

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 #191478 - Cert:7
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.1

[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, Monja Jalapa Guatemala, Guatemala 019002, Guatemala
Distribuidor:	VEDEX
Tipo de Operación:	Empaque
Tipo de Auditoría:	Auditoría Anunciada
Alcance de Auditoría:	Planta empacadora de productos vegetales, la cual trabaja durante todo la temporada. En el momento de la visita se mantienen unos 78 empleados y se estaba trabajando con ejote, se verifica el proceso desde el recibo de materia prima, pre lavado (0.5-1 ppm Cloro libre), desinfección de producto PCC 1 (50-75 ppm de cloro libre), enjuague (0.5-1 ppm de cloro libre), secado en centrífuga, almacenamiento en frío, traslado a mesas de empaque para selección de producto, embolsado, pesado, sellado, empacado, almacenamiento en frío y distribución en contenedores. El agua usada en la operación de planta para lavado de producto, limpieza de instalaciones y operación del personal viene de un pozo, se cuenta con sistema de filtrado y potabilidad de la misma. Durante la visita se realiza entrevistas con el personal disponible, se verifican instalaciones de empaque, cámaras de frío, almacenes, fuente de agua, instalaciones sanitarias y área de comedor. El perímetro de la planta se mantiene cerrado y se cuenta con vigilancia a nivel interno, disponible rotulación en el ingreso de la planta donde se establecen las reglas de higiene para el personal y las visitas. El control de plagas se realiza por parte de una compañía externa, incluye trampas internas de captura y externas con cebo químico, las revisiones se realizan cada 15 días.
Fecha de Inicio de la Revisión de la Documentación:	18 Dic 2019 08:00
Fecha Final de la Revisión de la Documentación:	18 Dic 2019 15:00
Tiempo total de la Inspección Documental:	7.00 Horas
Fecha de Inicio de la Inspección Visual:	18 Dic 2019 08:00
Fecha Final de la Inspección Visual:	18 Dic 2019 10:00
Tiempo total de la Inspección Visual:	2.00 Horas
Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:	No Aplicable
Producto(s) observado(s) durante la auditoría:	Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde
Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):	Arveja/Guisante/Chicharo/Algarroba
Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s)	Calabacín/Zucchini/Courgette, Col de Bruselas/Repollo de Bruselas/Berza de Bruselas, Maíz Miniatura/Baby Corn/Maíz Enano
Auditor:	Christopher Dye Mora (Primus Auditing Operations)
Puntuación Preliminar de la Auditoría:	94%
Puntuación Final de la Auditoría:	98%
Certificado Válido desde:	30 Ene 2020 a 29 Ene 2021

Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	 Haga Clic aquí para ver mapa
	14° 30' 32"	89° 52' 49"	

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

Información relacionada con la operación auditada

Número total de trabajadores para la operación:	78	Número máximo de trabajadores durante la temporada alta:	110
Número de líneas en producción normal:	2	Número de líneas que se ejecutan durante la auditoría:	2
Tamaño de la instalación:	1027 Metros cuadrados	Condiciones ambientales de la instalación:	Uso de agua reciclada en contacto con el producto
Alérgenos:	No		
Almacenamiento controlado por temperatura:	Si	¿Se usó un antimicrobiano en el agua / hielo?	Si
Fuente de agua:	Pozo	Antimicrobiano Usado:	Hipoclorito de calcio / sodio
¿Se esta utilizando equipo de enfriamiento?	Si	Equipo de enfriamiento:	Hidrogenfriador

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	Pais de Destino por producto
Aveja/Guisante/Chicharo/Algaroba	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado		
Calabacín/Zuchini/Courgette	No se observó y no es de riesgo similar a lo observado	Desde: Junio A: Agosto	
Col de Bruselas/Repollo de Bruselas/Berza de Bruselas	No se observó y no es de riesgo similar a lo observado	Desde: Octubre A: Noviembre	
Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde	Observado el día de la auditoría	Todo el año	
Maíz Miniatura/Baby Corn/Maíz Enano	No se observó y no es de riesgo similar a lo observado	Desde: Diciembre A: Febrero	

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:	207	Puntuación:	211
	Posibles puntos:	224	Posibles puntos:	224
	Porcentaje de la Puntuación:	92%	Porcentaje de la Puntuación:	94%
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación:	1137	Puntuación:	1200
	Posibles puntos:	1209	Posibles puntos:	1209
	Porcentaje de la Puntuación:	94%	Porcentaje de la Puntuación:	99%
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación:	267	Puntuación:	270
	Posibles puntos:	270	Posibles puntos:	270
	Porcentaje de la Puntuación:	98%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
TOTAL	Puntuación:	1611	Puntuación:	1681
	Posibles puntos:	1703	Posibles puntos:	1703
	Porcentaje de la Puntuación:	94%	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)	2	2
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	11	2
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	1	0
TOTAL	14	4

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP
Sistema de Administración	BPM General	Pasos Preliminares
Control de Documentos y Registros	Control de Plagas	Desarrollo del Plan HACCP
Procedimientos y Acciones Correctivas	Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	Ejecución del Plan HACCP en la Planta
Inspecciones Internas y Externas	Prácticas Operacionales	
Liberación de ítems/producto	Prácticas del Trabajador	
Control/Supervisión de Proveedores	Equipo	
Rastreabilidad y recuperación	Limpieza del Equipo	
Bioseguridad	Limpieza General	
	Sitio	
	Edificios y Terrenos	
	Archivos Químicos	
	Documentación de Control de Plagas	
	Registros de Monitoreo de Operaciones	
	Archivos de Mantenimiento y Sanitización	
	Documentación del Trabajador	
	Testeo	
	Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	
	Control de Alérgenos	

SAIA	Sistema de Administración	
1.01.01	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Política de inocuidad sin código. Publicada en el comedor, entrada de planta, la entrada a las oficinas. Se establece el compromiso en temas de inocuidad con respecto a la operación de la empresa, actualizada el 01/02/19, firmada por Sergio Leal (Gerente General).</p>	
1.01.02	<p>Pregunta: ¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallen sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Organigrama empresarial Vedex código VA-09, incluye gerente general (Sergio Leal), Gerente de inocuidad (Walter Escobar), encargado de bodega (Claudia Polanco), encargada de limpieza (Elsa Peña), encargado de registros (Katerin Castro). Se incluye la descripción de puestos y el personal suplente para cada una de las áreas.</p>	

1.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Comité de inocuidad VA-01, conformado por Katherin Castro (Gestor de Inocuidad), Walter Elizondo (gerente de producción), Claudio Perez Mendez (Calidad), Ruben Amakeli Sican (RH), Manuel Jesus Gonzalez (trazabilidad), Ana Mixtun Escrito (asistente de producción) y Sergio Leal Herrera (gerente general). Última reunión realizada el 13 noviembre 2019, temas tratados revisión de instalaciones y perímetros, revisión de rótulos y analiza el flujo del proceso, incluye el personal asistente. Las reuniones se realizan con la frecuencia establecida de cada 3 meses.</p>	
1.01.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Plan de capacitaciones para personal de planta Vedex 2020, tema 1 limpieza (importancia de la higiene personal, lavado de manos, uñas cortas), programada para el mes de enero y noviembre. Tema tipos de contaminantes (Físicos, químicos, Biológicos), programado para los meses de mayo y octubre. Tema HACCP programado para los meses abril, junio y diciembre. Se ha designado a Katherin Castro y Kevin Escobar como los responsables de impartir las capacitaciones. Se mantienen los registros con los detalles de las capacitaciones realizadas.</p>	
1.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de verificación del sistema de manejo de la inocuidad FR 22. Incluye temas tales como capacitaciones anuales para productores, políticas, planes, análisis microbiológicos del Agua, análisis multi-residuos, sanciones, trazabilidad, control de plagas, higiene de los trabajadores, revisión del HACCP, infraestructura y auditorías internas, realizada en enero 2019 por parte del equipo de inocuidad. Declaración de compromiso para la asignación de recursos VA-02, realizado en febrero 2019, incluye firma de Sergio Leal (gerente general).</p>	
1.01.06	<p>Pregunta: Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia actualizada del documento?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se mantienen una base de datos que incluye: Requisitos de la industria en buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura: Reglamento técnico centroamericano. Reglamento Orgánico Estadounidense NOP-USDA.</p>	
<p>SAIA Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial/registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de elaboración de documentos y registros PR 01, indica que todos los documentos deben ser diseñados, revisados y distribuidos correctamente. Los documentos deben ser aprobados, firmados y fechados por personas autorizadas (encargado de inocuidad y gerencia general).</p>	

1.02.02	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Descrito en el procedimiento de control de documentos y registros que se deben conservar por 24 meses. Vida de anaquel del ejote 30 días.</p>	
1.02.03	<p>Pregunta: ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los registros son llenados con tinta indeleble de color negro y azul. Se realiza control por parte de la oficina de calidad e inocuidad. Carpetas físicas son almacenadas en la oficina, carpetas digitales se cuenta con respaldos periódicos. Se indica la versión que se está utilizando, la fecha de actualización y el estado del documento.</p>	
1.02.04	<p>Pregunta: ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Están archivados de forma organizada por carpetas y por las diferentes áreas de la planta, están diseñados de manera que se permite una fácil identificación, también se cuenta con respaldos digitales de la información. Una vez aprobado, se imprimen y sellan son controlados por los responsables de cada área.</p>	
1.02.05	<p>Pregunta: ¿Están todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria revisados y firmados por una persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Son firmados por la persona que ejecuta la actividad y son firmados por Katherin Castro (Calidad e Inocuidad), de acuerdo con el tipo de registro. Incluye registros de temperatura, sanitización, PCC de lavado e inspección de materia prima.</p>	
<p>SAIA Procedimientos y Acciones Correctivas</p>		
1.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento para elaboración de documentos y registros PR-01, actualizado en octubre 2018. Con el propósito de asegurar que los documentos del Sistema de Calidad se elaboran, actualizan, aprueban, publican, distribuyen y administran de acuerdo a lo especificado en este procedimiento.</p>	
1.03.02	<p>Pregunta: ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimientos para los usuarios, disponibles por cada área de trabajo, se colocan de igual forma en una cartelera. La copia maestra la mantiene en físico en la oficina de producción controlada por Katherin Castro (Encargada de inocuidad). Ejemplo el encargado de limpieza mantiene los registros para su área (limpieza de las instalaciones y equipos).</p>	

1.03.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa los procesos requeridos para manejar las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de acciones correctivas para desviaciones relacionadas a calidad e inocuidad FR 52, actualizado en octubre 2018, con el proposito es identificar los eventos y prevencion de futuras ocurrencias. Formato de registro de notificaciones de ocurrencias inusuales y acciones correctivas F52. Se cuenta con el historial de las acciones correctiva y se incluye analisis de causa.</p>	

