Referirse al documento Manual de BPM versión 2, PHACCP3.1, elabora Kevin Escobar como gestor de calidad/inocuidad.</p>	
<p>HACCP Desarrollo del Plan HACCP</p>		
3.02.01	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado un análisis documentado de peligros/riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de peligros/riesgos, posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada? DEFICIENCIA(NO CUMPLE)TENDRÁ CERO PUNTOS EN ESTA PREGUNTA Y RESULTARÁ EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se ha llevado a cabo una evaluación de peligros/riesgos en base al flujo del proceso observado en sitio. Se describe la severidad/ocurrencia relacionada. Referirse a la evaluación de riesgos del Manual de BPM/HACCP, versión 2018, PHACCP3.1.</p>	
3.02.02	<p>Pregunta: ¿Se han identificado los PPC? Si la respuesta es 'SI', continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es 'NO', el resto del Módulo 3 HACCP no aplica. Si el auditor detecta que uno o más PCC han sido omitidos, entonces el auditor deberá bajar la puntuación a cero puntos. No cumple bajo la pregunta 3.02.01. Si el auditor considera que se han agregado PCC que debieran ser omitidos, entonces deberá hacer mención en la pregunta 3.02.03.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La identificación de PCC se ha requerido de acuerdo a lo declarado por la compañía en la evaluación de riesgos. Se identifica como riesgo microbiológico, el paso de lavado por inmersión de Ejote.</p>	
3.02.03	<p>Pregunta: ¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde existan PCC se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados en el paso de análisis de riesgo?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las decisiones de los PCC's identificados se han justificado con documentación y evidencia que lo sustente. Los PCC han sido desarrollados para definir a detalle los parámetros involucrados y requerimientos de cada peligro.</p>	

3.02.04	<p>Pregunta: ¿Se han establecido los límites críticos de control de los PCC con el soporte de fuentes de información relevantes o con un documento de validación?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se han establecido limites a partir de documentos de validacion, i.e."Chlorination in the production and postharvest handling of fresh fruits and vegetables", UCDAVIS.</p>	
3.02.05	<p>Pregunta: ¿Se han determinado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si.Para el paso de lavado por inmersión se han establecido requisito de cambio de agua cada 30mins o menor frecuencia en caso exista turbidez en el agua. Para el monitoreo se ha establecido cada 30mins. Los LCC han sido los siguientes: Paso 1: 50-100ppm, Paso 2: 10-20 ppm, Paso 3: 0.5-1ppm, pH constante entre 6-7.</p>	
3.02.06	<p>Pregunta: ¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas de cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se detalla en los documentos a (PCC1) a Ezequiel G., referirse al formato FR24 se cuenta con la casilla de acciones correctivas para cada PCC.</p>	
3.02.07	<p>Pregunta: ¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre como realizar las actividades de monitoreo?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con SOP para el monitoreo de los PCC, referirse al Manual de BPM, version 2018.</p>	
3.02.08	<p>Pregunta: ¿Se han establecido procedimientos de Acciones Correctivas para los PCC, incluyendo un plan de acción detallado a seguir por los operadores si no se cumplen los límites y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tuvo a la vista el formato de registro en donde tambien se incluye el capitulo de acciones correctivas, paso de inmersión,registro#FR24.</p>	
3.02.09	<p>Pregunta: ¿Se han desarrollado formatos de registro para el monitoreo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se han establecido formatos de registros para cada monitoreo de PCC, ejemplo registro#FCP08.</p>	

3.02.10	<p>Pregunta: ¿Se han desarrollado planes de verificación y calendarios para cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuentan con planes desarrollados en donde se indica la frecuencia de monitoreo de parte del supervisor (diario y al final de cada jornada), además se complementan actividades como monitoreo de antimicrobiano, análisis microbiológicos, análisis de superficies de contacto/no contacto.</p>	

3.02.11	<p>Pregunta: ¿Hay cambios en el proceso, equipo, ingredientes, etc. que ocasionen revisiones de los sistemas HACCP, incluyendo análisis de riesgo, decisiones y registro de PCC, y entrenamiento de personal?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No han existido cambios en el proceso de acuerdo al auditado.</p>	

3.02.12	<p>Pregunta: ¿Cuenta la instalación con evidencia de registros de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Entrenamiento documentado al personal HACCP, fecha 03.03.18, el instructor fue Kevin Escobar: algunos participantes fueron: Walter Escobar, Claudio Perez.</p>	

HACCP	Ejecución del plan HACCP en la Planta
--------------	--

3.03.01	<p>Pregunta: ¿Están en su lugar los documentos del plan HACCP para realizar un monitoreo de los PCC en tiempo real?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la presente auditoria se pudo observar instructivos que detallan el monitoreo/plan del PCC.</p>	

3.03.02	<p>Pregunta: ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan establecido?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. No se ha establecido claramente la frecuencia de monitoreo de pH. De acuerdo al Plan HACCP, las actividades y frecuencias se han establecido hasta 30 minutos. Se pudo evaluar el registro con fecha 13.12.18 en donde establece frecuencias a las 07:00am y 07:30am, se cumple con el Plan.</p>	

Comentarios del auditado: El PH se monitorea 3 veces al día esto lo especifica el PR-48		View Files
	AC Aceptada?	
Comentarios de OC/Auditor:	Si	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>

3.03.03	<p>Pregunta: ¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC? (Entreviste a los empleados para verificar)</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El auditor pudo entrevistar al operador, el demostró conocimiento de acuerdo al Plan establecido y definido en 3.03.02.</p>	

3.03.04	<p>Pregunta: ¿Son firmados los registros de monitoreo de los PCC (o se ponen iniciales) por el (los) operador(es) que realizan las verificaciones de los puntos críticos de control?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El registro evaluado hace referencia a la firma de parte del supervisor, hacer referencia al registro con fecha 13.12.18, firma Kevin Escobar.</p>	
3.03.05	<p>Pregunta: ¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una falla a un PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion final no se ve afectada. Durante la presente auditoria no se encontraron acciones a incluir en las acciones correctivas.</p>	
3.03.06	<p>Pregunta: ¿Los registros de PCC se revisan y firman diariamente por el supervisor de control de calidad y/o la gerencia?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los registros y formatos son conciliados al final de la jornada de trabajo, esta tarea se encuentra a cargo de Kevin Escobar, quien figura dentro del Comité HACCP.</p>	
3.03.07	<p>Pregunta: ¿Se realiza otra verificación de los PCC (aparte de la verificación diaria de registros) de acuerdo al Plan HACCP?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Existen controles de monitoreo de antimicrobiano, uso de tiras vígentes, auditorias internas, entrenamiento de los responsables del PCC, auditorias de tercera.</p>	