1.03.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de registro de notificaciones de ocurrencias inusuales y acciones correctivas F52, incluye fecha, hora, reportado, departamento responsables, asunto, descripción de acciones correctivas y descripción de acciones preventivas. Se indica que no se han presentado eventos inusuales.</p>	

SAIA Inspecciones Internas y Externas

1.04.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se realizan con las frecuencias establecidas las auditorías internas (cada 3 meses). Programa de inspecciones, verificaciones y auditorías internas VA-03.</p>	

<p>Comentarios del auditado: Se modifico la frecuencia de las auditorias internas, estableciendo dichas auditorias cada 3 meses.</p>		<p>View Files</p>
	<p>AC Aceptada?</p>	
<p>Comentarios de OC/Auditor: Menor. Se realiza modificacion del programa de auditorias internas, pero no se han realizado con las frecuencias establecidas</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 7</p> <p>Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>

1.04.02	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de auditorias/Inspecciones Regulatorias PR-35, actualizado en septiembre 2018. Se incluyen dentro de los temas reunion de apertura, seguimiento del inspector regulador, toma de muestras, toma de fotografias, reunion de cierre, revision por la gerencia, posterior a la inspeccion y acciones correctivas en caso de ser necesario.</p>	

1.04.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con registro de inspecciones regulatorias por parte del MAGA, realizada el 04 septiembre 19. No conformidades: Pediluvio sin medicion de sanitizante, unificar sus etiquetas de trampas de roedores, en el area de descarga se encontro presencia de insectos. Se realizan acciones correctivas con fecha de 16 septiembre 2019, realizado por Katherin Castro.</p>	

1.04.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimiento para calibración de equipos de medición y monitoreo en operaciones de empaque. Propósito mantener el equipo de medición en buen estado y lecturas confiables. Calibración y sanitización de básculas y probetas PR-15, se incluye básculas 3-4 veces por día y calibración de probetas trimestralmente.</p>	
1.04.05	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de calibración de básculas y probetas FR-13, equipo báscula, fecha 12/12/19, capacidad de báscula 13 libras, indica que se encuentra bien, se realiza sanitación, hora 10:16 am, realizado por Mildred Gregorio, se realiza con las frecuencias establecidas. Calibración de probetas con fecha de 10/12/19, capacidad 500 ml, se realiza verificación e indica que se mantiene en buen estado, realizado por Mildred Gregorio.</p>	
<p>SAIA Liberación de ítems/producto</p>		
1.05.01	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento escrito para el manejo de ítems en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de producto retenido o rechaza PR-36. Incluye materia prima, material de empaque y material de existencia en bodega. Indica que se debe poner la fecha y la persona que lo puso en retención.</p>	
1.05.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta. No se han puesto productos retenidos o rechazados. Se cuenta con formato para el control cuando se requiere</p>	
1.05.03	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento para liberación de producto PR 37, actualizado en 2019, con el propósito de identificar los requisitos para determinar la liberación de producto. Se indica en el documento que solo personal autorizado,</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. Se tienen los registros de liberación de producto. Por ejemplo: 16/11/19, hora 10:00 pm, producto ejote, cantidad 1552 libras, hallazgos (ninguno), envío número 1346, contenedor número 48, realizado por Katherin Castro.</p>	

1.05.05	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de quejas/comentarios sobre la inocuidad alimentaria 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. Procedimiento de manejo de quejas de clientes y compradores FR-01, con el proposito de identificar los procedimientos que permitan darle seguimiento a las quejas/reclamos de los clientes en temas de inocuidad. Se indica que no se han presentado quejas en la presente temporada.</p>	

SAIA	Control/Supervisión de Proveedores
-------------	---

1.06.01	<p>Pregunta: ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de proveedores aprobados FR-69, realizado por Katherin Castro, incluye por ejemplo: Fecha 12/04/19, Karton Plast (caja corrugada) y Monte Cristo (Tarimas), Genesis S.A (Sanitizantes) y Vicente Cruz Lopez (Ejote), Vladimir Sandoval (Ejote).</p>	

1.06.02	<p>Pregunta: ¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje primario), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Disponible registro de las especificaciones para todos materiales de empaque, materiales de limpieza, tarimas (ficha tecnica, regulaciones nacionales y cartas de garantia). Se evidencio en el sitio. Se estan aplicando las frecuencias de evaluacion y actualizacion de datos, que es anual, se maneja el registro inicial y una revision anual. Para quimicos de limpieza se incluyen productos grado alimenticio y que haya aprobado la evaluacion de proveedores, se establece una frecuencia anual.</p>	

1.06.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo los proveedores y los proveedores de servicios son evaluados, aprobados e incluyen las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con Procedimiento de aprobacion de proveedores PR-39 actualizado en agosto 2016. Categorías en el procedimiento: A: materia prima y de productos en contacto directo con alimentos y servicios que afecten la inocuidad, B: productos que no entran en contacto con alimentos C productos que no afectan la inocuidad. Requisitos por categoría: A.</p>	

1.06.04	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. Los proveedores de materia prima no cuentan con certificacion en temas de BPA (Vladimir Sandoval). No se cuenta con certificado en temas de inocuidad para materiales de empaque (Kartonplast). Se cuenta con cartas de garantia y evaluaciones de proveedores a nivel internacional. Certificacion para Temkin International Inc, SQF Food Safety Code for Manufacture of Food Packaging, Edition 8, vigente hasta 22/09/2019.</p>	

<p>Comentarios del auditado: se solicito la información a Kartonplast y así mismo el certificado actualizado de Temkin Internacional.</p>		<p>View Files</p>
<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">No</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p>

1.06.05	<p>Pregunta: Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los analisis de residuos son realizados en AGQ cuenta con acreditacion ISO/IEC 17025:2005, vigente hasta 1 Nov 2020. Los analisis microbiologicos se realizan en Servicio Industrial Microbiologico SIM, conforme con ISO/IEC 17025:2005, con el registro de acreditacion OGA-LE-045-11, acreditado desde 07/19/2013.</p>	

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

1.07.01	<p>Pregunta: ¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Trazabilidad del producto PR 32, actualizado el 06/10/18. Los campos se mantienen identificados, todo el producto recibido es registrado al llegar a planta, en el momento del empaque se incluye un código de trazabilidad que incluye (XX) el número del día de la semana, (XX) semana de empaque, (XX) código de proveedor y (XXXX) el número de boleta de envío.</p>	

1.07.02	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. POE de rastreo y recuperacion de producto PR 41, incluye lista de contactos, clases de retiro y los roles del equipo, se describe el manejo del producto retirado del mercado.</p>	

1.07.03	<p>Pregunta: ¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Simulacro con fecha de 28/01/2019, producto ejote, cantidad 90 cajas de 18 libras, total de 1620 libras, fecha ingreso 2 enero 2019, numero envío 3700, fecha empaque 4 enero 2019, causa del simulacro presencia de larva dentro de una bolsa, contenedor numero 42, destino USA, cliente Trade Joes, hora inicio 9:50 y final 10:45 am, se indica que el producto fue descartado por parte del cliente. Simulacro con fecha 18/Julio/19, producto Ejote, escenario presencia de insecto en productos terminado, se indica que el producto fue retenido. Los simulacros se realizan con la frecuencia establecida.</p>	

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

1.08.01	<p>Pregunta: ¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Evaluacion de la Vulnerabilidad para evitar Fraude alimentario B9. Incluye todas las etapas del proceso productivo. Por ejemplo: Se incluye seguridad general interior, con el objetivo de adquirir y utilizar materia prima, insumos y materiales confiables que se ajusten a los requisitos empresariales de aseguramiento de la calidad y siguiendo las buenas practicas de manufactura estipuladas.</p>	

1.08.02	<p>Pregunta: ¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Evaluación de la Vulnerabilidad para evitar Fraude alimentario B9. Describe medida preventiva y acción correctiva. Se incluye temas como control de ingreso del personal y las visitas, cámaras de vigilancia y solicitar antecedentes del personal.</p>	
1.08.03	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se les solicita a los visitantes que firmen el formulario control de entrada, salidas y enfermedades de visitas, se firmo documento en el momento del ingreso a las instalaciones. Registro control de visitantes, cámaras de seguridad, entre otros.</p>	
1.08.04	<p>Pregunta: ¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con lista de numeros de telefono para caso de emergencia: Incluye Hospital, Bomberos, Policia Nacional, Ministerio de Agricultura, departamento de exportacion, produccion y recursos humanos. Los numeros de telefono se encuentran publicados en la entrada de la planta y area de comedor.</p>	
1.08.05	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Política de bioseguridad POL 04, actualizada 01/02/19, fue firmado en el ingreso de la planta empacadora. También se lleva control de ingreso del personal en la entrada de la empresa por parte de seguridad privada.</p>	
BPM	BPM General	
5.01.01	<p>Pregunta: ¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se ha designado a Katherin Castro como la responsable del programa de inocuidad en la empresa.</p>	
5.01.02	<p>Pregunta: ¿Están todos los químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se almacenan en bodega de quimicos de forma controlada por medio del encargado, los sanitizantes, quimicos, lubricantes y detergentes. Estan identificados y separados por categoria. Por ejemplo, se observaron: Alcohol gel, Sanigen, Espumil y Espumon Verde.</p>	

5.01.03	<p>Pregunta: ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se manejan apropiadamente, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los químicos grado alimenticio y grado no alimenticio, se mantiene almacenados en bodega bajo llave, están identificados por grado alimenticio y no alimenticio. Se evidencia que se usan para lo recomendado en la etiqueta. Alcohol gel, Sanigen y Master Clean.</p>	
5.01.04	<p>Pregunta: ¿Los carteles que respaldan las BPM se publicaron de forma adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con letreros como lavado de manos, prohibición de uso de joyería, uso de equipo protección, no ingresar alimentos, no ingreso de animales, no usar maquillaje, no fumar, no portar armas y no botar basura.</p>	
5.01.05	<p>Pregunta: ¿Se implementan los controles necesarios de defensa alimentaria en la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se controla el acceso, no se permite ingresar joyería, se lleva control de herramientas, control de las materias primas que ingresan, capacitación del personal en el plan de defensa alimentaria, sistemas de agua protegidos y se cuenta con seguridad propia.</p>	
BPM	Control de Plagas	
5.02.01	<p>Pregunta: ¿Los productos o ingredientes están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita se verifico area de almacenamiento de producto, producto en proceso, producto terminado y no se observo evidencia ni presencia de actividad animal, insectos, reptiles aves y roedores</p>	
5.02.02	<p>Pregunta: ¿Los suministros de empaque están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las areas de almacenamiento visitadas tales como area de carton, se encuentran libres de presencia de aves, reptiles, roedores, mamíferos, insectos, no se observo presencia o rastro de actividad</p>	
5.02.03	<p>Pregunta: ¿Las áreas de planta y almacenamiento están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita no se observo evidencia o presencia de actividad animal, aves, reptiles, roedores, insectos en las areas de planta como de recibo, producto terminado y almacenamiento carton.</p>	

5.02.04	<p>Pregunta: ¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En el momento de la visita no se observó presencia de plagas en el exterior de las instalaciones.</p>	
5.02.05	<p>Pregunta: ¿Existe un programa efectivo de control de plagas? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tiene programa de control de plagas implementado, hay instaladas trampas con cebo químico, trampas de captura y se realiza fumigación de las instalaciones con piretrinas naturales. No se observa presencia de plagas en el área auditada. Se realizan revisiones por personal interno de forma diaria cuando hay empaque.</p>	
5.02.06	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y el empaquetado, y las trampas venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Todos los dispositivos de control de plagas se ubican lejos del producto expuesto, las estaciones con cebo están ubicadas fuera de las instalaciones.</p>	
5.02.07	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Todos los dispositivos de control de plagas cuentan con marcas internas de monitoreo, están limpios e identificados, tanto en la pared, como sobre la trampa.</p>	
5.02.08	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las trampas están colocadas en un rango adecuado a partir de las puertas de acceso a cada lado de la puerta. Se tienen 2 anillos de seguridad, incluye 43 trampas externas con cebo químico y 45 trampas de captura. Se realiza revisión del estado de las trampas en el momento de la inspección.</p>	
5.02.09	<p>Pregunta: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia en el momento de la visita que todas las trampas verificadas, se mantienen identificadas adecuadamente. Se identifican en la pared y sobre la trampa.</p>	
5.02.10	<p>Pregunta: ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se verifica durante la visita que los cebos químicos se encuentran fijados.</p>	

BPM	Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	
5.03.01	<p>Pregunta: ¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de ingredientes (incluido hielo), productos y embalajes almacenados para evitar la contaminación cruzada (esto incluye paletas de productos congelados almacenados sobre paletas de producto sin protección adecuada, así como cualquier problema de contaminación cruzada por alérgenos)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las areas de almacenamiento de carton, cajas plasticas, tarimas, producto en proceso, producto terminado se encuentran libres de la contaminacion cruzada, se controla el acceso, producto limpio no entra en contacto con producto, herramientas y personal contaminado.</p>	
5.03.02	<p>Pregunta: ¿El área de almacenamiento está completamente cerrada?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se mantiene totalmente cerrada el area del almacen, incluye area carton, area proceso y almacenamiento transitorio de producto terminado. No se observan problemas de aberturas que permitan el ingreso de plagas.</p>	
5.03.03	<p>Pregunta: ¿El uso de la instalación está restringido al almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita no se observa almacenamiento de otros productos alimenticios dentro de las instalaciones, las pertenencias de los empleados donde tienen sus alimentos se mantienen en el area de comedor la cual esta fuera de la planta empacadora.</p>	
5.03.04	<p>Pregunta: ¿Los materiales rechazados o en espera están claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los productos y materiales rechazados se identifican con la fecha de retencion, motivo y persona responsable. Los restos de producto que no califican para empaque se colocan en cajas plasticas y se sacan frecuentemente del area de proceso.</p>	
5.03.05	<p>Pregunta: ¿Los productos crudos, el trabajo en proceso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. La materia prima, producto en el proceso, ingredientes, producto terminado, material de empaque, cajas plasticas se encuentran dentro de las tolerancias aceptada y libres de cualquier contaminacion</p>	
5.03.06	<p>Pregunta: ¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de estanterías, luces, techos, áreas del piso junto a las paredes y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita se evidencia que se mantienen completamente limpio el techo, lamparas, orillas de piso y areas de dificil acceso. Se incluyen dentro del programa maestro de limpieza de las instalaciones.</p>	

5.03.07	<p>Pregunta: ¿Están los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajos en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El material de empaque se encuentra identificado con la fecha de producción. El producto terminado se marca con la fecha de producción y el código de trazabilidad. Fue verificado durante la visita el código de trazabilidad y destino de producto (USA).</p>	
5.03.08	<p>Pregunta: ¿Se rotan los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) utilizando la política FIFO?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita no se mantiene grandes cantidades de materiales de empaque almacenados, se indica que se mantiene poco inventario de forma general, la rotación del material lo realiza Cesar Leal</p>	
5.03.09	<p>Pregunta: ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas adecuadas para los productos almacenados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las áreas de frío se mantienen a las temperaturas adecuadas. Cámara de recibo de 3-7 °C y producto terminado 3-7 °C</p>	
<p>BPM Prácticas Operacionales</p>		
5.04.01	<p>Pregunta: El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., garantizan que los productos terminados (procesados) no estén contaminados por productos crudos (sin procesar)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Hay flujo en el cual se establecen controles de limpieza de tal manera que el producto fresco que ingresa no entre en contacto con el producto procesado, el personal que manipula el producto es controlado, las cajas plásticas se identifican por colores, los utensilios de limpieza están identificados por áreas, los empleados son capacitados. No se observó evidencia de contaminación cruzada durante la auditoría. Se observó la adecuada planificación de los flujos de producción de ambas líneas</p>	
5.04.02	<p>Pregunta: ¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita se observó el producto y el material de empaque protegido de la contaminación superior, no se observan paneles sueltos en las áreas de almacenamiento intermedio, almacenamiento de producto terminado o empaque.</p>	
5.04.03	<p>Pregunta: ¿Las áreas de producción están completamente cerradas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se mantienen cerradas las áreas de empaque y proceso del producto, paredes firmes, las aberturas se mantienen cerradas con espuma para evitar la entrada de plagas.</p>	

5.04.04	<p>Pregunta: ¿Las áreas de producción están limpias y bien mantenidas? Especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y el equipo, y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las areas de produccion, orillas de piso, lamparas y equipos se mantienen en adecuadas condiciones de limpieza y en buen estado, se verifican durante la visita.</p>	
5.04.05	<p>Pregunta: ¿Todo el trabajo que se vuelve a hacer/re-empacar se maneja correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se observo reproceso en el momento de la auditoria.</p>	
5.04.06	<p>Pregunta: ¿Se examinan los ingredientes crudos antes del uso?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se realiza inspeccion del material de empaque y inspecciona de la materia prima en el ingreso, por parte de encargado de planta. Se lleva un control de calidad e inocuidad. Algunos elementos evaluados son materia extrana, limpieza de transporte, estado del producto y cajas plasticas</p>	
5.04.07	<p>Pregunta: ¿Los productos terminados están codificados (envases de cartón y unidades) para el día de la producción?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El producto terminado se marca con el codigo de trazabilidad y con fecha de produccion. Ejemplo: 03-51-01-4332 y Best by (01/15/20). En donde el 03 (día de empaque), 51 (semana), 01 (proveedor) y 4332 (numero de envío)</p>	
5.04.08	<p>Pregunta: ¿Están los métodos de control de materiales extraños (por ejemplo, detectores de metales, trampas metálicas, imanes, inspección visual, máquinas de rayos X, etc.) en su lugar y se someten a pruebas periódicas (cuando corresponda) para garantizar el funcionamiento correcto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tiene un programa de revision fisica visual del producto previo a su despacho. La clasificacion y el llenado de las cajas se realiza de forma manual</p>	
5.04.09	<p>Pregunta: ¿Utiliza la instalación las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (agua de contacto del producto, sanitizantes terminales, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con tiras de papel para medir concentracion del cloro libre en pilas de lavado (fecha de expiracion: 11/2021). Tambien se cuenta con cintas para medicion de pH, se verifican que se mantienen en condiciones operacionales. Sanigen (Amonio cuaternario) se mide con tiras reactivas, usadas para desinfeccion de mesas a una concentracion entre 50-100 ppm. Para medir el cloro libre se usan tiras y Test Ki, CN-66F Free Chlorine.</p>	
5.04.10	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Al menos un lavamanos por cada 10 trabajadores, ubicados en la entrada principal a las instalaciones, se observaron adecuadamente equipados. Hay 6 estaciones en la entrada de planta.</p>	

5.04.11	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón sin perfume, etc.) y están restringidas solo para el lavado a mano?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se cuenta con agua caliente en las estaciones de lavado de manos.</p>							
<p>Comentarios del auditado: Se instalo un calentador eléctrico de paso de agua que trabaja en 220, para paso de agua caliente al circuito de agua de lavamanos. View Files</p>								
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><i>AC Aceptada?</i></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se indica que se instalo calentador de agua en las estaciones de lavado de manos.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>				<i>AC Aceptada?</i>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se indica que se instalo calentador de agua en las estaciones de lavado de manos.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<i>AC Aceptada?</i>							
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se indica que se instalo calentador de agua en las estaciones de lavado de manos.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.04.12	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón sin aroma, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Hay 1 servicios sanitarios y 2 mingitorios para hombres. Para el caso de las mujeres se cuenta con 4 estaciones sanitarias. Se mantienen unos 70 empleados en el momento de la visita. Se mantienen limpios, sin olores, lavamanos con jabon y toallas. Los banos estan fuera del rea de las instalaciones de proceso.</p>							
5.04.13	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de sanitización de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con 10 estaciones secundarias de sanitizacion de manos en diferentes puntos, entrada de cuartos frio, entrada area carton y a lo largo de las lineas de empaque. Se usan estaciones de alcohol gel de manos, se mantienen en condiciones operacionales durante la visita.</p>							
5.04.14	<p>Pregunta: ¿Los limpia pies, las espumadoras o las estaciones de sanitización en polvo seco son adecuados en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con 1 pediluvio, ubicado en la entrada de la planta, se usa cloro a una concentracion de 150-200 ppm de cloro libre, el agua se cambia 3 a 5 veces durante el día.</p>							
5.04.15	<p>Pregunta: ¿Los contenedores de un solo uso se utilizan solo para dicho propósito y de esa forma prevenir la posible contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El material de empaque solamente usado para contener producto final. No se observo un reuso diferente al material de empaque durante la auditoria.</p>							

5.04.16	<p>Pregunta: ¿Los recipientes reutilizables lavables o usados con un forro están claramente designados para el propósito específico (basura, producto sin procesar, producto terminado, nuevo trabajo, hielo, etc.) de manera que se previene la contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En el momento de la visita se observo bins de color negro para colocar el rechazo del producto. Los basureros se mantienen identificados para tal fin.</p>	
5.04.17	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos se utilizan para medir, regular o controlar la temperatura, el pH, la acidez, la actividad del agua y otras condiciones que afectan la inocuidad de los alimentos, funcionan correctamente y se mantienen adecuadamente?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Cintas para medicion de la concentracion de cloro libre en el agua con fecha de vencimiento 11/2021 y cintas para medicion de pH con fecha de vencimiento 02/2021. Se mantienen en adecuadas condiciones operacionales.</p>	
BPM	Prácticas del Trabajador	
5.05.01	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observo un buen control para el ingreso los empleados. Fue observado el proceso de lavado de manos y sanitizacion antes de ingresar a las labores en la planta empacadora.</p>	
5.05.02	<p>Pregunta: ¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se reviso el personal no tenian unas pintadas, se mantienen limpias y cortas. Es parte de las politicas labores que el personal debe conocer. Se verifica por parte del encargado de planta, las uñas de los empleados en la inspeccion preoperacional diario.</p>	
5.05.03	<p>Pregunta: ¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observo evidencia de que los trabajadores se encuentren con cortadas o heridas abiertas</p>	
5.05.04	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Todos los trabajadores estan utilizando redes para cabello, es parte de los requisitos para ingreso a las instalaciones.</p>	

5.05.05	<p>Pregunta: ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y no se usan relojes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los empleados no tienen permitido usar joyería en las instalaciones, no se observó personal usando joyería durante la visita</p>	
5.05.06	<p>Pregunta: ¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los empleados de empaque utilizan delantal, tapa bocas, redes para cabello y botas de goma. No se usan guantes en las instalaciones.</p>	
5.05.07	<p>Pregunta: ¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se quitan la vestimenta al salir a descansos, al usar los servicios sanitarios y al regresar a casa. Son capacitados en temas de higiene para que no lleven sus equipos de trabajo de las áreas de descanso y sanitarios. Se cuenta con una área externa donde se realiza el lavado de las ropa de protección.</p>	
5.05.08	<p>Pregunta: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un área donde se guarda la ropa protectora, a la salida de las instalaciones.</p>	
5.05.09	<p>Pregunta: ¿Los artículos personales de los trabajadores no se almacenan en las áreas de producción o almacenamiento de materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los artículos personales de los empleados se guardan en los casilleros de los trabajadores, los cuales están bajo llave. Están ubicados cerca del área de ingreso a planta</p>	
5.05.10	<p>Pregunta: ¿Está el fumar, comer, masticar y beber confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El fumar, comer, mascar y beber está prohibido en las instalaciones, solo se puede en zonas específicas y en los tiempos establecidos por el encargado.</p>	
5.05.11	<p>Pregunta: ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con estaciones para brindar agua potable a los trabajadores. Se encuentra abastecidos con vasos de papel desechables, ubicadas en la entrada de la planta y área de comedor.</p>	

5.05.12	<p>Pregunta: ¿Se eliminan todos los artículos de la prenda (camisa, blusa, etc.) de los bolsillos superiores y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los uniformes de los empleados no tienen bolsillos, para evitar que guarden artículos personales.</p>	
5.05.13	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se les proporciona tarjetas de identificación para todo el personal, se verifica en el momento de la visita.</p>	
5.05.14	<p>Pregunta: ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles en las instalaciones, y se utilizan bandas adhesivas azules?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Disponible un botiquín de primeros auxilios en oficina, controlado por el encargado de planta, se mantiene abastecido con alcohol, yodo, curitas azules, algodón y gasas.</p>	
BPM	Equipo	
5.06.01	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se verificó durante la inspección las superficies del equipo que están en contacto con alimentos, se observó libre de riesgos de contaminación por pintura descascarada, óxido, corrosión y otros materiales no higiénicos.</p>	
5.06.02	<p>Pregunta: ¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las superficies de los equipos que no están en contacto con alimentos, revisados durante la inspección se observan libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y libre de materiales no higiénicos.</p>	
5.06.03	<p>Pregunta: ¿El diseño, la ubicación y el estado del equipo de contacto con los alimentos (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, sin madera u otros materiales absorbentes) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia que el estado de los equipos y el diseño, facilitan las labores de limpieza y se encuentran libres de corrosión, soldaduras lisas y sin madera. Se usan mesas de acero inoxidable se mantienen en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.</p>	

5.06.04	<p>Pregunta: ¿Hay termómetros (independientes de las sondas de termostato) en todos los refrigeradores y congeladores?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: No. No se cuenta con termómetros independientes al termostato</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"> <p>Comentarios del auditado: se instalaron termómetros independientes en las áreas de cuartos fríos.</p> </td> <td style="text-align: right;"> <p>View Files</p> </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Si. Se instalaron termómetros independiente al termostato.</p> </td> <td style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: se instalaron termómetros independientes en las áreas de cuartos fríos.</p>		<p>View Files</p>		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Si. Se instalaron termómetros independiente al termostato.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: se instalaron termómetros independientes en las áreas de cuartos fríos.</p>		<p>View Files</p>									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Si. Se instalaron termómetros independiente al termostato.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>									

5.06.05	<p>Pregunta: ¿Los termómetros no son de vidrio y no contienen mercurio?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los termómetros con que se cuenta en las camaras de frio son digitales.</p>	

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

5.07.01	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia durante la visita que se mantiene un buen sistema de limpieza para evitar cualquier contaminación en líneas de empaque, mesas y carton. Todas las superficies verificadas durante la auditoria estaban limpias.</p>	

5.07.02	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los equipos superiores, alrededores de las líneas de proceso, pisos, paredes, techos estaban limpias durante la visita</p>	

5.07.03	<p>Pregunta: ¿Los artículos (contenedores, papeleras, etc.) que se usan para guardar o almacenar productos están limpios?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se tienen cajas para rechazo de producto, se observaron limpios durante la auditoria. Hay establecido un programa de limpieza diario que incluye estos articulos. Se almacenan dentro del area de empaque segun su uso.</p>	

5.07.04	<p>Pregunta: Durante la limpieza, ¿los productos alimenticios y los materiales de embalaje están protegidos de la contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se realiza las labores de limpieza antes de que el producto ingrese a planta de forma tal que no contamine, en el caso del carton esta cubierto con plastico durante las labores de limpieza</p>	

5.07.05	<p>Pregunta: ¿Están las unidades de refrigeración, incluidas las bobinas en refrigeradores y congeladores, limpias y libres de hielo sucio y envejecido?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencian las unidades de refrigeracion en adecuadas condiciones, se observaron limpias, libres de hielo y en adecuadas condiciones</p>	
5.07.06	<p>Pregunta: ¿Todos los ventiladores están libres de polvo y el techo frente a los ventiladores está libre de depósitos negros excesivos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia limpio, libres de polvo y libre de depositos negros.</p>	
5.07.07	<p>Pregunta: ¿Los equipos almacenados que no se usan a diario se almacenan en un estado limpio con las superficies en contacto con los alimentos protegidas y/o se retienen los horarios de limpieza de alguna manera, aunque no estén en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita se evidencia que el equipo (mesa de seleccion), se mantiene limpio y esta incluido en el programa de limpieza, cuenta con registros de limpieza, se verifican en el momento de la visita</p>	
5.07.08	<p>Pregunta: ¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se utilizan, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los utensilios de limpieza y mangueras se colocan en forma apropiada en los sitios asignados y no estan en contacto con el suelo.</p>	
5.07.09	<p>Pregunta: ¿Las herramientas de mantenimiento que se usan en las áreas de producción y almacenamiento de la instalación son limpias, sanitarias y libres de corrosión?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se cuenta con herramientas en las instalaciones</p>	
5.07.10	<p>Pregunta: ¿Se eliminan los lubricantes y la grasa en exceso del equipo y se colocan recipientes de captura de lubricante cuando es necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa grasa en las instalaciones.</p>	
BPM	Limpieza General	
5.08.01	<p>Pregunta: ¿Los derrames se limpian inmediatamente?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita no se observaron derrames o acumulaciones de desechos de materia organica en el piso. Se tiene personal encargado en el area de proceso que esta permanentemente recogiendo desechos (Elsa Peña)</p>	

5.08.02	<p>Pregunta: ¿Los residuos y la basura se eliminan con frecuencia de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observo ningun tipo de basura en las instalaciones de proceso y almacenamiento. La basura es removida 3-4 veces por día antes de iniciar el proceso a mediados y al final del proceso. Cuando los trabajadores salen a tomar sus alimentos, se realiza limpieza de los pisos y líneas de empaque</p>										
5.08.03	<p>Pregunta: ¿Los drenajes del piso fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están cubiertos, parecen limpios, libres de olores y están bien mantenidos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los drenajes estaban limpios y recorren en sentido inverso del recorrido del producto y hacia los laterales, se encuentran libres de malos olores y con rejillas protectoras en buen estado.</p>										
5.08.04	<p>Pregunta: ¿Las áreas de alto nivel, incluidas las tuberías elevadas, los conductos, los ventiladores, etc., parecen estar limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observo durante la visita que estas areas superiores se mantienen limpias tales como tuberias, ductos, abanicos y niveles superiores</p>										
5.08.05	<p>Pregunta: ¿Las cortinas plásticas de tira se mantienen en buenas condiciones, se mantienen limpias y montadas para que las puntas no toquen el piso?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. Se observo que las cortinas del area de recibo de materia prima se encuentran en contacto con el piso.</p>										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"> <p>Comentarios del auditado: Se corto la parte inferior de las cortinas en el área de recepción de materia prima para que no se tenga contacto con el piso.</p> </td> <td style="text-align: right;"> <p>View Files</p> </td> </tr> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se colocaron adecuadamente las cortinas del area de recepcion de materia prima.</p> </td> <td style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: Se corto la parte inferior de las cortinas en el área de recepción de materia prima para que no se tenga contacto con el piso.</p>		<p>View Files</p>		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se colocaron adecuadamente las cortinas del area de recepcion de materia prima.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: Se corto la parte inferior de las cortinas en el área de recepción de materia prima para que no se tenga contacto con el piso.</p>		<p>View Files</p>									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se colocaron adecuadamente las cortinas del area de recepcion de materia prima.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
5.08.06	<p>Pregunta: ¿El equipo de protección personal (EPP) para el personal de sanitización cumple con los requisitos de las etiquetas para uso de los productos químicos, y está en buenas condiciones y almacenado para evitar la contaminación cruzada con materias primas, productos en proceso, ingredientes, productos terminados o envases?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con disponibilidad de equipo de proteccion para la cuadrilla de sanitizacion tales como guantes, anteojos, delantal, uniforme etc. Se almacena por separado en bodega exclusiva</p>										

5.08.07	<p>Pregunta: ¿El equipo de limpieza se mantiene limpio y almacenado correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El equipo de limpieza se almacena por areas, se identifica por colores y se mantiene almacenado correctamente.</p>	
5.08.08	<p>Pregunta: ¿Se ha identificado el equipo de limpieza para evitar posibles problemas de contaminación cruzada (por ejemplo, producción, mantenimiento, equipo de baño externo)?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las escobas y en general los utensilios de limpieza cuentan con codigo de colores, de tal forma que se previene la contaminacion cruzada. Ejemplo: Azul para area recepcion, naranja para cuarto de frio de materia prima.</p>	
5.08.09	<p>Pregunta: ¿Todos los articulos utilizados para sanitización son apropiados para su propósito designado (por ejemplo, sin lana de acero, cerdas de metal, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se tiene utensilios con fibras metalicas. El equipo de limpieza es sencillo debido al tipo de producto y manejo, los utensilios son construidas de plastico</p>	
5.08.10	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observan limpios los sanitarios y estaciones para lavado de mano, se llevan registros de las labores de limpieza, el papel se dreña por el sanitario. Los sanitarios se encuentran ubicados fuera de las instalaciones de empaque.</p>	
5.08.11	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones de descanso de los trabajadores, incluidos los microondas y los refrigeradores, y no tienen productos alimenticios podridos o vencidos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El comedor queda fuera del area de empaque, estaba limpio, sin alimentos viejos, sin malos olores y en buenas condiciones higienicas</p>	
5.08.12	<p>Pregunta: ¿El taller de mantenimiento está organizado, con el equipo y los repuestos almacenados de forma prolija y ordenada?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se cuenta con taller de mantenimiento.</p>	
5.08.13	<p>Pregunta: ¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con 4 carretillas hidraulicas fueron observadas en adecuadas condiciones de limpieza. Los vehiculos de transporte interno se mantienen limpios y asignados para uso dentro de la empacadora.</p>	

5.08.14	Pregunta: ¿Los camiones de envío están limpios y en buenas condiciones?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No fueron observados camiones de carga.	

BPM	Sitio
------------	--------------

5.09.01	Pregunta: ¿Existe un plan del sitio que muestre la ubicación de las instalaciones, los sitios adyacentes, las carreteras, las fuentes de agua, las aguas pluviales, las aguas residuales y otras características relevantes?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un plano del sitio actualizado en noviembre 2019, que muestre la ubicación de las instalaciones, sitios adyacentes, carreteras, fuentes de agua, aguas pluviales, aguas residuales y otros. El plano muestra la planta y el áreas colindante	

5.09.02	Pregunta: ¿Hay un plano de planta de la instalación que muestre el diseño del edificio, las áreas de producción, las áreas de almacenamiento, las fuentes de agua y los accesorios, el diseño de los equipos y los patrones de flujo de tráfico?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Puntuación: Deficiencia Mayor
	Comentarios del Auditor: Mayor. No se incluyen los flujos del personal y materia prima en el plano de planta empacadora.	

Comentarios del auditado: se marcaron los flujos del personal y de materia prima en el plano de la planta.		View Files
	AC Aceptada?	
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se marcaron los flujos del personal y la materia prima en el plano de la planta	Sí	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente

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

5.10.01	Pregunta: ¿Están todas las luces en la instalación, que podrían contaminar las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido hielo), los productos terminados, los equipos o los envases, protegidos, recubiertos o son resistentes a trizaduras para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Todas las lamparas verificadas durante la auditoria cuentan con sistemas de proteccion para evitar contaminacio'n en caso de quebraduras	

5.10.02	Pregunta: ¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se controla el vidrio en la planta, hay un inventario de las areas que cuentas con vidrios y plasticos duros, es controlado en el pre operacional diario. Inventario de vidrios existentes VA-10 en planta incluye sala de proceso interno 70 plasticos duros.	

5.10.03	<p>Pregunta: ¿Ha eliminado la instalación el uso de elementos o superficies de madera?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia durante la visita que se han eliminado todos los elementos y superficies de madera dentro de las instalaciones.</p>										
5.10.04	<p>Pregunta: ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia durante la visita que se mantiene iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento.</p>										
5.10.05	<p>Pregunta: ¿La ventilación es adecuada para controlar el polvo, la condensación, los olores y los vapores?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Durante la visita no había malos olores, vapor o polvo en el interior de las instalaciones, se mantienen buenas condiciones de limpieza.</p>										
5.10.06	<p>Pregunta: ¿Están las superficies del piso en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que atrapen los desechos y son fáciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. Presencia de fisuras y porosidad en los pisos del area de recibo, lavado y cuartos de frío.</p>										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"> <p>Comentarios del auditado: se cubrieron las fisuras y porosidad de los pisos dañados.</p> </td> <td style="text-align: right;"> <p>View Files</p> </td> </tr> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se realiza reparacion de las fisuras y porosidad del piso</p> </td> <td style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: se cubrieron las fisuras y porosidad de los pisos dañados.</p>		<p>View Files</p>		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se realiza reparacion de las fisuras y porosidad del piso</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: se cubrieron las fisuras y porosidad de los pisos dañados.</p>		<p>View Files</p>									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se realiza reparacion de las fisuras y porosidad del piso</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
5.10.07	<p>Pregunta: ¿Los desagües del piso son necesarios para el drenaje y la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las coladeras no tienen agua estancada, no hay materia extraña acumulada en los drenajes. Fueron verificadas durante la auditoria.</p>										
5.10.08	<p>Pregunta: ¿Están todos los puntos de entrada a las áreas de producción y almacenamiento protegidos para evitar la entrada de roedores y aves?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las puertas se mantienen cerrados para prevenir la entrada de plagas, cuentan con protección y abren hacia el exterior.</p>										

5.10.09	<p>Pregunta: ¿Las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores/silenciadores para sellar contra los camiones en entornos de temperatura controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los andenes de carga estan equipados con amortiguadores para sellar contra los camiones.</p>	
5.10.10	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los niveladores de carga y los amortiguadores/silenciadores de carga en buenas condiciones, a prueba de plagas y libres de escombros?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El area de carga se mantiene en adecuadas condiciones de limpieza, libre de plagas, escombros, las puertas cuentan con cortinas y se mantienen cerradas.</p>	
5.10.11	<p>Pregunta: ¿Las paredes exteriores están libres de agujeros para evitar las plagas y están diseñadas y protegidas las tuberías, conductos de ventilación y conductos de aire para evitar la entrada de plagas (por ejemplo, mediante el uso de malla fina)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observo la planta cerrada, no se evidencio presencia de grietas o danos en las paredes externas de la planta que sirvan de entrada de plagas.</p>	
5.10.12	<p>Pregunta: ¿Las paredes interiores y los techos están libres de grietas y hendiduras para evitar el refugio de plagas y permitir una sanitización adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia durante la visita que las paredes internas, techos, estan libres de grietas y hendiduras, facilitan la limpieza y evitan el refugio de plagas.</p>	
5.10.13	<p>Pregunta: ¿Se mantiene un perímetro interno de la pared de 18 "(46 cm) dentro de la instalación, con acceso adecuado a estos perímetros de pared, lo que permite la inspección y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia dentro de las instalaciones, el almacenamiento separando de la pared al menos 46 cm.</p>	
5.10.14	<p>Pregunta: ¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia en el momento de la visita que el a rea exterior inmediata a las instalaciones se encuentra libre de basura, malezas y agua estancada.</p>	
5.10.15	<p>Pregunta: ¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, fuera del lodo, con los extremos de las tuberías tapados, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En todas las areas donde se realiza almacenamiento se respetan la distancia de 18" con respecto a la pared de tal forma que se permitan las inspecciones y la limpieza. Ejemplo: a rea de almacenado de cajas plásticas.</p>	

5.10.16	<p>Pregunta: ¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las tarimas sucias o rotas, y las tarimas rotas o sucias no están en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Las tarimas estan almacenadas adecuadamente en el interior de la planta, se observan limpias y se identifican con la fecha de ingreso. Se mantiene separación con respecto a la pared, para prevenir cualquier albergue de plaga.</p>	
5.10.17	<p>Pregunta: ¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/basurero?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El encargado de la bodega, es la persona que lleva los registro de control de ingreso, reparacion, uso y descarte de tarimas</p>	
5.10.18	<p>Pregunta: ¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Todos los basureros se encuentran limpios en sus alrededores se mantienen tapados, fueron verificados durante la visita</p>	
5.10.19	<p>Pregunta: ¿Están todas las líneas de agua protegidas contra el reflujó del sifon?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con sistemas de protección contra el flujo hacia atras (valvulas Check). Se evidencia la descripcion del tipo de valvula en el plano hidraulico</p>	
5.10.20	<p>Pregunta: ¿El laboratorio en el sitio está completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se cuenta laboratorio interno.</p>	

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

5.11.01	<p>Pregunta: ¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con hojas de seguridad de los quimicos tales como: Saniclor 5% (Lavado de producto y desinfeccion de herramientas), Sanigen (amonio cuaternario para sanitizacion de mesas), Espumon (Desengrasante soluble en agua) y Alcohol Gel (manos)</p>	

5.11.02	<p>Pregunta: ¿Hay copias de etiquetas de muestras para uso químico, donde no se puede acceder inmediatamente a la etiqueta completa (por ejemplo, productos químicos para roedores, desinfectantes de productos)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con etiquetas de los químicos tales como: Saniclor 5% (Lavado de producto y desinfección de herramientas), Sanigen (amonio cuaternario para sanitización de mesas), Espumon (Desengrasante soluble en agua) y Alcohol Gel (manos)</p>										
5.11.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se mantiene inventario actualizado al momento de la visita. Ejemplo: Alcohol gel ingreso el 30/10/19, cantidad 12 galones, disponible al 17/12/2019, cantidad 7 galones, el control lo lleva Cesar Leal, de forma diaria.</p>										
5.11.04	<p>Pregunta: ¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo/prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) y pruebas de sistemas de agua de un solo paso?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Monitoreo de cloración en tinacos de lavado de cultivo PR 48, actualizado 01/10/19, indica primer tinaco tiene que estar entre 0.5 -1 ppm de cloro libre, segundo tinaco entre 50-75 ppm de cloro libre y tercer tinaco entre 0.5-1 ppm y pH entre 6-8, se indica la frecuencia de medición y las acciones correctivas en caso de desviaciones. El agua se cambia cada hora aproximadamente.</p>										
<p>BPM Documentación de Control de Plagas</p>											
5.12.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluyendo una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de Operador de Control de Plagas (si se usan cebos) y documentos del seguro?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Deficiencia Menor</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. Licencia sanitaria en trámite de la empresa que realiza el control de plagas. Se cuenta con contrato actualizado entre ambas partes con fecha de 10 octubre 2019. Programa de control de plagas realizado por Tecnoplagas. Póliza de seguros número 11532, a nombre de la representante Flor De María Cano González, válida hasta el 09/01/2020. Certificado de capacitación por parte del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, para William Campos de la empresa Tecnoplagas de Guatemala, capacitación en temas de manejo, toxicidad y riesgo de los plaguicidas con fecha de 10/agosto/2018.</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="3">Comentarios del auditado:</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td> Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 </td> </tr> </table>			Comentarios del auditado:				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10
Comentarios del auditado:											
	AC Aceptada?										
Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10									
5.12.02	<p>Pregunta: ¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Croquis de control de plagas actualizado para temporada 2019, incluye 43 trampas externas con cebo químico y 45 trampas de captura.</p>										

5.12.03	<p>Pregunta: ¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de control de plagas con fecha 24/11/19, hora 9:00 am, responsable William Campos, revision de estaciones internas y externas, limpieza de las trampas, se realiza reposicion de etiquetas y calendarios de monitoreo en las trampas. Se realizan las revisiones cada 15 dias.</p>	

BPM Registros de Monitoreo de Operaciones

5.13.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspección para los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, ingredientes y materiales de embalaje)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de control de recepcion de producto FR 14, fecha 03/12/19, numero de ingreso 529, producto Arveja china, cantidad de canastas 6, color de identificacion rojo, plagas y materias extrañas (no), responsable Manuel Gonzalez. Formato de revision de ingreso de material de empaque FR 65, fecha 2//03/2019, factura numero 11988, material Cestas one way de 20 libras, condicion del material buen estado, realizado por Cesar Leal.</p>	

5.13.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspección en remolques entrantes (y otras formas de transporte) para roedores e insectos, limpieza, agujeros y control de temperatura del remolque (para alimentos que requieren control de temperatura para seguridad y/o según lo requerido por las especificaciones del comprador)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: No Cumple</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. No se cuenta con registros de inspeccion de los camiones entrantes.</p>	

Comentarios del auditado: se agrego en el formato FR-65 de Revisión de ingreso de material de empaque, la inspección de los camiones. Se completaron los registros. [View Files](#)

	AC Aceptada?	
Comentarios de OC/Auditor: Si. Se realiza formato para inspeccion de camiones	Sí	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>

5.13.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros para las actividades necesarias de monitoreo del proceso (ej. pH, temperatura del agua vs. temperatura del producto, detección de metales, rayos X, etiquetado, procesos de calentamiento, procesos de reducción/muerte, pesticidas pos-cosecha (por ejemplo, fungicidas, encerado, etc.), control de la actividad del agua, secado, etc.), mostrando, por ejemplo, frecuencias de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Monitoreo de cloracion en tinacos de lavado de cultivo FR 38, fecha 03/12/19, hora 1:55 pm, tinaco 1, cloro libre 0.5 ppm y pH 7. Tinaco 2, cloro libre 64 ppm y pH 7. Tinaco 3, cloro libre 0.8 ppm y pH 7, las mediciones se realizan cada media hora y el agua se cambia cada hora, por parte de Hector Anibal Martinez Sandoval.</p>	

5.13.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) prueba de resistencia de soluciones de hielo y agua en contacto con el producto antes de la puesta en marcha y durante toda la producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se registran las acciones correctivas de las pruebas de lavado del agua. Monitoreo de cloración en tinacos de lavado de cultivo FR 38, fecha 13/12/19, hora 4:40 pm, tinaco 1, cloro libre 0.6 ppm y pH 7. Tinaco 2, cloro libre 75 ppm y pH 7. Tinaco 3, cloro libre 0.8 ppm y pH 7, las mediciones se realizan media hora por parte de Hector Anibal Martinez Sandoval</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>									
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 361 1175 420"> <p>Comentarios del auditado: Se agrego en el formato de lavado de producto (FR-24), la parte de acciones correctivas. se documentaron las acciones correctivas.</p> </td> <td data-bbox="1175 361 1511 420" style="text-align: right;"> View Files </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 420 1071 470"></td> <td data-bbox="1071 420 1175 470" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td data-bbox="1175 420 1511 470"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 470 1071 630"> <p>Comentarios de OC/Auditor: Si. Se incluyen las acciones correctivas en el registro de lavado de producto</p> </td> <td data-bbox="1071 470 1175 630" style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td data-bbox="1175 470 1511 630"> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: Se agrego en el formato de lavado de producto (FR-24), la parte de acciones correctivas. se documentaron las acciones correctivas.</p>		View Files		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Si. Se incluyen las acciones correctivas en el registro de lavado de producto</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: Se agrego en el formato de lavado de producto (FR-24), la parte de acciones correctivas. se documentaron las acciones correctivas.</p>		View Files									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Si. Se incluyen las acciones correctivas en el registro de lavado de producto</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
5.13.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de monitoreo y/o prueba visual y cambio de sistemas de agua recirculados y discontinuos (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) para la acumulación de material orgánico (turbidez)?</p> <p>Comentarios del Auditor: No. No se lleva control del turbidez en los sistemas de agua lavado de producto.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>									
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 835 1175 894"> <p>Comentarios del auditado: Se agrego en el procedimiento y formato de lavado producto la medición del grado de turbidez.</p> </td> <td data-bbox="1175 835 1511 894" style="text-align: right;"> View Files </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 894 1071 945"></td> <td data-bbox="1071 894 1175 945" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td data-bbox="1175 894 1511 945"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 945 1071 1104"> <p>Comentarios de OC/Auditor: Mayor. Se creo registro y procedimiento de control de turbidez, pero no se han documentado las mediciones.</p> </td> <td data-bbox="1071 945 1175 1104" style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td data-bbox="1175 945 1511 1104"> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Nueva Puntuación: Deficiencia Mayor</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: Se agrego en el procedimiento y formato de lavado producto la medición del grado de turbidez.</p>		View Files		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Mayor. Se creo registro y procedimiento de control de turbidez, pero no se han documentado las mediciones.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Nueva Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
<p>Comentarios del auditado: Se agrego en el procedimiento y formato de lavado producto la medición del grado de turbidez.</p>		View Files									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Mayor. Se creo registro y procedimiento de control de turbidez, pero no se han documentado las mediciones.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Nueva Puntuación: Deficiencia Mayor</p>									
5.13.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren las pruebas de resistencia a los antimicrobianos de las estaciones de mano/pie/herramienta de inmersión, y hay registros de inventario y reabastecimiento para las estaciones de gel y de pulverización?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de control de toma de lectura de cloro en chorros y pichel de cepillos de limpieza FR05, fecha 1 Noviembre 2019, hora 6:27, medicion de desinfeccion de cepillos para limpieza uñas, lectura de 200 ppm de cloro libre, limpieza de pediluvios y medicion de cloro lectura 200 ppm, realizado por Manuel Gonzalez. Registro de control de agua con cloro en desinfeccion de herramientas FR 55, fecha 30/11/19, hora 8:30, medicion 100 ppm de cloro libre, realizado por Manuel Gonzalez.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
5.13.07	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rendición de cuentas de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificacion de lavado y conteo de tablas, cuchillos y pichelos FR 12, fecha 01/10/19, hora 6:30 am, producto ejote, total de cuhillos 77, total de tablas 77, el control lo lleva Ludin Gonzalez.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									

5.13.08	<p>Pregunta: ¿Hay un registro de inspección previa a la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Inspección pre operacional FR-58, fecha 2/12/19, incluye area de recepcion, pisos, paredes, cortinas, botes de basura, cuartos frios, bodega de materiales, realizado por Cesar Leal. Revision de salud e higiene personal FR-02, fecha 25/03/19, incluye revision de sintomas de enfermedad, heridas abiertas, uso EPP, cubre bocas, calzado, revision de no ingreso de articulos personales, realizado por Ana Mixtun.</p>	
5.13.09	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para garantizar que se identifiquen y controlen los riesgos de inocuidad alimentaria relevantes para la ubicación de la instalación y el uso de la tierra adyacente?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Evaluacion de riesgos para planta de empaque, incluye el tipo de fuente (alrededores), tipo de riesgo (M), descripcion del riesgo (crianza y pastoreo de animales), afecta (planta empaque), probabilidad (1), severidad (3), riesgo (3), accion sugerida supervision de perimetros, cerrar los alrededores y mantenimiento preventivo.</p>	
5.13.10	<p>Pregunta: ¿Existe un certificado de inspección actual (o registro similar) para las asambleas de prevención de reflujos en las líneas de agua en la instalación?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Carta con fecha 9 septiembre 2019, se indica que en las lineas de agua de planta, no existe reflujos en ninguna de las lineas de agua, realizado por Juan Francisco Garcia Hernandez.</p>	
5.13.11	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Realizado por Cristofer Jauria con fecha de 29/noviembre/2019, fueron detectadas 7 no conformidades durante la inspeccion, se realiza cierre el 29/11/19, por parte de Katherin Castro, la auditoria interna se realiza con una frecuencia anual.</p>	
<p>BPM Archivos de Mantenimiento y Sanitización</p>		
5.14.01	<p>Pregunta: ¿La instalación tiene un programa de mantenimiento preventivo y un horario documentado?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Plan de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura VA-14, actualizado en Noviembre 2019. incluye area empaque, area de recibo, cuarto de producto terminado y embarque. Equipo tales como ventiladores, pallet jack, bomba de agua, detalle inspeccion y limpieza cada 3 meses. Se incluye las actividades a realizar y la frecuencia para cada uno de los equipos.</p>	
5.14.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de trabajos de mantención y reparaciones y son estos firmados cuando se finaliza el trabajo?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato general de mantenimiento de planta codigo FR-66, fecha 20/07/2019, equipo selladora continua, responsable Juan Garcia, supervisor Walter Escobar, se realiza mantenimiento respectivo a la selladora continua, quedando lista para seguir utilizándola, indica que se realiza limpieza y sanitizacion.</p>	

5.14.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros que demuestren que el equipo se limpia y desinfecta correctamente después de que se haya completado el trabajo de mantenimiento y reparación?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Formato general de mantenimiento de planta codigo FR-66, fecha 20/07/2019, equipo selladora continua, responsable Juan Garcia, supervisor Walter Escobar, se realiza mantenimiento respectivo a la selladora continua, quedando lista para seguir utilizándola, indica que se realiza limpieza y sanitización.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.14.04	<p>Pregunta: ¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Programa maestra de Sanitizacion VA 13, piso (diario), paredes y techos (semanal), cortinas (semanal), Pallet Jack (semanal), baños incluye pisos de forma diaria.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.14.05	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de limpieza y sanitizacion de mesas de trabajo PR-06-0, procedimiento de lavado de pisos, paredes, rejillas de la sala de proceso PR-10, procedimiento de lavado de baños PR-09 y procedimiento de lavado de cortinas ubicadas en planta de empaque PR-11. Procedimiento de lavado y sanitizacion de cajas PR-13-0.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.14.06	<p>Pregunta: ¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de limpieza de baños con fecha 02/12/19, hora 8:09 am, producto usado Sanigen (amonio cuaternario), dosis de 2 ml/L de agua, realizado por Elsa Peña. Registro de verificación de lavado de mesas de empaque, fecha 05/12/19, hora 9:05, producto Sanigen, dosis de 2 ml/litro de agua, realizado por Ana Mixtun.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.14.07	<p>Pregunta: ¿Hay registros que muestren la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y desinfección?</p> <p>Comentarios del Auditor: No. No se incluye la verificación de concentraciones del sanitizante usado durante la desinfección.</p> <div data-bbox="250 1444 1516 1728" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: se agrego en los formatos la concentración del sanitizante que se utiliza. se completaron los registros para su documentación. 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: Aceptada. Se incluye la concentracion del sanitizante en los registros de limpieza.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se incluye la concentracion del sanitizante en los registros de limpieza.	Sí	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: No Cumple</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada. Se incluye la concentracion del sanitizante en los registros de limpieza.	Sí	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.14.08	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados y registros de finalización para las actividades de limpieza in situ (CIP) (por ejemplo, limpieza de sistemas de agua de recirculación como canales de lavado, inyectores de hielo, enfriadores hidráulicos, máquinas de hielo, etc.), cuando corresponda?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afeca. No se realiza CIP en las instalaciones.</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>						

5.14.09	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rutina y un procedimiento por escrito para verificar la efectividad de la sanitización mediante controles rápidos posteriores a la sanitización (por ejemplo, mediciones de ATP, proteínas específicas de alérgenos)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Reporte de ATP noviembre 2019, fecha de resultado 11/23/2019, ubicacion pesa, unidad 102246, usuario Walter Escobar, inferior 20, superior 60, resultado pass, 8 URL, unit type Ensure v2. Ubicacion mesa, resultado pass 7 URL. Las pruebas se realizan de forma mensual.</p>	
5.14.10	<p>Pregunta: ¿Hay registros de sanitización en el archivo que indiquen que los desagües del piso se limpian regularmente (mínimo todos los días en las áreas de producción húmedas y recién cortadas)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificación de lavado de pisos y paredes FR 07, fecha 30 Noviembre 2019, hora 5:30 pm, productos usados cloro/espumon, incluye los drenajes, realizado por Manuel Fernandez.</p>	
5.14.11	<p>Pregunta: ¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se cuenta con unidades de aire acondicionado.</p>	
5.14.12	<p>Pregunta: ¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato general de mantenimiento de la planta FR-66, fecha 10 octubre 2019, detalle mantenimiento de cuartos frios, responsable Arv Ingeniería, indica que se realiza mantenimiento a las unidades A, B y 6 de los cuartos frios quedando listos para el funcionamiento, incluye limpieza y sanitización, verificado por Walter Escobar.</p>	
5.14.13	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya vidrio de la empresa y política de plástico quebradizo, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de manipulacion de roturas de vidrios y plasticos duros PR 20, con el proposito de evitar accidentes al personal y proporcionar seguridad de no contaminacion por residuos de vidrios y/o plasticos duros en el producto, garantizando la inocuidad de los alimentos.</p>	
<p>BPM Documentación del Trabajador</p>		
5.15.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de la capacitación de orientación de inocuidad alimentaria (BPM), para nuevos trabajadores, (con temas cubiertos y asistentes) y están todos los trabajadores obligados a firmar la política de higiene e inocuidad alimentaria de la compañía?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de induccion para personal de nuevo ingreso con fecha 16/10/19, realizado por Ruben Sican, temas reglas internas y normas de inocuidad, asistentes Katherin Morales Espinoza, Adela Antonieta Najera y Rosa Enriquez Vazques.</p>	

5.15.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de la capacitación continua en educación sobre inocuidad alimentaria de los trabajadores, incluidos los temas tratados, los asistentes, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de capacitacion con fecha de 22 octubre 2019, temas BPM, Salud e Higiene del personal, impartida por Katherin Castro, asistentes Hugo Leonel Santiago, Hector Martinez, Gerson Estuardo Ortiz y Juana Francisco Hernandez.</p>	
5.15.03	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de capacitacion con fecha de 26 septiembre 2019, temas limpieza, sanitizacion y microbiologia, instructora Katherin Castro, asistentes Roxana Muñoz, Elisa Lopez, Blanca Perez y Lesbia Perez.</p>	
5.15.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Revision de salud e higiene del personal PR 02, con el proposito de mantener la inocuidad y control de la salud de los trabajadores que labora en contacto con el producto.</p>	
5.15.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de incumplimiento de inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El dia 11/12/19 se regreso a Gilma Godoy por traer pintura en los ojos, lo cual se reporto al supervisor Claudio Perez, realizado por Ana Mixtun, accion correctiva realizar limpieza de pintura.</p>	
5.15.06	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas deben firmar un registro que indique que cumplirán con los requisitos de higiene personal y salud de las operaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de ingreso y egresos a instalaciones codigo FR-18, se incluye por ejemplo: Fecha 8/12/19, visitante Esvin Hernandez, numero DPI 27688052821, motivo ingreso de producto, persona contacto Sergio Leal.</p>	
<p>BPM Testeo</p>		

5.16.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de pruebas microbiológicas científicamente válido, basado en riesgos, que puede incluir pruebas de patógenos y detalles del diseño del programa (enfoque zonal, superficies en contacto con alimentos/no contacto con alimentos, agua de irrigación de brotes, prueba & mantenimiento, agua, hielo, etc.), justificación para organismos testeados, procedimientos de muestreo y testeo (superficies, agua, producto, ingredientes, etc.), tiempo y frecuencia de las pruebas, la metodología de prueba, el laboratorio que realiza las pruebas y niveles aceptables de resultados/umbral para cada organismo?</p> <p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se cuenta con programa de pruebas microbiológicas que incluyan metodología de prueba, laboratorio que realiza las pruebas y umbrales aceptados.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 315 1175 378"> <p>Comentarios del auditado: Se solicito el programa de las pruebas realizadas en el año 2019, con las especificaciones establecidas.</p> </td> <td data-bbox="1175 315 1513 378" style="text-align: right;"> <p>View Files</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 378 1071 588"> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptado. Se completo programa de pruebas microbiologicas</p> </td> <td data-bbox="1071 378 1175 588" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p> </td> <td data-bbox="1175 378 1513 588"> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: Se solicito el programa de las pruebas realizadas en el año 2019, con las especificaciones establecidas.</p>		<p>View Files</p>	<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptado. Se completo programa de pruebas microbiologicas</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: Se solicito el programa de las pruebas realizadas en el año 2019, con las especificaciones establecidas.</p>		<p>View Files</p>						
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptado. Se completo programa de pruebas microbiologicas</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.16.02	<p>Pregunta: ¿Existen registros de resultados de pruebas microbiológicas ambientales y las pruebas cumplen con los requisitos del programa?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Los analisis se realizan en SIM, fecha 21/11/19, numero de registro de laboratorio 1114680, muestra de manos de personal J.Lemus, resultados indican coliformes totales y E coli menor 1 UFC/mano. Fecha 20/11/19, num de registro de laboratorio 1114681 (cuhillo para corte), 1114682 (tabla de corte) y 1114683 (mesa empaque), resultados indican coliformes totales y E coli menor a 1/50 cm2. Fecha 21/11/19, num de registro de laboratorio 1114684 (drenaje area empaque), 1114685 (pared sala de proceso) y 1114686 (piso de cuarto frio), resultados indican Listeria (asuyente). Se realizan mensualmente.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.16.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbiológicas sobre el agua utilizada en la instalación (muestreada desde dentro de la instalación) y la prueba cumple con los requisitos del programa?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Analisis microbiologico de fuente pozo, realizado en Servicio Industrial Microbiologico codigo de muestra 0912565, con fecha 13/09/19, resultados indican coliformes totales menor 1.1 NMP/100 ml, E coli menor 1.1 NMP/100 ml. Prueba anterior 13/06/19 y el 13/03/19. Frecuencia cada 3 meses de los analisis microbiologicos, los resultados se encuentran dentro de los parametros esperados.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.16.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbiológicas en el hielo utilizado en la instalación (ya sea producido internamente o comprado) y la prueba cumple con los requisitos del programa?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa hielo en el proceso.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
5.16.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas realizadas con aire comprimido u otros gases introducidos mecánicamente que se usan directamente en alimentos y superficies en contacto con alimentos y cumplen las pruebas con los requisitos del programa?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa aire comprimido en el proceso.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
5.16.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros de otras pruebas (por ejemplo, agua de riego de brotes, productos, ingredientes crudos, etc.) que se realizan por algún motivo (por ejemplo, requisitos del cliente, buenas prácticas, requisitos reglamentarios) y cumple las pruebas con los requisitos del programa?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa agua de riego para brotes, productos.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						

5.16.07	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos de acción correctiva basados en riesgos para cuando se reciben resultados de pruebas inaceptables, que describen los pasos a seguir, se asignan responsabilidades para tomar esos pasos y se aseguran de identificar la causa (por ejemplo, análisis de causa raíz) y se corrigen para minimizar el potencial de contaminación del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de acciones correctivas y preventivas PR 33, con el proposito de identificar los requisitos y prevencion de futuras ocurrencias que afectan la inocuidad del producto.</p>	
5.16.08	<p>Pregunta: ¿Existen registros de acciones correctivas tomadas después de resultados de prueba inadecuados que describen los pasos tomados, la responsabilidad de tomar esos pasos y las medidas tomadas para garantizar que la causa de la contaminación ha sido identificada y corregida?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se han tenido resultados no apropiados.</p>	
5.16.09	<p>Pregunta: Cuando las pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se realizan internamente, ¿existe un manual de garantía de calidad de laboratorio con protocolos y métodos de prueba validados, evidencia de capacitación relacionada con los protocolos de recolección y prueba de muestras y registros de resultados relevantes?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se cuenta con laboratorio interno.</p>	

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

5.17.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de las comprobaciones de temperatura del producto final para productos sensibles a la temperatura?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se lleva control de la temperatura en producto final.</p>	
5.17.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de temperatura para el área de producción (si está refrigerado)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificacion tomas de temperatura en cuartos de empaque FR 33, fecha 08/11/19, hora 6:32 am, temperatura de 18 °C, realizado por Gerson Ortiz</p>	
5.17.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros de temperatura para salas de almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificacion de tomas de temperatura en cuartos frios FR 19, cuarto numero 2, fecha 10/12/19, hora 7:08 am, temperatura inicial 3.1 °C, realizado por Carlos Avila.</p>	
5.17.04	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para controlar la temperatura del remolque del camión antes del envío?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de verificacion de temperaturas de transporte PR 19, con el proposito de mantener la temperatura adecuada durante el transporte del producto.</p>	

5.17.05	<p>Pregunta: ¿Hay registros de revisiones de temperatura del tráiler del camión de transporte (u otros sistemas de transporte), que indiquen los ajustes de temperatura del remolque del camión y que el remolque del camión se preenfrió antes de la carga?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificación de temperaturas de transporte de producto FR 16, fecha 20/11/19, realizado por Cesar Leal, temperatura inicial 69 °F, temperatura final 37 °F, contenedor número 50.</p>	
5.17.06	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para revisar la condición sanitaria de los remolques de camiones que transportarán el producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento para verificación de la limpieza del transporte PR 18, con el propósito de mantener la inocuidad del producto durante el envío.</p>	
5.17.07	<p>Pregunta: ¿Hay registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones (u otros sistemas de transporte)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificación de limpieza de transporte de producto FR 15, fecha 21/10/19, incluye limpieza de piso, limpieza de paredes, materia extraña (no), responsable Cesar Leal.</p>	
BPM	Control de Alérgenos	
5.18.01	<p>Pregunta: ¿No hay riesgos de alérgenos manipulados o almacenados dentro de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En la empresa no se almacenan ni manipulan alérgenos.</p>	
5.18.02	<p>Pregunta: ¿Se ha desarrollado un plan de manejo de alérgenos documentado?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta, no se usan ni almacenan alérgenos en la planta.</p>	
5.18.03	<p>Pregunta: ¿Hay controles de almacenamiento adecuados (por ejemplo, separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta, no se usan ni almacenan alérgenos en la planta.</p>	
5.18.04	<p>Pregunta: ¿Existe una línea de producción de alérgenos específica o procedimientos adecuados de limpieza y producción que eviten la contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta, no se usan ni almacenan alérgenos en la planta.</p>	
5.18.05	<p>Pregunta: ¿Se identifican los utensilios y los recipientes de almacenamiento en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta, no se usan ni almacenan alérgenos en la planta.</p>	
5.18.06	<p>Pregunta: ¿El tratamiento de reelaboración tiene en cuenta los problemas asociados con los productos que contienen alérgenos?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta, no se usan ni almacenan alérgenos en la planta.</p>	

5.18.07	Pregunta: ¿Los trabajadores están entrenados con respecto a los riesgos de alérgenos y los controles de contaminación cruzada de alérgenos de las instalaciones (incluido el lavado de manos entre tiradas de producción) y hay registros de este entrenamiento de alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta, no se usan ni almacenan alergenosen en la planta.	
5.18.08	Pregunta: ¿Las prácticas de los trabajadores son adecuadas y se siguen para proteger contra el contacto cruzado de alérgenos y contra la contaminación de los alimentos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta, no se usan ni almacenan alergenosen en la planta.	
5.18.09	Pregunta: ¿Todos los productos fabricados en el sitio están etiquetados correctamente con respecto a los alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta, no se usan ni almacenan alergenosen en la planta.	

HACCP		Pasos Preliminares
6.01.01	Pregunta: ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado, si corresponde, para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Comité de inocuidad VA-01, conformado por Katherin Castro (Gestor de Inocuidad), Walter Elizondo (gerente de producción), Claudio Perez Mendez (Calidad), Ruben Amakeli Sican (RH), Manuel Jesus Gonzalez (trazabilidad), Ana Mixtun Escrito (asistente de producción), Sergio Leal Herrera (gerente general) y Kevin Escobar Muñoz (asistente de gestor de inocuidad). Son los responsables del mantenimiento continuo y la implementación del plan HACCP.	
6.01.02	Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Registro de capacitación en HACCP con fecha de 2/12/19, impartida por Kevin Escobar, asistentes Katherin Castro, Manuel De Jesus Gonzalez, Sergio Leal Ruben Sican, Henry Vega y Ana Mixtun. Kevin Estuardo Escobar Muñoz cuenta con capacitación formal en HACCP, impartida por Ing Fernando Herrera (AGEXPORT), duración 70 horas, con fecha de 23 Junio 2018.	
6.01.03	Pregunta: ¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con una descripción de los productos producidos, ejemplo, se indica el contenido nutricional del producto, los tipos de empaque a utilizar, vida en anaquel, condiciones de almacenamiento y lugares de venta del producto, se evidencia en el Plan HACCP.	

6.01.04	<p>Pregunta: ¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 7 Puntuación: Deficiencia Menor</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. No se incluyen todas las etapas en el diagrama de flujo (3 pasos de lavado del ejote).</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"> <p>Comentarios del auditado: se estableció los tres pasos del lavado de ejote en el diagrama de flujo.</p> </td> <td style="text-align: right;"> View Files </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptado. Se incluye en el diagrama de flujo los pasos de lavado del producto.</p> </td> <td style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: se estableció los tres pasos del lavado de ejote en el diagrama de flujo.</p>		View Files		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptado. Se incluye en el diagrama de flujo los pasos de lavado del producto.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: se estableció los tres pasos del lavado de ejote en el diagrama de flujo.</p>		View Files									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptado. Se incluye en el diagrama de flujo los pasos de lavado del producto.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
6.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un diagrama de flujo verificado el 13/11/2019. Se incluyen las etapas del proceso, las entradas de materiales, las salidas y las interacciones entre los procesos. Se verifican los diagramas de flujo para cada uno de los productos con los que se trabaja por parte de los miembros del equipo HACCP.</p>										
<p>HACCP Desarrollo del Plan HACCP</p>											
6.02.01	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con análisis de peligros para cada una de las etapas de los procesos de los productos que se trabaja en la planta empacadora, se describen las etapas desde recibo hasta carga lista para despacho, se incluye la identificación de los peligros por etapas, la justificación de los mismos, naturaleza del peligro, probabilidad y severidad de la posible afectación, medidas establecidas para cada riesgo identificado y los PPC.</p>										
6.02.02	<p>Pregunta: ¿Se han tomado decisiones de PCC con justificación documentada y donde los PCC se implementan en un paso de procesamiento específico, han sido desarrollados para controlar el(los) peligro(s) identificado(s)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se identificó el lavado y desinfección del producto como PCC: PCC 1 lavado en tinaco con agua de 50-75 ppm de cloro libre. Se cuenta con documentación técnica de respaldo.</p>										
6.02.03	<p>Pregunta: ¿Se han identificado los pasos de procesamiento del punto de control crítico (PCC) que eliminan o reducen los riesgos de inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable? Reunión de información. Si la respuesta es Sí, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los PCC han sido validados por medio de retroalimentación de clientes y pruebas de vida útil, se respaldan por las tecnologías empleadas para el monitoreo de los parámetros.</p>										

6.02.04	<p>Pregunta: ¿Se han establecido los límites de control crítico CCP y están respaldados por documentación de validación relevante?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con documentación que respaldo los aspectos establecidos en los parametros, se cuenta con material científico de soporte, para la definición de los parametros. Se ha establecido un rango de nivel de sanitizante de 50-75 ppm de cloro libre en el agua de lavado de producto. Rango de pH entre 6-8 las mediciones se realizan cada media hora.</p>	
6.02.05	<p>Pregunta: ¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Monitoreo de cloracion en tinacos de lavado de cultivo PR 48, actualizado 01/10/19, indica primer tinaco tiene que estar entre 0.5 -1 ppm de cloro libre, segundo tinaco entre 50-75 ppm de cloro libre (PCC 1) y tercer tinaco entre 0.5-1 ppm y pH entre 6-8, se indica la frecuencia de medicion y las acciones correctivas en caso de desviaciones. El agua se cambia cada hora aproximadamente.</p>	
6.02.06	<p>Pregunta: ¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Encargado de produccion Henry Vega es quien controla el PCC. Se cuenta con operarios definidos para el monitoreo de los PCC, se evidencia en sitio la experiencia en el manejo de los equipos con los que estan trabajando.</p>	
6.02.07	<p>Pregunta: ¿Se han creado procedimientos operativos estándar (POE) para el/los proceso(s) de monitoreo de los PCC, que incluirían cómo llevar a cabo las actividades de monitoreo?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con el procedimiento de monitoreo de PCC en el lavado de producto. Incluido dentro del Programa HACCP, describe los pasos para mantener el nivel del sanitizante en el agua de lavado durante el proceso, se establece realizar mediciones cada media hora y cambio del agua del sistema segun el uso de los niveles de produccion (cada hora).</p>	
6.02.08	<p>Pregunta: ¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los PCC, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si no se cumplen el/los límite(s) de control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación) y planea ajustar el proceso nuevamente al control?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se ha definido en el procedimiento de monitoreo de PCC, las medidas correctivas en caso que se presente una desviación en el nivel del sanitizante del agua 50-75 ppm cl libre, se detiene la línea y se reprocesa el producto. Se detalla: cloro libre, si se excede el limite inferior agregar cloro y reproceso del producto desde la ultima lectura. Se excede el limite superior agregar agua y verificar concentracion del cloro. En el caso del pH se establece que para subir se debe anadir alcalinidad para corregir solucion y en caso de estar por encima del rango se debe usar un acidificante.</p>	
6.02.09	<p>Pregunta: ¿Se han desarrollado plantillas de registro (formularios de registro) para monitorear los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Monitoreo de cloracion en tinacos de lavado de cultivo FR 38, fecha 03/12/19, hora 1:55 pm, tinaco 1, cloro libre 0.5 ppm y pH 7. Tinaco 2, cloro libre 64 ppm y pH 7. Tinaco 3, cloro libre 0.8 ppm y pH 7, las mediciones se realizan cada media hora y el agua se cambia cada hora, por parte de Henry Vega.</p>	

6.02.10	<p>Pregunta: ¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se han desarrollado calendarios de verificación para el PCC. Se detalla: cada media hora el monitoreo, realizado por encargado de producción y verificado por encargado de inocuidad.</p>	
6.02.11	<p>Pregunta: ¿Se verifica el sistema HACCP cuando se realizan cambios operativos y al menos una vez cada 12 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se realiza verificación del sistema HACCP al menos anualmente noviembre 2019, se incluyen las verificaciones dentro de la revisión documental por la gerencia y también durante las auditorías internas se verifica el plan HACCP.</p>	
6.02.12	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluida la capacitación de los operadores de PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con registros de capacitación para el personal responsable del monitoreo del PCC, con fecha 2 diciembre 2019, realizado por Kevin Escobar, participantes asistentes Katherin Castro, Henry Vega (operador PCC), Manuel De Jesus Gonzalez, Sergio Leal Ruben Sican y Ana Mixtun.</p>	
<p>HACCP Ejecución del Plan HACCP en la Planta</p>		
6.03.01	<p>Pregunta: ¿Todos los documentos anotados en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observaron en sitio los procedimientos y los registros en donde se documenta el PCC. Por ejemplo, se observó la verificación del nivel del sanitizante del agua por medio de cintas, verificación del pH en el momento de la auditoría, se realiza con una frecuencia de cada media hora.</p>	
6.03.02	<p>Pregunta: ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE's 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 evidencia que los monitoreos son realizados con las frecuencias establecidas en el plan HACCP y el procedimiento de monitoreo de PCC. Se indica frecuencia de monitoreo del sanitizante del agua de lavado cada media hora.</p>	
6.03.03	<p>Pregunta: ¿Los operadores de PCC comprenden los principios básicos de HACCP y su papel en el monitoreo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Supervisor de línea es el responsable de los PCC, inocuidad revisa los registros y los firma, gerente revisa los registros. Se evidenció en sitio, la comprensión de los operarios en el manejo de los parámetros y en la programación de los monitoreos.</p>	

6.03.04	<p>Pregunta: ¿Los registros de monitoreo de PCC están firmados (o con las iniciales) por los operadores que están llevando a cabo y registrando el chequeo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Firmados por el operario Henry Vega y el encargado (a) de inocuidad Katherin Castro.</p>	
6.03.05	<p>Pregunta: ¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación/pérdida de control de un PCC (se excede un límite de control crítico)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se incluyen en el Plan, se evidencian las medidas a tomar tanto para el nivel del sanitizante y pH en el agua de lavado de producto, en caso desviación del límite crítico</p>	
6.03.06	<p>Pregunta: ¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Firmados por operador Henry Vega y encargado de inocuidad Katherin Castro. Se verifican en las reuniones del comité de inocuidad.</p>	